

Manuel d'utilisation et d'entretien



Professional TurboChef Speedcook Four

VSOT730
VDOT730

Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires SpeedCook.

Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apportés à chaque détail de votre nouveau four TurboChef Speedcook ultra moderne.

Votre four Speedcook est conçu pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre four.

Notre objectif ultime est votre complète satisfaction. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez contacter le distributeur qui vous a vendu le produit, ou contactez notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-(845-4641).

Nous apprécions votre choix d'acquérir un four Speedcook et nous espérons que vous reviendrez vers nous pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus de renseignements sur la liste complète des produits, contactez votre distributeur ou visitez-nous en ligne (www.vikingrange.com).



Table des matières

Mise en route

Avertissements et informations importantes _____	4
Votre four Professional TurboChef _____	8
Avant d'utiliser le four _____	10

Contrôles du produit

Navigation du panneau de commande _____	12
---	----

Fonctionnement

Le four Speedcook _____	15
Réglages de cuisson préprogrammés _____	36
Le four inférieur _____	38
Utilisation de la minuterie _____	43
Utilisation des utilitaires _____	44

Entretien du produit

Utilisation des utilitaires _____	46
Auto-nettoyage _____	49
Questions fréquemment posées _____	50
Dépannage _____	51
Informations sur l'entretien _____	52
Garantie _____	53

IMPORTANT - Veuillez lire et suivre ces directives!

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne constituent pas une liste exhaustive des conditions et situations qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, d'attention et de soin lorsque vous installez, entretenez ou faites fonctionner l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant s'il y a des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité


DANGER

Pratiques imprudentes ou dangereuses qui **CAUSERONT** de sérieuses blessures corporelles ou la mort


AVERTISSEMENT

Pratiques imprudentes ou dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner la mort ou de graves blessures corporelles


MISE EN GARDE

Pratiques imprudentes ou dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner de légères blessures corporelles ou des dégâts matériels.

Tous les messages de sécurité identifient le danger, vous indiquent comment réduire le risque de blessures et vous indiquent ce qu'il peut arriver si vous ne suivez pas les instructions.


AVERTISSEMENT

La mauvaise utilisation des portes de four (par ex., se tenir debout, s'asseoir, ou s'appuyer dessus) pourrait causer des risques ou des blessures et des dommages au produit.

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'éviter un risque potentiel d'incendie, de décharge électrique, de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.


AVERTISSEMENT



Afin d'éviter des risques de dégâts matériels, de blessures corporelles ou de mort; suivre parfaitement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion.


AVERTISSEMENT



NE PAS entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.


AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité, suivre les informations contenues dans ce manuel d'utilisateur pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion et pour éviter des dégâts matériels, des blessures corporelles, des pertes en vies humaines ou une exposition à l'énergie des micro-ondes.


AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes devraient être respectées afin de réduire le risque de brûlures, de décharges électriques, d'incendie, de lésions corporelles ou d'exposition à l'énergie des micro-ondes.

IMPORTANT - Veuillez lire et suivre ces directives!

Pour assurer un fonctionnement correct en toute sécurité : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil sauf si c'est explicitement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être confié à un technicien qualifié. Pour un fonctionnement sécuritaire, ne pas faire fonctionner cet appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Consignes de sécurité

- Seulement installer cet appareil conformément aux instructions d'installation incluses. L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- **TOUJOURS** ajuster les grilles du four tandis que le four n'est pas chaud. Si une grille doit être déplacée tandis que le four est chaud, **NE PAS** toucher les éléments chauffants du four avec une mitaine. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles de métal ne devraient pas être insérés dans un four micro-ondes/grille-pain, puisqu'il y a risque d'incendie ou de décharges électriques.
- Certains produits, comme les œufs entiers et les récipients alimentaires scellés ou non ouvert — par exemple un bocal en verre scellé — pourraient exploser à cause de l'accumulation de la vapeur et ne devraient **PAS** être chauffés dans ce four.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four, laisser échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de replacer la nourriture.
- Cet appareil devrait seulement être réparé par un technicien agréé. Veuillez contacter Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641) pour tout examen, toute réparation ou tout ajustement.
- Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel. **NE PAS** utiliser de vapeurs corrosives ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce four est conçu spécialement pour chauffer ou cuire la nourriture et n'est pas conçu pour l'utilisation industrielle ou en laboratoire. **NE PAS** utiliser le four pour réchauffer une pièce.
- **NE PAS** stocker de matériau inflammable dans

ce four ou près des unités de surface. **NE PAS** stocker tout matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

- **NE PAS** essayer pas de réparer ou remplacer une pièce de cet appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien qualifié.
- **NE PAS** utiliser de papier aluminium pour couvrir le contenu, les grilles ou toute pièce du four Speedcook. Une utilisation prolongée pourrait causer une surchauffe et endommager les composants du four micro-ondes.
- **NE PAS** utiliser de mitaines humides. L'utilisation de mitaines mouillées ou humides sur les surfaces chaudes peut provoquer des brûlures dues à la vapeur. **NE PAS** toucher les éléments chauffants avec des mitaines. **NE PAS** utiliser de torchon ou d'autre tissu encombrant.
- **NE PAS** laisser des enfants faire fonctionner le four sans supervision adulte. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie du four.
- **NE PAS** faire fonctionner cet appareil avec des vêtements amples ou qui pendent.
- **NE PAS** faire fonctionner cet appareil si le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
- **NE PAS** couvrir ou bloquer toute ouverture de cet appareil. Garder les conduits de ventilation libre de toute obstruction.
- **NE PAS** entreposer cet appareil à l'extérieur.
- **NE PAS** utiliser cet appareil près de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.
- **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser des produits chimiques secs ou un extincteur avec mousse.

IMPORTANT - Veuillez lire et suivre ces directives!

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation d'armoires pour le stockage au-dessus du four pourrait potentiellement causer un incendie ou des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Brancher cet appareil à un circuit de câblage métallique et définitif ou utiliser un conducteur de protection avec des conducteurs de circuit connectés à une borne de protection ou à un fil de mise à la terre de l'équipement sur l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Le ventilateur doit fonctionner alors que l'appareil est en marche et se met en marche pendant le refroidissement. Si vous remarquez que le refroidissement ventilateur ne fonctionne pas ou que vous observez des bruits inhabituels, contactez un centre de service autorisé avant de continuer. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dégâts sur le four ou les placards à proximité. O forno de Speedcook usa um ventilador de convecção de alta velocidade e um ventilador de refrigeração para desempenho ideal de cozedura. Movimento de ar dos fãs pode ser ouvido durante o cozimento e durante um período após o cozimento de arrefecimento. Isso é normal.

- **Pour réduire le risque d'incendie dans le four :**

- o Seulement utiliser des contenants appropriés dans le four.
- o Retirer les attaches des sacs de plastique ou de papier étant placés dans le four. Pour la cuisson des sacs dans le four — **NE PAS** utiliser d'attaches pour fermer le sac.
- o Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, mettre le four hors tension et arrêter l'alimentation à la boîte de fusible ou le panneau de disjoncteurs. Si la porte est ouverte, le feu pourrait se propager.
- o **NE PAS** faire cuire d'aliment enfermé dans un film de plastique ou adhésif.
- o **NE PAS** trop faire cuire les aliments. Surveiller attentivement le four si du plastique, du papier ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.

- **NE PAS toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.**

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, **NE PAS** toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les

éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

Mesures de précaution pour éviter de possible exposition à l'énergie excessive du four micro-ondes

- **NE PAS** essayer de faire fonctionner le four supérieur avec la porte ouverte puisque le fonctionnement avec la porte ouverte peut causer une exposition dommageable à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne **PAS** essayer de trafiquer le verrouillage de sécurité.
- **NE PAS** placer d'objet entre la surface avant du four et la porte ou laisser s'accumuler de la saleté ou de résidu de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
- Le four ne devrait être ajusté ou réparé que par un technicien agréé.
- **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages à : (1) porte (courbée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), ou (3) joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

Instructions de mise à la terre

IMPORTANT - Veuillez lire et suivre ces directives!

Entretien

- Si cet appareil nécessite un entretien, veuillez appeler Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641). Un représentant de service qualifié vous aidera et au besoin, coordonnera une visite d'entretien avec un technicien autorisé dans votre région.

Raccordements d'alimentation

- Pour éviter tout risque potentiel, seulement le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée peut remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Les conduits flexibles, les conducteurs et les connecteurs sont fournis par la fabricant. Le four doit être branché à l'aide du conduit flexible et des conducteurs fournis.

Directives de l'auto-nettoyage du four

- Nettoyer le four conformément aux directives fournies à page 49.
- Avant d'activer la fonction d'auto-nettoyage du four, retirer la lèchefrite, les grilles et tout ustensile de cuisine. Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans ce guide.
- Essayer d'entendre le ventilateur, un bruit de ventilateur doit être perçu pendant le cycle d'auto-nettoyage. Si ce n'est pas le cas, appeler Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641) avant d'activer la fonction d'auto-nettoyage de nouveau.
- **NE PAS** nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.
NE PAS frotter, endommager ou déplacer le joint.
- **NE PAS** utiliser de nettoyant de four. Aucun nettoyant de four ou revêtement de protection du four tel que du papier d'aluminium ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour du four. Les résidus des nettoyant de four endommageront l'intérieur du four lorsque le mode auto-nettoyage est utilisé.
- Si le four est défectueux en mode d'auto-nettoyage, mettre le four hors tension ou le débrancher de l'alimentation électrique et appeler Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641).
- Vous trouverez les instructions complètes sur le fonctionnement du mode auto-nettoyage à page 49.

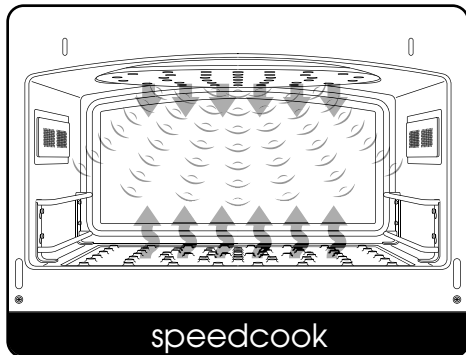
Considérations d'interférence RF

- L'appareil a été testé et a été déterminé être en conformité avec les parties applicables des exigences du FCC partie 18 et avec les exigences de protection de la directive 89/336/EEC concernant l'harmonisation des législations des États membres de l'Union européenne relativement à la compatibilité électromagnétique au moment de la fabrication. Cependant, certains appareils sensibles aux signaux sous ces limites pourraient expérimenter des interférences.
- Si tout équipement expérimenter des interférences, suivre les étapes suivantes :
 - o Augmenter la distance entre l'équipement sensible et ce four.
 - o Si le dispositif sensible peut être mis à la terre, le faire en respectant les pratiques de mise à la terre acceptées.
 - o Si les microphones à pile sont affectés, s'assurer que les piles sont complètement chargées.
 - o Garder l'équipement sensible sur des circuits électriques séparés, autant que possible.
 - o **NE PAS** faire passer de fils d'intercom, de microphone ou de haut-parleur près du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre four Professional TurboChef

Votre nouveau four mural double TurboChef Speedcook vous offre la polyvalence de cuire tous vos aliments préférés en une fraction de temps normalement requis. Le four inférieur (convection) vous offre de nombreuses fonctionnalités y compris les modes de réchaud et d'apprêt. Le four Speedcook (supérieur) combine les technologies novatrices de micro-ondes et de convection afin de produire des pâtisseries croustillantes uniformément brunies, des viandes et des cocottes brunies à l'extérieur et la saveur et l'humidité enfermés à l'intérieur. Et tout cela, et bien plus encore, en moins de temps que les fours conventionnels. En utilisant ces fours, vous cuisinerez des plats élaborés en une heure ou moins et ces plats seront cuits à la perfection et prêts à être servi à la bonne température.



Commodité des réglages préprogrammés

Chaque cuisiner sait que pour réussir un plat, il faut obtenir la bonne température pour une durée déterminée. Et cela peut constituer un défi. Dans le four Speedcook, les durées et températures prééglées sont déjà programmées pour plus de 700 mets, éliminant ainsi toute estimation. Vous sélectionnez un plat du menu des aliments, son poids, le nombre de morceaux, la dimension du plat ou quelques autres variables. Speedcook fait tout le reste.

Chaque aliment dispose de durée, température, niveau de puissance de micro-ondes et intensité d'air pour les ventilateurs de convection supérieur et inférieur. Ces ventilateurs ont été soigneusement testés par des chefs professionnels. Ces ventilateurs, équipés de la technologie breveté Airspeed Technology™, peuvent propulser l'air jusqu'à 60 m/hr, cuisant votre nourriture plus rapidement que les meilleurs fours à convection.

Arc électrique visible dans le four Speedcook

Lors de l'utilisation du four Speedcook, une étincelle visible (arc électrique) pourrait survenir dans le four. La force de l'arc dépend de la quantité de nourriture étant cuite. Par exemple, la cuisson d'un simple muffin est plus susceptible de produire un arc que la cuisson de plusieurs muffins.

Ce type d'arc n'affectera pas le four ou la nourriture en autant que le four est utilisé correctement :

- Ne jamais démarrer un cycle de cuisson sans nourriture à l'intérieur du four.
- Si vous utilisez un plateau de cuisson en métal, assurez-vous que les bords ne touchent pas les côtés du four, l'intérieur de la porte ou le verre.

