

Manual d'utilisation et d'entretien



7 SÉRIÈS

**Cuisinières Gaz Indépendantes Professionnel /
Plaques de cuisson au gaz sur mesure encastrées**

*VGR7362, VGR7482,
CVDR7362, CVDR7482
VRT736, VRT748*

Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires Viking. Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apporté à chaque détail de votre nouvelle cuisinière ultra moderne.

Votre cuisinière Viking est 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 entière satisfaction est notre objectif ultime. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez contactez notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'acquérir une cuisinière Viking et nous espérons que vous reviendrez vers nous pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus d'informations sur la gamme complète et toujours plus large de produits Viking, visitez-nous en ligne sur vikingrange.com

Table des matières

Démarrage

| | |
|--------------------------------|---|
| Avertissements | 3 |
| Avant d'utiliser la cuisinière | 8 |

Commandes du produit

| | |
|--|----|
| Caractéristiques de la plaques de cuisson au gaz | 9 |
| Caractéristiques de la cuisinière à gaz | 9 |
| Caractéristiques de la cuisinière mixte | 10 |
| Caractéristiques du bouton rétroéclairé | 11 |
| Fonctions et réglages du four | 12 |

Fonctionnement

| | |
|--|----|
| Fonctionnement de la surface | 13 |
| Allumage des brûleurs | 13 |
| Ré-allumage automatique des brûleurs de surface | 13 |
| Vari-Simmer™ | 13 |
| Conseils pour la cuisson en surface | 13 |
| Récipients de cuisson | 13 |
| Plaque chauffante/à mijoter | 15 |
| Caractéristiques du four | 16 |
| Positions de la grille | 16 |
| Utilisation du four | 16 |
| Préchauffer / Pas de préchauffage | 16 |
| Fermentation | 16 |
| Cuisson traditionnelle et par convection | 17 |
| Cuisson au four | 17 |
| Cuire au four (cuisinières à gaz VGR) | 17 |
| Cuire par convection (cuisinières à gaz VGR) | 17 |
| Cuire au four (cuisinières mixtes VDR) | 18 |
| Cuire par convection (cuisinières mixtes VDR/CVDR) | 18 |
| Rôtissages (cuisinières mixtes VDR/CVDR) | 22 |
| Cuisson au grilloir (cuisinières à gaz VGR) | 25 |
| Cuisson au grilloir (cuisinières à gaz VDR/CVDR) | 26 |
| Déshydratation par convection | 27 |
| Dégivrage par convection | 28 |

Entretien du produit

| | |
|---|----|
| Nettoyage et entretien | 28 |
| Programme de nettoyage automatique (modèles mixtes) | 30 |
| Remplacement des lampes du four | 31 |
| Retrait de la porte | 32 |
| Remplacement de la porte | 32 |
| Dépannage | 33 |

Avertissements

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

Dangers ou pratiques imprudentes qui **ENTRAÎNERONT** des blessures graves ou la mort

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques imprudentes qui **POURRAIENT** entraîner la mort ou de graves blessures corporelles

ATTENTION

Dangers ou pratiques imprudentes qui **POURRAIENT** entraîner de légères blessures corporelles.

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



Afin d'éviter les risques de dégâts matériels, de blessures corporelles ou de mort; suivez parfaitement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion. NE PAS entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser de nettoyants pour fours industriels dans ce four. L'utilisation de ces nettoyants peut dégager des fumées nocives ou endommager les finitions en porcelaine.

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour chauffer une pièce afin d'éviter un risque potentiel pour l'utilisateur et d'endommager l'appareil. Aussi, NE PAS utiliser la surface de cuisson ou le four comme lieu de rangement pour les aliments ou les ustensiles de cuisine.

AVERTISSEMENT

Si les instructions de ce manuel ne sont pas parfaitement suivies, cela peut provoquer un incendie ou une explosion qui entraînerait des dégâts matériels, des blessures corporelles ou la mort.

CONSIGNES EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- NE PAS tenter d'allumer quelque appareil que ce soit.
- NE PAS toucher aux interrupteurs électriques.
- **N'UTILISEZ** aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir d'un téléphone chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, il doit être sécurisé par des supports antibasculement correctement installés. Pour vous assurer que le support a été correctement installé, regardez derrière la cuisinière avec une lampe de poche et vérifiez que le support est correctement enclenché dans l'angle arrière gauche en bas de la cuisinière.

- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER
- IL Y A UN RISQUE DE BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EMBALLÉ AVEC LA CUISINIÈRE
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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

Pour assurer un fonctionnement correct en toute sécurité : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. NE PAS tenter de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de fermeture de gaz et comment le fermer en cas d'urgence. Les réglages ou les conversions vers le gaz naturel ou le PL doivent être effectués par un technicien certifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

Pour éviter les dommages causés par un incendie ou de la fumée

- S'assurer que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner.
- Maintenir la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres matériaux et vapeurs inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, vous devez prendre les précautions nécessaires pour empêcher les rideaux de voler au-dessus des brûleurs.
- NE JAMAIS laisser d'objets sur la cuisinière. L'air chaud provenant de l'aération peut enflammer des objets inflammables et peut augmenter la pression de récipients fermés qui risquent d'éclater.
- Beaucoup de bombes aérosols sont EXPLOSIVES lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- Beaucoup de plastiques sont vulnérables à la chaleur. Maintenir les plastiques à l'écart des pièces de l'appareil qui peuvent devenir chaudes. NE PAS laisser d'éléments de plastique sur la cuisinière car ils risquent de fondre ou de se ramollir s'ils se trouvent trop près de l'aération ou d'un brûleur de surface allumé.
- Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) risquent de s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. NE PAS verser d'alcool sur la nourriture chaude. NE PAS laisser le four sans surveillance lorsque vous déshydratez des herbes, du pain, des champignons, etc. Il y a risque d'incendie.

En cas d'incendie

Éteignez l'appareil et la hotte pour empêcher la flamme de se propager. Éteignez la flamme puis allumez la hotte pour éliminer la fumée et l'odeur.

- Table de cuisson : Éteignez le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- NE soulevez et ne déplacez JAMAIS une casserole en feu.
- Four : Éteignez le feu ou la flamme en fermant la porte du four. N'utilisez PAS de l'eau sur les feux de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, de la poudre sèche ou un extincteur à mousse pour éteindre le feu ou la flamme.
- GRAISSE—La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. N'utilisez PAS de l'eau sur les feux de graisse. La graisse enflammée peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, de la poudre sèche polyvalente ou un extincteur à mousse. Laissez la graisse refroidir avant de tenter de la manipuler. NE laissez PAS la graisse s'accumuler dans le four ou dans les aérations. Essayez immédiatement les débordements.

Sécurité des enfants

- NE laissez JAMAIS les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou est encore chaud.
- NE laissez JAMAIS les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie de l'appareil car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- NE rangez PAS d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.
- Enseignez aux enfants que l'appareil et les ustensiles contenus dans l'appareil peuvent être chauds. Laissez les ustensiles chauds refroidir dans un lieu sûr, hors de la portée des enfants. Vous devez apprendre aux enfants qu'un appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou d'autres pièces de l'appareil.

Sécurité concernant la cuisson

- Afin d'éliminer les risques liés aux mouvements au-dessus des brûleurs, les placards ne doivent pas être placés directement au-dessus de l'appareil. Si vous devez ranger au-dessus de l'appareil, cela doit se limiter aux objets peu utilisés et qui peuvent être rangés en toute sécurité dans cette zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les hautes températures peuvent constituer un risque pour certains produits, tels que des liquides volatils, des nettoyants ou des bombes aérosols.
- TOUJOURS placer une casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. S'assurer que vous savez quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que vous avez mis en marche le bon brûleur et que celui-ci s'est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le brûleur avant de retirer la casserole pour éviter une exposition à la flamme du brûleur.
- TOUJOURS régler la flamme du brûleur de surface de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la casserole ou les placards au-dessus de l'appareil. Ceci est basé sur des critères de sécurité.
- NE JAMAIS laisser une cuisson en surface sans surveillance en particulier lorsque vous cuisez à feu vif ou que vous faites de la friture. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Nettoyez les résidus graisseux dès que possible.
- NE PAS utiliser de feu vif pour les cuissons prolongées.
- NE PAS chauffer de récipients de nourriture fermés, l'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
- Utilisez des poignées sèches et résistantes. Des poignées humides peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Les linges à vaisselle ou autres substituts ne devraient JAMAIS être utilisés comme des poignées car ils peuvent traîner sur les brûleurs de surface chaude et s'enflammer ou se coincer sur des pièces d'appareils électroménagers.
- TOUJOURS laisser la graisse chaude utilisée pour la friture refroidir avant de la déplacer ou de la manipuler.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyer la hotte régulièrement pour empêcher la graisse de s'accumuler dans la hotte ou le filtre. Lorsque de la nourriture en feu se trouve sous la hotte, éteignez le ventilateur.
- NE JAMAIS porter de vêtements composés de matériaux inflammables, amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les poignées des ustensiles. NE PAS accrocher de torchons ou de matériaux à la manique de porte du four. Ces objets pourraient s'enflammer et entraîner des brûlures.
- TOUJOURS placer les grilles du four dans les positions désirées quand le four est froid. Faire glisser la grille du four pour ajouter ou retirer des aliments en utilisant des poignées sèches et résistantes.
- TOUJOURS éviter d'ajouter ou de retirer des aliments à l'intérieur du four. Si vous devez déplacer une grille chaude, utilisez une manique sèche.
- TOUJOURS éteindre le four à la fin de la cuisson.
- Être prudent en ouvrant la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de replacer des aliments.
- NE JAMAIS utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique, d'incendie ou

Avertissements

- endommager l'appareil. Utiliser le papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- NE JAMAIS cuisiner avec la porte du four ouverte. Cela pourrait entraîner une augmentation anormale de la température du panneau de commande et des boutons.
- AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS : Suivre les instructions du fabricant de nourriture. Si un récipient en plastique d'aliments surgelés ou son couvercle sont déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit pendant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et leur récipient. Il est possible que les aliments soient contaminés.
- Si vous faites flamber de l'alcool sous un système d'évacuation d'air, ÉTEINDRE LE VENTILATEUR. Le courant d'air pourrait rendre les flammes incontrôlables.
- Une fois que l'appareil a été 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 à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans lequel il est installé. S'assurer que la cuisine est correctement ventilée. Maintenir les orifices d'aération naturelle ouvertes ou installer un système de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée ou intensive de l'appareil demandera une ventilation supplémentaire (par exemple ouvrir une fenêtre) ou plus efficace (par exemple augmenter la puissance de la ventilation mécanique s'il y en a une).

Sécurité concernant les ustensiles

- Utiliser des casseroles à fond plat avec des poignées offrant une bonne prise et qui restent froides. Éviter d'utiliser des casseroles instables, déformées, qui basculent facilement ou qui ont des poignées mal fixées. Éviter également d'utiliser des casseroles, en particulier de petites casseroles, avec de lourdes poignées qui les rendraient instables et faciles à faire basculer. Les casseroles difficiles à déplacer à cause du poids des aliments qu'elles contiennent peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que l'ustensile est assez grand pour contenir correctement les aliments et éviter les débordements. La taille de la casserole est particulièrement importante pour la friture. S'assurer que la casserole conviendra au volume de nourriture à ajouter ainsi qu'au bouillonnement de la graisse.
- Afin de limiter les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, NE PAS faire dépasser les poignées au-dessus des brûleurs de surface adjacents. TOUJOUR tourner les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil et non pas vers l'extérieur où elles peuvent facilement être percutees ou attrapées par de jeunes enfants.
- NE JAMAIS laisser une casserole chauffer à sec car cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sachets de cuisson au four.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou vitrifiés peuvent être posés à la surface de la cuisinière ou au four sans se casser à cause du changement soudain de température. Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de verre.
- Cet appareil a été testé afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité avec une batterie de cuisine traditionnelle. NE PAS utiliser d'ustensiles ou d'accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés dans ce manuel. NE PAS utiliser de couvercle partiel pour les éléments de surface, de grilles sur la cuisinière ou de systèmes de four à chaleur tournante supplémentaires. L'utilisation d'ustensiles ou d'accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés dans ce manuel peut entraîner de sérieux risques d'accident, des problèmes de performances et réduire la durée de vie des pièces de l'appareil.
- La flamme du brûleur doit être réglée afin de couvrir le fond de la casserole sans la dépasser. Une flamme excessive risque de brûler la surface du plan de travail à proximité ainsi que la surface extérieure de l'ustensile. Ceci est basé sur des critères de sécurité.

Éléments chauffants

- NE JAMAIS toucher les brûleurs du four et du gril ou les surfaces intérieures du four.
- Les brûleurs du four et du gril peuvent être chauds même s'ils ont une couleur foncée. Les zones proches des brûleurs et des 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 des éléments chauffants, les zones proches de ces éléments ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, telles que l'ouverture d'aération du four, la surface proche de l'ouverture d'aération et la fenêtre de la porte du four.

Sécurité concernant le nettoyage

- Éteindre tous les contrôles et attendre que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. NE PAS toucher les grilles de brûleur ou les parties autour des grilles avant qu'elles n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les débordements sur une surface chaude. Certains nettoyants peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- NE PAS nettoyer le joint de la porte. Cela est essentiel pour que le joint reste bien étanche. Prendre soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- Aucun revêtement de protection du four tel que du papier d'aluminium ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour du four. Des revêtements de protection inappropriés risquent de provoquer un choc électrique ou un incendie. Éviter l'accumulation de graisse dans le four.

