



Manual d'utilisation

5 SÉRIES Cuisinière à Électrique et
Induction Électrique Indépendante

VER5301(2)/CVER5301(2)

VIR5301(2) / CVIR5301(2)

VIR5362 / CVIR5362

Félicitations

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

Votre cuisinière a été conçue pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre produit.

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

Nous apprécions votre choix d'une cuisinière Brigade et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

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

Table des matières

Mise en route	
Avertissements et informations importantes	3
Avant d'utiliser la cuisinière	7
Fonctionnement des plaques de cuisson	
Ustensiles de cuisson	8
Cuisinières électriques	9
Cuisinières à Induction	10
Conseils de cuisson	12
Réglages de température des plaques de cuisson	12
Fonctions et réglages du four	13
Fonctionnement des plaques de cuisson	13
Positions de grille	13
Mode d'emploi	
Préchauffage	14
BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)	14
CONV BAKE (cuisson au four par convection)	16
TRU CONV (TruConvec™)	16
CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)	19
CONV BROIL (cuisson au gril par convection)	20
HI BROIL (gril fort)	20
MED BROIL (gril moyen)	20
LOW BROIL (gril bas)	20
Convection Dehydrate(déshydratation par convection)	22
Convection Defrost (décongélation par convection)	22
Nettoyage et maintenance	
Nettoyage et maintenance	22
Remplacement des lampes intérieures	24
Cycle de nettoyage automatique	24
Démontage de la porte	25
Remise en place de la porte	25
Dépannage	26
Service après-vente	26
Garantie	27

Avertissements

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

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

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.
⚠ ATTENTION
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures ou des dégâts matériels. Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

⚠ AVERTISSEMENT



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

⚠ AVERTISSEMENT




RISQUE DE BASCULEMENT.
Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées. Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier.

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

Réengagez les dispositifs anti-basculement si la cuisinière est déplacée.

⚠ ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURE
Pour éviter tout risque de blessure, NE touchez PAS le plateau en verre ou la porte du four pendant ou juste après l'utilisation. Ces surfaces peuvent devenir chaudes.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. NE PAS utiliser le four comme lieu de stockage pour des aliments ou des ustensiles de cuisine.

⚠ ATTENTION



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

Avertissements

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Pour éviter tout risque de blessure ou la mort, NE PAS toucher l'ampoule de four brûlante avec un chiffon humide; cela pourrait casser l'ampoule. Si l'ampoule se casse, débrancher l'alimentation de l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter l'électrocution.

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

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

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

Pour éviter tout risque de blessure, NE touchez PAS le verre. La porte du four, en particulier la vitre, peut devenir chaude pendant l'utilisation.

⚠️ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.

REMARQUE : NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyeurs peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. NE PAS tapisser le four de papier d'aluminium ou d'autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

Lors du cycle de nettoyage automatique, les surfaces peuvent chauffer plus qu'à l'ordinaire; par conséquent, tenir les enfants à l'écart.

⚠️ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'UTILISEZ PAS le four comme espace de rangement pour les aliments ou les ustensiles de cuisine.

⚠️ ATTENTION

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

⚠️ ATTENTION



RISQUE D'INCENDIE

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

⚠️ AVIS

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

⚠️ ATTENTION



NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

⚠️ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, NE PAS utiliser d'articles de cuisson en fonte. La fonte emmagasine la chaleur et risque d'abîmer le dessus de la cuisinière.

Avertissements

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

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

En cas d'incendie

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

- Surface de cuisson : Éteindre le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- NE JAMAIS saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes
- Four : Éteindre le feu ou la flamme en fermant la porte du four. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour éteindre un incendie ou une flamme.

Sécurité des enfants

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus des inducteurs, aucune armoire ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque de rangement à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.
- NE JAMAIS laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

Sécurité liée à la cuisson

- TOUJOURS placer la poêle sur l'inducteur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel inducteur. Veiller à allumer la bonne plaque. Une fois la cuisson terminée, éteindre l'inducteur avant de retirer la poêle ou la casserole.
- NE JAMAIS laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. NE PAS utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- NE JAMAIS faire chauffer un récipient fermé sur un inducteur ou dans le four. La pression qui s'accumulera risque de faire exploser le récipient, causant des blessures graves et des dégâts matériels.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un inducteur chaud et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- TOUJOURS laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE.
- NE JAMAIS porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles.
- TOUJOURS positionner les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Glisser la grille du four vers l'extérieur pour ajouter ou retirer les plats, en se munissant de maniques solides et sèches. TOUJOURS éviter de glisser le bras dans le four pour ajouter ou retirer des plats. Si une grille brûlante doit être retirée, utiliser des maniques sèches.
- TOUJOURS éteindre le four en fin de cuisson.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- NE JAMAIS utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS : Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.

Avertissements

Sécurité liée aux articles de cuisson

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à déplacer lorsqu'elles sont pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que l'article de cuisson est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de la cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter, en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, NE PAS orienter les manches au-dessus des plaques chauffantes adjacentes. TOUJOURS tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- NE JAMAIS laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lorsque des sacs de cuisson au four sont utilisés.
- Seuls certains types d'articles de cuisson en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du changement subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.
- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. NE PAS utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. NE PAS utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grils sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- Utiliser des poêles et casseroles faites d'un matériau adapté. Pour les articles de cuisson recommandés, reportez-vous à la section « Avant d'utiliser la cuisinière ». Un contact adéquat entre l'article de cuisson et la surface de cuisson améliorera également le rendement énergétique.

Inducteurs et surfaces de cuisson en vitrocéramique

- NE JAMAIS toucher directement la surface en vitrocéramique à proximité des inducteurs quand la cuisinière est en marche.
- NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- Les inducteurs risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des éléments chauffants et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, NE PAS toucher, ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec la surface de l'appareil ou des zones à proximité de l'appareil, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- NE RIEN FAIRE CUIRE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CASSÉE – Si la surface de cuisson vient à se casser, les solutions de nettoyage et les débordements risquent de pénétrer par la surface de cuisson cassée et de poser un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. NE PAS toucher les inducteurs ou les zones avoisinantes avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyeurs peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. NE PAS toucher les inducteurs ou les zones avoisinantes avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyeurs peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

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

Avertissements

Interférences radio

Cet appareil produit, utilise et peut rayonner une énergie haute fréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il risque d'interférer avec les communications radio. Toutefois, il n'est pas possible de garantir l'absence d'interférences dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception radio ou TV, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en le rallumant, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en prenant l'une au moins des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne réceptrice
- Éloignement de l'appareil par rapport au récepteur
- Branchement de l'appareil sur une prise secteur appartenant à un autre circuit que celui du récepteur.

REMARQUE: Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

À propos de votre appareil

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la cuisinière avec une éponge savonneuse humide en prenant soin de ne pas verser d'eau en excès dans les ouvertures situées autour du panneau de commande ou de la garniture arrière. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

Vitrocéramique

Nettoyez le dessus en vitrocéramique avant la première utilisation. Un nettoyage minutieux avec un nettoyant pour vitres est recommandé.

