

Manual d'utilisation et d'entretien



7 SÈRIÈS
Cuisinières Gaz Indépendantes Professional

CVGR736, CVDR736,
CVGR748, CVDR748

Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires Brigade. Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apporté à chaque détail de votre nouvelle cuisinière ultra moderne.

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

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

Nous apprécions votre choix d'acquérir une cuisinière Viking et nous espérons que vous reviendrez vers nous pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

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

Table des matières

Démarrage

Avertissements	3
Avant d'utiliser la cuisinière	8

Commandes du produit

Caractéristiques de la cuisinière à gaz	9
Caractéristiques de la cuisinière mixte	10
Fonctions et réglages du four	11

Fonctionnement

Fonctionnement de la surface	12
Allumage des brûleurs	12
Ré-allumage automatique des brûleurs de surface	12
Vari-Simmer™	12
Conseils pour la cuisson en surface	12
Récipients de cuisson	12
Plaque chauffante/à mijoter	14
Caractéristiques du four	15
Positions de la grille	15
Utilisation du four	16
Cuisson traditionnelle et par convection	16
Cuisson au four	16
Cuire au four (cuisinières à gaz CVGR)	16
Cuire par convection (cuisinières à gaz CVGR)	16
Cuire au four (cuisinières mixtes CVDR)	17
Cuire par convection (cuisinières mixtes CVDR)	17
Rôtissages (cuisinières mixtes CVDR)	21
Cuisson au grilloir (cuisinières à gaz CVGR)	24
Cuisson au grilloir (cuisinières à gaz CVDR)	25
Déshydratation par convection	27
Dégivrage par convection	27

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	28
Programme de nettoyage automatique (modèles mixtes)	30
Remplacement des lampes du four	31
Retrait de la porte	32
Remplacement de la porte	32
Dépannage	33
Informations sur l'entretien	34
Garantie	35

Avertissements

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne constituent pas une liste exhaustive des conditions et situations qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, d'attention et de soin lorsque vous installez, entretenez ou faites fonctionner l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant s'il y a des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

Dangers ou pratiques imprudentes qui **ENTRAÎNERONT** des blessures graves ou la mort

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

 Afin d'éviter les risques de dégâts matériels, de blessures corporelles ou de mort; suivez parfaitement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion. **NE PAS** entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser de nettoyants pour fours industriels dans ce four. L'utilisation de ces nettoyants peut dégager des fumées nocives ou endommager les finitions en porcelaine.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- **NE PAS** tenter d'allumer quelque appareil que ce soit.
- **NE PAS** toucher aux interrupteurs électriques.
- **N'UTILISEZ** aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir d'un téléphone chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

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

⚠ AVERTISSEMENT

  **RISQUE DE BASCULEMENT**

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, il doit être sécurisé par des supports antibasculement correctement installés. Pour vous assurer que le support a été correctement installé, regardez derrière la cuisinière avec une lampe de poche et vérifiez que le support est correctement enclenché dans l'angle arrière gauche en bas de la cuisinière.

- **CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER**
- **IL Y A UN RISQUE DE BLESSURES**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EMBALLÉ AVEC LA CUISINIÈRE**
- **VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

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

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

En cas d'incendie

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

- **Table de cuisson** : Éteignez le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- **NE** soulevez et ne déplacez **JAMAIS** une casserole en feu.
- **Four** : Éteignez le feu ou la flamme en fermant la porte du four. **N'utilisez PAS** de l'eau sur les feux de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, de la poudre sèche ou un extincteur à mousse pour éteindre le feu ou la flamme.
- **GRAISSE**—La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **N'utilisez PAS** de l'eau sur les feux de graisse. La graisse enflammée peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, de la poudre sèche polyvalente ou un extincteur à mousse. Laissez la graisse refroidir avant de tenter de la manipuler. **NE** laissez **PAS** la graisse s'accumuler dans le four ou dans les aérations. Essayez immédiatement les débordements.

