

Manuel d'Utilisation et d'Entretien



Cuisinières biénergie autonomes Tuscany

CTVDR3614B,
CTVDR4816B, CTVDR4814G, CTVDR4814I,
CTVDR6618B, CTVDR6616G, CTVDR6616I

Félicitations

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

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

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

Nous apprécions votre choix et nous espérons que vous sélectionnerez de nouveau nos produits pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

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

Table des matières

Démarrage

Avertissements.....	3
Avant d'utiliser la cuisinière.....	6
Fonctions du four.....	6

Commandes du produit

Caractéristiques de la cuisinière.....	7
--	---

Fonctionnement

Fonctionnement de la surface.....	8
Brûleurs au gaz de la surface.....	8
Induction.....	9
Fonctionnement de la plaque chauffante.....	10
Nettoyage et entretien de la plaque chauffante.....	10
Utilisation du four.....	11
Positions de la grille.....	11
Cuisson.....	11
Cuisson à convection.....	13
TruConvection.....	16
Apprêt.....	16
Décongélation par convection.....	16
Gril.....	17
Gril à convection.....	17

Nettoyage et entretien

Brûleurs de surface.....	18
Grilles.....	18
Têtes de brûleur/Bases de brûleur.....	18
Pièces en acier inoxydable.....	20
Plaque de verre d'induction.....	20
Remplacement des ampoules du four.....	21
Dépannage.....	21
Informations sur l'entretien.....	22
Garantie.....	23

Avertissements

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne constituent pas une liste exhaustive des conditions et situations qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, d'attention et de soin lorsque vous installez, entretenez ou faites fonctionner l'appareil. Contactez **TOUJOURS** le fabricant s'il y a des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité

 **DANGER**

Dangers ou pratiques imprudentes qui **ENTRAÎNERONT** la mort ou de graves blessures corporelles.

 **AVERTISSEMENT**

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

 **MISE EN GARDE**

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

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

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

CONSIGNES EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- **NE PAS** tenter d'allumer quelque appareil que ce soit.
- **NE PAS** toucher aux interrupteurs électriques.
- **NE PAS** de téléphone dans votre bâtiment.

Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone chez un voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.

Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BASCULEMENT

Afin de réduire le risque de basculement

de l'appareil, celui-ci doit être sécurisé par l'installation correcte d'un (de) support(s) anti-basculement. Pour vous assurer que le support a été correctement installé, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche et vérifier que le support est correctement enclenché dans l'angle arrière en haut à gauche de la cuisinière.

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

AVERTISSEMENT



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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT



RISQUE DE DÉCHARGES ÉLECTRIQUES

NE PAS toucher une ampoule du four chaude avec un chiffon humide car l'ampoule pourrait se briser. Si l'ampoule se brise, couper l'alimentation électrique de l'appareil au fusible ou disjoncteur principal avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURES OU DE DÉCHARGES ÉLECTRIQUES

S'assurer que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le four est FROID avant de nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou une décharge électrique.

Avertissements

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

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

En cas d'incendie

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

- Table de cuisson : Éteindre le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- **NE JAMAIS** soulever ou déplacer une casserole en feu.
- Four : Éteindre le feu ou la flamme en fermant la porte du four. **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. Utiliser du bicarbonate de soude, de la poudre sèche ou un extincteur à mousse pour éteindre le feu ou la flamme.
- **GRAISSE**—La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. La graisse enflammée peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, de la poudre sèche à usage multiple ou un extincteur à mousse. Laisser la graisse refroidir avant de tenter de la manipuler. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler dans le four ou dans les aérations. Essuyer immédiatement tout débordement.

Sécurité des enfants

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

Sécurité concernant la cuisson

- Afin d'éliminer les risques liés aux mouvements au-dessus des brûleurs, les cabinets ne doivent pas être placés directement au-dessus de l'unité. Si vous devez ranger au-dessus de l'appareil, cela doit se limiter aux objets peu utilisés et qui sont rangés en toute sécurité dans cette zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les hautes températures peuvent être risquées pour certains produits, tels que des liquides volatils, des nettoyeurs ou des bombes aérosol.
- **TOUJOURS** placer une casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. S'assurer de savoir quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que vous avez mis en marche le bon brûleur et que celui-ci s'est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la casserole pour éviter une exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** régler la flamme du brûleur de surface de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la casserole ou les placards au-dessus de l'appareil. Ceci est basé sur des critères de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisson en surface sans surveillance en particulier lorsque vous faites cuire à feu vif ou que vous faites de la friture. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Nettoyer les résidus graisseux dès que possible. **NE PAS** utiliser de feu vif pour les cuissons prolongées.
- **NE PAS** chauffer de récipients de nourriture fermés, l'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
- Utiliser des poignées sèches et résistantes. Des poignées humides peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Les linges à vaisselle ou autres substituts ne devraient **JAMAIS** être utilisés comme des poignées car ils peuvent traîner sur les brûleurs de surface chaude et s'enflammer ou se coincer sur des pièces d'appareils électroménagers.
- **TOUJOURS** laisser la graisse chaude utilisée pour la friture refroidir avant de la déplacer ou de la manipuler.
- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyer la hotte régulièrement pour empêcher la graisse de s'accumuler dans la hotte ou le filtre. Lorsque de la nourriture en feu se trouve sous la hotte, éteindre le ventilateur.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements composés de matériaux inflammables, amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les poignées des ustensiles. **NE PAS** accrocher de torchons ou de matériaux à la poignée de porte du four. Ces objets pourraient s'enflammer et entraîner des brûlures.
- **TOUJOURS** placer les grilles du four dans les positions désirées quand le four est froid. Faire glisser la grille du four pour ajouter ou retirer des aliments en utilisant des mitaines sèches et résistantes. **TOUJOURS** éviter d'ajouter ou de retirer des aliments à l'intérieur du four. Si vous devez déplacer une grille chaude, utilisez une mitaine sèche.
- **TOUJOURS** éteindre le four à la fin de la cuisson.
- Être prudent en ouvrant la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de replacer des aliments.
- **NE JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. Cela pourrait entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou endommager l'appareil. Utiliser le papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- **AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant de produits alimentaires. Si un récipient en plastique d'aliments surgelés ou son couvercle sont déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit pendant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et leur récipient. Il est possible que les aliments soient contaminés.
- Si vous faites flamber de l'alcool sous un système d'évacuation d'air, **ÉTEIGNEZ LE VENTILATEUR**. Le courant d'air pourrait rendre les flammes incontrôlables.

Avertissements

Consignes de sécurité sur la cuisson (suite)

• Une fois que l'appareil a été installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans lequel il est installé. S'assurer que la cuisine est correctement ventilée. Maintenir les orifices d'aération naturelle ouverts ou installer un système de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée ou intensive de l'appareil demandera une ventilation supplémentaire (par exemple ouvrir une fenêtre) ou plus efficace (par exemple augmenter la puissance de la ventilation mécanique s'il y en a une).

