



Guide de l'utilisateur

Cuisinière autonettoyante à induction autoportante de la série 3

RVIR330

Félicitations

Félicitations et bienvenue à un monde d'élite de propriétaires. Nous espérons que vous apprécierez le soin et l'attention que nous avons apportés à chaque détail de votre nouvelle cuisinière autonettoyante à la pointe de la technologie.

Votre cuisinière est conçue pour offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les renseignements dont vous avez besoin pour vous familiariser avec l'entretien et le fonctionnement de votre produit.

Votre entière satisfaction est notre but ultime. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez communiquer avec le revendeur chez qui vous l'avez acheté ou avec notre centre de service à la clientèle au 1 888 845-4641.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre gamme et espérons que vous choisirez à nouveau nos produits pour vos autres besoins en gros appareils électroménagers.

Pour plus d'informations sur la sélection complète et croissante de produits, visitez-nous en ligne à l'adresse www.vikingrange.com

Table des matières

Pour commencer

Avertissements et consignes de sécurité importantes	3
Avant d'utiliser la gamme	7

Contrôle des produits

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

Fonctionnement en surface

Articles de cuisine	8
Éléments/Témoins lumineux	9
Affichage en surface	10
Conseils pour la cuisson en surface	11
Réglages de la chaleur de surface	11

Utilisation du four

Fonctions et réglages du four	12
Caractéristiques du four	12
Positions du support d'accessoires	12
Préchauffer	13
BAKE (Cuisson à deux éléments)	14
CONV BAKE (Cuisson par convection)	16
TRU CONV (TruConvec™)	16
CONV ROAST (Rôti par convection)	19
CONV BROIL (Gril à convection)	20
HI BROIL	20
MED BROIL	20
LOW BROIL	20
Déshydratation par convection	22
Dégivrage par convection	22

Nettoyage et entretien

Remplacement des lampes du four	24
Cycle d'auto-nettoyage	24
Démontage de la porte	25
Remplacement des portes	25
Dépannage	26
Renseignements de service	26

Avertissements

Les avertissements et les consignes de sécurité importants apparaissant dans ce manuel ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de cet appareil.

Communiquez toujours avec le fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les termes et les étiquettes de sécurité

⚠ DANGER
Dangers ou pratiques dangereuses qui ENTRAÎNERONT un décès ou des blessures graves
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner un décès ou des blessures graves
⚠ MISE EN GARDE
Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels. Tous les messages de sécurité identifieront le danger, vous indiqueront la manière de réduire les risques de blessures et vous dire ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de dommage matériel, de blessure ou de décès, suivez scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel. Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion, ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT





RISQUE DE BASCULEMENT.
Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être fixé à l'aide d'un ou de plusieurs supports anti-basculement correctement installés. Pour s'assurer que le support a été correctement installé, regardez derrière la cuisinière à l'aide d'une lampe de poche pour vérifier que l'installation est bien engagée dans le coin supérieur gauche arrière de la cuisinière.

- Cette gamme peut basculer.
- Des personnes peuvent être blessées.
- Installer un dispositif anti-basculement emballé avec la gamme.
- Voir les instructions d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure ou de décès, n'utilisez **JAMAIS** l'appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer une pièce afin d'éviter tout danger potentiel pour l'utilisateur et d'endommager l'appareil. De même, **N'UTILISEZ PAS** la table de cuisson ou le four pour y ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

⚠ MISE EN GARDE



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

⚠ MISE EN GARDE

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction en cours d'utilisation. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire pour obtenir des informations supplémentaires sur ses effets avec les champs électromagnétiques d'une table de cuisson à induction.

Avertissements

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Pour éviter tout risque de blessure ou de mort, ne touchez pas une ampoule de four chaude avec un chiffon humide, car l'ampoule pourrait se briser. Si l'ampoule se brise, débranchez l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter toute décharge électrique.

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de mort, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est REFROIDI avant le nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou une décharge électrique.

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLE

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

⚠️ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Cette cuisinière est dotée d'un cycle d'auto-nettoyage. Au cours de ce cycle, le four atteint des températures élevées afin de brûler la terre et les dépôts.

Un résidu de cendres poudreuses est laissé dans le fond du four après la fin du cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : NE PAS utiliser des nettoyants commerciaux pour four à l'intérieur du four. L'utilisation de ces nettoyants peut produire des fumées dangereuses ou endommager les finitions de la porcelaine. Ne pas recouvrir le four de papier d'aluminium ou d'autres matériaux. Ces objets peuvent fondre ou brûler pendant le cycle d'auto-nettoyage et endommager le four de manière permanente.

⚠️ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLE

Lors de l'autonettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude, c'est pourquoi les enfants doivent être tenus à l'écart.

⚠️ MISE EN GARDE

Pour éviter les maladies et le gaspillage alimentaire, ne laissez pas les aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

⚠️ MISE EN GARDE



Vous devez contrôler soigneusement les aliments pendant le processus de déshydratation afin de vous assurer qu'ils ne s'enflamment pas.

⚠️ AVIS

NE PAS activer le contrôle de la température pendant la décongélation. La mise en marche du ventilateur de convection accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur.

⚠️ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de dommages matériels, **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles de cuisine en fonte. La fonte retient la chaleur et peut endommager le plan de cuisson.

⚠️ MISE EN GARDE



NE PAS toucher les parties extérieures du four après le début du cycle d'autonettoyage, car certaines parties deviennent extrêmement chaudes au toucher!

Lors des premières utilisations de la fonction d'autonettoyage, il peut y avoir des odeurs et des fumées dues au durcissement du liant dans l'isolant haute densité utilisée dans le four. Cette odeur disparaît lorsque l'isolant est bien durci. Au cours des cycles d'auto-nettoyage suivants, vous pouvez sentir une odeur caractéristique des températures élevées.

MAINTENIR LA CUISINE BIEN VENTILÉE PENDANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

⚠️ MISE EN GARDE



RISQUE DE CHUTE

NE stocker PAS des articles d'intérêt pour les enfants sur l'unité. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.

Avertissements

Pour prévenir les dommages causés par le feu ou la fumée

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de l'utiliser.
- Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et matériaux inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour empêcher les rideaux de souffler sur les brûleurs.
- Ne laissez jamais d'articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut enflammer des objets inflammables et peut augmenter la pression dans les conteneurs fermés, ce qui peut les faire éclater.
- De nombreux aérosols de type aérosol sont EXPLOSIFS lorsqu'ils sont exposés à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Évitez leur utilisation ou leur stockage à proximité d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou chaudes. NE laissez JAMAIS d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils peuvent fondre ou ramollir s'ils sont laissés trop près de l'évent ou d'un élément de surface.
- Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures. NE versez PAS de spiritueux sur les aliments chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.

En cas d'incendie

Éteignez l'appareil et la hotte de ventilation pour éviter de propager la flamme. Éteignez la flamme, puis allumez la hotte pour éliminer la fumée et les odeurs.

- Surface de cuisson : Éteindre le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à biscuits.
 - NE ramasser ou déplacer JAMAIS une poêle enflammée.
 - Four : Éteindre le feu ou les flammes en fermant la porte du four.
- N'utilisez PAS d'eau sur les feux de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou un extincteur à mousse pour éteindre le feu ou les flammes.

Sécurité des enfants

- Afin d'éviter tout risque d'atteindre des éléments de surface chauds, les armoires ne doivent pas être placées directement au-dessus d'un appareil. Si un espace de stockage est prévu, il doit être limité aux articles peu utilisés et stockés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur d'un appareil. Les températures peuvent être dangereuses pour certains articles, tels que les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.
- Ne laissez JAMAIS les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est encore chaud.
- Ne laissez JAMAIS les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- NE stockez PAS des articles d'intérêt pour les enfants sur l'unité. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.
- Il faut apprendre aux enfants que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles chauds dans un endroit sûr, hors de portée des jeunes enfants. Il faut 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 parties de l'appareil.

Sécurité de la cuisson

- Placez TOUJOURS une casserole sur un élément de surface avant de l'allumer. Assurez-vous de connaître le bouton qui contrôle les éléments de surface. Assurez-vous que le bon élément est activé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez l'élément avant de retirer la casserole.
- NE laissez JAMAIS une opération de cuisson en surface sans surveillance, en particulier lors de l'utilisation d'un réglage à haute température ou de la friture. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer. Nettoyez les déversements graisseux dès que possible. N'utilisez PAS une chaleur élevée pour les opérations de cuisson prolongées.
- NE chauffez JAMAIS un récipient non ouvert sur l'élément de surface. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient, et entraîner des blessures graves ou des dommages à l'appareil.
- Utilisez des maniques sèches et solides. Les maniques humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Les torchons ou autres substituts ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur les éléments de surface chauds et s'enflammer ou se coincer dans les pièces de l'appareil.
- Laissez TOUJOURS les quantités de graisse chaude utilisées pour la friture refroidissent avant d'essayer de déplacer ou de manipuler.
- NE laissez PAS de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou à proximité de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyez fréquemment la hotte pour empêcher la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, éteignez le ventilateur.
- NE portez JAMAIS de vêtements faits de matériaux inflammables, amples ou à manches longues pendant la cuisson. Les vêtements peuvent s'enflammer ou s'accrocher aux poignées d'ustensiles.
- TOUJOURS placer les grilles du four dans les positions souhaitées lorsque le four est froid. Faites glisser la grille du four pour ajouter ou retirer des aliments, en utilisant des maniques sèches et solides. Évitez TOUJOURS de mettre la main dans le four pour ajouter ou retirer des aliments. Si une grille doit être déplacée alors qu'elle est chaude, utilisez une manique sèche.
- TOUJOURS éteindre le four à la fin de la cuisson.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de remplacer les aliments.
- N'utilisez JAMAIS de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou la sole du four. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil. N'utilisez le papier d'aluminium qu'en suivant les instructions de ce guide.
- **AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS** : Suivez les instructions du fabricant de produits alimentaires. Si un récipient en plastique pour aliments congelés et/ou son couvercle se déforme, se déforme ou est autrement endommagé pendant la cuisson, jetez immédiatement l'aliment et son récipient. La nourriture pourrait être contaminée.
- Si vous « flambez » de l'alcool ou d'autres spiritueux sous un pot d'échappement, ARRÊTEZ LE VENTILATEUR. Le courant d'air pourrait provoquer une propagation incontrôlable des flammes.

