

MANUEL

d'Utilisation et d'Entretien



3 SERIES

Cuisinière indépendante à brûleurs étanches
et four autonettoyant 30"

CVDR3302

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils Viking. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle cuisinière à la pointe de la technique.

Votre cuisinière Brigade a été conçue 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 cuisinière. Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'une cuisinière Viking et espérons que vous choisirez de nouveau nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits, allez voir notre site Web www.vikingrange.com.

Table des matières

Mise en route

Avertissements.....	3
Avant d'utiliser la cuisinière.....	7
Fonctions et caractéristiques de la cuisinière.....	7
Fonctions et réglages du four.....	7

Mode d'emploi

Fonctionnement des plaques de cuisson.....	8
Allumage des brûleurs.....	8
Brûleurs - rallumage automatique.....	9
Conseils de cuisson (cuisinière).....	9
Récipients de cuisson.....	9
Caractéristiques et fonctions du four.....	10
Positions de grille.....	10
Mode d'emploi du four.....	10
Préchauffage.....	10
Cuisson conventionnelle/par convection.....	11
Cuisson au four.....	11
BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants).....	11
CONV BAKE (cuisson au four par convection).....	11
TRU CONV (TruConvec™).....	11
Cuisson des rôtis.....	15
CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection).....	15
Gril.....	17
CONV BROIL (cuisson au gril par convection).....	17
HI BROIL (gril fort).....	17
MED BROIL (gril moyen).....	17
LOW BROIL (gril bas).....	17
Déshydratation par convection.....	20
Décongélation par convection.....	20
Entretien du produit	
Nettoyage et maintenance.....	21
Cycle de nettoyage automatique.....	22
Remplacement des lampes intérieures.....	23
Démontage de la porte.....	24
Remise en place de la porte.....	24
Dépannage.....	25
Service après-vent.....	26
Garantie.....	27

Avertissements

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

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

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui CAUSERONT des blessures graves ou mort d'homme

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme

ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures. Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

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

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. NE PAS essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'endroit du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture du robinet en cas d'urgence. L'intervention d'un technicien qualifié est obligatoire pour tout réglage ou conversion au gaz naturel ou au gaz PL.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

AVERTISSEMENT

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

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- NE PAS essayer d'allumer un appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, à un réparateur agréé ou au fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT



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

ATTENTION

NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT
Pour réduire le risque de basculement de

l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées.

Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier son enclenchement correct en haut à gauche de la cuisinière.

- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- RISQUE DE BLESSURE.
- INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

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

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

 **RISQUE DE BRÛLURE**
Lors du cycle de nettoyage automatique, les surfaces peuvent chauffer plus qu'à l'ordinaire; par conséquent, tenir les enfants à l'écart. La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante. Risque de brûlure : NE PAS toucher le verre!

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVIS

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

⚠ 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, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage. GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

⚠ ATTENTION

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

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des brûleurs.
- NE JAMAIS rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. NE PAS laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un brûleur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. NE PAS verser d'alcool sur des aliments chauds. NE PAS laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- Plaques de cuisson : Éteindre le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- NE JAMAIS saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes.
- Four : Éteindre le feu ou la flamme en fermant la porte du four. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour éteindre un incendie ou une flamme.
- GRAISSE – La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. La graisse enflammée s'éteint avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent du type à mousse ou à poudre pour feux spéciaux. Laisser refroidir complètement avant d'essayer de la manipuler. NE PAS laisser la graisse s'accumuler autour du four ou dans les bouches d'aération. Essuyer immédiatement les déversements.

Sécurité des enfants

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

Avertissements

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, aucune armoire ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque s'ils sont rangés à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyeurs ou des aérosols.
- TOUJOURS placer la poêle sur le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- TOUJOURS ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- NE JAMAIS laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée, et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. NE PAS utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- NE PAS faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les chiffons ou autres ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- TOUJOURS laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler
- TOUJOURS éteindre le four en fin de cuisson.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- NE JAMAIS utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS : Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.
- Une fois l'appareil installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

Sécurité liée aux ustensiles

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à déplacer lorsqu'elles sont pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que l'ustensile est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de la cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter, en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, NE PAS faire orienter les manches au-dessus des brûleurs adjacents. TOUJOURS tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- NE JAMAIS laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lorsque des sacs de cuisson au four sont utilisés.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du changement subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.

Avertissements

Sécurité liée aux ustensiles

- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. NE PAS utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. NE PAS utiliser de couvercles sur les brûleurs, les grils sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- La flamme du brûleur devra être ajustée pour couvrir juste le fond de la casserole ou de la poêle sans dépasser. Un brûleur réglé trop fort risque de faire brûler la surface des comptoirs adjacents, de même que l'extérieur de l'ustensile. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.

Éléments chauffants

- NE JAMAIS toucher les zones à proximité des brûleurs de cuisson au four et du gril ou les surfaces intérieures du four.
- Il risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des brûleurs et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, NE PAS toucher ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Les autres surfaces du four peuvent chauffer au point de causer des brûlures, notamment la bouche d'aération, la surface près de la bouche d'aération et la vitre de la porte du fo

Four autonettoyant

- Nettoyer uniquement les composants indiqués dans ce guide. NE PAS nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four dans ou près de tout composant du four à nettoyage automatique.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique du four, retirer la lèchefrite, les grilles de four et autres ustensiles, puis essuyer les déversements excessifs pour éviter toute fumée excessive, toutes flammes ou tout jaillissement de flammes.
- Cette cuisinière a un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement durant un cycle de nettoyage. S'il ne démarre pas, annuler le cycle de nettoyage et contacter un revendeur agréé.
- Il est normal que les plaques de cuisson de la cuisinière chauffent durant un cycle de nettoyage automatique. Par conséquent, tout contact avec les plaques de cuisson de la cuisinière durant un cycle de nettoyage doit être évité.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

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

À propos de votre appareil

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

Panne de courant

En cas de panne de courant, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne de courant. Assurez-vous que les commandes du four sont sur OFF.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la cuisinière fonctionnera correctement sans réglage. Une panne de courant partielle peut affecter ou non le fonctionnement de la cuisinière, selon la sévérité de la panne.