Sécurité concernant les ustensiles

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

Induction - Interférences radio

Cette unité génère et peut émettre des fréquences radio et, si elle n'est pas installée et utilisée conformément aux instructions du manuel, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie contre des interférences se produisant dans le cadre d'une installation particulière. Si l'unité engendre des interférences nuisant à la réception radio ou télévisuelle (ce qui peut être déterminé en la mettant hors tension, puis en la remettant sous tension), vous êtes encouragé à tenter d'y remédier en ayant recours à l'une des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmenter la distance entre l'unité et le récepteur
- Brancher l'unité dans une sortie sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché

Éléments chauffants

- **NE JAMAIS** toucher les éléments chauffants du four ou les surfaces intérieures du four pendant la cuisson.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une couleur foncée. Les zones proches des éléments et des surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, **NE PAS** toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des éléments chauffants, les zones proches de ces éléments ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, telles que l'ouverture d'aération du four, la surface proche de l'ouverture d'aération et la fenêtre de la porte du four.

Sécurité concernant le nettoyage

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

Avis important concernant les oiseaux de compagnie :

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

Avant d'utiliser votre cuisinière

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

Four

Important! Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur à l'eau savonneuse et sécher entièrement. Puis régler le sélecteur du four sur traditionnel, le thermostat sur 450°F et le faire fonctionner pendant une heure.

Tous les modèles incluent :

- Un système de brûleurs scellés de type restaurant pour une performance de type commercial
- Le réglage de mijotage variable pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante
- Grilles de brûleur robustes en fonte
- Tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark avec rallumage automatique pour un allumage constant et fiable
- Four électrique de grande capacité
- Neuf fonctions de cuisson haute performance qui comprennent apprêt, cuisson, cuisson par convection, gril, gril par convection et décongeler
- Un ventilateur de convection qui vous permet de cuire les aliments plus uniformément, même lors de la cuisson de grandes quantités
- Trois ampoules de four pour une meilleure visibilité
- Six positions de grille avec trois grilles entièrement coulissantes permettent de déplacer facilement les casseroles lourdes

Fonctions et réglages du four

Préchauffage - Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer votre four à la température de cuisson requise avant de placer la nourriture dans le four. La puissance partielle de l'élément de gril supérieur et la pleine puissance de l'élément de cuisson sont utilisées pour amener le four à la température de préchauffage.

Apprêt - Uniquement les ampoules fonctionnent. Cela permettra de maintenir l'intérieur du four à une température comprise entre 90 et 105 °F, ce qui est idéal pour tous les types de pains de levure.

Cuisson - Une chaleur de pleine puissance est irradiée de l'élément inférieur de l'intérieur du four. Cette fonction est recommandée pour une cuisson avec une seule grille. La cuisson traditionnelle au four/le rôtissage convient aux plats qui nécessitent une température élevée. Utiliser ce réglage pour les pâtisseries, les rôtis et les ragouts.

Cuisson par convection - Une chaleur de pleine puissance est irradiée de l'élément inférieur de l'intérieur du four avec l'addition d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Cette fonction fournit une répartition uniforme de la chaleur par l'air circulant dans toute la cavité et élimine les points froids ou chauds classiques de cuisson. La cuisson par convection a la capacité de préparer des aliments en quantité à l'aide de plusieurs grilles.

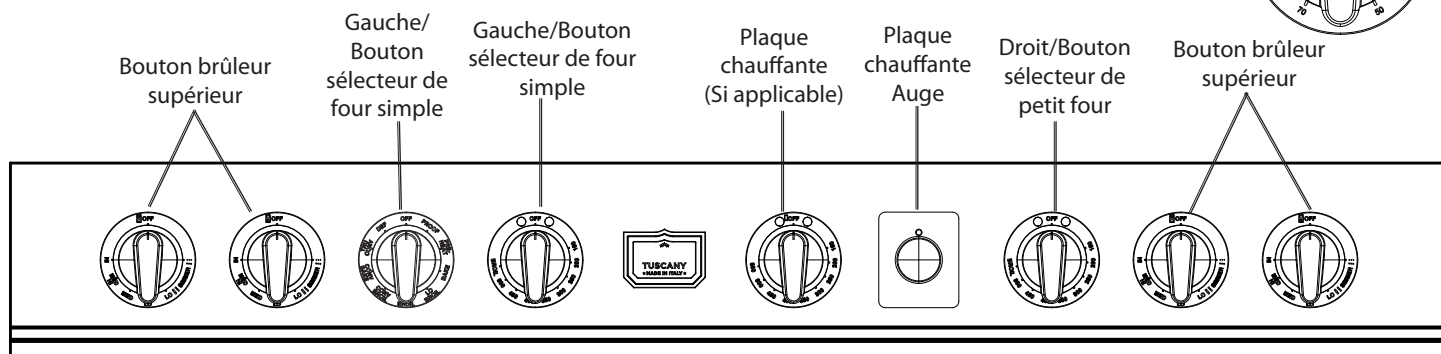
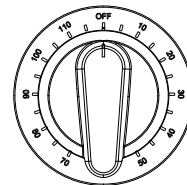
TruConvex - Uniquement l'élément arrière autour du ventilateur motorisé fonctionne à pleine puissance. Les éléments de sole et de grillage n'émettent pas de chaleur directement. Utiliser ce réglage pour les aliments nécessitant une cuisson lente tels que les pâtisseries, les soufflés, les pains à la levure, les pains éclairs et les gâteaux.

Décongeler - De l'air est envoyé par un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Il n'y a pas la chaleur de quelconque des éléments. 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.

Gril (Broil) - Griller est une méthode de cuisson à chaleur sèche utilisant la chaleur directe de l'élément supérieur. Cette méthode est utilisée pour cuire les petites pièces individuelles telles que les steaks, les côtelettes et les steaks hachés. La vitesse de grillage est déterminée par la distance entre les aliments et le gril.

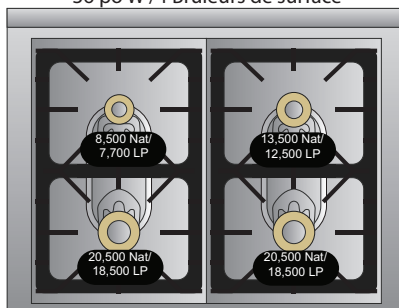
Gril par convection - Cette fonction est exactement la même que le gril ordinaire avec l'avantage supplémentaire de la circulation d'air provenant du ventilateur motorisé à l'arrière du four. Utiliser ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

Minuterie manuelle - Modèle TVDR6616G uniquement. Tournez le bouton sur la durée de cuisson désirée. La minuterie comptera à rebours et «sonnera» lorsqu'elle atteindra OFF. La minuterie n'a aucun lien avec les fonctions de cuisson

