

Manual d'utilisation et d'entretien



5 SÉRIES

Cuisinière à Électrique et Induction Électrique Indépendante
Professional 30"W.

*CVER530
CVIR530*

Félicitations

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

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

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

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

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

Table des matières

Mise en route

Avertissements et informations importantes	3
Avant d'utiliser la cuisinière	7

Commandes

Caractéristiques de la cuisinière	9
-----------------------------------	---

Mode d'emploi

Fonctions et réglages du four	12
Fonctionnement des plaques de cuisson	12
Positions de grille	12
Préchauffage	13
BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)	14
CONV BAKE (cuisson au four par convection)	16
TRU CONV (TruConvec™)	16
CONV ROAST (cuisson de rôtis par convection)	19
CONV BROIL (cuisson au gril par convection)	20
HI BROIL (gril fort)	20
MED BROIL (gril moyen)	20
LOW BROIL (gril bas)	20
Convection Dehydrate(déshydratation par convection)	21
Convection Defrost (décongélation par convection)	21

Nettoyage et maintenance

Nettoyage et maintenance	22
Remplacement des lampes intérieures	23
Cycle de nettoyage automatique	24
Démontage de la porte	25
Remise en place de la porte	25
Dépannage	25
Service après-vente	26
Garantie	27

Avvertissements

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

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

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

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

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

⚠ AVERTISSEMENT
  Risque de basculement. Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées. Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier son enclenchement correct en haut à gauche de la cuisinière. • CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER. • RISQUE DE BLESSURE. • INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE. • VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

⚠ ATTENTION
 RISQUE DE BRÛLURE Pour éviter tout risque de blessure, NE PAS toucher la vitrocéramique. La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante en cours d'utilisation.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure ou la mort, NE JAMAIS utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, NE PAS utiliser le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

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

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

Pour éviter le risque de blessure ou de mort, s'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que les plaques sont FROIDES avant de les nettoyer, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURE

Pour éviter tout risque de blessure, **NE PAS** toucher la vitrocéramique. La cuisinière chauffe en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION



RISQUE D'INCENDIE

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

⚠ AVIS

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION



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

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

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

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des plaques de cuisson.
- **NE JAMAIS** rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent **EXPLOSER** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.

Avertissements

- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un inducteur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds. **NE PAS** laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

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

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

Sécurité des enfants

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

Sécurité liée à la cuisson

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

Avertissements

Sécurité liée aux articles de cuisson

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

Inducteurs et surfaces de cuisson en vitrocéramique

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

Sécurité liée au nettoyage

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

Four à nettoyage automatique

- Nettoyer uniquement les composants indiqués dans ce guide. **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. **NE PAS** utiliser de nettoyants pour four dans ou près de tout composant du four à nettoyage automatique.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique du four, retirer la lèchefrite, les grilles de four et autres ustensiles, puis essuyer les déversements excessifs pour éviter toute fumée excessive, toutes flammes ou tout jaillissement de flammes.
- Cette cuisinière a un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement durant un cycle de nettoyage. S'il ne démarre pas, annuler le cycle de nettoyage et contacter un revendeur agréé.
- Il est normal que les plaques de cuisson de la cuisinière chauffent durant un cycle de nettoyage automatique. Par conséquent, tout contact avec les plaques de cuisson de la cuisinière durant un cycle de nettoyage doit être évité.
- **NE PARTEZ JAMAIS** de chez vous durant le fonctionnement du nettoyage automatique.

Consigne de sécurité et avertissement importants

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act promulguée en 1986 en Californie (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues dans l'État de la Californie comme causant un cancer ou des problèmes de reproduction et que les entreprises avertissent leurs clients des risques d'exposition à de telles substances. Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis

Avertissements

que lorsque le cycle de nettoyage automatique démarre, une exposition à de bas niveaux des substances indiquées, notamment du monoxyde de carbone, est possible. Une exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve le four durant le cycle de nettoyage automatique.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

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

Interférences radio

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

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

À propos de votre appareil

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE..