Votre four Professional TurboChef

Flexibilité d'adaptation et enregistrement de vos recettes favorites

Le four Speedcook peut emmagasiner les réglages de plus de 9999 de vos recettes préférées. Vous pouvez également adapter vos recettes favorites afin d'obtenir le cycle de cuisson offrant des résultats parfaits pour chaque plat.

Au début, vous allez utiliser les réglages préprogrammés. Mais au fur et à mesure que vous devenez plus familier avec votre four Speedcook, vous aurez envie d'utiliser les réglages avancés (*expliqués plus en détails à « Effectuer des ajustements à la fin du cycle de cuisson » à la page 29*), pour modifier la durée de cuisson, la température du four et même le cycle de cuisson, y compris la puissance de micro-ondes et l'intensité des ventilateurs de convection supérieurs et inférieurs.

Plein de caractéristiques



En résumé, avec votre four Professional Turbochef vous serez en mesure d'apprécier :

- La technologie breveté Airspeed Technology™ de Speedcook qui cuit la nourriture 15 fois plus rapidement que les méthodes de cuisson conventionnelle, retenant l'humidité et enfermant la saveur pour une qualité supérieure. Technologie éprouvée dans plus de 130 000 cuisines commerciales dans le monde entier.
- Un total de 14 modes de cuisson : 8 dans le four Speedcook et 6 dans le four inférieur.
- Ceux-ci comprennent les modes de cuisson au grilloir dans les deux fours et 4 modes de convection, où une plus grande circulation d'air est utilisée pour raccourcir les temps de cuisson et pour cuire la nourriture plus uniformément.
- Un capteur de température dans le four inférieur assure cuisson et rôtissage parfaits des viandes.
- La capacité d'utiliser la fonction Sauvegarder aux Favoris afin de stocker les réglages de cuisson pour des milliers de recettes favorites.
- Un élément de cuisson profilé et caché pour un nettoyage plus facile.
- Des fonctions d'auto-nettoyage dans chacun des fours.

Redémarrage automatique

Si le four n'est pas utilisé et a été sous tension pendant plus de 24 heures, le four va automatiquement redémarrer à 01:00. L'écran s'éteint et le son sera désactivé lors du redémarrage de manière à ne pas être une gêne dans le milieu de la nuit. Il se remettra à moins d'une minute de la remise à zéro. Ce processus prendra seulement quelques minutes à remplir. L'avantage d'avoir cette fonctionnalité est de permettre le logiciel de fonctionner de façon plus productive et efficace.

Si le four est utilisé, le redémarrage automatique est sauté.

Avant d'utiliser les fours

Nettoyage initial

Avant la première utilisation de chaque four, nettoyer l'intérieur à l'eau savonneuse et sécher entièrement.

Réglage de l'horloge et des préférences personnelles sur l'écran des Utilitaires

Vous pouvez accéder à l'écran des Utilitaires depuis n'importe quel écran. Taper sur les trois points au-dessus de l'horloge (indiqué ci-dessous) afin d'accéder le menu des Utilitaires. *Pour plus d'informations à propos de l'utilisation des ces caractéristiques sous Utilitaires, aller à pages 46-47.*



Pour accéder aux utilitaires, y compris l'horloge et la minuterie, taper sur les trois points au-dessus de l'heure de l'horloge sur l'onglet au milieu du bas de l'écran. L'onglet se séparera en deux sections, une pour les utilitaires et l'autre pour la minuterie, tel qu'indiqué ci-dessous :

Utiliser les utilitaires pour régler l'horloge ou modifier les préférences personnelles tel que l'affichage et les sons. La minuterie pour les œufs, qui est indépendante



des autres minuteries sur l'unité, peut également être accédée à partir de cet écran. *Pour des informations sur l'utilisation de la minuterie, voir page 43.*

Avant d'utiliser les fours

Réglage de l'horloge

1. Sur l'écran des utilitaires, taper sur **Réglages**. L'écran suivant apparaît :



2. Sur l'écran des Réglages, taper sur **Horloge**.



3. Sur l'écran de l'Horloge, sélectionner l'heure **Standard** ou **Militaire**.



4. Si l'heure standard est sélectionnée, AM/PM, apparaîtra. Sélectionner l'heure correcte. La touche « sup » effacera le dernier chiffre entré.



Taper sur la **touche de retour** (dans le demi-cercle à gauche de l'écran) afin d'annuler et de retourner à l'écran de l'Horloge.

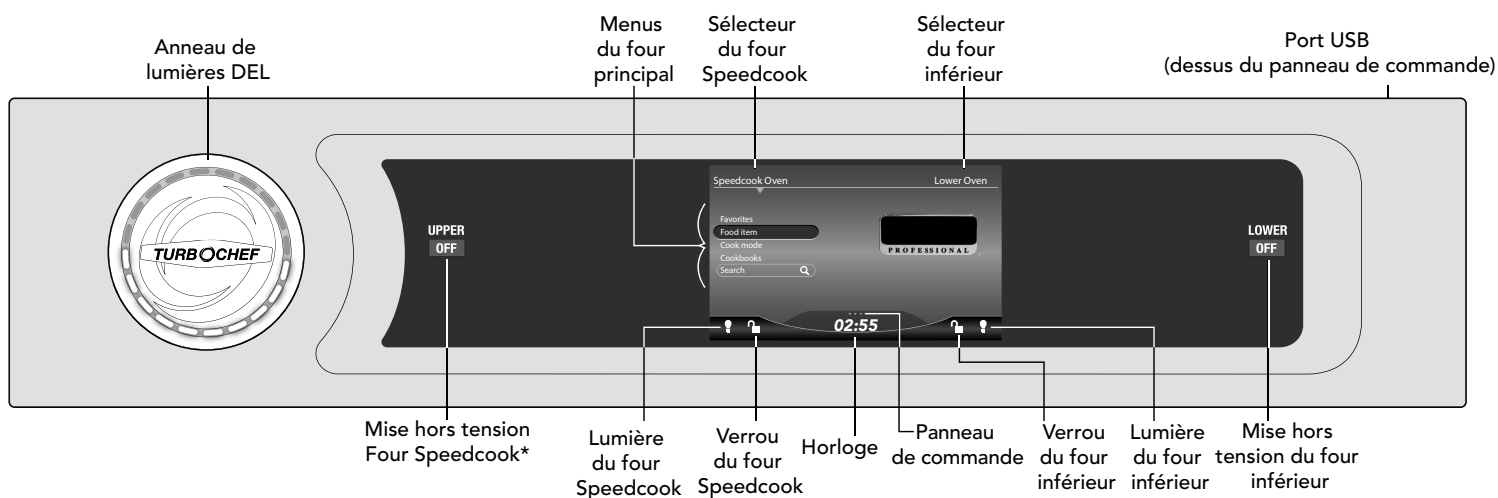
4. Taper sur **Sauvegarder**. L'écran de l'Horloge s'affiche.
5. Pour quitter la fonction Horloge, taper sur tout niveau de menu au-dessus de l'horloge, en tapant sur **Four Speedcook**, ou en tapant sur l'onglet des Utilitaires.

Modification des préférences personnelles

À partir de l'écran des Utilitaires, vous pouvez également modifier de telles caractéristiques que l'intensité de l'écran tactile (sélectionner **Affichage**) et le volume et les réglages de notification (sélectionner **Son**). *Toutes les caractéristiques disponibles sous Utilitaires sont décrites sur pages 46-47.*

Navigation du panneau de commande

VDOT Panneau de Commande



***Remarque :** Tenir la touche de mise hors tension du four supérieur pendant plus de 5 secondes réinitialisera le logiciel du four.

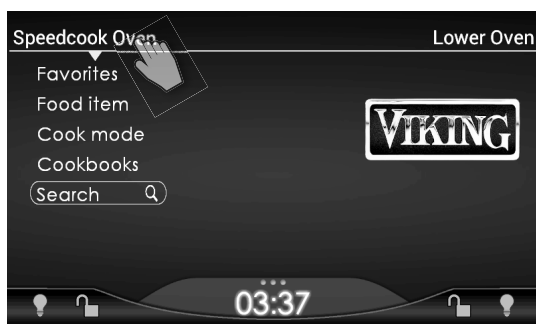
VSOT Panneau de Commande

Navigation du panneau de commande

Pour démarrer l'un des fours, taper sur le nom du four. Une flèche apparaît sous le nom du four sélectionné. Le premier menu des options de ce four s'affiche également.

Remarque : Seulement le four Speedcook commencera le cycle de préchauffage lorsque sélectionné. Le four inférieur ne commencera le cycle de préchauffage que lorsque le bouton Préchauffage est sélectionné.

Taper sur **four Speedcook**. Les écrans suivants s'affichent avec les choix de menu pour le four Speedcook :



Taper sur **four inférieur**. L'écran avec les choix de menu pour le four inférieur s'affiche :



Verrouillage et lampe de four

Au bas de l'écran, à gauche pour le four Speedcook et à la droite pour le four inférieur, se trouvent deux icônes :

Lampe de four  : Taper sur l'icône de l'ampoule sous le nom du four utilisé afin d'allumer l'intérieur du four. La couleur de l'icône changera de gris à blanc afin d'indiquer que la lumière est allumée. Taper sur l'icône de l'ampoule de nouveau pour éteindre la lumière du four. La couleur de l'ampoule changera au gris.

Verrouillage du four  : Lorsque la porte du four est verrouillée, la couleur de l'icône de verrou sous le nom du four change de gris (déverrouillé) à blanc (verrouillé). Taper sur l'icône pendant trois secondes pour activer/désactiver le verrouillage de la porte.

Remarque : Pendant l'auto-nettoyage, le verrouillage ne peut pas être désactivé. Lorsque le four atteint une température sécuritaire (sous 520 °F (125 °C)), le verrouillage de désengagement automatiquement.

Basculer entre les écrans de four Speedcook et inférieur

Il est important de savoir comment basculer entre les deux fours lorsque vous les utilisez en même temps. Étant la rapidité avec laquelle les plats sont cuits avec le four Speedcook, vous pourrez retirer les plats et en mettre d'autres tandis que le four inférieur effectue la cuisson d'autres plats plus longtemps.

Ou vous pouvez utiliser un four et finir le plat dans l'autre four ou vous pouvez utiliser un mode de cuisson différent. Par exemple, vous pouvez utiliser le four inférieur en mode Réchaud pour accueillir les plats cuits dans le four Speedcook. Dans tous les cas, le dernier écran affiché pour

Navigation du panneau de commande

l'autre four s'ouvrira lorsque vous basculerez sur celui-ci.

1. Pour basculer du four inférieur au four Speedcook, vous avez deux options :
 - a. Taper sur la **touche de retour**.
 - b. Taper sur **four Speedcook**.
2. Pour aller de l'écran du four Speedcook



à celui du four inférieur, taper sur **four inférieur**.

Annuler une fonction

Pour le four inférieur,

1. Taper l'onglet de mode de cuisson actuel pour voir toutes les options. Par exemple, si vous désirez arrêter la cuisson du four, taper sur **Cuisson au four**. La liste des modes de cuisson apparaît.
2. Si la cuisson est en cours, taper sur **Annuler** sur la barre de cuisson afin de terminer le cycle de cuisson.
3. Taper sur la lumière **Off** pour complètement arrêter le four. La lumière s'éteint, signifiant que le four s'est arrêté.

Pour le four Speedcook,

1. Taper sur **four Speedcook** pour revenir au menu principal.
2. Si la cuisson est en cours, taper sur **Annuler** sur la barre de cuisson afin de terminer le cycle de cuisson.
3. Taper sur la lumière **Off** pour complètement arrêter le four. La lumière s'éteint, signifiant que le four s'est arrêté.

Se déplacer dans les niveaux de menu

Dans le four Speedcook, vous naviguez du menu principal afin d'atteindre les réglages pour les aliments que vous désirez cuire. Par exemple, si vous planifiez de faire cuire une dinde entière, vous commenceriez au menu principal avec « Aliment », ensuite sur « Poulet et volaille », « Dinde » et ensuite « Entier ». Lorsque vous tapez sur **Entier**, l'Écran de préchauffage et de cuisson pour la cuisson d'une dinde entière s'affiche, avec des choix pour le poids, etc.

Pour voir où vous vous trouvez dans les niveaux de menu ou pour sortir de votre sélection, vous pouvez taper sur la **touche de Retour**. L'intensité de l'écran de préchauffage et cuisson pour la dinde entière sera tamisée à la droite de l'écran et les niveaux de menu seront indiqués sur la gauche :



Pour retourner à la fonction préchauffage et cuisson pour la dinde entière, taper sur **Entier**. Pour sortie de la sélection, taper la catégorie désirée. Par exemple, pour revenir aux choix de « Poulet et volaille », taper sur **Poulet et volaille**. Pour revenir aux **choix d'aliments**, taper sur **Aliments**.

Le four Speedcook

Pour utiliser le four Speedcook, simplement sélectionner un des éléments de menu répertoriés sur l'écran tactile.



À partir de ce menu principal, vous pouvez naviguer à chaque fonction Speedcook en tapant sur le nom de fonction sur l'écran. Ensuite, vous continuez à travers les menus de types d'aliment vers les réglages d'aliments spécifiques. Que vous soyez sur Favoris, Aliments, Mode de cuisson, Recettes ou Recherche, vous pouvez atteindre les écrans de préchauffage et cuisson pour l'aliment que vous désirez cuire qui est déjà programmé pour la bonne température et durée.

L'exemple suivant vous familiarisera avec le processus Speedcook. Les sections ultérieures décrivent chacune des fonctions Speedcook disponibles depuis le menu principal.