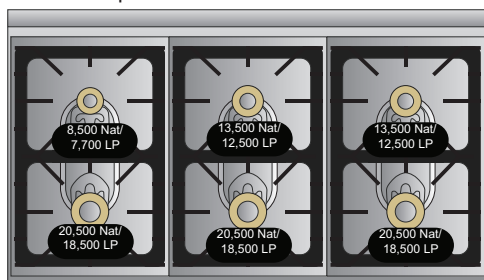


Caractéristiques de la cuisinière

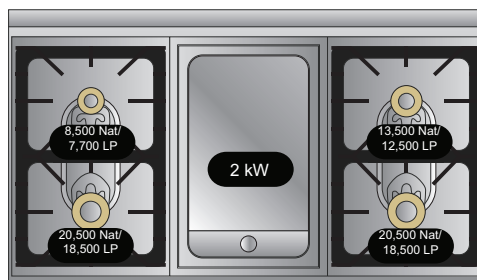
36 po W / 4 Brûleurs de surface



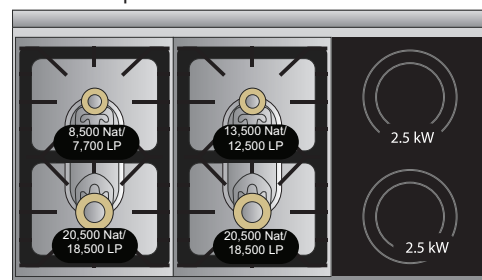
48 po W / 6 Brûleurs de surface



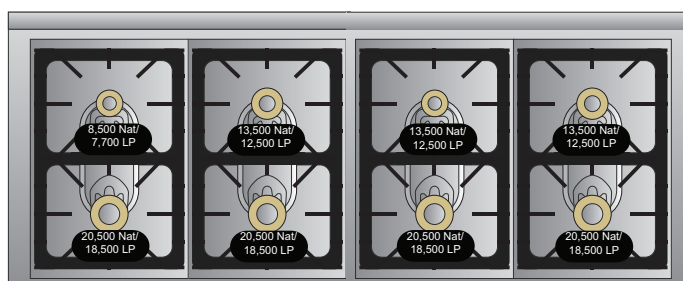
48 po W / 4 Brûleurs de surface /
plaque chauffante



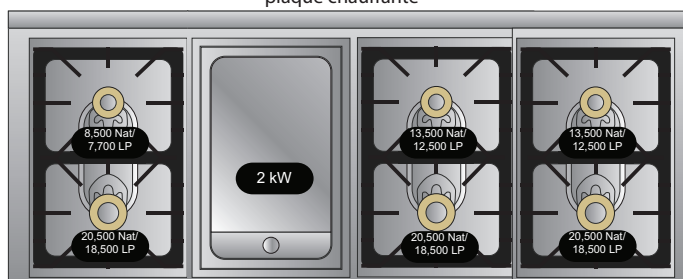
48 po W / 4 Brûleurs de surface/Induction



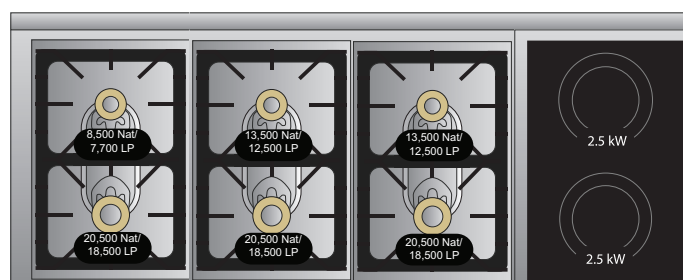
66 po W / 8 Brûleurs de surface



66 po W / 6 Brûleurs de surface /
plaque chauffante



66 po W / 6 Brûleurs de surface/Induction



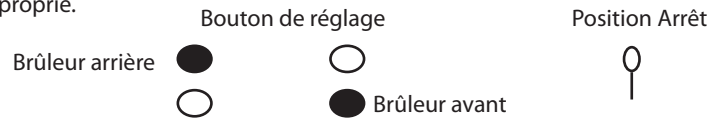
Fonctionnement de la surface

Les cuisinières sont équipées d'un système exclusif de brûleurs scellés comme au restaurant. Cet unique système de brûleur est équipé de trois brûleurs de tailles différentes allant de 8 500 à 20 500 BTU.

Les brûleurs de 20 500 BTU à l'avant sont conçus pour apporter une grande puissance de chaleur, en particulier lorsque vous utilisez de grandes casseroles, et ils sont conseillés pour faire bouillir de grandes quantités de liquides ou si vous avez besoin de faire bouillir quelque chose rapidement. Les brûleurs de sortie élevée ont la puissance nécessaire pour faire bouillir de grandes quantités de liquides rapidement, mais ils peuvent également être suffisamment abaissés pour faire mijoter très doucement, ce qui en fait le système de brûleurs le plus polyvalent sur le marché.

Allumage des brûleurs au gaz

Tous les brûleurs sont allumés électriquement. Il n'y a pas de flamme pilote nue.
Pour allumer les brûleurs de surface, choisir le bouton de réglage approprié.



Pousser et tourner le bouton de réglage **dans le sens antihoraire jusqu'à** n'importe quelle position entre élevé et mijoter.

Rallumage automatique des brûleurs de surface au gaz

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

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

Mijotage variable

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

Conseils pour la cuisson en surface

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

Batterie de cuisine

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

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

Fonctionnement de la surface

INDUCTION (certains modèles)

Allumer les brûleurs d'induction

Pour allumer les brûleurs d'induction, choisir le bouton de réglage approprié. Pousser et tourner le bouton de réglage dans le sens **horaire** à n'importe quelle position entre Élevé et Mijoter.

Batterie de cuisine d'induction

La cuisson par induction utilise la puissance magnétique qui réagit avec le fer dans la batterie de cuisine, transformant instantanément la casserole en une source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque la batterie de cuisine est retirée. Votre batterie de cuisine DOIT avoir une couche magnétique d'acier pour que votre table de cuisson par induction fonctionne correctement. La batterie de cuisine devrait avoir une lourde base plate magnétique et des parois droites avec un diamètre de 5 po (13 cm) à 12 po (31 cm) pour s'adapter aux différentes tailles des éléments. Comme pour tout instrument de cuisine, les vôtres devraient être en bon état et ne devraient pas être trop bosselés au fond pour un confort et des performances maximum. La plupart des batteries de cuisine par induction seront adaptées à votre table de cuisson à induction si un aimant adhère à la surface du fond. La batterie de cuisine qui n'est PAS adaptée à votre table de cuisson par induction comprend la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze, et tout type de batterie de cuisine avec un fond à pied.