Four auto-nettoyant (modèles mixtes CVDR)

- Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. NE PAS nettoyer le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour que le joint reste bien étanche. Prendre soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint. NE PAS utiliser n'importe quel type de nettoyant de four à l'intérieur ou autour du four auto-nettoyant.
- Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la lèchefrite, les grilles du four et d'autres ustensiles, essuyez les débordements excessifs afin d'éviter la fumée, l'embrasement ou les flammes.
- Cette cuisine comporte un ventilateur qui fonctionne automatiquement pendant le programme de nettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annulez l'opération de nettoyage et contactez un agent d'entretien agréé.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude pendant un programme d'auto-nettoyage. Par conséquent, évitez de toucher la surface de cuisson de la cuisinière pendant un programme de nettoyage.

Avis de sécurité important et avertissement (Proposition 65 de l'état de Californie)

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme provoquant le cancer.

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme pouvant causer des anomalies

Avertissements

congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Les utilisateurs de cet appareil sont par conséquent prévenus que lorsque le four est engagé dans un programme d'auto-nettoyage, il existe un faible niveau d'exposition à certaines substances répertoriées, notamment le monoxyde de carbone. Pour réduire l'exposition à ces substances, aérez correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve l'appareil pendant le programme d'auto-nettoyage.

Avis important concernant les oiseaux de compagnie :

NE JAMAIS laisser d'oiseaux de compagnie dans la cuisine ou dans les pièces où les fumées de cuisine peuvent se propager. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées dégagées pendant le programme d'auto-nettoyage du four peuvent être nocives ou fatales aux oiseaux. Les fumées dégagées par l'huile, la graisse, la margarine qui a trop chauffé et par les casseroles antiadhésives qui ont trop chauffé peuvent également être nocives.

À propos de votre appareil

- Pour obtenir des performances et un fonctionnement corrects du four, NE PAS bloquer ou obstruer le conduit d'aération du four situé sur le côté droit de la grille d'aération.
- Éviter de toucher la zone d'aération du four pendant qu'il est allumé et pendant quelques minutes après son extinction. Lorsque le four fonctionne, la zone d'aération et les parties autour deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Une fois le four éteint, NE PAS toucher la zone d'aération du four et les parties autour avant qu'elles n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- D'autres surfaces peuvent également devenir chaudes comme la surface de cuisson, les zones qui font faces à la surface de cuisson, l'aération du four, les surfaces proches de l'ouverture d'aération, la porte du four, les zones autour de la porte du four et la fenêtre du four.
- La mauvaise utilisation des portes du four (par exemple monter, s'asseoir ou s'appuyer sur les portes) peut être dangereuse et/ou entraîner des blessures.

Panne de courant

Si une panne de courant se produit, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. Vous ne devez pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Assurez-vous que la commande du four est en position « ARRÊT ».

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement lorsque le courant est interrompu. Lorsque le courant sera rétabli, la cuisinière fonctionnera correctement sans aucun réglage. Une chute de tension peut affecter le fonctionnement de la cuisinière, tout dépend de l'importance de la chute. Si la cuisinière est en programme auto-nettoyage pendant une panne de courant, attendez que le courant soit rétabli et laissez la porte se déverrouiller automatiquement. Désactivez toutes les commandes et redémarrez le programme d'auto-nettoyage conformément aux instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT EN CAS DE PANNE DE COURANT

Par mesure de sécurité et en raison de la possibilité de blessures corporelles pendant l'allumage et l'extinction des brûleurs, n'utilisez en aucun cas les brûleurs pendant une panne de courant. Les commandes du brûleur doivent toujours rester sur la position « ARRÊT » pendant une panne de courant.

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter d'être malade et de gaspiller de la nourriture, NE PAS laisser des aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

⚠ ATTENTION

NE PAS ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les conduits sur le fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Ceci bloquerait l'écoulement de l'air à travers le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les couches de papier d'aluminium captureraient également la chaleur, ce qui entraînerait un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Coupez l'alimentation électrique sur le fusible ou le disjoncteur principal avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le four est FROID avant de le nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

⚠ ATTENTION



RISQUES DE BRÛLURES

La porte du four, en particulier la vitre, peut devenir chaude. Risque de brûlures : NE PAS toucher la vitre!

⚠ ATTENTION

Vous devez faire attention aux aliments pendant le processus de déshydratation pour vous assurer qu'ils ne s'enflamment pas.

⚠ REMARQUE

NE PAS mettre en marche la commande de température pendant la décongélation. La mise en marche du ventilateur à convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

NE PAS toucher une ampoule du four chaude avec un chiffon humide car l'ampoule pourrait se briser. Si l'ampoule se brise, coupez l'alimentation sur l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter un choc électrique.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou que des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les jeunes enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

NE PAS ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

⚠ AVERTISSEMENT

Cuisinières auto-nettoyantes

Pendant le programme d'auto-nettoyage, le four atteint des températures élevées pour brûler les souillures et les dépôts. Un résidu de cendres en poudre reste au fond du four à la fin du programme d'auto-nettoyage.

Remarque : NE PAS utiliser de nettoyeurs pour fours industriels dans ce four. L'utilisation de ces nettoyeurs peut dégager des fumées nocives ou endommager les finitions en porcelaine. NE PAS recouvrir le four de papier d'aluminium ou d'autres matériaux. Ces objets peuvent fondre ou brûler et ainsi endommager le four de manière irréversible.

⚠ ATTENTION



NE PAS toucher les parties externes du four après le début du programme d'auto-nettoyage, car certaines pièces deviennent extrêmement chaudes au toucher !

Au cours des premières utilisations de la fonction auto-nettoyante du four, des odeurs ou de la fumée peuvent se dégager à cause du séchage du liant dans l'isolation haute densité utilisée dans le four. Lorsque l'isolation est correctement séchée, cette odeur disparaît.

Au cours des programmes d'auto-nettoyage suivants, vous pouvez humer une odeur caractéristique des températures élevées.

AÉREZ CORRECTEMENT LA CUISINE PENDANT LE PROGRAMME D'AUTO-NETTOYAGE.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUES DE BRÛLURES

Pendant le programme d'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'à l'habitude. Par conséquent, éloignez les enfants.

Avant d'utiliser la cuisinière



Tous les produits sont nettoyés avec des solvants en usine afin de retirer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse résultant du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la cuisinière entièrement avec de l'eau chaude savonneuse. Il peut y avoir de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation de l'appareil—ceci est normal.

Tous les modèles VRT comprennent :

- Exclusif Elevation Burners™ pour une performance de type commercial.
 - Brûleurs avant d'une capacité nominale de 23 000 BTU
 - Brûleurs arrière d'une capacité nominale de 15 000 BTU, dont l'un évalué à 8 000 BTU.
- Exclusif Le réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- Exclusif Le système d'allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.

Four

Important! Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur à l'eau savonneuse et séchez-le entièrement. Puis réglez le sélecteur du four sur traditionnel, le thermostat sur 450°F (232,2°C) et faites-le fonctionner pendant une heure.

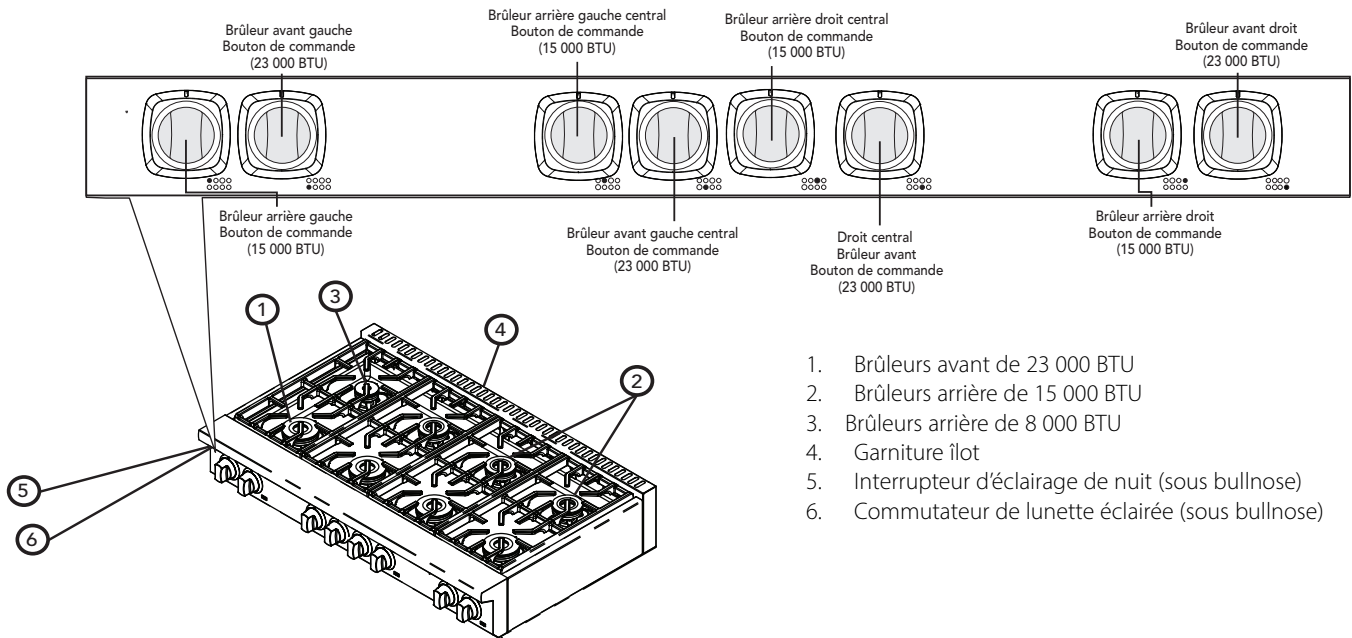
Tous les modèles VGR comprennent :

- Exclusif Un système de brûleurs scellés de type restaurant pour une performance de type commercial.
 - Brûleurs avant d'une capacité nominale de 23 000 BTU
 - Brûleurs arrière d'une capacité nominale de 15 000 BTU, dont l'un évalué à 8 000 BTU.
- Exclusif Le réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- Exclusif Le système d'allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.
- Exclusif Une surface de cuisson à pièce unique travaillée et en porcelaine qui permet de confiner les débordements pour un nettoyage facile.
- Cinq modes de performance—notamment la cuisson au four par convection et la cuisson au gril par convection—qui permettent la circulation de l'air pour des durées de cuisson plus courtes avec les mêmes résultats.
- La cuisson au four par convection à l'aide d'un brûleur caché de 30 000 BTU permet de réaliser une cuisson au four rapide pour tous les plats à casserole et facilite le nettoyage.
- Un gril infrarouge à porte fermée de 1500°F permet à la chaleur intense de griller des coupes de viande délicates, pour une qualité restaurant.
- Deux ampoules halogènes illuminent la cavité du four sans vous éblouir.
- Six supports de grille et trois grilles offrent assez d'espace pour vos cuissons au four.

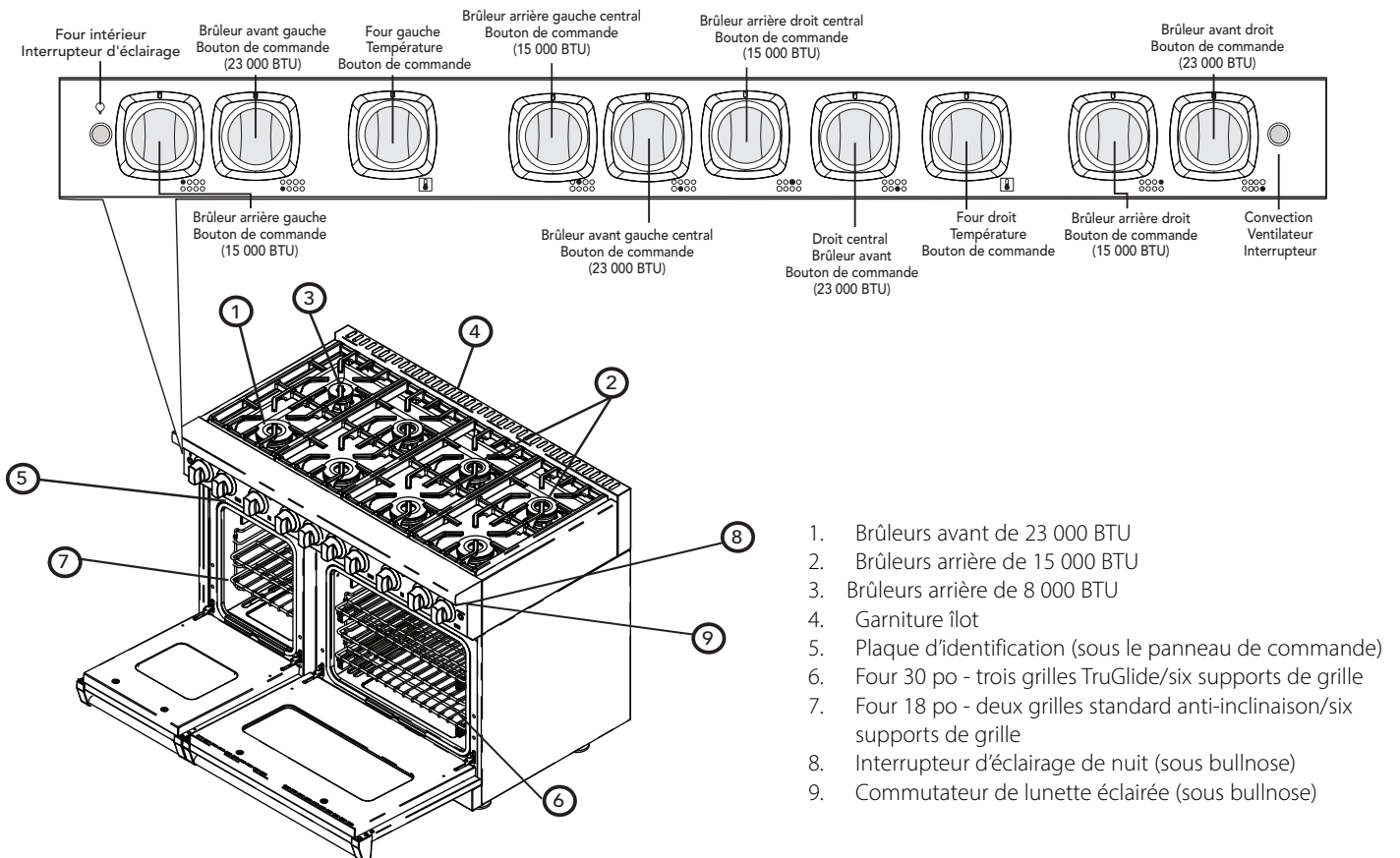
Tous les modèles VDR/CVDR comprennent :

- Exclusif Un système de brûleurs scellés de type restaurant pour une performance de type commercial.
 - Brûleurs avant d'une capacité nominale de 23 000 BTU
 - Brûleurs arrière d'une capacité nominale de 15 000 BTU, dont l'un évalué à 8 000 BTU.
- Exclusif Le réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- Exclusif Le système d'allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.
- Exclusif Une surface de cuisson usinée une seule pièce en porcelaine qui permet de confiner les débordements pour un nettoyage facile.
- La séparation des éléments de sole et de grillage—qui permet de réduire la durée de préchauffage, d'avoir un meilleur contrôle et une distribution plus uniforme de la chaleur.
- Un ventilateur à convection inverse deux fois plus grand que ceux de l'industrie—qui vous permet de mieux cuire les aliments—même lorsque vous faites de grandes quantités au four.
- Quatre modes de cuisson par convection qui permettent une meilleure circulation de l'air et réduisent le temps de cuisson pour d'excellents résultats de cuisson.
- Trois modes de cuisson au gril notamment le nouveau mode gril doux qui permet de griller délicatement les aliments et de leur donner une belle couleur dorée.
- Un élément de sole profilé et caché pour un nettoyage facile.