Four

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

Tous les modèles incluent :

- Un système à induction de gestion de l'alimentation qui réduit le délai d'ébullition pour vos plats favoris tout en vous permettant de faire mijoter rapidement les sauces.
- Inducteurs qui chauffent les casseroles et les poêles pour un mode de cuisson plus frais, efficace et écoénergétique.
- Un large éventail de modes de cuisson au four et au gril – 8 modes de cuisson au total – pour pouvoir réaliser même les projets culinaires les plus ambitieux.
- Des éléments de cuisson au four et de gril séparés – qui réduisent le temps de préchauffage et procurent une meilleure régulation et un chauffage plus uniforme.
- Un ventilateur à mouvement inversé à deux vitesses, deux fois plus grand que la plupart des modèles sur le marché, vous permet de faire cuire les aliments plus uniformément et en profondeur, même lorsque vous faites cuire de grandes quantités.
- Quatre modes de convection offrant une plus grande circulation d'air pour raccourcir les temps de cuisson et faire cuire les aliments plus uniformément.
- Trois modes de gril, y compris un nouveau mode gril bas pour les aliments délicats et faire griller sur le dessus seulement.
- Un élément chauffant pour cuisson au four caché et profilé, pour un nettoyage plus facile.

Fonctionnement des plaques de cuisson

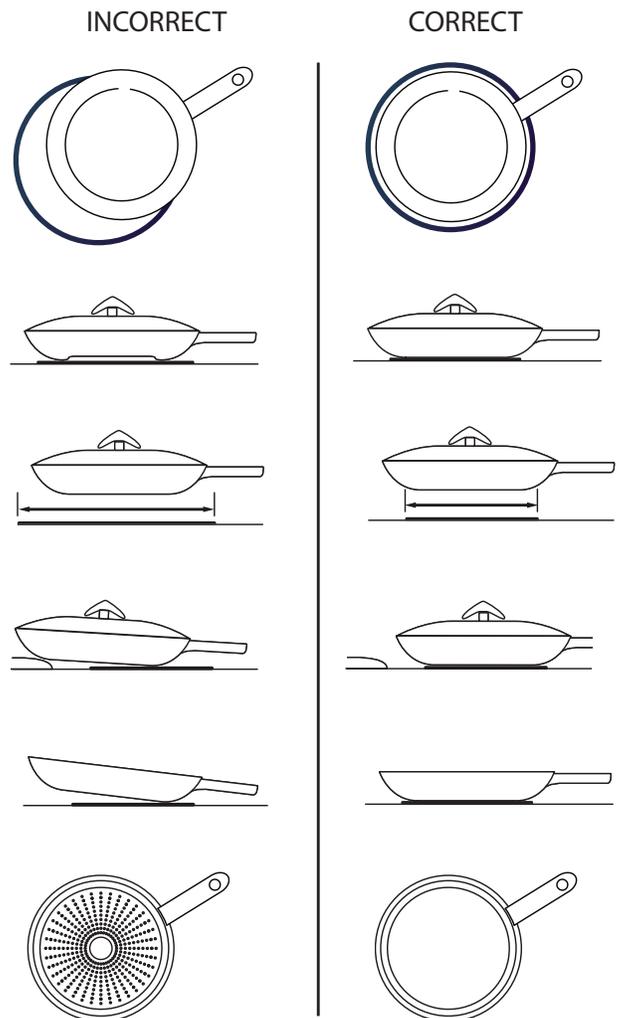
Ustensiles de cuisson

Chaque cuisinier a ses préférences en ce qui concerne les ustensiles de cuisson répondant le mieux à la cuisine qu'il fait. Seulement certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés sont acceptables pour l'utilisation sur une surface de cuisson en verre parce que de tels produits peuvent briser suite au changement soudain de la température. Il s'agit d'un choix personnel. Comme c'est le cas pour toute batterie de cuisine, la vôtre devrait être en bon état et sans bosselures excessives sur la surface inférieure afin d'assurer une performance maximale et pour la commodité. Pour les cuisinières à induction, la batterie de cuisine doit disposer d'un fond magnétique. Les fonds partiellement magnétiques ne fonctionneront pas correctement.

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

Choisir la bonne batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être centrée et pleinement en contact avec la surface de l'élément de cuisson.



Utiliser des casseroles à fond plat

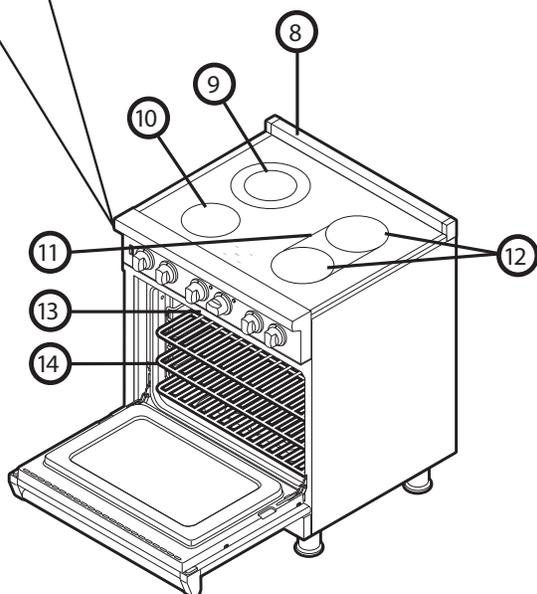
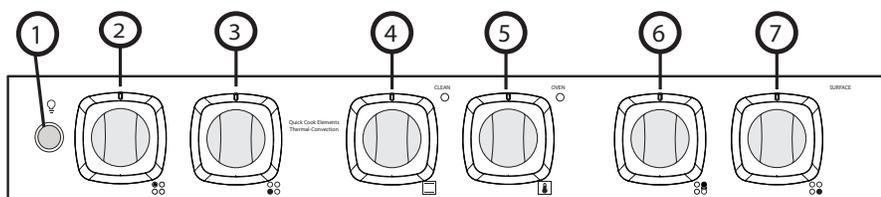
Les casseroles devraient répondre ou dépasser la taille minimum recommandés pour l'élément de cuisson utilisé.

S'assurer que la casserole repose complètement sur la surface de la cuisinière et non sur la garniture.

La batterie de cuisine devrait être correctement équilibrée. Les casseroles avec des poignées pesantes basculeront.

Pour les cuisinières à induction, la batterie de cuisine doit disposer d'un fond magnétique. Les fonds partiellement magnétiques ne fonctionneront pas correctement

Caractéristiques de la cuisinière Électrique



1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande de la plaque chauffante arrière gauche
3. Bouton de commande de la plaque chauffante avant gauche
4. Sélecteur de fonction du four
5. Sélecteur de température du four
6. Bouton de commande de la plaque chauffante arrière droite
7. Bouton de commande de la plaque chauffante avant droite
8. Garniture d'îlot
9. Plaque chauffante double - 23 cm 3 000 W/15 cm 1 400 W
10. Plaque chauffante 16,5 cm 1 500 W
11. Pont chauffant 800 W entre les plaques avant et arrière droites
12. Deux plaques chauffantes de 17,7 cm 1 800 W
13. Plaque d'identification
14. Trois racks robustes anti-basculement. Six positions de grille

Fonctionnement des plaques de cuisson

Cuisinières électriques

Plaque de cuisson avant ou arrière simple

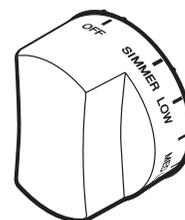
Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au réglage désiré. L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur désiré. Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les commandes sur "OFF".