Guide de cuisson par induction - Réglage de chaleur suggéré

Aliments	Démarrer au réglage	Finir au réglage
Riz	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo - couvrir, terminer la cuisson selon les indications
Chocolat	Lo - jusqu'à ce qu'il fonde	
Confiserie	Lo - cuire	
Pudding, garniture de tarte	Lo - cuire selon les indications	
Œufs - en coquille Frits Pochés	Hi - couvrir, porter à ébullition. Hi - jusqu'à que la casserole soit chaude Hi - amener l'eau à ébullition.	OFF - laisser réglé jusqu'à la cuisson désirée Lo - Med, cuire jusqu'à la cuisson désirée Lo - terminer la cuisson
Sauces	Hi - faire fondre la graisse	Lo-Med, terminer la cuisson
Soupes, ragoûts	Hi - chauffer le liquide	Lo-Med, terminer la cuisson
Légumes	Hi - préchauffer la poêle	Lo-Med, terminer la cuisson jusqu'à ce que la tendreté soit atteinte
Pain - pain perdu, crêpes	Med-Hi, préchauffer la poêle	Lo - faire brunir
Céréales cuites, gruau	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo-Med, ajouter les céréales et cuire selon les indications
Bacon, saucisses	Hi - préchauffer la poêle	Med - cuire jusqu'à la cuisson désirée
Steaks Suisse	Hi - faire fondre la graisse, Med-Hi - pour brunir la viande	Lo - ajouter du liquide, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres
Poulet, frit	Hi - faire fondre la graisse Med-Hi - pour faire brunir la croûte	Lo - cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre
Hamburgers, côtelettes de porc	Hi - préchauffer la poêle	Med - faire cuire à la cuisson désirée
Pâtes	Hi - porter l'eau salée à ébullition, ajouter les pâtes lentement	Med - faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Ne pas oublier que la cuisson par induction est instantanée et temps d'ébullition est diminué lors de l'utilisation de la bonne batterie de cuisine d'induction.

Fonctionnement de la surface

PLAQUE CHAUFFANTE (certains modèles)

La plaque chauffante facultative est fabriquée en acier usiné avec finition chromée et elle est spécialement conçue pour offrir d'excellentes performances de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique afin de maintenir une température constante sur toute la plaque une fois que la température désirée est atteinte. Le gril possède un témoin d'alimentation « MARCHE » qui s'allume lorsque le thermostat du gril est mis en marche. Le témoin se met en marche et s'arrête alternativement pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée.

Avant d'utiliser la plaque chauffante, il est important de la nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et de la sécher. Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour éviter de rayer les surfaces chromées.

Fonctionnement de la plaque chauffante

- Tourner le bouton de réglage de la plaque chauffante dans le sens antihoraire à la température désirée. Le témoin d'alimentation « MARCHE » s'allume pour indiquer que le thermostat de la plaque chauffante est en marche.
- Lorsque la plaque chauffante a atteint la température désirée, le témoin d'alimentation « MARCHE » S'ÉTEINT pour indiquer que la plaque chauffante est préchauffée à la température sélectionnée.
- Gratter systématiquement les particules alimentaires à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur ou en bois pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter que les particules se mélangent à la nourriture.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tourner le bouton du thermostat dans le sens horaire sur la position « ARRÊT ».
- **TOUJOURS** tourner le bouton sur la position « ARRÊT » lorsque la plaque n'est pas utilisée et diminuer la chaleur entre les charges de cuisson.

Conseils de cuisson pour la plaque en fonte/à mijoter

- Pour empêcher de coller, utiliser de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain perdu, le poisson et les sandwiches.
- Les produits de cuisson antiadhésifs en aérosol ne sont pas recommandés car ils contiennent beaucoup d'eau et ont donc tendance à brûler rapidement.
- L'huile de maïs n'est pas recommandée car elle contient beaucoup de sucre. L'huile va se caraméliser et brûler sur la surface de cuisson et il sera très difficile de retirer les résidus.
- IMPORTANT : **NE JAMAIS** asperger une plaque chaude avec de l'eau froide. Le choc thermique risque de déformer ou de fendre la plaque.
- **TOUJOURS** utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur, car les ustensiles métalliques peuvent endommager la surface chromée.

Nettoyage et entretien de la plaque chauffante

- La plaque chauffante se nettoie mieux lorsqu'elle est encore tiède mais s'assurer que la plaque est éteinte avant de commencer à nettoyer.
- Gratter les résidus de nourriture vers la lèchefrite avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ou de nettoyants.
- Nettoyer à l'aide de club soda et un tampon à récurer en nylon avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer avec de l'eau propre.
- Nettoyer les résidus tenaces sur la plaque chauffante avec du vinaigre blanc dilué. Utiliser un tampon à récurer en nylon plongé dans un mélange de 1 c. à soupe de vinaigre blanc et 1/2 tasse d'eau chaude. Frotter doucement les résidus tenaces, rincer à l'eau chaude et sécher.
- Lorsque le nettoyage est terminé, toujours vider et nettoyer l'auge de la plaque chauffante après chaque utilisation. Un incendie peut se produire si la graisse s'accumule dans l'auge.



TABLEAU DE CUISSON À LA PLAQUE CHAUFFANTE

Nourriture	Temp (°F)	Temp (°C)
Œufs	250 - 300	121 - 149
Bacon	300 - 325	149 - 163
Crêpes	375- 400	191 - 205
Pain perdu	400	205
Filets de poisson	300	149
Hamburger	350	177
Steaks	400	177

⚠ Avertissement

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

Positions des grilles

Chaque grand four est équipé de deux grilles et possède six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et disposées à différents niveaux. Lorsque vous utilisez deux grilles, il est recommandé de cuire avec les grilles en positions 2 et 4 ou 3 et 5. Le petit four est équipé d'une grille et de trois positions de grille.

Préchauffage

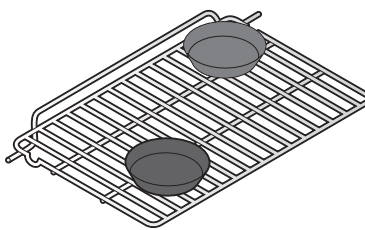
Pour de meilleurs résultats, il est extrêmement important de préchauffer votre four à la température de cuisson requise avant de placer la nourriture dans le four pour commencer la cuisson. Dans de nombreux modes de cuisson, la puissance partielle du gril est utilisée pour amener le four à la température de préchauffage. Par conséquent, le fait de placer la nourriture dans le four pendant le mode de préchauffage n'est pas recommandé.

Le temps de préchauffage peut varier en fonction de certains facteurs externes, tels que la température de la pièce et l'alimentation. Une température ambiante beaucoup plus froide ou une alimentation inférieure à 240 V c. a. peut allonger le temps nécessaire pour que le four puisse atteindre la température souhaitée.

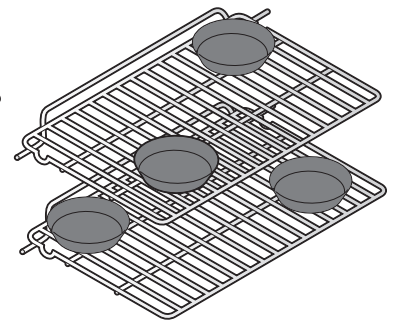
Conseils pour le positionnement des plateaux

- Lorsque vous utilisez de grands plateaux qui recouvrent la quasi-totalité de la grille, les positions de grille 2 ou 3 produiront les meilleurs résultats.
- Décaler les plateaux dans des directions opposées lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs plateaux en cuisson traditionnelle. Si possible, aucun plateau ne doit se trouver directement au-dessus d'un autre.
- Laisser entre 2,5 et 5 cm d'espace autour de chaque plateau pour permettre une circulation constante de l'air.