Avant d'utiliser la cuisinière

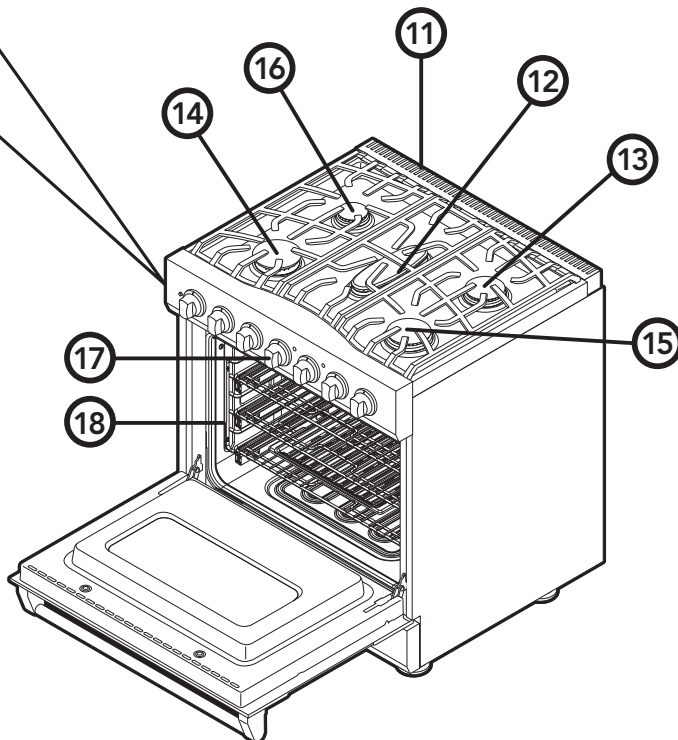
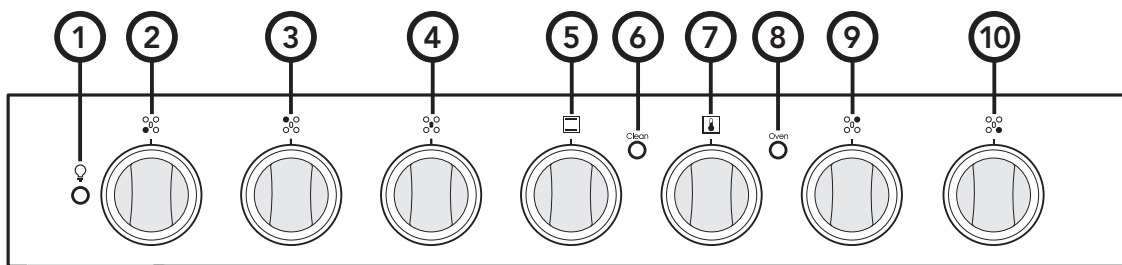
Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à faire cuire, nettoyez minutieusement la cuisinière avec de l'eau savonneuse et chaude. Il est possible qu'une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

Four

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

Tous les modèles incluent :

- Cinq modes d'utilisation – notamment cuisson au four par convection et grill par convection – qui assurent la circulation de l'air pour réduire les temps de cuisson et donner une cuisson uniforme.
- La surface de cuisson exclusive une pièce usinée empêche la propagation des déversements et facilite le nettoyage.
- La cuisson au four par convection avec brûleur de 30 000 BTU caché permet la cuisson uniforme et rapide de tous vos plats et est associée à un nettoyage facile.
- Deux lampes éclairent le compartiment du four en éblouissant moins.
- Six positions de grille et trois grilles procurent un espace suffisant pour vos besoins de cuisson.
- Cet appareil est certifié par Star-K conforme à des réglementations strictes et des instructions spécifiques sur le site www.star-k.org



1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
3. Bouton de commande du brûleur avant gauche
4. Bouton de commande du brûleur central
5. Sélecteur de fonction du four
6. Voyant de nettoyage automatique
7. Sélecteur de température du four
8. Voyant de température du four
9. Bouton de commande du brûleur arrière droit
10. Bouton de commande du brûleur avant droit
11. Îlot
12. Un brûleur de 9 100 Nat / 8 000 LP BTU
13. Un brûleur de 12 000 Nat / 11 000 LP BTU
14. Un brûleur double empilé de 18 000 Nat / 16 000 LP BTU
15. Un brûleur de 17 000 Nat / 15 000 LP BTU
16. Un brûleur de 9 100 Nat / 6 500 LP BTU
17. Plaque d'identification
18. Deux grilles pleine extension/Un courante grille/sixpositions de grille

Fonctions et réglages du four

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)
Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

CONV BAKE (cuisson au four par convection)
Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum.

TRU CONV (TruConvec™)
Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et biscuits (jusqu'à 6 grilles de biscuits à la fois).

CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)
Utilisez ce réglage pour faire rôtir dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

CONV BROIL (cuisson au gril par convection)
Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

HI BROIL (gril fort)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes brunes de 2,5 cm d'épaisseur maximum devant être cuites à point ou saig-

nantes.

MED BROIL (gril moyen)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes blanches, comme le poulet ou les viandes de plus de 2,5 cm d'épaisseur qui seraient surcuites avec HI BROIL.

LOW BROIL (gril bas)
Utilisez ce réglage pour faire dorer des aliments plus délicats, comme de la meringue.

SELF CLEAN (nettoyage automatique)
Utilisez cette fonction pour nettoyer le four.

Déshydratation par convection (TRU CONV)
Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

Décongélation par convection (TRU CONV)
Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Remarque : Pour plus d'informations sur les fonctions du four, voir la section « Mode d'emploi ».

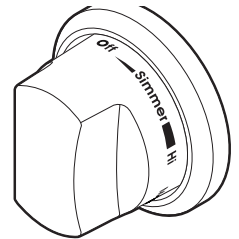
Fonctionnement des plaques de cuisson

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont à allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuses à flamme nue.

Brûleurs – rallumage automatique

Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens anti-horaire sur une position quelconque. Cette commande fait à la fois office de robinet de gaz et d'interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur toute position ON grâce au système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz circule encore. Lorsque le gaz circule jusqu'aux brûleurs, les allumeurs électriques commencent à faire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas fondu ou ne s'est pas déclenché.



Peu après, une quantité suffisante de gaz devrait avoir été acheminée jusqu'au brûleur pour permettre son allumage. Une fois le brûleur allumé, tournez sa commande sur n'importe quelle position pour ajuster la hauteur de flamme. Le réglage de la hauteur de flamme correcte pour le processus de cuisson souhaité et la sélection de l'article de cuisson adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Conseils de cuisson (cuisinière)

Votre cuisinière est équipée d'une variété de brûleurs de tailles différentes. Vous trouverez ci-dessous un guide expliquant lesquels sont les mieux adaptés à certaines applications de cuisson

Brûleur	Utilisation
Brûleur avant gauche / avant droit 18 000 BTU / 17 000 BTU	Utiliser de préférence pour porter de grandes quantités de liquide à température et préparer des plats en grandes quantités
Brûleur arrière gauche 9 100 BTU	Utiliser de préférence avec l'accessoire gril réversible
Brûleur central 9 100 BTU	Best for use with the reversible griddle/grill accessory
Brûleur arrière droit 12 000 BTU	Utiliser pour la plupart des besoins de cuisson standard

Conseils de cuisson (cuisinière)

- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Baissez le feu jusqu'à ce qu'il couvre approximativement 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi la chauffe uniforme de l'article de cuisson et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Baissez le feu si des flammes dépassent du fond de l'article de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffera son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Baissez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petits bouillons qu'à gros bouillons. Le maintien d'un gros bouillon est un gaspillage inutile d'énergie, déshydrate les aliments et engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.
- Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 6 po (15 cm) sur les grands brûleurs. Sur les petits brûleurs, utilisez des poêles et casseroles de 4 po (10 cm) et plus.

Réglages des brûleurs*

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (oeufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à la crème et au jus de viande, et des poudings
Med	Faire sauter et saisir, braiser et frire à la poêle Maintien de grandes quantités à petits bouillons
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintien de grandes quantités à gros bouillons
High	Porter l'eau rapidement à ébullition Pour faire frire en bain de friture dans un grand article de cuisson

***Remarque** : Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.

Récipients de cuisson

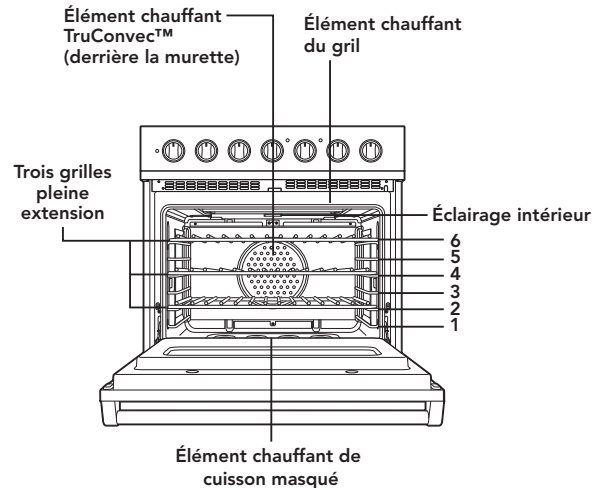
Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tout récipient de cuisson est adapté à une utilisation sur la cuisinière, et il est inutile de remplacer votre batterie de cuisine actuelle par des articles de cuisine commerciaux. C'est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.

Remarque : Lorsque vous utilisez de gros faitouts et/ou un feu fort, il est recommandé d'utiliser les brûleurs avant. Vous disposerez de plus de place sur l'avant et minimiserez le nettoyage potentiel de l'arrière de l'appareil (taches et décoloration).

Caractéristiques et fonctions du four

Positions de grille

Chaque four est équipé de deux grilles pleine extension et un courante. Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et placées à d'autres niveaux. Pour les meilleurs résultats par cuisson au four conventionnelle, N'UTILISEZ PAS plus d'une grille à la fois. Il est par ailleurs recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de faire cuire avec les grilles aux positions 2 et 4 ou aux positions 3 et 5.