Plaque de cuisson avant et pont chauffant

Les éléments doubles sont contrôlés par une double commande rotative qui activera uniquement l'élément intérieur pour les petits pots ou les éléments intérieur et extérieur pour les gros pots. Enfoncez et tournez le bouton de commande arrière gauche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité. L'élément double central et extérieur à l'arrière gauche s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur souhaité. Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les commandes sur "OFF".

Voyants de plaque chauffante chaude

Sur un élément de pontage, la commande rotative double allume uniquement l'élément pour une utilisation avec une seule casserole ou l'élément et le pont pour une utilisation avec une grande casserole rectangulaire ou une application de plaque chauffante. Enfoncez et tournez le bouton de commande arrière droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité pour faire fonctionner l'élément arrière unique. Poussez et tournez l'élément arrière droit dans le sens des aiguilles d'une montre. L'élément arrière et l'élément pont s'allumeront et s'éteindront pour maintenir le réglage de chaleur désiré. Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les commandes sur "OFF".



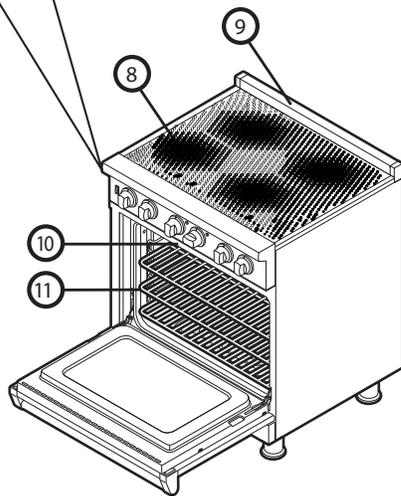
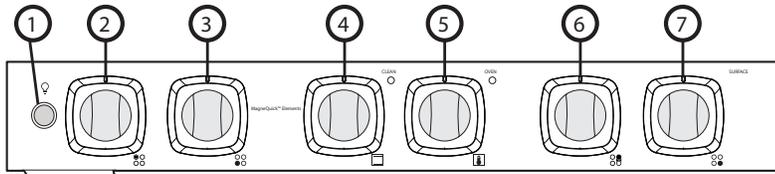
⚠ ATTENTION

Objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chaud.

⚠ ATTENTION

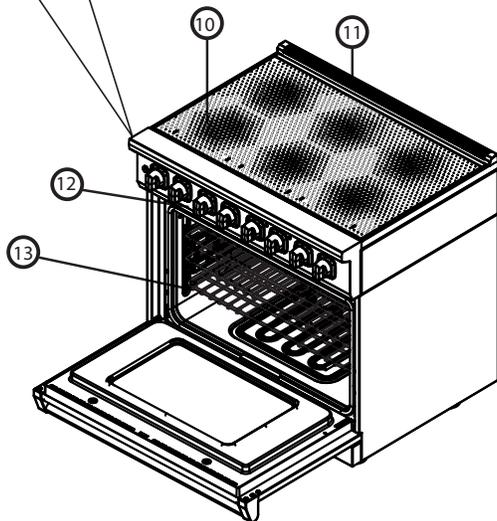
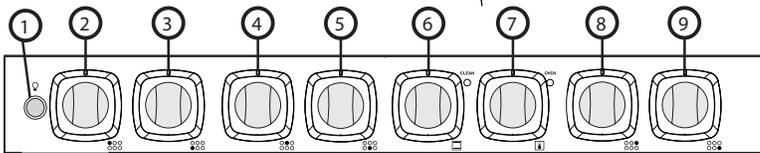
Ne sont pas chauffer l'ustensile vide ou laisser les casseroles à évaporer complètement. Le récipient peut absorber une quantité excessive de chaleur très rapidement, résultant des dommages possibles aux ustensiles de cuisine et vitrocéramique.

Modèles de 30"



1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande de l'inducteur arrière gauche
3. Bouton de commande de l'inducteur avant gauche
4. Sélecteur de fonction du four
5. Sélecteur de température du four
6. Bouton de commande de l'inducteur arrière droit
7. Bouton de commande de l'inducteur avant droit
8. (4) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22,9 cm)— 2300 W / 3700 W
9. Garniture d'îlot
10. Plaque d'identification
11. Trois racks robustes anti-basculement. Six positions de grille

Modèles de 36"



1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande de l'inducteur arrière gauche
3. Bouton de commande de l'inducteur avant gauche
4. Bouton de commande de l'élément central arrière
5. Bouton de commande de l'élément central avant
6. Sélecteur de fonction du four
7. Sélecteur de température du four
8. Bouton de commande de l'inducteur arrière droit
9. Bouton de commande de l'inducteur avant droit
10. (6) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22,9 cm)— 2300 W / 3700 W
11. Garniture d'îlot
12. Plaque d'identification
13. Trois racks robustes anti-basculement. Six positions de grille

Fonctionnement des plaques de cuisson

Cuisinière à Induction

Batterie de Cuisine à Induction

La cuisson par induction utilise une puissance magnétique qui réagit avec le fer à la base des ustensiles de cuisine, transformant instantanément la casserole ou la poêle en source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque la batterie de cuisine est retirée. Votre batterie de cuisine doit être compatible avec l'induction et DOIT avoir une couche d'acier magnétique pour que votre table de cuisson à induction fonctionne correctement. La batterie de cuisine doit avoir un fond magnétique plat et lourd et des côtés droits d'un diamètre de 5" (13 cm) à 12" (31 cm). La batterie de cuisine à induction doit être en bon état et exempte de bosses excessives sur le fond pour offrir une performance et une commodité maximales.



Tous les ustensiles de cuisine Viking sont compatibles avec l'induction, comme la plupart des autres marques haut de gamme d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable et en émail. La plupart des ustensiles de cuisson à induction conviendront à votre table de cuisson à induction si un aimant adhère à la surface inférieure. Les ustensiles de cuisine qui ne conviennent PAS à votre table de cuisson à induction comprennent la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze et tout type d'ustensiles de cuisine avec une base sur pied.

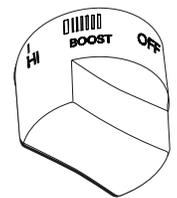
Voyants de surface chaude

La cuisinière est équipée de voyants lumineux de surface chaude. Ils sont situés en bas à gauche de chaque brûleur. Lorsque l'élément correspondant est réglé sur SIMMER, LOW, MED ou HI, le voyant lumineux clignotera en bleu s'il n'y a pas de casserole ou restera bleu fixe pendant la cuisson. Lorsque l'élément correspondant est tourné sur BOOST, le voyant lumineux clignotera en blanc s'il n'y a pas de casserole et restera blanc fixe pendant la cuisson.