Avertissements

Sécurité des ustensiles

- Utilisez des casseroles à fond plat et des poignées faciles à saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser des casseroles instables, déformées, facilement renversées ou à une poignée lâche. Évitez également d'utiliser des casseroles, en particulier des petites casseroles, avec des poignées lourdes, car elles pourraient être instables et basculer facilement. Les casseroles qui sont lourdes à déplacer lorsqu'elles sont remplies d'aliments peuvent également être dangereuses.
- Assurez-vous que les ustensiles sont suffisamment grands pour contenir correctement les aliments et éviter les débordements. La taille de la casserole est particulièrement importante dans la friture. S'assurer que la casserole s'adapte au volume d'aliments à ajouter ainsi qu'à l'action bouillonnante de la graisse.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, N'étendez PAS les poignées sur les brûleurs adjacents. Tournez TOUJOURS les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non vers la pièce où elles sont facilement frappées ou atteintes par les petits enfants.
- NE laissez JAMAIS et une casserole bouillir à sec, car cela pourrait endommager la batterie de cuisine et l'appareil.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson au four.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique ou émaillés peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière ou dans le four sans se briser en raison du changement soudain de température. Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation du verre.
- Cet appareil a été testé pour une performance sûre en utilisant des ustensiles de cuisine conventionnels. N'UTILISEZ PAS un appareil ou un accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. N'UTILISEZ PAS de couvercles pour les unités de surface, les grilles de la cuisinière ou les systèmes de convection du four. L'utilisation d'appareils ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce guide peut créer de graves risques pour la sécurité, entraîner des problèmes de performance et réduire la durée de vie des composants de l'appareil.

Éléments chauffants et surfaces de cuisson en verre

- Les surfaces sur ou à côté de l'appareil peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne touchez JAMAIS les éléments chauffants du four, les zones proches des éléments ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des éléments et des surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, NE touchez ou ne laissez PAS de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface de cuisson ou les zones proches des éléments chauffants, jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- NE PAS CUIRE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CASSÉE - Si la surface de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Sécurité de nettoyage

- Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. NE touchez PAS les éléments de surface ou les zones environnantes jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Nettoyez l'appareil avec précaution. Faites attention pour éviter les brûlures de vapeur si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude. • Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Four autonettoyant

- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. NE PAS nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, quels qu'ils soient, à l'intérieur ou autour d'une partie quelconque du four autonettoyant.
- Avant d'autonettoyer le four, retirez la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles et essuyez les débordements excessifs afin d'éviter toute fumée excessive, tout embrasement ou toute flamme.
- Cette cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement pendant le cycle de nettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annulez l'opération de nettoyage et contactez un réparateur agréé.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. Il faut donc éviter de toucher la surface de cuisson de la table de cuisson pendant un cycle de nettoyage.
- Ne quittez JAMAIS votre domicile lorsque la fonction d'auto-nettoyage est en cours.

Avis important concernant les oiseaux de compagnie :

Ne gardez JAMAIS d'oiseaux de compagnie dans la cuisine ou dans des pièces où les fumées de la cuisine peuvent atteindre les oiseaux. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées libérées pendant le cycle d'autonettoyage du four peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux. Les fumées dégagées par l'huile de cuisson, la graisse, la margarine et les ustensiles de cuisine antiadhésifs surchauffés peuvent être tout aussi nocives.

À propos de votre appareil

- Pour une performance et un fonctionnement corrects du four, NE PAS bloquer ou obstruer le conduit d'aération du four situé sur le côté droit de la grille d'aération.
- Évitez de toucher la zone de ventilation du four lorsque le four est allumé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Lorsque le four est en cours d'utilisation, l'évent et la zone environnante deviennent suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, NE touchez PAS les éléments de surface ou les zones environnantes jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Les autres surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'évent du four, les surfaces proches de l'ouverture de l'évent, la porte du four, les zones autour de la porte du four et la fenêtre du four.
- Une mauvaise utilisation des portes du four (par exemple, marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut entraîner des risques potentiels et/ou des blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avant d'utiliser votre cuisinière

Tous les produits sont nettoyés en usine à l'aide de solvants afin d'éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez soigneusement la cuisinière à l'eau chaude et savonneuse. Lors de la première utilisation de l'appareil, des brûlures et des odeurs peuvent apparaître, ce qui est normal.

Plaque de cuisson en verre

Nettoyez votre plateau en verre avant la première utilisation. Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi à l'aide d'un produit de nettoyage pour surfaces vitrées.

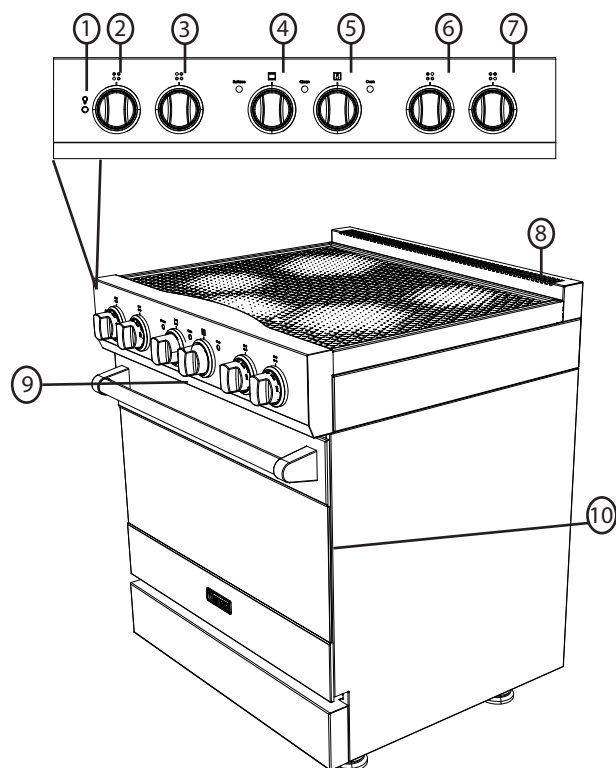
Four

IMPORTANT! Avant la première utilisation, essuyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse et séchez soigneusement. Réglez ensuite le sélecteur du four sur « bake » (cuisson), le thermostat sur « 450 °F » et faites fonctionner le four pendant une heure.

Tous les modèles comprennent :

- Une large gamme de modes de cuisson et de grillage - jusqu'à huit modes de cuisson au total - pour réussir même vos projets de cuisson les plus difficiles
- Surface en vitrocéramique solide et résistante à l'usure pour une excellente nettoyabilité
- Séparation des éléments de cuisson et de grill, ce qui réduit le temps de préchauffage et permet un meilleur contrôle et un chauffage plus homogène
- Un ventilateur inversé deux fois plus grand que la plupart des ventilateurs disponibles sur le marché, ce qui vous permet de cuire les aliments de manière plus complète et plus uniforme, même lorsque vous faites cuire de grandes quantités
- Quatre modes de convection offrant une meilleure circulation de l'air pour raccourcir les temps de cuisson et cuire les aliments de manière plus homogène
- Trois modes de cuisson, dont un nouveau mode de cuisson à basse température pour une cuisson délicate et un brunissement par le haut
- Un élément de cuisson profilé et dissimulé pour un nettoyage plus facile

Caractéristiques de la cuisinière à induction



1. Interrupteur de l'éclairage intérieur du four
2. Bouton de commande de l'élément avant gauche
3. Bouton de commande de l'élément arrière gauche
4. Bouton de sélection des fonctions du four
5. Bouton de réglage de la température du four
6. Bouton de commande de l'élément arrière droit
7. Bouton de commande de l'élément avant droit
8. Protection dorsale
9. Plaque d'identification (sous le panneau de commande)
10. Trois grilles de four/Six positions de grille (à l'intérieur du four)

Fonctionnement en surface

Récipients de cuisson

Chaque cuisinier a sa propre préférence pour les récipients de cuisson qui conviennent le mieux au type de cuisson qu'il effectue. Tous les récipients de cuisson peuvent être utilisés dans la gamme et il n'est pas nécessaire de remplacer vos récipients domestiques actuels par des ustensiles de cuisine commerciaux. C'est une question de choix personnel. Comme tous les ustensiles de cuisine, le vôtre doit être en bon état et exempt de bosses excessives sur le fond pour offrir une performance et une commodité maximales.

Remarque : Lors de l'utilisation de grands pots, il est recommandé d'utiliser les éléments frontaux. Il y a plus de place à l'avant et le nettoyage éventuel de l'arrière de l'appareil en raison de taches ou de décolorations sera réduit au minimum.

Choisir la bonne batterie de cuisine

Les ustensiles de cuisson doivent être centrés et entièrement en contact avec la surface de l'élément de cuisson.

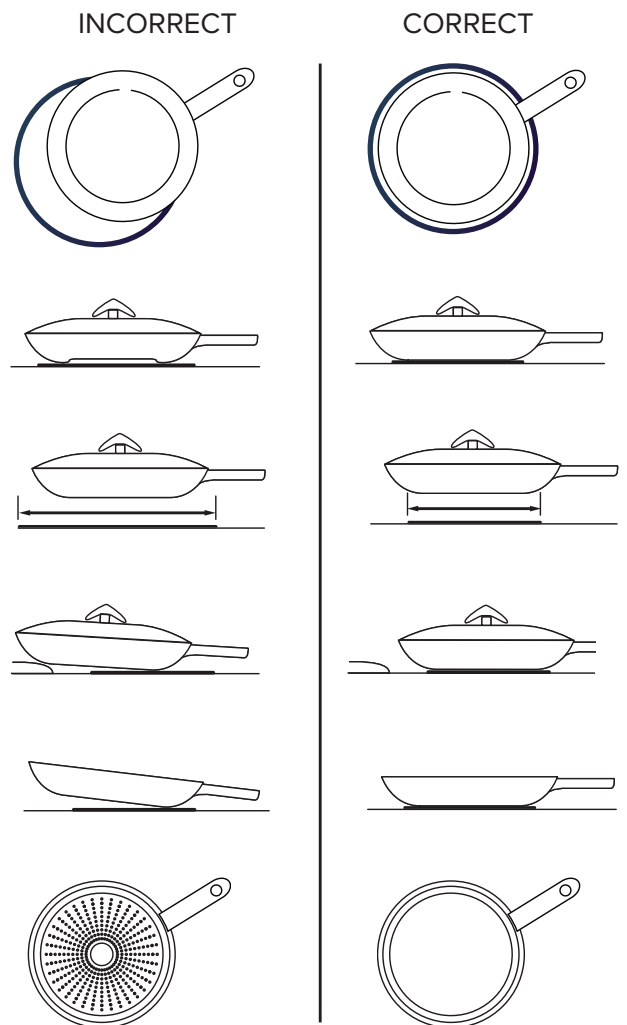
Utilisez des casseroles à fond plat

Les casseroles doivent atteindre ou dépasser la taille minimale recommandée pour l'élément de cuisson utilisé.