Positionnement des plateaux avec une seule grille



Positionnement des plateaux avec plusieurs grilles



Cuisson

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

Conseils de cuisson

- S'assurer que les grilles du four sont dans la position désirée avant d'allumer le four.
- **NE PAS** ouvrir la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, le moment le plus approprié correspond au dernier quart du temps de cuisson.
- Faire cuire pendant la durée suggérée la plus courte et vérifier la cuisson avant d'ajouter plus de temps. Pour les pâtisseries, utiliser un couteau en acier inoxydable et le placer au centre de la pâtisserie, il doit ressortir propre lorsqu'elle est cuite.
- Utiliser le type et la taille de plateau recommandé par la recette pour obtenir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levée rapide, les muffins et les biscuits doivent être cuits dans des plateaux brillants et réfléchissants pour obtenir une croûte légère et dorée. Éviter d'utiliser des plateaux usés et noircis. L'acier inoxydable déformé et bosselé et les plateaux émaillés ne chauffent pas de manière constante et ne produisent pas une cuisson uniforme.
- Si vous faites la cuisson avec une plaque de taille industrielle, il est important de noter que la grande largeur du plateau a tendance à restreindre la circulation de l'air dans le four. Il est recommandé d'utiliser la cuisson par convection pour faciliter la circulation de la chaleur dans le four lorsque vous faites cuire sur une plaque industrielle.

Utilisation de la fonction CUISSON

1. Mettre la grille de four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Régler le bouton sélecteur du four sur la fonction de préchauffage et régler le bouton de réglage du four à la température désirée.
3. Fermer la porte. Laisser le four préchauffer
4. Une fois préchauffé, faire pivoter le bouton sélecteur du four dans le sens horaire jusqu'à la fonction Cuisson. Placer soigneusement les articles préparés sur la grille.
5. Fermer la porte. Cuire au temps de cuisson souhaité ou la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON TRADITIONNELLE

Aliments	Taille du récipient	Position pour une grille (Four large)	Position pour une grille (Four simple)	Température	Temps (min)
PAINS					
Pains au lait	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pain au levain	Moule à pain	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	30 - 35
Petits pains au levain	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pain au maïs	8 po x 8 po (20,3 cm x 20,3 cm)	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pain d'épices	8 po x 8 po (20,3 cm x 20,3 cm)	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	15 - 20
GÂTEAUX					
Gâteau des anges	Moule tubulaire	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	35 - 45
Moule à cheminée	Moule tubulaire	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	16 - 20
Couche, plaque	13 po x 9 po	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	40 - 50
Couche, deux	9 po circulaire	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	30 - 35
Livre	Moule à pain	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	60 - 65
BISCUITS					
Brownies	13 po x 9 po (33 x 23 cm)	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pépité de chocolat	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	12 - 15
Sucre	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	10 - 12
PÂTISSERIES					
Choux à la crème	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES					
Croûte, non fourrée	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	10 - 12
Croûte, fourrée	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	55 - 60
Tarte meringuée au citron	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	12 - 15
Tarte à la citrouille	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
Flan	Tasses de 6-4 oz.	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
ENTRÉES					
Rouleaux de printemps	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasagnes, surgelés	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	55 - 60
Tourte	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	35 - 40
Poivron vert, farci	13 po x 9 po (33 x 23 cm)	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	60-70
Quiche	9 po circulaire	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 12 po (30,5 cm)	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	15 - 20
Macaronis au fromage, surgelés	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	35 - 40
LÉGUMES					
Pomme de terre au four	Sur grille	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Cocotte d'un litre	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	45 - 50
Courge	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	50-55
Frites		3 ou 4	2	425 °F (218 °C)	20 - 25

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

Utilisation du four

Cuisson par convection

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

Conseils pour la cuisson par convection

- En général, pour convertir les recettes traditionnelles en recettes de cuisson par convection, vous devez réduire la température de 25 °F (10 °C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- Les temps de cuisson en mode traditionnel et en mode par convection restent les mêmes. Cependant, si vous utilisez la convection pour cuire un seul aliment ou une petite quantité, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10 à 15 %. (Souvenez-vous que la cuisson par convection est conçue pour cuire avec plusieurs grilles ou de grandes quantités.)
- Si vous cuisez des aliments qui nécessitent plus de 45 minutes de cuisson, il est possible d'avoir une réduction du temps de cuisson de 10 à 15 %.
- Un des principaux avantages de la cuisson par convection est la capacité à préparer de grandes quantités de nourriture. Cela est rendu possible par la circulation uniforme de l'air. Les aliments suivants peuvent être préparés sur deux ou trois grilles simultanément : pizzas, gâteaux, biscuits, pains au lait, muffins, petits pains et plats cuisinés surgelés.
- Les produits cuits dans une fonction par convection peuvent être facilement surcuits. Dans ce cas, c'est généralement une bonne idée de retirer les produits du four juste avant que la cuisson semble terminée. Les produits continueront de cuire après qu'ils soient retirés du four.

Utilisation de la fonction CUISSON PAR CONVECTION

1. Mettre la grille de four à la position désirée avant d'allumer le four.
2. Régler le bouton sélecteur du four sur la fonction de cuisson par convection, et régler le bouton de réglage à la température désirée.
3. Fermer la porte. Laisser le four préchauffer
4. Une fois préchauffé, placer soigneusement les produits préparés sur la grille.
5. Fermer la porte. Cuire au temps de cuisson souhaité ou la cuisson souhaitée.

TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION				
Aliments	Taille du récipient	Position pour une grille (Four large)	Température	Durée (min.)
PAINS				
Pains au lait	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pain au levain	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Petits pains au levain	Plaque à pâtisserie	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	8 po x 8 po (20,3 cm x 20,3 cm)	3 ou 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pain d'épices	8 po x 8 po (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 tubulaire	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 45
Moule à cheminée	Moule tubulaire	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	325 °F (163 °C)	16 - 20
Couche, plaque	13 po x 9 po	3 ou 4	325 °F (163 °C)	40 - 50
Couche, deux	9 po circulaire	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Livre	Moule à pain	3 ou 4	325 °F (163 °C)	60 - 65
BISCUITS				
Brownies	13 po x 9 po (33 x 23 cm)	3 ou 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
Pépité de chocolat	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
Sucre	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
PÂTISSERIES				
Choux à la crème	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES				
Croûte, non fourrée	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Croûte, fourrée	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Tarte meringuée au citron	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Tarte à la citrouille	9 po (22,9 cm) circulaire	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Flan	Tasses de 6-4 oz.	3 ou 4		
ENTRÉES				
Rouleaux de printemps	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	400 °F (204 °C)	8 - 10
Lasagnes, surgelés	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Tourte	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Poivron vert, farci	13 po x 9 po (33 x 23 cm)	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Non recommandé			
Pizza, 12 po (30,5 cm)	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macaronis au fromage, surgelés	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
LÉGUMES				
Pomme de terre au four	Sur grille	3 ou 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Soufflé aux épinards	Cocotte d'un litre	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Courge	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Frites	Plaque à pâtisserie	3 ou 4	400 °F (204 °C)	15 - 20