Mode d'emploi du four

Préchauffage

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

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

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

Cuisson conventionnelle/par convection

Étant donné les différences de densité, de texture superficielle et de consistance entre les aliments, il est possible que certains aliments soient mieux préparés à l'aide du réglage de cuisson au four conventionnelle. C'est pourquoi la cuisson au four conventionnelle est recommandée lors de la préparation d'aliments cuits au four comme les crèmes renversées. L'utilisateur pourra remarquer que d'autres aliments sont également préparés plus uniformément par cuisson conventionnelle. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour une cuisson sur une seule grille.

Conseils de cuisson par convection

La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise un ventilateur qui entraîne la circulation d'air forcé à travers le four, créant l'environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est prévue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson d'aliments plus épais. Vous trouverez ci-dessous certains conseils qui vous permettront de tirer les meilleurs résultats de votre four en mode de cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir les recettes d'une cuisson conventionnelle à une cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (10 °C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- Les temps de cuisson standard et par convection seront identiques. Toutefois, si vous utilisez la convection pour faire cuire un seul article ou un volume plus petit, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10-15 %. (Rappelez-vous que la cuisson par convection a été conçue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou la cuisson de gros volumes.)
- Si vous faites cuire des articles exigeant plus de 45 minutes de cuisson, vous pourrez constater une réduction de 10 à 15 % du temps de cuisson.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. C'est la circulation d'air uniforme qui rend cela possible. Les aliments pouvant être préparés sur deux ou trois grilles en même temps incluent : pizza, gâteaux, biscuits, biscuits à levure chimique, muffins, petits pains et plats préparés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut.

Cuisson au four

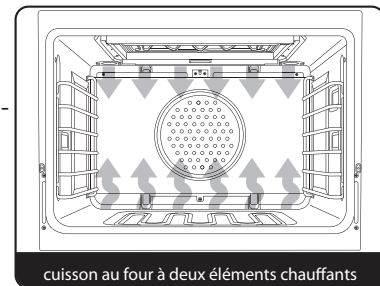
BAKE

(cuisson au four par circulation d'air naturelle)

La forte chaleur rayonne à partir des brûleurs de cuisson au four en U en bas du four et circule naturellement. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des plats en cocotte.

Pour utiliser la fonction BAKE

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
2. Réglez le sélecteur de fonction du four sur BAKE et tournez le sélecteur de température à la température souhaitée.
3. Fermez la porte.



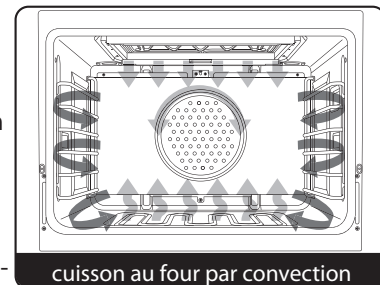
cuisson au four à deux éléments chauffants

CONVECTION BAKE

La chaleur rayonne à partir des brûleurs de cuisson au four en U en bas du compartiment du four. L'air chauffé circule sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les plus gros volumes à cuire. Lors de la cuisson de rôtis, l'air frais est rapidement remplacé – ce qui permet de saisir les viandes sur l'extérieur et de piéger plus de sucs et d'arômes naturels à l'intérieur, avec un rétrécissement moindre. Cette circulation uniforme de l'air homogénéise la température à travers le compartiment du four et élimine les points chauds et froids caractéristiques des fours conventionnels.

Pour utiliser la fonction CONVECTION BAKE

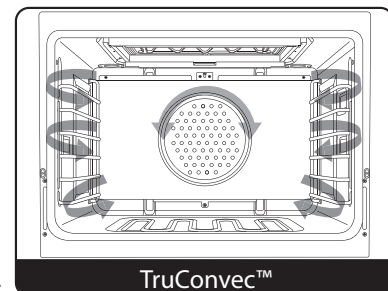
1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
2. Réglez le sélecteur de fonction du four sur CONVECTION BAKE et tournez le sélecteur de température à la température souhaitée.
3. Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée et activez l'interrupteur du ventilateur de convection.
4. Fermez la porte.



cuisson au four par convection

TRU CONV (TruConvec™)

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



TruConvec™

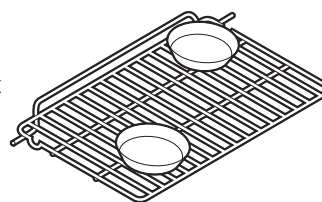
Conseils de cuisson

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

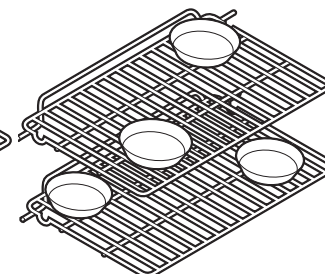
Conseils de positionnement des moules

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

Positionnement des moules sur une grille



Positionnement des moules sur plusieurs grilles



Cuisson au four

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

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

Cuisson au four

GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION				
Aliment	Plat/moule	Position de grille	Temperature	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	7-9
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	350°F (177°C)	25-30
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	11-13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	350°F (177°C)	25-30
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	375°F (191°C)	20-25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	30-35
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	325°F (163°C)	12-15
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	350°F (177°C)	10-12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à svarin	3 ou 4	350°F (177°C)	35-40
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325°F (163°C)	35-40
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	325°F (163°C)	15-17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	35-40
Génoise, deux etaes	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	25-20
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	325°F (163°C)	45-50
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	20-25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	7-10
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	7-10
PASTRY				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	20-25
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond	3 ou 4	375°F (191°C)	7-10
Pâte brisée, fourrée	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	45-50
Tarte au citron meringuée	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	7-10
Tarte à la citrouille	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	35-40
Tarte à la crème	Déconseillée			
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	15-20
Bâtonnets de poisson	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	8-10
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	45-50
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	35-40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	45-50
Quiche	Déconseillée			
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	15-20
Mac & cheese, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	25-35
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350°F (177°C)	50-55
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	325°F (163°C)	35-40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	40-45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400°F (205°C)	15-20