Assurez-vous que les casseroles reposent complètement sur la surface de la table de cuisson et non sur la garniture de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine doivent être correctement équilibrés. Les casseroles avec des poignées lourdes s'inclineront.

Les ustensiles de cuisine doivent être entièrement magnétiques sur le fond. Les fonds magnétiques partiels ne fonctionneront pas correctement.



⚠ MISE EN GARDE

NE PAS chauffer des ustensiles de cuisine vides ou les laisser bouillir à sec. L'ustensile de cuisson peut absorber très rapidement une quantité excessive de chaleur, ce qui risque d'endommager l'ustensile et le verre en céramique.

Fonctionnement en surface

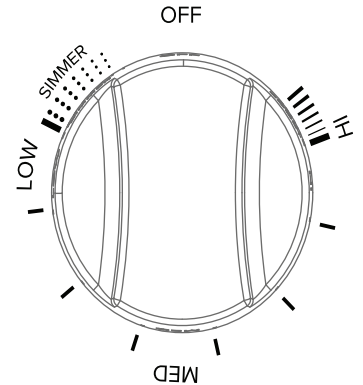
Batterie de cuisine à induction

La cuisson par induction utilise l'énergie magnétique pour chauffer le fer dans la base de l'ustensile de cuisine, transformant la casserole ou la poêle en source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque la batterie de cuisine est retirée. Pour la cuisson par induction, utilisez des ustensiles de cuisine compatibles dotés d'une couche d'acier magnétique, d'un fond magnétique plat et lourd, de parois droites et d'un diamètre minimum de 13 cm (5 po). Si l'ustensile de cuisson est plus grand que les bobines magnétiques, il ne sera pas chauffé uniformément. Les ustensiles de cuisine doivent être en bon état et ne pas présenter de grosses bosses sur le fond.

Les batteries de cuisine Viking et la plupart des marques haut de gamme de batteries de cuisine en acier inoxydable et en émail sont compatibles avec l'induction. Vous pouvez tester votre batterie de cuisine en vérifiant si un aimant adhère au fond. La table de cuisson à induction qui ne convient pas à la cuisson par induction est la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze et tous les ustensiles de cuisine munis d'un pied.

Éléments uniques opérationnels

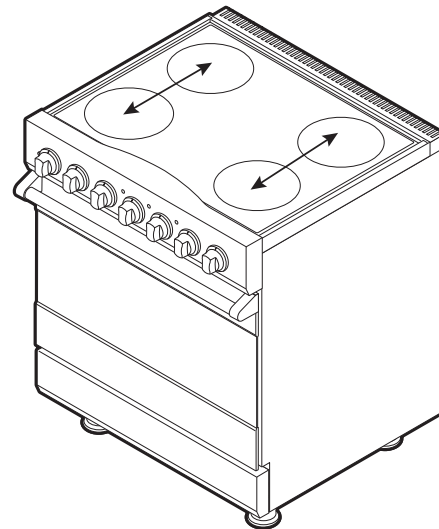
- Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour régler la chaleur du brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance souhaitée (MIJOTER, BAS, MED ou ÉLEVÉ). Le réglage le plus élevé est BOOST.
- La fonction BOOST est activée en tournant le bouton de manière excessive et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que le témoin lumineux devienne blanc. BOOST augmente la puissance pour une montée en température plus rapide, idéale pour faire bouillir des liquides. Il dure 5 minutes et passe ensuite en mode ÉLEVÉ, indiqué par une lumière bleue.
- Un seul élément par zone de pouvoir peut utiliser BOOST à la fois. L'autre élément de la même zone aura une puissance plus faible. (Voir le partage de la puissance pour les zones)



Puissance de cuisson par induction

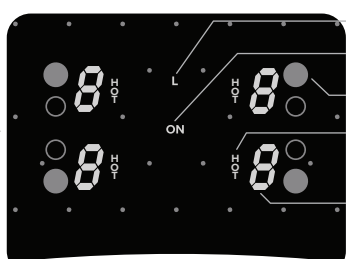
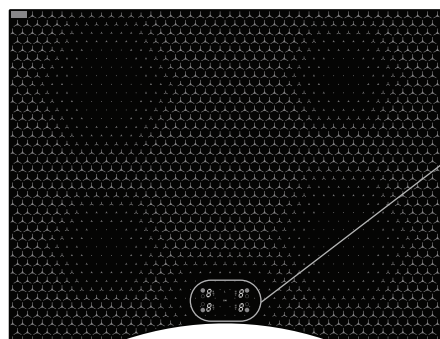
La cuisinière à induction comporte deux zones de puissance, l'une à gauche, l'autre à droite, avec deux éléments chacune. L'utilisation des deux éléments dans une zone de puissance HI peut réduire la puissance maximale. Pour obtenir les meilleurs résultats, commencez la cuisson avec un élément par zone. Une fois que l'élément choisi a atteint sa température, le deuxième élément de la zone de puissance peut être utilisé.

CONSEIL : Pour qu'un élément de cuisson reste à pleine puissance dans une zone de puissance, sélectionnez son réglage de puissance en dernier. Pour conserver la pleine puissance pour deux éléments, utilisez des zones d'alimentation distinctes.



Fonctionnement en surface/Affichage numérique

Chaque brûleur est équipé d'un voyant de surface chaude situé à l'avant, au milieu de la surface de cuisson.



- L Indicateur
- Indicateur de mise sous tension
- Emplacement de l'élément
- Indicateur de surface chaude de l'élément
- Niveau de puissance des éléments à 7 segments

Fonctions du plateau de surface

Fonction	Pour activer	Pour désactiver	Affichage
Boost (limité à 5 minutes)	Tourner le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, tourner excessivement et maintenir le bouton jusqu'à ce que le voyant devienne blanc.	Modifier la position du bouton pour atteindre n'importe quel autre niveau de puissance.	
Étuvage automatique	Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, sur-rotation, maintenez-le pendant 1 seconde, puis choisissez la puissance de cuisson.	Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la puissance de cuisson.	
Verrouillage enfant	Tourner simultanément les deux boutons de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de sur-rotation. Maintenir les boutons dans cette position pendant 3 secondes.	Tourner simultanément les deux boutons de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de sur-rotation. Maintenir les boutons dans cette position pendant 3 secondes.	
Niveaux de réchauffement	Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à un niveau de puissance compris entre 0 et 1. Il s'agit également de la fonction de fusion.	Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la puissance de cuisson.	
Détection de la marmite	Une fois le niveau de puissance de cuisson choisi, si l'ustensile de cuisson est incorrect ou ne peut être détecté, ce symbole s'affiche.	Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur le brûleur. Le brûleur s'éteint au bout de 10 secondes si aucun ustensile de cuisson approprié n'est détecté. Aucune chaleur n'est générée pendant cette période.	

Fonctionnement en surface

Réglages de la chaleur de surface

Réglage de la chaleur	Utilisation
Faible	Faire fondre de grandes quantités
Moyen Faible	Friture à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Chauffer le lait, la crème, les sauces et les puddings
Med	Sauter et dorer, braiser et frire à la poêle Maintenir une ébullition lente sur grande quantité
Moyenne Élevée	Friture à haute température Grillage à la poêle Maintien d'une ébullition rapide sur de grandes quantités
Élevée	Faire bouillir l'eau rapidement Friture dans un grand ustensile

Remarque : Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif. Il se peut que vous deviez varier les réglages de la chaleur en fonction de vos besoins personnels.

Guide de cuisson - Réglage de chaleur suggéré

Alimentation	Début de la mise en place	Compléter à la mise en place
Riz	Élevé - couvrir, porter l'eau à ébullition	Bas - le couvercle, terminer le chronométrage selon les instructions
Chocolat	Bas - jusqu'à ce qu'il soit fondu	
Bonbons	Bas - cuisiner	
Pudding, garniture de tarte	Bas - cuire selon le mode d'emploi	
Œufs - en coquille frites poché	Élevé - couvrir, porter à ébullition Haut - jusqu'à ce que la poêle soit chaude Élevé - porter l'eau à ébullition	ÉTEINT - laisser prendre le degré de cuisson désiré Bas - Med cuire jusqu'à la cuisson désirée Bas - terminer la cuisson
Sauces	Élevé - faire fondre la graisse	Bas-Med fin de la cuisson
Soupes, ragoûts	Élevé - chauffer le liquide	Bas-Med fin de la cuisson
Légumes	Élevé - préchauffer la poêle	Bas-Med terminer la cuisson jusqu'à ce que la tendreté désirée soit atteinte
Pains - pain perdu, crêpes	Moyennement élevé préchauffer la poêle	Bas - cuire jusqu'à la coloration désirée
Céréales cuites, gruau, flocons d'avoine	Élevé - couvrir, porter l'eau à ébullition	Bas-Med ajouter les céréales et cuire selon le mode d'emploi
Bacon, saucisses	Élevé - préchauffer la poêle	Méditerranéen - cuire jusqu'à la cuisson désirée
Steaks suisses	Élevé - faire fondre la graisse, Moyennement haut - pour faire dorer la viande	Bas - ajouter le liquide, couvrir, laisser mijoter jusqu'à tendreté
Poulet frit	Élevé - faire fondre la graisse Med-Haut - pour faire dorer la croûte	Bas - cuire jusqu'à tendreté
Hamburgers, côtelettes de porc	Élevé - préchauffer la poêle	Med - pour faire revenir la viande et la cuire jusqu'à la coloration désirée
Pâtes	Élevé - portez de l'eau salée à ébullition, ajoutez les pâtes lentement	Med - maintenir l'ébullition jusqu'à tendreté

N'oubliez pas que la cuisson par induction est instantanée et que le temps d'ébullition est réduit lorsque vous utilisez les ustensiles de cuisine à induction appropriés.

Utilisation du four

Fonctions et réglages du four

BAKE (cuisson à deux éléments) - Utilisez ce réglage pour la cuisson au four, le rôtissage et les plats en cocotte.

CONV BAKE (Cuisson par convection) - Ce réglage permet de cuire et de rôtir des aliments en même temps avec un transfert de goût minimal.

TRU CONV (TruConvec™) - Utilisez ce réglage de cuisson pour la cuisson multi-plaques de pains, de gâteaux et de biscuits. (jusqu'à six plaques de biscuits en même temps)

CONV ROAST (Rôti par convection) - Utilisez ce réglage pour rôtir des dindes entières, des poulets entiers, des jambons, etc.