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

Utilisation du four

Résolution de problèmes de cuisson

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

PROBLÈMES/SOLUTIONS DE CUISSON COURANTS		
Problèmes	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou pas cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du récipient inappropriée 3. Trop de récipients utilisés	1. Réduire la température 2. Utiliser les tailles de récipients recommandées 3. Réduire le nombre de récipients
Les gâteaux se craquent sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille du récipient inappropriée	1. Suivre la recette, ajouter du liquide 2. Réduire la température 3. Utiliser les tailles de récipients recommandées
Les surfaces des gâteaux ne sont pas planes	1. Pâte irrégulière 2. Four ou grille pas de niveau 3. Récipient déformé	1. Répartir la pâte de manière régulière 2. Mettre le four ou la grille de niveau 3. Utiliser un récipient approprié
Aliments trop foncés sur le dessous	1. Porte du four trop souvent ouverte 2. Utilisation de récipients noircis 3. Mauvaise position de la grille 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Récipient trop grand	1. Utiliser la fenêtre de la porte pour vérifier les aliments 2. Utiliser des récipients brillants 3. Utiliser la position de grille recommandée 4. Régler sur cuisson traditionnelle ou par convection selon les besoins. 5. Utiliser un récipient approprié
Aliments trop foncés sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Bords du récipient trop hauts	1. Utiliser la position de grille recommandée 2. Laisser le four préchauffer 3. Utiliser un récipient approprié
Biscuits trop plats	1. Plaque à pâtisserie chaude	1. Laisser la plaque refroidir entre les fournées
Tartes brûlées sur le tour	1. Four trop chaud 2. Trop de récipients utilisés 3. Four non préchauffé	1. Réduire la température 2. Réduire le nombre de récipients 3. Laisser le four préchauffer
Tartes trop légères sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de récipients utilisés 3. Four non préchauffé	1. Augmenter la température 2. Réduire le nombre de récipients 3. Laisser le four préchauffer

Utilisation du four

TruConvection

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

Apprêt

Ce réglage est conçu pour permettre à la pâte de cuire à une température entre 85 °F (29 °C) et 100 °F (38 °C). La levure lève parfaitement lorsque la température est comprise entre 29 °C (85 °F) et 100 °F (38 °C). Pour vous assurer que la pâte est assez tiède, couvrir le bol d'une pellicule de plastique ou d'un chiffon. Mettre le bouton sélecteur du four à la fonction « APPRÊT » (PROOF). Tourner le contrôle de la température jusqu'à ce que la lumière du four s'allume (généralement autour de 200 degrés sur le réglage du bouton). Remarquer que la fonction Apprêt est conçue pour maintenir le four entre 85 °F et 100 °F indépendamment du réglage de température. Placer le bol sur la grille centrale du four et fermer la porte. Lorsque vous pensez que la pâte a doublé de taille, légèrement insérer 2 doigts à environ 1/2 po (1,3 cm) dans la pâte. Si l'indentation demeure, la pâte a suffisamment levée.

Décongélation

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.

1. Placer les aliments congelés sur une plaque à pâtisserie.
2. Régler le bouton sélecteur sur Décongeler (Defrost).

AVERTISSEMENT

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

Utilisation du four

Gril/Gril par convection

Le gril (broil) 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 grillage est déterminée par la distance entre les aliments et le gril. Choisir 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.

Utilisation du gril ou du gril par convection

1. Mettre la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le gril.
2. Centrer l'aliment sur une lèchefrite froide et la grille. Placer la lèchefrite dans le four.
3. Régler le bouton de réglage de température du four sur Broil ou Convection Broil
4. Fermer la porte. Il n'y a pas de cliquet pour maintenir la porte en position d'arrêt ou ouverture de gril. Avec le gril en position porte ouverte, l'élément du gril ne se met pas en marche et ne s'arrête pas alternativement. Avec le gril en position porte fermée, l'élément du gril peut se mettre en marche et s'arrêter alternativement si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire.

Conseils pour le gril

- **TOUJOURS** utiliser 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.
- Badigeonner le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant la cuisson au gril pour les empêcher de se dessécher. Pour empêcher de coller, graisser légèrement la lèchefrite.
- Faire griller le premier côté pendant un peu plus de la moitié du temps de cuisson recommandé, assaisonner et retourner. Assaisonner le second côté juste avant de retirer la nourriture.
- **TOUJOURS** retirer la grille en position d'arrêt avant de retourner ou de retirer la nourriture.
- Utiliser une pince ou une spatule pour retourner la viande. NE JAMAIS percer la viande avec une fourchette, car cela laisserait les jus s'écouler.
- Retirer 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. Pendant que la plaque est encore chaude, placer une serviette en papier humide sur la grille. Vaporiser du détergent à vaisselle liquide sur la grille et arroser avec de l'eau. Cela facilitera le nettoyage de la plaque, ou vous pouvez recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage. S'assurer que le papier d'aluminium recouvre le bord de la plaque.

TABLEAU DU GRIL (BROIL)				
Type et coupe de viande	Poids	Réglage	Grille	Durée (min.)
BŒUF				
Aloyau, 1 po (2,5 cm)				
Saignant	12 oz.	Gril	3	4
À point	12 oz.	Gril	3	5
Bien cuit	12 oz.	Gril	3	6
T-bone, 3/4 po (2 cm)				
Saignant	10 oz.	Gril	3	4
À point	10 oz.	Gril	3	6
Bien cuit	10 oz.	Gril	3	8
Steak haché, 1/2 po (1,2 cm)				
À point	4 oz.	Gril	3	6
Bien cuit	4 oz.	Gril	3	8
POULET				
Filet, 1 po (2,5 cm)	8 oz.	Gril	3	15
Filet, 1 po (2,5 cm)	8 oz.	Gril par convection	3	15
Poitrine non désossée	32 - 48 oz.	Gril	1	22
Poitrine non désossée	32 - 48 oz.	Gril par convection	1	20
Morceaux de poulet	32 - 48 oz.	Gril	3	22
Morceaux de poulet	32 - 48 oz.	Gril par convection	3	20
JAMBON				
Tranche de jambon, 1 po (2,5 cm)	16 oz.	Gril	3	10
AGNEAU				
Côtelettes	12 oz.	Gril par convection	2	8
PORC				
Côtelettes, 3/4 po (2 cm)	16 oz.	Gril par convection	2	10
Bacon		Gril	2	3
POISSON				
Darne de saumon	16 oz.	Gril	2	8
Filets	16 oz.	Gril	2	8

Nettoyage et entretien

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



⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES OU DE DÉCHARGES ÉLECTRIQUES

S'assurer que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le four est FROID avant de nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou une décharge électrique.