Après avoir éteint l'élément, le voyant lumineux continuera à clignoter alternativement entre le bleu et le blanc jusqu'à ce que la surface ait refroidi.

Fonctionnement des éléments simples

Tous les brûleurs ont des commandes variables. Poussez et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre d'un clic vers pour obtenir le réglage le plus bas. Continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'aux réglages SIMMER, Bas, Moyen ou Haut souhaités.



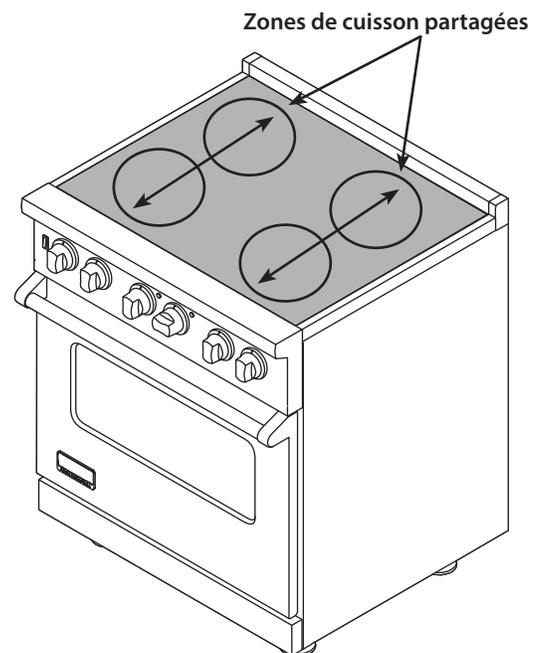
Le réglage final une fois que vous avez tourné le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum est le réglage BOOST. Le mode Boost peut être activé en tournant trop le bouton et en le maintenant jusqu'à ce que le voyant devienne blanc indiquant que le mode Boost est actif. Le mode Boost augmente temporairement la puissance de l'élément permettant des temps de chauffe plus rapides. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides. Vous ne pouvez booster qu'un élément par zone en même temps. (Reportez-vous à Power Sharing pour les zones.) Boost ne fonctionne que pendant 10 minutes puis se réduit automatiquement au réglage élevé indiqué par le voyant lumineux qui devient bleu.

Si vous boostez un élément tout en utilisant un élément dans la même zone de puissance, l'élément qui n'est pas en boost (indiqué par un voyant bleu) verra sa puissance réduite automatiquement.

Puissance de cuisson à induction

La cuisinière à induction dispose de 2 ou 3 zones de cuisson composées de 2 éléments chacune. Si vous utilisez plus d'un élément de cuisson à puissance élevée dans la même zone, la puissance de cuisson maximale peut être réduite. Pour de meilleurs résultats, démarrez la cuisson sur un seul élément par zone commune. Une fois la température de cuisson atteinte, démarrez la cuisson sur la deuxième zone de cuisson.

Conseils pour le partage de la puissance : n'oubliez pas de sélectionner le réglage de puissance en dernier pour l'élément de cuisson que vous souhaitez maintenir à une température maximale. Pour conserver le réglage complet de deux éléments, placez les éléments dans des zones non partagées.



Fonctionnement des plaques de cuisson

Conseils de cuisson (cuisinière)

• Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 5 po (13 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.

Remarque : Si TOUS les inducteurs sont sur HI pendant longtemps, la température interne de la plaque de cuisson risque de monter, ce qui entraînera son arrêt.

Réglages de température des plaques de cuisson

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer le lait, les sauces à la crème, les sauces au jus et les poudings
Med	Faire sauter et dorer, braiser et cuire à la poêle Maintenir un petit bouillon sur de grandes quantités
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintenir un gros bouillon sur de grandes quantités
High	Pour porter rapidement l'eau à ébullition Cuisson en bain de friture dans une grande casserole

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

Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

Aliments	Démarrer au réglage	Terminer au réglage
Riz	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo - couvrir, finir de minuter selon les indications
Chocolat	Lo - jusqu'à sa fonte	
Bonbons	Lo - faire cuire	Suivre la recette
Pouding, garnit ûre	Lo - faire cuire en suivant les indications	
Œufs - dans sa coque - sur le plat - pochés	Hi - couvrir, faire bouillir Hi - jusqu'à ce que la poêle soit chaude Hi - porter l'eau à ébullition	OFF - laisser cuire le temps souhaité Lo-Med - faire cuire le temps souhaité Lo - finir la cuisson
Sauces	Hi - faire fondre la graisse	Lo-Med, finir la cuisson
Soupes, ragoûts	Hi - faire chauffer le liquide	Lo-Med, finir la cuisson
Légumes	Hi - préchauffer la poêle	Lo-Med, finir la cuisson selon les préférences personnelles
Pains - pain perdu, crêpes	Med-Hi, préchauffer la poêle	Lo - faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait
Céréales cuites, gruau, porridge	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo-Med, ajouter les céréales et faire cuire selon les indications
Bacon, saucisses	Hi - préchauffer la poêle	Med - cuire à souhait
Biftecks à la suisse	Hi - faire fondre la graisse Med-Hi - saisir la viande	Lo - ajouter le liquide, couvrir, faire mijoter jusqu'à tendre
Poulet frit	Hi - faire fondre la graisse Med-Hi - faire dorer	Lo - faire cuire
Hamburgers, côtelettes de porc	Hi - préchauffer la poêle	Med - faire dorer la viande et cuire à souhait
Pâte	Hi - porter l'eau salée à ébullition, ajouter progressivement les pâtes	Med - maintenir le bouillon jusqu'à la fin de cuisson

N'oubliez pas que la cuisson à induction est instantanée et le temps pour atteindre l'ébullition est réduit si vous utilisez une batterie de cuisson à induction appropriée.

Caractéristiques du four

Fonctions et réglages du four

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

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

TRU CONV (TruConvec™) Utilisez ce réglage de cuisson au four pour faire cuire pains, gâteaux et biscuits sur plusieurs grilles (biscuits sur six grilles à la fois). **CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)** Utilisez ce réglage pour faire rôtir dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

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

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

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

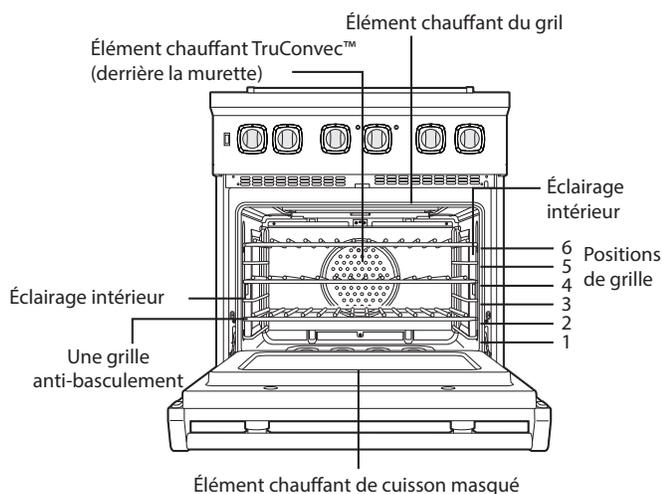
LOW BROIL (gril bas) Utilisez ce réglage pour faire dorer des aliments plus délicats, comme de la meringue.