Sécurité des enfants

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

Sécurité concernant la cuisson

- Afin d'éliminer les risques liés aux mouvements au-dessus des brûleurs, les placards ne doivent pas être placés directement au-dessus de l'appareil. Si vous devez ranger au-dessus de l'appareil, cela doit se limiter aux objets peu utilisés et qui peuvent être rangés en toute sécurité dans cette zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les hautes températures peuvent constituer un risque pour certains produits, tels que des liquides volatils, des nettoyants ou des bombes aérosols.
- **TOUJOURS** placer une casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. S'assurer que vous savez quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que vous avez mis en marche le bon brûleur et que celui-ci s'est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le brûleur avant de retirer la casserole pour éviter une exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** régler la flamme du brûleur de surface de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la casserole ou les placards au-dessus de l'appareil. Ceci est basé sur des critères de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisson en surface sans surveillance en particulier lorsque vous cuisez à feu vif ou que vous faites de la friture. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Nettoyez les résidus graisseux dès que possible.
- **NE PAS** utiliser de feu vif pour les cuissons prolongées.
- **NE PAS** chauffer de récipients de nourriture fermés, l'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
- Utilisez des poignées sèches et résistantes. Des poignées humides peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Les linges à vaisselle ou autres substituts ne devraient **JAMAIS** être utilisés comme des poignées car ils peuvent traîner sur les brûleurs de surface chaude et s'enflammer ou se coincer sur des pièces d'appareils électroménagers.
- **TOUJOURS** laisser la graisse chaude utilisée pour la friture refroidir avant de la déplacer ou de la manipuler.
- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyer la hotte régulièrement pour empêcher la graisse de s'accumuler dans la hotte ou le filtre. Lorsque de la nourriture en feu se trouve sous la hotte, éteignez le ventilateur.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements composés de matériaux inflammables, amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les poignées des ustensiles. **NE PAS** accrocher de torchons ou de matériaux à la manique de porte du four. Ces objets pourraient s'enflammer et entraîner des brûlures.

Avertissements

- **TOUJOURS** placer les grilles du four dans les positions désirées quand le four est froid. Faire glisser la grille du four pour ajouter ou retirer des aliments en utilisant des poignées sèches et résistantes.
- **TOUJOURS** éviter d'ajouter ou de retirer des aliments à l'intérieur du four. Si vous devez déplacer une grille chaude, utilisez une manique sèche.
- **TOUJOURS** éteindre le four à la fin de la cuisson.
- Être prudent en ouvrant la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de replacer des aliments.
- **NE JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique, d'incendie ou endommager l'appareil. Utiliser le papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- **NE JAMAIS** cuisiner avec la porte du four ouverte. Cela pourrait entraîner une augmentation anormale de la température du panneau de commande et des boutons.
- **AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant de nourriture. Si un récipient en plastique d'aliments surgelés ou son couvercle sont déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit pendant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et leur récipient. Il est possible que les aliments soient contaminés.
- Si vous faites flamber de l'alcool sous un système d'évacuation d'air, **ÉTEINDRE LE VENTILATEUR**. Le courant d'air pourrait rendre les flammes incontrôlables.
- Une fois que l'appareil a été installé comme indiqué dans les Instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans lequel il est installé. S'assurer que la cuisine est correctement ventilée. Maintenir les orifices d'aération naturelle ouvertes ou installer un système de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée ou intensive de l'appareil demandera une ventilation supplémentaire (par exemple ouvrir une fenêtre) ou plus efficace (par exemple augmenter la puissance de la ventilation mécanique s'il y en a une).

Sécurité concernant les ustensiles

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

Éléments chauffants

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

Sécurité concernant le nettoyage

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

Avertissements

Four auto-nettoyant (modèles mixtes CVDR)

- Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans ce guide. **NE PAS** nettoyer le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour que le joint reste bien étanche. Prendre soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint. **NE PAS** utiliser n'importe quel type de nettoyant de four à l'intérieur ou autour du four auto-nettoyant.
- Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la lèchefrite, les grilles du four et d'autres ustensiles, essuyez les débordements excessifs afin d'éviter la fumée, l'embrasement ou les flammes.
- Cette cuisine comporte un ventilateur qui fonctionne automatiquement pendant le programme de nettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annulez l'opération de nettoyage et contactez un agent d'entretien agréé.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude pendant un programme d'auto-nettoyage. Par conséquent, évitez de toucher la surface de cuisson de la cuisinière pendant un programme de nettoyage.

Avis de sécurité important et avertissement (Proposition 65 de l'état de Californie)

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme provoquant le cancer.

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme pouvant causer des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Les utilisateurs de cet appareil sont par conséquent prévenus que lorsque le four est engagé dans un programme d'auto-nettoyage, il existe un faible niveau d'exposition à certaines substances répertoriées, notamment le monoxyde de carbone. Pour réduire l'exposition à ces substances, aérez correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve l'appareil pendant le programme d'auto-nettoyage.