CONV BROIL (Convection Broil) - Utilisez ce réglage pour griller des morceaux de viande épais.

HI BROIL - Utilisez ce réglage pour griller les viandes foncées d'une épaisseur de 1 po ou moins lorsque l'on souhaite une cuisson saignante ou à point.

MED BROIL - Utilisez ce réglage pour griller des viandes blanches telles que le poulet ou des viandes de plus d'un pouce d'épaisseur qui seraient trop dorées en mode grill élevé.

LOW BROIL - Utilisez ce réglage pour les grillades délicates telles que les meringues.

SELF CLEAN - Cette fonction permet de nettoyer le four.

Déshydratation par convection (TRU CONV) - Cette fonction permet de déshydrater les fruits et les légumes.

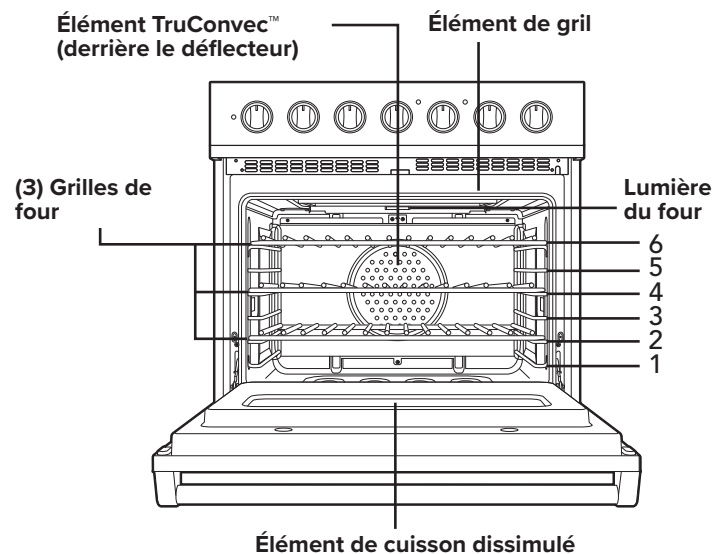
Décongélation par convection (TRU CONV) - Cette fonction permet de décongeler les aliments.

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

Caractéristiques du four

Positions de grille

Chaque four est équipé de trois grilles (certains modèles comprennent une ou plusieurs grilles TruGlide). 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 de la sole du four. Les étagères peuvent être facilement retirées et disposées à différents niveaux. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la cuisson conventionnelle, NE PAS utiliser plus d'une grille à la fois. Il est également recommandé, lors de l'utilisation de deux grilles, de cuire avec les grilles en positions 2 et 4 ou en positions 3 et 5.



Utilisation du four

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas cuire directement sur la sole du four. Utilisez toujours des grilles de four lorsque vous cuisinez au four. Les revêtements en papier aluminium ou la cuisson sur la sole du four peuvent piéger la chaleur et endommager la sole du four ou présenter un risque d'incendie.

Préchauffer

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est extrêmement important de préchauffer votre four à la température de cuisson souhaitée avant de placer les aliments dans le four pour commencer la cuisson. Dans de nombreux modes de cuisson, une partie de la puissance du gril est utilisée pour amener le four à la température de préchauffage. Il n'est donc pas recommandé de placer des aliments dans le four pendant le mode de préchauffage. Le système de préchauffage Rapid Ready™ de Viking est conçu pour que le four soit amené à la température de consigne souhaitée de manière à fournir un environnement de cuisson optimal en fonction du mode de cuisson sélectionné, et ce dans le temps le plus court possible.

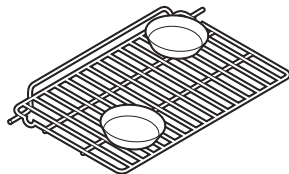
Par exemple, le mode de préchauffage pour TruConvec™ est conçu pour être amené à la température de consigne d'une manière différente que le mode de préchauffage pour la cuisson conventionnelle. En effet, TruConvec est conçu pour la cuisson sur plusieurs plaques. Il est donc extrêmement important que toutes les positions de la grille aient atteint la température de cuisson souhaitée. Par conséquent, il est normal que le four prenne un peu plus de temps pour préchauffer à 350 °F en mode TruConvec par rapport au temps nécessaire pour préchauffer la cavité du four à 350 °F en mode de cuisson conventionnel. De plus, le temps de préchauffage peut varier en fonction de certains facteurs externes tels que la température de la pièce et l'alimentation électrique. Une température ambiante nettement plus froide ou une alimentation électrique inférieure à 240 VCA peuvent allonger le temps nécessaire pour que le four atteigne la température de consigne souhaitée.

Le préchauffage rapide offre l'un des temps de préchauffage les plus rapides, de sorte que votre four est prêt à commencer à cuire lorsque vous l'êtes.

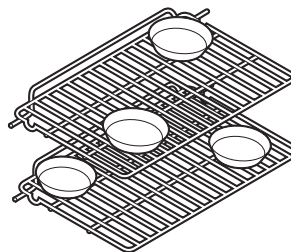
Conseils pour le placement des casseroles

- Lors de l'utilisation de grandes casseroles plates (15 po x 13 po) ou de plateaux qui couvrent la majeure partie de la grille, les positions 2 ou 3 de la grille donnent les meilleurs résultats.
- Lors de la cuisson sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser l'un des modes de convection et les 2e et 4e positions ou les 3e et 5e positions pour une cuisson plus homogène. Lors de la cuisson sur trois grilles, utilisez n'importe quelle combinaison des positions 2, 3, 4 et 5 pour obtenir des résultats plus réguliers.
- Décalez les plats dans des directions opposées lorsque deux grilles et plusieurs plats sont utilisés pour une cuisson conventionnelle. Dans la mesure du possible, aucune casserole ne doit se trouver directement au-dessus d'une autre.
- Laissez un espace d'air de 1 à 2 pouces autour de tous les côtés de chaque moule pour assurer une circulation d'air uniforme.

Placement des panneaux de grille simple



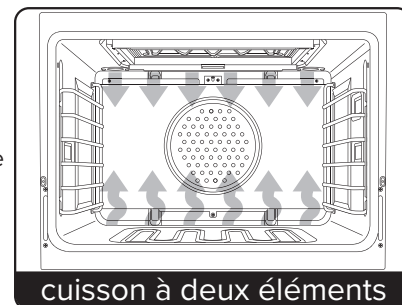
Placement multiple des panneaux de rayonnage



Utilisation du four

Cuisson à deux éléments

En raison des variations de densité, de texture de surface et de consistance des aliments, certains aliments peuvent être préparés avec plus de succès en utilisant le réglage de cuisson conventionnel. C'est pourquoi la cuisson conventionnelle est recommandée pour la préparation de produits de boulangerie tels que la crème pâtissière. La chaleur à pleine puissance est diffusée par l'élément de cuisson situé au fond de la cavité du four et la chaleur d'appoint est diffusée par l'élément de cuisson au grill. L'utilisateur peut trouver d'autres aliments qui sont également préparés de manière plus cohérente dans la boulangerie conventionnelle. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour la cuisson sur une seule grille.



Conseils de cuisson

- Assurez-vous que les grilles du four sont dans la position souhaitée avant d'allumer le four.
- **NE PAS** ouvrir fréquemment la porte pendant la cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, le meilleur moment est pendant le dernier quart du temps de cuisson.
- Cuire au four pendant le temps le plus court suggéré et vérifier la cuisson avant de prolonger le temps de cuisson. Pour les produits de boulangerie, un couteau en acier inoxydable placé au centre du produit doit en ressortir propre.
- Utilisez la taille et le type de moule recommandés par la recette pour obtenir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains rapides, les muffins et les biscuits doivent être cuits dans des moules brillants et réfléchissants pour obtenir des croûtes légères et dorées. Évitez d'utiliser de vieilles casseroles noircies. Les moules déformés, bosselés, en acier inoxydable ou recouverts d'étain chauffent de manière inégale et ne donnent pas des résultats de cuisson uniformes.
- Si vous utilisez une grande plaque de cuisson, il est important de noter que la grande largeur de la plaque a tendance à restreindre la circulation de l'air dans la cavité du four. Il est recommandé d'utiliser la cuisson par convection pour mieux faire circuler la chaleur dans la cavité du four lors de la cuisson avec une grande plaque.

Pour utiliser la fonction BAKE

1. Placer la grille du four dans la position souhaitée avant d'allumer le four.
2. Réglez le bouton de sélection du four sur la fonction BAKE et réglez le bouton de contrôle de la température du four sur la température souhaitée.
3. Fermez la porte. Laissez le four préchauffer.
4. Une fois le four préchauffé, placez soigneusement le(s) produit(s) préparé(s) sur la grille.
5. Fermez la porte. Cuire au four selon le temps de cuisson et/ou le degré de cuisson souhaité.

Utilisation du four

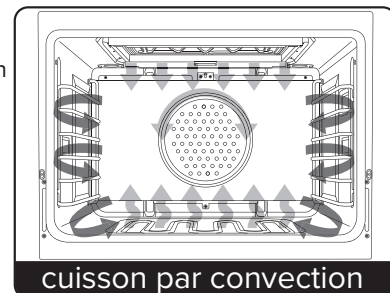
TABLEAU DE CUISSON CONVENTIONNEL					
Alimentation	Taille de la casserole	Position de la grille unique (Grand four)	Position de la grille unique (Petit four)	Température	Heure (min.)
PAINS					
Biscuits	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pain de levure	Moule à pain	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	30 - 35
Petits pains à la levure	Plaque à biscuits	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 de maïs	8 po x 8 po	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pain d'épices	8 po x 8 po	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	15 - 20
Muffin au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	15 - 20
GÂTEAUX					
La nourriture des anges	Bac à tubes	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	35 - 45
	Bac à tubes	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	45 - 55
Bundt (boudin)	Moule à muffins	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	16 - 20
Petits gâteaux	13 po x 9 po	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	40 - 50
Couche, feuille	9 po rond	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	30 - 35
Couche, deux Livres	Moule à pain	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	60 - 65
BISCUITS					
Brownies	13 po x 9 po	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	12 - 15
Sucre	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	10 - 12
PÂTISSERIE					
Choux à la crème	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES					
Croûte non garnie	9 po rond	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	10 - 12
Croûte garnie	9 po rond	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	55 - 60
Meringue au citron	9 po rond	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	12 - 15
Citrouille	9 po rond	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
Crème pâtissière	Tasses de 6-4 oz	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
ENTRÉES					
Petits pains aux œufs	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Bâtonnets de poisson	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasagnes, surgelées	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	55 - 60
Pâté en croûte	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	35 - 40
Poivrons verts, farcis	13 po x 9 po	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	9 po rond	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 12 po	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	400 °F (204 °C)	15 - 20
Macaronis au fromage, cong.	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	35 - 40
LÉGUMES					
Pommes de terre au four	Sur support	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Cocotte	3 ou 4	2	350 °F (177 °C)	45 - 50
Courge	de 1 litre	3 ou 4	2	375 °F (191 °C)	50 - 55
Frites	Plaque à biscuits	3 ou 4	2	425 °F (218 °C)	20 - 25