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

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

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

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



Positions de grille

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

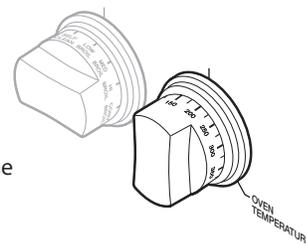
⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Do not cook directly on the oven bottom. Always use oven racks when cooking in the oven. Aluminum foil linings or cooking on the oven bottom may trap heat, causing damage to the oven bottom or a fire hazard.

Mode d'emploi du four

Préchauffage

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



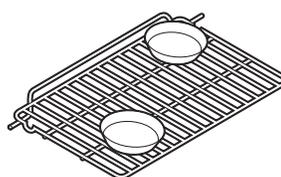
Par exemple, le mode Préchauffage pour TruConvec™ a été conçu pour être porté à la température du point de consigne de manière différente du mode Préchauffage dans le cas d'une cuisson au four conventionnelle. Cela est dû au fait que TruConvec™ a été conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles. Par conséquent, il est extrêmement critique que toutes les positions de grille aient atteint la température de cuisson souhaitée. Il est donc normal que le four mette plus longtemps à préchauffer le four à 350 °F en mode TruConvec™ qu'à 350 °F en mode de cuisson conventionnelle. En outre, le temps de préchauffage pourra varier en fonction de certains facteurs externes, tels que la température ambiante et l'alimentation électrique. Une température ambiante très basse ou une alimentation inférieure à 240 V c.a. peut prolonger le temps de préchauffage du four à la température de point de consigne souhaitée.

Le préchauffage rapide offre l'un des temps de préchauffage les plus rapides. Votre four est donc prêt à cuire quand vous le souhaitez.

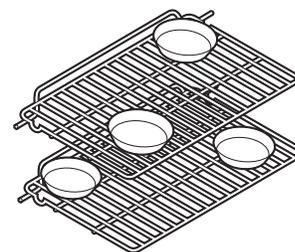
Conseils de positionnement des moules

- Lorsque vous utilisez de grands moules (38 cm x 33 cm) couvrant l'essentiel de la grille, la position 2 ou 3 produira les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites cuire sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser l'un des modes de cuisson par convection et les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5 pour une cuisson plus uniforme. Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5 pour obtenir des résultats plus uniformes.
- Décalez les moules dans la direction opposée lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs moules avec un mode de cuisson conventionnelle. Si possible, ne placez pas les moules les uns au-dessus des autres.
- Laissez un espace de 2,5 à 5 cm sur tous les côtés de chaque moule afin de permettre une circulation d'air uniforme.

Positionnement des moules sur une grille



Positionnement des moules sur plusieurs grilles

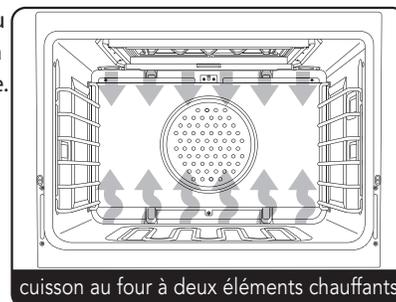


BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

La forte chaleur rayonne à partir de l'élément chauffant du bas du compartiment du four et la chaleur d'appoint est fournie par l'élément chauffant du gril. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

Conseils de cuisson

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



cuisson au four à deux éléments chauffants

À fonction utilisation BAKE :

1. Organiser la grille du four à la position voulue avant d'allumer le four.
2. Mettre le sélecteur du four à la fonction BAKE et saisissez le thermostat à la température souhaitée.
3. Fermer la porte. Laisser le four préchauffer.
4. Une fois réchauffé, placer soigneusement préparés article (s) sur la grille.
5. Fermer la porte. Cuire au four à désiré de cuisson de temps et/ou de cuisson.

Mode d'emploi du four

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

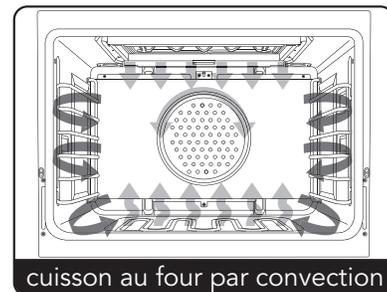
*Remarque : Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.

Mode d'emploi du four

CONV BAKE (cuisson au four par convection)

L'élément chauffant du bas fonctionne à pleine puissance et l'élément chauffant du haut fournit une chaleur d'appoint. L'air chauffé est mis en circulation par le ventilateur motorisé à l'arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. Cette circulation uniforme de l'air homogénéise la température à travers le compartiment du four et élimine les points chauds et froids caractéristiques des fours conventionnels. Un avantage majeur de la cuisson au four par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité en utilisant plusieurs grilles, chose impossible dans un four standard.

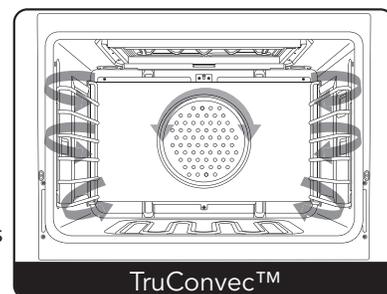
Lors de la cuisson de rôtis avec ce réglage, l'air frais est rapidement remplacé, ce qui permet de saisir les viandes sur l'extérieur et de piéger plus de sucs et d'arômes naturels à l'intérieur, avec un rétrécissement moindre. Avec cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum, même lorsque différents plats sont concernés, comme des gâteaux, du poisson ou de la viande. Le système d'air chaud est particulièrement économique lorsque vous faites décongeler des surgelés. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des rôtis.



cuisson au four par convection

TRU CONV (TruConvec™)

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



TruConvec™

Conseils de cuisson conventionnelle/par convection

- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Les temps de cuisson standard et par convection seront identiques. Toutefois, si vous utilisez la convection pour faire cuire un seul article ou un volume plus petit, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10-15 %. (Rappelez-vous que la cuisson par convection a été conçue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou la cuisson de gros volumes.)
- Si vous faites cuire des articles exigeant plus de 45 minutes de cuisson, vous pourrez constater une réduction de 10 à 15 % du temps de cuisson. Cela est particulièrement vrai pour les articles cuits avec la fonction Conv Roast.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. C'est la circulation d'air uniforme qui rend cela possible. Les aliments pouvant être préparés sur deux ou trois grilles en même temps incluent : pizza, gâteaux, biscuits, biscuits à levure chimique, muffins, petits pains et plats préparés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut. Voir l'illustration « Caractéristiques et fonctions du four ».
- Les aliments cuits par convection peuvent être facilement brûlés. Par conséquent, il est généralement judicieux de sortir les plats du four juste avant qu'ils semblent cuits. La cuisson se poursuivra après leur sortie du four.

