

Manuel

d'Utilisation et d'Entretien



5 SERIES

Fours électriques encastrés simples
et doubles sur mesure Professional

*VSOE130 / VSOE527 / VSOE530
VDOE1302/ VDOE527 / VDOE530*



7 SERIES

Fours électriques encastrés simples et doubles
Porte Française sur mesure Professional

VSOE7301 / VDOE7301

Félicitations

Votre achat de ce produit atteste de l'importance que vous donnez à la qualité et la performance pour les principaux appareils que vous utilisez. Avec un minimum de soin, comme indiqué dans ce guide, le produit a été conçu pour vous servir constamment pendant des années. Veuillez prendre les quelques minutes nécessaires pour étudier l'utilisation et l'entretien adéquats et efficaces de ce produit de qualité.

Voici certaines des principales caractéristiques de l'appareil:

- Un grand choix de modes de cuisson au four ou au grilloir - jusqu'à 8 en tout - pour réussir vos projets de cuisson les plus ardu.
- Éléments de chauffe de sole et de voûte séparés, ce qui réduit la durée de préchauffage, donne un meilleur contrôle et un chauffage plus régulier.
- Ventilateur à sens réversible 2 fois plus gros que la plupart du marché, qui permet de cuire les aliments plus régulièrement sous tous les angles, même avec des quantités importantes.
- Quatre modes de convection, proposant plus de circulation d'air pour réduire les temps de cuisson et cuire les aliments de façon plus homogène.
- Éléments de grilloir doubles sur la voûte radiant une chaleur radiante intense pour griller plus vite et couvrir une plus grande zone.
- Trois modes de cuisson au grilloir, incluant un nouveau mode à allure modérée pour le grillage délicat et la coloration du dessus.
- Un système d'éclairage qui fournit plus de lumière avec moins d'éblouissement.
- Élément de four au niveau de la sole profilé et caché pour un nettoyage plus facile.
- Six positions de grille réglables avec le plus grand espace de cuisson utilisable dans sa catégorie.

Votre entière satisfaction est notre but final. Si vous aviez des questions ou commentaires sur ce produit, veuillez contacter le revendeur chez qui vous l'avez acheté. Ou appelez directement notre centre de support à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions que vous ayez choisi un produit de Viking Range, LLC, et espérons que vous sélectionnerez à nouveau nos produits pour d'autres besoins d'applications domestiques. Pour plus d'informations sur notre sélection complète de produits, contactez votre revendeur ou consultez notre site www.vikingrange.com.

Table des Matières

Démarrage

Importantes instructions de sécurité	4
Possibilités intégrées au four	5

Contrôles du produit

Panneau de contrôle du four	6
Mise à l'heure de l'horloge	9
Réglages et fonctions du four	10
Horloges et minuteries	13
Fonction de la sonde	16

Conseils de cuisson

Cuisson avec votre four	17
Cuisson conventionnelle/par convection	17
Préchauffage	18
Tableau de cuisson conventionnelle au four	19
Tableau de cuisson avec convection au four	20
Résolution des problèmes de cuisson au four	21
Condensation	21
Instructions de rôtissage	22
Utilisation de la sonde à viande	22
Tableau de rôtissage conventionnel	23
Tableau de rôtissage avec convection	24
Instructions de cuisson au grilloir	25
Tableau de cuisson au grilloir	26
Déshydratation et décongélation par convection	26

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	27
Remplacement d'ampoule	29
Dépannage	29
Informations sur le service	30
Garantie	31

AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut se déclencher qui peut entraîner des dommages matériels et/ou corporels voire la mort.

AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS l'appareil comme chauffage d'appoint pour élever la température de la pièce. Le faire peut générer du monoxyde de carbone dangereux et provoquer une surchauffe du four.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyeurs pour fours du commerce à l'intérieur du four. Leur utilisation peut générer des fumées dangereuses ou endommager les finitions en porcelaine.

AVERTISSEMENT

Ne recouvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages en bas du four. Ne couvrez pas une grille complète de matériau comme du papier d'aluminium. Sinon vous bloquerez l'écoulement de l'air dans le four et pourriez provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les garnitures par des feuilles d'aluminium peuvent également piéger la chaleur et présenter un risque d'inflammation.

AVERTISSEMENT

Pour éviter une intoxication ou un gaspillage en utilisant la cuisson au four avec minutage automatique :

- N'utilisez pas d'aliment qui se gâteraient en attendant le début de la cuisson, tels que préparations aux œufs, soupes crémeuses, crème pâtissière, poisson, porc, volaille ou aliments farcis.
- Toute denrée qui aura à attendre avant le début de la cuisson programmée devra être très froide ou surgelée à sa mise dans le four.
- N'utilisez pas de préparation contenant de la levure naturelle ou chimique pour une cuisson au démarrage retardé. La levée ne se ferait pas correctement.
- Ne laissez pas d'aliments pendant plus de deux heures après la fin du cycle de cuisson.

AVERTISSEMENT

Pour éviter une intoxication ou un gaspillage, ne laissez pas des aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

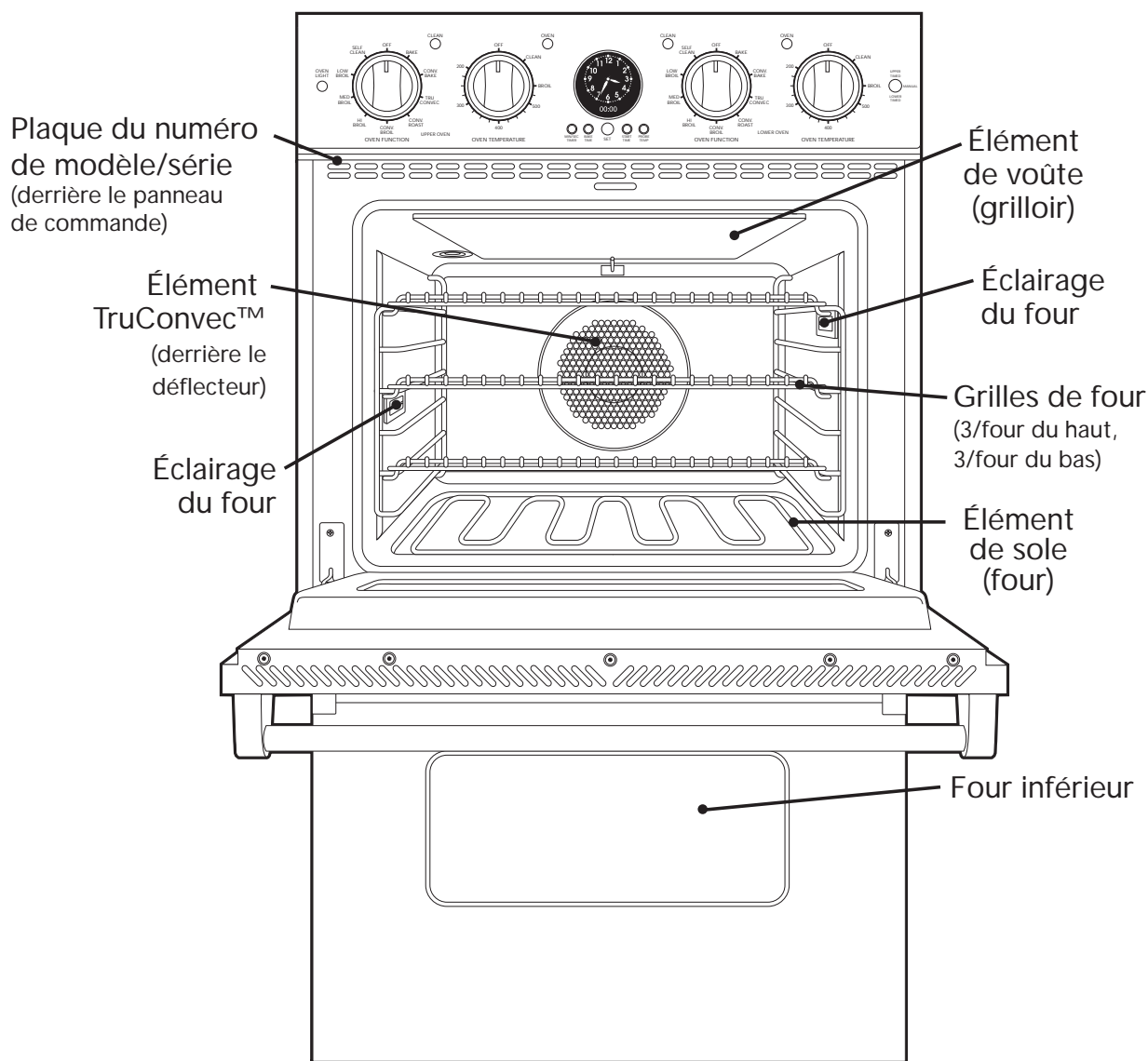
Importantes Instructions de Sécurité

À lire avant d'utiliser votre four.

- N'utilisez cet appareil que pour son usage prévu comme décrit dans ce manuel. Ne l'utilisez jamais pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cette recommandation est basée sur un souci de sécurité.
- Votre appareil doit être installé par un technicien qualifié. Il doit être installé et mis électriquement à la terre en fonction des réglementations locales.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque partie de l'appareil sauf si c'est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Le dépannage doit être confié à un technicien qualifié. La réparation sous garantie doit être effectuée par une agence de réparations agréée.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls dans la cuisine si le four est en fonction. **ATTENTION:** Ne stockez pas des articles pouvant attirer les enfants sur l'appareil. Ils pourraient grimper pour les atteindre et se blesser sérieusement.
- **GRAISSE** – La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précautions. N'utilisez pas d'eau pour éteindre des feux de graisse. La graisse enflammée hors d'un ustensile peut être éteinte avec du bicarbonate de potassium, ou s'il est disponible un extincteur polyvalent de type à poudre chimique sèche ou à mousse. Ne laissez pas la graisse se déposer autour du four et des ventilations. Essayez immédiatement les déversements.
- Des vêtements lâches ou pendants ne doivent jamais être portés en utilisant cet appareil. N'enroulez pas de torchons ou matières autour des poignées de la porte du four. Ils pourraient s'enflammer et vous brûler.
- N'utilisez que des manicles sèches. Des manicles humides ou mouillées sur des surfaces brûlantes peuvent vous causer des brûlures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les manicles toucher les surfaces brûlantes. N'utilisez pas un simple torchon ou un chiffon volumineux.
- Gardez la zone propre et libre de tous matériaux, combustibles, d'essence et autres liquides inflammables. N'utilisez jamais votre four comme volume de stockage. Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les articles métalliques peuvent devenir très chauds et causer des brûlures.
- **AVERTISSEMENT:** Puerta francesa modelos hacen seguros perillas de control estén en lugar adecuado antes de usar el horno. Con las perillas eliminadas, las luces LED alrededor de las perillas son visibles y pueden causar daños permanentes en los ojos. La exposición a luces LED puede causar un daño irreparable a la retina del ojo humano.
- Ne chauffez pas des boîtes de conserve non ouvertes. La montée de pression peut provoquer leur explosion et entraîner des blessures.
- Positionnez toujours les grilles de four en position voulue lorsque le four est froid. Si vous devez bouger une grille à four chaud, ne laissez pas la manille toucher l'élément de chauffe dans le four.
- Faites attention en ouvrant la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur pourraient vous brûler les mains, la face et/ou les yeux.
- Gardez les orifices de ventilation du four non obstrués. L'évent du four est situé sur sa face avant et communique avec la pièce.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour garder une bonne étanchéité. Il faut faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le caoutchouc.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyant pour four du commerce ou de revêtement de protection pour cloisons de four tel que du papier d'aluminium mis sur ou autour d'une quelconque de ses pièces. Des cloisons de four inadéquates peuvent entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dessus.
- Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, enlevez lèchefrite, grille de rôtissoire, plateaux, supports de grilles, et tous les ustensiles intérieurs. N'utilisez pas votre four pour nettoyer d'autres pièces. Un bruit de ventilateur doit être entendu durant le cycle de nettoyage. Si ce n'était pas le cas, appelez le service de dépannage avant de faire fonctionner à nouveau l'auto-nettoyage.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFE OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR.** Les éléments de chauffe peuvent être restés encore très chauds même s'ils ont repris une couleur sombre. Les surfaces internes du four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables toucher les éléments de chauffe ou les surfaces internes du four jusqu'à ce qu'il y ait eu un délai suffisant pour leur refroidissement. D'autres surfaces du four peuvent également devenir assez chaudes pour brûler, comme l'ouverture de ventilation du four, la surface proche de cet événement, et la fenêtre de la porte du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Possibilités Intégrées au Four Électrique



Le four double Premium Professional est montré ci-dessus.