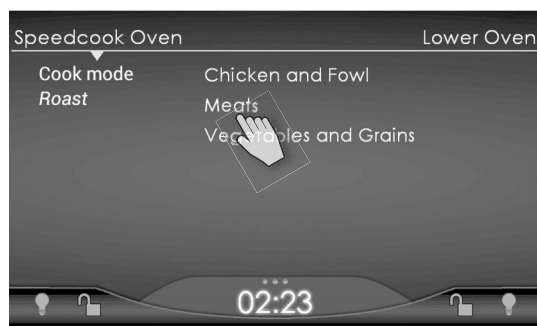
Exemple de cuisson : Sélection de réglages

Si vous taper sur **Mode de cuisson** sur le menu principal, un écran apparaît indiquant les neuf modes de cuisson disponible sur Speedcook (défiler vers le bas pour Dégivrage) :

1. Depuis ce menu, sélectionner **Rôtir** afin d'apercevoir une liste de catégories d'aliments qui s'apprêtent bien avec ce mode :



2. Taper sur **Viande** vous dirigera à un menu de choix pour différents types de viande :



Le four Speedcook

3. Taper sur **Agneau** fait apparaître un écran énumérant différentes coupes d'agneau pouvant être rôties.



4. Taper sur **Carré d'agneau** depuis ce menu vous dirigera directement à l'écran de cuisson d'un carré d'agneau.



Exemple de cuisson : Préchauffage et cuisson

Dans notre exemple, nous nous sommes dirigés du « Mode de cuisson » à « Rôti » à « Viande » à « Agneau » à « Carré d'agneau ». Taper sur **Carré d'agneau** fait apparaître l'écran de préchauffage et cuisson.



Dans cet écran, vous pouvez choisir jusqu'à quatre spécifications pour l'aliment que vous désirez cuire, telles que le poids, le nombre de morceaux, le degré de cuisson désirée ou la dimension du plat. Dans cet exemple, pour cuire un carré d'agneau, vous spécifiez le poids (14-16 oz ici) et le nombre de morceaux (un).

Conseils : À ce point, vous verrez également le logo de clé d'information pour plusieurs aliments **i**. Taper sur ce logo afin d'avoir des conseils utiles sur la cuisson des aliments. Par exemple, le conseil pourrait vous indiquer que les réglages de cuisson sont basés sur l'aliment allant au four à la température du réfrigérateur ou du congélateur, ou que les réglages le sont pour une viande non farcie ou une volaille.

Remarque : Pour TOUS les aliments, utiliser la plus petite casserole afin d'obtenir le meilleur débit d'air et les meilleurs résultats de cuisson.

Ajustement de la température et la durée : Cet écran vous donnera également l'opportunité d'ajuster la température du four et le temps de cuisson en tapant sur les sections **Température** ou **Durée** sur la barre. Pour plus d'informations sur l'ajustement de la température, allez à page 31, et pour l'ajustement du temps de cuisson, allez à page 30.

Le four Speedcook

Remarque : Les réglages préprogrammés du Speedcook, qui ont été développés par notre équipe de chefs professionnels à la suite de tests intensifs, peuvent différer en temps et température des recettes originales que vous utilisez.

Dès que les spécifications sont réglées, le four affiche la température et la durée nécessaires pour la cuisson de votre aliment. Suivre ces étapes pour préchauffer le four et cuire vos aliments :

1. Taper sur **Préchauffage** pour débiter le cycle de préchauffage.



2. L'état d'avancement du préchauffage est affiché sur la barre d'état et l'anneau DEL. Le préchauffage prendra de 8-14 minutes. Le four émettra un signal sonore lorsque le préchauffage est complet. L'avancement du préchauffage sera affiché sur une barre près du bas de l'écran.



L'anneau DEL, à côté de l'écran tactile, est également synchronisé avec le la barre d'avancement afin d'afficher l'état du préchauffage.

3. Dès que le préchauffage est complété, placer la nourriture dans le four.



4. Taper sur **Démarrer** pour commencer la cycle de cuisson. Le four commencera automatiquement le compte à rebours du temps de cuisson dès que **Démarrer** est sélectionné. Aucun bouton n'est visible et aucune autre modification n'est possible tant que l'état d'avancement n'affiche pas 80 %.

Remarque : La porte du four doit complètement



⚠ MISE EN GARDE

Avant de démarrer un cycle de cuisson, s'assurer que l'aliment se trouve dans le four. **Sauf pour le cycle de préchauffage, le four ne devrait pas fonctionner avec une cavité de cuisson vide.**

être fermée avant que le four débute un cycle de cuisson.

Remarque : En tout temps pendant la préparation, le préchauffage et la cuisson, taper sur **Annuler** ou **four Speedcook** arrêtera toute activité et vous ramènera au menu principal du Speedcook.

Le four Speedcook

5. À 80 % de l'achèvement, un signal sonore se fait entendre et le cycle de cuisson fait une pause. À ce moment, vous pouvez vérifier la nourriture et ajuster les réglages. Il y a une fenêtre une minute attendant votre réponse. Si vous ne faites aucun ajustement, la cuisson reprend selon les réglages originaux.
 - a. Pour reprendre la cuisson avec les réglages originaux, fermer la porte du four et taper sur **Continuer cuisson**, puis **Démarrer**.
 - b. Pour modifier les réglages, sélectionner une des options d'ajustement : « Continuer cuisson », « Cuire moins », « Rissoler moins », « Cuire et rissoler moins » et « Terminer ». *Pour plus d'informations, voir page 28, « Effectuer des ajustements pendant un cycle de cuisson. »*



- c. Si votre plat est cuit lorsque le signal sonore de 80 % se fait entendre, retirez-le du four et taper sur « Terminer » pour arrêter le cycle de cuisson.

Remarque : Cette étape ne s'applique **PAS** si le cycle de cuisson est moins de 3 minutes.

Remarque : Vous pouvez ouvrir la porte du four et vérifier votre plat en tout temps pendant le cycle de cuisson. Faire une pause au cycle de cuisson en ouvrant la porte du four vous permet également d'ajuster les réglages de cuisson.

6. À la fin du cycle de cuisson, un signal sonore se fait entendre, vous indiquant que le plat est cuit. À ce point, ouvrir la porte pour vérifier le plat et, au besoin, effectuer un ajustement. **Cette option est disponible pendant une minute.** Le four continuera d'émettre un signal sonore toutes les 3 secondes jusqu'à :
 - a. La porte soit ouverte
 - Lorsque vous ouvrez la porte, ou après 3 secondes, quatre options d'ajustement apparaissent sur l'écran tactile : « Cuire plus », « Rissoler plus », « Cuire et rissoler plus » ou « Terminer ». Vous pouvez sélectionner une de ces options. Si vous sélectionnez l'option de cuire et/ou rissoler plus, la cuisson continue. Si vous sélectionnez « Terminer », la cuisson s'arrête.
 - b. Un ajustement de cuisson soit effectué ou
 - c. Après une minute sans activité.
 - Si aucune sélection n'est effectuée à l'intérieur d'une minute, le menu Répéter Cuisson s'affiche. Si rien n'est sélectionné dans le menu Répéter Cuisson après une minute, le four s'arrête et revient à l'écran principal. C'est une option de sécurité intégrée au cas où personne ne serait disponible pour arrêter le four après que le temps de cuisson soit atteint.



7. Dès que la cuisson s'arrête, retirer le plat du four.

Le four Speedcook

8. L'écran tactile affichera alors ces options : « Sauvegarder aux Favoris », « Répéter Cuisson » ou « Menu Principal ». Vous pouvez sélectionner une de ces options. *Pour plus d'informations, voir page 29, « Effectuer des ajustements à la fin du cycle de cuisson ».*
 - a. Pour « Sauvegarder aux Favoris », voir page 26.
 - b. Pour faire cuire d'autres plats semblables, taper sur Répéter Cuisson.
 - c. Pour revenir au menu principal, taper sur **Menu Principal**. (Cela arrête le four).

Remarque : Si vous ne trouvez pas votre sélection d'aliment sur les menus de l'écran tactile, sélectionnez un réglage préprogrammé qui se rapproche le plus à celui que vous recherchez. Au points d'achèvement de 80 % et 100 %, vous serez en mesure de vérifier votre plat et d'effectuer les ajustements nécessaires.

Utilisation des cinq fonctions principales du Speedcook

Maintenant que vous savez comment faire fonctionner le four Speedcook, regardons la gamme complète de fonctions disponibles depuis le menu principal du Speedcook. Depuis chaque option de menu principal, le processus de sélection à partir de sous-menu afin de choisir l'aliment à cuire est essentiellement le même. Vous découvrirez également qu'à partir de fonctions différentes et en suivant des chemins de menu différents, cela vous amènera aux mêmes réglages d'aliment et réglages préprogrammés.

Démarrer à partir du mode Cuisson

Votre four Speedcook vous offre oïto modes de cuisson qui vous permettent de choisir la meilleure méthode de cuisson pour plusieurs types d'aliment. Tel que démontré dans l'exemple, taper sur **Mode Cuisson** sur le menu principal du Speedcook fait apparaître cet écran.



Faire défiler la liste si vous désirez accéder au mode Dégivrage.



Cinco de ces modes, Cuisson au four, Rôtissage, Grilloir, Décongélation et Cuisson par convection sont des réglages traditionnels tandis que les trois autres, Croustillant, Déshydratation et Griller sont es nouveaux modes de cuisson conçus pour améliorer votre expérience de cuisson.

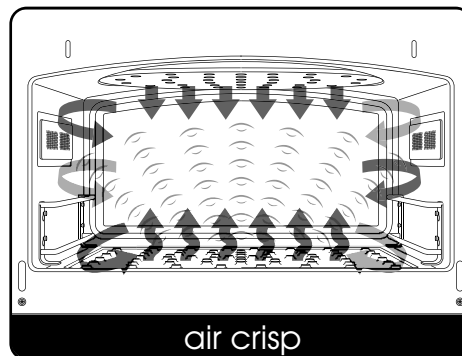
Le four Speedcook

Taper sur n'importe quel mode de cuisson pour faire apparaître un écran répertoriant les différents types d'aliment pouvant être cuit à l'aide de ce mode. Comme nous l'avons vu dans l'exemple, taper **Rôtir** ouvre un menu de types d'aliment approprié à ce mode.

Alors que vous naviguez à travers les menus sous chaque option, vous remarquerez que l'écran tactile vous indique où vous vous trouvez en affichant chaque niveau de menu dans la colonne de gauche. Vous pouvez revenir au niveau précédent en tapant la catégorie indiquée au-dessus. Par exemple, si vous êtes rendu à la liste des coupes de porc et vous désirez voir les agneaux, taper sur **Viandes** pour revenir à cet écran.



Croustillant



Considérez ce mode comme une friture à l'air. Dans ce mode, l'air à haute température se déplace à travers la cavité de cuisson à des vitesses différentes afin de rissoler et de rendre croustillant l'aliment. La nourriture est alors finement caramélisée, mais avec moins de gras que si elle avait été frite.

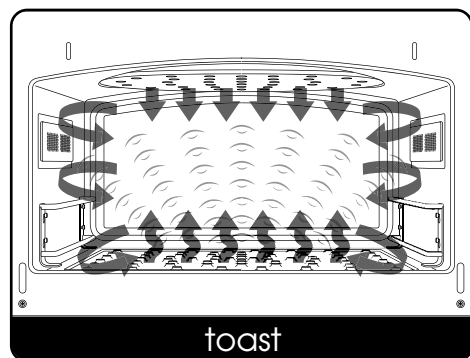


Ce mode est idéal pour les aliments qui goûtent meilleur une fois frit comme les patates frites, aussi bien que les aliments, comme les champignons farcis, avec toute sorte de panure ou de farce qui pourrait griller et rissoler lors de la cuisson.

Les plaques à pâtisserie sont parfaites pour ce mode.

Le four Speedcook

Griller

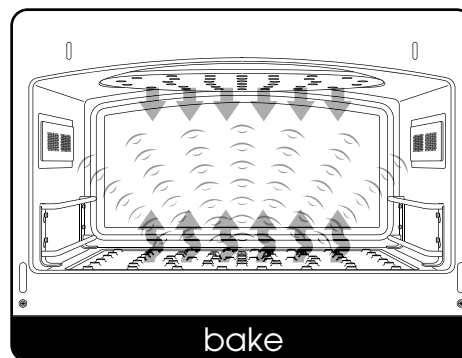


Aliments croustillants et dorés À l'aide de l'air à haute température et à haute vitesse, ce mode peut améliorer la saveur et faire fondre le fromage.



Utiliser ce mode pour les aliments comme le pain, les bagels, les tortillas et les pâtisseries. Pour de meilleurs résultats, placer la nourriture directement sur la grille du four. Pour les produits qui pourraient déborder comme les pâtisseries farcies, utiliser une plaque à pâtisserie.

Cuisson au four



Traditionnellement, cuire au four est cuire avec de la chaleur sèche. L'air chaud du dessus et du dessous du four enveloppe la nourriture dans une chaleur sèche radiante, qui est combinée avec un peu d'humidité de la nourriture afin de devenir une vapeur diffuse dans le four.