À fonction utilisation CONV BAKE ou TRU CONV :

1. Organiser la grille du four à la position voulue avant d'allumer le four.
2. Mettre le sélecteur du four à la fonction CONV BAKE ou TRU CONV et sais pas le thermostat à la température souhaitée.
3. Fermer la porte. Laisser le four préchauffer.
4. Une fois réchauffé, placer soigneusement préparés article (s) sur la grille.
5. Fermer la porte. Cuire au four à désiré de cuisson de temps et/ou de cuisson.

Mode d'emploi du four

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

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

Mode d'emploi du four

Résolution de problèmes de cuisson au four

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

PROBLÈMES DE CUISSON COURANTS/SOLUTIONS		
Problèmes	Cause	Remedy
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non	<ol style="list-style-type: none"> Four trop chaud Taille du moule incorrecte Trop de moules 	<ol style="list-style-type: none"> Baissez la température Utilisez un moule de la taille adaptée Réduisez le nombre de moules
Gâteaux craquelés	<ol style="list-style-type: none"> Pâte trop épaisse Trop de moules Taille du moule incorrecte 	<ol style="list-style-type: none"> Suivez la recette. Ajoutez du liquide Réduisez le nombre de moules Utilisez la taille de moule de cuisson recommandée
Le niveau des gâteaux est inégal	<ol style="list-style-type: none"> Pâte non étalée Four ou grille non horizontaux Plat déformé 	<ol style="list-style-type: none"> Étalez uniformément la pâte Mettez le four ou la grille à horizontaux niveau Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits au fond	<ol style="list-style-type: none"> Porte du four ouverte trop souvent Moules foncés utilisés Position de grille incorrecte Mauvais réglage de cuisson Pan too large 	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez les aliments à travers la vitre du four Utilisez des moules brillants Utilisez la position de cuisson grille recommandée Ajustez le réglage de par convection au besoin Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> Position de grille trop haute Four non préchauffé Parois du moule trop hautes 	<ol style="list-style-type: none"> Utilisez la position de haute grille recommandée Laissez préchauffer le four Utilisez un moule adapté
Biscuits trop plats	<ol style="list-style-type: none"> Tôle à biscuits brûlante 	<ol style="list-style-type: none"> Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots
Tartes brûlées aux bords	<ol style="list-style-type: none"> Four trop chaud Trop de moules Four non préchauffé 	<ol style="list-style-type: none"> Baissez la température Réduisez le nombre de moules Laissez préchauffer le four
Tartes trop claires sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> Four pas assez chaud Trop de moules Four non préchauffé 	<ol style="list-style-type: none"> Montez la température Réduisez le nombre de moules Laissez préchauffer le four

Mode d'emploi du four

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)

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

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

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

Astuces de cuisson de rôtis

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

•En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.

•Faites TOUJOURS cuire les viandes le gras sur le dessus, dans un plat à gratin en utilisant une grille à rôtir. Inutile d'arroser la viande quand le gras est sur le dessus. N'AJOUTEZ PAS d'eau dans le plat, car cela causerait de la vapeur. La cuisson des rôtis et des volailles se fait à sec.

•La volaille doit être placée le côté poitrine vers le haut, sur une grille posée dans un plat à gratin. Badigeonnez la volaille de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant d'enfourner et durant la cuisson.

•Pour la cuisson des rôtis par convection, N'UTILISEZ PAS de plats à parois hautes, car celles-ci interférait avec la circulation d'air chaud sur la viande.

•Si vous utilisez un sac de cuisson, du papier d'aluminium en forme de tente ou un autre couvercle, utilisez le mode de cuisson conventionnelle au lieu du mode de cuisson par convection.

•Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-distance au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérez la sonde-thermomètre entre le corps et la cuisse, au niveau de la section la plus épaisse de la cuisse.) Pour donner un relevé précis, l'extrémité de la sonde ne doit pas toucher d'os ou de gras. Vérifiez la température de la viande à mi-cuisson (temps de cuisson recommandé pour les rôtis). Après avoir vérifié le thermomètre une première fois, insérez-le 1,3 cm en plus dans la viande, puis lisez une nouvelle fois la température. Si le second relevé de température est inférieur au premier, continuez à faire cuire la viande.

•Les temps de cuisson des rôtis varient toujours en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et des volailles. Il vaut mieux faire cuire les pièces de viande pas très tendres en mode de cuisson conventionnelle; ces pièces de viande pourront aussi exiger des techniques de cuisson humides. Retirez les viandes cuites du four une fois que le thermomètre affiche entre 5 °F (3 °C) et 10 °F (6 °C) en dessous de la cuisson recherchée. La viande continuera à cuire une fois sortie du four. Laissez reposer de 15 à 20 minutes après la cuisson pour faciliter le découpage.

GUIDE DE CUISSON PAR CONVENTION DES VIANDES

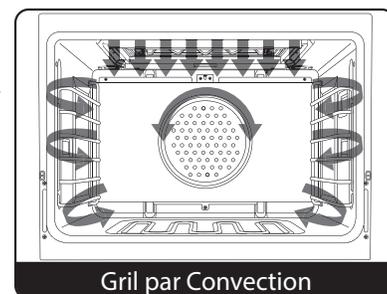
Aliment	Poids	Durée (min/lb)	Température
BŒUF			
Côte de bœuf			
Saignante	4-6 lbs	25	325° F (163° C)
À point	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
Bien cuit	4-6 lbs	30	325° F (163° C)
Rump Roast			
À point	4-6 lbs	20	325° F (163° C)
Bien cuit	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
Tip Roast			
À point	3-4 lbs	30	325° F (163°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

Mode d'emploi du four

CONV BROIL* (Convection Broil)

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

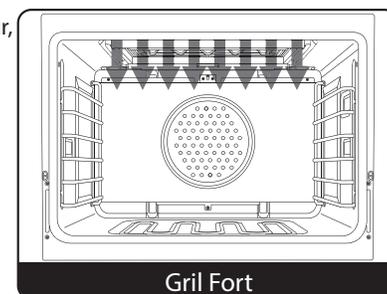
*Remarque : Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.



Gril par Convection

HI BROIL (gril fort)

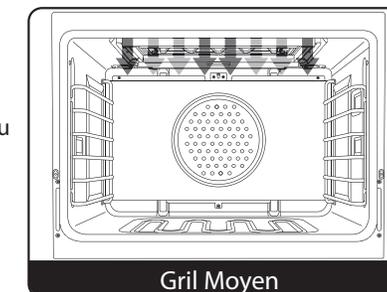
La chaleur rayonne à partir des deux éléments chauffants du gril, situés en haut du compartiment du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à 5 cm maximum des éléments chauffants du gril ou sur la grille supérieure. Une cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qu'on désire cuites « saignantes » à « à point ». Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.