Avant d'utiliser la cuisinière

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

Vitrocéramique

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

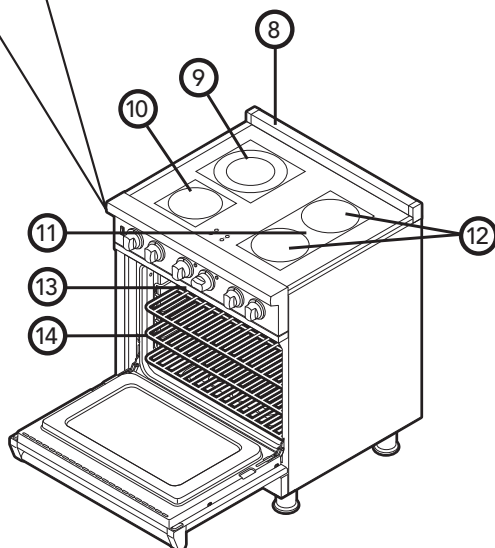
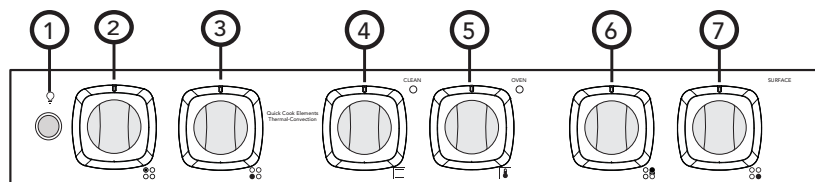
Four

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

Tous les modèles incluent :

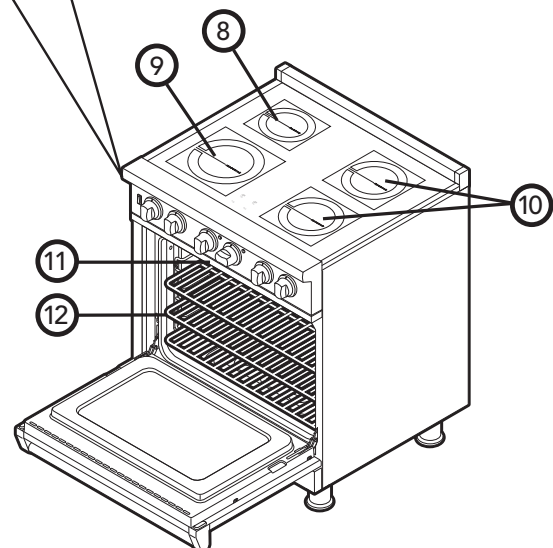
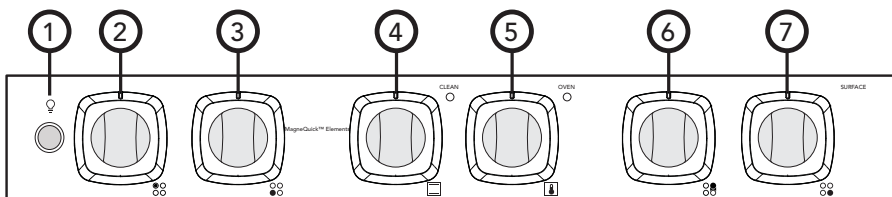
- Un système à induction de gestion de l'alimentation qui réduit le délai d'ébullition pour vos plats favoris tout en vous permettant de faire mijoter rapidement les sauces.
- Inducteurs qui chauffent les casseroles et les poêles pour un mode de cuisson plus frais, efficace et écoénergétique.
- Un large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

Caractéristiques de la cuisinière Électrique



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

Caractéristiques de la cuisinière Induction

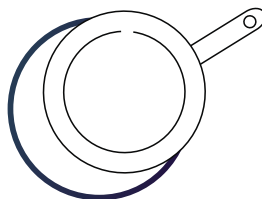


1. Interrupteur d'éclairage intérieur
2. Bouton de commande de l'inducteur arrière gauche
3. Bouton de commande de l'inducteur avant gauche
4. Sélecteur de fonction du four
5. Sélecteur de température du four
6. Bouton de commande de l'inducteur arrière droit
7. Bouton de commande de l'inducteur avant droit
8. Inducteur de 15 cm 1 400 W
9. Inducteur de 20 cm 3 700 W (avec appoint)/2 300 W
10. Deux inducteurs de 17,7 cm 1 850 W
11. Plaque d'identification
12. Deux grilles TruGlide solides /une grille anti-basculement solide standard. Six positions de grille
13. Lèchefrite (dans le four)

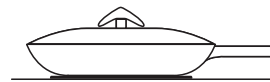
Fonctionnement des plaques de cuisson

Choisir la bonne batterie de cuisine

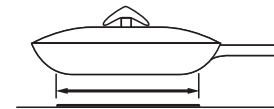
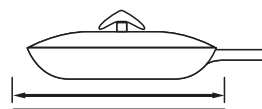
La batterie de cuisine doit être centrée et pleinement en contact avec la surface de l'élément de cuisson.