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à faire cuire, nettoyez minutieusement la cuisinière avec de l'eau savonneuse et chaude. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

Four

Important! Avant la première utilisation, passez de l'eau savonneuse à l'intérieur avec une éponge et essuyez bien. Ensuite, réglez le sélecteur du four sur BAKE et le thermostat à 450 °F et faites marcher pendant une heure.

Panneau de Contrôle du Four

(Modèles Premium/Select)

Horloge analogique (Modèles Première)

Centrale électronique de synchronisations
La centrale est utilisée pour programmer et contrôler toutes les fonctions exécutées en séquences.

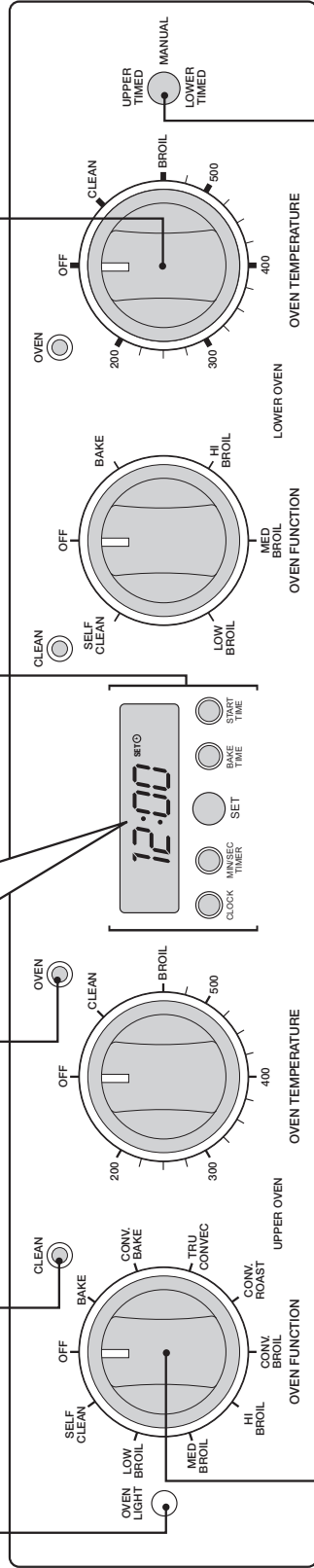
IMPORTANT—Il faut mettre l'horloge à l'heure avant que tout autre programme puisse être utilisé.

Contrôle de températures
Chaque four possède un cadran séparé de contrôle de température interne. Les points de consigne peuvent être fixés n'importe où entre 65,6 et 287,8° C (150-550° F). 287,8° C). Les réglages pour cuisson au grilloir et auto-nettoyage sont séparés.

Voyant indicateur d'allumage d'éclairage intérieur

Voyant indicateur d'auto-nettoyage

Voyant indicateur de marche/arrêt



Bouton TIMED BAKE (CUISSON AU FOUR MINUTÉE) (modèles Première)

Four conventionnel (Bake)

Cuisson au four sur une seule grille (pains, pâtisserie, tartes, entées, légumes)

Four avec convection (Convection Bake) Cuisson au four sur plusieurs grilles pour

aliments plus importants ou surgelés (tartes, pizzas ou légumes surgelés)

TruConvect™

Cuisson au four sur plusieurs grilles pour pains ou gâteaux (jusqu'à 6 grilles de gâteaux à la fois)

Grilloir fort (High-broil)

Viandes rouges de 2,5 cm d'épaisseur, ou moins en degré de cuisson saignant ou à point

Grilloir moyen (Medium-Broil)

Viandes blanches comme le poulet, ou pièces de plus de 2,5 cm d'épaisseur qui seraient trop brunies au grilloir fort

Grilloir faible (Low-Broil)

Cuisson au grilloir délicate comme pour la meringue

Grilloir avec convection (Convection Broil)

Viandes les plus épaisses, plus rapidement qu'au grilloir classique et avec moins de génération de fumée

Rôtissage avec convection (Convection Roast)

Volailles entières (dinde, poulet), jambon, etc.

Auto-nettoyage (Self-Clean)

Cycle de nettoyage automatique par pyrolyse où le four monte à des températures élevées pour brûler salissures et dépôts

Sélecteur de fonction du four

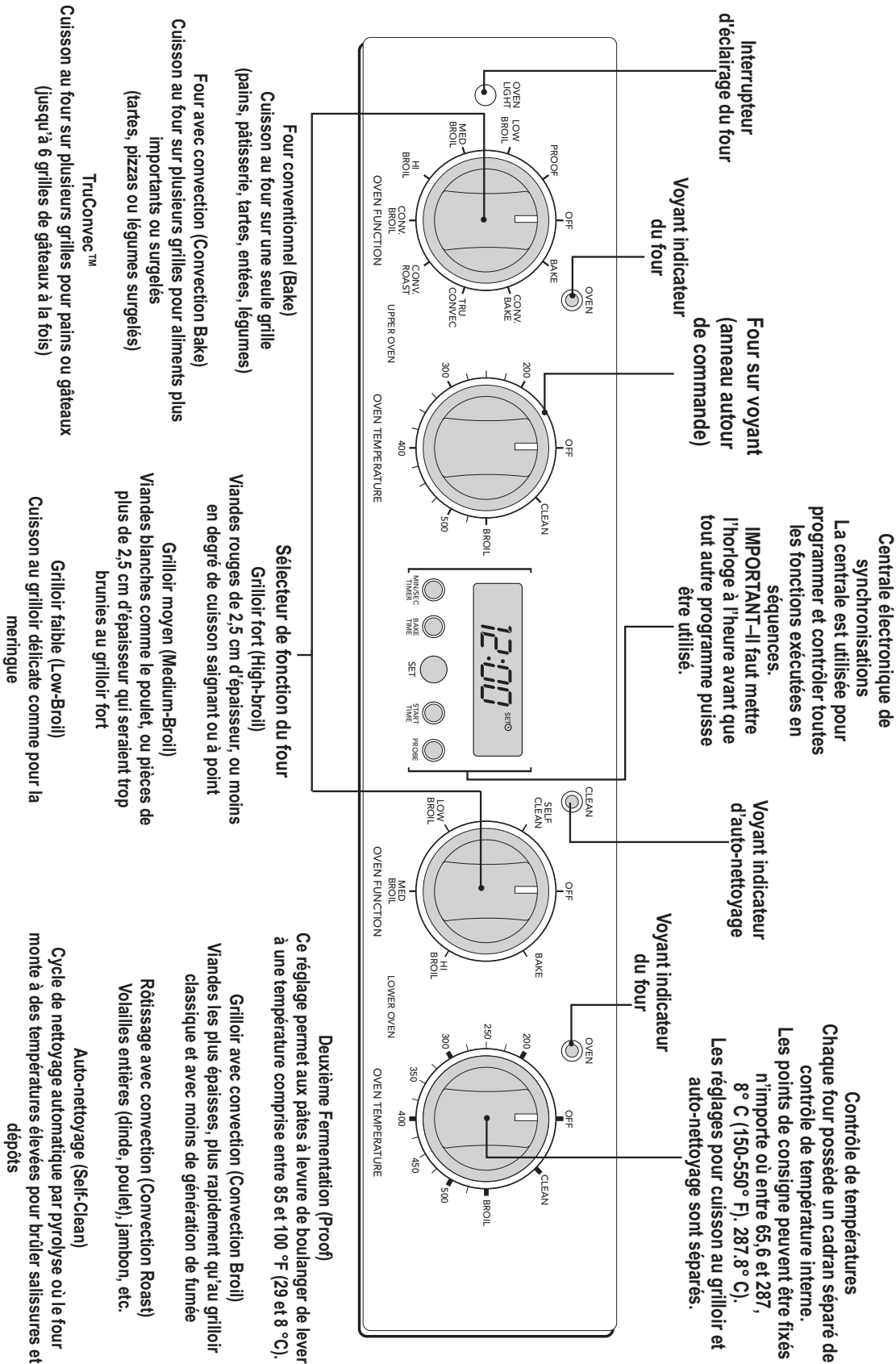
⚠ AVERTISSEMENT

Réglez toujours le bouton TIMED BAKE sur MANUAL lorsque vous avez terminé l'utilisation. Ne pas le faire empêchera le four de fonctionner pour la prochaine utilisation.

Le panneau de contrôle du four double Premium Professional est montré ci-dessus.

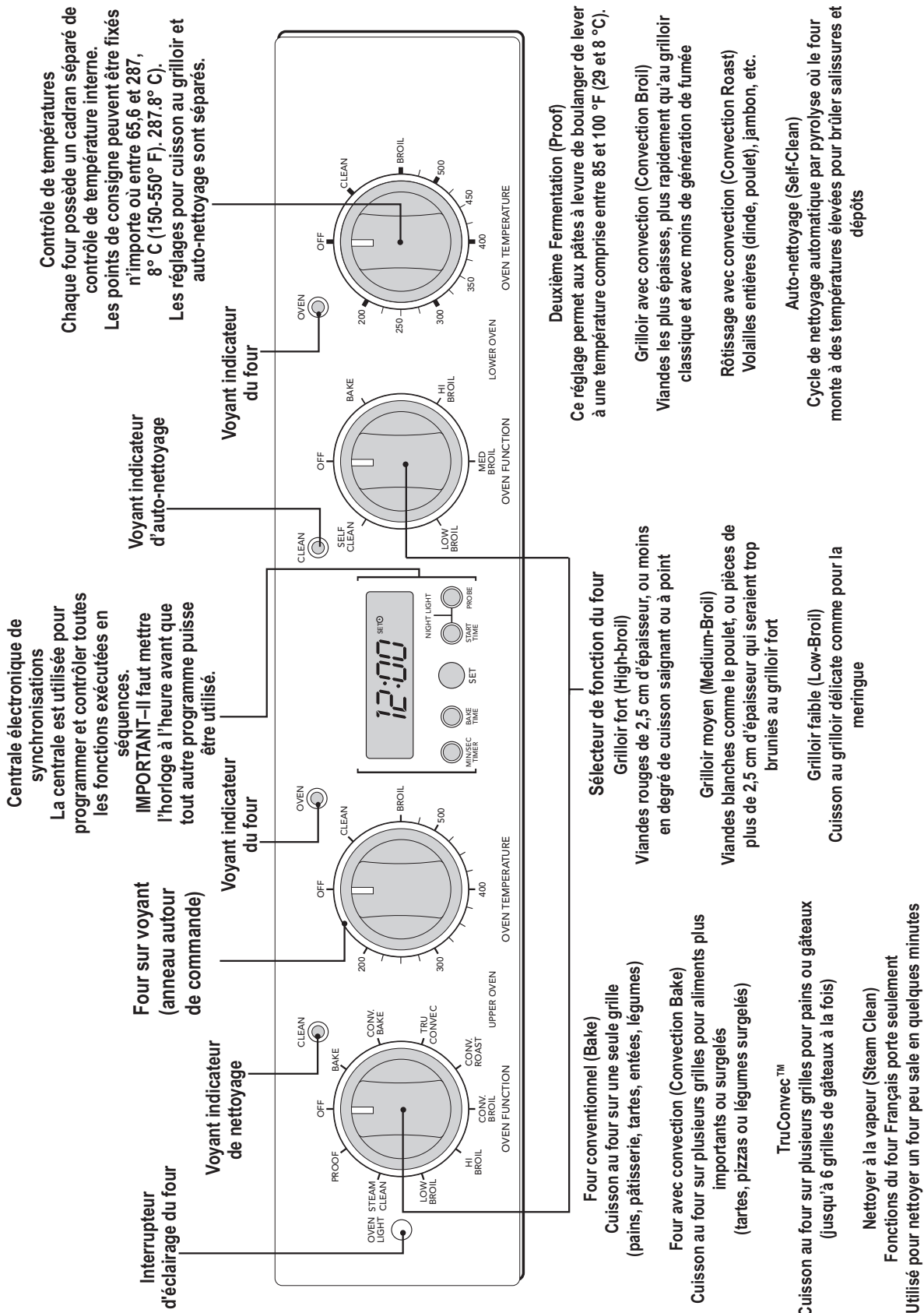
Panneau de Contrôle du Four

(Modèle de Porte Française)



Panneau de Contrôle du Four

Français de Porte Modèle (avec fonction la vapeur propre et lumière de nuit)



Mise à L'heure de L'horloge

Affichage numérique (Modèles Select)

L'heure du jour doit être définie avant de pouvoir utiliser tout autre programme. Quand votre four est branché pour la première fois sur le secteur chez vous, l'affichage numérique de temps sera --:--.