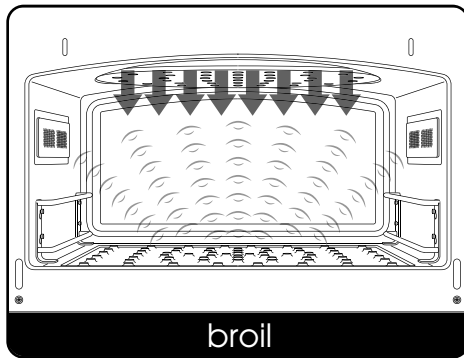
Le four Speedcook utilise le procédé de cuisson traditionnelle. Cependant, l'air chaud se déplace à travers la cavité de cuisson à des vitesses supérieures à un four traditionnel. Ce mouvement rapide de l'air réduit le temps de cuisson tout en s'assurant que l'aliment cuit uniformément et retient plus d'humidité.

Le mode Cuisson est le mode habituel pour cuire le pain, les gâteaux, les biscuits et les autres pâtisseries et la plupart des cocottes.

Dans ce mode, les batteries de cuisine en métal fourniront plus de brunissement au fond tandis que les batteries de cuisine en vitre ont tendance à cuire plus vite. Les pizzas peuvent être cuites sur une plaque à pizza ou directement sur la grille du four. Certaines cocottes pourraient avoir besoin d'être couvertes avec du papier parchemin afin d'éviter le sur-brunissement.

Le four Speedcook

Grilloir



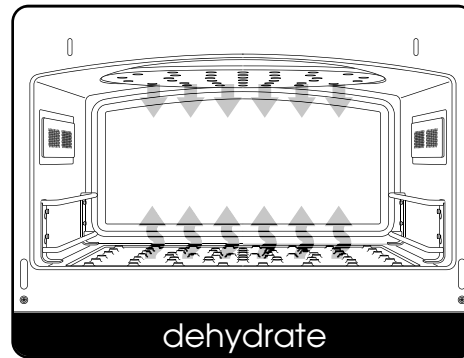
Ce mode sur votre four Speedcook atteindra les mêmes résultats ou supérieurs que la cuisson au grilloir dans un four traditionnel. La seule différence est que la nourriture cuit plus rapidement grâce à l'air chaud se déplaçant dans la cavité de cuisson à des vitesses accrues.



Les aliments qui sont traditionnellement cuits au grilloir sont cuits rapidement, sont tendres, relativement maigres et pas trop épais (par exemple, steaks de bœuf, poisson entier et saté de poulet).

Les grilles de fonte, les plaques de pâtisserie en métal, et les grils en métal fonctionnent bien dans ce mode.

Déshydratation



Considérée comme la forme originale de préservation, la déshydratation retire l'humidité naturelle de l'aliment en le faisant lentement sécher à faible chaleur. La nourriture peut être déshydratée manuellement en plaçant de minces tranches sur les grilles et en leur permettant de sécher, par le soleil ou l'air. Pour réduire le processus de déshydratation, le four Speedcook utilise de l'air à faible température se déplaçant à haute vitesse.

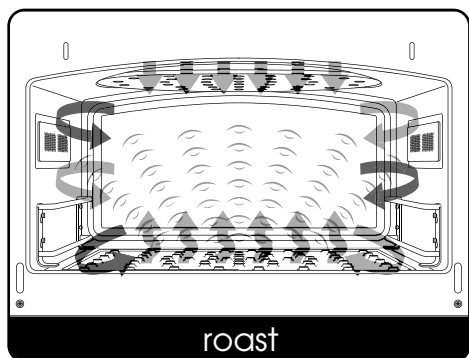


Ce mode est idéal pour des produits comme des croustilles de banane et autres fruits séchés, aussi bien que la viande séchée, comme du bœuf séché.

Les plaques, les tamis antiadhérent et les plaques de pizza (avec ou sans trous) sont tous recommandés pour ce mode.

Le four Speedcook

Rôtissage



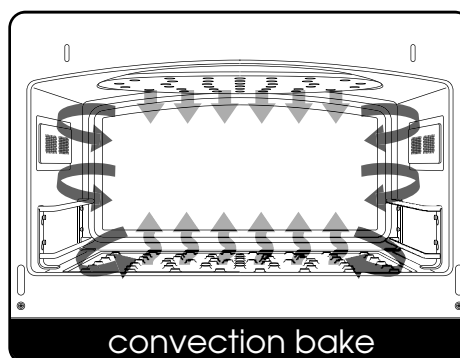
Dans ce mode (voir l'écran dans l'introduction au mode Cuisson), le four Speedcook utilise une combinaison de vitesse élevé et faible d'air pour brunir l'extérieur de l'aliment tout en retenant l'humidité à l'intérieur.

La rôtissage et la cuisson sont similaires en apparence, mais le rôtissage est principalement utilisé pour les viandes et les légumes.



Les rôtissoires (sans couvercle), les cocottes de verre (avec ou sans couvercle) et les plaques fonctionnent bien dans ce mode. Les casseroles étroites permettront à l'aliment de brunir davantage. Une casserole non couverte sans liquides gardera la chaleur sèche et permettra à l'aliment de brunir et d'être croustillant. Mettre les viandes et la volaille directement sur une grille dans une casserole leur permettra d'éviter de cuire à la vapeur dans leur propre jus.

Cuisson par convection



Dans ce mode, le four Speedcook fonctionne comme un four à convection standard avec les ventilateurs fonctionnant à faible vitesse. Cette fonction crée le même environnement de cuisson que le four inférieur en mode de cuisson par convection.

Taper sur **Cuisson par convection** pour ouvrir cet écran.



Utilisation de l'écran tactile :

1. Taper sur **Durée** pour ouvrir un clavier numérique afin de définir le temps de cuisson.

Le four Speedcook

2. Taper sur **Température** pour ouvrir une barre échelonnée pour définir la température du four. La température peut être modifiée par incréments de 5 °F (3 °C).

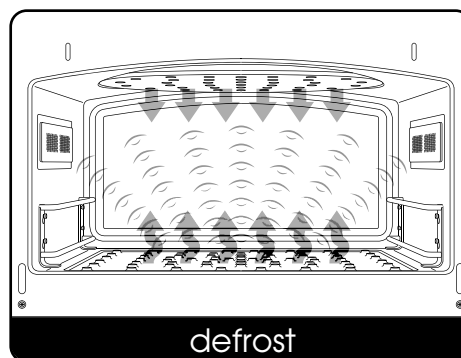


3. **Taper sur Préchauffage.**
4. Lorsque le cycle de préchauffage est terminé, le four fera entendre un signal sonore.
5. Placer la nourriture dans le four et taper **Démarrer**. La nourriture placée dans le four commencera à cuire que **Démarrer** soit sélectionné ou non. Cependant, taper **Démarrer** active le compte à rebours.
6. Lorsque le compte à rebours atteint zéro, le four fera entendre un signal sonore vous indiquant que le cycle de cuisson est terminé.
7. Pour modifier la température et/ou le temps de cuisson, suivre les instructions aux étapes 1 et 2.
8. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, retirer le plat du four.
9. Lorsque la cuisson est terminée, taper sur **Annuler** ou **four Speedcook** pour arrêter le four.

Remarque : Les cycles de cuisson par convection ne peuvent pas être sauvegardés dans les Favoris.

Décongélation

La fonction Décongélation peut être utilisée pour dégeler les aliments, spécialement les viandes congelées et les cocottes.



Pour accéder à cette fonction :

1. Depuis le mode Cuisson, taper sur **Décongélation**. L'écran suivant apparaît :



2. Placer la nourriture congelée dans la cavité du four.
3. À l'aide du clavier numérique, définir le temps de décongélation.
4. Taper **Démarrer**.
5. À la fin du cycle de décongélation, le four fera entendre un signal sonore, vous indiquant que le cycle de décongélation est terminé.
 - a. Si la nourriture est suffisamment décongelée, la retirer du four.
 - b. Si la nourriture a besoin de plus de temps de décongélation, ajouter du temps supplémentaire avec le clavier numérique, et taper sur **Démarrer**. Le four est toujours en marche (OFF est affiché) dès que le cycle de décongélation est terminé.

Le four Speedcook

Démarrer depuis Aliments

Les cuisiniers règlent traditionnellement un four à un mode particulier selon le type de nourriture qu'il cuise. Étant donné que le four Speedcook dispose de temps de cuisson et de températures programmés pour plus de 700 aliments, vous pouvez également aller à l'écran de préchauffage et de cuisson approprié en choisissant un aliment.

Au menu principal, taper sur **Aliments** afin de naviguer à travers la base de données de réglages d'aliment préprogrammés disponibles dans les menus des Aliments.



Défiler à travers les catégories afin de sélectionner celle qui correspond à l'aliment que vous désirez cuire.



Défiler vers le bas pour voir le reste des Aliments sur la liste.

Par exemple , pour faire cuire du focaccia, taper sur **Pains** pour ouvrir ce menu :



Taper sur **Pain artisanal** pour ouvrir ce menu.



Taper sur **Focaccia** vous amènera aux réglages de température et de temps de cuisson pour faire cuire du focaccia.



Le four Speedcook

Réchauffer des restants

Le menu des Aliments comprends « Restants, Réchauffer ». C'est un réglage générique pour tout aliment que vous réchauffez et ne dispose d'aucune option pour modifier la température et le temps de cuisson.

1. Taper sur **Restants, Réchauffer**.
2. Taper sur **Préchauffage**.
3. Dès que le four est préchauffé, placer la nourriture dans le four et taper sur **Démarrer**.

Démarrer depuis Recettes

Pour faire cuire toute recette que vous avez préparé depuis les instructions dans le livre de recettes, taper sur **Recettes** au menu principal. L'écran qui s'ouvre affiche les différentes catégories d'aliment pour lesquelles des recettes sont incluses dans le livre de recettes disponible en ligne.



Taper un nom de catégorie ouvre un écran répertoriant toutes les recettes se rapportant à cette catégorie. Par exemple, le menu Desserts et bonbons s'affiche en premier sur cet écran.



Démarrer depuis Favoris

Alors que vous utilisez le four Speedcook, vous commencerez à adapter vos propres recettes favorites au four, ajustant le temps de cuisson et la température, ou en utilisant des techniques avancées pour vous assurer —de vos recettes familiales jusqu'aux recettes que vous avez dénichées ou créées la semaine dernière— sont cuites à la perfection. Vous pouvez stocker les réglages de ces milliers d'aliments dans Favoris. Vous avez également l'option de les supprimer.

Sauvegarde des réglages d'un aliment ou de cuisson personnalisée aux Favoris

L'option « Sauvegarder aux Favoris » vous permet de stocker et de facilement rappeler jusqu'à 9999 réglages personnalisés de cuisson pour vos propres recettes ou de sauvegarder les réglages que vous pourriez avoir personnalisés pour un aliment déjà programmé dans Speedcook. Choisir **Sauvegarder aux Favoris** sur n'importe quelle des situations suivantes :

- À la fin d'un cycle de cuisson.
- Si **Terminer** est sélectionné sur l'écran de pause ou d'achèvement à 80 %, le prochain écran à s'afficher vous donnera l'option de **Sauvegarder aux Favoris**.

Pour sauvegarder un plat aux favoris :

1. Taper sur **Sauvegarder aux Favoris**. L'écran de clavier s'affiche.
2. Saisir le nom du plat.
3. Taper sur **Sauvegarder**. Le four retourne au menu Répéter Cuisson.
4. Taper sur **Terminer**. Lorsque le four revient à l'écran principal, sélectionner **Favoris** afin de voir les éléments nouvellement ajoutés qui seront répertoriés alphabétiquement selon le nom que vous leur avez donné.

Le four Speedcook

Nommer un Favoris

1. Les Favoris sont nommés à la fin du cycle de cuisson où les ajustements ont été effectués.
2. Saisir le nom du Favori. Utiliser la touche Sym 123 pour ajouter des chiffres au nom de votre Favori.
3. Pour le modifier, utiliser la touche **Sup.**
4. Lorsque le nom de l'aliment est saisi, taper sur **Sauvegarder**.

Suppression d'un plat des Favoris

Pour supprimer un plat des Favoris :

1. Sélectionner **Favoris** au menu principal Speedcook.
2. Sélectionner **X** à côté du nom de Favori du plat/réglage de cuisson à supprimer. Une invite vous demandera de confirmer la suppression.
3. L'élément est automatiquement supprimé et le four revient à l'écran principal des Favoris.

Cuisson d'un plat déjà sauvegardé dans les Favoris

Pour cuire un plat déjà sauvegardé dans les Favoris, suivre les instructions ci-dessous.

1. Sélectionner **Favoris** au menu principal Speedcook.
2. Défiler vers le nom de l'aliment à cuire et taper sur celui-ci.
3. Sélectionner **Préchauffage**.

Démarrage avec la Recherche

Taper sur **Recherche** fait apparaître un clavier qui vous permet de rechercher les aliments dans la base de données (préprogrammé et Favoris).



Saisir la première lettre ouvre un menu d'aliments. Saisir des lettres supplémentaires au besoin pour raffiner la recherche. Sélectionner le plat que vous désirez cuire.

Le four Speedcook vous amènera à l'écran de préchauffage et cuisson pour ce plat.



Le four Speedcook

Effectuer des ajustements

Effectuer des ajustements pendant le cycle de cuisson

Lorsqu'un cycle de cuisson est achevé à 80 %, le four émet un signal sonore et la cuisson effectue une pause une minute. Cela vous donne la chance, si vous le désirez, d'effectuer des ajustements en plein milieu afin de compenser pour les différences dans les aliments et pour des goûts individuels. Pour effectuer des ajustements pendant le cycle de cuisson :

Remarque : Pour les aliments avec un temps de cuisson de moins de 2-1/2 minutes, le cycle de cuisson n'effectue pas de pause à la marque des 80 %.