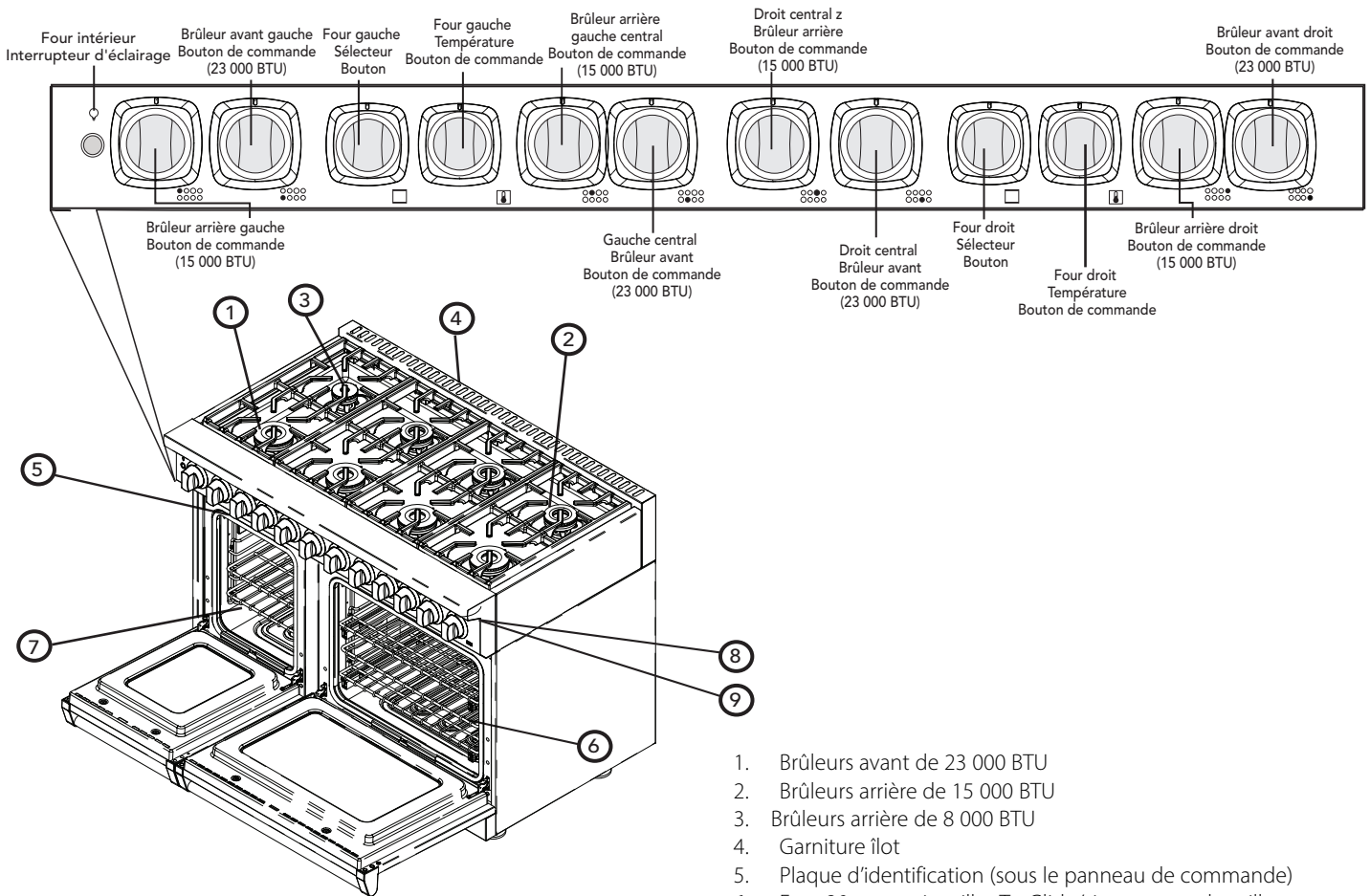
Caractéristiques Plaques de cuisson(VRT)



Caractéristiques de la cuisinière (Cuisinières à gaz VGR)



Caractéristiques de la cuisinière (Cuisinières à gaz VDR/CVDR)



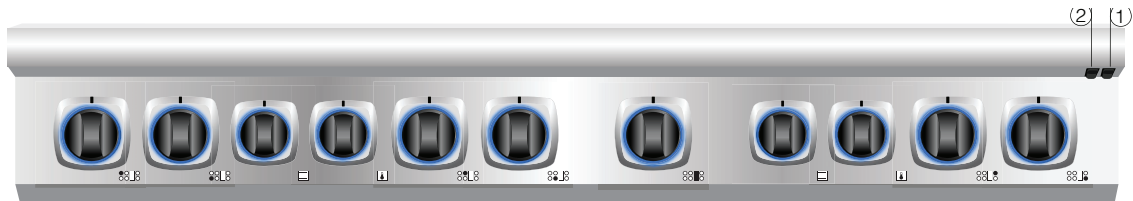
Interrupteur de lumière de nuit :

Lorsque branché au poste, tous les anneaux derrière les boutons affiche couleur légère présélectionnés de l'utilisateur.

Interrupteur illuminé lunette :

Pour modifier la couleur de la lumière de la lunette, maintenez l'interrupteur jusqu'à la lunette, changements de couleur et puis relâchez le bouton.

Caractéristiques du bouton rétroéclairé



Fonctionnalité de rétroéclairage de nuit et changement de couleur

- Les fonctionnalités d'éclairage allument les lumières de rétroéclairage de l'enjoliveur (bouton 1 du côté droit sous le coin arrondi)
- La couleur de rétroéclairage peut passer du bleu au blanc, et s'éteindre lorsque vous appuyez sur le bouton 2. Relâchez l'interrupteur lorsque vous atteignez les paramètres désirés.
- Le code d'erreur fonctionnera toujours lorsque l'interrupteur 2 sera en cycle de fermeture.



Indicateur de la poignée du brûleur

- Poignée : en marche/en arrêt
- Poignée en anneau : s'allume (blanc ou bleu) (2 secondes) lorsque la poignée est en marche; s'éteint (1 seconde) lorsque la poignée est éteinte.



Lumière de la poignée de la plaque chauffante/du gaz du four

- Poignée : en marche/en arrêt; cycles
- Poignée en anneau : s'allume (blanc ou bleu) (2 secondes) lorsque la poignée est en marche; s'éteint (1 seconde) lorsque la poignée est éteinte.
- Préréchauffement de l'anneau : les anneaux clignotent jusqu'à ce que la température soit initialement atteinte; puis restent éclairés jusqu'à ce que la poignée soit éteinte.



Éclairage de poignée du four à bicarburant

- Poignée de sélection : s'allume lorsque la poignée est en marche; s'éteint lorsque la poignée est éteinte.
- Poignée de température (voyant indicateur de cycle) : mise en marche et extinction rapide; cycles.
- Poignée en anneau de sélection : s'allume (blanc ou bleu) (2 secondes) lorsque la poignée est en marche; s'éteint (1 seconde) lorsque la poignée est éteinte.
- Poignée en anneau de température : s'allume (blanc ou bleu) (2 secondes) lorsque la poignée est en marche; s'éteint (1 seconde) lorsque la poignée est éteinte.
- Préréchauffement de l'anneau : les anneaux clignotent 180 fois en progression jusqu'à ce que la température soit initialement atteinte; puis restent éclairés jusqu'à ce que la poignée soit éteinte.



Autonettoyage

- La couleur de rétroéclairage sera le jaune
- Poignée de sélection : s'allume lorsque la poignée est en marche; s'éteint lorsque la poignée est éteinte.
- Poignée de température (voyant indicateur de cycle) : mise en marche et extinction rapide; cycles.
- Poignée en anneau de sélection : s'allume (blanc ou bleu) (2 secondes) lorsque la poignée est en marche; s'éteint (1 seconde) lorsque la poignée est éteinte.
- Poignée en anneau de température : s'allume (blanc ou bleu) (2 secondes) lorsque la poignée est en marche; s'éteint (1 seconde) lorsque la poignée est éteinte.
- Préréchauffement de l'anneau : les anneaux clignotent 180 fois en progression jusqu'à ce que la température soit initialement atteinte; puis restent éclairés jusqu'à ce que la poignée soit éteinte.
- Refroidissement de l'anneau : une fois la porte déverrouillée, les anneaux passent au bleu Viking jusqu'à ce que la poignée soit fermée manuellement.
- Remarque : si un four est en mode autonettoyage, l'autre ne se mettra pas en mode autonettoyage. Si vous mettez l'autre four en mode autonettoyage tandis que l'autre l'est déjà, seul l'indicateur de la poignée de sélection s'allumera. L'indicateur de la poignée de température ne s'allumera pas, car la porte ne sera pas fermée; aussi, les lumières de rétroéclairage ne clignoteront pas, indiquant que le four n'a pas démarré son préréchauffement d'autonettoyage

Remarque : Si le programme d'autonettoyage est annulé avant le loquet de la porte est pleinement engagé dans les 30 premières secondes, la porte peut être fermée. Pour déverrouiller la porte, tourner le bouton sélecteur et température «SELF-CLEAN» jusqu'à ce que la lunette des impulsions jaune. Une fois la lunette impulsions jaune, tourner les deux boutons «OFF». La lunette se tourneront vers une couleur jaune unie et lorsque la couleur jaune unie disparaît, la porte sera déverrouillée.



Code d'erreur

- La lumière de rétroéclairage sera rouge
- Poignées de la plaque chauffant/four : les erreurs devraient faire clignoter les anneaux correspondants à la fréquence définie pour chaque code d'erreur

Fonctions et réglages du four

Modèles à gaz VGR

CUISSON TRADITIONNELLE (Ventilation naturelle)

Utilisez ce réglage pour les pâtisseries, les rôtissages et les ragoûts.

CUISSON TRADITIONNELLE À CHALEUR TOURNANTE

Utilisez ce réglage simultanément pour la cuisson au four et les rôtissages avec un minimum de transfert de goût.

GRIL (Gril infrarouge)

Utilisez ce réglage pour griller des viandes noires de 1 po d'épaisseur ou moins si vous voulez que la viande soit saignante ou à point.

GRIL À CHALEUR TOURNANTE (Gril à chaleur tournante infrarouge)

Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

Déshydratation par convection (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION)

Utilisez cette fonction pour déshydrater les fruits et légumes.

Dégivrage par convection (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION)

Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Remarque : Pour plus de renseignements sur les fonctions du four, voir la section « Fonctionnement ».

Modèles mixtes VDR/CVDR

CUISSON AU FOUR (Deux éléments de sole)

Utilisez ce réglage pour les pâtisseries, les rôtissages et les ragoûts.

CONV BAKE (Cuisson au four par convection)

Utilisez ce réglage simultanément pour la cuisson au four et les rôtissages avec un minimum de transfert de goût.

TRU CONV (TruConvec™)

Utilisez ce réglage pour la cuisson de pains, gâteaux et biscuits sur plusieurs grilles.

CONV ROAST (Rôtissage par convection)

Utilisez ce réglage pour rôtir des dindes et des poulets entiers, du jambon, etc.

CONV BROIL (Cuisson au gril par convection)

Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

HI BROIL (Gril chaud)

Utilisez ce réglage pour griller des viandes noires de 1 po d'épaisseur ou moins si vous voulez que la viande soit saignante ou à point.

MED BROIL (Gril moyen)

Utilisez ce réglage pour griller des viandes blanches tel que le poulet ou des viandes d'une épaisseur supérieure à 1 po qui pourrait trop dorer sur un gril chaud.

LOW BROIL (Gril doux)

Utilisez ce réglage pour des grillades délicates comme la meringue.

SELF CLEAN (Auto-nettoyage)

Utilisez cette fonction pour nettoyer le four.