Pour fixer l'heure du jour :

1. Appuyez une fois sur le bouton "CLOCK"*. 12:00 s'affichera avec le mot SET dans l'angle supérieur droit.
2. Tournez le bouton "SET" jusqu'à l'affichage de la bonne heure du jour. Il n'y a pas d'indication de AM ou PM.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton "CLOCK". Le mot SET va disparaître et l'heure correcte est maintenant prise en compte par la minuterie.

L'heure du jour peut être modifiée en suivant les étapes 1 à 3. Elle ne peut pas être modifiée quand il y a un cycle programmé dans la minuterie pour la durée de cuisson ou l'heure de démarrage.



Affichage numérique

(Modèle de Porte Française)

1. Appuyez et maintenez enfoncés simultanément les boutons "min/sec timer" et "bake time".
2. Tournez le bouton "Set" pour passer l'horloge numérique
3. Relâchez votre pression sur les boutons "min/sec timer" et "bake time"

(avec fonction éclairage de nuit)



Affichage analogique (Modèles Premiere)

Synchronisation des horloges analogique et numérique :

REMARQUE : Il est important de toujours synchroniser les horloges analogique et numérique avant de fixer l'heure du jour.

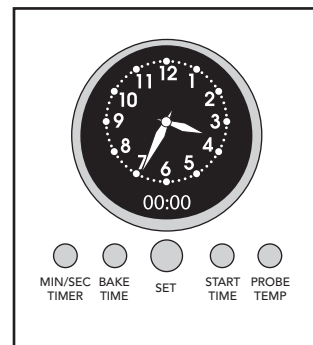
1. Appuyez sur le bouton "start time" et relâchez-le. **REMARQUE** : Ce n'est nécessaire qu'après une coupure de courant ou pour fixer l'heure la toute première fois.
2. Appuyez et maintenez enfoncés simultanément les boutons "min/sec timer" et "start time".
3. Tournez le bouton "Set" pour déplacer les aiguilles de l'horloge analogique 30 minutes en avance sur l'heure exacte. Relâchez votre pression sur les boutons "min/sec timer" et "start time".
4. Après plusieurs secondes, l'affichage va clignoter. Pressez et maintenez enfoncé le bouton "min/sec timer" et tournez le bouton "Set" pour passer l'horloge numérique à la même heure que l'horloge analogique. Les deux horloges sont maintenant synchronisées et vous pouvez définir l'heure du jour.

L'heure du jour doit être définie avant de pouvoir utiliser tout autre programme.

Fixation de l'heure du jour :

1. Appuyez et maintenez enfoncés simultanément les boutons "min/sec timer" et "bake time".
2. Tournez le bouton "Set" jusqu'à l'affichage de l'heure exacte sur l'horloge numérique.
3. Relâchez votre pression sur les boutons "min/sec timer" et "bake". L'heure de l'horloge analogique va correspondre automatiquement à celle de l'horloge numérique.

*REMARQUE : La fonction PROBE n'est pas incluse dans les modèles Premiere.



Réglages et Fonctions du Four

⚠ AVERTISSEMENT

PUERTA FRANCESA MODELOS

hacen seguros perillas de control estén en lugar adecuado antes de usar el horno. Con las perillas eliminadas, las luces LED alrededor de las perillas son visibles y pueden causar daños permanentes en los ojos. La exposición a luces LED puede causar un daño irreparable a la retina del ojo humano.

Contrôle de températures

Chaque four a un cadran de contrôle de température séparé, et un sélecteur de fonction de four séparé. Les points de consigne peuvent être fixés n'importe où entre 65,6° C et 287,8° C (150-550° F). Les réglages pour cuisson au grilloir et auto-nettoyage sont séparés. Assurez-vous que les contrôles sont toujours en position d'arrêt (OFF) quand les fours ne sont pas utilisés.

Contrôle d'éclairage intérieur

Les fours supérieur et inférieur comportent des ampoules d'éclairage intérieur qui sont contrôlées par un interrupteur au panneau de contrôle. Appuyez sur l'interrupteur pour allumer ou éteindre cet éclairage.

Cuisson traditionnelle au four à deux éléments

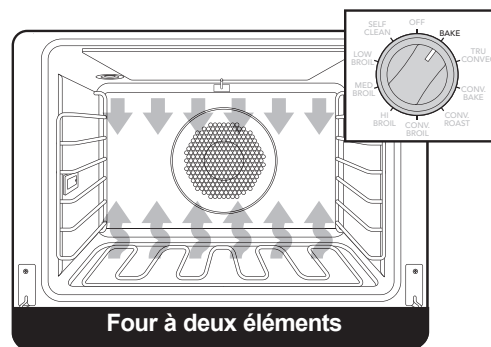
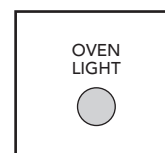
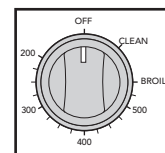
Un chauffage à pleine puissance est radié depuis l'élément de four de sole, en bas de la cavité du four, et une chaleur supplémentaire vient de l'élément de grilloir sur la voûte de la cavité. Ce fonctionnement est recommandé pour une cuisson au four sur une seule grille. Beaucoup de livres de cuisine contiennent des recettes à cuire de cette façon conventionnelle. La cuisson au four et le rôtissage conventionnels conviennent bien aux plats demandant une température élevée. Vous utiliserez ce mode pour la cuisson au four, le rôtissage et les cuissons en cocotte.

TruConvec™

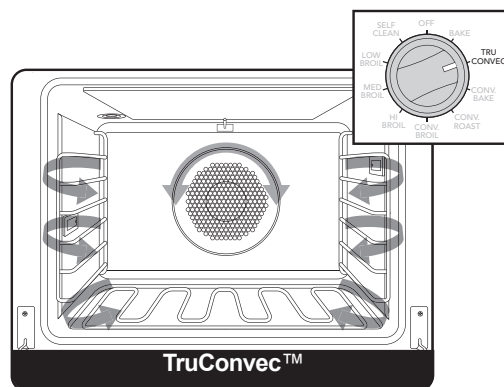
Seul l'élément de chauffe arrière fonctionne à pleine puissance. Il n'y a pas de chaleur directe venant des éléments de sole et de voûte. L'air dans la cavité du four est mis en mouvement par ventilation pour une bonne distribution de la chaleur. Utilisez ce réglage pour les aliments qui nécessitent une cuisson douce, comme les pâtisseries, soufflés, pains à la levure, pains éclair et gâteaux. Les pains, gâteaux et autres aliments cuits au four sortent avec une texture homogène et une croûte bien dorée. Il n'y a pas besoin de récipients spéciaux pour four. Utilisez cette fonction pour la cuisson sur un seul niveau ou plusieurs niveaux, le rôtissage et la préparation de plats complets. Ce réglage est également recommandé pour cuire au four de grandes quantités d'aliment en même temps.

Cuisson au four avec convection

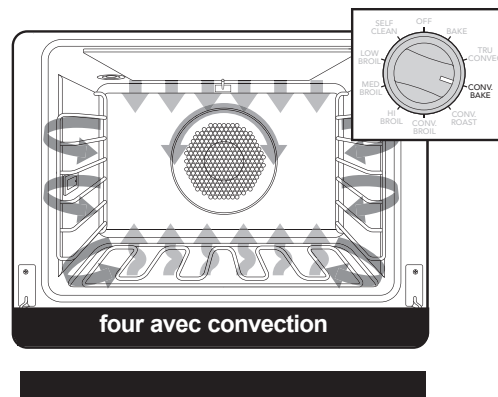
Un chauffage à pleine puissance est radié depuis l'élément de four de sole, en bas de la cavité du four, et une chaleur supplémentaire vient de l'élément de grilloir sur la voûte de la cavité. L'air chaud est déplacé par le ventilateur à moteur à l'arrière du four. Ce mode fournit une meilleure distribution de la chaleur. La circulation régulière de l'air égalise la température partout dans la cavité du four et élimine les points chauds ou froids que l'on trouve en cuisson au four traditionnelle. Un avantage majeur de la cuisson au four avec convection est la capacité de préparer les aliments en quantité en utilisant plusieurs grilles, ce qui n'est pas possible en mode traditionnel. En rôtissage l'air frais est rapidement remplacé, en saisissant les viandes à l'extérieur et en retenant plus les jus et arômes naturels à l'intérieur avec moins de réduction. Avec cette méthode de chauffe les aliments peuvent être cuits et rôtis en même temps avec un minimum de transferts de goûts, même quand des plats différents sont cuits ensemble, comme gâteaux, poisson ou viande. Ce système à circulation d'air chaud est particulièrement commode pour décongeler des aliments surgelés. Utilisez ce mode de fonctionnement pour cuire au four et pour rôtir.



Four à deux éléments



TruConvec™

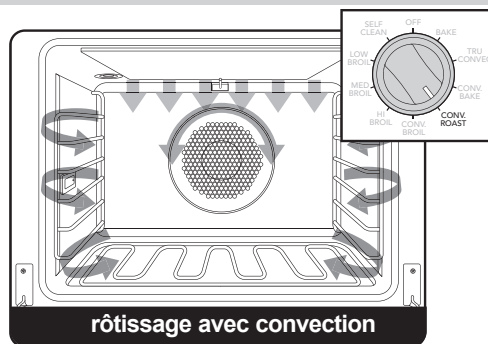


four avec convection

Réglages et Fonctions du Four

Rôtissage avec convection*

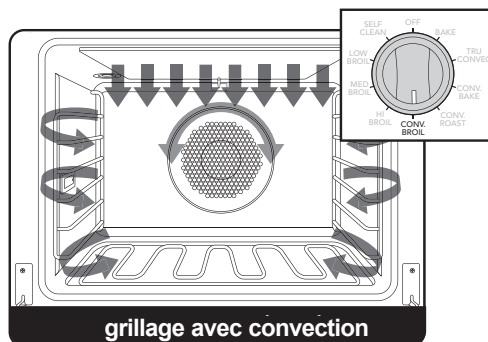
L'élément de convection fonctionne en conjonction avec les éléments de grilloir intérieur et extérieur sur la voûte. Le ventilateur de convection à sens réversible fonctionne à la vitesse la plus élevée dans les deux sens. Le transfert de chaleur (venant principalement de l'élément de convecteur) emprisonne l'humidité au sein des gros rôtis. Il y a un gain de temps par rapport aux modes de rôtissage existants à simple ventilateur et convection. Utilisez ce mode pour rôtir des dindes et poulets entiers, des jambons, etc.



Cuisson au grilloir avec convection*

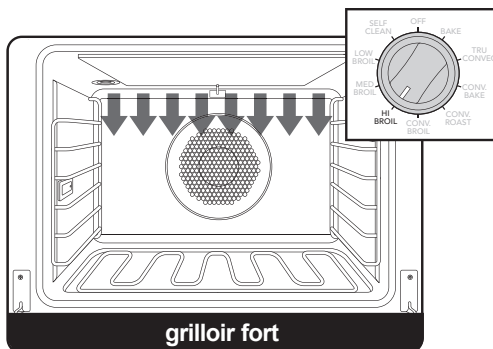
La chaleur en gril maximum est émise par tous les éléments de gril situés à la voûte du four en haut de la cavité, à pleine puissance. C'est exactement les mêmes types de grillages avec l'avantage additionnel de la circulation d'air par le ventilateur à moteur à l'arrière du four. La fumée est réduite du fait que le débit d'air réduit les pointes de température sur les aliments. Ce mode est particulièrement utile pour griller les épaisses tranches de viande.

*Cette fonction utilise le ventilateur de convection à pleine vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez entendre un peu de bruit du à cette vitesse élevée de ventilation, c'est un phénomène normal.



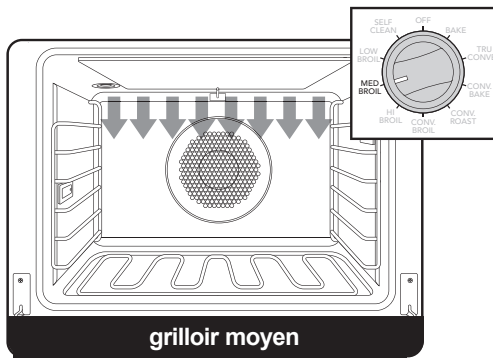
Cuisson au grilloir fort

La chaleur en grilloir maximum est émise par tous les éléments de gril situés à la voûte du four en haut de la cavité, à pleine puissance. La vitesse de grillage est déterminée par la distance entre le haut des aliments et les éléments de gril. Pour griller rapidement, les aliments doivent être rapprochés à 5 cm de l'élément de chauffe du gril, ou mis sur la grille support en position la plus haute. Le grillage rapide est adéquat pour les viandes que l'on désire cuites au niveau « saignant » ou « à point ». Utilisez ce mode de fonctionnement pour griller des tranches de viande petites ou moyennes.