Utilisation du four

CONV BAKE (cuisson par convection)

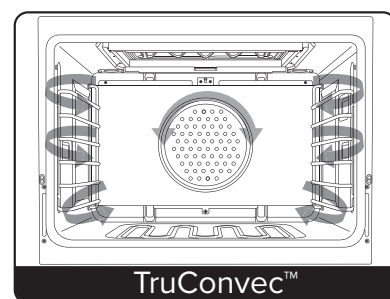
L'élément inférieur fonctionne à pleine puissance et l'élément supérieur de cuisson au gril fonctionne à une puissance supplémentaire. L'air chauffé est brassé par le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four, ce qui permet une répartition plus homogène de la chaleur. Cette circulation régulière de l'air égalise la température dans toute la cavité du four et élimine les points chauds et froids que l'on trouve dans les fours conventionnels. L'un des principaux avantages de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité en utilisant plusieurs grilles, ce qui n'est pas possible avec un four standard.

Lors du rôtissage avec ce réglage, l'air froid est rapidement remplacé, ce qui permet de saisir les viandes à l'extérieur et de conserver plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur, avec moins de rétrécissement. Grâce à cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimal, même lorsqu'il s'agit de plats différents, tels que des gâteaux, du poisson ou de la viande. Le système à air chaud est particulièrement économique pour décongeler les aliments surgelés. Utilisez ce réglage pour la cuisson et le rôtissage.



TRU CONV (TruConvec™)

L'élément arrière ne fonctionne qu'à pleine puissance. Il n'y a pas de chaleur directe provenant des éléments inférieurs ou supérieurs. Le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler l'air dans la cavité du four pour un chauffage homogène. Utilisez ce réglage pour les aliments qui nécessitent une cuisson douce, tels que les pâtisseries, les soufflés, les pains à la levure, les pains rapides et les gâteaux. Les pains, les biscuits et autres produits de boulangerie sortent uniformément texturés avec des croûtes dorées. Aucun ustensile de cuisson spécial n'est nécessaire. Utilisez cette fonction pour la cuisson sur une seule grille, la cuisson sur plusieurs grilles, le rôtissage et la préparation de repas complets. Ce réglage est également recommandé pour la cuisson de grandes quantités de produits de boulangerie en une seule fois.



Conseils pour la cuisson par convection

- En règle générale, pour convertir des recettes conventionnelles en recettes de cuisson par convection, réduisez la température de 10 °C (25 °F) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- Les temps de cuisson pour la cuisson standard et la cuisson par convection sont les mêmes. Toutefois, si l'on utilise la convection pour cuire un seul aliment ou une petite charge, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 %. (N'oubliez pas que la cuisson par convection est conçue pour la cuisson sur plusieurs plaques ou pour la cuisson de grandes quantités)
- Si vous cuisinez des produits qui nécessitent plus de 45 minutes, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 %.
- L'un des principaux avantages de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. La circulation uniforme de l'air rend cela possible. Les aliments qui peuvent être préparés sur deux ou trois grilles en même temps sont : les pizzas, les gâteaux, les biscuits, les muffins, les petits pains et les plats cuisinés surgelés.
- Les aliments cuits avec une fonction de convection peuvent facilement être trop cuits. Dans ce cas, il est généralement conseillé de sortir les aliments du four juste avant qu'ils ne semblent cuits. Les aliments continueront à cuire dès qu'ils seront sortis du four.

Pour utiliser la fonction CONVECTION BAKE ou TruConv

1. Placer la grille du four dans la position souhaitée avant d'allumer le four.
2. Réglez le bouton de sélection du four sur la fonction de cuisson par convection ou TruConv, et réglez le bouton de contrôle de la température du four sur la température souhaitée.
3. Fermez la porte. Laissez le four préchauffer.
4. Une fois le four préchauffé, placez soigneusement le(s) produit(s) préparé(s) sur la grille.
5. Fermez la porte. Cuire au four selon le temps de cuisson et/ou le degré de cuisson souhaité.

Utilisation du four

TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION				
Alimentation	Taille de la casserole	Position de la grille unique (Grand four)	Température	Temps (min.)
PAINS				
Biscuits	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pain de levure	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Petits pains à la levure	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pain de maïs	8 po x 8 po	3 ou 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pain d'épices	8 po x 8 po	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffin au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
GÂTEAUX				
La nourriture des anges	Bac à tubes	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 45
Bundt (boudin)	Bac à tubes	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	325 °F (163 °C)	16 - 20
Couche, feuille	13 po x 9 po	3 ou 4	325 °F (163 °C)	40 - 50
Couche, deux	9 po rond	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	3 ou 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
Pépites de chocolat	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
Sucre	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES				
Croûte non garnie	9 po rond	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Croûte garnie	9 po rond	3 ou 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Meringue au citron	9 po rond	3 ou 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Citrouille	9 po rond	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Crème pâtissière	Tasses de 6-4 oz	3 ou 4		
ENTRÉES				
Petits pains aux œufs	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Bâtonnets de poisson	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	8 - 10
Lasagnes, surgelées	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Pâté en croûte	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Poivrons verts, farcis	13 po x 9 po	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Non recommandé			
Pizza, 12 po	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macaronis au fromage, cong.	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur support	3 ou 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Soufflé aux épinards	Cocotte de 1 litre	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Courge	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Frites	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	15 - 20

Utilisation du four

Résoudre les problèmes de cuisson

Les problèmes de cuisson peuvent survenir pour de nombreuses raisons. Le tableau ci-dessous indique les causes et les remèdes aux problèmes les plus courants. Il est important de se rappeler que le réglage de la température et les temps de cuisson que vous avez l'habitude d'utiliser avec votre ancien four peuvent être légèrement différents de ceux requis avec ce four. Si c'est le cas, vous devez adapter vos recettes et vos temps de cuisson en conséquence.

PROBLÈMES ET REMÈDES COURANTS EN MATIÈRE DE PÂTISSERIE		
Problèmes	Cause	Correction
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le four était trop chaud 2. Mauvaise taille de casserole 3. Trop de casseroles 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire la température 2. Utiliser la taille de moule recommandée 3. Réduire le nombre de casseroles
Les gâteaux se fissurent sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Mauvaise taille de casserole 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suivre la recette, ajouter du liquide 2. Réduire la température 3. Utiliser la taille de moule recommandée
Les gâteaux ne sont pas nivelés	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pâte inégale 2. Le four ou la grille n'est pas à niveau 3. Le plateau était déformé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Répartir la pâte uniformément 2. Mettre le four ou la grille à niveau 3. Utilisez une casserole appropriée
Aliments trop bruns sur le fond	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ouverture trop fréquente de la porte du four 2. Utilisation de casseroles foncées 3. Mauvaise position de la grille 4. Mauvais réglage de la cuisson 5. Poêle trop grande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser la fenêtre de la porte pour vérifier les aliments 2. Utiliser des moules brillants 3. Utiliser la position recommandée pour la grille 4. Régler sur le mode conventionnel ou sur le mode convection selon les besoins. 5. Utilisez une casserole appropriée
Aliments trop bruns sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position de la crémaillère trop élevée 2. Le four n'est pas préchauffé 3. Côtés de la casserole trop hauts 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser la position recommandée pour la grille 2. Laisser le four préchauffer 3. Utiliser des casseroles appropriées
Biscuits trop plats	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaque à biscuits chaude 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laisser la feuille refroidir entre les lots
Tartes brûlées sur les bords	<ol style="list-style-type: none"> 1. Four trop chaud 2. Trop de casseroles utilisées 3. Le four n'est pas préchauffé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réduire la température 2. Réduire le nombre de casseroles 3. Laisser le four préchauffer
Tartes trop légères sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le four n'est pas assez chaud 2. Trop de casseroles utilisées 3. Le four n'est pas préchauffé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Augmentation de la température 2. Réduire le nombre de casseroles 3. Laisser le four préchauffer

Utilisation du four

CONV ROAST* (Rôti par convection)

L'élément de convection fonctionne en conjonction avec les éléments de cuisson interne et externe. Le ventilateur de convection réversible fonctionne à une vitesse plus élevée dans chaque direction. Ce transfert de chaleur (principalement à partir de l'élément de convection) scelle l'humidité à l'intérieur des gros rôtis. Il permet de gagner du temps par rapport aux modes de rôtissage par convection à un seul ventilateur existant. Utilisez ce réglage pour les dindes entières, les poulets entiers, les jambons, etc. ***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour des performances de cuisson optimales. Cette vitesse élevée du ventilateur peut entraîner un certain bruit. C'est normal. Vous pouvez également rôtir des aliments en utilisant les réglages de cuisson. Voir la section « Cuisson » pour plus d'informations.

Conseils pour la torréfaction

Utilisez TOUJOURS une plaque à griller et une grille. L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'objet à rôtir. Ne pas couvrir ce qui est en train d'être rôti. Le rôtissage par convection permet de sceller rapidement les jus pour obtenir un produit moelleux et tendre. La volaille aura une peau légère et croustillante et les viandes seront dorées, mais pas sèches ou brûlées. Cuire les viandes et les volailles directement à partir du réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire de laisser la viande ou la volaille à température ambiante.