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

Cuisson au four

Résolution de problèmes de cuisson au four

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

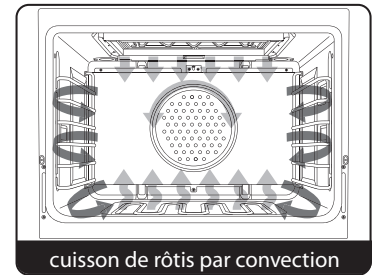
PROBLÈMES DE CUISSON COURANTS/SOLUTIONS		
Problèmes	Cause	Remedy
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non	1. Four trop chaud 2. Taille du moule incorrecte 3. Trop de moules	1. Baissez la température 2. Utilisez un moule de la taille adaptée 3. Réduisez le nombre de moules
Gâteaux craquelés	1. Pâte trop épaisse 2. Trop de moules 3. Taille du moule incorrecte	1. Suivez la recette. Ajoutez du liquide 2. Réduisez le nombre de moule 3. Utilisez la taille de moule de cuisson recommandée
Le niveau des gâteaux est inégal	1. Pâte non étalée 2. Four ou grille non horizontaux 3. Plat déformé	1. Étalez uniformément la pâte 2. Mettez le four ou la grille à horizontaux niveau 3. Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits au fond	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Moules foncés utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Pan too large	1. Vérifiez les aliments à travers la vitre du four 2. Utilisez des moules brillants 3. Utilisez la position de cuisson grille recommandée 4. Ajustez le réglage de par convection au besoin 5. Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois du moule trop hautes	1. Utilisez la position de haute grille recommandée 2. Laissez préchauffer le four 3. Utilisez un moule adapté
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits brûlante	1. Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots
Tartes brûlées aux bords	1. Four trop chaud 2. Trop de moules 3. Four non préchauffé	1. Baissez la température 2. Réduisez le nombre de moules 3. Laissez préchauffer le four
Tartes trop claires sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de moules 3. Four non préchauffé	1. Montez la température 2. Réduisez le nombre de moules 3. Laissez préchauffer le four

Cuisson des rôtis

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)

L'élément chauffant par convection fonctionne en même temps que les éléments chauffants intérieur et extérieur du gril. Le ventilateur de convection réversible fonctionne à vitesse plus élevée dans chaque direction. Ce transfert de chaleur (principalement issu de l'élément chauffant par convection) piège l'humidité à l'intérieur des grosses pièces de viande. Vous gagnez par ailleurs du temps par rapport aux modes de cuisson de rôtis par convection à ventilateur unique actuels. Utilisez ce réglage pour faire cuire les dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

*Remarque : Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.



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

Astuces de cuisson de rôtis

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

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

Cuisson des rôtis

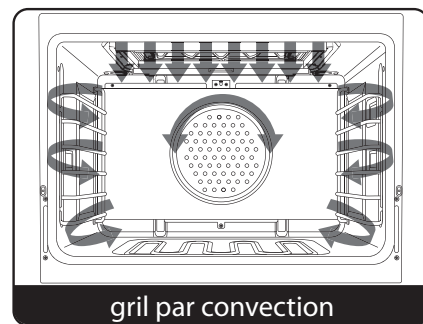
GUIDE DE CUISSON PAR CONVENTION DES VIANDES			
Aliment	Poids	Durée (min/lb)	Température
BŒUF			
Côte de bœuf			
Saignante	4-6 lbs	25	325° F (163° C)
À point	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
Bien cuit	4-6 lbs	30	325° F (163° C)
Rump Roast			
À point	4-6 lbs	20	325° F (163° C)
Bien cuit	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
Tip Roast			
À point	3-4 lbs	30	325° F (163° C)
Bien cuit	3-4 lbs	35	325° F (163° C)
AGNEAU			
Gigot	3-5 lbs	30	325° F (163° C)
PORC			
Rôti de porc	3-5 lbs	30	325° F (163° C)
Côtelettes (2,5cm d'épais- seur)	1 lb	45-50 durée	325° F (163° C)
Jambon (entièrement cuit)	5 lbs	totale 15	325° F (163° C)
VOLAILLE			
Poulet, entier	3-4 lbs	25	350° F (177° C)
Dinde, non farcie	12-16	11	325° F (163° C)
Dinde	lbs	11	325° F (163° C)
Dinde, farcie	20-24	9-10	325° F (163° C)
Dinde, farcie	lbs	9-10	325° F (163° C)
Poitrine de dinde	12-16	20	325° F (163° C)
	lbs		
	20-24		
	lbs		
	4-6 lbs		

Gril

CONV BROIL* (cuisson au gril par convection)

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

*Remarque : Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.