Brûleurs de surface

Essuyer les débordements dès que possible et avant qu'ils puissent brûler et se solidifier.

En cas de débordement, suivre les étapes ci-dessous :

- Laisser le brûleur et la grille refroidir à une température sécuritaire.
- Retirer la grille du brûleur. Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Retirer la tête de brûleur et nettoyer.

Grilles

Après la cuisson, toujours nettoyer les grilles et les chapeaux de brûleurs avec une éponge humide et essuyer complètement. Le nettoyage normal peut être effectué avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant doux (sans javel) avec une éponge bleue Scotch-Brite.

Lorsque vous nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs, assurez-vous de les essuyer entièrement, en particulier le dessous. Si les parties inférieures ne sont pas totalement sèches avant de les remettre sur la surface de cuisson, elles risquent de rouiller. Vous pouvez également poser les grilles et les chapeaux de brûleurs sur le brûleur et allumer celui-ci à fond pendant dix à quinze secondes pour un séchage complet. Pour éviter l'apparition de rouille ou la décoloration, ne plongez pas les grilles dans l'eau même pour une courte durée et ne les passez pas au lave-vaisselle. Si de la rouille apparaît, utiliser le produit « Bar Keepers Friend » et une éponge bleue Scotch-Brite pour la retirer. Pour raiter les grilles et les chapeaux de brûleurs, appliquer une fine couche d'huile minérale ou végétale. Laisser l'huile recouvrir les pièces pendant 15 minutes avant de remettre les grilles ou les chapeaux de brûleurs sur la surface de cuisson.

Tête de brûleur

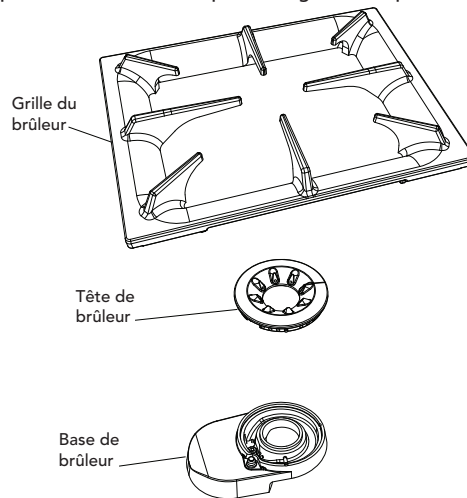
Si les ports de la tête de brûleur sont obstrués, les nettoyer avec une épingle droite. **NE PAS** agrandir ou déformer les ports. **NE PAS** utiliser de cure-dents pour nettoyer les ports.

Remarque : Pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou tampon Scotch Brite™ ou placer les têtes de brûleur dans un sac scellé avec de l'ammoniaque.

Base de brûleur

La base doit être nettoyée régulièrement à l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifier la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon. **NE PAS** utiliser de couteau, de spatule en métal ou tout autre outil métallique pour gratter la base.

- Essuyer les débordements qui restent sur la surface supérieure scellée.
- Replacer les capuchons et têtes de brûleurs et les grilles après les avoir séchés entièrement.



Nettoyage et entretien

Panneau de commande

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

Boutons de réglage

S'ASSURER QUE TOUS LES BOUTONS DE RÉGLAGE SONT EN POSITION « ARRÊT » AVANT DE LES RETIRER.

Retirer les boutons. Laver les boutons avec du détergent et de l'eau chaude. Sécher les boutons entièrement et les replacer en appuyant fermement dessus. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs.

Cavité du four en acier inoxydable et pièces extérieures en acier inoxydable

Votre cuisinière est équipée d'un four résistant en acier inoxydable semblable à ceux couramment utilisés pour les cuisinières de restaurant ou de type industriel. Au fil du temps il commencera naturellement à noircir et à se décolorer. Ceci est la réaction normale de l'acier inoxydable lorsqu'il est exposé à des températures élevées. La décoloration du four n'affectera pas ses performances. La cavité du four en acier inoxydable ne retrouvera jamais sa couleur d'origine, mais vous pouvez suivre ces quelques étapes pour aider à minimiser la décoloration des composants. Pour s'assurer que l'acier inoxydable continue à résister à la corrosion, il doit être nettoyé régulièrement. La contamination des surfaces varie en termes de corrosion, d'effet sur les finitions et de facilité de nettoyage. La forme de nettoyage la plus douce doit toujours être utilisée en premier.

Pour nettoyer une surface peu sale :

•Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude, un détergent doux et non abrasif, un chiffon doux et de frotter dans le sens de la finition de l'acier inoxydable.

Pour des surfaces plus sales/décolorées :

- Il est recommandé d'utiliser la version douce du nettoyeur « Bar Keepers Friend ». Lire et suivre les instructions sur l'étiquette du produit.
- Pour empêcher la corrosion du métal, il est important de rincer la solution de nettoyage avec de l'eau chaude. La surface doit ensuite être nettoyée dans le sens de la finition de l'acier inoxydable avec des serviettes sèches pour éviter les taches laissées par l'eau.

À éviter lorsque vous nettoyez de l'acier inoxydable :

- Les brosses métalliques ou la laine d'acier
- Les nettoyeurs abrasifs
- L'eau de javel ou les nettoyeurs à base d'acide chlorhydrique
- Les détergents qui contiennent du chlorure
- Éviter d'utiliser des chiffons qui ont servis à nettoyer de l'acier ordinaire
- NE JAMAIS** frotter dans le mauvais sens de la finition avec un agent nettoyant ou de polissage car cela altérerait la surface de l'acier et réduirait la résistance à la corrosion
- NE PAS** laisser de jus de citron ou de tomate sur une surface en acier inoxydable, car l'acide citrique décolorerait l'acier inoxydable de manière irréversible. Essuyer les déversements immédiatement.

Plaque Française

- Il est préférable de maintenir une surface assaisonnée pour protéger la fonte de l'humidité.
- Nettoyer toute la surface avec un détergent doux et de l'eau. Rincer et sécher.
- Maintenir la plaque Française comme vous le feriez pour une poêle en fonte; garder exempt d'humidité.
- Appliquer une légère couche d'enduit d'huile végétale après chaque utilisation jusqu'à ce qu'un lustre apparaisse.
- Occasionnellement, retirer l'assaisonnement et nettoyer soigneusement. Appliquer une petite quantité de vinaigre blanc et d'eau à la surface alors que celle-ci est légèrement chaude. Récurer et répéter l'opération jusqu'à ce que l'excédent d'huile ait été retiré. Appliquer une légère couche d'huile pour l'assaisonnement.
- Le brûleur supérieur de la plaque Française est situé au-dessous de la plaque centrale. La plaque reste en place pendant la cuisson, mais elle peut être soulevée pour vérifier ou effectuer l'entretien du brûleur. Utiliser le crochet de la plaque fourni avec votre cuisinière pour retirer la plaque centrale.