Utiliser des casseroles à fond plat



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



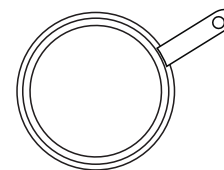
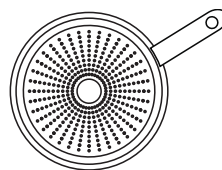
S'assurer que la casserole repose complètement sur la surface de la cuisinière et non sur la garniture.



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



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



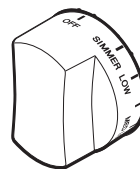
Fonctionnement des plaques de cuisson

Plaque de cuisson avant ou arrière simple

Poussez puis tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au réglage souhaité. La plaque chauffante s'allume et s'éteint pour maintenir la température souhaitée. Une fois la cuisson terminée, éteignez toutes les commandes.

Plaque de cuisson avant et pont chauffant

Poussez puis tournez le bouton de commande arrière droit dans le sens horaire jusqu'au réglage souhaité. La plaque chauffante arrière et le pont chauffant s'allument et s'éteignent pour maintenir la température souhaitée. Une fois la cuisson terminée, éteignez toutes les commandes.



Voyants de plaque chauffante chaude

La cuisinière a quatre voyants de surface chaude. Ils se trouvent au centre de la surface en vitrocéramique. Les voyants de plaque chauffante chaude s'allument en rouge quand les plaques correspondantes chauffent. Ils restent allumés après extinction et refroidissement à une température sûre de la plaque chauffante correspondante

Articles de cuisson pour induction

Les articles de cuisson pour induction utilisent la puissance magnétique qui se produit en réaction avec le fer au fond des casseroles et des faitouts, les transformant instantanément en source de chaleur. La chaleur s'arrête une fois l'article de cuisson retiré. Vos articles de cuisson **DOIVENT** avoir une couche magnétique d'acier pour que vos plaques à induction fonctionnent correctement. La casserole doit avoir un fond magnétique lourd et plat et des parois droites et mesurer de 13 à 31 cm de diamètre selon la taille de l'inducteur utilisé. Les articles de cuisson pour induction doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.

Tous les articles de cuisson sont prêts pour l'induction, comme la plupart des autres marques d'articles de cuisson en acier inoxydable ou émaillés. La plupart des articles de cuisson pour induction seront adaptés à vos plaques de cuisson à induction si un aimant adhère au fond.

- Les articles de cuisson qui ne sont **PAS** adaptés à vos plaques de cuisson à induction comprennent la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze et tout type d'articles de cuisson avec un pied.

Inducteurs avant et arrière

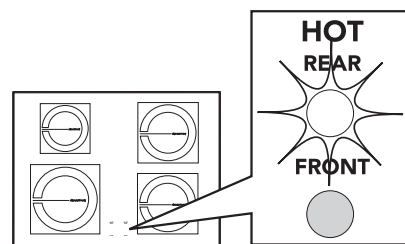
Poussez puis tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire jusqu'au réglage souhaité. L'inducteur ajuste sa puissance pour maintenir le réglage de température souhaité. Le brûleur avant gauche a une fonction de puissance d'appoint. Une puissance d'appoint est fournie pendant 10 minutes et permet de faire bouillir rapidement de l'eau quand l'inducteur est mis sur HI. Une fois l'ébullition atteinte, tournez le bouton de commande sur MED HI pour maintenir l'ébullition ou baisser plus pour cuire à la vapeur, réchauffer ou faire mijoter des sauces.

Remarque : La cuisson par induction utilise des inducteurs à haute puissance pour une cuisson plus rapide. Les inducteurs peuvent générer un certain niveau de bruit; cela est normal.

Voyants de plaques de cuisson

Les voyants des plaques de cuisson se situent sur l'avant de la surface de cuisson en vitrocéramique. Les voyants indiquent l'activation des plaques, une surface chaude et des avertissements.

Remarque : Si les voyants marquent une pause de 2 à 3 secondes en clignotant, reportez-vous à la section « Dépannage ».