- En règle générale, pour convertir des recettes conventionnelles en recettes à convection, réduisez la température de 25° F (-3,9° C) et le temps de cuisson d'environ 10 à 15 %.
- TOUJOURS rôtir les viandes côté gras vers le haut dans une poêle peu profonde à l'aide d'une grille de rôtissage. Aucun arrosage n'est nécessaire lorsque le côté gras est vers le haut. N'ajoutez PAS d'eau dans la casserole, car vous obtiendrez un effet de cuisson à la vapeur. La torréfaction est un processus de chaleur sèche.
- La volaille doit être placée côté poitrine sur une grille dans une casserole peu profonde. Badigeonner la volaille de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant et pendant le rôtissage.
- Pour le rôtissage par convection, N'UTILISEZ PAS de casseroles à bords hauts, car cela gênerait la circulation de l'air chaud sur les aliments.
- Si vous utilisez un sac de cuisson, une tente en papier d'aluminium ou une autre couverture, utilisez le réglage de cuisson conventionnel plutôt que l'un des réglages de convection.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-chemin au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérer la sonde du thermomètre entre le corps et la cuisse dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse) La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage pour garantir une lecture précise. Vérifiez la température de la viande à mi-parcours de la durée de rôtissage recommandée. Après avoir lu le thermomètre une première fois, insérez-le 1/2 pouce (1,3 cm) plus loin dans la viande, puis faites une deuxième lecture. Si la deuxième température est inférieure à la première, poursuivez la cuisson de la viande.
- Les durées de rôtissage varient toujours en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et des volailles. Les morceaux de viande moins tendres sont mieux préparés en mode de cuisson conventionnel et peuvent nécessiter des techniques de cuisson humide. Retirez les viandes rôties du four lorsque le thermomètre indique 5° F (-15° C) à 10° F (-12° C) de moins que le degré de cuisson désiré. La viande continuera à cuire après avoir été retirée du four. Laisser reposer les rôtis 15 à 20 minutes après le rôtissage afin de faciliter la découpe.

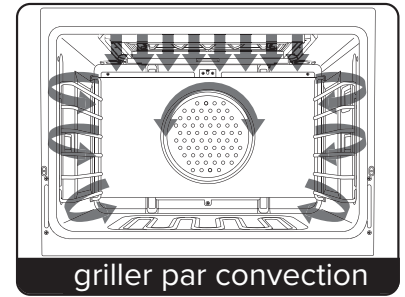
TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Alimentation	Weithg	Temps (min/lb)	Température
BŒUF			
Rôti de côte			
Saignant	4-6 lb	25	325° F (163° C)
Moyen	4-6 lb	24	325° F (163° C)
Bien cuit	4-6 lb	30	325° F (163° C)
Rumsteck			
Moyen	4-6 lb	20	325 °F (163 °C)
Bien cuit	4-6 lb	24	325 °F (163 °C)
Rôti de pointe			
Moyen	3-4 lb	30	325 °F (163 °C)
Bien cuit	3-4 lb	35	325 °F (163 °C)
AGNEAU			
Gigot d'agneau	3-5 lb	30	325 °F (163 °C)
PORC			
Longe de porc	3-5 lb	30	325° F (163° C)
Côtelettes de porc (1 po d'épaisseur)	1 lb	45-50 temps total	325° F (163° C)
Jambon (entièrement cuit)	5 lb	15	325° F (163° C)
VOLAILLE			
Poulet entier	3-4 lb	25	350 °F (177 °C)
Dinde non farcie	12-16 lb	11	325 °F (163 °C)
Turquie	20-24 lb	11	325 °F (163 °C)
Dinde farcie	12-16 lb	9-10	325 °F (163 °C)
Dinde farcie	20-24 lb	9-10	325 °F (163 °C)
Poitrine de dinde	4-6 lb	20	325 °F (163 °C)

Utilisation du four

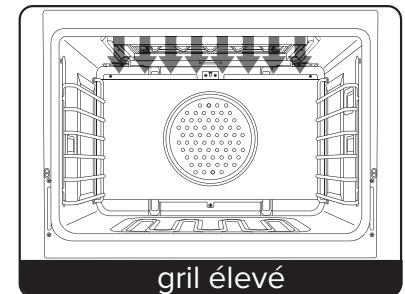
CONV BROIL* (gril à convection)

L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement la même que celle du gril normal, avec l'avantage supplémentaire d'une circulation d'air grâce au ventilateur motorisé situé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car le flux d'air réduit également les pics de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour griller des morceaux de viande épais. ***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur de convection à grande vitesse pour des performances de cuisson optimales. Cette vitesse élevée du ventilateur peut entraîner un certain bruit. C'est normal.



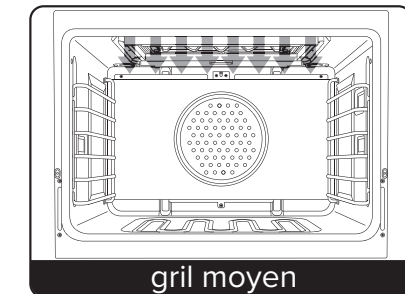
HI BROIL

La chaleur émane des deux éléments du gril, situés dans la partie supérieure de la cavité du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments du gril détermine la vitesse de cuisson. Pour une cuisson rapide, les aliments peuvent être placés aussi près que 5 cm (2 po) de l'élément de cuisson. La cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qui doivent être cuites à point ou saignantes. Utilisez ce réglage pour griller les petits morceaux et les morceaux moyens de viande.



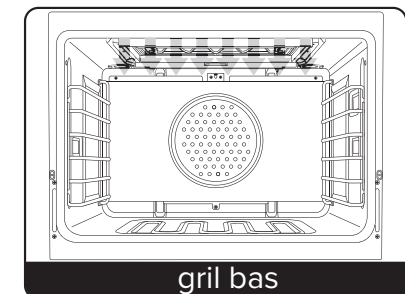
MED BROIL

Les éléments de gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent par impulsions afin de produire moins de chaleur pour un gril lent. Laissez une distance d'environ 10 cm (4 po) entre la surface supérieure de l'aliment et l'élément de cuisson. La cuisson lente est préférable pour le poulet et le jambon afin de griller les aliments sans les faire trop brunir. Utilisez ce réglage pour griller des morceaux de viande de petite taille ou de taille moyenne.



LOW BROIL

Ce mode n'utilise qu'une fraction de la puissance disponible de l'élément de cuisson interne pour un brunissement délicat du dessus. L'élément interne du gril ne fonctionne qu'en partie. Utilisez ce réglage pour faire dorer doucement la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.



Instructions pour la cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec utilisant la chaleur directe ou radiante. Il est utilisé pour les petites découpes individualisées telles que les steaks, les côtelettes et les galettes. La vitesse de cuisson est déterminée par la distance entre l'aliment et l'élément de cuisson. Choisissez la position du support en fonction des résultats souhaités.

Le grillage conventionnel (LOW, MED ou HI BROIL) est le plus efficace pour les morceaux de viande de 1 à 2 pouces d'épaisseur et convient également mieux aux morceaux de viande plats. Le gril à convection présente l'avantage de griller les aliments un peu plus rapidement que le gril classique. La cuisson des viandes par convection donne de meilleurs résultats, en particulier pour les morceaux épais. La viande se dessèche à l'extérieur et conserve plus de jus et de saveur naturelle à l'intérieur, avec moins de rétrécissement.

1. Placer la grille du four dans la position souhaitée avant d'allumer le gril.
2. Centrer les aliments sur la plaque froide du gril et la grille. Placer la plaque à griller dans le four.
3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur la fonction de gril souhaitée et le bouton de réglage de la température sur « Broil ».
4. Fermez la porte. Il n'y a pas de cran d'arrêt pour maintenir la porte en position ouverte d'arrêt du gril. Lorsque la porte est ouverte, l'élément de gril ne se met pas en marche et ne s'arrête pas. Avec le gril à porte fermée, l'élément de gril peut se mettre en marche et s'arrêter si une durée de gril prolongée est nécessaire. Un « éliminateur » de fumée intégré dans le haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.

Utilisation du four

Conseils pour la cuisson au grill

- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour la cuisson au grill. Ils sont conçus pour permettre l'évacuation de l'excès de liquide et de graisse loin de la surface de cuisson afin d'éviter les éclaboussures, la fumée et les incendies.
- Pour éviter que la viande ne s'enroule, fendre le bord gras.
- Badigeonner le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant qu'ils grillent pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Pour éviter qu'ils ne collent, graisser légèrement la plaque du grill.
- Griller le premier côté pendant un peu plus de la moitié de la durée recommandée, assaisonner et retourner. Assaisonner le deuxième côté juste avant de le retirer.
- TOUJOURS tirer la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.
- Utiliser des pinces ou une spatule pour retourner les viandes. Ne jamais percer la viande avec une fourchette, car cela permet au jus de s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four lorsque vous retirez les aliments. Les croûtes cuisent sur la poêle si celle-ci est laissée dans le four chauffé après avoir été grillé. Pendant que la poêle est chaude, placer une serviette en papier humide sur la grille. Arroser de détergent liquide pour vaisselle et verser de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la poêle, ou la poêle à griller peut être recouverte d'une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage. Veillez à ce que le papier d'aluminium dépasse le bord du moule. Bien que cela ne soit pas recommandé, la grille peut également être recouverte d'une feuille d'aluminium. Veillez à ce que les ouvertures soient conformes à celles de la grille afin que la graisse fondue puisse s'écouler pour éviter les éclaboussures, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

Positions des grilles pour la cuisson au grill

Le grill utilise des rayons de chaleur pour aider à cuire les aliments. Comme ces rayons ne se déplacent qu'en ligne droite, la surface de cuisson effective du grill est réduite lorsque l'on utilise la position la plus élevée de la grille. En position haute, les rayons ne peuvent pas atteindre tous les coins de la grille du grill, de sorte que les gros morceaux de viande risquent de ne pas être suffisamment grillés sur les bords extérieurs. Les zones de cuisson effectives sur la grille du grill pour chaque position de la grille sont indiquées

Remarque : La position 6 est la plus proche du grill et la position 1 est la plus proche de la sole du four.

