

Manual d'utilisation et d'entretien



5 SÉRIES

Cuisinières à Brûleurs Mixtes Indépendantes Professional

*CVDR5304B
CVDR5366B / CVDR5364G
CVDR5488B / CVDR5486G
CVDR5606GQ*

Félicitations

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

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

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

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

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

Table des matières

Mise en route

Avertissement	3
Avant d'utiliser la cuisinière	8

Commandes

Fonctions et réglages du four	8
Fonctions et caractéristiques de la cuisinière	9

Mode d'emploi

Fonctionnement des plaques de cuisson	10
Allumage des brûleurs	10
Brûleurs – rallumage automatique	10
Vari-Simmer™	10
Conseils de cuisson	10
Récipients de cuisson	11
Fonctionnement de la plaque chauffante/plaque à mijoter	12
Fonctionnement de la Char-Gril	13
Caractéristiques et fonctions du four	14
Positions de grille	14
Mode d'emploi du four	14
Cuisson conventionnelle/par convection	15
BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle)	15
CONV BAKE (Cuisson Traditionnelle à Chaleur Tournante)	15
Gril	22
Convection Dehydrate (Déshydratation par convection)	24
Convection Defrost (Décongélation par convection)	24

Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	25
Remplacement des lampes intérieures	26
Cycle de Nettoyage Automatique	26
Démontage de la porte	28
Remplacement de la porte	28
Dépannage	29
Service après-vente	30
Garantie	31

Avertissements

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


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

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

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

⚠ AVERTISSEMENT
Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.
QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
<ul style="list-style-type: none">• NE PAS essayer d'allumer un appareil.• NE PAS toucher d'interrupteur électrique.• NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.• Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.• Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT
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.

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

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

<ul style="list-style-type: none">• CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.• RISQUE DE BLESSURE.• INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.• VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

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 brûleur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds. **NE PAS** laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

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

- **Cuisinière** : Étouffer 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** : Étouffer 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 étouffer un incendie ou une flamme.
- **GRAISSE** – La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. La graisse enflammée s'éteint avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent du type à mousse ou à poudre pour feux spéciaux. Laisser refroidir complètement avant d'essayer de la manipuler. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler autour du four ou dans les bouches d'aération. Essayer immédiatement les déversements.

Sécurité des enfants

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

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, aucun placard 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 stockage 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.
- **TOUJOURS** placer la poêle sur le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. **NE PAS** utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- **NE PAS** faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- **TOUJOURS** laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.
- 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.

Avertissements

- Não cozinhe diretamente na parte inferior do forno. Isto pode resultar em danos ao aparelho. Coloque sempre panelas nas prateleiras do forno.
- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE**. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.
- Une fois l'appareil installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

Sécurité liée aux ustensiles

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

Brûleurs

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

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 grilles de brûleur ou les zones avoisinantes avant qu'elles 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.
- **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Cela est essentiel pour le maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utiliser aucun nettoyeur pour four commercial ou chemisage de protection comme du papier d'aluminium dans ou sur une partie quelconque du four. Le chemisage impropre du four présente un risque d'électrocution ou d'incendie. Empêcher l'accumulation de graisse dans le four.

Avertissements

Consigne de sécurité et avertissement importants

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act promulguée en 1986 en Californie (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues dans l'État de la Californie comme causant un cancer ou des problèmes de reproduction et que les entreprises avertissent leurs clients des risques d'exposition à de telles substances. Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis que lorsque le cycle de nettoyage automatique démarre, une exposition à de bas niveaux des substances indiquées, notamment du monoxyde de carbone, est possible. Une exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve le four durant le cycle de nettoyage automatique.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

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

À propos de votre appareil

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

Panne de courant

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT



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

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

NEVER place pans directly on the oven bottom. Doing so could cause damage to the appliance. Always use the oven racks when cooking.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ 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.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez le programme d'autonettoyage pour nettoyer le four, la plaque chauffante ne fonctionnera pas et ne peut pas être utilisée.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante. **Risque de brûlure : NE PAS toucher le verre!**

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ 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.

Avant d'utiliser la cuisinière

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

Four

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

- **Exclusif!** Un Système de Brûleurs étanches VSH™ (VariSimmer™ à High) brûleur droit avant équipé de TruPower Plus™ 18 500 BTU Brûleur. Tous les autres brûleurs équipés de 15 000 BTU.
- **Exclusif** Le Réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- **Exclusif** Le Système d'Allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.
- **Exclusif** Une surface de cuisson à pièce unique travaillée et en porcelaine qui permet de confiner les débordements pour un nettoyage facile.
- Cinq modes de performance—notamment la cuisson au four par convection et la cuisson au grill par convection—qui permettent la circulation de l'air pour des durées de cuisson plus courtes avec les mêmes résultats.
- La cuisson au four par convection à l'aide d'un brûleur caché de 30 000 BTU permet de réaliser une cuisson au four rapide pour tous les plats à casserole et facilite le nettoyage.
- Un grill infrarouge à porte fermée de 1500°F permet à la chaleur intense de griller des coupes de viande délicates, pour une qualité restaurant.
- Deux ampoules halogènes illuminent la cavité du four sans vous éblouir.
- Six supports de grille et trois grilles offrent assez d'espace pour vos cuissons au four.