1. Choisir et faire cuire un aliment tel que décrit dans les sections précédentes.
2. Lorsque le cycle de cuisson est achevé à 80 %, un signal sonore se fait entendre, le cycle de cuisson effectue une pause et vous avez l'opportunité de vérifier votre nourriture et, au besoin, d'effectuer des ajustements aux réglages de cuisson.
 - a. Vérifier votre aliment pour des ajustements à la marque des 80 %.
 - b. Si vous ne désirez pas vérifier votre aliment, taper sur **Continuer Cuisson** afin de continuer le cycle de cuisson ou ne rien faire. Après une minute, le four continuera automatiquement la cuisson. Si aucun ajustement n'est effectué, le four termine le cycle de cuisson selon les réglages originaux.

Remarque : En tout temps lorsque la porte du four est ouverte, un message s'affiche sur l'écran indiquant que la porte du four est ouverte, fermer pour continuer.

3. Sur l'écran tactile, sélectionner

l'ajustement désiré.

- **Continuer la cuisson :** Sélectionner si



l'aliment cuit selon vos attentes

- **Cuire moins :** Sélectionner si l'aliment semble être en voie d'être trop cuit ou si la température interne est trop élevée.
- **Rissoler moins :** Sélectionner si l'extérieur de l'aliment rissole plus rapidement que désiré.
- **Cuire et rissoler moins :** Sélectionner si l'aliment cuit et rissole plus que prévu, mais nécessite quand même plus de temps de cuisson.
- **Terminer :** Sélectionner si aucun ajustement n'est nécessaire et votre plat est suffisamment cuit.

Remarque : Si votre plat est cuit lorsque le signal sonore de 80 % se fait entendre, retirez-le du four et taper sur **Terminer** pour arrêter le cycle de cuisson.

4. Le four repartira automatiquement lorsque ces ajustements sont sélectionnés. Les ajustements ne peuvent être modifiés une fois effectués.

Remarque : Lorsqu'un ajustement est effectué, seulement le niveau de puissance change, **NON** le temps de cuisson restant.

Remarque : Si **Répéter Cuisson** est sélectionné à la fin du cycle de cuisson, le four se servira exactement des mêmes réglages utilisés lors du précédent cycle de cuisson, y compris tout ajustement effectué à la marque des 80 %.

Si le cycle de cuisson est démarré à partir d'un réglage de cuisson préprogrammé ou d'un

Le four Speedcook

réglage de cuisson dans Favoris, les modifications effectuées à la marque des 80 % n'altéreront pas le réglage original préprogrammé ou sauvegardé. Pour sauvegarder de manière permanente vos ajustements, l'aliment doit être sauvegardé de manière permanente dans les Favoris (voir page 26).

Effectuer des ajustements à la fin du cycle de cuisson



À la fin du cycle de cuisson, le four fait entendre un signal sonore et la cuisson s'arrête. Si vous le désirez, vous pouvez effectuer des ajustements finaux en sélectionnant **Cuire plus, Rissoler plus, ou Cuire et rissoler plus**. Pour effectuer des ajustements à la fin du cycle de cuisson :

1. Cuire un aliment.
2. Un signal sonore se fait entendre indiquant que le cycle de cuisson est terminé. Vérifier l'aliment en ouvrant la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, ou après 3 secondes, quatre options apparaissent : « Cuire plus », « Rissoler plus », « Cuire et rissoler plus » ou « Terminer ».
3. Sur l'écran tactile, sélectionner l'option désirée :
 - **Cuire plus** : Sélectionner si l'extérieur répond à vos attentes, mais l'intérieur nécessite plus de temps de cuisson.
 - **Rissoler plus** : Sélectionner si l'intérieur répond à vos attentes, mais l'extérieur nécessite plus de temps de cuisson.
 - **Cuire et rissoler plus** : Sélectionner si l'intérieur et l'extérieur nécessitent plus de cuisson.
 - **Terminer** : Sélectionner si aucun ajustement n'est nécessaire.

4. Sélectionner « Cuire plus », « Rissoler plus » ou « Cuire et rissoler plus » ajoute 15 secondes au temps de cuisson.
 - a. Si « Terminer » est sélectionné, le four se dirige vers l'écran « Sauvegarder aux Favoris »/« Répéter Cuisson »/« Menu principal ».
5. Le four repartira automatiquement lorsque ces ajustements sont sélectionnés. Les ajustements ne peuvent être modifiés une fois effectués.

Remarque : Si après 20 secondes une sélection n'a pas été effectuée, le four assume que l'aliment est cuit et se dirige à l'écran « Sauvegarder aux Favoris »/« Répéter Cuisson »/« Menu principal ». Après 20 secondes supplémentaires, si aucune sélection n'est effectuée, le four s'arrête et revient au Menu principal.

Remarque : « Cuire plus », « Rissoler plus » et « Cuire et rissoler plus » peuvent être utilisés autant de fois que nécessaire afin d'atteindre les résultats désirés.

Remarque : Si **Répéter Cuisson** est sélectionné à la fin du cycle de cuisson, le four se servira exactement des mêmes réglages utilisés lors du précédent cycle de cuisson, y compris tout ajustement effectué à la fin du cycle de cuisson.

Le réglage original préprogrammé ou sauvegardé ne sera pas altéré. Pour sauvegarder de manière permanente vos ajustements, l'aliment doit être sauvegardé de manière permanente dans les Favoris (voir page 26).

Le four Speedcook

Ajustement du temps de cuisson

Le temps de cuisson préprogrammé pour chaque aliment a été calculé par une équipe de chefs professionnels par le biais de tests intensifs afin d'atteindre des résultats optimaux. Soyez conscient que les temps de cuisson préprogrammés dans le Speedcook peuvent varier de manière significative des réglages traditionnels. La première fois que effectuez la cuisson d'un aliment, il est recommandé de démarrer à partir du réglage de cuisson préprogrammé de l'aliment. Cependant, au fur et à mesure que vous vous habituez à la cuisson de votre plat à l'aide du réglage préprogrammé, vous pourriez sentir le besoin d'ajuster le temps de cuisson préprogrammé.

Le réglage original préprogrammé ou sauvegardé ne sera pas altéré. Pour sauvegarder de manière permanente vos ajustements, l'aliment doit être sauvegardé de manière permanente dans les Favoris (voir page 26).

1. Sélectionner le réglage de cuisson préprogrammé pour l'aliment que vous vous apprêtez à cuire. L'écran ressemblera à ceci.



2. Taper sur le temps de cuisson affiché (**06:30** sur cet écran). Un clavier s'affiche, vous permettant de saisir une autre valeur.
3. Saisir un nouveau temps de cuisson.
4. Taper sur **Sauvegarder** pour confirmer le nouveau temps de cuisson. Taper sur **OK**. L'écran de cuisson s'affiche en indiquant le nouveau temps de cuisson.
5. Si aucun autre ajustement n'est nécessaire, taper sur **Préchauffage**.

Remarque : Si **Répéter Cuisson** est sélectionné à la fin du cycle de cuisson, le four se servira exactement des mêmes réglages utilisés lors du précédent cycle de cuisson, y compris tout changement au temps de cuisson.

Le four Speedcook

Ajustement de la température du four

Comme pour les temps de cuisson, les températures préprogrammées ont été calculées par une équipe de chefs professionnels afin d'atteindre des résultats optimaux. Soyez conscient que les températures préprogrammées dans le Speedcook peuvent varier de manière significative des réglages traditionnels.

La première fois que effectuez la cuisson d'un aliment, il est recommandé de démarrer à partir du réglage de cuisson préprogrammé de l'aliment. Cependant, au fur et à mesure que vous vous habituez à la cuisson de votre plat à l'aide du réglage préprogrammé, vous pourriez sentir le besoin d'ajuster la température préprogrammée afin de convenir à vos préférences personnelles concernant des produits et recettes spécifiques.

Pour ajuster la température à l'aide de l'écran tactile :

1. Sélectionner le réglage de cuisson préprogrammé pour l'aliment que vous vous apprêtez à cuire. L'écran ressemblera à celui indiqué dans « Ajustement du temps



de cuisson » page 30.

2. Taper sur la température affichée (500 ° sur l'écran indiqué ci-dessus). La barre de



température s'affiche.

3. Déplacer le bouton (qui se déplace par incrément de 5 °F (3 °C) vers la nouvelle température.
4. Taper sur **Sauvegarder** pour confirmer la nouvelle température. Taper sur **OK**. L'écran de cuisson s'affiche en indiquant la nouvelle température.
5. Si aucun autre ajustement n'est nécessaire, taper sur **Préchauffage**.

Remarque : Si **Répéter Cuisson** est sélectionné à la fin du cycle de cuisson, le four se servira exactement des mêmes réglages utilisés lors du précédent cycle de cuisson, y compris tout ajustement effectué à la température du four.

Le réglage original préprogrammé ou sauvegardé ne sera pas altéré. Pour sauvegarder de manière permanente vos ajustements, l'aliment doit être sauvegardé de manière permanente dans les Favoris (voir page 26).

Utilisation des réglages avancés

Dans les Réglages Avancés vous pouvez ajuster non seulement le temps de cuisson et la température du four mais également le débit d'air et les niveaux de puissance de micro-ondes d'un réglage préprogrammé. En plus de personnaliser un réglage existant, vous pouvez effectuer des ajustements aux Réglages Avancés afin de développer de nouveaux réglages à partir de ceux déjà existants. Un haut degré de familiarisation avec le four est suggéré avant d'essayer d'effectuer des changements dans ce mode.

Pour utiliser les Réglages Avancés, suivre le processus de sélectionner le réglage de cuisson préprogrammé pour l'aliment à cuire. À partir de cet écran :



Le four Speedcook

1. Taper le temps de cuisson ou la température préprogrammé afin d'effectuer toute sorte d'ajustements tel que décrit dans les précédentes sections.
2. Taper sur **Annuler** sur le côté gauche de la barre. Le mot « Annuler » se change en « Événements ».



3. Taper sur **Événements**.



4. Le mot « Événements » se change en « Annuler », et le tableau des intervalles de cycle de cuisson s'affiche sous les réglages de temps de cuisson et de température.
5. Effectuer tout ajustement que vous



souhaitez afin d'augmenter l'intensité de l'air, réduire l'intensité de l'air ou la puissance des micro-ondes.



Chaque réglage préprogrammé est divisé en quatre intervalles de temps, et chaque intervalle dispose de quatre réglages associés; Temps, Air Supérieur, Air Inférieur et Micro-ondes :

Temps : La longueur de l'intervalle est un pourcentage du temps total de cuisson. Dans l'écran ci-dessus, le temps total de cuisson est 4 minutes, donc chaque intervalle est 1 minute (25 % du total) en longueur. Lorsque les intervalles de temps sont ajustés, ils doivent totaliser 100 %.

Air Supérieur. L'intensité de l'air provenant du ventilateur de convection dans la partie supérieure du four. Vous pouvez ajuster l'intensité de l'air en incréments de 10 % de 0-100 %. Une intensité d'air supérieur de 0 % voudrait dire que **aucun** air ne souffle de la partie supérieure du four. Une intensité d'air supérieur de 100 % voudrait dire que le ventilateur d'air supérieur est à son maximum.

Air Inférieur : L'intensité de l'air provenant du ventilateur de convection dans la partie inférieure du four. Vous pouvez ajuster l'intensité de l'air en incréments de 10 % de 0-100 %. Une intensité d'air inférieur de 0 % voudrait dire que **aucun** air ne souffle de la partie inférieure du four. Une intensité d'air inférieur de 100 % voudrait dire que le ventilateur d'air inférieur est à son maximum.

Le four Speedcook

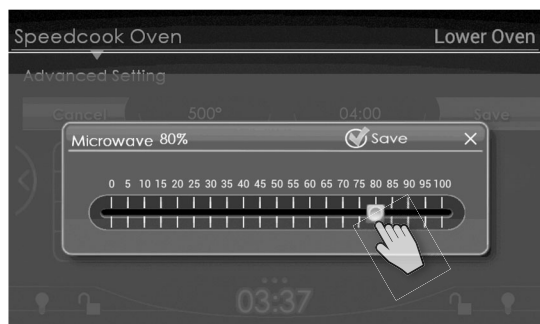
Micro-ondes : Contrôle l'intensité de puissance de micro-ondes utilisé. Vous pouvez ajuster l'intensité de puissance de micro-ondes en incréments de 10 % de 0-100 %.

1. Pour modifier les réglages, sur l'écran des Réglages Avancés taper sur le numéro dans le tableau que vous désirez modifier. Par exemple, pour diminuer la puissance de micro-ondes dans le premier intervalle de 40 %, taper sur le **80** dans la quatrième rangée de la première colonne.



La barre de puissance de micro-ondes affichera :

2. Taper et déplacer le bouton blanc à gauche de 80 % à 40 % (tel qu'indiqué ci-dessus) afin de réduire la puissance de micro-ondes.



3. Taper sur **Sauvegarder** pour revenir à l'écran des Réglages Avancés. La puissance de micro-ondes indiquera maintenant 40 % du premier intervalle. Utiliser le même processus pour continuer de faire d'autres modifications.

Taper sur **X** pour annuler et revenir à l'écran des Réglages Avancés sans sauvegarder.

Le four Speedcook

4. Sur l'écran des Réglages Avancés, taper sur **Sauvegarder** pour confirmer les modifications effectuées, ou **Annuler** pour revenir aux réglages d'origine.