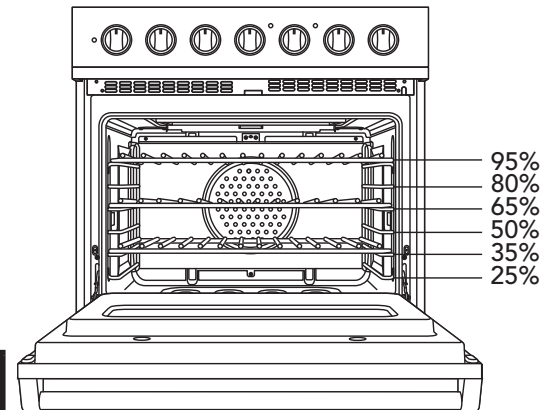


TABLEAU DE CUISSON

Type et découpe de la viande	Poids	Réglages	Support	Temps (min.)
BCEUF				
Contre-filet, 1 po				
Saignant	12 oz.	Griller	3	4
Moyen	12 oz.	Griller	3	5
Bien cuit	12 oz.	Griller	3	6
Bifteck d'aloyau, 3/4 po				
Saignant	10 oz.	Griller	3	4
Moyen	10 oz.	Griller	3	6
Bien cuit	10 oz.	Griller	3	8
Hamburger, 1/2 po				
Moyen	1/4 lb	Griller	3	6
Bien cuit	1/4 lb	Griller	3	8
POULET				
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Griller	3	15
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Griller par convection	3	15
Poitrine non désossée	2 - 3 lb total	Griller	1	22
Poitrine non désossée	2 - 3 lb total	Griller par convection	1	20
Morceaux de poulet	2 - 3 lb total	Griller	3	22
Morceaux de poulet	2 - 3 lb total	Griller par convection	3	20
JAMBON				
Tranche de jambon, 1 po	1 lb	Griller	3	10
AGNEAU				
Côtelettes	12 oz.	Griller par convection	2	8
PORC				
Côtelettes de longe de 3/4 po	1 lb	Griller par convection	2	10
Bacon		Griller	2	3
POISSON				
Steak de saumon	1 lb	Griller	2	8
Filets	1 lb	Griller	2	8

Utilisation du four

Déshydratation par convection

Ce four est conçu non seulement pour cuisiner, mais aussi pour déshydrater des fruits et des légumes.

1. Préparer les aliments selon les recommandations.
2. Disposez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin local proposant des ustensiles de cuisine spécialisés).
3. Réglez la température basse appropriée et placez le sélecteur sur « TruConv ».

Dégivrage par convection

1. Placer les aliments congelés sur une plaque à pâtisserie.
2. Régler le contrôle de la température sur « OFF ».
3. Tournez le sélecteur sur « TRU CONV ».

! MISE EN GARDE



Vous devez contrôler soigneusement les aliments pendant le processus de déshydratation afin de vous assurer qu'ils ne s'enflamment pas.

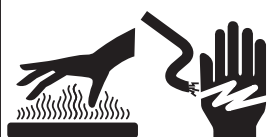
! MISE EN GARDE

NE PAS activer le contrôle de la température pendant la décongélation. La mise en marche du ventilateur de convection accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur. Pour éviter les maladies et le gaspillage alimentaire, ne laissez pas les aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

Nettoyage et entretien

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est entretenu correctement et maintenu propre. L'équipement de cuisine ne fait pas exception. Votre cuisinière doit être maintenue propre et entretenue correctement. Assurez-vous que toutes les commandes sont en position « Arrêt ». Avant le nettoyage, débranchez l'alimentation électrique si vous comptez nettoyer à fond avec de l'eau.

! AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est refroidi avant de le nettoyer. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou une décharge électrique

Dessus en vitrocéramique

Le nettoyage des dessus en vitrocéramique est différent du nettoyage d'une finition en porcelaine standard. Pour entretenir et protéger la surface de votre nouveau plateau en vitrocéramique, suivez ces étapes de base :

Pour une surface normale et légère :

Frottez quelques gouttes d'une crème pour vitrocéramique sur la zone souillée froide à l'aide d'une serviette en papier humide. Essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient éliminées. Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice qui est essentielle pour prévenir les rayures et les abrasions.

Pour les sols lourds et brûlés :

1. Appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante pour vitrocéramique sur la zone souillée froide.
2. À l'aide d'une serviette en papier humide, faire pénétrer la crème dans la zone brûlée.
3. Gratter soigneusement la terre restante à l'aide d'un grattoir. Tenez le grattoir à un angle de 30° contre la surface en céramique.
4. S'il reste de la terre, répétez les étapes énumérées ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, après avoir éliminé toutes les salissures, polissez toute la surface avec la crème nettoyante.
5. Essuyez avec une serviette en papier sèche. Au fur et à mesure que la crème nettoyante nettoie, elle laisse une couche protectrice sur la surface du verre. Ce revêtement aide à prévenir l'accumulation de dépôts minéraux (taches d'eau) et facilitera le nettoyage futur. Les détergents à vaisselle enlèvent ce revêtement protecteur et, par conséquent, rendent le dessus en vitrocéramique plus sensible aux taches.

Nettoyage et entretien

Problèmes de nettoyage des plateaux en verre

Problème	Cause	Prévenir	Enlever
Traces et taches brunes	Nettoyage à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon contenant de l'eau détergente chargée de salissures.	Utiliser la crème nettoyante avec une serviette en papier propre et humide.	Appliquez une légère couche de crème nettoyante à l'aide d'une serviette en papier propre et humide.
Taches noircies et brûlées	Les éclaboussures ou les débordements sur une zone de cuisson chaude ou la fonte accidentelle d'un film plastique, tel qu'un sac à pain.	Essuyez tout ce qui s'est répandu dès qu'il est possible de le faire sans danger et de l'éviter NE PAS ne pas poser d'objets en plastique sur une zone de cuisson chaude.	Nettoyez la zone avec une crème nettoyante et une serviette en papier humide, un tampon en nylon non abrasif ou une brosse à récurer. Si la brûlure ne disparaît pas, refroidir la table de cuisson et gratter soigneusement la zone à l'aide d'une lame de rasoir à simple tranchant tenue à un angle de 30°.
Fines lignes brunes/grises, fines rayures ou abrasions ayant accumulé de la terre	Les particules grossières (sel, sucre) peuvent s'accrocher au fond de l'ustensile de cuisine et s'incruster dans le dessus. Utilisation de produits de nettoyage abrasifs.	Essuyez le fond de l'ustensile de cuisson avant la cuisson. Nettoyer quotidiennement la partie supérieure avec une crème nettoyante. NE PAS utiliser des produits de nettoyage abrasifs	Les fines rayures ne peuvent pas être enlevées, mais peuvent être minimisées par l'utilisation quotidienne d'une crème nettoyante.
Taches ou stries	Utilisation d'une trop grande quantité de crème nettoyante ou utilisation d'un torchon souillé.	Utilisez une petite quantité de crème. Rincez abondamment avant de sécher. Utilisez uniquement des serviettes en papier ou un tampon ou une brosse en nylon.	Humidifiez une serviette en papier avec un mélange de vinaigre et d'eau et essuyez la surface. Essuyez la zone avec une serviette en papier humide ou un chiffon non pelucheux.
Taches d'eau dure	La condensation produite par la cuisson peut faire couler les minéraux contenus dans l'eau et les acides sur le vitrage et provoquer des dépôts gris. Les taches sont souvent si fines qu'elles semblent être à l'intérieur ou à l'extérieur du verre.	Veillez à ce que le fond des ustensiles soit sec avant la cuisson. L'utilisation quotidienne d'une crème nettoyante permet d'éviter les dépôts minéraux de l'eau dure et les décolorations dues aux aliments.	Mélangez la crème nettoyante avec de l'eau et appliquez une pâte épaisse sur la zone tachée. Frottez vigoureusement. Si la tache n'est pas éliminée, réappliquer le nettoyant et répéter l'opération. Essayez également la procédure de nettoyage pour les taches et les stries.

Panneau de commande

NE PAS utiliser des nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des abrasifs. Ils pourraient supprimer les graphiques du panneau de contrôle. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux et propre.

Surfaces de four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four électrique. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. Le four est doté d'un cycle d'auto-nettoyage de l'intérieur du four. Voir la section « Cycle d'auto-nettoyage » pour des instructions complètes. **N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS COMME DES NETTOYANTS, DES NETTOYANTS POUR FOUR OU DES POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DE MANIÈRE PERMANENTE VOTRE FOUR.**

Boutons de commande

S'ASSURER QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION « OFF » AVANT DE LES RETIRER. Tirez directement sur les boutons. Lavez avec du détergent et de l'eau chaude. Séchez complètement et remettre en place en poussant fermement sur la tige.

Pièces en acier inoxydable

Toutes les parties de la carrosserie en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement à l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériau lorsque l'eau savonneuse ne suffit pas. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Si nécessaire, grattez l'acier inoxydable pour enlever les matériaux incrustés, imbibez la zone avec des serviettes chaudes pour détacher le matériau, puis utilisez une spatule ou un grattoir en bois ou en nylon. **NE PAS** utiliser de couteau métallique, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter l'acier inoxydable. **NE PAS** laisser de jus d'agrumes ou de tomates sur la surface en acier inoxydable, car l'acide citrique décolore l'acier inoxydable de façon permanente. Essuyez immédiatement tout liquide renversé.

Grilles de four

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Les taches tenaces peuvent être nettoyées à l'aide d'un tampon de laine d'acier rempli de savon. **NE PAS NETTOYER LES GRILLES DU FOUR EN UTILISANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.** Ils pourraient être endommagés par la chaleur extrême du cycle d'auto-nettoyage.

Nettoyage et entretien

Panne d'électricité

Il ne faut pas essayer de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Assurez-vous que la commande du four est en position « Arrêt ». Une coupure de courant momentanée peut passer inaperçue. La portée n'est affectée que lorsque l'alimentation est interrompue. Lorsqu'il se rallume, la cuisinière fonctionne correctement sans aucun réglage. Une « panne de courant » peut ou non affecter le fonctionnement de la gamme, en fonction de l'importance de la perte de courant. Si la cuisinière est en cycle d'auto-nettoyage lorsque la coupure de courant se produit, attendez que le courant soit rétabli et laissez la porte se déverrouiller automatiquement. Éteignez toutes les commandes et relancez le cycle d'auto-nettoyage en suivant les instructions.

Remplacement des lampes du four

⚠ AVERTISSEMENT



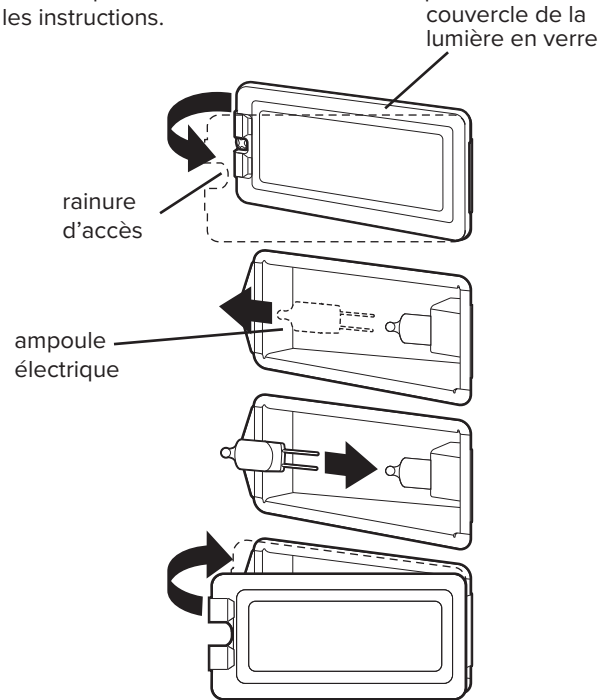
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.