Voyant	Raison
Allumage continu	L'inducteur est allumé et détecte l'article de cuisson.
Clignotement continu lent sans pause	1. Inducteur arrêté – surface chaude. 2. Inducteur allumé – article de cuisson absent ou non prévu pour les plaques à induction. (Pour les articles de cuisson recommandés, reportez-vous à la section « Avant d'utiliser les plaques de cuisson ».)
Clignotement continu rapide sans pause	Inducteur allumé – température de surface très élevée. Le niveau de puissance est baissé à un réglage de température inférieur, car la température à l'intérieur de l'article de cuisson a augmenté suite à une utilisation prolongée.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

Fonctionnement des plaques de cuisson

Conseils de cuisson (cuisinière)

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

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

Réglages de température des plaques de cuisson

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

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

Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

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

Fonctions et réglages du four

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

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

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

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

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

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

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

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

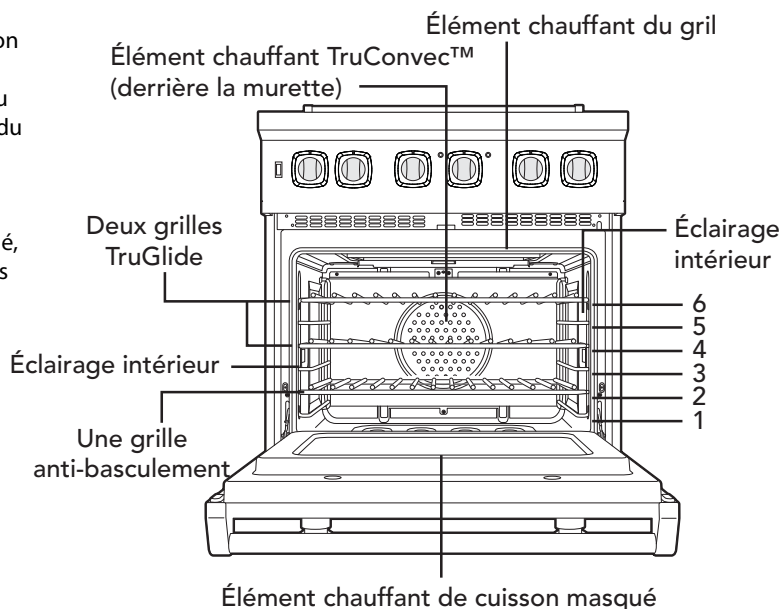
Déshydratation par convection (TRU CONV) Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

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

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

Positions de grille

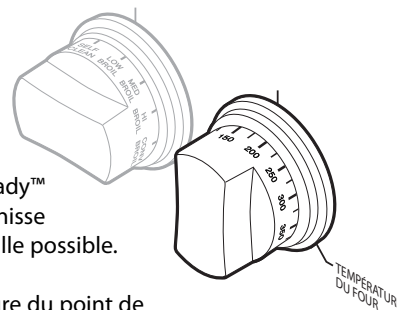
Chaque four est équipé de deux grilles pleine extension et une grille anti-basculement. Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et placées à d'autres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



Mode d'emploi du four

Préchauffage

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

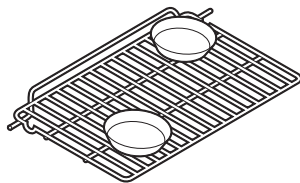


Par exemple, le mode Préchauffage pour TruConvec™ a été conçu pour être porté à la température du point de consigne de manière différente du mode Préchauffage dans le cas d'une cuisson au four conventionnelle. Cela est dû au fait que TruConvec™ a été conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles. Par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

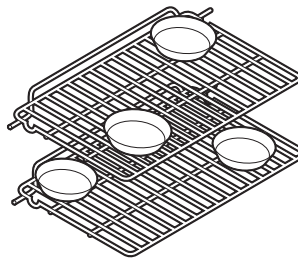
Conseils de positionnement des moules

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

Positionnement des moules sur une grille



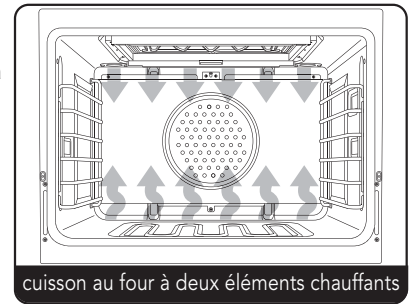
Positionnement des moules sur plusieurs grilles



Mode d'emploi du four

BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

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



Conseils de cuisson

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

À fonction utilisation BAKE :