Fonctions et réglages du four

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

CONV BAKE (cuisson au four par convection)

Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum.

TRU CONV (TruConvec™)

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

CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)

Utilisez ce réglage pour faire rôtir dindes entières, poulets entiers, jambons, etc.

CONV BROIL (cuisson au grill 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)

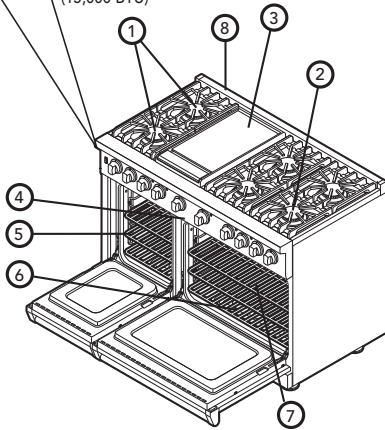
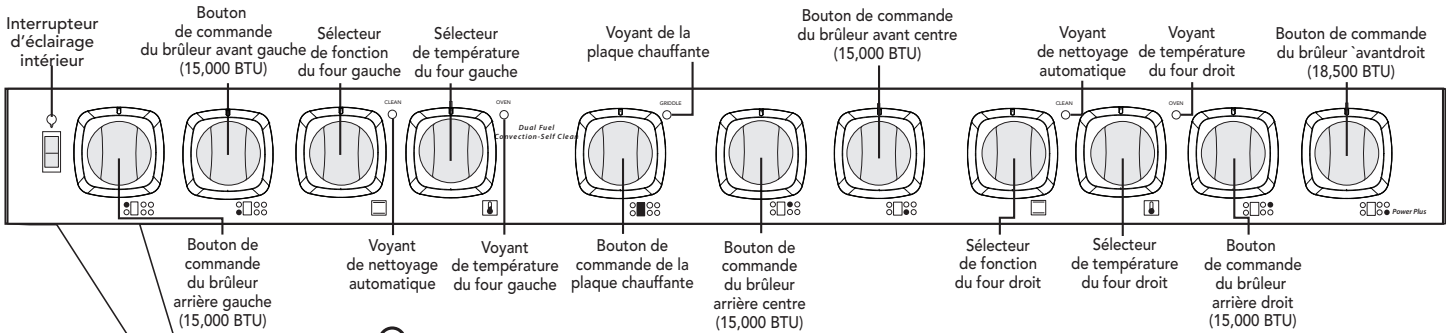
Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

Décongélation par convection (TRU CONV)

Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

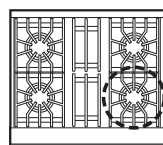
Remarque : Pour plus d'informations sur les fonctions du four, voir la section « Mode d'emploi ».

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière

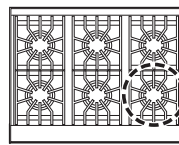


1. Brûleurs étanches 15 000 BTU
2. Brûleurs étanches 18 500 BTU
3. Plaque chauffante (option)
4. Plaque d'identification
5. 18" (45.7 cm) four - deux grilles d'inclinaison à l'épreuve standard / Six positions de grilles
6. 30" (76.2 cm) four - trois inclinaison à l'épreuve rack / Six positions de grilles

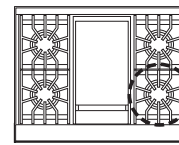

 Désigne les modèles dotés d'un brûleur TruPower Plus™ 18 500 BTU



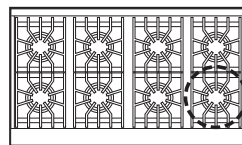
30" (76 cm)
quatre brûleurs



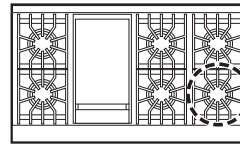
36" (91 cm)
six brûleurs



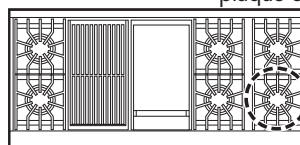
36" (91 cm)
quatre brûleurs/
plaque chauffante



48" (122 cm)
huit brûleurs



48" (122 cm)
six brûleurs/
plaque chauffante



60" (152 cm)
six brûleurs/
gril/plaque chauffante

Fonctionnement des plaques de cuisson

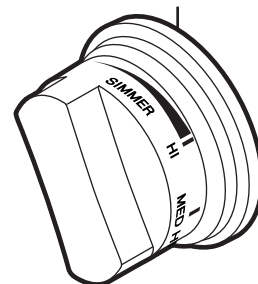
Allumage des brûleurs

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

Brûleurs – rallumage automatique

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

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



Vari-Simmer™

Faire mijoter ou cuire à feu doux est une technique de cuisson par laquelle les aliments sont cuits dans un liquide chaud maintenu au point d'ébullition de l'eau ou juste en dessous. En faisant mijoter, vous exposez les aliments à un traitement plus doux qu'une cuisson à gros bouillons et empêchez leur durcissement et/ou leur réduction en miettes. La taille du faitout et le volume d'aliments peuvent avoir un effet significatif sur la hauteur de flamme nécessaire pour faire mijoter. C'est pourquoi les brûleurs de cuisinière Viking sont conçus avec un réglage Vari-Simmer. Le réglage Vari-Simmer n'a pas qu'un seul réglage pour faire mijoter, mais une plage variable de réglages. Cette plage variable de réglages pour faire mijoter vous permet d'ajuster la hauteur de flamme pour donner le meilleur résultat selon le type et la quantité d'aliments mijotés. Cette caractéristique fait du réglage Vari-Simmer la commande de ce type la plus précise et fiable sur le marché.