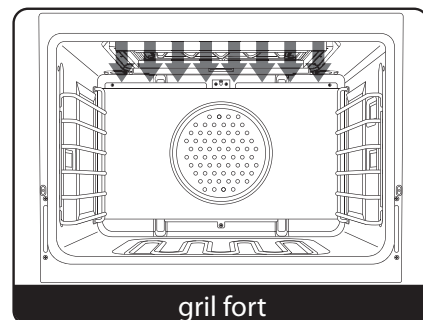


gril par convection

HI BROIL (gril fort)

La chaleur rayonne à partir des deux éléments chauffants du gril, situés en haut du compartiment du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à

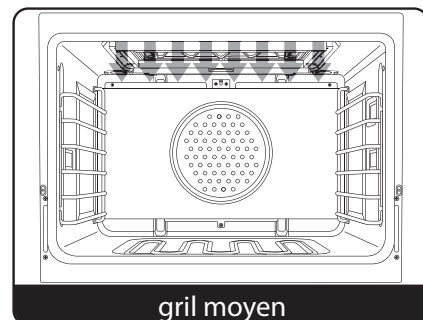
5 cm maximum des éléments chauffants du gril ou sur la grille supérieure. Une cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qu'on désire cuites « saignantes » à « à point ». Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.



gril fort

MED BROIL (gril moyen)

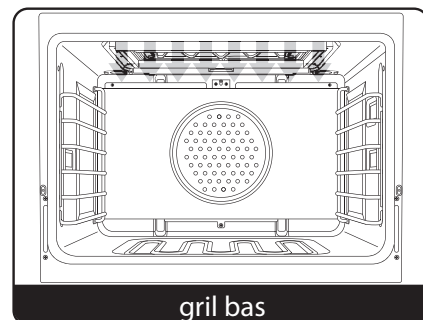
Les éléments chauffants du gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent pour produire moins de chaleur pour une cuisson au gril lente. Comptez une distance de 10 cm entre la surface supérieure des aliments et l'élément chauffant du gril. La cuisson au gril lente est préférable pour le poulet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



gril moyen

LOW BROIL (gril bas)

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



gril bas

Gril

Instructions de cuisson au gril

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

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

Pour utiliser le mode BROIL ou CONVECTION BROIL

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.
2. Centrez l'aliment sur la lèchefrite et la grille froides. Placez la lèchefrite dans le four.
3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur CONVECTION BROIL ou BROIL et tournez le sélecteur de température sur BROIL.
4. Fermez la porte. Il n'y a pas de détente pour retenir la porte en position ouverte, car l'utilisation du gril est seulement recommandé avec la porte fermée pour cette cuisinière. Avec la porte fermée, l'élément chauffant du gril pourra effectuer des cycles d'allumage/extinction en cas de cuisson au gril prolongée nécessaire.

Astuces de cuisson au gril

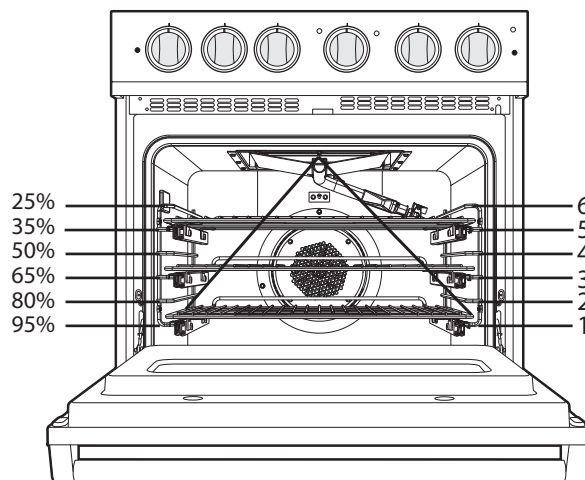
- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la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

Positions de grille pour cuire au gril

Le grilloir utilise des rayons de chaleur afin de cuire les aliments.

Parce que ces rayons voyagent seulement dans les lignes droites, la zone de cuisson efficace de la salamandre est réduite lorsque vous utilisez les positions les plus élevées. À haute-grilles, les rayons ne peuvent atteindre tous les coins de la grille de la lèchefrite, sorte de gros morceaux de viande pourrait faire griller pas suffisamment à la périphérie. Les zones de cuisson efficaces sur la grille de la lèchefrite pour chaque position des grilles sont indiqués.

Remarque : La position 6 est la plus proche du gril et la position 1 la plus proche du fond du four.



Gril

GUIDE DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	POIDS	RÉGLAGE	GRILLE	DURÉE (MIN.)
BŒUF				
Aloyau, 1 po	14 oz.	Broil	3	4
Saignant	14 oz.	Broil	3	5
À point	14 oz.	Broil	3	+6
Bien cuit				
T-bone, 3/4 po	10 oz.	Broil	3	4
Saignant	10 oz.	Broil	3	6
À point	10 oz.	Broil	3	8
Bien cuit				
Hamburger, 1/2 po	1/4 livres	Broil	3	6
Saignant	1/4 livres	Broil	3	8
À point				
AGNEAU				
Côtelettes, 1 po	12 oz.	Convection Broil	3	7
Épaule	1 lb	Convection Broil	3	6
PORC				
Côtelettes, 3/4 po	1 lb	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
POULET				
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Broil	3	15
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Convection Broil	3	15
Poitrine non désossée	2-3 livres	Broil	1	22
Poitrine non désossée	2-3 livres	Convection Broil	1	20
Morceaux de poulet	2-3 livres	Broil	3	22
Morceaux de poulet	2-3 livres	Convection Broil	3	20
POISSON				
Darne de saumon	1 lb	Broil	2	8
Filets	1 lb	Broil	2	8

Remarque : Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement.

Déshydratation par convection

Déshydratation par convection

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes. L'air circule sous l'effet d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four et au bout d'un certain temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la prolifération de micro-organismes et retarde l'activité des enzymes. Il est important de se souvenir que la déshydratation n'améliore pas la qualité; par conséquent, seuls des aliments frais de qualité optimale doivent être utilisés.