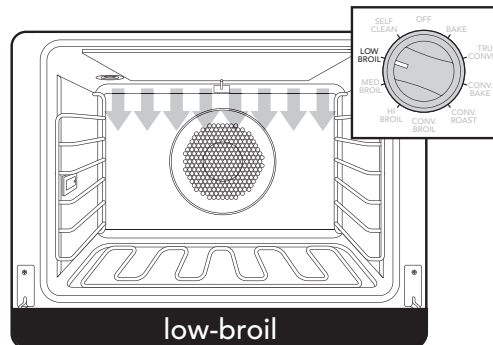
Cuisson au grilloir moyen

Les éléments de grilloir central et extérieurs de la voûte fonctionnent par cycles de marche et d'arrêt pour générer moins de chaleur et griller plus doucement. Laissez environ 10 cm entre le haut des aliments et les éléments de chauffe de la voûte. Le grillage lent est bon pour le poulet et le jambon, pour griller la pièce sans la carboniser. Utilisez ce mode de fonctionnement pour griller des tranches de viande petites et moyennes.



Cuisson au grilloir faible

Dans ce mode seule une petite fraction de la puissance de chauffe disponible de l'élément central de voûte est utilisée, pour dorer délicatement le dessus du plat. Cet élément est activé de manière intermittente. Utilisez ce mode de fonctionnement pour colorer doucement de la meringue posée sur grille en position 3 ou 4 pendant 3-4 minutes.

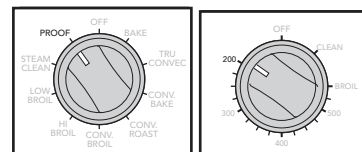


Réglages et Fonctions du Four

Deuxième fermentation

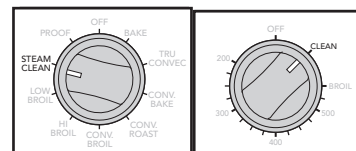
(Modèle de Porte Française)

Ce réglage permet aux pâtes à levure de boulanger de lever à une température comprise entre 85 et 100 °F (29 et 8 °C). Ce type de pâte lève ou « fermente » au mieux entre 85 et 100 °F (29 et 38 °C). Pour vous assurer que la pâte est assez chaude, couvrez le bol sans serrer avec un film en et/ou un torchon. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur PROOF. Tournez le sélecteur de température jusqu'à ce que l'éclairage intérieur s'allume (réglage 200 degrés environ). Notez que la fonction Proof a été conçue pour maintenir le four entre 85 et 100 °F, indépendamment de la température de réglage du sélecteur. Placez le bol sur la grille centrale du four et fermez la porte. Lorsque vous estimez que la pâte a doublé de volume, enfoncez doucement 2 doigts environ 1/2 po (1,3 cm) dans la pâte. Si la marque des doigts reste, la pâte a assez levé.



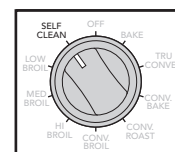
Vapeur propre (Français porte modèle seulement)

La fonction Steam Clean est conçue pour lumière four Nettoyage. Activez la fonction four sélecteur sur « STEAM CLEAN » et le thermostat sur « CLEAN ». A cycle complet de Steam Clean aura un total de 20 minutes.



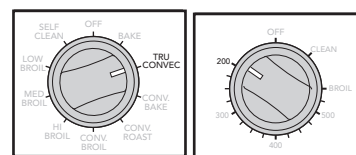
Auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage à pyrolyse est conçu pour éliminer le besoin de frotter et gratter les débris et projections alimentaires sur la surface intérieure du four. Durant ce cycle le four atteint une température élevée de façon à consommer les salissures et dépôts. Un éliminateur de fumées intégré réduit les odeurs associées à la combustion des salissures. Une poudre cendreuse reste sur le fond du four après l'accomplissement du cycle d'auto-nettoyage. Quand le four a refroidi, enlevez les cendres des surfaces du four avec une éponge ou un linge humecté.



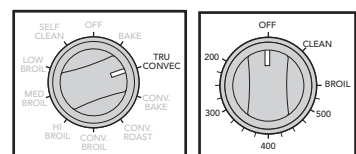
Déshydratation avec convection

Avec le commutateur mis sur TruConvec et la commande de température sur 65,6° C (150° C), de l'air chaud est mis en circulation par le ventilateur à moteur à l'arrière du four. Après un certain temps l'humidité est évacuée des aliments par évaporation. Le fait d'enlever l'eau inhibe la croissance des microorganismes et retarde l'activité des enzymes. Il est important de se souvenir que la déshydratation n'améliore pas la qualité, il ne faut donc utiliser que des aliments de très bonne qualité.



Décongélation avec convection

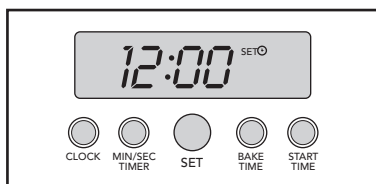
Avec le commutateur mis sur TruConvec et la commande de température sur 65,6° C (150° C), de l'air chaud est mis en circulation par le ventilateur à moteur à l'arrière du four. Cette ventilation accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur. Pour éviter le dessèchement et le gaspillage des aliments, ne laissez pas les aliments décongelés rester dans le four pendant plus de deux heures.



Centrale électronique de synchronisations

(Modèles Select)

La centrale est utilisée pour programmer et contrôler toutes les fonctions exécutées en séquences. Il y a cinq modes d'affichage et de programmation qui sont activés par les quatre boutons poussoirs et le bouton « SET ». On peut utiliser les modes « Bake Time » ou « Min/Sec Timer » pour définir les durées de cuisson. On peut même les utiliser en même temps quand les deux fours sont en utilisation simultanée. Cependant seuls les modes « Bake Time » et « Self-Cleaning » (Modèles Select) peuvent couper automatiquement le four quand le cycle programmé est terminé. Par exemple vous pouvez cuire une cocotte dans le four supérieur en utilisant le mode « Bake Time » tout en grillant dans le four inférieur en utilisant le mode « Min/Sec Timer ». Un four peut également être en nettoyage tandis que le second cuit des aliments pour une durée prédéterminée avec la minuterie « Min/Sec Timer ».



(Modèles Select)



(Modèle de Porte Française avec fonction éclairage de nuit)

Configuration de la minuterie Min/Sec

Le « Min/Sec Timer » est conçu pour un comptage de précision, idéal pour faire cuire au four des produits délicats comme biscuits, gâteaux et pets de nonne, ou pour des passages précis au le grilloir. Cette minuterie peut s'utiliser en même temps que les fonctions « Bake Time » ou « Start Time » sont utilisées, avec des délais pouvant aller jusqu'à 24 heures. Quand on configure cette minuterie, la durée affichée augmente par incréments de 1 minute. Quand la minuterie décomptant le temps arrive à la dernière minute, une alarme émet deux bips brefs et l'affichage du mode heures:minutes aux secondes uniquement.

Programmation de la minuterie Min/Sec

1. Appuyez sur le bouton « MIN/SEC TIMER ». Vous aurez à l'affichage: 00 et le mot TIMER dans l'angle inférieur droit.
2. Tournez le bouton « SET » jusqu'à l'affichage de la durée voulue.

La minuterie est maintenant programmée. L'alarme va retentir à la fin du décompte. Le programme peut être annulé à tout moment en ramenant le temps restant à: 00. Notez qu'une petite horloge sera affichée dans l'angle supérieur droit pour indiquer qu'un programme est en cours. L'affichage revient automatiquement à « Min/Sec Timer » après quelques secondes.

Alarme sonore

À la fin du programme avec « Min/Sec Timer » ou « Bake Hours », l'alarme consistera en trois bips suivis de deux bips toutes les 10 secondes, jusqu'à l'appui sur le bouton « MIN/SEC TIMER ». Chaque fois qu'une touche de fonction valide est activée ou qu'une fonction de contrôle démarre automatiquement, un bip retentit. Quand une touche de fonction invalide est actionnée, deux bips retentissent.

Configuration de l'heure de départ automatique de cuisson au four programmée

Les modes « Bake Hours » et « Start Time » de la minuterie peuvent être utilisés pour mettre automatiquement le four en marche et l'arrêter à un moment présélectionné. Le programme « Automatic Time Bake » est idéal pour cuire des aliments qui ne risquent pas de se gâter pendant que le four reste à l'arrêt.

Programmation de l'heure de départ automatique de cuisson au four

1. Fixez l'heure de départ:

A) Pour les fours simples – Programmez l'heure de départ en appuyant sur le bouton « START TIME » jusqu'à ce que l'heure voulue soit affichée. C'est l'instant de la journée où vous voulez que la cuisson des aliments commence.

B) Pour les fours doubles – Appuyez sur le bouton « START TIME » une fois pour sélectionner l'heure de départ du four supérieur (à l'affichage vous verrez « UPPER OVEN »). Appuyez sur le bouton « START TIME » deux fois pour sélectionner l'heure de départ du four inférieur (à l'affichage vous verrez « LOWER OVEN »).

Puis programmez l'heure de départ en appuyant sur le bouton

« START TIME » jusqu'à ce que l'heure voulue soit affichée. C'est l'instant de la journée où vous voulez que la cuisson des aliments commence.

Horloges et Minuteriers (Affichage numérique)

2. Fixez la durée de la cuisson au four:

Une fois l'heure de départ déterminée, l'affichage montre: 00 et les mots SET, COOK et TIME sur le côté droit. C'est le moment d'entrer votre durée de cuisson. Tournez le bouton « SET » jusqu'à ce que la durée voulue soit affichée en heures et minutes. Une fois le choix fait le mot SET disparaît et est remplacé par le mot DELAY pour indiquer que le programme « Bake Hours » a été lancé.

REMARQUE: En cas de fours doubles, le mot DELAY est accompagné soit de UPPER OVEN soit de LOWER OVEN suivant le four qui a été sélectionné à la programmation.

3. Passez le sélecteur du four sur la fonction voulue:

BAKE, CONVECTION BAKE, ou TRUCONVEC™, etc.

4. Tournez le bouton de contrôle de température sur la température de cuisson au four voulue.

5. Le programme de cuisson automatique est maintenant complètement configuré!

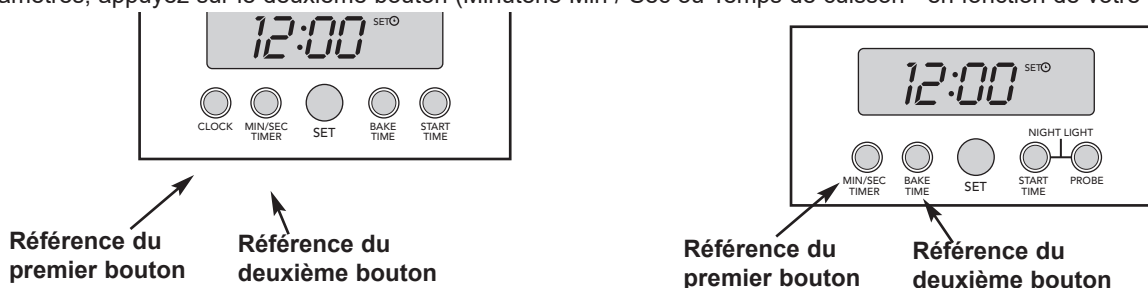
REMARQUE: L'affichage continuera de montrer la durée de cuisson qui a été programmée (qui restera jusqu'à ce que l'heure programmée de départ ait été atteinte). Vous pouvez revenir au mode d'affichage de l'horloge en appuyant sur le bouton « CLOCK » (Modèles Select) ou « PROBE » (Modèle de Porte Française). Notez qu'une petite horloge sera affichée dans l'angle supérieur droit pour indiquer qu'un programme est en cours. Vous revenez au mode de temporisation en appuyant sur le bouton « BAKE HOURS ».

6. Quand l'heure enregistrée est atteinte, le four se met automatiquement en marche. Il cuit pour la durée programmée à la température sélectionnée.