Brûleur TruPower Plus™ (le cas échéant)

Certains modèles de plaques de cuisson sont équipés d'un brûleur TruPower Plus de 18 500 BTU sur l'avant à droite. Ce brûleur ultra-chaud fournit un surcroît de chaleur et il est particulièrement utile lorsque vous cuisinez dans des grandes casseroles; il est conseillé de l'utiliser pour saisir de grandes quantités ou pour porter un liquide à ébullition rapidement. Bien que le brûleur TruPower Plus soit assez puissant pour vite porter à ébullition de grands volumes de liquide, il peut également être baissé suffisamment pour fournir un petit feu et faire mijoter, ce brûleur étant le plus polyvalent qui existe actuellement.

Conseils de cuisson (cuisinière)

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

Fonctionnement des plaques de cuisson

Réglages des brûleurs*

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (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 un grand ustensile

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

Récipients de cuisson

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

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

Fonctionnement des plaques de cuisson

Plaque chauffante/plaque à mijoter (sur les modèles dotés de ces options)

La plaque chauffante de 15 000 BTU en option est faite d'acier usiné avec une finition blanchard et elle a été spécialement conçue pour offrir une excellente performance de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique qui maintient une chaleur uniforme à travers, une fois la température souhaitée définie. La plaque chauffante a un voyant d'alimentation qui s'allume dès l'activation du thermostat. Il s'allume et s'éteint successivement pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée. Avant d'utiliser la plaque chauffante, il est important de la conditionner. Cette procédure changera l'aspect de la plaque, mais elle empêchera les aliments de coller et protégera la surface contre l'humidité.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez le programme d'autonettoyage pour nettoyer le four, la plaque chauffante ne fonctionnera pas et ne peut pas être utilisée.

Conditionnement de la plaque chauffante avant la première utilisation

- Frottez la plaque chauffante avec un mélange d'un litre d'eau chaude et de 1/4 de tasse de vinaigre blanc, à l'aide d'un tampon récurant Scotch-Brite™ bleu. Essuyez complètement.
- Lavez la plaque chauffante à l'eau savonneuse chaude. Rincez bien et essuyez complètement.
- Conditionnez la plaque chauffante en revêtant sa surface d'une fine pellicule d'huile végétale non salée (1/2 à 1 c. à thé environ). Appliquez sur l'ensemble de la plaque avec un essuie-tout ou un torchon propre. Laissez reposer l'huile sur la plaque chauffante pendant 1 heure environ, puis essuyez toute l'huile résiduelle avec un torchon propre ou un essuie-tout. La plaque chauffante est désormais prête à l'emploi.

Fonctionnement de la plaque chauffante/plaque à mijoter

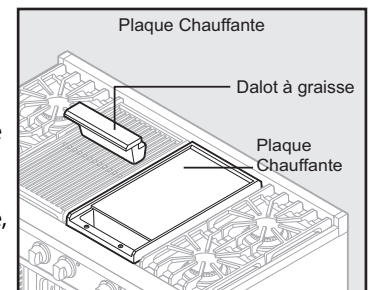
- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante dans le sens anti-horaire au réglage de température souhaité. Le voyant d'alimentation s'allume, indiquant le démarrage du thermostat de la plaque chauffante.
- La double plaque chauffante a deux boutons de commande de thermostat destinés à des brûleurs séparés situés sous la plaque chauffante.
- Une fois que la plaque a atteint la température souhaitée, le voyant d'alimentation s'éteint, indiquant que la plaque est correctement préchauffée.
- Utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain doré, le poisson et les sandwichs afin d'éviter qu'ils collent.
- Grattez régulièrement la plaque avec une spatule métallique pour décoller les particules d'aliments en cours de cuisson afin de faciliter le nettoyage et d'éviter que ces particules se mélangent avec les aliments.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire à la position OFF.
- Éteignez TOUJOURS la plaque chauffante lorsqu'elle n'est pas utilisée ou baissez le feu entre deux cuissons.

Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

Aliments	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Œufs	200	93
Bacon	300-325	149-163
Crêpes	375-400	191-205
Pain doré	400	205
Filets de poisson	300	149
Hamburger	350	177
Biftecks	350	177

Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/plaque à mijoter

- Il est inutile de nettoyer la plaque chauffante après chaque utilisation. Lorsqu'une cuisson légère a lieu et que la plaque chauffante a refroidi, essuyez simplement la surface avec un torchon propre ou un essuie-tout. Les huiles dans les aliments qui ont cuit sur la plaque chauffante conditionneront naturellement la plaque chauffante, fournissant une surface anti-adhésive « naturelle ».
- Après une cuisson lourde et avec la plaque chauffante encore assez chaude pour former de la vapeur, versez une petite quantité d'eau gazéifiée à température ambiante directement sur la plaque chauffante. À l'aide d'une spatule métallique, tirez les huiles et les particules d'aliments vers le dalot à graisse sur l'avant. Essuyez toute la surface avec un essuie-tout. Suivez la procédure de conditionnement par application d'huile.
- Le bon conditionnement de la plaque empêchera la plaque chauffante de développer de la rouille en surface. Si la plaque chauffante ne doit pas être utilisée pendant un certain temps, elle devra être reconditionnée. Reconditionnez la plaque chauffante après chaque lavage.
- L'emploi d'un vaporisateur de cuisson pour empêcher les aliments de coller n'est pas recommandé, car ce type de produit contient une forte teneur en eau qui a tendance à brûler rapidement.
- L'huile de maïs est déconseillée en raison de sa forte teneur en sucre. Elle caramélisera et brûlera sur la surface, ce qui rendra son retrait difficile.
- Après avoir utilisé la plaque chauffante, retirez toujours le dalot à graisse situé sur l'avant. Tirez simplement le dalot à graisse vers vous et soulevez. Le dalot à graisse et la lèchefrite doivent être nettoyés après chaque utilisation. Risque d'incendie si de la graisse s'accumule dans le dalot à graisse.
- **Remarque :** Il est normal que la plaque chauffante fonce à l'usage. C'est le signe d'une plaque chauffante bien conditionnée.



Fonctionnement Char-Gril

Char-Gril (sur les modèles applicables)

Le gril 18 000 BTU en option est équipé d'une grille une pièce en fonte porcelainisée ultra-robuste pour le mouvement facile des pièces à griller. Sous la grille se trouvent les deux plaques du générateur d'arôme porcelainisées à fentes, qui sont conçues pour récupérer les coulures et refaire circuler l'arôme de fumée vers les aliments. Sous les plaques du générateur d'arôme se trouve une lèchefrite qui récupère les coulures qui peuvent se glisser derrière les plaques. Ce système de gril unique a été conçu pour donner des grillades pouvant rivaliser avec des grillades sur barbecue d'extérieur.

Mode d'emploi du gril

- Allumez la hotte aspirante avant de mettre le gril en marche.
- Tournez le bouton du gril dans le sens anti-horaire sur HI.
- Faites toujours préchauffer le gril pendant 5 à 10 minutes avant de placer les aliments sur la grille.
- Placez les aliments sur le gril et faites cuire comme souhaité.
- Pour éteindre le gril, tournez le bouton du gril dans le sens horaire à la position OFF.

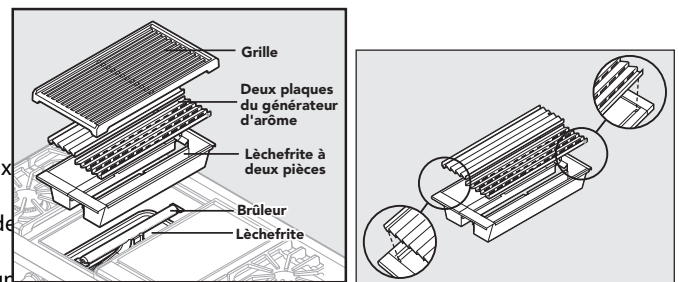
Astuces de cuisson au gril

- Lorsque vous faites griller du poulet, des rôtis, des biftecks bien cuits ou des côtelettes, et des pièces de viande épaisses, saisissez-les sur HI. Ensuite, baissez le feu pour éviter les grandes flammes excessives. Ainsi, les aliments seront bien cuits sans brûler sur l'extérieur.
- Après avoir saisi les biftecks, côtelettes ou hamburgers pendant 1 minute environ, glissez une spatule sous la viande et tournez-la de 90° environ pour former un motif en croisillons sur la viande.
- Utilisez une spatule ou une pince métallique au lieu d'une fourchette pour tourner la viande. Une spatule ne percera pas la viande et ne lui fera pas perdre ses sucs.
- Tournez la viande une fois seulement. Vous perdrez tous les sucs si vous retournez les biftecks, côtelettes ou hamburgers plusieurs fois. Le meilleur moment pour tourner la viande est après l'affleurement des sucs en surface sous forme de bulles.
- Pour vérifier la cuisson, faites une petite entaille au centre de la viande, pas au bord. Cela empêchera la perte des sucs.
- Occasionnellement, il pourra y avoir de longues flammèches au-dessus du gril causées par des gouttes de graisse qui tombent sur les plaques du générateur d'arôme. Il est normal d'avoir quelques épisodes de ce type en cours de cuisson sur gril. Utilisez une spatule à manche long pour déplacer les aliments à un autre endroit jusqu'à ce que les flammes se dissipent.
- Pour faciliter le nettoyage, laissez le gril allumé pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Cela facilitera le nettoyage après le refroidissement du gril.

Démontage du gril pour nettoyage

Procédez comme suit pour démonter le gril afin de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est complètement froid avant d'essayer de le démonter.

- Retirez le gril.
- Retirez la plaque du générateur d'arôme.
- Retirez la lèchefrite. Il est à noter que la lèchefrite est composée de deux pièces.
- La lèchefrite se situe sous le brûleur. Dans des circonstances normales de cuisson, très peu de graisse s'accumulera dans la lèchefrite. Si de la graisse s'est accumulée dans la lèchefrite, essuyez-la simplement avec un torchon humide ou du papier absorbant.