Gril Fort

MED BROIL (gril moyen)

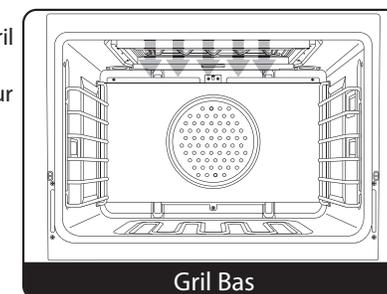
Les éléments chauffants du gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent pour produire moins de chaleur pour une cuisson au gril lente. Comptez une distance de 10 cm entre la surface supérieure des aliments et l'élément chauffant du gril. La cuisson au gril lente est préférable pour le poulet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



Gril Moyen

LOW BROIL (gril bas)

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



Gril Bas

Instructions de cuisson au gril

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

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

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.
2. Centrez l'aliment sur la lèchefrite et la grille froides. Placez la lèchefrite dans le four.
3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur la fonction de gril souhaitée et le sélecteur de température sur BROIL.
4. Fermez la porte. La porte n'a pas de détente permettant de la maintenir en position ouverte pour le gril. En utilisant le gril avec la porte ouverte, l'élément chauffant du gril ne s'allume et ne s'éteint pas. En utilisant le gril avec la porte fermée, il est possible que l'élément chauffant du gril s'allume et s'éteigne si un temps de cuisson au gril prolongé est requis. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs

Mode d'emploi du four

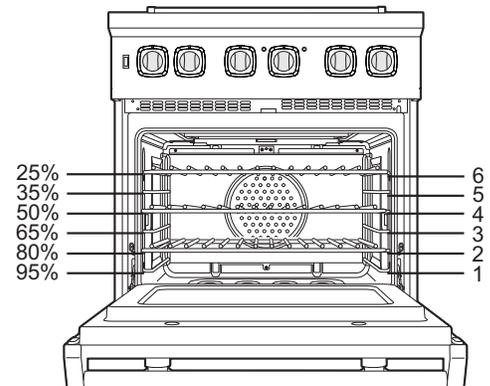
Broiling Tips

- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande
- Tirez TOUJOURS la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.
- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez JAMAIS la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril. Pendant que la lèchefrite est chaude, passez du papier absorbant humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite; vous pouvez aussi recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Assurez-vous de faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de la lèchefrite. Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

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 la plus proche du fond du four.



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

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

Using the Oven

Déshydratation par convection

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

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

Décongélation par convection

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

Nettoyage et maintenance

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

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

Surface en vitrocéramique

Le nettoyage de la vitrocéramique est différent du nettoyage des finitions en porcelaine standard. Procédez comme suit pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en vitrocéramique :

Pour des salissures légères normales :

Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide. Frottez jusqu'à ce que toutes les salissures et la crème disparaissent. Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle dans la prévention des rayures et de l'abrasion.

Pour des salissures carbonisées tenaces :

1. Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide.
2. En utilisant une serviette en papier humide, frottez la crème dans la zone brûlée
3. Raclez avec précaution les salissures résiduelles à l'aide d'une lame de rasoir à un tranchant. Tenez la lame de rasoir à 30° par rapport à la surface en vitrocéramique.
4. S'il reste des salissures, reprenez la procédure précédente. Pour plus de protection, une fois toutes les salissures éliminées, faites briller l'ensemble de la surface avec la crème nettoyante.
5. Faites briller avec un essuie-tout sec. Tout en nettoyant, la crème laisse une couche de protection sur la surface en verre. Cette couche empêche l'accumulation de dépôts calcaires (taches d'eau) et facilitera les nettoyages ultérieurs. Remarque : Les liquides à vaisselle retirent cette couche de protection et, par conséquent, rendent la surface en vitrocéramique plus sujette aux taches.

Nettoyage et maintenance

Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique

Problème	Cause	Pour empêcher	Pour retirer
Traces et petites taches marron	Nettoyage avec une éponge ou un chiffon humecté de détergent sale.	Utilisez la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.	Appliquez un peu de crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.
Taches de carbonisation noires	Projections ou débordements sur une zone de cuisson chaude ou fonte accidentelle d'un film en plastique, comme celui d'un sac à pain.	Essuyez tout le liquide déversé dès que la température des plaques ne présente plus de risques et ne posez AUCUN article en plastique sur une zone de cuisson chaude.	Nettoyez la zone avec de la crème de nettoyage et un essuie-tout humide, un tampon de récurage non abrasif ou une brosse de récurage. Si le dépôt carbonisé n'est pas retiré, laissez refroidir la surface de cuisson et raclez avec précaution avec une lame de rasoir à 30°.
Lignes fines marron/grises, rayures fines ou points d'abrasion qui ont collecté les saouillures	De grosses particules (sel, sucre) peuvent coller au fond de la casserole et s'incruster dans la surface de cuisson. Utilisation de produits nettoyants abrasifs. Rayures causées par des casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Essuyez le dessous des casseroles avant de faire cuire. Nettoyez tous les jours le dessus en vitrocéramique avec la crème de nettoyage. N'UTILISEZ PAS de casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Les rayures fines ne peuvent pas disparaître, mais elles peuvent être minimisées en utilisant tous les jours la crème de nettoyage.
Trainées ou traces	Utilisation d'une trop grande quantité de crème de nettoyage ou d'un torchon sale.	Utilisation d'une petite quantité de crème. Rincez minutieusement avant d'essuyer. Utilisez uniquement des essuie-tout ou un tampon de récurage ou une brosse en nylon.	Humectez l'essuie-tout avec un mélange de vinaigre et d'eau et passez sur la surface. Passez un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.
Taches de calcaire	La condensation de cuisson peut causer le dépôt des minéraux qui se trouvent dans l'eau et d'acides sur la surface en vitrocéramique et de créer des taches grises (les taches sont souvent si fines qu'elles semblent se trouver dans la vitrocéramique)	Assurez-vous que le dessous des casseroles est sec avant de faire cuire. L'utilisation quotidienne de crème de nettoyage évitera les dépôts calcaires et la décoloration causée par les aliments.	Mélangez la crème de nettoyage et appliquez une pâte épaisse sur la zone tachée. Frottez vigoureusement. Si les taches ne partent pas, réappliquez le nettoyant et reprenez la procédure. Essayez également la procédure de nettoyage des trainées et traces.

Panneau de commande

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

Surfaces du four

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

Boutons de commande

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

Composants en inox

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

Grilles du four

Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse. NE NETTOYEZ PAS LES GRILLES OU LE SUPPORT DE GRILLE DU FOUR AVEC LA FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE. Ils risquent d'être endommagés en raison de la chaleur extrême du cycle de nettoyage automatique.

Nettoyage et maintenance

Panne de courant

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

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la cuisinière fonctionnera correctement sans réglage. Une panne de courant partielle peut affecter ou non le fonctionnement de la cuisinière, selon la sévérité de la panne. Si la cuisinière est en cycle de nettoyage automatique lorsqu'une panne de courant survient, attendez le rétablissement du courant et attendez le déverrouillage automatique de la porte. Mettez toutes les commandes sur OFF et redémarrez le cycle de nettoyage automatique, en suivant les instructions.