REMARQUE: Une minute avant la fin de la durée de cuisson programmée, la minuterie du four émet un bip sonore. À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement et la minuterie émet une série de trois bips, qui se répète jusqu'à ce que le bouton « START TIME » soit actionné. L'affichage revient alors à l'affichage de l'heure. **REMARQUE:** En ramenant la durée de cuisson restante à: 00 vous annulez le programme de cuisson au four automatique.

Pour modifier les paramètres d'horloge

Pour modifier des paramètres tels que les degrés, 12/24 heures ou le mode showroom, appuyez sur le premier bouton (horloge ou minuterie Min / Sec - en fonction de votre modèle) et maintenez pendant trois secondes. Pour quitter les paramètres, appuyez sur le deuxième bouton (Minuterie Min / Sec ou Temps de cuisson - en fonction de votre modèle).



Pour changer de degrés

Après avoir appuyé et maintenu le premier bouton, "F" apparaîtra sur l'affichage. Pour passer en degrés Celsius, appuyez à nouveau sur le premier bouton. "C" apparaîtra sur l'affichage. Appuyez sur le deuxième bouton pour quitter le mode paramètres.

Pour modifier les paramètres d'horloge 12/24 heures

Après avoir appuyé et maintenu le premier bouton pendant trois secondes, tournez le bouton «SET» dans le sens horaire jusqu'à ce que H 12 apparaisse sur l'affichage. Le H 12 indique que l'unité est réglée pour s'afficher en AM / PM (horloge de 12 heures). Pour passer à 24 heures, appuyez sur le deuxième bouton pour quitter les paramètres.

Mode Sabbat

Après avoir appuyé et maintenu le premier bouton pendant trois secondes, tournez le bouton «SET» dans le sens horaire jusqu'à ce que SAb apparaisse sur l'affichage. La valeur par défaut est Sabbat désactivé et «NON» apparaîtra dans le coin inférieur gauche. Pour activer le mode Sabbat, appuyez sur le premier bouton et «ON» apparaîtra à droite de l'écran SAb. Appuyez sur le deuxième bouton pour quitter les paramètres.

Mode Salle d'exposition

Après avoir appuyé et maintenu le premier bouton pendant trois secondes, tournez le bouton «SET» dans le sens horaire jusqu'à ce que SHO apparaisse sur l'affichage. La valeur par défaut est Showroom désactivé et «NON» apparaîtra dans le coin inférieur gauche. Pour activer le mode Showroom, appuyez sur le premier bouton et «ON» apparaîtra à droite de l'affichage SHO. Appuyez sur le deuxième bouton pour quitter les paramètres.

Lumière de nuit (Français porte modèle seulement)

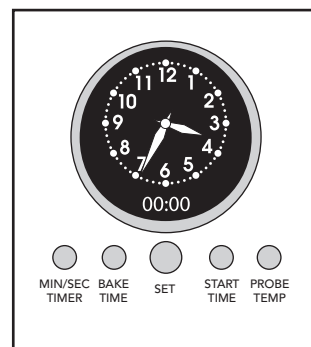
Pour activer la fonction veilleuse, appuyez sur le « START TIME » et « PROBE » boutons et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Pour activer la fonction veilleuse hors tension, appuyez sur les deux boutons de mêmes et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes

Réglage de la temporisation Min/Sec

Cette temporisation Min/Sec est conçue pour un décomptage précis de durée, elle est idéale pour la cuisson au four de plats délicats comme biscuits, gâteaux et pets de nonne, ou pour une cuisson au grilloir précise. Cette minuterie Min/Sec peut s'utiliser en même temps que les fonctions « Bake Hours » ou « Start Time ». Elle permet un décomptage jusqu'à 24 heures.

Programmation de la minuterie Min/Sec

1. Appuyez sur le bouton « min/sec timer » et relâchez-le.
2. Tournez le bouton « Set » jusqu'à ce que la durée de cuisson voulue soit affichée. La minuterie commence à décompter une seconde après que ce bouton « Set » cesse d'être tourné. Une tonalité indique que la minuterie a démarré.



Quand la minuterie arrive à la dernière minute, la minuterie envoie deux signaux sonores et commence à décompter les dernières secondes. À la fin du décompte il y a trois avertissements sonores, suivis de deux se répétant toutes les dix secondes, jusqu'à ce que la fonction de minuterie soit désactivée.

REMARQUE: L'appui sur n'importe quel bouton de fonction désactive un cycle ou une fonction terminée.

Configuration du programme de durée de cuisson

Le programme « Bake Time » est utilisé pour une séquence minutée de cuissons au four ou de rôtissages. À la fin du cycle minuté, le four s'arrête automatiquement.

Configuration du programme d'heure de démarrage automatique de cuisson

Le programme « Time Bake » est utilisé pour une séquence minutée de cuissons au four ou de rôtissages. À la fin du cycle minuté, le four s'arrête automatiquement.

Programmation de la durée de cuisson avec « Bake Hours »

1. Tournez le bouton TIMED BAKE sur « timed » pour les fours simples ou sur « upper timed » ou « lower timed » pour les fours doubles.
2. **Passez le sélecteur du four sur la fonction voulue :** BAKE, CONVECTION BAKE, ou TRUCONVEC™, suivant le type de cuisson utilisé.
3. Tournez le bouton de contrôle de température jusqu'à la valeur voulue, et laissez préchauffer.
4. Appuyez sur le bouton « bake hours » et relâchez-le. La minuterie affiche :00 avec les mots SET et COOK/TIME dans l'affichage numérique.
5. Tournez le bouton « Set » jusqu'à ce que la durée de cuisson voulue soit affichée en heures et minutes. Une fois réglée, une tonalité retentit et le temps de cuisson/temps restant ainsi que le mot COOK s'affichent.

Le mot COOK va clignoter et la signalisation sonore va retentir trois fois quand la durée est terminée. Ensuite le signal sonore retentit deux fois toutes les dix secondes après la fin, jusqu'à ce que la fonction de temporisation soit désactivée.

Programmation du démarrage automatique de cuisson avec « Time Bake »

1. Fixez l'heure de démarrage:

A) Pour les fours individuels – Tournez le bouton TIMED BAKE sur « timed ». Programmez l'heure de démarrage en appuyant sur le bouton START TIME et en tournant le bouton SET jusqu'à ce que l'heure de démarrage s'affiche et qu'une tonalité retentisse. Il s'agit de l'heure du jour où vous voulez que commence automatiquement la cuisson.

B) Pour les fours doubles – (Appuyez une fois sur le bouton START TIME pour définir l'heure de démarrage du four du haut. (Appuyez deux fois sur le bouton START TIME pour définir l'heure de démarrage du four du bas.) Ensuite, programmez l'heure de démarrage en tournant le bouton SET, jusqu'à ce que l'heure de démarrage s'affiche. Il s'agit de l'heure du jour où vous voulez que commence automatiquement la cuisson.

2. Fixez ensuite la durée de cuisson voulue:

Une fois l'heure de démarrage déterminée, l'affichage va montrer: 00 avec les mots SET, COOK et TIME dans le coin supérieur droit de l'affichage. Vous entrez alors le temps de cuisson désiré en tournant le bouton « Set » jusqu'à ce que la durée de cuisson voulue soit affichée en heures et minutes. Une fois le temps de cuisson souhaité défini, une tonalité retentit, le mot SET disparaît et le mot DELAY s'affiche, indiquant que le programme BAKE HOURS a été défini.

⚠ AVERTISSEMENT

Après la cuisson, tournez le bouton "TIMED BAKE" sur MANUAL. Ne pas le faire empêchera le four de fonctionner pour la prochaine utilisation.

Horloges et Minuteries (Affichage analogique)

REMARQUE: Pour les fours doubles, le mot DELAY s'affiche, selon le four sélectionné.

3. Passez le sélecteur du four sur la fonction voulue: BAKE, CONVECTION BAKE, ou TRUCONVEC™, etc.

4. Tournez le bouton de contrôle de température jusqu'à la valeur voulue.

5. Le programme de cuisson automatique est maintenant complètement configuré!

REMARQUE: L'affichage continuera de montrer la durée de cuisson qui a été programmée (qui restera jusqu'à ce que l'heure programmée de départ ait été atteinte). Vous pouvez revenir au mode d'affichage de l'horloge en appuyant sur le bouton « probe/temp ». Notez qu'une petite horloge sera affichée dans l'angle supérieur droit pour indiquer qu'un programme est en cours. Vous revenez au mode de temporisation en appuyant sur le bouton « BAKE TIME ».

6. Quand l'heure spécifiée est atteinte le four démarre automatiquement. Il cuit pendant la durée programmée à la température sélectionnée.

REMARQUE: À une minute de la fin du programme de cuisson spécifié, la minuterie du four envoie un bip sonore. Le four se coupe automatiquement et la minuterie envoie une série de trois bips. Cela continue jusqu'à ce que le bouton « start time » soit actionné. L'affichage revient alors à l'affichage de l'heure.

REMARQUE: Le passage manuel de la durée à : 00 va annuler le programme de cuisson au four automatique.

Fonctionnalité de la sonde

(Modèle Premium /
Modèle de Porte Française)

La sonde à viandes élimine la devinette du temps de rôtissage en cuisant les aliments à leur température à cœur idéale. La sonde intégrée de votre four Viking vous aidera à préparer vos viandes exactement comme vous les voulez.

Configuration de la sonde à viande

1. Insérez la sonde dans la prise située sur le mur intérieur gauche du four et fermez la porte du four, laissant l'extrémité de sonde de viande à l'extérieur du four. **Remarque :** Si la sonde n'est pas branchée dans le four lors du démarrage d'une fonction de sonde, l'afficheur ne clignote « aucune sonde ». (Uniquement pour les modèles première)
2. Branchez la sonde dans la prise située sur la cloison interne gauche du four et refermez la porte du four. **REMARQUE:** Si la sonde n'est pas branchée dans le four au démarrage d'une fonction utilisant la sonde, « no probe » clignote sur l'affichage.

2. Sélectionnez la fonction de cuisson et le point de consigne de température.

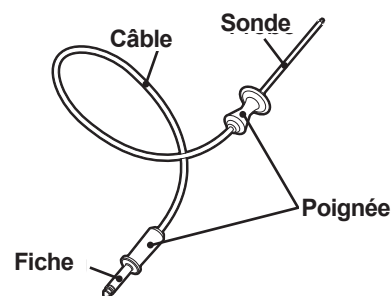
3. Appuyez sur le bouton « PROBE » ou « PROBE TEMP » deux fois.

4. Tournez le bouton « SET » jusqu'à la température interne de consigne. Le mot PROBE et cette température de consigne vont s'afficher en bas à droite de l'horloge analogique.

REMARQUE: Il est recommandé de fixer cette consigne de température à environ 5° C plus bas que la température à cœur vraiment souhaitée. En effet la viande continue de cuire une fois sortie du four et atteindra la température plus élevée voulue en reposant.

5. Une fois que le four est préchauffé, ouvrez la porte du four. À l'aide d'une manique, à côté de la grille du four. Placer le plat de cuisson sur la grille, insérer la sonde dans la viande et glissez doucement la grille dans le four. Fermer la porte du four.

Le mot PROBE clignote et l'alarme sonore retentit trois fois la température de consigne est atteinte. L'alarme sonore va continuer de retentir deux fois toutes les dix secondes jusqu'à ce que la fonction de sonde soit restaurée.



⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter une intoxication ou un gaspillage en utilisant la cuisson au four avec minutage automatique :

- N'utilisez pas d'aliments qui se gâteraient en attendant le début de la cuisson, tels que préparations aux œufs, soupes crémeuses, crème pâtissière, poisson, porc, volaille ou aliments farcis.
- Toute denrée qui aura à attendre avant le début de la cuisson programmée devra être très froide ou surgelée à sa mise dans le four.
- N'utilisez pas de préparation contenant de la levure naturelle ou chimique pour une cuisson au démarrage retardé. La levée ne se ferait pas correctement.
- Ne laissez pas d'aliments pendant plus de deux heures après la fin du cycle de cuisson.