- a. Si **Sauvegarder** est sélectionné, la barre affichera « Événements » de nouveau à la gauche et « OK » à la droite et le message « Events successfully changed » (événements modifiés avec succès) sera affiché au-dessus de l'horloge.



- b. Si **Annuler** est sélectionné, la barre affichera « Événements » de nouveau à la gauche et « OK » à la droite.



5. Taper sur **OK** afin de revenir à l'écran de préchauffage et cuisson et démarre le préchauffage.



Remarque : Si un intervalle n'est pas utilisé, la valeur par défaut sera zéro (0).

Remarque : Si **Répéter Cuisson** est sélectionné à la fin du cycle de cuisson, le four se servira exactement des mêmes réglages utilisés lors du précédent cycle de cuisson, y compris tout ajustement effectué à l'écran des Réglages Avancés.

Le réglage original préprogrammé ou sauvegardé ne sera pas altéré. Pour sauvegarder de manière permanente vos ajustements, l'aliment doit être sauvegardé de manière permanente dans les Favoris (voir page 26).

Le four Speedcook

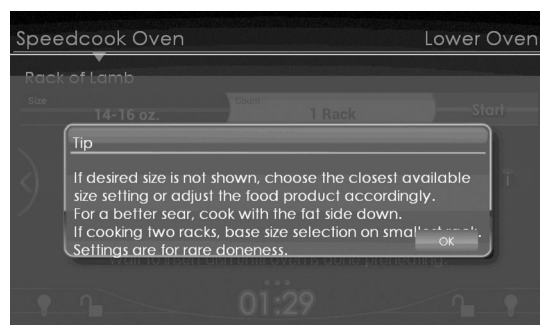
Conseils sur le four Speedcook

Le four Speedcook dispose d'une variété de conseils utiles qui couvrent une foule de rubriques.

Après avoir choisi votre réglage de cuisson préprogrammé, vous pouvez également apercevoir le logo de clé d'information **i**. Taper sur ce logo afin d'avoir des conseils utiles sur la cuisson des aliments.



Par exemple, le conseil pourrait vous indiquer que les réglages de cuisson sont basés sur l'aliment allant au four à la température du réfrigérateur ou du congélateur, ou que les réglages le sont pour une viande non farcie ou une volaille.



Réglages de cuisson préprogrammés

(Tel qu'indiqué sur l'écran tactile)

AirCrisp

Corn Dogs
Crab Cakes
Dip
Egg Rolls
Fishsticks
Fries
Hash Brown Patties
Mini Tacos
Mozzarella Sticks
Nachos
Nuggets
Potato Skins
Quiche, Mini
Spanakopita
Stuffed Jalapenos
Stuffed Mushrooms
Tenders
Tots
Wings

Bake

Breads
• Artisan Breads
 o Focaccia
 o French
Biscuits
Breadsticks
Corn Bread
Crackers
Dressing, Stuffing
Jalapeno/Cheese
Light Rye
Multigrain
Olive
Potato
Quick Bread
Rolls
• Cinnamon
• Crescent
• Dinner
Wheat Bread
White Bread
Casseroles
• Generic
• Enchilada
• Green Bean
• Meat, Uncooked
• Pot Pie
• Strata

Bake (suite)

Chicken & Fowl
• Chicken
 o Bone-In Portions
 o Boneless
 o Whole
• Cornish Game Hen
• Turkey
 o Bacon
 o Boneless Breasts
 o Whole
Desserts & Pastries
• Bars
 o Hello Dolly
 o Pecan
 o Turtle
• Blondies
• Brownies
Cakes
• Box Mix
 o Angel Food
 o Bundt
 o Carrot
 o Chocolate
 o Coffee
 o Spice
 o Sponge
• Homemade
 o Angel Food
 o Cheesecake
 o Chocolate
 o Italian Cream
 o Other Scratch
 o Pound
 o Spice
 o White
 o Yellow
Cookies
• Biscotti
 • Chocolate Chip
 • Oatmeal Raisin
 • Peanut Butter
• Sugar
• Other
Cupcakes
• Carrot
• Chocolate
• Italian Cream
• Spice
• White
• Yellow

Bake (suite)

Custards
• Bread Pudding
• Crème Brûlée
• Flan
• Vanilla
Fruit Cobbler
Muffins
• Boxed Mix
 o Banana Nut
 o Berry
 o Carot Raisin
 o Chocolate Chip
 o Honey Bran
 o Orange Cranberry
• Homemade
 o Carot Raisin
 o Blueberry
 o Banana Nut
 o Bran
 o Cornbread
Pastries
• Cream Puff Shells
• Scones
• Tart, Dessert
• Tart, Savory
• Turnovers
Pies and Quiche
• Crust
 • Custard, Cream
 • Fruit, Double Crust
 • Meringue Browning
 • Pecan
 • Pumpkin
 • Quiche
 • Sweet Potato
Meats
• Bacon
• Beef Wellington
• Ham
• Meatballs
• Meatloaf
• Pork Chops, Bone-in
Pizza & Pastas
• Pizza
 o Raw Dough
 o Frozen
 o Homemade
• Lasagna
• Mac and Cheese

Réglages de cuisson préprogrammés

(Tel qu'indiqué sur l'écran tactile)

Bake (suite)

- Pasta with Red Sauce
- Pasta with White Sauce
- Stuffed Shell
- Vegetables & Grains
 - Dressing, Stuffing
 - Potatoes
 - o Au Gratin
 - o Baked
 - o Scalloped
 - o Sweet
 - Rice
 - Steamed Vegetables
 - o Asparagus
 - o Broccoli
 - o Carrots
 - o Cauliflower Florets
 - o Corn on the Cob
 - Diced Squash
 - o Acorn
 - o Butternut
 - o Pumpkin
 - o Spaghetti
 - o Yellow
 - o Zucchini
 - Mixed Vegetables
 - Stuffed Jalapenos
 - Stuffed Mushrooms
 - Stuffed Peppers

Broil

- Chicken & Fowl
 - Chicken
 - o Kabobs
 - o Skewers/Satay
 - Turkey
 - o Burgers
 - o Hot Dogs
- Meats
 - Beef
 - o Brats
 - o Burgers
 - o Hot Dogs
 - o Italian Sausages
 - o Kabobs
 - o Meatballs
 - o Skewers/satay
 - o Steaks
 - Lamb
 - o Chops
 - o Kabobs

Broil (suite)

- Pork
 - o Bone-In Chops
 - o Brats
 - o Breakfast Links
 - o Breakfast Patties
 - o Hot Dogs
 - o Italian Sausages
 - o Kabobs
 - o Ribs
- Veal Chops
- Seafood & Fish
 - Fish Fillets
 - o Catfish
 - o Cod
 - o Halibut
 - o In Parchment
 - o Salmon
 - o Snapper
 - o Tilapia
 - o Trout
 - o Other
 - Fish Steaks
 - o Monkfish
 - o Salmon
 - o Swordfish
 - o Tuna
 - o Other
 - Shellfish
 - o Kabobs
 - o Lobster Tails
 - o Lobster Whole
 - o Oysters Rockefeller
 - o Sea Scallops
 - o Shrimp
 - Whole Fish
 - o Red Snapper
 - o Trout
 - o Other

Dehydrate

Dried Fruits
Dried Vegetables

Jerky

Roast

- Chicken & Fowl
 - Chicken
 - o Bone-In Portions
 - o Boneless

Roast (suite)

- Cornish Game Hen
- Duck, Whole
- Turkey
 - o Boneless Breasts
 - o Whole
- Meats
 - o Beef Tenderloin
 - o Lamb
 - Bone-In Leg of Lamb
 - Boneless Leg of Lamb
 - Rack of Lamb
 - o Pork
 - Crown Roast
 - Loin
 - Tenderloin
 - o Veal
 - Boneless
 - Rib Roast
- Vegetables & Grains
 - Asparagus
 - Carrots
 - Cauliflower Florets
 - Corn on the Cob
 - Eggplant
 - Garlic
 - Kabobs
 - Mixed Vegetables
 - Roasted Potatoes
 - Sliced Onions
- Sliced Peppers
- Squashes
 - o Acorn
 - o Butternut
 - o Pumpkin
 - o Spaghetti
 - o Yellow, Diced
 - o Zucchini, Diced

Reheat

Toast

- Bread
- Bagels
- Melt Cheese
- Hamburger Buns
- Sandwiches
 - Cheese Sandwich
 - Panini
 - Tuna Melt
 - Other
- Toasted Pastry

Le four inférieur

Le four inférieur dans le modèle de four double est à la fois un four conventionnel et un four à convection qui offre une cuisson uniforme par ses cinq modes de cuisson. Le four inférieur utilise également la commande d'écran tactile.



Le four inférieur peut également être utilisé comme un four apprêt ou de réchaud.

Fonctions et réglages du four inférieur



Le four inférieur dispose de six modes de cuisson :

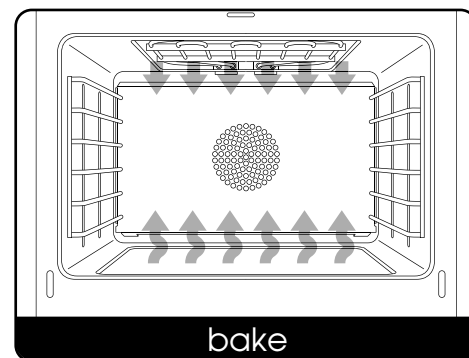
- Cuisson par convection
- Rôtissage par convection
- Qi Grilloir
- Baixo Grilloir
- Rôtissage
- Cuisson au four

En plus de ces six modes, les modes d'apprêt et de réchaud élargissent les capacités générales du four inférieur.

Le four inférieur dispose de deux éléments chauffants, un ventilateur et un élément chauffant à l'arrière de la cavité de cuisson et un élément chauffant inférieur. Contrairement à la plupart des fours traditionnels, l'élément chauffant inférieur est caché derrière la cavité de cuisson. Cette caractéristique offre une plus grosse cavité de cuisson, un nettoyage facile et un chauffage plus uniforme.

Modes de cuisson

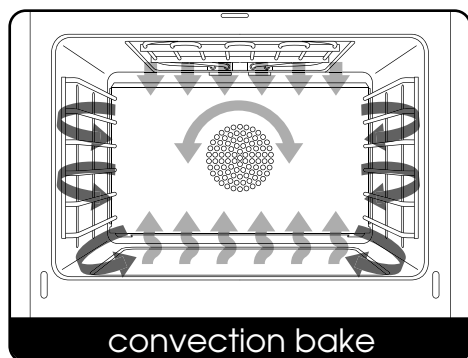
Cuisson au four



Traditionnellement, cuire au four est cuire avec de la chaleur sèche. L'air chaud du dessus et du dessous du four enveloppe la nourriture dans une chaleur sèche radiante, qui est combinée avec un peu d'humidité de la nourriture afin de devenir une vapeur diffuse dans le four.

Le four inférieur

Cuisson par convection



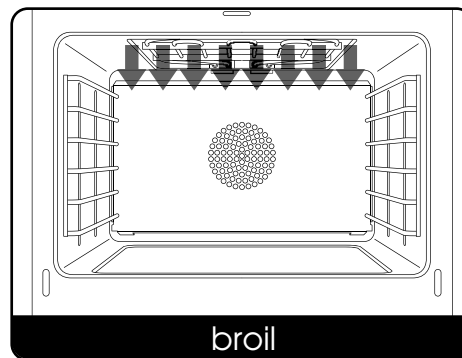
La cuisson par convection utilise les mêmes éléments chauffants que la cuisson au four en plus d'un ventilateur de convection et d'un élément à l'arrière de la cavité de cuisson.

Ce ventilateur et élément chauffant aide la chaleur et l'air à circuler uniformément à travers la chambre pour produire un meilleur brunissement et une meilleure cuisson croustillante.

Toute nourriture cuite dans le mode de cuisson au four peut également être préparé à l'aide de la cuisson par convection et vice versa.

En général, les aliments cuits par la cuisson par convection cuisent approximativement 33 % plus rapidement que la cuisson au four. La température devrait être réduite de 25 °F (14 °C).

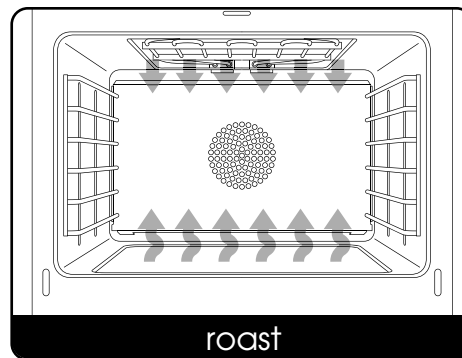
Grilloir élevé et faible



Le grilloir expose la nourriture à la chaleur irradiante (comme au-dessus d'un feu ou le dessus d'un gril). La chaleur est directe et intense, et elle diffère de la cuisson au four ou du rôtissage dans le sens que seulement que le côté supérieur de la nourriture est exposé à la source de chaleur.

Les aliments qui sont traditionnellement cuits au grilloir sont cuits rapidement, sont tendres, relativement maigres et pas trop épais (par exemple, steaks de bœuf, poisson entier et saté de poulet).