Nettoyage et entretien du gril

- Grilles du gril :
 - o Se nettoient facilement juste après la cuisson et avant l'extinction de la flamme. Avant de nettoyer le gril, baissez le feu à Med ou Low. Utilisez une brosse à soies souples pour frotter la grille. Trempez souvent la brosse dans un bol d'eau. De la vapeur est créée lorsque l'eau entre en contact avec la grille chaude. Elle facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules d'aliment.
 - o Pour un nettoyage minutieux de la grille, utilisez un nettoyant de grille en suivant le mode d'emploi du fabricant, puis faites tremper 15 à 20 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Après avoir fait tremper, frottez avec un tampon Scotch-Brite™ bleu. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou un tampon de laine d'acier; cela pourrait endommager la finition en porcelaine. Essuyez complètement.
- Plaques du générateur d'arôme et lèchefrite :
 - o Grattez toutes les particules carbonisées. Les plaques du générateur d'arôme et la lèchefrite vont au lave-vaisselle. Si vous choisissez de ne pas laver ces composants au lave-vaisselle, laissez simplement tremper pendant 15-20 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent. Après avoir fait tremper, frottez avec un tampon Scotch-Brite™ bleu.

Fonctionnement des plaques de cuisson

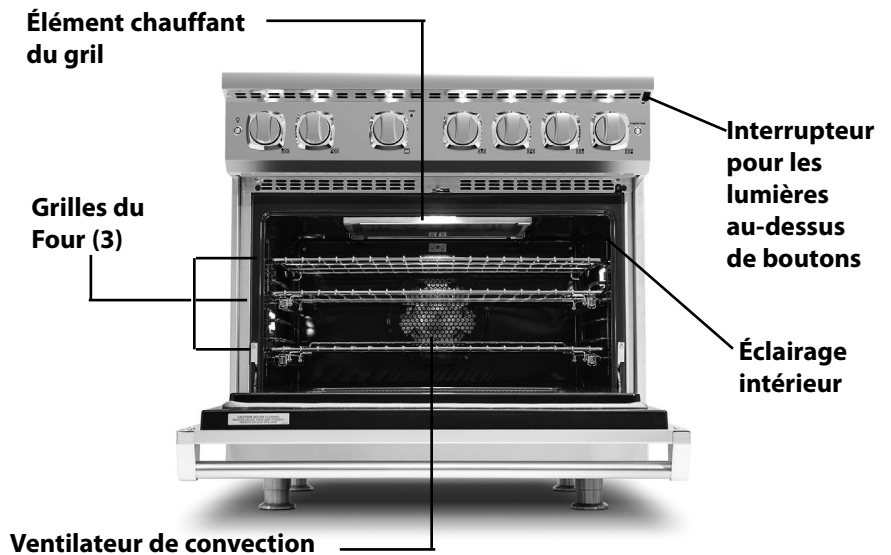
Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/plaque à mijoter

- **Important :** N'inondez jamais d'eau froide la plaque chauffante brûlante. Ce choc thermique la déformera et risque de la fendre s'il persiste.
- Pour un nettoyage intensif, Viking Range, LLC propose un ensemble de nettoyage de plaque chauffante (modèle GCK). Ce système de nettoyage rapide et efficace de qualité commerciale nettoiera votre plaque chauffante en quelques minutes. Pour en commander, contactez votre revendeur ou allez sur le site web à www.vikingrange.com.

Caractéristiques et fonctions du four

Positions de grille

Le 30", 36", 48" de droite et les deux 60" w. fours sont équipés de trois rack de l'inclinaison à l'épreuve. Le 18" four est équipé de deux grilles 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.



Mode d'emploi du four

Cuisson conventionnelle/par convection

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

Conseils de cuisson par convection

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

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

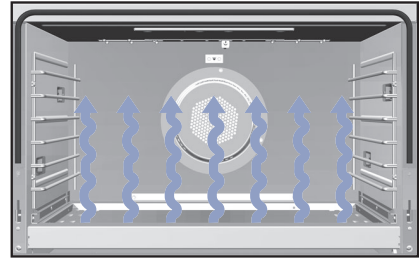
Cuisson au four

BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle)

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

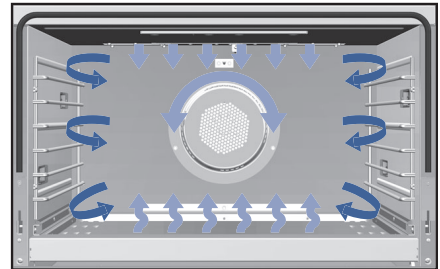
Pour utiliser la fonction BAKE

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez le sélecteur de température à la température souhaitée.



CONVECTION BAKE

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



Pour utiliser la fonction CONVECTION BAKE

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

Conseils de cuisson

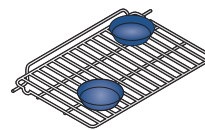
- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.