Remplacement des lampes intérieures

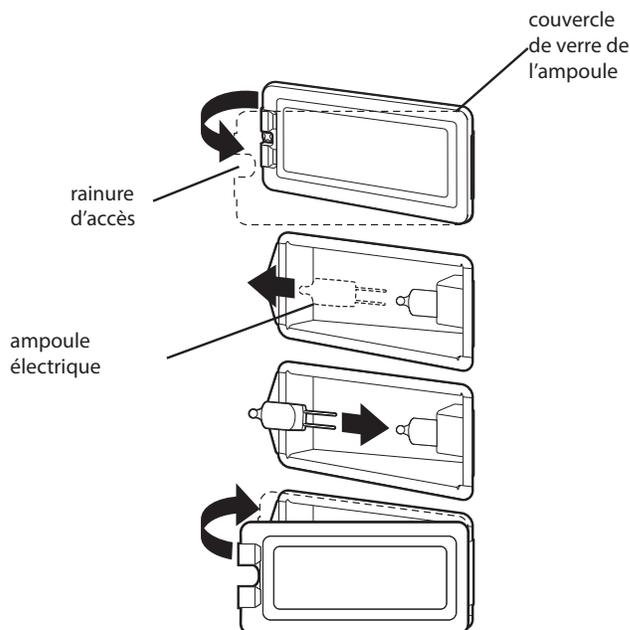
⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule. NE PAS saisir l'ampoule les mains nues. Nettoyez les traces d'huile sur l'ampoule et prenez-la avec un chiffon humide.

1. Détachez le couvercle en verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.
3. Remplacez par une ampoule halogène 120V/25W.
4. Remettez le couvercle en verre en l'enclenchant sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez au niveau du fusible principal ou du disjoncteur



Cycle de nettoyage automatique

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.

REMARQUE : NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyeurs peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. NE PAS tapisser le four de papier d'aluminium ou d'autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.

⚠ ATTENTION



NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

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

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique:

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

Nettoyage et maintenance

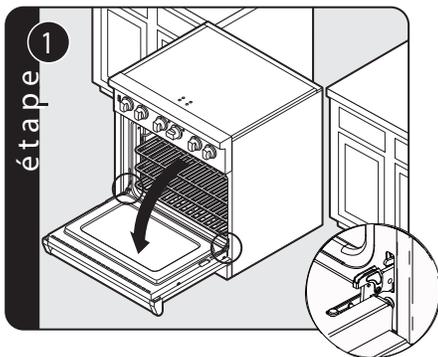
Pour démarrer le cycle d'autonettoyage :

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

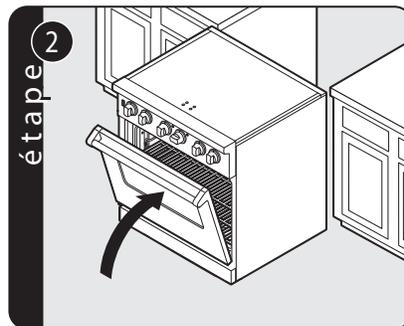
Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

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

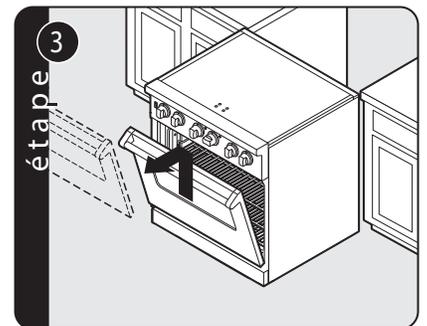
Démontage de la porte



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

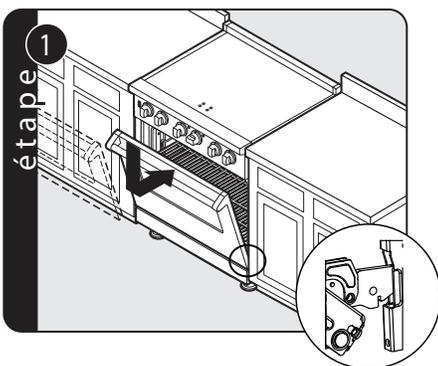


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

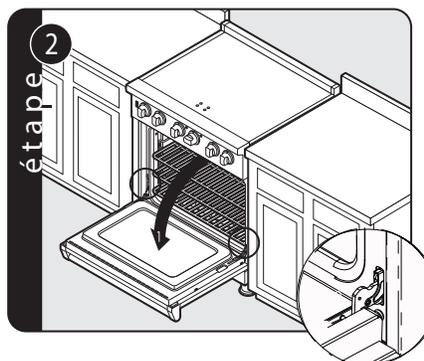


Tirez la porte vers le haut puis vers l'extérieur.

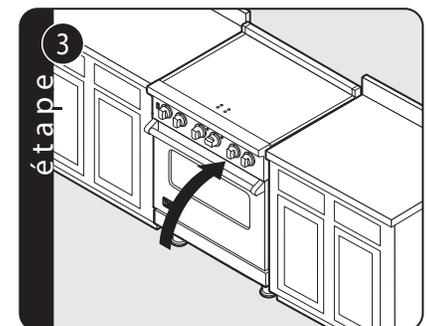
Remise en place et ajustement de la porte



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 : faites vérifier le disjoncteur, les câbles et les fusibles par un électricien.
Le gril ne fonctionne pas.	Vous avez tourné le sélecteur de température trop loin au-delà de la position BROIL.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage automatique	Vous n'avez pas tourné le sélecteur de température au-delà de CLEAN jusqu'à ce qu'il bute
La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode Self Clean. Si le four est chaud, le loquet ne se désactive pas avant qu'une température sûre soit
Le four ne fonctionne pas en mode Self Clean	La porte n'est pas complètement fermée pour permettre l'enclenchement automatique du loquet.

Détecteur de compatibilité des matériaux

Si le matériau de la casserole ou ses dimensions sont inadaptés, le voyant de casserole clignotera et l'appareil ne se mettra pas sous tension.

Détecteur de petit objet

La cuisinière à induction ne reconnaîtra aucun objet ou ustensile de moins de 5 cm de diamètre. Pour les meilleurs résultats, utilisez des casseroles de 13 à 31 cm de diamètre.

Service après-vente

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

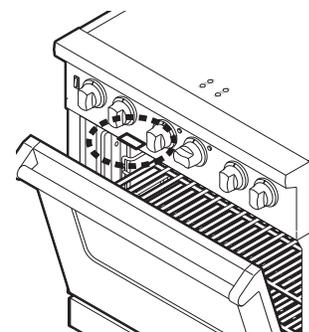
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

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

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

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Le modèle et le numéro de série de votre cuisinière trouvera en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de contrôle.



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées afin de vous assurer d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les cuisinières à gaz autonomes et toutes leurs pièces, à l'exception de ce qui est détaillé ci-dessous*, sont garanties contre tout défaut de matériaux ou de fabrication en utilisation résidentielle normale pendant deux (2) ans à partir de la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve, la période la plus longue étant à retenir. Le garant, Viking Range, LLC, réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute pièce en panne ou défectueuse pendant la période de garantie. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

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

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

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

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

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

SERVICE DE GARANTIE

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

Spécifications modifiables sans préavis.

VIKING RANGE, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA
(662)455-1200

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