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

Mode d'emploi du four

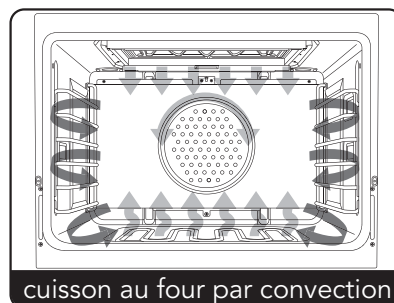
Guide de cuisson au four				
Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	8 - 10
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	30 - 35
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	30 - 35
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	20 - 25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	15 - 20
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	35 - 45
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	16 - 20
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	40 - 50
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	60 - 65
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	12 - 15
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	10 - 12
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	30 - 35
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	425 ° F (218 ° C)	10 - 12
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	55 - 60
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	12 - 15
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	40 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	35 - 40
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	12 - 15
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 ° F (218 ° C)	18 - 21
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	65 - 70
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	65 - 70
Quiche	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	25 - 30
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	60 - 65
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 ° F (190 ° C)	50 - 55
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 ° F (218 ° C)	15 - 20

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

Mode d'emploi du four

CONV BAKE (cuisson au four par convection)

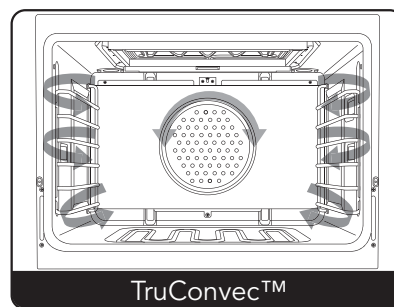
L'élément chauffant du bas fonctionne à pleine puissance et l'élément chauffant du haut fournit une chaleur d'appoint. L'air chauffé est mis en circulation par le ventilateur motorisé à l'arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. Cette circulation uniforme de l'air homogénéise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



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

TRU CONV (TruConvec™)

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



Conseils de cuisson conventionnelle/par convection

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

À fonction utilisation CONV BAKE ou TRU CONV :

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

Mode d'emploi du four

Guide de cuisson par convection				
Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	20 - 25
Petits pains levés	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	20 - 25
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	15 - 20
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	0 - 12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 35
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325 ° F (163 ° C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	15 - 17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 32
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à pain	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	5 - 50
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	20 - 25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	2, 3 & 4	350 ° F (177 ° C)	7 - 10
Sucre	Tôle à biscuits	2, 3 & 4	325 ° F (163 ° C)	9 - 10
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	4 - 27
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	400 ° F (205 ° C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	4 - 5
Tarte à la citrouille	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	35 - 45
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	2 & 4	325 ° F (163 ° C)	30 - 35
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	8 - 10
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	2 & 4	400 ° F (205 ° C)	13 - 16
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	60 - 65
Tourtière	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	10 - 12
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	2 & 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
Quiche	Moule rond 22,8 cm	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	20 - 25
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	2 & 4	375 ° F (190 ° C)	10 - 12
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	45 - 50
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	325 ° F (163 ° C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 ° F (177 ° C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 ° F (205 ° C)	10 - 15

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

Mode d'emploi du four

Résolution de problèmes de cuisson au four

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

Problèmes de cuisson courants/solutions

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

Mode d'emploi du four

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)

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

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

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

Astuces de cuisson de rôtis

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

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

Guide de cuisson par convention des viandes

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

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

Mode d'emploi du four

CONV BROIL* (cuisson au gril par convection)

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

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

HI BROIL (gril fort)

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

MED BROIL (gril moyen)

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

LOW BROIL (gril bas)

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

Instructions de cuisson au gril

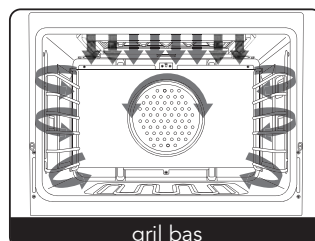
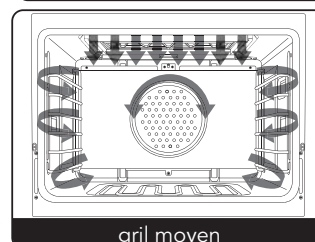
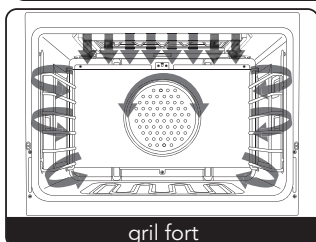
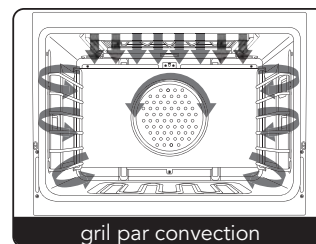
La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec qui utilise de la chaleur directe ou rayonnante. Elle est utilisée pour les petites pièces de viande individuelles comme les biftecks, les côtelettes et les hamburgers. La vitesse de cuisson au gril est fonction de la distance entre l'aliment et l'élément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

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

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

Astuces de cuisson au gril

- Utilisez **TOUJOURS** une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande
- Tirez **TOUJOURS** la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.