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

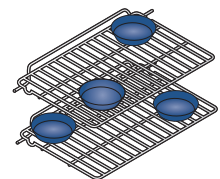
Conseils de positionnement des moules

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

Positionnement des moules sur une grille



Positionnement des moules sur plusieurs grilles



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	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du moule incorrecte 3. Trop de moules	1. Baissez la température 2. Utilisez la taille de moule recommandée. 3. Réduisez le nombre de moules.
Gâteaux craquelés sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille du moule incorrecte	1. Suivez la recette. Ajoutez du liquide. 2. Baissez la température. 3. Utilisez la taille de moule recommandée.
Gâteaux non horizontaux sur le dessus	1. Pâte mal étalée 2. Four ou grille non horizontaux 3. Moule déformé	1. Répartissez uniformément la pâte. 2. Mettez le four ou la grille à niveau. 3. Utilisez un moule adapté.
Aliments trop cuits au fond	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Moules foncés utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Moule trop grand	1. Vérifiez les aliments à travers la vitre du four. 2. Utilisez des moules luisants. 3. Utilisez la position de grille recommandée. 4. Ajustez le réglage de cuisson conventionnelle ou par convection au besoin 5. Utilisez un moule adapté.
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois du moule trop hautes	1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Laissez préchauffer le four. 3. Utilisez des moules adaptés.
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits brûlante	1. Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots.
Tartes brûlées aux bords	1. Four trop chaud 2. Trop de moules utilisés 3. Four non préchauffé	1. Baissez la température. 2. Réduisez le nombre de moules. 3. Préchauffez le four.
Tartes pâles sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de moules utilisés 3. Four non préchauffé	1. Montez la température. 2. Réduisez le nombre de moules. 3. Préchauffez le four.

Guide de cuisson conventionnelle

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	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 savarin	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 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à cake	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
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (191 °C)	55 - 60
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	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 panés	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 22,8 cm	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, congelé	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 d'un litre	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

Guide de cuisson par convection

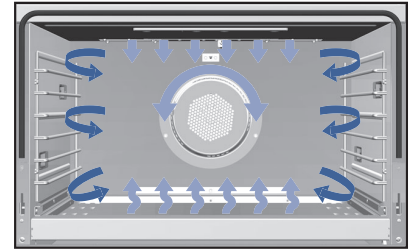
Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés congelés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (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	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	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)	30 - 35
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à cake	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
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	350 °F (177 °C)	7 - 10
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Tarte à la crème	Déconseillée			
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °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	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	Déconseillée			
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	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 d'une pinte	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Course	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	15 - 20

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

Cuisson des rôtis

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)

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



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

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

Astuces de cuisson de rôtis

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

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

Cuisson des rôtis

Guide de cuisson conventionnelle des rôtis (avec le réglage BAKE ou CONV BAKE)

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Température interne
BŒUF				
Côte de bœuf				
Saignante	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
AGNEAU				
Gigot	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
PORC				
Rôti de porc	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 - 1 1/4 lb (450 - 560 g)	350 °F (177 °C)	55 - 60 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lb (2,2 kg)	325 °F (163 °C)	18	130 °F (54 °C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lb (9 - 10,8 kg)	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lb (9 - 11 kg)	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

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

Cuisson des rôtis

Guide de cuisson par convention des viandes

Aliment	Poids	Température	Temps (min/lb)	Température interne
BŒUF				
Côte de bœuf				
Saignante	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Rôti de croupe				
À point	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cuit	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
Rôti de bœuf				
À point	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cuit	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	325 °F (163 °C)	35	170 °F (77 °C)
AGNEAU				
Gigot	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
PORC				
Rôti de porc	3 - 5 lb (1,3 - 2,2 kg)	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Côtelettes de porc de 2,5 cm d'épaisseur	1 - 1 1/4 lb (450 - 560 g)	350 °F (177 °C)	45 - 50 (durée totale)	Sans objet
Jambon, entièrement cuit	5 lb (2,2 kg)	325 °F (163 °C)	15	130 °F (54 °C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	3 - 4 lb (1,4 - 1,8 kg)	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Dinde, non farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde	20 - 24 lb (9 - 10,8 kg)	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	12 - 16 lb (5,4 - 7,2 kg)	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Dinde, farcie	20 - 24 lb (9 - 11 kg)	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Poitrine de dinde	4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

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

Gril

Instructions pour le gril

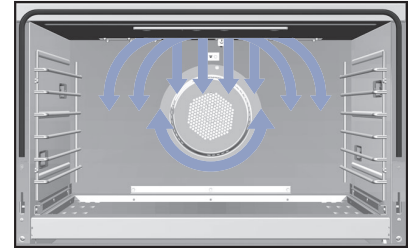
Le gril est une méthode de cuisson par chaleur sèche qui utilise la chaleur directe ou rayonnante. Cette méthode est utilisée pour cuire les petites pièces individuelles telles que les steaks, les côtelettes et les steaks hachés. La vitesse de cuisson est déterminée par la distance entre les aliments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

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

CONV BROIL* (cuisson au gril par convection)

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

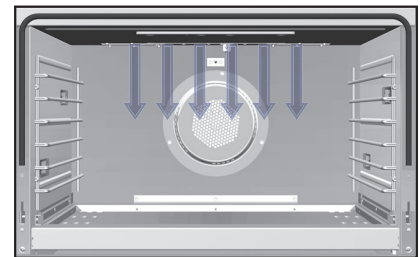
**Remarque : Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour une performance de cuisson optimale. Vous pourrez constater un certain bruit en provenance de ce ventilateur à grande vitesse. Cela est normal.*



HI BROIL (gril fort)

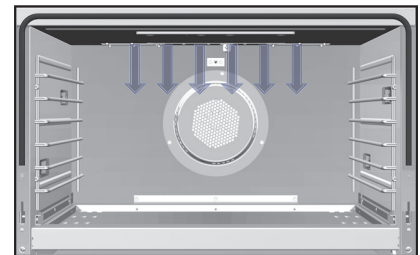
La chaleur rayonne à partir des deux éléments chauffants du gril, situés en haut du compartiment du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à

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.