Rôtissage

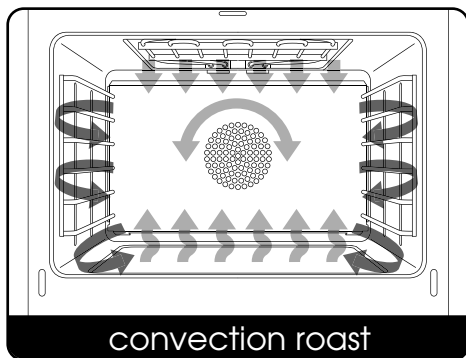


La rôtissage et la cuisson au four sont similaires en apparence, mais le rôtissage est principalement utilisé pour les viandes et les légumes contrairement aux aliments cuits au four. L'air chaud provenant du dessus et du dessous du four est utilisé pour brunir l'extérieur de la nourriture tout en retenant l'humidité à l'intérieur.

Dans le four inférieur, les deux éléments chauffants supérieurs fournissent un contrôle optimisé pour le rôtissage et le grilloir.

Le four inférieur

Rôtissage par convection



Le rôtissage par convection utilise les mêmes éléments chauffants que le rôtissage. Cependant, contrairement au rôtissage, le rôtissage par convection utilise le ventilateur et élément chauffant de convection à l'arrière du four afin d'aider la circulation de la chaleur et de l'air dans la cavité de cuisson.

Tout aliment cuit avec le rôtissage peut également être préparé à l'aide du rôtissage par convection et vice versa. Comme règle générale, les aliments cuisent approximativement 33 % plus rapidement sous le rôtissage par convection que par le rôtissage. La température devrait être réduite de 25 °F (14 °C).

Réglages supplémentaires

Deux réglages supplémentaires augmentent la polyvalence de votre four.

Réchaud

Au réglage Réchaud, le four inférieur devient un plateau de réchaud, utilisant la chaleur de la partie supérieure et inférieure pour conserver la cavité de cuisson à 145 °F (63 °C), le parfait environnement pour conserver la nourriture à la bonne température jusqu'au moment de servir. Parce que la nourriture cuit individuellement et rapidement dans le four Speedcook, vous allez vouloir utiliser le réglage Réchaud pour conserver les plats cuits en premier jusqu'à ce que le met en entier soit prêt à être servi.

Apprêt

Le réglage d'apprêt utilise la chaleur de la partie supérieure et inférieure pour conserver la cavité de cuisson à la température parfaite pour lever la pâte : 90 °F à 105 °F (32 °C à 40 °C). Certaines pâtes peuvent nécessiter de l'humidité pour lever correctement. Si l'humidité est nécessaire, placer une plaque de pâtisserie remplie d'eau sous la grille inférieure.

Utilisation du four inférieur

⚠ MISE EN GARDE

À cause de l'élément chauffant caché dans le four inférieur, **NE PAS** couvrir la partie inférieure du four avec du papier aluminium.

À partir du menu principal du four inférieur :

1. Sur l'écran tactile, sélectionner l'option de four désirée : Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Grilloir, Rôtissage, Cuisson au four, Réchaud ou Apprêt. Dès que le mode de cuisson est sélectionné, l'écran de mode affiche une barre avec le mode choisi, une section de minuterie, une section de température de four et une section de sonde (voir page 42 pour utiliser la sonde du four).



Défiler vers le bas pour voir plus de fonctions.



Le four inférieur

2. Pour sélectionner la température du four, taper sur la température prééglée **(450 °F (232 °C) sur l'écran ci-dessous)** sur la section « Four » de la barre. La barre de température affiche :



3. Déplacer le bouton blanc (qui se déplace par incrément de 5 °F (3 °C) pour définir la température du four.
4. Pour régler la minuterie, sélectionner **Minuterie**.



Le clavier s'affiche :

5. Saisir le temps de cuisson désiré à l'aide du clavier.
6. Taper sur **Préchauffage**. Le four commencera le cycle de préchauffage. « Préchauffage » s'affichera dans le coin supérieur droit de l'écran et la température du four sera indiquée.
7. Le four émettra un signal sonore lorsque le préchauffage est terminé. Ouvrir la porte et placer le(s) plat(s) dans le four.
8. Lorsque le plat a terminé sa cuisson, le retirer du four.
9. Arrêter le four en tapant sur **Off** dans la menu ou sur le côté droit de la vitre.

Remarque : Lorsque la minuterie est définie, le temps de cuisson restant est affiché comme information principale. Si la sonde de viande est utilisée, la température de la sonde (voir écran sous Fonction de sonde de température à la page suivante) est affichée tandis que le plat est en train de cuire.

Réchaud

Cette fonction vous permet d'utiliser le four comme un plateau de réchaud :



1. Sur le menu principal du four inférieur, défiler vers le bas et sélectionner **Réchaud**. L'écran de Réchaud s'affiche :
2. Définir la minuterie tel que décrit précédemment.

Remarque : La température du plateau de réchaud est réglée à 145 °F (63 °C) et ne peut être modifiée.

3. Taper sur **Préchauffage** pour démarre le préchauffage du plateau de réchaud.

Le four inférieur

Apprêt

Cette fonction vous permet de faire lever (apprêt) le pain ou autre pâte à levure. Lorsque le four inférieur est utilisé pour l'apprêt, la température peut être ajustée dans l'intervalle 90 °C - 105 °C (32 °C - 40 °C).

Remarque : Lors de l'apprêt certaines pâtes peuvent nécessiter de l'humidité pour lever correctement. Si l'humidité est nécessaire, placer une plaque de pâtisserie remplie d'eau sous la grille inférieure.

1. Sur le menu principal du four inférieur, défiler vers le bas et sélectionner **Apprêt**.

L'écran d'Apprêt s'affiche :



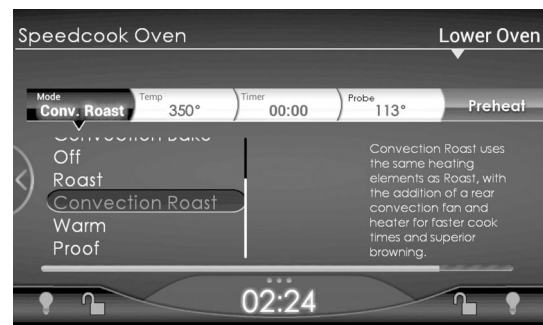
2. Définir la minuterie tel que décrit précédemment.
3. Taper sur la température indiquée dans la section Four de la barre et faire glisser le bouton blanc pour choisir une température entre 90 °F et 100 °F (32 °C et 37 °C) en incréments de 5 °F (3 °C) :
4. Taper sur **Préchauffage** pour démarrer le préchauffage du four d'apprêt.

Fonction de la sonde de température

La sonde de température élimine les incertitudes du rôtissage en cuisant la nourriture à la température interne idéale.

Pour utiliser la fonction de la sonde :

1. Brancher la sonde dans la sortie située sur le mur intérieur droit du four et fermer la porte du four, laissant l'extrémité de la sonde de viande à l'extérieur du four.
2. Sélectionner le mode de cuisson désiré et régler la température. Sélectionner **Préchauffage**.
3. Dès que le four est préchauffé, ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de four, faire glisser la grille du four. Placer la rôtissoire sur la grille et insérer la sonde dans la viande.
4. Faire glisser la grille dans le four et fermer la porte. Sélectionner **Démarrer**.
5. La température interne de la nourriture sera affichée sur l'écran tactile lors de la cuisson.



Remarque : Lorsque la température interne est atteinte, le four n'émettra pas de signal sonore et ne s'arrêtera pas.

Utilisation de la minuterie

Le minuteur d'oeuf est un minuteur traditionnel qui fonctionne indépendamment de tous les autres minuteurs du four. Il est affiché sur le côté droit de la poignée du plateau utilitaire (visible lorsque vous tapez pour afficher l'onglet centré en bas de l'écran).

1. Utiliser le clavier pour régler le temps désiré.



2. Taper sur **Démarrer**. La barre de durée à la gauche de la poignée du minuteur commencera le compte à rebours.



Dès que Démarrage est sélectionné, l'écran du Minuteur se ferme et revient à l'écran principal. L'horloge au bas de l'écran est remplacée par le minuteur.

3. Le minuteur émet un signal sonore lorsque le temps indique 00:00.

Utilisation des utilitaires

L'écran des Utilitaires, qui est visible lorsque vous tapez sur l'onglet centré au bas de l'écran vous permet d'utiliser une variété de caractéristiques sur votre four; définir des préférences (ex., pour les sons ou intensité de l'écran); et accéder aux mises à jour de logiciel, installateur et autres informations techniques.

Lorsque vous ouvrez l'écran des Utilitaires, le menu principal s'affiche :

Remarque : Dès que le mode de cuisson est



démarré, vous ne pouvez pas accéder les Utilitaires. Cependant, vous pouvez accéder aux options sous Réglages pendant le Préchauffage.

Ajustement des sons du Speedcook

Sons du four : On ou Off

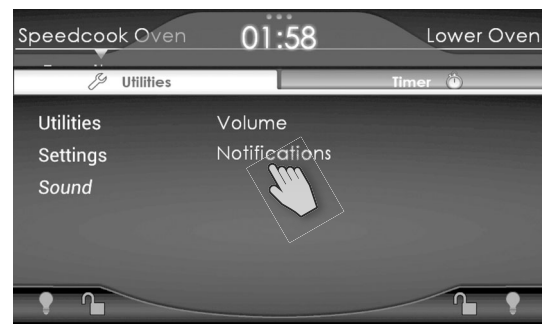
Il y a plusieurs événements avec un cycle de cuisson qui ont un son associé. Ces sons peuvent être activés/désactivés indépendamment pour satisfaire vos préférences personnelles. Lorsque vous recevez votre four, tous les sons sont activés.

Pour activer/désactiver un son :

1. Depuis l'écran de Réglages, sélectionner **Son**.



2. Pour activer/désactiver individuellement les sons, sélectionner **Notifications**.



Utilisation des utilitaires

3. Sélectionner le son individuel à activer/désactiver :



- **Préchauffage terminé** : Lorsque le cycle de préchauffage est terminé, le four émettra un signal sonore toutes les cinq minutes jusqu'à ce vous démarriez le cycle de cuisson ou l'annuliez.
 - **Rappel de cuisson à 80 %** : Lorsque le cycle de cuisson est complété à 80 %, le four émettra un signal sonore à 15 secondes et 30 secondes pour vous rappeler de vérifier le plat. Après une minute, le four continue la cuisson.
 - **Sélection valide** : Ce son indique qu'une sélection valide a été effectuée.
 - **Sélection invalide** : Ce son indique qu'une sélection invalide a été effectuée.
4. Taper sur **On** ou **Off** pour le son sélectionné.
 5. Taper sur **Réglages** pour revenir à l'écran précédent.

Sons du four : Volume

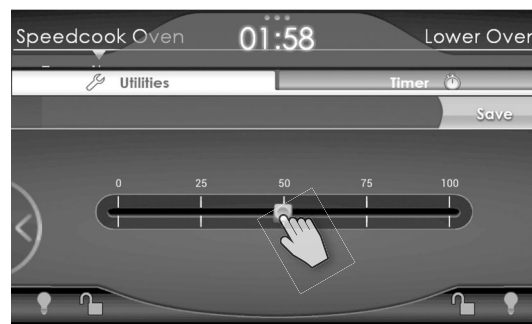
Le volume du signal sonore du four peut être ajusté afin de correspondre à vos préférences personnelles. Le changement de volume s'applique à tous les sons du four.

Pour changer le volume :

1. Depuis l'écran de Réglages, sélectionner **Son**.
2. Pour ajuster le volume, sélectionner **Volume**.
L'écran affiche la barre de volume, qui vous permet de changer le volume sonore de faible (à la gauche) à élevé (à la droite).



3. Faire glisser le bouton blanc à la gauche ou à la droite pour ajuster le volume au besoin.



4. Taper sur **Sauvegarder**.
5. Taper sur la **touche de retour** pour revenir au écrans précédents.

Utilisation des utilitaires

Ajustement de l'intensité de l'affichage

Pour ajuster l'intensité de l'affichage :

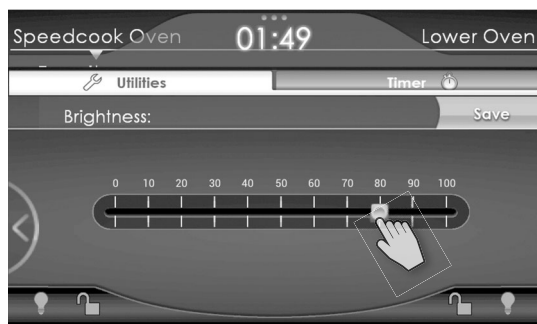
1. Depuis le menu des Réglages, taper sur **Affichage**.



2. Pour ajuster l'intensité, sélectionner **Luminosité**. L'écran affiche la barre de luminosité, qui vous permet de changer l'intensité de l'affichage de faible (à la gauche) à élevé (à la droite).



3. Faire glisser le bouton blanc à la gauche ou à la droite pour ajuster l'intensité au besoin.



4. Taper sur **Sauvegarder**.
5. Taper sur la **touche de retour** pour revenir au écrans précédents.

Mise à jour du logiciel

Les mises à jour de logiciel contiennent des améliorations de produit et les aliments préprogrammés supplémentaires. Lorsqu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous serez notifié par courriel ou courrier. Les mises à jour sont appliquées par clé USB (non incluse avec le four) et peuvent être téléchargées directement de :

www.brigade.ca/turbochef

1. Suivre les instructions sur le site Web afin de sauvegarder le fichier de mise à jour sur la clé USB.
2. Placer la clé USB dans le port USB situé dans le coin supérieur droit du panneau de commande. S'assurer que la clé USB est bien branchée au port USB du four.

Remarque : La version de la clé USB doit être 2.0 ou supérieure.