Cuisson Avec Votre Four

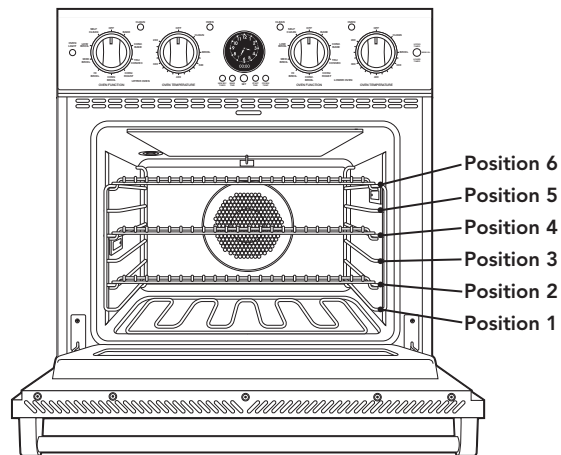
Positions de grille

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 du four dans les positions voulues AVANT de faire chauffer le four. Dans le cas d'utilisation simultanée de deux grilles placez-les en positions 2 et 4 ou 3 et 5.
2. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position adéquate. La cuisson démarre immédiatement et s'arrête si le sélecteur de fonctions est ramené en position d'arrêt (OFF).
3. Déterminez la température de consigne avec le contrôle de température.
4. Placez les aliments à cuire dans le four une fois que le voyant indicateur du four s'est éteint (température de consigne atteinte).



Cuisson conventionnelle/par convection

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

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

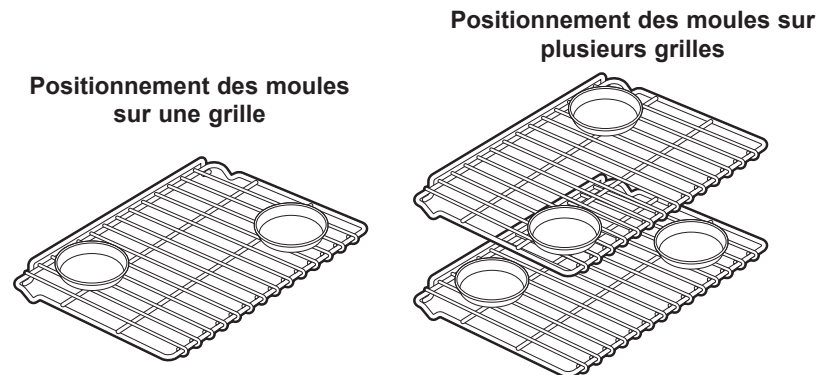
Cuisson Avec Votre Four

Conseils de cuisson

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

Conseils de positionnement des moules

- Lorsque vous utilisez de grands moules (15 po x 13 po) 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.



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 : 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.

Tableau de Cuisson au Four Conventionnelle

Aliment	Taille de Plat	Posotion pour 1 seule grille	Température en° C (°F)	Durée (minutes)
PAINS				
Biscuits	Plaque à biscuits	3 ou 4	191° C (375° F)	23 - 28
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	191° C (375° F)	30 - 35
Petits pain à la levure	Plaque à biscuits	3 ou 4	205° C (400° F)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	191° C (375° F)	30 - 35
Pain de maïs	20 x 20 cm	3 ou 4	205° C (400° F)	20 - 25
Pain d'épice	20 x 20 cm	3 ou 4	177° C (350° F)	35 - 40
Muffins	Moules à muffins	3 ou 4	205° C (400° F)	17 - 22
Muffins au maïs	Moules à muffins	3 ou 4	191° C (375° F)	17 - 22
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à cheminée	1 ou 2	177° C (350° F)	35 - 45
Savarin	Moule à cheminée	2	177° C (350° F)	40 - 50
Petits gâteaux	Moules à muffins	3 ou 4	177° C (350° F)	17 - 22
Gâteau étagé, feuille	33 x 23 cm	3 ou 4	177° C (350° F)	40 - 50
Gâteau étagé, deux	23 cm rond	3 ou 4	177° C (350° F)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3	177° C (350° F)	60 - 65
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 x 23 cm	3 ou 4	177° C (350° F)	25 - 28
B. aux grains de chocolat	Plaque à biscuits	3 ou 4	191° C (375° F)	12 - 15
B. au sucre	Plaque à biscuits	3 ou 4	177° C (350° F)	10 - 12
PÂTISSERIES				
Choux à la crème	Plaque à biscuits	3 ou 4	205° C (400° F)	30 - 35
PÂTÉS/TARTES				
Pâte à tarte non garnie	23 cm rond	3 ou 4	218° C (425° F)	10 - 12
Pâte à tarte garnie	23 cm rond	3 ou 4	191° C (375° F)	55 - 66
À la meringue au citron	23 cm rond	3 ou 4	177° C (350° F)	12 - 15
À la citrouille	23 cm rond	3 ou 4	205° C (400° F)	55 - 65
À la crème	6 coupelles 1,2 dl	3 ou 4	177° C (350° F)	35 - 40
PLATS PRINCIPAUX				
aux oeufs	Plaque à biscuits	3 ou 4	205° C (400° F)	12 - 15
Bâtonnets de poisson	Plaque à biscuits	3 ou 4	218° C (425° F)	18 - 21
Lasagnes, surgelées	Plaque à biscuits	3 ou 4	191° C (375° F)	65 - 75
Tourte à la viande	Plaque à biscuits	3 ou 4	205° C (400° F)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 x 23 cm	3 ou 4	191° C (375° F)	65 - 70
Quiche	23 cm rond	3 ou 4	205° C (400° F)	25 - 30
Pizza 30 cm	Plaque à biscuits	3 ou 4	205° C (400° F)	15 - 20
Mac au fromage, surgelé	Plaque à biscuits	3 ou 4	191° C (375° F)	60 - 65
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur grille	3 ou 4	191° C (375° F)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Casserole 1,14 L	3 ou 4	177° C (350° F)	45 - 50
Courge	Plaque à biscuits	3 ou 4	191° C (375° F)	50 - 55
Frites	Plaque à biscuits	3 ou 4	218° C (425° F)	15 - 20

Tableau de Cuisson au Four Avec Convection

Aliment	Taille de Plat	Posotion pour 1 seule grille	Température en °C (°F)	Durée (minutes)	Notas
PAINS					
Biscuits	Plaque à biscuits	2 & 4 / 1, 3, & 5	177° C (350° F)	23 - 28	
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	177° C (350° F)	30 - 35	
Petits pain à la levure	Plaque à biscuits	2 & 4 / 1, 3, & 5	191° C (375° F)	12 - 15	
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	177° C (350° F)	30 - 35	
Pain de maïs	20 x 20 cm	2 & 4	191° C (350° F)	20 - 25	
Pain d'épice	20 x 20 cm	2 & 4	163° C (325° F)	35 - 40	
Muffins	Moules à muffins	2 & 4 / 1, 3, & 5	191° C (375° F)	17 - 22	Voir TruConvec
Muffins au maïs	Moules à muffins	2 & 4 / 1, 3, & 5	177° C (350° F)	17 - 22	Voir TruConvec
GÂTEAUX					
Gâteau des anges	Moule à cheminée	1 ou 2	163° C (325° F)	30 - 35	Voir TruConvec
Savarin	Moule à cheminée	3 ou 4	163° C (325° F)	35 - 40	Voir TruConvec
Petits gâteaux	Moules à muffins	2 & 4 / 1, 3, & 5	163° C (325° F)	15 - 17	
Gâteau étagé, feuille	33 x 23 cm	2 & 4	163° C (325° F)	30 - 32	Voir TruConvec
Gâteau étagé, deux	23 cm rond	2 & 4	163° C (325° F)	25 - 30	Voir TruConvec
Quatre-quarts	Moule à pain	3	163° C (325° F)	45 - 50	
BISCUITS					
Carrés au chocolat	33 x 23 cm	2 & 4	163° C (325° F)	25 - 28	
B. aux grains de chocolat	Plaque à biscuits	1 - 5	177° C (350° F)	10 - 12	Voir TruConvec
B. au sucre	Plaque à biscuits	1 - 6	163° C (325° F)	10 - 15	Voir TruConvec
PÂTES/TARTES					
Pâte à tarte non garnie	23 cm rond	2 & 4	205° C (400° F)	7 - 9	
Pâte à tarte garnie	23 cm rond	2 & 4	177° C (350° F)	55 - 65	
À la meringue au citron	23 cm rond	2 & 4	163° C (325° F)	4 - 5	
À la citrouille	23 cm rond	2 & 4	163° C (325° F)	55 - 65	
À la crème	6 coupelles 1,2 dl	2 & 4	163° C (325° F)	30 - 35	
ENTRÉES					
Roulés aux oeufs	Plaque à biscuits	2 ou 4	191° C (375° F)	12 - 15	
Bâtonnets de poisson	Plaque à biscuits	2 ou 4	205° C (400° F)	18 - 21	
Lasagnes, surgelées	Plaque à biscuits	2 ou 4	177° C (350° F)	60 - 70	
Tourte à la viande	Plaque à biscuits	2 ou 4	191° C (375° F)	35 - 40	
Poivrons verts farcis	33 x 23 cm	2 ou 4	177° C (350° F)	60 - 70	
Quiche	23 cm rond	2 ou 4	191° C (375° F)	25 - 30	
Pizza 30 cm	Plaque à biscuits	2 ou 4	191° C (375° F)	15 - 20	
Mac au fromage, surgelé	Plaque à biscuits	2 ou 4	177° C (350° F)	60 - 65	
LÉGUMES					
Pommes de terre au four	Sur grille	2 ou 4	177° C (350° F)	60 - 65	
Soufflé aux épinards	Casserole 1,14 L	2 ou 4	163° C (325° F)	45 - 50	
Courge	Plaque à biscuits	2 ou 4	177° C (350° F)	50 - 55	
Frites	Plaque à biscuits	2 ou 4	205° C (400° F)	15 - 20	

Résolution des Problèmes de Cuisson au Four

Les problèmes de cuisson peuvent survenir pour diverses raisons. Vérifiez le tableau des problèmes de cuisson pour les causes et remèdes recommandés concernant les problèmes les plus courants. Il est important de se souvenir que le réglage de température et de temps de cuisson pour auxquels vous pouviez vous être habitué avec votre four précédent peuvent nécessiter des légères différences avec ce nouveau four. Si vous constatez que c'est le cas, ajustez en conséquence vos recettes pour les paramètres de cuisson.

PROBLÈMES DE CUISSON FRÉQUENTS ET REMÈDES

PROBLEME	CAUSE	REMEDE
Les gâteaux sont brûlés sur les côtés ou pas assez cuits au centre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le four était trop chaud 2. Le moule n'avait pas la bonne taille 3. Il y avait trop de moules dans le four 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire la température 2. Utiliser le moule de la taille recommandée 3. Réduire le nombre des moules à cuire en même temps
Les gâteaux se craquèlent sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pâte était trop épaisse 2. Le four était trop chaud 3. Le moule n'avait pas la bonne taille 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suivre la recette, ajouter du liquide 2. Réduire la température 3. Utiliser le moule de la taille recommandée
Les gâteaux sont de travers	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pâte n'était pas régulière 2. Le four ou la grille n'était pas d'aplomb 3. Le moule était gauchi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuer également la pâte 2. Mettre four ou grille de niveau 3. Utiliser un moule en bon état
Les aliments sont trop bruns sur le fond	<ol style="list-style-type: none"> 1. La porte du four a été ouverte trop souvent 2. Des moules sombres ont été utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglages de four 5. Moule trop grand 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser la fenêtre de porte pour surveiller sans ouvrir 2. Utiliser des moules brillants 3. Utiliser les positions recommandées 4. Régler convenablement les paramètres 5. Utiliser des moules de bonne taille
Les aliments sont trop bruns sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grille en position trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois de moule trop hautes La plaque à gâteau est chaude 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser la position recommandée 2. Faire préchauffer le four 3. Utiliser des moules de bonne taille Laisser la plaque refroidir entre les fournées
Les gâteaux sont trop plats	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaque à biscuits chaude 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laissez la plaque refroidir entre les cuissons
Les tartes brûlent sur les bords	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le four est trop chaud 2. Il y avait trop de moules dans le four 3. Four non préchauffé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire la température 2. Réduire le nombre des moules à cuire en même temps 3. Faire préchauffer le four
Les tartes sont trop pâles sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le four n'est pas assez chaud 2. Il y avait trop de moules dans le four 3. Four non préchauffé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Augmenter la température 2. Réduire le nombre des moules à cuire en même temps 3. Faire préchauffer le four