Mode d'emploi du four

- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez **JAMAIS** la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril. Pendant que la lèchefrite est chaude, passez du papier absorbant humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite; vous pouvez aussi recouvrir la lèchefrite

Guide de cuisson au gril				
Type et pièce de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (min)
BŒUF				
Surlonge, 1,2 cm				
Saignante	12 oz	Gril conventionnel	5	7
À point	12 oz	Gril conventionnel	5	9
Bien cuit	12 oz	Gril conventionnel	5	11
Aloyau, 1,9 cm				
Saignante	10 oz	Gril conventionnel	5	5
À point	10 oz	Gril conventionnel	5	7
Bien cuit	10 oz	Gril conventionnel	5	9
Hamburger, 1,2 cm				
Saignante	1/4 lb.	Gril par convection	5	4
À point	1/4 lb.	Gril par convection	5	7
Bien cuit	1/4 lb.	Gril par convection	5	9
POULET				
Poitrine désossée	1 lb.	Gril par convection	4	18
Blanc sur l'os	2 - 2 1/2 lb.	Gril conventionnel	4	20
Morceaux de poulet	2 - 2 1/2 lb.	Gril par convection	4	18 (min/lb)
JAMBON				
Tranche de jambon, 2,5 cm	1 lb.	Gril conventionnel	4	22
AGNEAU				
Côtelettes, 2,5 cm	12 oz.	Gril par convection	5	7
Épaule	1 lb.	Gril par convection	5	6
PORC				
Côtelettes, 1,9 cm	1 lb.	Gril par convection	4	14
Bacon		Gril conventionnel	4	6
POISSON				
Darne de saumon	1 lb.	Gril par convection	5	7
Filets	1 lb.	Gril par convection	5	6

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

Déshydratation/décongélation par convection

TruConvex (déshydratation par convection)

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes.

- Préparez les aliments comme recommandé.
- Disposez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).
- Régalez à la basse température appropriée et tournez le sélecteur sur TRU CONV.

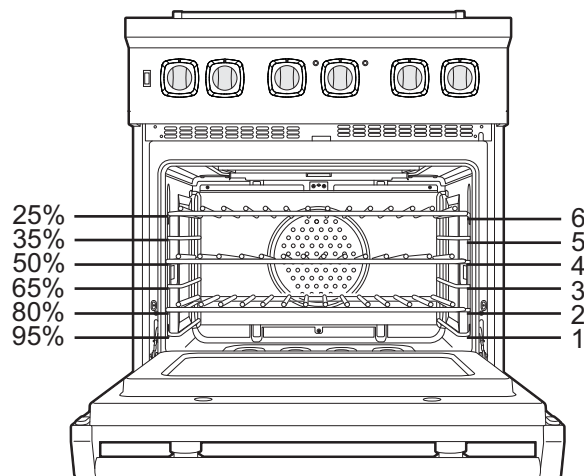
Convection Defrost (décongélation par convection)

- Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.
- Tournez le sélecteur de température sur OFF.
- Tournez le sélecteur sur TRU CONV.

de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Assurez-vous de faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de la lèchefrite. Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

POSITIONS DE GRILLE POUR LE GRIL

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



⚠ ATTENTION



RISQUE D'INCENDIE

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

⚠ AVIS

NE PAS activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur. Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

Nettoyage et maintenance


AVERTISSEMENT

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

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF.

Surface en vitrocéramique

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

Pour des salissures légères normales :

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

Pour des salissures carbonisées tenaces :

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

Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique

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

Nettoyage et maintenance

Surfaces du four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four électrique. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. Le four a un cycle de nettoyage automatique pour le nettoyage de son compartiment intérieur. *Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique ».* N'UTILISEZ **JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige.