Déshydratation par convection (TRU CONV)

Utilisez cette fonction pour déshydrater les fruits et légumes.

Dégivrage par convection (TRU CONV)

Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Résistant (Four gauche sur les modèles 48 po W.)

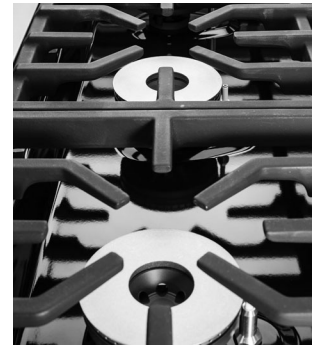
Utilisez ce réglage pour laisser monter la pâte levée.

Remarque : Pour plus de renseignements sur les fonctions du four, voir la section « Fonctionnement ».

Fonctionnement de la surface

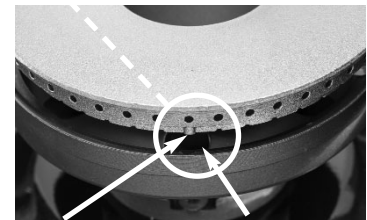
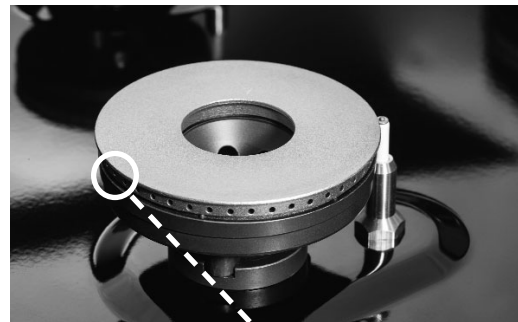
Les cuisinières Brigade sont équipées d'un système exclusif de brûleurs scellés comme au restaurant. Ce système de brûleur unique est équipé de brûleurs avant de 23 000 BTU, de brûleurs arrière de 15 000 BTU et d'un brûleur arrière de 8 000 BTU.

Les brûleurs 23 000 BTU à l'avant sont conçus pour apporter une grande puissance de chauffe, en particulier lorsque vous utilisez de grandes casseroles, et ils sont conseillés pour faire bouillir de grandes quantités de liquides ou si vous avez besoin de faire bouillir quelque chose rapidement. Les brûleurs 23 000 BTU ont la puissance nécessaire pour faire bouillir de grandes quantités de liquides rapidement, mais ils peuvent également être suffisamment diminués pour faire mijoter délicatement et très doucement, ce qui en fait le système de brûleurs le plus polyvalent sur le marché.



Bon alignement de la tête du brûleur lorsque

Vous placez la tête du brûleur sur la base du brûleur, alignez soigneusement la goupille sur le bord extérieur sous les orifices du brûleur avec la petite encoche dans la partie supérieure avant de la base du brûleur. Ceci alignera le port de brûleur avec l'allumeur.



la goupille

Encoche base de brûleur

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont allumés électriquement. Il n'y a pas de flamme pilote nue.

Ré-allumage automatique des brûleurs de surface

Pour allumer les brûleurs de surface, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur une position. Cette commande est à la fois une vanne de gaz et un interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur n'importe quelle position « MARCHE » avec le système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour n'importe quelle raison, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz est toujours présent. Dès que le gaz atteint les brûleurs, les allumeurs électriques commencent à jeter des étincelles. Vous devez entendre un « clic » sur tous les allumeurs de surface. Si vous ne l'entendez pas, éteignez la commande et vérifiez que l'appareil est branché et que le fusible n'a pas sauté ou que le disjoncteur n'est pas déclenché.

Après quelques secondes, il y aura suffisamment de gaz pour que le brûleur s'allume. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande du brûleur sur une position pour régler la taille de la flamme. Le réglage correct de la hauteur de flamme pour la cuisson désirée et le choix des bons instruments de cuisson offriront de meilleures performances de cuisson et permettront d'économiser du temps et de l'énergie.

Vari-Simmer™

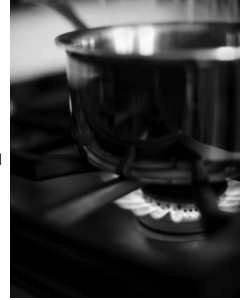
Le mijotage est une technique de cuisson qui permet de cuire les aliments dans des liquides chauds maintenus au point d'ébullition de l'eau ou juste en dessous. Le mijotage permet une cuisson plus douce que l'ébullition pour empêcher les aliments de durcir et/ou de se désintégrer. La taille de la casserole et la quantité de nourriture peuvent avoir un effet significatif sur la nécessité d'une grande ou d'une petite flamme pour faire mijoter. Pour cette raison, les brûleurs de surface des cuisinières Viking sont développés avec un réglage Vari-Simmer. Le réglage Vari-Simmer n'est pas juste un réglage de mijotage mais offre une gamme variable de réglages de mijotage. Cette gamme variable de réglages de mijotage vous permet de régler la hauteur de flamme pour obtenir la meilleure cuisson à feu doux en fonction du type et de la quantité d'aliments à faire mijoter. C'est cette capacité qui permet au réglage Vari-Simmer d'obtenir la cuisson la plus précise et la plus fiable sur le marché.

Fonctionnement de la surface

Récipients de cuisson

Chaque personne qui cuisine a ses préférences pour choisir les récipients de cuisson qui sont le mieux adaptés pour le type de cuisson réalisé. Tous les récipients de cuisson conviennent pour cette cuisinière et il n'est pas nécessaire de remplacer vos ustensiles actuels par une batterie de cuisine professionnelle. Ceci est une question de choix personnel. Comme pour tout instrument de cuisine, les vôtres devraient être en bon état et ne devraient pas être trop bosselés au fond pour un confort et des performances maximum.

Remarque : Lorsque vous utilisez des grands récipients ou des feux vifs, il est recommandé d'utiliser les brûleurs à l'avant. Il y a plus d'espace à l'avant et le nettoyage potentiel à l'arrière de la cuisinière à cause des taches ou de la décoloration sera réduit au minimum.



Conseils pour la cuisson en surface

- Utilisez une petite ou moyenne flamme lorsque vous cuisinez avec des récipients dont les matériaux conduisent peu la chaleur comme le verre, la céramique et la fonte. Réduisez la flamme jusqu'à ce qu'elle recouvre environ 1/3 du diamètre du récipient de cuisson. Cela permettra d'obtenir une cuisson plus constante dans le récipient et de réduire le risque de brûler ou de roussir les aliments.
- Réduisez la flamme si elle dépasse du fond du récipient. Une flamme qui dépasse jusque sur les côtés du récipient peut être dangereuse, elle chauffe la poignée de l'ustensile et la cuisine au lieu des aliments et gaspille de l'énergie.
- Réduisez la flamme au niveau minimum nécessaire pour réaliser la cuisson désirée. Souvenez-vous que les aliments cuisent aussi rapidement dans un liquide à peine porté à ébullition que dans une ébullition à gros bouillon. Maintenir une ébullition supérieure à ce qui est nécessaire gaspille de l'énergie, dégage de l'humidité et fait perdre du goût et des nutriments aux aliments.
- Le diamètre minimum de casserole (récipient) recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles de diamètre 4 po (10 cm) est possible mais non recommandée.

Réglages de chauffage de surface*

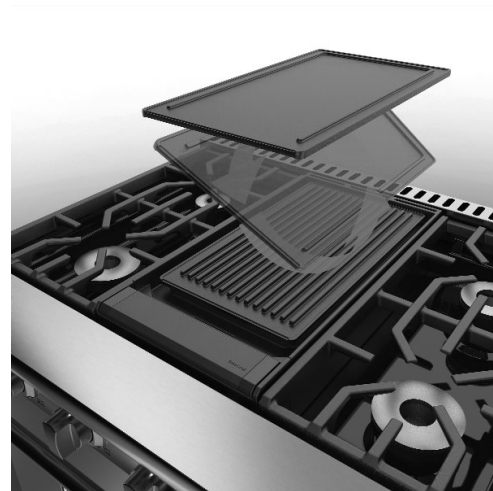
| Réglage de chaleur | Utiliser |
|--------------------|---|
| Mijoter | Faire fondre de petites quantités Riz à la vapeur Faire mijoter des sauces |
| Bas | Faire fondre de grandes quantités |
| Med Faible | Friture à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Chauffer du lait, des sauces crémeuses, des sauces brunes et des puddings |
| Mi | Sauté et brunissement, ragout et friture à la casserole Maintenir une ébullition lente pour de grandes quantités |
| Med Élevé | Friture à haute température Faire griller à la poêle Maintenir une forte ébullition pour de grandes quantités |
| Fort | Faire bouillir de l'eau rapidement Faire frire dans un grand récipient |

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement. Vous devrez peut-être ajuster les réglages de chauffage selon vos exigences personnelles.

Fonctionnement de la plaque chauffante/à mijoter

(sur les modèles applicables)

La plaque chauffante 15 000 BTU en option est fabriquée en fonte et est spécialement conçue pour offrir d'excellentes performances de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique afin de maintenir une température constante sur toute la plaque une fois que la température désirée est atteinte. La lunette derrière le bouton cyclera sur et en dehors, tel qu'il est nécessaire d'indiquer que le thermostat maintient la température choisie. Plaque de cuisson doit être placée avec rebord ouvert vers l'avant afin que la graisse s'écoule correctement.



Nettoyage de la plaque chauffante réversible

Suivez ces étapes pour nettoyer un gril / une plaque chauffante réversible:

- Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude uniquement (sans savon) pour vous assurer qu'il est propre.
- Séchez soigneusement.
- Assaisonnez-le avec une légère couche d'huile végétale ou de shortening.
- Après la cuisson, laissez la plaque chauffante refroidir et versez l'excès de graisse.
- Lavez la plaque chauffante à l'eau chaude avec une éponge ou une brosse dure. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de laine d'acier.
- Sécher à la serviette et appliquer une légère couche d'huile végétale ou de shortening.

Remarque: La plaque chauffante ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle.

Fonctionnement de la plaque en fonte/à mijoter

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante dans le sens antihoraire sur la température désirée. Le témoin d'alimentation « MARCHE » s'allume pour indiquer que le thermostat de la plaque chauffante est en marche.
- Lorsque la plaque chauffante a atteint la température désirée, le témoin d'alimentation « MARCHE » s'éteint pour indiquer que la plaque chauffante est préchauffée à la température sélectionnée.
- Pour empêcher de coller, utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain perdu, le poisson et les sandwiches.
- Grattez systématiquement les particules alimentaires à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur ou en bois pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter que les particules se mélangent à la nourriture.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire sur la position « ARRÊT ».
- Tournez TOUJOURS le bouton sur la position « ARRÊT » lorsqu'il n'est pas utilisé et diminuez la chaleur entre les charges de cuisson.

Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

| Aliment | Temp (°F) | Temp (°C) |
|-------------------|-----------|-----------|
| Œufs | 250-300 | 121-149 |
| Bacon | 300-325 | 149-163 |
| Crêpes | 375-400 | 191-205 |
| Pain doré | 400 | 205 |
| Filets de poisson | 300 | 149 |
| Hamburger | 350 | 177 |
| Biftecks | 350 | 177 |

Conseils de décongélation

En fonte dégèle les aliments congelés en transférant l'énergie thermique naturelle de l'air aux aliments congelés. Ce phénomène naturel décongèle les aliments sans apport de chaleur. Contrairement au dégivrage par micro-ondes, la nourriture décongelée n'est pas partiellement cuite avec des arêtes coriaces et sèches.

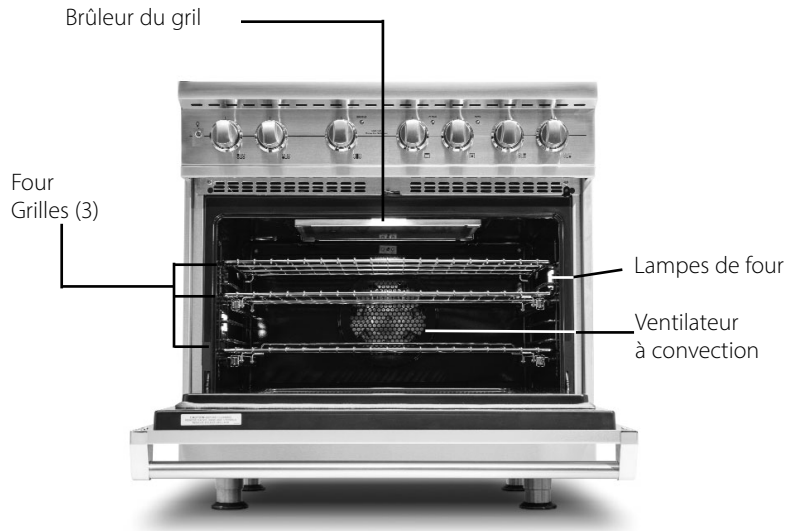
Pour utiliser le gril / plaque chauffante portable comme plateau de décongélation:

1. Placez le gril / la plaque chauffante à température ambiante propre sur le comptoir.
2. Retirez les aliments congelés de l'emballage et placez-les sur le gril / la plaque chauffante. Les aliments plats fonctionnent mieux.
3. Au milieu du cycle de décongélation, retournez les aliments.
4. Une fois les aliments décongelés, retirez et lavez le gril / la plaque chauffante.
5. Cuire les aliments selon les instructions.