Nettoyage et entretien

Plaque de verre d'induction

Le nettoyage des plateaux en verre est différent du nettoyage de finition standard de porcelaine. Pour maintenir et protéger la surface de votre nouveau dessus en verre, suivre ces étapes de base :

Pour des saletés légères :

1. Frotter quelques gouttes d'un produit de nettoyage non abrasif en crème sur la surface souillée avec un essuie-tout humide.
2. Essuyer jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient éliminées. Des nettoyages fréquents laissent une couche protectrice qui est essentielle dans la prévention des rayures et des écorchures.

Pour des taches tenaces :

1. Frotter quelques gouttes d'un produit de nettoyage non abrasif en crème sur la surface souillée avec un essuie-tout humide.
2. Soigneusement gratter la tache restante avec une lame de rasoir à rebord simple. Maintenir la lame selon un angle de 30 ° contre la surface en céramique.
3. S'il reste des taches, répéter les étapes ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, une fois que toutes les taches ont été éliminées, polir la totalité de la surface avec de la crème de nettoyage.
4. Polir avec un essuie-tout. Alors que la crème de nettoyage nettoie, elle laisse une couche protectrice sur la surface du verre. Ce revêtement permet d'éviter l'accumulation de dépôts de minéraux (taches d'eau) et facilite les prochains nettoyages.

Remarque : Les détergents pour lave-vaisselle enlèvent cette couche de protection et donc, le verre en céramique est plus susceptible de tacher.

Problèmes de nettoyage de plateaux en verre

Problème	Cause	Pour éviter	Pour éliminer
Des traînées et taches foncées	Nettoyer avec une éponge ou un chiffon contenant de l'eau détergente.	Utiliser une crème nettoyante avec un essuie-tout propre.	Utiliser une application légère de crème de nettoyage avec un essuie-tout propre.
Endroits noircis brûlés	Éclaboussures sur une zone de cuisson chaude ou film plastique fondu, tel qu'un sac de pain.	Essuyer tous les débordements dès que c'est sans danger et NE PAS mettre des éléments en plastique sur une surface de cuisson chaude.	Nettoyer la zone avec une crème de nettoyage et un essuie-tout humide, un tampon non abrasif en nylon ou une brosse à récurer. Si la brûlure n'est pas éliminée, refroidir la table de cuisson et soigneusement gratter la zone avec une lame de rasoir à rebord simple à un angle de 30 °.
Lignes fines marron/gris, fines rayures ou éraflures qui ont ramassé la saleté	Des particules grossières (sel, sucre) peuvent se coincer dans le bas de la batterie de cuisine et s'intégrer dans le haut. Utilisation de produits de nettoyage abrasifs.	Essuyer le bas de la batterie de cuisine avant la cuisson. Nettoyer le haut quotidiennement avec une crème de nettoyage. NE PAS utiliser de produits de nettoyage abrasifs.	On ne peut pas éliminer les fines rayures mais on peut les minimiser par une utilisation quotidienne de crème de nettoyage.
Taches ou traînées	Utilisation de trop de crème de nettoyage ou utilisation d'un torchon sale.	Utiliser un petit peu de crème. Rincer en profondeur et sécher. Utiliser uniquement des essuie-tout ou des tampons à récurer en nylon ou une brosse.	Humidifier les essuie-tout avec un mélange de vinaigre et d'eau et essuyer la surface. Essuyer la zone avec un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.

Remplacement des lumières du four



⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGES ÉLECTRIQUES
NE PAS toucher une ampoule du four chaud avec un chiffon humide car l'ampoule pourrait se briser. Si l'ampoule se brise, couper l'alimentation électrique de l'appareil au fusible ou disjoncteur principal avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

Les ampoules à l'intérieur du four sont situées dans la partie supérieure à proximité de l'ouverture de la porte.

Remplacer l'ampoule :

1. Repérer le couvercle de l'ampoule dans le haut de la cavité du four.
2. Ouvrir le couvercle en verre de l'ampoule.
3. Utiliser une mitaine de four durant le retrait de l'ampoule pour protéger votre main dans le cas où l'ampoule se casserait.
4. Remplacer l'ampoule avec une ampoule d'électroménager de 25 watts, 230 volts.
5. Replacer la protection d'ampoule.
6. Rebrancher l'alimentation électrique au fusible ou disjoncteur principal.



Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique : Demander 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.
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 a sauté. La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique.
Les allumeurs font des étincelles mais il n'y a pas de flamme.	La vanne d'alimentation en gaz est en position « ARRÊT ». 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 haute, déformée ou jaune.	Les ports du brûleur sont obstrués. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les obturateurs d'air ne sont pas réglés correctement.
Vous remarquez une forte odeur et/ou fumée pendant les premières utilisations du four.	Ceci est normal, ce sont les huiles de protection et d'isolation qui brûlent dans le four. La fumée et l'odeur partiront après quelques utilisations du four.
Le témoin d'alimentation du four est allumé; le four ne chauffe pas.	Le four fonctionne correctement. L'appareil se remet à chauffer une fois qu'il a refroidi.

Informations sur l'entretien

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

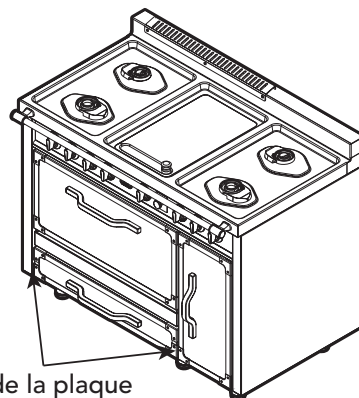
Préparer les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles :

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

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

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

Pour localiser la plaque du numéro de série, retirer le tiroir de rangement et regarder sur le mur intérieur de la cuisinière.



Emplacement de la plaque
du numéro de série (côté
intérieur de la cuisinière)

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

N° modèle _____ N° série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du concessionnaire _____

Adresse _____

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

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

GARANTIE DES CUISINIÈRES BIÉNERGIE TUSCANY

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

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

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

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

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

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

SERVICE DE GARANTIE

Conformément aux conditions générales de la présente garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. L'entretien sera assuré pendant les heures normales d'ouverture, et la main-d'œuvre effectuée en heures supplémentaires ou au tarif majoré ne sera pas couverte par la garantie. Pour bénéficier d'un service prévu par la garantie, contactez le service à la clientèle de Viking Range LLC au 1-888-845-4641. Veuillez vous munir du numéro de modèle, du numéro de série et de la date de l'achat initial lors de l'appel. IMPORTANT : conservez la preuve de l'achat initial pour justifier de la période de garantie. Le retour de la fiche d'inscription du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Cependant, vous devez retourner la fiche d'inscription du propriétaire afin que Viking Range LLC puisse vous contacter en cas de problème de sécurité qui pourrait vous affecter. Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude applicable aux ensembles brûleur, brûleurs pour rôtisserie à infra-rouge, grilles de grill, 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
662-4551200

Pour des informations sur le produit, appelez le 1-888-845-4641
ou visitez notre site web à www.vikingrange.com