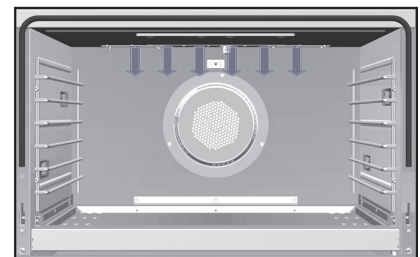
MED BROIL (gril moyen)

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.



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

Conseils pour le gril

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

Positions de grille pour le gril

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

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



Guide de cuisson au gril

Type et pièce de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (min)
BŒUF				
Surlonge, 2,5 cm				
Saignant	340 g	Broil	3	4
À point	340 g	Broil	3	5
Bien cuit	340 g	Broil	3	6
Aloyau, 1,9 cm				
Saignant	283 g	Broil	3	4
À point	283 g	Broil	3	6
Bien cuit	283 g	Broil	3	8
Hamburger, 1,2 cm				
À point	113 g	Broil	3	6
Bien cuit	113 g	Broil	3	8
POULET				
Poitrine désossée, 1,2 cm d'épaisseur	226 g	Broil	3	15
Poitrine désossée, 1,2 cm d'épaisseur	226 g	Convection Broil	3	15
Poitrine non désossée	907 g à 1,3 kg au total	Broil	1	22
Poitrine non désossée	907 g à 1,3 kg au total	Convection Broil	1	20
Morceaux de poulet	907 g à 1,3 kg au total	Broil	3	22
Morceaux de poulet	907 g à 1,3 kg au total	Convection Broil	3	20
JAMBON				
Tranche de jambon, 2,5 cm	453 g	Broil	3	10
AGNEAU				
Côtelettes, 2,5 cm	340 g	Convection Broil	2	8
PORC				
Côtelettes, 1,9 cm	453 g	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
POISSON				
Darne de saumon	453 g	Broil	2	8
Filets	453 g	Broil	2	8

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

Déshydratation par convection

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Décongélation par convection

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

1. Placez les aliments congelés sur une plaque à pâtisserie.
2. Réglez le bouton de commande de température du four sur « ARRÊT » et allumez l'interrupteur du ventilateur à convection.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Nettoyage et Maintenance

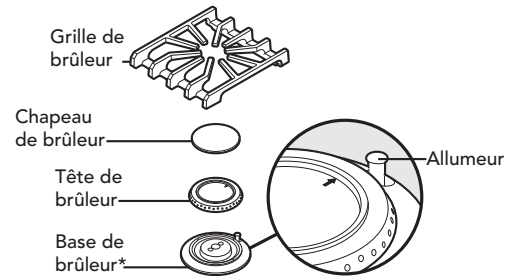


Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. Débranchez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

Brûleurs de cuisinière

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

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



***Remarque :** Lors de la remise en place de la tête de brûleur, la flèche doit pointer vers l'arrière de la cuisinière.

Chapeaux de brûleur

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

Tête de brûleur

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

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

Astuce de nettoyage : Pour les chapeaux et têtes de brûleur difficiles à nettoyer, placez ces composants dans un sac plastique fermé contenant de l'ammoniaque.

Base de brûleur

La base doit être régulièrement nettoyée en passant une éponge humectée d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant un torchon mouillé chaud pour décoller les particules, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler la base en aluminium.

- Essayez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la cuisinière.
- Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur, après les avoir bien essuyés.

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.

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. Essayez-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.



Nettoyage et Maintenance

Surfaces du four

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

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 en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'inox. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

Surfaces en verre

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

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Remplacement des Lampes Intérieures

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

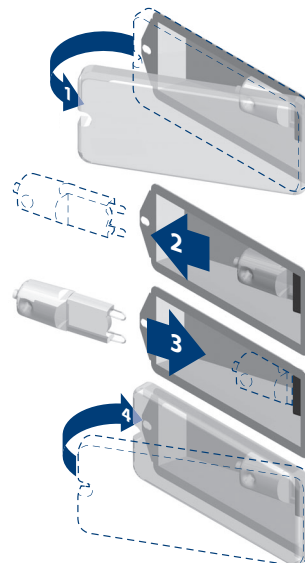


⚠ AVERTISSEMENT

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

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



Cycle de nettoyage automatique

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez le programme d'autonettoyage pour nettoyer le four, la plaque chauffante ne fonctionnera pas et ne peut pas être utilisée.

⚠ 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.

⚠ 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, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage. Garder la cuisine bien ventilée durant le cycle de nettoyage automatique.