Composants en inox

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

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque, des produits abrasifs ou des produits nettoyants en inox sur une surface portant des graphiques. Ces produits risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Appliquez de l'eau savonneuse chaude sur un chiffon propre et doux. Ne versez et ne vaporisez **PAS** de liquide directement sur le panneau de commande.

Lèchefrite et grille

Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse.

Grilles du four

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

Panne de courant

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

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

Remplacement des lampes intérieures

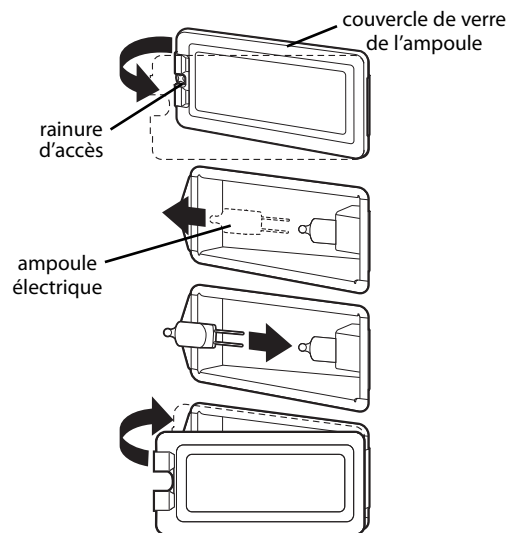
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION



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

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



Nettoyage et maintenance

Cycle de nettoyage automatique

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ ATTENTION



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

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

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

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

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

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

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

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

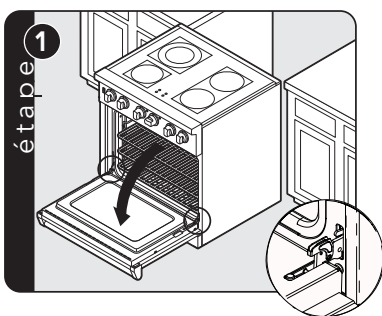
Remarque : Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (3,5 heures).

5. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

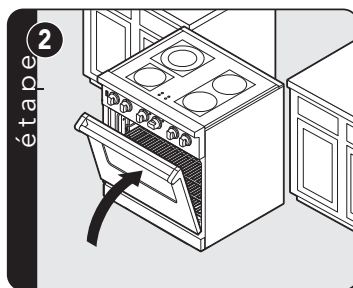
Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

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

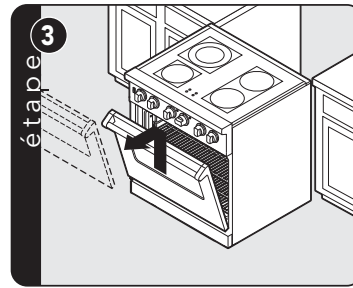
Démontage de la porte



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

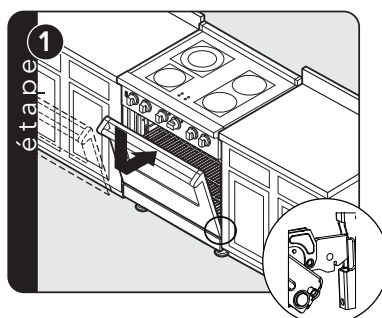


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

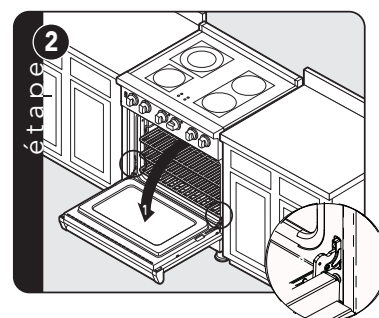


Tirez la porte vers le haut puis vers l'extérieur.

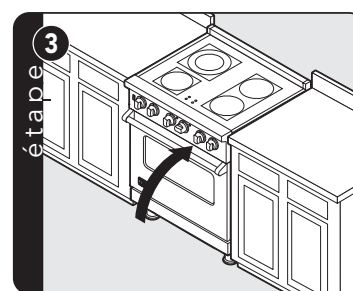
Remise en place et ajustement de la porte



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



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



Fermez la porte.