N

aux pâtes à levure de boulanger de lever à une température comprise entre 85 et 100 °F (29 et 38 °C). Ce type de pâte lève mieux entre 85 et 100 °F (29 et 38 °C). Pour vous assurer que la pâte est assez chaude, couvrez le bol sans serrer avec un linge. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur PROOF. Tournez le sélecteur de température jusqu'à ce que l'éclairage de la température de réajustement de la fonction Proof a été conçue pour maintenir le four entre 85 et 100 °F, de la température de réajustement de la fonction Proof. Placez le bol sur la grille centrale du four et fermez la porte. Lorsque vous

Fonctions du four



Fonction fermeture de porte en douceur

Toutes les portes de four sont livrées avec une fonction de fermeture de porte en douceur. La porte reste en position ouverte jusqu'à ce qu'elle soit à environ 5 po (12,7 cm) du four. Lorsque la porte atteint ce point, il faut la pousser légèrement pour enclencher le mécanisme de fermeture en douceur. La vitesse de fermeture de la porte varie en fonction de la température du four.

Positions des grilles

Le four 36 po W. et 48 po W. de droite est équipé de trois grilles à glissière à extension complète. Le four 18 po de gauche est équipé de deux grilles anti-inclinaison standard. 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 disposées à différents niveaux. Pour d'excellents résultats en pâtisserie traditionnelle, NE PAS utiliser plus d'une grille à la fois. Lorsque vous utilisez deux grilles, il est recommandé de cuire avec les grilles en positions 2 et 4 ou 3 et 5.

Utilisation du four

Préchauffer / Pas de préchauffage

Préchauffer - Utilisé dans tous les modes de cuisson à l'exception de la cuisson par convection

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

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

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

Aucune option de préchauffage - Mode de cuisson par convection uniquement

- Réglez le four sur Convection Bake et sélectionnez la température désirée (réduisez la température de 25 degrés pour le réglage de convection).
- Placez l'aliment/le plat dans le four sur la grille du milieu (cuisson sur une seule grille uniquement).
- Vérifiez les aliments de temps en temps pour surveiller le processus de cuisson. La plupart du temps, les aliments cuisent pendant le même temps et parfois légèrement plus rapide que d'habitude.

Utilisation du four

FERMENTATION

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

Cuisson traditionnelle et par convection

En raison de la variation de densité des aliments, de la texture des surfaces et de la consistance, certains aliments seront peut-être mieux réussis en utilisant la cuisson traditionnelle au four. Pour cette raison, la cuisson traditionnelle est recommandée pour préparer des pâtisseries comme du flan. Il y a également d'autres aliments qui sont préparés plus régulièrement en cuisson traditionnelle. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour une cuisson avec une seule grille.

Conseils pour la cuisson à chaleur tournante

La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise l'air envoyé par un ventilateur dans toute la cavité du four pour créer un environnement de cuisson optimal. La cuisson à chaleur tournante est destinée à des cuissons avec plusieurs grilles et aux aliments plus lourds. Voici quelques conseils qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre four en cuisson par convection.

- En général, pour convertir les recettes traditionnelles en recettes de cuisson par convection, vous devez réduire la température de 25°F (14°C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- Les temps de cuisson en mode traditionnel et en mode par convection restent les mêmes. Cependant, si vous utilisez la convection pour cuire un seul aliment ou une petite quantité, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10 à 15%. (Souvenez-vous que la cuisson par convection est conçue pour cuire avec plusieurs grilles ou de grandes quantités.)
- Si vous cuisez des aliments qui nécessitent plus de 45 minutes de cuisson, il est possible d'avoir une réduction du temps de cuisson de 10 à 15%.
- Un des principaux avantages de la cuisson par convection est la capacité à préparer de grandes quantités de nourriture. Cela est rendu possible par la circulation uniforme de l'air. Les aliments suivants peuvent être préparés sur deux ou trois grilles simultanément : pizzas, gâteaux, biscuits, pains au lait, muffins, petits pains et plats cuisinés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez n'importe quelle combinaison avec les positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5. Souvenez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut.

Cuisson traditionnelle

Cuisinières à gaz VGR

CUISON TRADITIONNELLE AU FOUR (Cuisson par ventilation naturelle)

La chaleur à pleine puissance est émise par les brûleurs du four situés au bas de la cavité du four et celle-ci circule naturellement. Cette fonction est recommandée pour une cuisson avec une seule grille. Beaucoup de livres de cuisine contiennent des recettes qui utilisent la cuisson traditionnelle. La cuisson traditionnelle au four convient aux plats qui nécessitent une température élevée. Utilisez cette fonction pour les pâtisseries et les ragoûts.

Utilisation de la fonction CUISSON AU FOUR

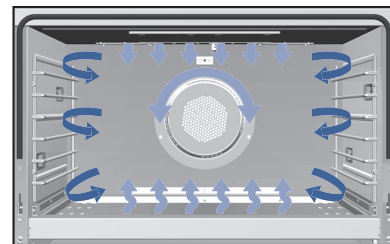
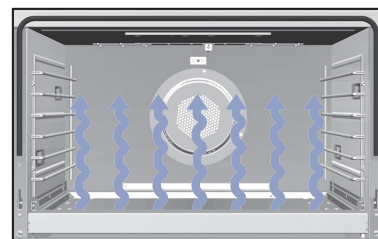
1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Réglez le bouton de commande de température du four sur la température désirée.

CUISON TRADITIONNELLE À CHALEUR TOURNANTE

La chaleur est émise par le brûleur du four traditionnel en forme de U situé au bas de la cavité du four. L'air chaud circule grâce à un ventilateur motorisé à l'arrière du four apportant ainsi une distribution plus constante de la chaleur. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les cuissons de grandes quantités d'aliments. Lorsque vous faites rôtir, l'air froid est rapidement remplacé—la viande est grillée en surface et retient plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur avec moins de freinte. La circulation constante de l'air égalise la température dans la cavité du four et élimine les zones chaudes et froides présentes dans les fours traditionnels.

Utilisation de la fonction CUISSON TRADITIONNELLE À CHALEUR TOURNANTE

1. Mettez la grille de four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Réglez le bouton de commande de température du four sur la température désirée et allumez l'interrupteur du ventilateur à convection.



Cuisson traditionnelle

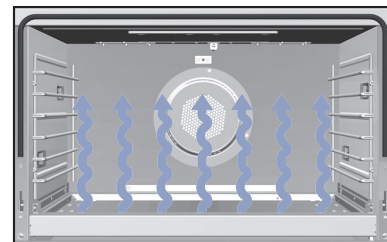
Cuisinières mixtes VDR/CVDR

CUISSON AU FOUR (Deux éléments de sole)

La chaleur à pleine puissance est émise par l'élément de sole situé au bas de la cavité du four et la chaleur supplémentaire est émise par l'élément de grillage. Cette fonction est recommandée pour une cuisson avec une seule grille. Beaucoup de livres de cuisine contiennent des recettes qui utilisent la cuisson traditionnelle. La cuisson traditionnelle au four/le rôtissage convient aux plats qui nécessitent une température élevée. Utilisez ce réglage pour les pâtisseries, les rôtissages et les ragoûts.

Utilisation de la fonction CUISSON TRADITIONNELLE

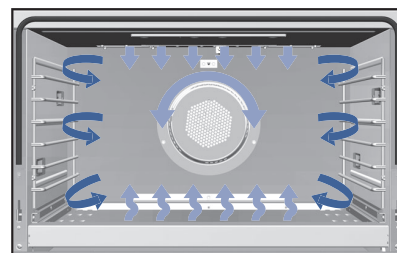
1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur "BAKE" (cuisson traditionnelle au four) et le bouton de commande de température du four sur la température désirée.



CONV BAKE (Cuisson au four par convection)

L'élément de sole fonctionne à pleine puissance et l'élément de grillage supérieur fonctionne à la puissance supplémentaire. L'air chaud circule grâce au ventilateur motorisé à l'arrière du four apportant ainsi une distribution plus constante de la chaleur. La circulation constante de l'air égalise la température dans la cavité du four et élimine les zones chaudes et froides présentes dans les fours traditionnels. Un des principaux avantages de la cuisson par convection est la capacité à préparer de grandes quantités de nourriture sur plusieurs grilles— une fonction qui n'est pas possible dans un four standard.

Lorsque vous faites rôtir avec ce réglage, l'air froid est rapidement remplacé, la viande est grillée en surface et retient plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur avec moins de freinte. Grâce à cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits au four et rôtis simultanément avec un minimum de transfert de goût, même lorsqu'il s'agit de types plats différents tels que les gâteaux, le poisson ou la viande. Le système à air chaud est particulièrement économique lors de la décongélation des aliments.



Utilisation de la fonction CONV BAKE (Cuisson au four par convection)

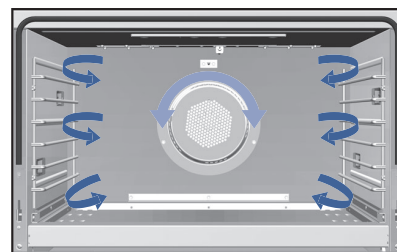
1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur « CONV BAKE » et le bouton de commande de température du four sur la température désirée.

TRU CONV (TruConvec™)

L'élément arrière fonctionne uniquement à pleine puissance. Les éléments de sole et de grillage n'émettent pas de chaleur directement. Le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four ventile l'air contenu dans la cavité du four pour un chauffage constant. Utilisez ce réglage pour les aliments nécessitant une cuisson lente tels que les pâtisseries, les soufflés, les pains à la levure, les pains éclairés et les gâteaux. Les pains, biscuits et autres pâtisseries ressortent avec une texture uniforme et une croûte dorée. Aucun ustensile de pâtisserie spécial n'est requis. Utilisez cette fonction pour les cuissons au four sur une seule grille, sur plusieurs grilles, les rôtissages et la préparation de repas complets. Ce réglage est également recommandé lors de la cuisson simultanée de grandes quantités de pâtisseries.

Utilisation de la fonction TRU CONV

1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur « TRU CONV » et le bouton de commande de température du four sur la température désirée.



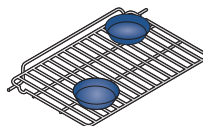
Cuisson traditionnelle

Conseils pour le positionnement des plaques

- Lorsque vous utilisez de grandes (15 po x 13 po) (38 cm x 33 cm) plaques qui recouvrent la quasi-totalité de la grille, les positions de grille 2 ou 3 produiront les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites cuire sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser les positions 3 et 5 pour obtenir une cuisson plus constante et régulière.
- Décalez les récipients dans des directions opposées lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs casseroles en cuisson traditionnelle. Si possible, aucune casserole ne doit se trouver directement au-dessus d'une autre.
- Laissez entre 2,5 et 5 cm d'espace autour de chaque casserole pour permettre une circulation constante de l'air.

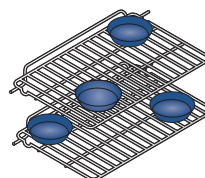
Tiroir avec une seule grille

Positionnement



Tiroir avec plusieurs grilles

Positionnement



Conseils de cuisson

- Assurez-vous que les grilles du four sont dans la position désirée avant d'allumer le four.
- N'ouvrez PAS la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Regardez par la fenêtre pour vérifier la cuisson autant que possible. Si vous devez ouvrir la porte, le moment le plus approprié correspond au dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la durée suggérée la plus courte et vérifiez la cuisson avant d'ajouter du temps. Pour les pâtisseries, utilisez un couteau en acier inoxydable et placez-le au centre de la pâtisserie, il doit ressortir propre lorsqu'elle est cuite.
- Utilisez le type et la taille de casserole recommandés par la recette pour obtenir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levée rapide, les muffins et les biscuits doivent être cuits dans des casseroles brillantes et réfléchissantes pour obtenir une croûte légère et dorée. Évitez d'utiliser des casseroles anciennes et noircies. L'acier inoxydable déformé et bosselé et les casseroles étamées ne chauffent pas de manière constante et ne produisent pas une cuisson uniforme.

Tableau de cuisson traditionnelle

| Plat | Dimension de la casserole | Une grille Position | Temp | Durée (min) |
|--------------------------|---------------------------|---------------------|-----------------|-------------|
| PAINS | | | | |
| Biscuits | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 10 - 12 |
| Pain à la levure | Moule à pain | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 30 - 35 |
| Petits pains à la levure | Tôle à biscuits | 3 or 4 | 400° F (204° C) | 12 - 15 |
| Pain aux noix | Moule à pain | 3 or 4 | 375° F (191° C) | 30 - 35 |
| Pain de maïs | 8 po x 8 po | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 25 - 30 |
| Pain d'épice | 8 po x 8 po | 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 cheminée | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 35 - 45 |
| Savarin | Moule à cheminée | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 45 - 55 |
| Petits gâteaux | Moule à muffins | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 16 - 20 |
| Gâteau étagé, tôle | 13 po x 9 po | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 40 - 50 |
| Gâteau étagé, deux | 9 po 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 | 13 po x 9 po | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 25 - 30 |
| Grain 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 |
| PÂTISSERIE | | | | |
| Chou à la crème | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 30 - 35 |
| TARTES | | | | |
| Croûte, vide | 9 po rond | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 10 - 12 |
| Croûte, fourrée | 9 po rond | 3 ou 4 | 350° F (191° C) | 55 - 60 |
| Meringue au citron | 9 po rond | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 12 - 15 |
| Citrouille | 9 po rond | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 35 - 40 |
| Crème pâtissière | Verres de 6 - 4 oz | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 35 - 40 |
| ENTRÉES | | | | |
| Pâté impérial | 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 |
| Lasagne surgelée | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 55 - 60 |
| Tourte à la viande | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 35 - 40 |
| Poivrons verts farcis | 13 po x 9 po | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 60 - 70 |
| Quiche | 9 po rond | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 25 - 30 |
| Pizza, 12 po | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 400° F (204° C) | 15 - 20 |
| Mac. & cheese, surgelé | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 35 - 40 |
| LÉGUMES | | | | |
| Pommes de terre au four | Sur grille | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 60 - 65 |
| Soufflé aux épinards | Casserole de 1 qt. | 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 données à titre indicatif uniquement.