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

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Retirez les grilles de four et tout autre objet/ustensile du four. Les hautes températures du cycle de nettoyage peuvent décolorer, déformer et endommager ces objets. **NE RECOUVREZ PAS** le compartiment du four de papier d'aluminium ou autre. Durant le cycle de nettoyage automatique, le papier d'aluminium peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
2. Essuyez les déversements abondants au fond et sur les parois du four. **N'utilisez JAMAIS** de 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.

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez complètement la porte.
2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur SELF CLEAN.
3. Tournez le sélecteur de température à la butée du réglage CLEAN. À ce moment-là, le voyant CLEAN s'allume. Dans les 30 secondes qui suivent, le loquet de la porte automatique s'enclenche et le voyant OVEN s'allume. Le voyant OVEN reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de nettoyage automatique, puis effectue des cycles de mise sous/hors tension durant le cycle de nettoyage automatique.
4. Il reste allumé jusqu'à la fin ou l'interruption du nettoyage automatique et la baisse de température du four à un niveau sûr. Un cycle complet dure 2,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet.

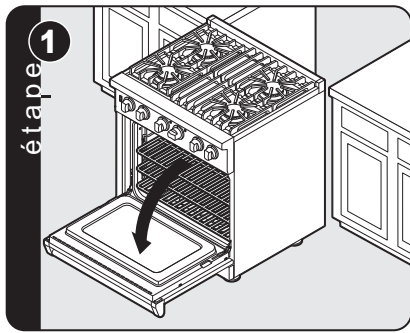
Remarque : Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (2,5 heures).

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.

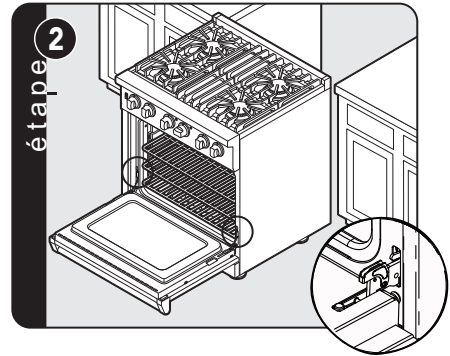
Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

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.

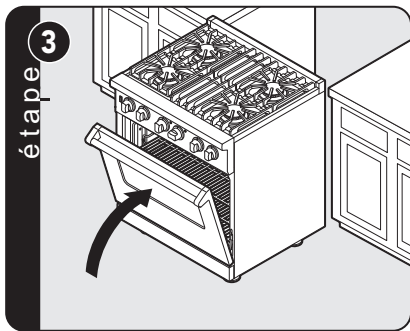
Démontage de la Porte



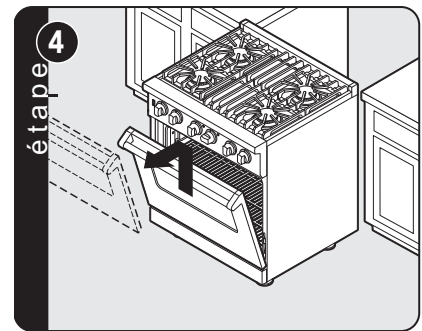
Ouvrez la porte complètement.



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

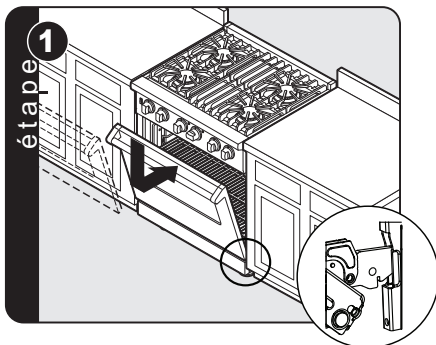


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

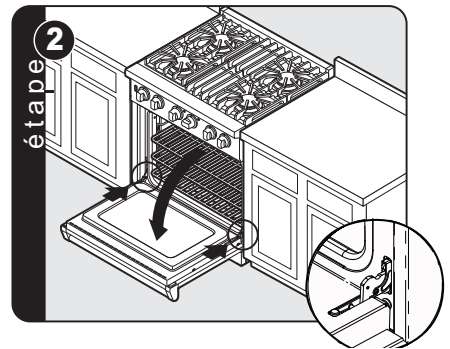


Soulevez la porte et retirez-la.

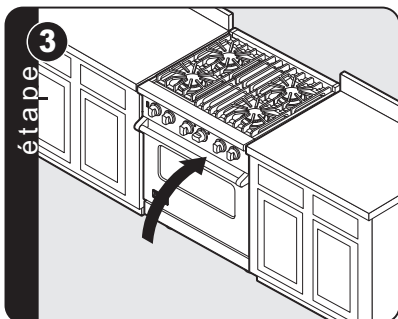
Remplacement de la Porte



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



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



Fermez la porte.

Dépannage

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

Service Après-vente

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

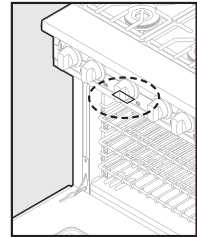
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

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

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

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

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande. Une étiquette en double figure au dos de l'appareil.



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 pour vous assurer d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence future.

Warranty

CUISINIÈRES À BRÛLEURS MIXTES INDÉPENDANTES

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Le brûleur de cuisinière, gril ou four élément qui tombe en panne à cause de défaut de matériau ou de fabrication (à l'exception des défauts esthétiques) en utilisation résidentielle normale pendant les trois premières 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