Dépannage

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

Détecteur de compatibilité des matériaux

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

Détecteur de petit objet

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

Service après-vente

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

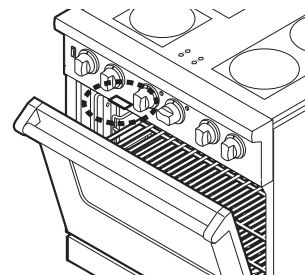
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

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

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

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

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



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

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

Conservez ce manuel à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

***GARANTIE ESTHÉTIQUE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti contre tout défaut esthétique de matériaux ou de fabrication (tel que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches sur la peinture/porcelaine, etc.) pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve, la période la plus longue étant à retenir. Tout défaut doit être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date d'achat d'origine. Viking Range, LLC utilise des processus et des matériaux de haute qualité pour réaliser les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée à cause des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine ainsi que des différences liées à l'éclairage de la cuisine, à l'emplacement du produit et à d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur liées à ces facteurs.

†GARANTIE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS EN APPLICATIONS « RÉSIDENTIELLES PLUS » : Cette garantie complète couvre les applications où l'utilisation du produit dépasse l'utilisation résidentielle normale, mais la période de garantie pour les produits utilisés dans de telles applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Les exemples d'applications couvertes par cette garantie sont les gîtes touristiques, la caserne des pompiers, les clubs privés, etc. Avec la garantie « résidentielle plus », le produit, ses pièces et ses accessoires sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les lieux commerciaux tels que les restaurants, les lieux de restauration et les lieux de restauration collective.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Tout élément chauffant halogène, élément chauffant de cuisson, élément chauffant de gril ou élément chauffant de cuisson par convection qui tombe en panne en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la troisième année jusqu'à la cinquième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Cette garantie s'applique à l'acheteur d'origine du produit garanti selon les modalités définies et à chaque acquéreur du produit pendant la période de garantie et elle s'applique aux produits achetés et se trouvant aux États-Unis, au Canada, le Mexique et les Caraïbes (à l'exclusion de Cuba, la République dominicaine et Haïti). Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où vous demandez un entretien. Si le produit ou l'une de ses pièces contient un défaut ou fonctionne mal pendant la période de garantie complète après que le garant a tenté un nombre raisonnable de fois de remédier au défaut ou au mauvais fonctionnement, le propriétaire obtiendra un remboursement ou le remplacement du produit ou de la (des) pièce(s). Le remplacement d'une pièce comprend son installation gratuite, à l'exception de ce qui est spécifié dans la garantie limitée. Selon cette garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréé par Viking Range, LLC. L'entretien sera réalisé pendant les heures normales de travail et le travail effectué en heures supplémentaires ou en tarif majoré ne sera pas couvert par cette garantie. Le propriétaire est responsable de l'installation correcte, doit s'assurer qu'un entretien nécessaire et raisonnable est réalisé, doit fournir une preuve d'achat sur demande et rendre l'appareil raisonnablement accessible pour l'entretien. Le renvoi de la carte d'enregistrement de propriétaire n'est pas une condition de garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range, LLC de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une juridiction à l'autre.

EXCLUSION DE GARANTIE : Cette garantie ne s'applique pas aux dommages qui résultent d'abus, d'absence d'entretien nécessaire et raisonnable, d'accident, de livraison, de négligence, de catastrophe naturelle, de perte d'alimentation électrique sur le produit pour quelque raison que ce soit, de modifications, d'une utilisation extérieure, d'une installation incorrecte, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations ou d'entretien du produit réalisés par toute autre personne qu'un agent d'entretien ou un représentant autorisé par Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial.

LIMITATION DES RECOURS ET DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE

LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONCERNANT CE PRODUIT SERA L'ENSEMBLE DES RECOURS DÉFINIS CI-DESSUS. VIKING RANGE, LLC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, INCLUANT MAIS NE SE LIMITANT PAS À LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS, À CAUSE D'UNE PANNE DU PRODUIT, SURVENANT EN VIOLATION DE GARANTIE, EN VIOLATION DE CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou consécutifs, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas. **TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT À UNE DURÉE LIMITÉE À LA PÉRIODE COUVERTE PAR LES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPLICITES APPLICABLES DÉFINIES CI-DESSUS.** Certains états n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

ENTRETIEN SOUS GARANTIE

Pour obtenir un entretien sous garantie, contactez un agent d'entretien autorisé par Viking Range, LLC, ou Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Donnez les numéros de modèle et de série et la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve. Pour obtenir le nom de l'agence d'entretien autorisée par Viking Range, LLC la plus proche, appelez Viking Range, LLC. **IMPORTANT :** Conservez la preuve d'achat d'origine pour établir la période de garantie.

Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis
(662) 455-1200

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