1. Préparez les aliments comme recommandé.
2. Arrangez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).
3. Réglez le sélecteur de température à 200 °F (93,3 °C) et le sélecteur de fonction du four à CONVECTION BAKE.

ATTENTION

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

Décongélation par convection

Décongélation par convection

L'air circule sous l'effet d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans apport calorifique. Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, NE PAS laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.
2. Réglez le sélecteur de température à OFF et le sélecteur de fonction du four à CONVECTION BAKE

ATTENTION

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

Nettoyage et maintenance



Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. Débranchez l'alimentation si vous prévoyez effectuer un nettoyage minutieux à l'eau.

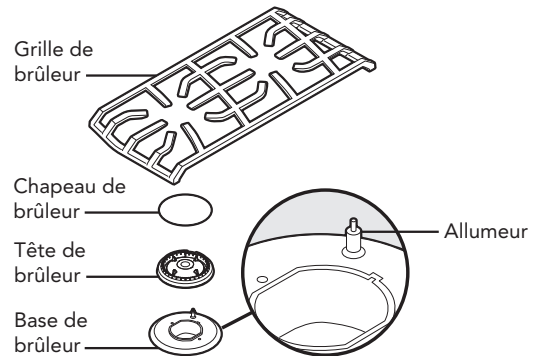
Brûleur de surface

Essuyez les déversements de liquide le plus tôt possible après leur occurrence, avant qu'ils n'aient le temps de brûler et de se calciner. Procédez comme suit en cas de déversement :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez.

Chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur doivent être régulièrement retirés et nettoyés. Nettoyez TOUJOURS les chapeaux de brûleur après un déversement. Le maintien de chapeaux de brûleur propres empêchera l'allumage impropre et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, tirez droit le chapeau de la base de brûleur. Essuyez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif pour les aliments calcinés. Essuyez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, NE NETTOYEZ PAS au lave-vaisselle ou avec un produit nettoyant pour four.



Tête de brûleur

Si les trous de la tête de brûleur sont bouchés, nettoyez avec une épingle. Veillez à NE PAS agrandir ou déformer les trous. Veillez à NE PAS utiliser de cure-dent pour nettoyer les trous. Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, alignez minutieusement les 2 ergots sous la tête de brûleur sur le bord extérieur de la base du brûleur. Assurez-vous que les ergots ne sont pas alignés sur l'allumeur et que le chapeau du brûleur est horizontal.

Remarque : Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif.

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux.

Surfaces du four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four. N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige. N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du bouton.

Self-Clean (nettoyage automatique)

Votre four a un cycle de nettoyage automatique pour le nettoyage de son compartiment intérieur. Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique »

Surfaces en verre

Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Les nettoyants pour vitres peuvent servir à retirer les traces de doigts. Si vous utilisez un nettoyant pour vitres à l'ammoniaque, assurez-vous qu'il ne coule pas sur la surface extérieure de la porte.

Nettoyage et maintenance

Grilles du four

Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse.

Composants en inox

Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. N'UTILISEZ PAS de tampons en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en nylon. N'UTILISEZ PAS de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'inox. NE LAISSEZ PAS stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essayez immédiatement tous les déversements

Cycle de nettoyage automatique

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.

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

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique:

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

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez complètement la porte.
2. Tournez le sélecteur de température à la butée du réglage CLEAN. À ce moment-là, le voyant CLEAN s'allume. Dans les 30 secondes qui suivent, le loquet de la porte automatique s'enclenche et le voyant OVEN s'allume. Le voyant OVEN reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de nettoyage automatique, puis effectue des cycles de mise sous/hors tension durant le cycle de nettoyage automatique.
3. Il reste allumé jusqu'à la fin ou l'interruption du nettoyage automatique et la baisse de température du four à un niveau sûr. Un cycle complet dure 2,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet. **Remarque** : Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (2,5 heures).
4. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

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

Nettoyage et maintenance

Remplacement des lampes intérieures

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

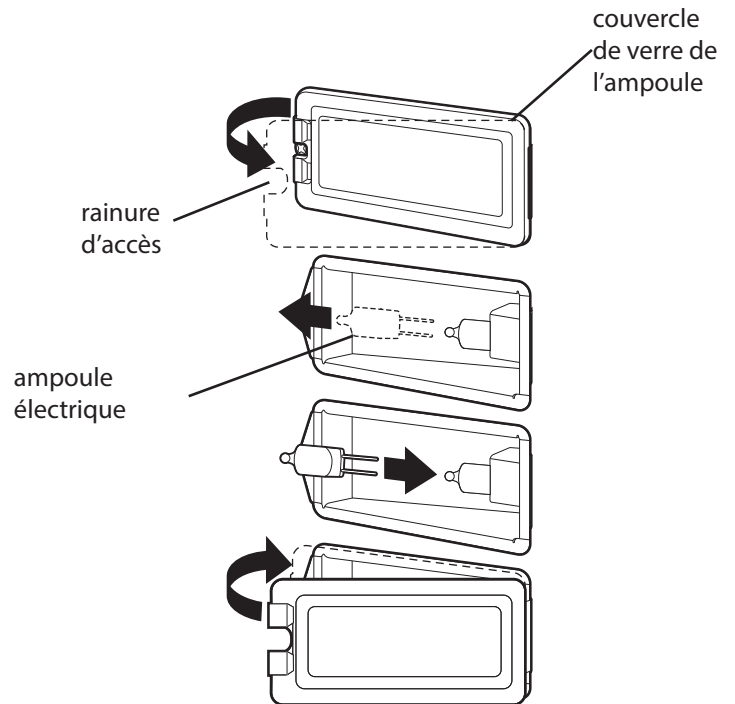
Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