Pour éviter tout risque de blessure, ne touchez

pas l'ampoule à mains nues. Nettoyez toute trace d'huile sur l'ampoule et la poignée à l'aide d'un chiffon doux.

1. Dévissez le couvercle de la lampe en verre à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisir fermement l'ampoule et la retirer.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle en verre.
4. Remettre en place le couvercle de la lampe en enclenchant le couvercle en verre sur le boîtier métallique.
5. Reconnectez l'alimentation au fusible principal ou au disjoncteur.



Cycle d'auto-nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Cette cuisinière est dotée d'un cycle d'auto-nettoyage. Au cours de ce cycle, le four atteint des températures élevées afin de brûler la terre et les dépôts.

Un résidu de cendres poudreuses est laissé dans le fond du four après la fin du cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : NE PAS utiliser des nettoyeurs commerciaux pour four à l'intérieur du four. L'utilisation de ces nettoyeurs peut produire des fumées dangereuses ou endommager les finitions de la porcelaine. Ne pas recouvrir le four de papier d'aluminium ou d'autres matériaux. Ces objets peuvent fondre ou brûler pendant le cycle d'auto-nettoyage et endommager le four de manière permanente.

⚠ MISE EN GARDE



NE PAS toucher les parties extérieures du four après le début du cycle d'autonettoyage, car certaines parties deviennent extrêmement chaudes au toucher!

Lors des premières utilisations de la fonction d'autonettoyage, il peut y avoir des odeurs et des fumées dues au durcissement du liant dans l'isolant haute densité utilisée dans le four. Cette odeur disparaît lorsque l'isolant est bien durci. Au cours des cycles d'auto-nettoyage suivants, vous pouvez sentir une odeur caractéristique des températures élevées.

MAINTENIR LA CUISINE BIEN VENTILÉE PENDANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

Ce four est doté d'un cycle d'autonettoyage pyrolytique automatique. Au cours de ce cycle, le four atteint des températures élevées afin de brûler la terre et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré permet de réduire les odeurs liées à la combustion de la terre. Un résidu de cendres poudreuses est laissé dans le fond du four après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le loquet de la porte est automatiquement activé après avoir sélectionné le mode autonettoyage. Le loquet garantit que la porte ne peut pas être ouverte lorsque l'intérieur du four est à des températures propres.

Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage :

1. Retirez les grilles du four et tout autre objet ou ustensile du four. La chaleur élevée générée pendant le cycle de nettoyage peut décolorer, déformer et endommager ces articles. **N'UTILISEZ PAS** de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé dans le four. Pendant le cycle d'auto-nettoyage, les feuilles d'aluminium peuvent brûler ou fondre et endommager la surface du four.
2. Essuyez toute éclaboussure importante sur le fond et les parois du four. N'utilisez **JAMAIS** de nettoyeurs pour four à l'intérieur d'un four autonettoyant ou sur les parties surélevées de la porte.
3. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Dans ces zones, la terre sera cuite et très difficile à nettoyer si elle n'est pas enlevée au préalable. Nettoyez la porte jusqu'au joint, le cadre de la porte et jusqu'à 5 cm (2 po) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Rincez abondamment et séchez.

Nettoyage et entretien

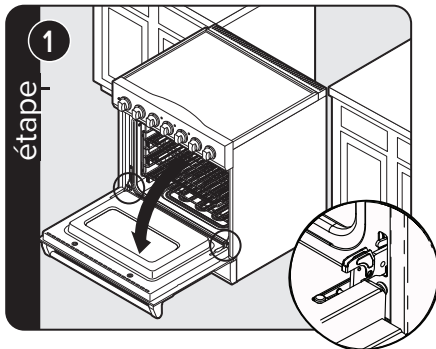
Pour lancer le cycle d'auto-nettoyage :

1. Fermez complètement la porte.
2. Tournez le bouton de sélection du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au mode « SELF CLEAN ».
3. Tournez le bouton de réglage de la température au-delà du réglage de nettoyage jusqu'à ce que le bouton s'arrête. Le voyant de nettoyage s'allume alors. Dans les 30 secondes qui suivent, le verrouillage automatique de la porte s'enclenche et le témoin lumineux du four s'allume. Le témoin lumineux du four reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température d'auto-nettoyage, puis s'allume et s'éteint pendant le cycle d'auto-nettoyage. Lorsque le four atteint la température élevée nécessaire à l'auto-nettoyage, le voyant de verrouillage de la porte s'allume.
4. Le témoin de verrouillage de la porte reste allumé jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé ou interrompu et que la température du four redescende à une température sûre. Un cycle complet dure environ 3 heures et demie, avec 30 minutes supplémentaires nécessaires pour que le four refroidisse suffisamment pour que le verrou de la porte se désengage. Remarque : Un bruit de ventilateur se fait entendre pendant le cycle d'auto-nettoyage et continue à fonctionner pendant les 3 heures et demie que dure le cycle d'auto-nettoyage.
5. Lorsque le cycle est terminé, tournez le sélecteur du four et le bouton de réglage de la température sur la position « OFF ». Lorsque le four a complètement refroidi, ouvrez la porte et enlevez les cendres des surfaces du four à l'aide d'un chiffon humide.

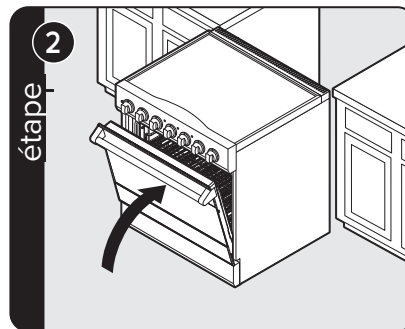
Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage :

Pour annuler ou interrompre le cycle d'autonettoyage, tournez le bouton de réglage de la température et le bouton de sélection de la fonction du four sur « OFF ». Lorsque la température du four descend à une température sûre, le verrou automatique de la porte se déverrouille et la porte du four peut être ouverte. Lorsque le four a complètement refroidi, éliminez les cendres des surfaces du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.

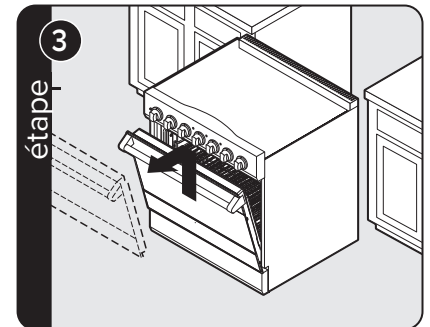
Retrait de la porte



Ouvrez complètement la porte du four.
Pliez les loquets vers l'arrière jusqu'à ce qu'ils soient bloqués en place

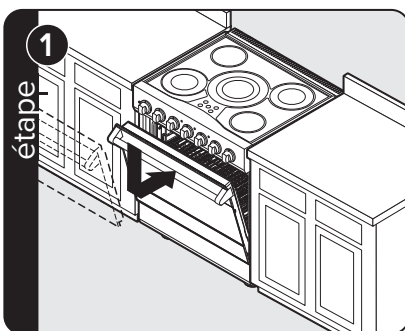


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte

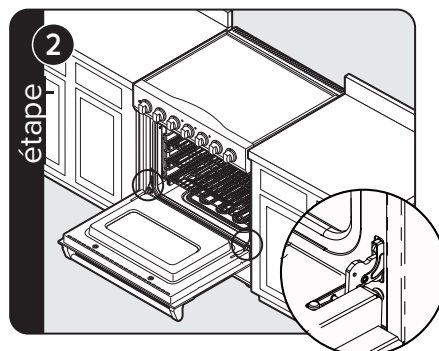


Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur.

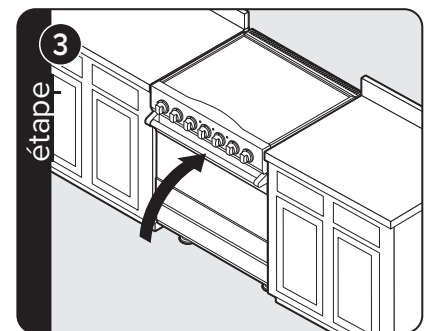
Remplacement des portes



Réalignez soigneusement la porte sur les charnières.
Glissez vers l'intérieur et vers le bas.



Ouvrez complètement la porte du four.
Pliez les loquets vers l'avant jusqu'à ce qu'ils soient bloqués en place



Fermez la porte.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou remède
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas connectée à l'alimentation électrique : Demandez à l'électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.
Le gril ne fonctionne pas.	Le bouton de réglage de la température est tourné trop loin de la position gril.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. L'appareil n'est pas alimenté en électricité.
Le four n'est pas propre après le cycle d'auto-nettoyage	Le bouton de réglage de la température n'est pas tourné jusqu'à ce qu'il soit propre et qu'il s'arrête.
La porte ne s'ouvre pas après le cycle d'auto-nettoyage	Le four est toujours en mode autonettoyage. Si le four est chaud, le loquet de la porte s'ouvre lorsque la température de sécurité est atteinte.
Le four ne fonctionne pas en mode autonettoyage	La porte n'est pas suffisamment fermée pour que le loquet automatique se verrouille.

Renseignements de service

Si un service est requis, appelez votre agence de service autorisée.

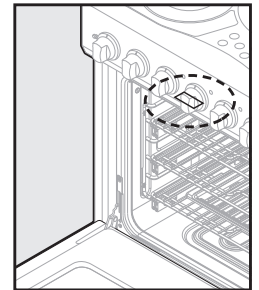
Ayez à portée de main les renseignements suivants :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur auprès duquel l'achat a été effectué

Décrivez clairement le problème que vous rencontrez. Si vous ne parvenez pas à obtenir le nom d'une agence de service autorisée, ou si vous continuez à avoir des problèmes de service, communiquez au 888 845-4641 ou écrivez à :

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

Notez les renseignements indiqués ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis. Le modèle et le numéro de série de votre cuisinière peuvent être trouvés en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de commande.



Notez les renseignements suivants indiqués ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date installée _____

Nom du fournisseur _____

Adresse _____

Si le service nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées pour assurer la protection en vertu de la garantie.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

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

Pour obtenir plus de renseignements sur le produit, appelez au 1 888 845-4641,
ou visitez notre site web www.vikingrange.com