Cuisson traditionnelle

Tableau de cuisson au four par convection

| Plat | Dimension de la casserole | Une grille Position | Temp | Durée (min) |
|--------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------|----------------|
| PAINS | | | | |
| Biscuits surgelés | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 7 - 9 |
| Pain à la levure | Moule à pain | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 25 - 30 |
| Petits pains à la levure | 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 de maïs | 8 po x 8 po | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 20 - 25 |
| Pain d'épice | 8 po x 8 po | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 30 - 35 |
| Muffins | Moule à muffins | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 12 - 15 |
| Muffins au maïs | Moule à muffins | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 10 - 12 |
| GÂTEAUX | | | | |
| Gâteau des anges | Moule à cheminée | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 35 - 40 |
| Savarin | Moule à cheminée | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 35 - 40 |
| Petits gâteaux | Moule à muffins | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 15 - 17 |
| Gâteau étagé, tôle | 13 po x 9 po | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 30 - 35 |
| Gâteau étagé, deux | 9 po rond | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 25 - 30 |
| Quatre-quarts | Moule à pain | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 45 - 50 |
| BISCUITS | | | | |
| Carrés au chocolat | 13 po x 9 po | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 20 - 25 |
| Grain 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 |
| TARTES | | | | |
| Croûte, vide | 9 po rond | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 7 - 9 |
| Croûte, fourrée | 9 po rond | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 50 - 55 |
| Meringue au citron | 9 po rond | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 10 - 12 |
| Citrouille | 9 po rond | 3 ou 4 | 325° F (163° C) | 45 - 55 |
| Crème pâtissière | Non recommandée | | | |
| ENTRÉES | | | | |
| Pâté impérial | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 15 - 20 |
| Bâtonnets de poisson | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 400° F (205° C) | 8 - 10 |
| Lasagne surgelée | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 45 - 50 |
| Tourte à la viande | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 35 - 40 |
| Poivrons verts farcis | 13 po x 9 po | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 45 - 50 |
| Quiche | Non recommandée | | | |
| Pizza, 12 po | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 375° F (191° C) | 15 - 20 |
| Mac. & cheese, surgelé | Tôle à biscuits | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 25 - 35 |
| LÉGUMES | | | | |
| Pommes de terre au four | Sur grille | 3 ou 4 | 350° F (177° C) | 50 - 55 |
| Soufflé aux épinards | Casserole de 1 qt. | 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 données à titre indicatif uniquement.

Cuisson traditionnelle

Problèmes/solutions de cuisson courants

Résolution de problèmes de cuisson

Des problèmes de cuisson peuvent survenir pour diverses raisons. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les causes et solutions des problèmes les plus courants. Il est important de se rappeler que les températures et les temps de cuisson que vous aviez l'habitude d'utiliser avec votre four précédent peuvent légèrement varier par rapport à ceux utilisés avec ce four. Si vous constatez ce phénomène, vous devrez ajuster vos recettes et temps de cuisson en conséquence.

| Problèmes | Cause | Solution |
|---|--|---|
| Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre | 1. Four trop chaud 2. Taille de la casserole inappropriée 3. Trop de casseroles utilisées | 1. Réduisez la température 2. Utilisez les tailles de casserole recommandées 3. Réduisez le nombre de casseroles |
| Les gâteaux se craquent sur le dessus | 1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille de la casserole inappropriée | 1. Suivez la recette Ajouter du liquide 2. Réduisez la température 3. Utilisez les tailles de casserole recommandées |
| Les surfaces des gâteaux ne sont pas planes | 1. Pâte irrégulière 2. Four ou grille pas de niveau 3. Casserole déformée | 1. Répartissez la pâte de manière régulière 2. Mettez le four ou la grille de niveau 3. Utilisez un récipient approprié |
| Aliments trop e dessous colorés sur | 1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Utilisation de casseroles noircies 3. Position inappropriée de la grille 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Casserole trop grande | 1. Utilisez la fenêtre pour vérifiez le plat 2. Utilisez des récipients brillants 3. Utilisez la position de grille recommandée 4. Réglez sur la cuisson traditionnelle ou sur la cuisson par convection au besoin 5. Utilisez un récipient approprié |
| Aliments trop le dessus colorés sur | 1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Bords de la casserole trop hauts | 1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Laissez le four préchauffer 3. Utilisez un récipient approprié |
| Biscuits trop plats | 1. Tôle à biscuits chaude | 1. Laissez la tôle refroidir entre les fournées |
| Tartes brûlées sur les bords | 1. Four trop chaud 2. Trop de casseroles utilisées 3. Four non préchauffé | 1. Réduisez la température 2. Réduisez le nombre de casseroles 3. Laissez le four préchauffer |
| Tartes trop légères | 1. Four pas assez chaud 2. Trop de casseroles utilisées 3. Four non préchauffé | 1. Augmentez la température 2. Réduisez le nombre de casseroles 3. Laissez le four préchauffer |

Éprouvage - VDR/CVDR double carburant varie seulement

Pâtes à levure lèvent ou « proof » meilleur lorsque la température est comprise entre 85° F (29° C) et à 38 °C (100 °F). Pour s'assurer que la pâte est assez chaude, couvrir le bol lâchement avec en plastique serviettes wrap ou tissu.

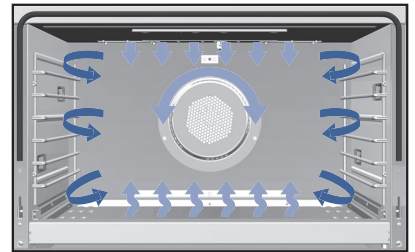
1. Tournez le sélecteur de fonctions du four « Au four ».
2. Tournez le contrôle de la température jusqu'à ce que l'arrière lumineux s'allume (généralement autour de 200 degrés sur le réglage de la molette). Notez que la fonction de preuve est conçue pour garder le four entre 85° F et 100° F peu importe ce que le bouton est placé sur la température.
3. Placer le bol sur la grille de centre du four et fermer la porte. Quand vous pensez à que la pâte a doublé de taille, piquez légèrement 2 doigts environ 1/2 po (1,3 cm) dans la pâte. S'il reste de la mise en retrait, la pâte a augmenté assez.

Rôtissages (Cuisinières bi-énergie VDR/CVDR)

CONV ROAST* (Rôtissage par convection)

L'élément de convection fonctionne conjointement avec les éléments de grillage interne et externe. Le ventilateur à convection réversible fonctionne à une vitesse plus élevée dans chaque sens. Ce transfert thermique (provenant principalement de l'élément à convection) conserve l'humidité à l'intérieur des grands rôtis. Vous gagnez du temps sur les modes de rôtissage par convection existant qui utilisent un seul ventilateur. Utilisez ce réglage pour rôtir des dindes et des poulets entiers, du jambon, etc.

***Remarque : Cette fonction utilise un ventilateur à convection haute vitesse pour une performance de cuisson optimale. Ce ventilateur haute vitesse peut émettre quelque bruit. Ceci est normal.**



Remarque : Vous pouvez également rôtir les aliments à l'aide des réglages de la cuisson au four. Voir la section « Cuisson au four » pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Conseils sur le rôtissage

TOUJOURS utiliser la lèchefrite et la grille fournies. L'air chaud doit circuler autour de l'élément qui est en train de rôtir.

NE PAS recouvrir l'aliment qui est en train de rôtir. Le rôtissage par convection conserve le jus plus rapidement pour un produit plus juteux et tendre. La volaille a une peau croustillante et claire et les viandes sont colorées, pas sèches ou brûlées. Cuisinez des viandes et de la volaille sorties directement du réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire que la viande ou la volaille reste à température ambiante.

- En général, pour convertir les recettes traditionnelles en recettes de cuisson par convection, vous devez réduire la température de 25°F (14°C) et le temps de cuisson d'environ 15%.
- TOUJOURS rôtir le côté gras vers le haut dans une casserole peu profonde à l'aide d'une grille de rôtissage. Il n'est pas nécessaire d'arroser le rôti lorsque le côté gras est orienté vers le haut. NE PAS ajouter de l'eau dans la casserole car cela peut créer un effet cuisson à la vapeur. Le rôtissage est un processus de cuisson à la chaleur sèche.
- Placez la volaille dans une casserole peu profonde sur une grille, la poitrine orientée vers le haut. Appliquez du beurre, de la margarine fondue ou de l'huile sur la volaille avant et pendant le rôtissage.
- Pour le rôtissage par convection, NE PAS utiliser de casseroles à côtés hauts car cela va interférer avec la circulation de l'air chauffé sur l'aliment.
- Si vous utilisez un sac brunisseur, du papier aluminium ou un autre recouvrement, utilisez le réglage de cuisson au four traditionnel plutôt que le réglage par convection.
- Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-chemin au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérez la sonde du thermomètre entre le corps et la patte, dans la partie la plus épaisse de la cuisse interne.) La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage afin d'assurer une lecture exacte. Vérifiez la température de la viande à mi-temps pendant la durée de rôtissage recommandée. Après la première lecture du thermomètre, insérez-le à ½ pouce (1,3 cm) plus loin dans la viande, puis effectuez un deuxième relevé. Si la deuxième lecture de la température est inférieure à la première, continuez à cuire la viande.
- La durée de rôtissage varie TOUJOURS en fonction de la dimension, de la forme et de la qualité de la viande et de la volaille. Les morceaux de viande moins tendres cuisent mieux en mode cuisson traditionnelle au four et peuvent nécessiter des techniques de cuisson juteuses. Sortez la viande rôtie du four lorsque le thermomètre affiche 5°F (3°C) à 10° F (6°C) de moins que la cuisson désirée. La viande va continuer à cuire après la sortie du four. Laissez le rôti reposer 15 à 20 minutes après le rôtissage afin de faciliter le découpage.

Rôtissage (Modèles de cuisinière bi-énergie VDR/CVDR)

Tableau de rôtissage traditionnel

(lorsque vous utilisez le réglage cuisson au four ou cuisson par convection)

| Aliment | Poids | Durée Temp | Interne (min/kg) | Temp |
|---|--------------|-------------------|---------------------------|------------------|
| BCEUF | | | | |
| Rôti de côte de bœuf | | | | |
| Saignant | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 50 | 140° F (60,0° C) |
| À point | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 155° F (68,3° C) |
| Bien cuit | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 80 | 170° F (76,7° C) |
| Rôti de croupe | | | | |
| À point | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 50 | 155° F (68,3° C) |
| Bien cuit | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 170° F (76,7° C) |
| Rôti de pointe | | | | |
| À point | 1,4 - 1,8 kg | 325° F (162,8° C) | 70 | 155° F (68,3° C) |
| Bien cuit | 1,4 - 1,8 kg | 325° F (162,8° C) | 80 | 170° F (76,7° C) |
| AGNEAU. | | | | |
| Gigot d'agneau | 1,4 - 2,3 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 180° F (82,2° C) |
| PORC | | | | |
| Longe de porc | 1,4 - 2,3 kg | 325° F (162,8° C) | 70 | 180° F (82,2° C) |
| Côtelettes de porc épaisseur de 1 po | ,45 - ,57 kg | 350° F (176,7° C) | 110 - 120 durée totale | S/O |
| Jambon, entièrement cuit | 2,3 kg | 325° F (162,8° C) | 36 | 130° F (54,4° C) |
| VOLAILLE | | | | |
| Poulet, entier | 1,4 - 1,8 kg | 375° F (190,6° C) | 60 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde, non farcie | 5,4 - 7,3 kg | 325° F (162,8° C) | 32 - 40 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde | 9 - 10,1 kg | 325° F (162,8° C) | 32 - 40 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde, farcie | 5,4 - 7,3 kg | 325° F (162,8° C) | 34 - 42 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde, farcie | 9 - 10,1 kg | 325° F (162,8° C) | 34 - 42 | 180° F (82,2° C) |
| Poitrine de dinde | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 40 | 180° F (82,2° C) |

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

Rôtissages (Modèles de cuisinière bi-énergie VDR/CVDR)

Tableau de rôtissage par convection

| Aliment | Poids | Durée Temp | Interne (min/kg) | Temp |
|---|--------------|-------------------|--------------------------|------------------|
| BŒUF | | | | |
| Rôti de côte de bœuf | | | | |
| Saignant | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 50 | 140° F (60,0° C) |
| À point | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 48 | 155° F (68,3° C) |
| Bien cuit | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 170° F (76,7° C) |
| Rôti de croupe | | | | |
| À point | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 40 | 155° F (68,3° C) |
| Bien cuit | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 48 | 170° F (76,7° C) |
| Rôti de pointe | | | | |
| À point | 1,4 - 1,8 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 155° F (68,3° C) |
| Bien cuit | 1,4 - 1,8 kg | 325° F (162,8° C) | 70 | 170° F (76,7° C) |
| AGNEAU | | | | |
| Gigot d'agneau | 1,4 - 2,3 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 180° F (82,2° C) |
| PORC | | | | |
| Longe de porc | 1,4 - 2,3 kg | 325° F (162,8° C) | 60 | 180° F (82,2° C) |
| Côtelettes de porc épaisseur de 1 po | ,45 - ,57 kg | 325° F (162,8° C) | 90 - 100 durée totale | S/O |
| Jambon, entièrement cuit | 2,3 kg | 325° F (162,8° C) | 30 | 130° F (54,4° C) |
| VOLAILLE | | | | |
| Poulet, entier | 1,4 - 1,8 kg | 350 (176,7° C) | 40 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde, non farcie | 5,4 - 7,3 kg | 325° F (162,8° C) | 22 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde | 9 - 10,1 kg | 325° F (162,8° C) | 22 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde, farcie | 5,4 - 7,3 kg | 325° F (162,8° C) | 18 - 20 | 180° F (82,2° C) |
| Dinde, farcie | 9 - 10,1 kg | 325° F (162,8° C) | 18 - 20 | 180° F (82,2° C) |
| Poitrine de dinde | 1,8 - 2,7 kg | 325° F (162,8° C) | 40 | 180° F (82,2° C) |

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

Gril

Instructions pour le gril

Le gril est une méthode de cuisson par chaleur sèche qui utilise la chaleur directe ou rayonnante. Cette méthode est utilisée pour cuire les petites pièces individuelles telles que les steaks, les côtelettes et les steaks hachés. La vitesse de cuisson est déterminée par la distance entre les aliments et le gril. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats recherchés. Utilisez uniquement la porte fermée au gril.