3. Depuis l'écran des Réglages sous Utilitaires, sélectionner **Mise à jour de logiciel**.
4. Pour mettre à jour cette le logiciel, taper sur



Mise à jour de l'application.

Remarque : Pour annuler, taper sur le bouton



Utilisation des utilitaires

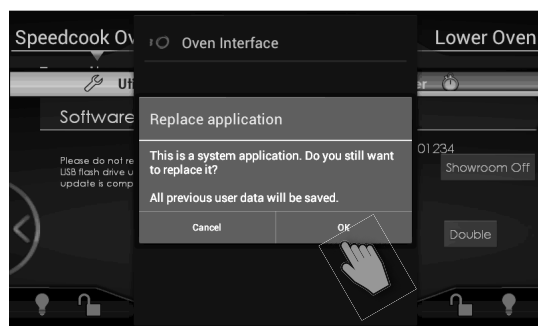
de retour ou simplement retirer la clé USB.

Si la clé USB n'est pas branchée correctement, le four ne peut procéder à la mise à jour du logiciel. Vérifier si la clé USB est correctement branchée.

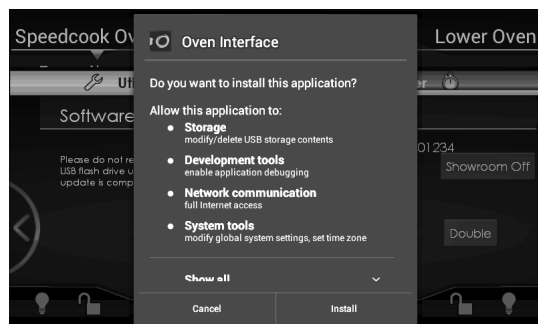
5. Vous serez invité à remplacer l'application actuelle. Taper sur **OK** pour continuer.
6. Vous serez invité à installer la nouvelle application. Taper sur **Installer** pour continuer.

Remarque : NE PAS retirer la clé USB ou fermer l'alimentation alors que l'application est en cours d'installation.

7. Dès que l'application est correctement chargée, le four redémarrera et l'écran de logo apparaîtra sur l'affichage.
8. Après que l'Application mise à jour, le four se met automatiquement au deuxième échelon du processus de mise à jour ; updating le firmware.



9. Le bouton de demande de mise à jour de l'affichage seront désactivés lors



du chargement du micrologiciel. L'état d'avancement affiché sur la barre d'état en bas de l'écran.

Remarque : NE PAS retirer la clé USB ou fermer l'alimentation alors que le micrologiciel est en cours d'installation.

10. Dès que le micrologiciel est correctement chargé, la barre d'état disparaîtra. Le logiciel redémarrera le four afin de compléter l'installation du micrologiciel.

Copie de secours des Favoris



Les Favoris ne seront pas perdus lors de la mise à jour de l'application ou du micrologiciel.

1. Pour créer une copie de secours de vos recettes favorites, insérer une clé USB dans le port USB.
2. Dans Utilitaires, sélectionner **Réglages** puis **Favoris** puis **Sauvegarder Favoris**. Après quelques secondes, un message indiquera « Favorites Backup Successful » (Favoris sauvegardés avec succès).

Restaurer les Favoris

1. Pour restaurer les Favoris sauvegardés sur la clé USB, insérer la clé USB dans le port USB.
2. Dans Utilitaires, sélectionner **Réglages** puis **Favoris** puis **Restaurer Favoris**. Après quelques secondes, un message indiquera « Favorites Restore Successful » (Favoris restaurés avec succès).

Utilisation des utilitaires

Accès aux informations de version et configuration de l'installateur

Si vous avez besoin d'appeler le soutien technique, on vous demandera de fournir des informations concernant la version du logiciel du four. Être au courant de ces informations pourrait aider les services techniques ou services à la clientèle à vous servir plus adéquatement.

Vous pouvez afficher les versions de logiciel et de micrologiciel en allant sur « Utilitaires » et en tapant **Mise à jour de logiciel**.



Mode Maintenance, que l'on retrouve sous « Utilitaires », « Réglages », « Avancés », « Maintenance » est une caractéristique pouvant aider les techniciens agréés d'établir rapidement un diagnostic précis et réparer un problème. En entrant un code de 4 chiffres, les techniciens peuvent obtenir l'accès et être en mesure d'effectuer des tests sur les différents composants internes du four. Cette caractéristique doit être utilisée **UNIQUEMENT** par des techniciens qualifiés.

Numéro de série

Si vous avez besoin d'appeler le soutien technique, on vous demandera de fournir des informations concernant le numéro de série du four. Être au courant de ces informations pourrait aider les services techniques ou services à la clientèle à vous servir plus adéquatement.

Vous pouvez afficher le numéro de série en allant sur « Utilitaires » « Réglages », et en tapant **Mise à jour de logiciel**.



Mode Showroom

Accède au mode showroom en cliquant sur « Utilitaires » « Réglages », et tapant Mise à jour de logiciel. Le paramètre par défaut pour le mode de la salle d'exposition est « OFF » appuyez sur le bouton pour passer à « ON ». Lorsque l'appareil est en mode showroom, seulement les lumières, les verrous et les fans sont fonctionnelles. Les éléments chauffants et les magnétrons ne viennent pas.



Auto-nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher! Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage. Garder la cuisine bien ventilée durant le cycle de nettoyage automatique.

Remarque : Les fours supérieur et inférieur ne **PEUVENT PAS** être auto-nettoyés en même temps.

Au cours de l'autonettoyage, le four chauffe à une température extrêmement élevée afin de permettre à des résidus d'aliments de brûler. Pour démarre un cycle d'auto-nettoyage :

1. S'assurer que la cavité de cuisson est vide et retirer la grille du four.

Remarque : Le fait de ne pas retirer la grille du four fera en sorte de décolorer la grille.

2. Retirer les grosses particules et nettoyer les liquides/grasses.

Remarque : Le fait de ne pas retirer les grosses particules et de ne pas nettoyer le four pourrait causer de la fumée lors de l'auto-nettoyage du four.

Il est recommandé de retirer la plaque à jets inférieure et de la nettoyer avant d'activer le cycle d'auto-nettoyage (**four Speedcook UNIQUEMENT**).

3. Depuis l'écran Avancé sous Réglages, sélectionner **Auto-nettoyage**. Ensuite choisir **Auto-nettoyage du four Speedcook** ou **Auto-nettoyage du four inférieur**.
4. Taper sur **Démarrer**.



5. Pour terminer immédiatement le cycle



⚠ MISE EN GARDE

Pendant le cycle d'auto-nettoyage, la porte du four est bloqué et les surfaces du four peuvent devenir très chaudes.

d'auto-nettoyage, taper sur **Annuler**.

6. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est



terminé et que le four est à une température sécuritaire, l'écran affiche un message, un signal sonore se fait entendre et le four s'éteint.

Questions fréquemment posées

Que puis-je faire cuire dans le four Speedcook? Qu'en-est-il de mes recettes?

Tout ce qui est cuit dans un four conventionnel peut être cuit dans le four TurboChef Speedcook. Les réglages de cuisson des recettes favorites peuvent être sauvegardés et accédés facilement et rapidement et s'appliquent à merveille à vos recettes familiales. Certains aliments nécessitent une faible chaleur et une cuisson lente pour de meilleurs résultats.

Est-ce que le four inférieur est un four Speedcook également?

Non. Le four inférieur est un four conventionnel/à convection. En plus, le four inférieur peut également être utilisé comme un four d'apprêt ou un réchaud.

Quelle est l'intervalle de température du four?
Le four supérieur cuit à 250 °F - 500 °F (120 °C - 260 °C). Le four inférieur cuit à 100 °F - 500 °F (38 °C - 260 °C).

Est-ce que le four dispose d'un cycle d'auto-nettoyage?

Oui. Les deux fours sont auto-nettoyants. L'auto-nettoyage prends approximativement 4 heures. Vous ne pouvez pas auto-nettoyer les deux fours en même temps.

Combien de temps cela prend-t-il au four avant de préchauffer?

Le préchauffage prends entre 8-14 minutes dépendant de la température sélectionné. Par défaut, la température de préchauffage du four est 350 °F (177 °C).

Que se passe-t-il si l'humidité recueille sur panneau de configuration ?

Cuisson d'aliments à haute teneur en humidité peut provoquer la vapeur/humidité à recueillir sur le panneau de configuration. Ceci est normal et peut être retiré simplement avec un chiffon doux et sec.

Quelle est la rapidité de cuisson du four Speedcook?

Jusqu'à 15 FOIS PLUS RAPIDE que la cuisson conventionnelle. Jusqu'à 5-8 FOIS PLUS RAPIDE que la cuisson par convection.

Quelques exemples de temps de cuisson :

- Dinde de 12 lb en 42 minutes
- Une pomme de terre au four en 6 minutes
- 20 tiges d'asperges en 45 secondes
- 6 soufflés au chocolat en 3 minutes

Comment fonctionne le four Speedcook?

Le Speedcook utilise la technologie breveté Airspeed Technology™ de Speedcook qui cuit la nourriture 15 fois plus rapidement que les méthodes de cuisson conventionnelle, retenant l'humidité et enfermant la saveur pour une qualité supérieure.

Qu'est-ce que la technologie Airspeed? La technologie Airspeed se réfère à la manière dont l'air circule à travers la cavité de cuisson.

Contrairement au four à convection, où l'air circule grâce à un ventilateur à l'arrière du four, le four TurboChef Speedcook, force l'air à travers des « plaques de jets » situées en haut et en bas du four, à des vitesses différentes, afin d'accélérer le processus de cuisson tout en maintenant une qualité supérieure.

Comment puis-je savoir quelle température et quel temps de cuisson utiliser pour le four Speedcook?

Le four fait tout le travail. Le four dispose de plus de 700 réglages préprogrammés de température et de temps de cuisson qui ont été créés par une équipe de chefs professionnels, scientifiques de l'alimentation et ingénieurs qui ont effectués plus de 6000 tests. À travers l'interface utilisateur, le four guide l'utilisateur à travers une série de sélections : mode de cuisson (rôtissage), type d'aliment (dinde), poids (12 lb). À partir des sélections des utilisateurs, le four peut déterminer la température appropriée ainsi que son temps de cuisson.

Puis-je faire des ajustements aux réglages préprogrammés?

Oui. Lors le cycle de cuisson est terminé à 80 %, l'utilisateur peut indiquer au four comment il aimerait que celui-ci procède : Cuire moins, Rissoler moins, Cuire et rissoler moins, Terminer ou continuer sans aucun changement. Lors le cycle de cuisson est terminé, l'utilisateur peut également indiquer au four comment il aimerait que celui-ci procède : « Cuire plus », « Rissoler plus », « Cuire et rissoler plus » ou « Terminer ».

Dès qu'un réglage de cuisson a été perfectionné, il peut être sauvegardé sous le mode Favoris. Cela permet à l'utilisateur de rapidement rappeler les réglages de cuisson exacts la prochaine fois que l'aliment est cuit.

Dépannage

Avant d'appeler le technicien, veuillez considérer les lignes directrices suivantes de dépannage.

Problème	Solution
L'affichage et les voyants lumineux ne fonctionnent pas,	S'assurer que le four est alimenté.
L'écran tactile est trop foncé ou trop pâle.	Ajuster l'intensité de l'affichage. Voir page 46.
Les sons ne fonctionnent pas.	Vérifier que le son est activé. Voir page 44. Vérifier que le volume sonore est monté. Voir page 45.
Les sons du four sont trop forts ou trop faibles.	Ajuster le volume. Voir page 45.
J'ai oublié de sauvegarder mes modifications à une recette récemment cuite.	Voir Sauvegarder aux Favoris, page 26.
L'horloge est réglée à la mauvaise heure.	Voir Horloge sous le menu des Réglages, page 10.
L'ampoule du four est grillée.	Appeler le service à la clientèle au 1-888-(845-4641) afin de commander un ampoule de rechange. Les instructions et les composants nécessaires sont inclus avec chaque ampoule.
J'expérimente des interférences avec mon téléphone sans fil.	Les téléphones sans fil 900 MHz sont recommandés pour limiter les interférences. Également, essayer de faire fonctionner votre réseau sans fil sur la canal 1 si possible.

Remarque : Dans le cas où le four affiche un message vous demandant d'appeler Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641). Avant d'appeler, prendre note de l'alerte de défaillance affichée à l'écran. Cela aidera le technicien à établir un diagnostic sur le problème potentiel de manière efficace.

Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez votre distributeur ou un centre de réparation agréé. Vous pouvez obtenir le nom du centre de réparation agréé auprès du revendeur de votre région.

Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui vous a vendu le produit

Décrivez clairement votre problème. Si vous n'arrivez pas à obtenir le nom d'un centre de réparation agréé, ou si les problèmes d'entretien persistent, contactez Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641), ou écrivez à :

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.**

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien.

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil se trouvent sur la plaque signalétique montée sur le côté inférieur droit du panneau de commande.

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse du distributeur _____

Si l'entretien nécessite l'installation de pièces, utiliser uniquement des pièces autorisées pour s'assurer d'être couvert par la garantie.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Garantie

GARANTIE À ÉLECTRIQUE / À INDUCTION INTÉGRÉE

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. Garantie limitée de cinq ans

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

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

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

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

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

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

SERVICE DE GARANTIE

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

Remarques

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

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

Pour des informations du produit,
appelez au 1-888-(845-4641),
ou visiter notre site Web à vikingrange.com