Condensation

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

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

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

Instructions de Rôtissage

- Utilisez toujours la lèchefrite et une grille de support pour à rôtir. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des pièces qui sont à rôtir. Ne couvrez pas ce que vous voulez rôtir. Le rôtissage avec convection bloque rapidement les jus internes pour garder des pièces juteuses et tendres. La volaille aura une peau légère et craquante et les viandes seront dorées, mais pas séchées ou brûlées. Mettez à cuire volailles et viandes directement dès leur sortie du réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire de les laisser prendre la température ambiante.
- En règle générale, pour convertir des recettes de la cuisson traditionnelle à la cuisson avec convection, réduisez la température de 10° C environ et le temps de cuisson de 10 à 15%.
- Faites toujours rôtir les pièces de viande avec leur côté gras en haut dans un plat peu profond en utilisant une plaque à rôtir. Il n'y a pas besoin d'arrosage avec le gras au dessus. N'ajoutez pas d'eau dans le plat car cela produirait de la vapeur. Le rôtissage est un processus sans eau.
- La volaille doit être placée poitrine vers le haut dans un plat peu profond sur une plaque. Enduisez la volaille de beurre ou de margarine fondus ou d'huile avant et pendant le rôtissage.
- Pour un rôtissage avec convection, n'utilisez pas de plats à parois hautes car cela interfère avec la circulation de l'air chaud autour des aliments.
- Quand vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi- profondeur au centre de la partie la plus épaisse de la viande (pour la volaille, insérez la sonde du thermomètre entre la carcasse et la cuisse dans la partie la plus épaisse du haut de cuisse). La pointe de sonde ne doit pas toucher d'os, de gras ou de cartilage pour que la mesure de température soit juste. Vérifiez la température interne de la viande à environ la moitié du temps de rôtissage recommandé. Après une première lecture, enfoncez la sonde de 1,2 cm de plus dans la chair et faites une seconde lecture. Si la seconde température est inférieure à la première laissez encore cuire un peu la viande.
- Les temps de rôtissage varient toujours en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et volailles. Les tranches de viande un peu fermes sont mieux cuites avec la méthode traditionnelle, il peut être nécessaire de les cuire avec humidité ajoutée. Enlevez les viandes rôties du four quand le thermomètre enregistre 2 à 4° C de moins que le degré de cuisson voulu. La viande va continuer à cuire doucement après sa sortie du four. Laissez reposer la pièce de viande rôtie reposer de 15 à 20 minutes pour en faciliter la découpe.
- Si vous utilisez un sac de cuisson, une couverture en papier d'aluminium ou une autre couverture, utilisez le réglage du mode de cuisson traditionnel plutôt que celui avec convection.

Utilisation de la Sonde à Viande

(Modèle Premium /Modèle de Porte Française)

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et volailles, la température interne est le meilleur test du niveau de cuisson. La sonde à viande élimine la devinette sur la cuisson en permettant de cuire les aliments exactement comme désiré.

REMARQUE: Les modèles à four double n'ont une sonde que dans le four supérieur.

L'utilisation de sondes autres que celles fournies avec ce produit peut les endommager. Servez-vous des poignées de la sonde et de la fiche quand vous insérez et retirez le thermomètre de la viande ou de la volaille.

- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer le câble à l'enlèvement.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que l'aliment est totalement décongelé avant l'insertion.
- Pour éviter des possibles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne stockez pas la sonde à l'intérieur du four.

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée dans la lèchefrite, suivez ces étapes pour un bon placement de la sonde:

1. Posez la sonde sur l'extérieur de la viande sur le dessus ou le côté, et marquez avec votre doigt où le bord de la viande arrive sur la sonde. Ce point doit aller au centre de la partie charnue la plus épaisse du rôti.
2. Insérez la sonde complètement dans la viande. La pointe de sonde ne doit pas toucher d'os, de gras ou de cartilage. Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie la plus charnue du rôti. Pour les jambons avec os ou le gigot d'agneau, insérez la sonde au centre du muscle inférieur le plus gros ou à l'articulation. Dans le cas d'une dinde entière insérez la sonde dans la partie la plus charnue du haut de cuisse depuis le dessous et parallèlement à la patte.
3. Quand vous fixez le point de consigne de température de la sonde, il est recommandé de la choisir à environ -12,2° C plus bas que la température interne désirée pour la viande. Elle continuera en effet à cuire après avoir été retirée du four, et atteindra la température correspondant à la cuisson voulue en reposant.

Tableau de Rôtissage Conventionnel

Viande	Poids kg	Température du four	Durée (minutes/livre)	Position de grille	Température interne
BOEUF					
Rosbif de côte					
Saignant	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	25 - 30	2	60° C (140° F)
À point	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	30 - 35		68° C (155° F)
Bien cuit	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	35 - 40		77° C (170° F)
Rôti de croupe					
À point	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	35 - 40	2	68° C (155° F)
Bien cuit	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	40 - 45		77° C (170° F)
Rôti					
À point	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	40 - 45	2	68° C (155° F)
Bien cuit	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	45 - 50		77° C (170° F)
AGNEAU					
Gigot	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	30 - 40	2	82° C (180° F)
PORC					
Longe	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	35 - 40	2	82° C (180° F)
Côtelettes 2,5 cm d'épaisseur		177° C (350° F)	55 - 60 temps total	3	82° C (180° F)
Jambon cuisson complète	3,6 à 5,4 kg	163° C (325° F)	17 - 20	1	54° C (130° F)
VOLAILLE					
Poulet entier	1,4 à 2,7 kg	191° C (375° F)	30 - 35	1	82° C (180° F)
Dinde non farcie	4,5 à 7,3 kg	163° C (325° F)	15 - 20	1	82° C (180° F)
Dinde	9,1 à 10,9	163° C (325° F)	15 - 20	1	82° C (180° F)
Dinde farcie	4,5 à 7,3 kg	163° C (325° F)	17 - 22	1	82° C (180° F)
Dinde farcie	9,1 à 10,9	163° C (325° F)	17 - 22	1	82° C (180° F)
Poitrine de dinde	1,8 à 2,7 kg	163° C (325° F)	18 - 22	1	82° C (180° F)

Tableau de Rôtissage Avec Convection

Viande	Poids kg	Température du four	Durée (minutes/livre)	Position de grille	Température interne
BOEUF					
Rosbif de côte					
Saignant	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	17 - 22	2	60° C (140° F)
À point	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	21 - 24		68° C (155° F)
Bien cuit	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	27 - 30		77° C (170° F)
Rôti de croupe					
À point	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	17 - 20	2	68° C (155° F)
Bien cuit	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	21 - 24		77° C (170° F)
Rôti					
À point	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	27 - 30	2	68° C (155° F)
Bien cuit	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	32 - 35		77° C (170° F)
AGNEAU					
Gigot	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	20 - 25	2	82° C (180° F)
PORC					
Longe	1,4 à 2,7 kg	163° C (325° F)	20 - 25	2	82° C (180° F)
Côtelettes 2,5 cm d'épaisseur		163° C (325° F)	35 - 40 temps total	3	82° C (180° F) 82° C (180° F)
Jambon cuisson complète	3,6 à 5,4 kg	163° C (325° F)	12 - 14	1	54° C (130° F)
VOLAILLE					
Poulet entier	1,4 à 2,7 kg	191° C (375° F)	20	1	82° C (180° F)
Dinde non farcie	4,5 à 7,3 kg	163° C (325° F)	12 - 14	1	82° C (180° F)
Dinde	9,1 à 10,9	163° C (325° F)	9 - 11	1	82° C (180° F)
Dinde farcie	4,5 à 7,3 kg	163° C (325° F)	13 - 16	1	82° C (180° F)
Dinde farcie	9,1 à 10,9	163° C (325° F)	10 - 13	1	82° C (180° F)
Poitrine de dinde	1,8 à 2,7 kg	163° C (325° F)	15 - 20	1	82° C (180° F)

Instructions de Cuisson au Grilloir

Le grillage est une méthode de cuisson à sec utilisant la chaleur directe ou radiante. Il est utilisé pour des petites pièces individuelles comme les tranches, côtelettes et galettes. La vitesse de grillage est déterminée par la distance entre les aliments et l'élément de grilloir. Choisissez la position de grille en fonction des résultats désirés. Le grillage traditionnel réussit le mieux avec des épaisseurs de viande de 2,5 à 5 cm et convient aussi le mieux pour les pièces de viande plates.

Le grillage avec convection a l'avantage de griller les aliments un peu plus vite qu'avec le mode de grillage traditionnel. Ce mode à convection donne des meilleurs résultats avec les tranches épaisses. La viande est bien saisie en surface et retient plus les jus et saveurs naturelles avec moins de rétraction.

Utilisation du grilloir fort:

1. Positionnez la grille support dans la position désirée avant d'allumer le grilloir.
2. Centrez la pièce à griller sur la lèchefrite froide et enfournez.
3. Passez le sélecteur de fonctions du four sur High-Broil et le bouton de contrôle de température sur Broil.
4. **Fermez la porte. Le four est conçu pour le grillage/cuisson à porte fermée uniquement.**
5. **Pendant le grillage, l'élément de grillage peut se mettre en marche et s'arrêter à la température maximale de grillage s'il est utilisé pendant de longues périodes**
6. **Un "éliminateur" de fumée intégré dans la partie supérieure du four permet de réduire la fumée et les odeurs. Une certaine fumée peut être perceptible en fonction du type d'aliment, de son emplacement, du temps de cuisson et de l'ouverture des portes. Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)**

Utilisation en grilloir moyen ou faible:

Suivez les mêmes étapes que ci-dessus, sauf le passage du sélecteur de fonctions du four qui doit être mis sur Medium-Broil ou Low-Broil.

Conseils de grillage

- Utilisez toujours la lèchefrite et une grille de support pour griller. L'ensemble est conçu pour drainer les liquides en excès et les graisses hors de la surface de cuisson pour éviter les projections, la fumée ou l'inflammation.
- Pour éviter que la viande ne se recroqueville, entaillez les bords gras.
- Enduisez poulet ou poisson de beurre plusieurs fois pendant qu'ils grillent pour éviter leur assèchement. Pour éviter qu'ils n'attachent, huilez légèrement le fond de la lèchefrite.
- Faites griller le premier côté un peu plus longtemps que la moitié du temps total de cuisson, assaisonnez puis retournez. N'assaisonnez la seconde face qu'au moment de la sortie du four.
- Tirez toujours la grille support en position d'arrêt avant de retourner ou de sortir les aliments grillés.
- Utilisez des pinces ou une spatule pour retourner les aliments. Ne percez jamais la viande avec une fourchette car les jus intérieurs s'échapperaient.
- Enlevez la lèchefrite du four quand vous sortez les aliments grillés. Les écoulements cuirait dedans si vous la laissez dans le four. Pendant qu'elle est encore chaude, placez un torchon mouillé sur la grille. Vaporisez du détergent liquide et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite. La lèchefrite peut être recouverte avant cuisson par du papier d'aluminium, pour minimiser le nettoyage. Assurez-vous que le papier d'aluminium dépasse des côtés de la lèchefrite. Bien que cela ne soit pas recommandé la grille peut également être recouverte d'une feuille. Assurez-vous de percer des ouvertures correspondant à celles de la grille pour que les graisses fondues puissent s'écouler pour éviter projections, fumée et la possibilité d'inflammation des graisses.

Tableau de Grillage

Type et découpe de Carne	Poids	Réglage	Position de grille	Durée (minutes)
BŒUF				
Surlonge 2,5 cm				
Saignant	400 g	Gril. fort	5 ou 6	8 - 10
À point	400 g	Gril. fort	5 ou 6	10 - 12
Bien cuit	400 g	Gril. fort	5 ou 6	11 - 13
Aloyau 1,9 cm				
Saignant	285 g	Gril. fort	5 ou 6	7 - 8
À point	285 g	Gril. fort	5 ou 6	9 - 10
Bien cuit	285 g	Gril. fort	5 ou 6	11 - 12
Hambourgeois 1,3 cm				
Saignant	110 g	Gril. fort	5 ou 6	6 - 7
À point	110 g	Gril. fort	5 ou 6	7 - 8
Bien cuit	110 g	Gril. fort	5 ou 6	8 - 9
POULET				
Poitrine désossée	227 g	Gril. moyen	5 ou 6	15 - 20
Poitrine désossée	227 g	Gril. convection	4 ou 5	15 - 20
Poitrine entière	0,9-1,36 kg	Gril. moyen	3 ou 4	40 - 45
Poitrine entière	0,9-1,36 kg	Gril. convection	3 ou 4	25 - 30
Morceaux	0,9-1,36 kg	Gril. moyen	3 ou 4	40 - 45
Morceaux	0,9-1,36 kg	Gril. convection	3	25 - 30
JAMBON				
Tranche 2,5 cm	450 g	Gril. moyen	5 ou 6	15 - 20
AGNEAU				
Côtelettes 2,5 cm	12 oz.	Gril. convection	4 ou 5	10 - 15
Épaule	450 g	Gril. convection	4 ou 5	15 - 20
PORC				
Tranches longue 1,9 cm	450 g	Gril. convection	4	10 - 15
Bacon		Gril. moyen	5	5 - 8
POISSON				
Dame de saumon	450 g	Gril. moyen	4	15 - 20
Filets	450 g	Gril. moyen	4 ou 5	10 - 15

Déshydratation/ Décongélation par Convection

TruConvec™ (déshydratation par convection)

Ce four est conçu non seulement pour cuisiner mais aussi pour déshydrater des fruits et légumes.