Le gril traditionnel convient mieux aux pièces de viande de 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) d'épaisseur et également pour les morceaux de viande plats. Le gril à chaleur tournante présente l'avantage de griller les aliments légèrement plus rapidement que le gril traditionnel. Le gril par convection utilisé pour la viande produit de meilleurs résultats, en particulier pour les morceaux épais. La viande est grillée en surface et retient plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur avec une réduction minimisée.

Positions de grille pour le 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 est la plus proche du fond du four.



Cuisinières à gaz VGR

GRIL (Gril infrarouge)

Le brûleur du gril en haut du four chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il rougeie. La chaleur émane du gril infrarouge GourmetGlo™ situé en haut du four. La distance entre les aliments et les éléments du gril détermine la vitesse de cuisson sous le gril. Pour une cuisson « rapide » sous le gril, la nourriture doit être placée à 2 pouces (5 cm) du gril ou sur l'élément de grillage. La cuisson « rapide » sous le gril convient particulièrement pour les viandes qui nécessitent une cuisson allant de saignant à à point. Utilisez ce réglage pour griller des pièces de viande de petite taille ou de taille moyenne.



GRIL PAR CONVECTION (Gril par convection infrarouge)

Le brûleur supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement la même que le gril ordinaire avec l'avantage supplémentaire de la circulation d'air provenant du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite car la circulation de l'air réduit également les pics de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.



MED BROIL (Gril moyen)

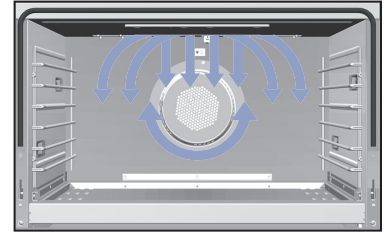
Gril

Cuisinières bi-énergie VDR/CVDR

CONV BROIL (Cuisson sur le gril par convection)*

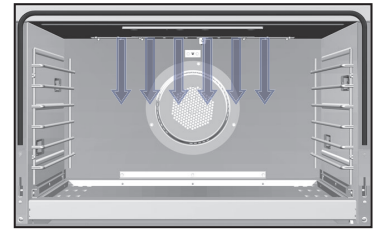
L'élément de grillage fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement la même que le gril ordinaire avec l'avantage supplémentaire de la circulation d'air provenant du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite car la circulation de l'air réduit également les pics de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

***Remarque : Cette fonction utilise un ventilateur à convection haute vitesse pour une performance de cuisson optimale. Ce ventilateur haute vitesse peut émettre quelque bruit. Ceci est normal.**

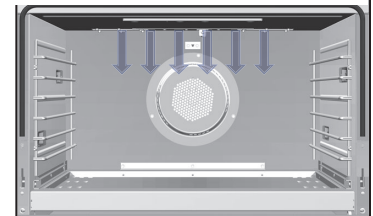


HI BROIL (Gril chaud)

La chaleur à pleine puissance est émise par les deux éléments de grillage situés dans la partie supérieure de la cavité du four. La distance entre les aliments et les éléments du gril détermine la vitesse de cuisson sous le gril. Pour une cuisson « rapide » sur le gril, la nourriture doit être placée à 2 pouces (5 cm) du gril ou sur l'élément de grillage. La cuisson « rapide » sur le gril convient particulièrement pour les viandes qui nécessitent une cuisson allant de saignant à à point. Utilisez ce réglage pour griller des pièces de viande de petite taille ou de taille moyenne.

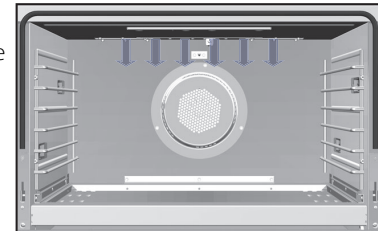


Les éléments de grillage interne et externe donnent une impulsion et s'arrêtent pour produire moins de chaleur pour une cuisson lente sous le gril. Laissez environ 4 pouces (10 cm) entre la surface de l'aliment et l'élément de grillage. La cuisson lente sous le gril est meilleure pour le poulet et le jambon car elle permet de griller les aliments sans trop les dorer. Utilisez ce réglage pour griller des pièces de viande de petite taille ou de taille moyenne.



LOW BROIL (Gril doux)

Ce mode utilise uniquement une partie de l'énergie disponible sur l'élément de grillage interne pour dorer délicatement la surface de l'aliment. L'élément de grillage interne est en marche seulement une partie du temps. Utilisez ce réglage pour dorer lentement la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.



Utilisation du gril ou du gril à chaleur tournante

1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le gril.
2. Centrez les aliments sur la lèchefrite et la grille froides fournies avec le four. Placez la lèchefrite dans le four.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction de grillage désirée et le bouton de commande de la température sur « Gril ».
4. Fermez la porte. Utilisez uniquement la porte fermée au gril. Avec le gril en position porte fermée, l'élément du gril peut se mettre en marche et s'arrêter alternativement si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire. Un éliminateur de fumée intégré situé dans la partie supérieure du four permet de réduire la fumée et les odeurs.

Conseils pour le gril

- Utilisez uniquement la porte fermée au gril.
- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour faire griller des aliments. Elles sont conçues pour permettre l'évacuation de l'excès de liquide et de graisse de la surface de cuisson pour empêcher les éclaboussures, la fumée et les incendies.
- Pour empêcher la viande de se racornir, faites une fente sur les bords gras.
- Badigeonnez le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant la cuisson au gril pour les empêcher de se dessécher. Pour empêcher de coller, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller le premier côté pendant un peu plus de la moitié du temps de cuisson recommandé, assaisonnez et retournez. Assaisonnez le second côté juste avant de retirer la nourriture.
- Retirez TOUJOURS la grille en position d'arrêt avant de retourner ou de retirer la nourriture.
- Utilisez une pince ou une spatule pour retourner la viande. NE JAMAIS percer la viande avec une fourchette, car cela laisserait les jus s'écouler.
- Retirez la lèchefrite du four lorsque vous retirez la nourriture. Les graisses cuiront sur la plaque si vous la laissez dans le four chaud après la cuisson sur le gril.

Tableau de cuisson sur le gril

| Type et Morceau de viande | Poids | Réglage | Grille | durée (min) |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------|--------|-------------|
| BŒUF | | | | |
| Surlonge, 1 po (2,5 cm) | | | | |
| Saignant | 12 oz (340, 18 g) | Gril | 3 | 4 |
| À point | 12 oz (340, 18 g) | Gril | 3 | 5 |
| Bien cuit | 12 oz (340, 18 g) | Gril | 3 | 6 |
| Aloyau, 3/4 po (2 cm) | | | | |
| Saignant | 10 oz (340, 18 g) | Gril | 3 | 4 |
| À point | 10 oz (340, 18 g) | Gril | 3 | 6 |
| Bien cuit | 10 oz (340, 18 g) | Gril | 3 | 8 |
| Hamburger, 1/2 po (1,2 cm) | | | | |
| À point | ,1 kg | Gril | 3 | 12 |
| Bien cuit | ,1 kg | Gril | 3 | 16 |
| POULET | | | | |
| Poitrine désossée, 1 po | ,2 kg | Gril | 3 | 30 |
| Poitrine désossée, 1 po | ,2 kg | Cuisson sur le gril par convection | 3 | 30 |
| Poitrine non désossée | ,91 - 1,4 kg total | Gril | 1 | 44 |
| Poitrine non désossée | ,91 - 1,4 kg total | Cuisson sur le gril par convection | 1 | 20 |
| Morceaux de poulet | ,91 - 1,4 kg total | Gril | 3 | 44 |
| Morceaux de poulet | ,91 - 1,4 kg total | Cuisson sur le gril par convection | 3 | 40 |
| JAMBON | | | | |
| Tranche de jambon, 1 po | ,45 kg | Gril | 3 | 20 |
| AGNEAU | | | | |
| Côtelettes, 1 po | 12 oz. | Cuisson sur le gril par convection | 2 | 8 |
| PORC | | | | |
| Côtelettes de filet, 3/4 po | ,45 kg | Cuisson sur le gril par convection | 2 | 20 |
| Bacon | | Gril | 2 | 3 |
| POISSON | | | | |
| Darne de saumon | ,45 kg | Gril | 2 | 16 |
| Filets | ,45 kg | Gril | 2 | 16 |

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

Déshydratation par convection

Ce four est conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater des fruits et des légumes. De l'air chaud est envoyé par un ventilateur motorisé à l'arrière du four pendant un certain temps et l'eau est extraite des aliments par évaporation. Le fait de retirer l'eau empêche la croissance des microorganismes et retarde l'activité des enzymes. Il est important de se souvenir que la déshydratation n'améliore pas la qualité, c'est pourquoi il est préférable de choisir uniquement des aliments frais et de qualité supérieure.

1. Préparez les aliments selon les recommandations.
2. Disposez les aliments sur des grilles de dessiccation (non fournies avec le four; contactez un magasin local spécialisé dans les ustensiles de cuisine).
3. Modèles VGR/- Réglez la commande de température sur 200°F (93,3°C) et allumez l'interrupteur du ventilateur à convection. Modèles VDR / CVDR - Réglez la commande de température sur 200°F (93,3°C) et tournez le sélecteur sur « TRU CONV ».

ATTENTION

Vous devez faire attention aux aliments pendant le processus de déshydratation pour vous assurer qu'ils ne s'enflamment pas.

Décongélation par convection

De l'air est envoyé par un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans utiliser de chaleur. Afin d'éviter d'être malade et de gaspiller de la nourriture, NE PAS laisser des aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter d'être malade et de gaspiller de la nourriture, NE PAS laisser des aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

1. Placez les aliments congelés sur une plaque à pâtisserie.
2. Modèles VDR/CVDR - Réglez le bouton de commande de température du four sur « ARRÊT » et allumez l'interrupteur du ventilateur à convection.
Modèles VDR/CVDR - Réglez le bouton de commande de température du four sur « ARRÊT » et tournez le sélecteur sur « TRU CONV ».

Nettoyage et entretien

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Les appareils de cuisson sont également concernés. Votre cuisinière doit être correctement entretenue et nettoyée régulièrement. Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont en position « ARRÊT ». Débranchez l'alimentation si vous vous apprêtez à nettoyer entièrement l'appareil avec de l'eau.

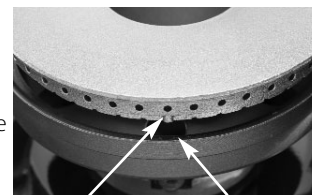
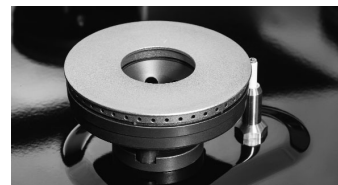
Brûleurs de surface

Essuyez les débordements dès que possible et avant qu'ils puissent brûler et se solidifier. En cas de débordement, suivez les étapes ci-dessous :

- Laissez le brûleur et la grille refroidir à une température sécuritaire.
- Retirez la grille du brûleur. Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Retirez la tête et la base du brûleur et nettoyez-les.

Têtes de brûleur

Les têtes de brûleur de surface devraient systématiquement être enlevés et nettoyés. TOUJOURS nettoyer les têtes de brûleur après un débordement. Garder les têtes de brûleur propres va empêcher un mauvais contact et des flammes inégales. Pour nettoyer, tirer sur la tête de brûleur directement de la base de brûleur. Essuyer avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou un tampon doux Scotch Brite™ pour les aliments trop cuits. Si les ports de la tête de brûleur sont obstrués, les nettoyer avec une épingle droite. NE PAS agrandir ou déformer les ports. NE PAS utiliser un cure dents pour nettoyer les ports. Sécher correctement après le nettoyage. Pour un meilleur nettoyage et afin d'éviter d'éventuelles rouilles, NE PAS nettoyer au lave-vaisselle ou au four auto-nettoyant.



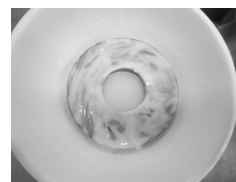
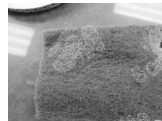
clé du localisateur encoche de la base du brûleur

Pour les taches difficiles sur les têtes des brûleurs :

•Mélangez Bar Keepers Friend® et l'eau pour former une pâte. Enduire la surface à nettoyer et laisser pendant environ 30 minutes. Coussin de tête de brûleur de

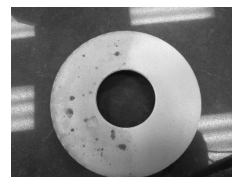
•Scrub avec un 3M® vert. Il est préférable de mettre la tête du brûleur sur une surface dure avec une serviette en dessous, donc il n'est pas rayer la surface. Appliquer une pression lors de l'épuration. Rincer avec de l'eau chaude. S'assurer que la pâte n'obstrue pas les trous de brûleur de côté.

•Droit de côté a été nettoyée à l'aide de cette méthode. Remarque : N'est pas garanti pour enlever toutes les taches. Résistance de tache varie selon le type de déversement, la température de la tête du brûleur lors de déversement s'est produit, durée de déversement est resté sur le brûleur, etc..