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

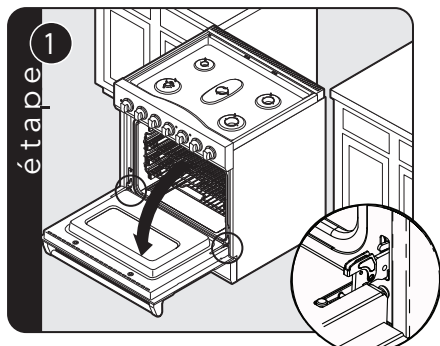
NE pas toucher l'ampoule avec les doigts. Nettoyez tout signe de pétrole de l'ampoule et la poignée avec un chiffon doux.

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

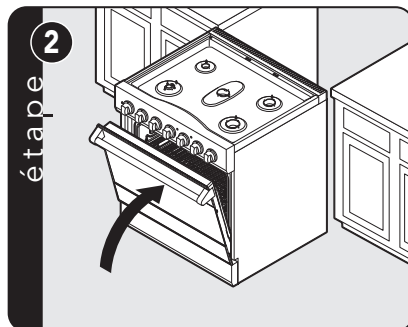


Nettoyage et maintenance

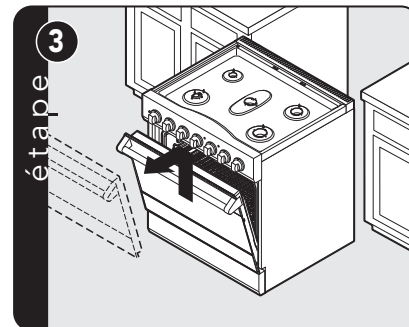
Démontage de la porte



Ouvrez la porte complètement. Pliez les loquets vers l'arrière jusqu'à ce qu'ils se verrouillent.

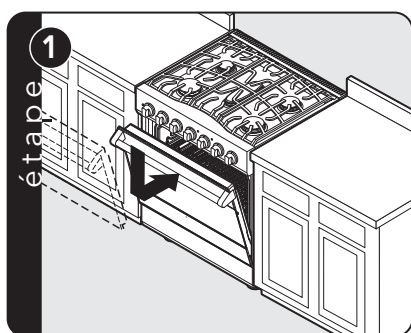


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

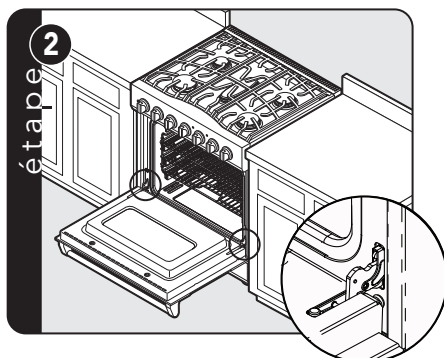


Soulevez la porte et retirez-la.

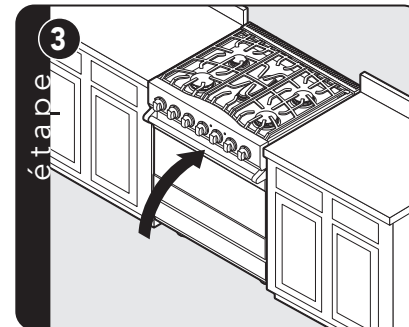
Remise en place de la porte



Alignez de nouveau attentivement la porte sur les charnières. Faites coulisser à l'intérieur et vers le bas.



Ouvrez la porte entièrement. Pliez les loquets vers l'avant jusqu'à ce qu'ils se verrouillent.



Fermez la porte.

Dépannage

Problème	Problème Cause possible et/ou solution
La cuisinière ne fonctionne pas	La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique : faites vérifier le disjoncteur, les câbles et les fusibles par un électricien
Le gril ne fonctionne pas.	Vous avez tourné le sélecteur de température trop loin au-delà de la position BROIL
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le circuit a disjoncté. Fusible grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs émettent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé. Coupure de gaz.
Les allumeurs émettent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	Alimentation non mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Allumeurs mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais sa flamme est grande, déformée ou jaune.	Trous de brûleur bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les registres sont mal réglés.
Forte odeur et/ou fumée remarquée lors des premières utilisations du four.	Cela est dû à la combustion normale de l'isolant et des huiles de protection dans le four. Ce phénomène disparaîtra au bout de quelques utilisations.
Le voyant du four est allumé, mais le four ne chauffe pas.	Le four fonctionne correctement. La fonction de chauffe reprend dès qu'il refroidit.

Service après-vente

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

Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

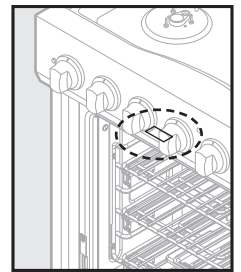
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où vous avez fait l'achat

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

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE**

111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, inclinez la cuisinière vers l'arrière ou utilisez un miroir pour regarder dessous sur l'avant.



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date installed _____

Dealer's name _____

Address _____

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

CONSERVEZ CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Garantie

GARANTIE DES CUISINIÈRES INDÉPENDANTES À BRÛLEURS ÉTANCHES ET

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

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

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

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

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

SERVICE DE GARANTIE

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

Spécifications modifiables sans préavis.

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

Pour des renseignements sur le produit,
appelez le 1-888-845-4641 ou allez voir le site Web www.vikingrange.com