1. Préparez les aliments suivant les recommandations.
2. Disposez les aliments sur les grilles de séchage (non fournies dans le four, contactez un détaillant local spécialisé dans les articles de cuisine).
3. Déterminez la température basse appropriée et passez le sélecteur sur « TruConvec ».

Convection Defrost (décongélation par convection)

1. Placez les aliments surgelés sur une plaque à gâteaux.
2. Laissez le contrôle de température sur arrêt (OFF)*.
3. Passez le sélecteur sur « TruConvec ».

*IMPORTANT

Ne mettez pas le contrôle de température en marche. Le fait de ventiler va accélérer la décongélation naturelle des aliments sans avoir à les chauffer.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les intoxications et le gaspillage des aliments, ne laissez pas les aliments décongelés rester dans le four pendant plus de deux heures.

Nettoyage et Entretien

Toute partie d'un équipement fonctionne mieux, et dure plus longtemps, si elle est bien entretenue et gardée propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception à cette règle. Gardez votre four propre et entretenez-le bien.

AVERTISSEMENT

Danger de brûlure ou d'électrocution

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur arrêt (OFF) et que le four soit FROID avant de le nettoyer. Sinon vous risquez brûlures ou électrocution.

Surfaces du four

Différents types de finitions de surface ont été utilisés dans votre four électrique. Des instructions de nettoyage suivant les types de surface sont données plus loin. Votre four comporte un cycle d'auto-nettoyage de son intérieur. Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique » au chapitre « Nettoyage et maintenance ».

N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS À RÉCURER MÉTALLIQUES OU DE TISSUS ABRASIFS, DE DÉTERGENTS À RÉCURER, DE NETTOYANTS POUR FOURS OU DE POUDRES ABRASIVES. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER DE FAÇON IRRÉVERSIBLE VOTRE FOUR.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE POINTENT VERS LEUR POSITION D'ARRÊT (OFF) AVANT DE LES DÉMONTER. Tirez les boutons droit dans l'axe pour les sortir. Lavez-les avec détergent et eau chaude. Faites-les sécher complètement et remplacez-les en les appuyant fermement sur leur axe.

Parties en acier inoxydable

Toutes les parties du corps de four en inox doivent être lavées régulièrement à l'eau savonneuse à la fin de chaque cuisson et avec un nettoyant liquide conçu pour ce type de surface si l'eau savonneuse ne suffisait pas. N'utilisez pas de laine métallique, de linge abrasif, de détergents ou de poudres à récurer. S'il est nécessaire de gratter la surface inox pour déloger des matières collées, mouillez la zone avec un linge pour ramollir la matière, puis utilisez une spatule ou un grattoir en bois ou en nylon. N'utilisez pas de couteau ou grattoir ou outil métallique pour gratter une surface en inox. Ne laissez pas du jus de citron ou de tomate déposé sur des surfaces en inox, l'acide citrique possède la propriété de décolorer définitivement l'inox. Essayez tout écoulement immédiatement.

Grilles supports

Nettoyez-les avec un détergent et de l'eau chaude. Pour les taches rebelles utilisez un tampon de paille de fer avec du savon. **NE NETTOYEZ PAS LES GRILLES SUPPORTS EN UTILISANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR.** La très haute température de ce cycle les endommagerait.

Sonde à viande

La sonde doit être nettoyée à l'eau savonneuse ou avec un tampon imbibé d'eau savonneuse. Laissez refroidir la sonde avant de la nettoyer. Éliminez les tâches rebelles en grattant avec un tampon à récurer imbibé d'eau savonneuse, rincez et essuyez.

- N'immergez pas la sonde à viande dans l'eau.
- Ne stockez pas la sonde dans le four.

Vapeur propre (Uniquement pour les modèles Français porte)

La fonction Steam Clean est conçue pour lumière four Nettoyage

1. Avant de commencer le cycle de nettoyage vapeur, s'assurer que le four est froid, retirer les grilles du four et tout autres éléments/ustensiles du four.
2. Pour des résultats optimaux, verser 4 oz (118 mL) de la température ambiante eau filtrée ou distillée sur le fond du four. Ne versez jamais de l'eau froide dans un four chaud. N'ajoutez pas de n'importe quel type de nettoyant ou additif à l'eau. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux.
3. Fermer les portes complètement.
4. Tournez le sélecteur de fonction de four à vapeur propre "STEAM CLEAN".
5. Tournez le bouton de contrôle de température pour nettoyer "CLEAN". En ce moment, le voyant «clean» s'allume. Le «cleanre» voyant reste allumé jusqu'à ce que le cycle de nettoyage vapeur est terminé ou interrompu
6. Un cycle de nettoyage vapeur complet aura un total de 20 minutes.
7. Comme l'eau dans le fond du four est chaud, ne pas ouvrir la porte du four pendant le cycle de nettoyage vapeur.
8. À la fin du cycle, il y aura des bips d'une seconde (4). Une fois le programme Steam Clean est terminé, tourner les deux la température bouton de commande et le sélecteur du four sur la position "OFF".
9. Enlever toute l'eau restante et débris dans le fond du four avec une éponge ou un chiffon.
10. Essuyer toute humidité résiduelle de l'intérieur de la porte du four et de la cavité du four.
11. Utilisez un épurateur de brosse ou de nylon doux pour essuyer l'intérieur du four. Cela peut aider avec des taches les plus tenaces.
12. Si toute saleté, exécuter un deuxième cycle Steam Clean pour aider à dégager les débris pour enlever plus facilement.

Pour arrêter le cycle de nettoyage vapeur :

Pour annuler ou interrompre le cycle de nettoyage vapeur, tournez le bouton de réglage de température tant la fonction four sélecteur sur la position "OFF".



ATTENTION

Ne touchez pas les parties extérieures du four après qu'un cycle d'auto-nettoyage ait été lancé, car elles deviennent extrêmement chaudes au toucher! Durant les toutes premières utilisations de l'auto-nettoyage, il peut y avoir quelques odeurs et fumées venant de la transformation du liant dans l'isolation haute densité utilisée dans le four. Quand l'isolation a évolué cette odeur disparaît. Durant les nettoyages suivants vous ne sentirez que l'odeur caractéristique des températures élevées. Assurez une bonne ventilation de la cuisine durant le cycle d'auto-nettoyage.

Cycle d'auto-nettoyage

Ce four (à l'exception du four Français porte simple/haut) comporte une possibilité d'auto-nettoyage à pyrolyse. Durant ce cycle le four atteint des températures élevées pour brûler les salissures et dépôts. Un éliminateur de fumées intégré réduit les odeurs associées avec la combustion des salissures. Un résidu sous forme de poudre reste au fond du four après l'accomplissement du cycle d'auto-nettoyage. Le verrouillage de porte est automatiquement activé après la sélection de l'auto-nettoyage. Ce verrouillage assure que la porte ne peut pas être ouverte avant que la température intérieure du four soit redescendue à une température sans danger.

Avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage:

1. Enlevez les grilles et supports du four, et tous articles ou ustensiles. La forte chaleur générée durant le cycle de nettoyage peut décolorer, tordre et endommager toutes ces pièces. N'utilisez pas de feuilles ou garnissages dans le four. Elles pourraient durant le cycle brûler ou fondre et endommager la surface interne du four.
2. Essuyez les plus grosses taches du fond et du côté du four. N'utilisez jamais de nettoyeurs dans le four auto-nettoyant et les parties intérieures de sa porte.
3. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Les dépôts dans ces zones seraient recuits et très difficiles à nettoyer s'ils n'étaient pas éliminés d'abord. Nettoyez ainsi la porte jusqu'au joint, l'encadrement de porte, et jusqu'à 5 centimètres dans la cuve de four avec détergent et eau chaude. Rincez bien et séchez.

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez complètement la porte.
2. Tournez le bouton de sélecteur de fonctions du four complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position du mode d'auto-nettoyage.
3. Tournez le bouton de contrôle de température après la zone de nettoyage jusqu'à son arrêt en butée. À ce moment l'indicateur de nettoyage doit s'allumer. Dans les 30 secondes le verrouillage de porte s'enclenche et le voyant du four s'allume. Le voyant indicateur du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne sa température d'auto-nettoyage et s'éteindra et se rallumera durant le cycle. Quand le four atteint les températures élevées nécessaires pour l'auto-nettoyage, le voyant indicateur de verrouillage de porte s'allume.
4. L'indicateur de blocage de porte restera allumé jusqu'à ce que l'auto-nettoyage soit terminé ou interrompu, et que la température du four soit redescendue à une température non dangereuse. Un cycle complet prend environ 3 1/2 heures avec 30 minutes additionnels pour que le four refroidisse suffisamment pour débloquer le verrouillage de porte.
5. Quand le cycle est terminé, tournez à la fois le sélecteur du four et le bouton de contrôle de température sur leur position d'arrêt (OFF). Une fois que le four s'est refroidi complètement, ouvrez la porte et enlevez tous les résidus de cendre des surfaces avec un linge humide.

Arrêt du cycle d'auto-nettoyage:

Pour annuler ou interrompre le cycle d'auto-nettoyage, tournez à la fois le sélecteur du four et le bouton de contrôle de température sur leur position d'arrêt (OFF). Quand le four a refroidi suffisamment le verrouillage de porte va s'ouvrir automatiquement et la porte pourra être ouverte. Une fois que le four s'est refroidi complètement, ouvrez la porte et enlevez tous les résidus de cendre des surfaces avec un linge humide.

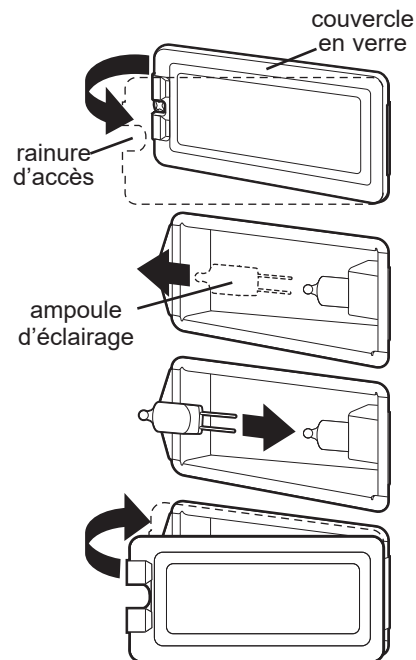
⚠ ATTENTION

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.

Guide de Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE ET/OU REMÈDE
1. Le four ne fonctionne pas	Si les lumières du four ne fonctionnent pas, vérifiez l'alimentation au disjoncteur ou demandez à un électricien de vérifier l'alimentation. Si les lumières fonctionnent dans le four, vérifiez le commutateur MANUAL/TIMED pour vous assurer qu'il est réglé sur la position MANUAL.
2. Le four ne fonctionne pas en auto-nettoyage	La porte n'est pas assez bien fermée pour permettre le verrouillage automatique
3. Le four n'est pas propre après l'auto-nettoyage	Le bouton de contrôle de température n'était pas tourné à fond du côté du nettoyage.
4. Le grilloir ne fonctionne pas	Le bouton de contrôle de température est tourné trop loin par rapport à la position de gril.
5. La porte ne peut pas s'ouvrir	Le four est encore en mode d'auto-nettoyage. Quand il est chaud le déverrouillage de porte n'est possible que quand la température redescend sous un certain seuil.
6. L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est probablement grillée, ou le four n'est pas alimenté.

Informations Sur le Service

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**

Enregistrez les informations décrites ci-dessous. Vous en aurez besoin en cas d'appel pour dépannage. Le numéro de modèle et le numéro de série de votre four sont situés sur la plaque d'identification fixée sur le côté droit inférieur de l'ouverture de la porte.

N° de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Identité du revendeur _____

Adresse _____

Si le dépannage nécessite l'installation de pièces, n'utiliser que des pièces d'origine ou agréées pour conserver votre protection de garantie.

Gardez ce manuel avec l'appareil pour référence ultérieure.

Garantie

GARANTIE DES FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRÉS GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

Conditions générales de la garantie

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

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

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

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

Service de garantie

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

Spécifications modifiables sans préavis.

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

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