Base de brûleur

Pour nettoyer, tirer sur la base de brûleur directement de la bride du brûleur. Essuyer avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou un tampon doux Scotch Brite™ pour les aliments trop cuits. Lors du remplacement de la base du brûleur, aligner soigneusement les trois nervures sous la base du brûleur avec les trois rainures de la bride du brûleur. S'assurer que la base du brûleur est de niveau en alignant la nervure avec tige avec la rainure ayant un trou.



Remarque : Pour retirer les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou une éponge Scotch Brite™ douce.

Conseil de nettoyage : Pour les chapeaux et têtes de brûleurs difficiles à nettoyer, les placer dans un sac hermétique contenant de l'ammoniaque.

Nettoyage et entretien

Bride de brûleur

Une fois que la bride du brûleur a refroidi, elle doit être nettoyée à l'eau chaude savonneuse, mais ne pas laisser l'eau s'écouler ou s'égoutter dans la grande ouverture centrale. NE PAS utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifiez la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon.

NE PAS utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter la bride du brûleur.

- Essuyer les débordements qui restent sur la surface supérieure scellée.
- Remplacer la base et la tête de brûleurs ainsi que les grilles après les avoir séchés entièrement.



Panneau de commande

NE PAS utiliser de nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou de produits abrasifs. Ils pourraient effacer les dessins du panneau de commande. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre et doux.

Boutons de commande

S'ASSURER QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION ARRÊT AVANT DE LES RETIRER. Retirer les boutons. Laver-les avec du détergent et de l'eau chaude. Les sécher entièrement et les replacer en appuyant fermement dessus. NE PAS utiliser de nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou de produits abrasifs. Ils pourraient effacer les dessins du bouton.



Surfaces du four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées sur votre four. NE JAMAIS UTILISER D'AMMONIAQUE, DE D'ÉPONGES EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ABRASIFS, DES DÉTERGENTS, NETTOYANTS POUR LE FOUR, OU POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DÉFINITIVEMENT VOTRE CUISINIÈRE. Modèles VDR/CVDR – Votre four comporte un programme d'auto-nettoyage pour l'intérieur du four. Voir la section « Programme d'auto-nettoyage » pour obtenir des instructions complètes.

Pièces en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériau lorsque l'eau savonneuse ne fait pas le travail. NE PAS utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifier la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon. NE PAS utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable. NE PAS laisser de jus de citron ou de jus de tomate sur une surface en acier inoxydable, car l'acide citrique décolorerait l'acier inoxydable de manière irréversible. Essuyez les déversements immédiatement.

Surfaces en verre

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres pour enlever les traces de doigts. Si vous utilisez un nettoyant à vitres à l'ammoniaque, assurez-vous qu'il ne coule pas sur une surface de porte extérieure.

Lèchefrite et grille

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez une éponge en laine d'acier et du savon.

Grilles du four

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, frottez à l'aide d'une éponge en laine d'acier et du savon.

Remplacement des lumières du four

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

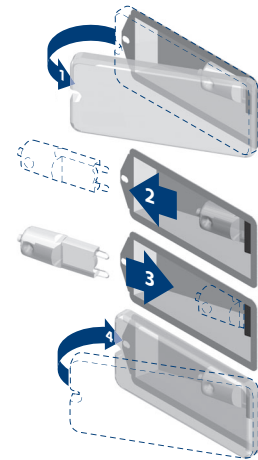
Coupez l'alimentation électrique sur le fusible ou le disjoncteur principal avant de remplacer l'ampoule.

NE PAS toucher l'ampoule à mains nues. Nettoyez toute trace d'huile sur l'ampoule et manipulez-la avec un chiffon doux.

1. Ouvrez le couvercle en verre de la lampe en glissant un tournevis dans la fente d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez-la.
3. Remplacez-la par une ampoule halogène en suivant les exigences de tension et de puissance (en watts) indiquée sur le couvercle en verre.
4. Replacez le couvercle en le fermant d'un coup sec sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez l'alimentation électrique au fusible ou disjoncteur principal.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS toucher l'ampoule à mains nues. Nettoyez toute trace d'huile sur l'ampoule et manipulez-la avec un chiffon doux.



Programme d'auto-nettoyage Modèles bi-énergie VDR/CVDR uniquement

Ce four comporte un programme d'auto-nettoyage pyrolytique automatique. Pendant ce programme, le four atteint des températures élevées pour brûler les souillures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré permet de réduire les odeurs associées aux souillures brûlées. Un résidu de cendres en poudre reste au fond du four à la fin du programme d'auto-nettoyage. Le loquet s'active automatiquement après la sélection du mode auto-nettoyant. Le loquet s'assure que la porte ne peut pas s'ouvrir tant que l'intérieur du four est à la température de nettoyage.

Avant de démarrer le programme d'auto-nettoyage :

1. Retirer les grilles du four et tous les objets/ustensiles du four. La forte chaleur générée pendant le programme de nettoyage peut décolorer, déformer et endommager ces objets. NE PAS utiliser de papier d'aluminium ou des revêtements de protection dans le four. Pendant le programme d'auto-nettoyage, le papier peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
2. Essuyer tous les débordements sur le bas et les côtés du four. NE JAMAIS utiliser de nettoyants pour four dans un four auto-nettoyant ou sur les parties élevées de la porte.
3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du programme. Les souillures de ces parties vont cuire et seront très difficiles à nettoyer si ce n'est pas fait avant. Nettoyer la porte jusqu'au joint, le cadre de la porte et jusqu'à 2 pouces à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Rincer correctement et sécher.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le four est FROID avant de le nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le début du programme d'auto-nettoyage, car certaines parties deviennent extrêmement chaudes au toucher ! Au cours des premières utilisations de la fonction auto-nettoyante du four, des odeurs ou de la fumée peuvent se dégager à cause du séchage du liant contenu dans l'isolation haute densité utilisée dans le four. Lorsque l'isolation est correctement séchée, cette odeur disparaît. Au cours des programmes d'auto-nettoyage suivants, vous pouvez humer une odeur caractéristique des températures élevées. Aérez correctement la cuisine pendant le programme d'auto-nettoyage.

Pour démarrer le programme d'auto-nettoyage :

1. Fermer la porte complètement.
2. Tourner le sélecteur du four en sens horaire sur le mode «SELF-CLEAN».
3. Tourner le bouton de commande de température sur la butée de réglage du nettoyage. À ce moment, la lampe témoin du nettoyage s'allume. Après 30 secondes, le loquet automatique s'enclenche et la lampe témoin du four s'allume. La lampe témoin du four reste allumée jusqu'à ce que le four atteigne la température d'auto-nettoyage, puis se remet en marche et s'arrête alternativement pendant le programme d'auto-nettoyage.
4. La lampe témoin du nettoyage reste allumée jusqu'à la fin du programme d'auto-nettoyage ou s'arrête et la température du four baisse jusqu'à une température de sécurité. Un programme complet dure environ 2-1/2 heures avec 30 minutes supplémentaires nécessaires pour que le four refroidisse assez en vue du dégagement du loquet.

Remarque : Un bruit de ventilateur est perceptible pendant le programme d'auto-nettoyage et continue pendant les 2-1/2 heures de la durée du programme d'auto-nettoyage.

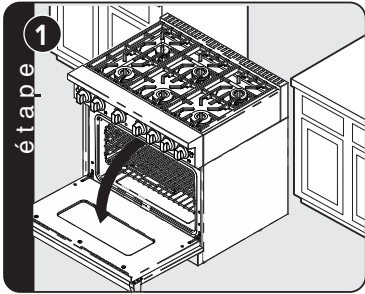
5. À la fin du programme, tourner le sélecteur du four et le bouton de commande de température sur la position «OFF». Lorsque le four a complètement refroidi, ouvrir la porte et retirer la cendre des surfaces du four à l'aide d'un linge humide.

Pour arrêter le programme d'auto-nettoyage :

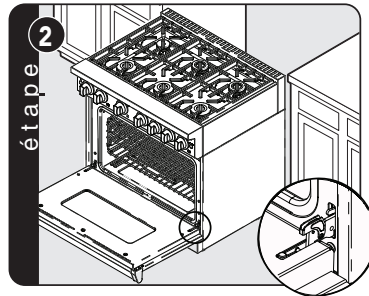
Pour annuler ou interrompre le programme d'auto-nettoyage, tourner le bouton de commande de température et le sélecteur de fonctions du four sur «OFF». Lorsque la température du four baisse et atteint une température de sécurité, le loquet automatique se dégage et la porte du four peut s'ouvrir. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre des surfaces du four à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide.

Remarque : Si le programme d'autonettoyage est annulé avant le loquet de la porte est pleinement engagé dans les 30 premières secondes, la porte peut être fermée. Pour déverrouiller la porte, tourner le bouton sélecteur et température «SELF-CLEAN» jusqu'à ce que la lunette des impulsions jaune. Une fois la lunette impulsions jaune, tourner les deux boutons «OFF». La lunette se tourneront vers une couleur jaune unie et lorsque la couleur jaune unie disparaît, la porte sera déverrouillée.

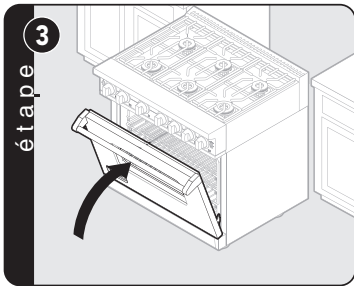
Retrait de la porte



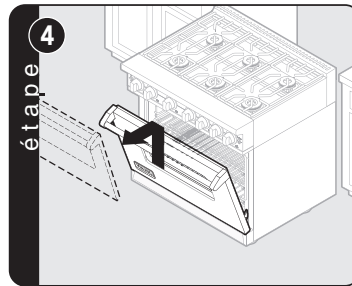
Ouvrez la porte entièrement.



Pliez les loquets vers l'arrière jusqu'à ce qu'ils se verrouillent.

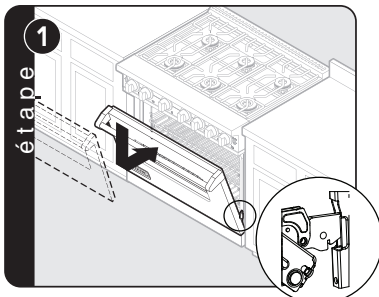


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

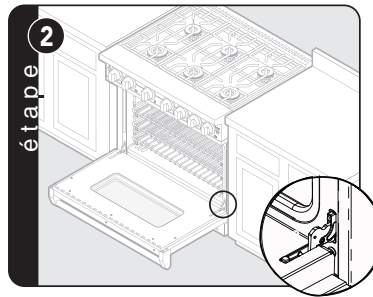


Tirez la porte vers le haut puis vers l'extérieur.

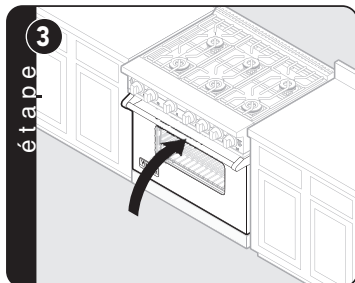
Remplacement de la porte



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 | Cause possible et/ou solution |
|--|---|
| La cuisinière ne fonctionne pas. | La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique : Demandez à un électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles. |
| Le four ne fonctionne pas en mode auto-nettoyage. | La porte ne se ferme pas assez hermétiquement pour que le loquet de porte automatique se verrouille. |
| Le four n'est pas propre après le programme d'auto-nettoyage. | Le bouton de commande de température n'est pas tourné au-delà de nettoyage jusqu'à ce qu'il s'arrête. |
| Le gril ne fonctionne pas. | Le bouton de commande de la température est tourné trop loin par rapport à la position gril. |
| La porte ne s'ouvre pas. | Le four est encore en mode auto-nettoyage. Si le four est chaud, le loquet se dégage lorsque la température de sécurité est atteinte. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique. |
| Les allumeurs ne fonctionnent pas. | Le disjoncteur s'est déclenché. Le fusible est grillé. La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation. |
| Les allumeurs font des étincelles mais il n'y a pas de flamme. | La soupape d'alimentation en gaz est en position « OFF ». L'alimentation en gaz est interrompue. |
| Les allumeurs continuent à faire des étincelles après l'allumage de la flamme. | L'alimentation électrique n'est pas reliée à la terre. La polarité de l'alimentation électrique est inversée. Les allumeurs sont humides ou sales. |
| Le brûleur s'allume mais la flamme est large, déformée ou jaune. | Les orifices de brûleur sont bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les volets d'air ne sont pas correctement réglés. |
| Vous remarquez une forte odeur et/ou de la fumée pendant les premières utilisations du four. | Ceci est normal, ce sont les huiles de protection et d'isolation qui brûlent dans le four. La fumée et l'odeur partiront après quelques utilisations du four. |
| Le témoin d'alimentation du four est allumé ; le four ne chauffe pas. | Le four fonctionne correctement. L'appareil se remet à chauffer une fois qu'il a refroidi. |

Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez l'agence d'entretien autorisée.

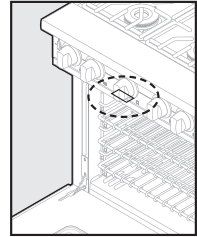
Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles.

- 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
SERVICE PRIVILÉGIÉ
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'opération d'entretien. Vous trouverez les numéros de série et de modèle de votre appareil en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de contrôle.



Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

Si l'entretien nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées pour être couvert par la garantie.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Garantie

CUISINIÈRES À GAZ AMOVIBLES/CUISINIÈRES BI-ÉNERGIE GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

Conditions générales de la garantie

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

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

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

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

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

Service de garantie

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

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

Pour obtenir des renseignements sur le produit,
appeler au 1-888-845-4641
ou consulter notre site web vikingrange.com