Avis important concernant les oiseaux de compagnie :

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

À propos de votre appareil

- Pour obtenir des performances et un fonctionnement corrects du four, **NE PAS** bloquer ou obstruer le conduit d'aération du four situé sur le côté droit de la grille d'aération.
- Éviter de toucher la zone d'aération du four pendant qu'il est allumé et pendant quelques minutes après son extinction. Lorsque le four fonctionne, la zone d'aération et les parties autour deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Une fois le four éteint, **NE PAS** toucher la zone d'aération du four et les parties autour avant qu'elles n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- D'autres surfaces peuvent également devenir chaudes comme la surface de cuisson, les zones qui font faces à la surface de cuisson, l'aération du four, les surfaces proches de l'ouverture d'aération, la porte du four, les zones autour de la porte du four et la fenêtre du four.
- La mauvaise utilisation des portes du four (par exemple monter, s'asseoir ou s'appuyer sur les portes) peut être dangereuse et/ou entraîner des blessures.

Panne de courant

Si une panne de courant se produit, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. Vous ne devez pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Assurez-vous que la commande du four est en position « ARRÊT ».

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement lorsque le courant est interrompu. Lorsque le courant sera rétabli, la cuisinière fonctionnera correctement sans aucun réglage. Une chute de tension peut affecter le fonctionnement de la cuisinière, tout dépend de l'importance de la chute. Si la cuisinière est en programme auto-nettoyage pendant une panne de courant, attendez que le courant soit rétabli et laissez la porte se déverrouiller automatiquement. Désactivez toutes les commandes et redémarrez le programme d'auto-nettoyage conformément aux instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT EN CAS DE PANNE DE COURANT

Par mesure de sécurité et en raison de la possibilité de blessures corporelles pendant l'allumage et l'extinction des brûleurs, n'utilisez en aucun cas les brûleurs pendant une panne de courant. Les commandes du brûleur doivent toujours rester sur la position « ARRÊT » pendant une panne de courant.

⚠ ATTENTION

NE PAS ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUES DE BRÛLURES

Pendant le programme d'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Par conséquent, éloignez les enfants.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Coupez l'alimentation électrique sur le fusible ou le disjoncteur principal avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le four est FROID avant de le nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

⚠ ATTENTION



RISQUES DE BRÛLURES

La porte du four, en particulier la vitre, peut devenir chaude. **Risque de brûlures : NE PAS toucher la vitre!**

⚠ ATTENTION

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

⚠ REMARQUE

NE PAS mettre en marche la commande de température pendant la décongélation. La mise en marche du ventilateur à convection accélèrera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

NE PAS toucher une ampoule du four chaude avec un chiffon humide car l'ampoule pourrait se briser. Si l'ampoule se brise, coupez l'alimentation sur l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter un choc électrique.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou que des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les jeunes enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

NE PAS ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

⚠ AVERTISSEMENT

Cuisinières auto-nettoyantes

Pendant le programme d'auto-nettoyage, le four atteint des températures élevées pour brûler les souillures et les dépôts. Un résidu de cendres en poudre reste au fond du four à la fin du programme d'auto-nettoyage.

Remarque : NE PAS utiliser de nettoyeurs pour fours industriels dans ce four. L'utilisation de ces nettoyeurs peut dégager des fumées nocives ou endommager les finitions en porcelaine. **NE PAS** recouvrir le four de papier d'aluminium ou d'autres matériaux. Ces objets peuvent fondre ou brûler et ainsi endommager le four de manière irréversible.

⚠ ATTENTION



NE PAS toucher les parties externes du four après le début du programme d'auto-nettoyage, car certaines pièces deviennent extrêmement chaudes au toucher !

Au cours des premières utilisations de la fonction auto-nettoyante du four, des odeurs ou de la fumée peuvent se dégager à cause du séchage du liant dans l'isolation haute densité utilisée dans le four. Lorsque l'isolation est correctement séchée, cette odeur disparaît.

Au cours des programmes d'auto-nettoyage suivants, vous pouvez humer une odeur caractéristique des températures élevées.

AÉREZ CORRECTEMENT LA CUISINE PENDANT LE PROGRAMME D'AUTO-NETTOYAGE.

Avant d'utiliser la cuisinière



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

Four

Important! Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur à l'eau savonneuse et séchez-le entièrement. Puis réglez le sélecteur du four sur traditionnel, le thermostat sur 450°F (232,2°C) et faites-le fonctionner pendant une heure.

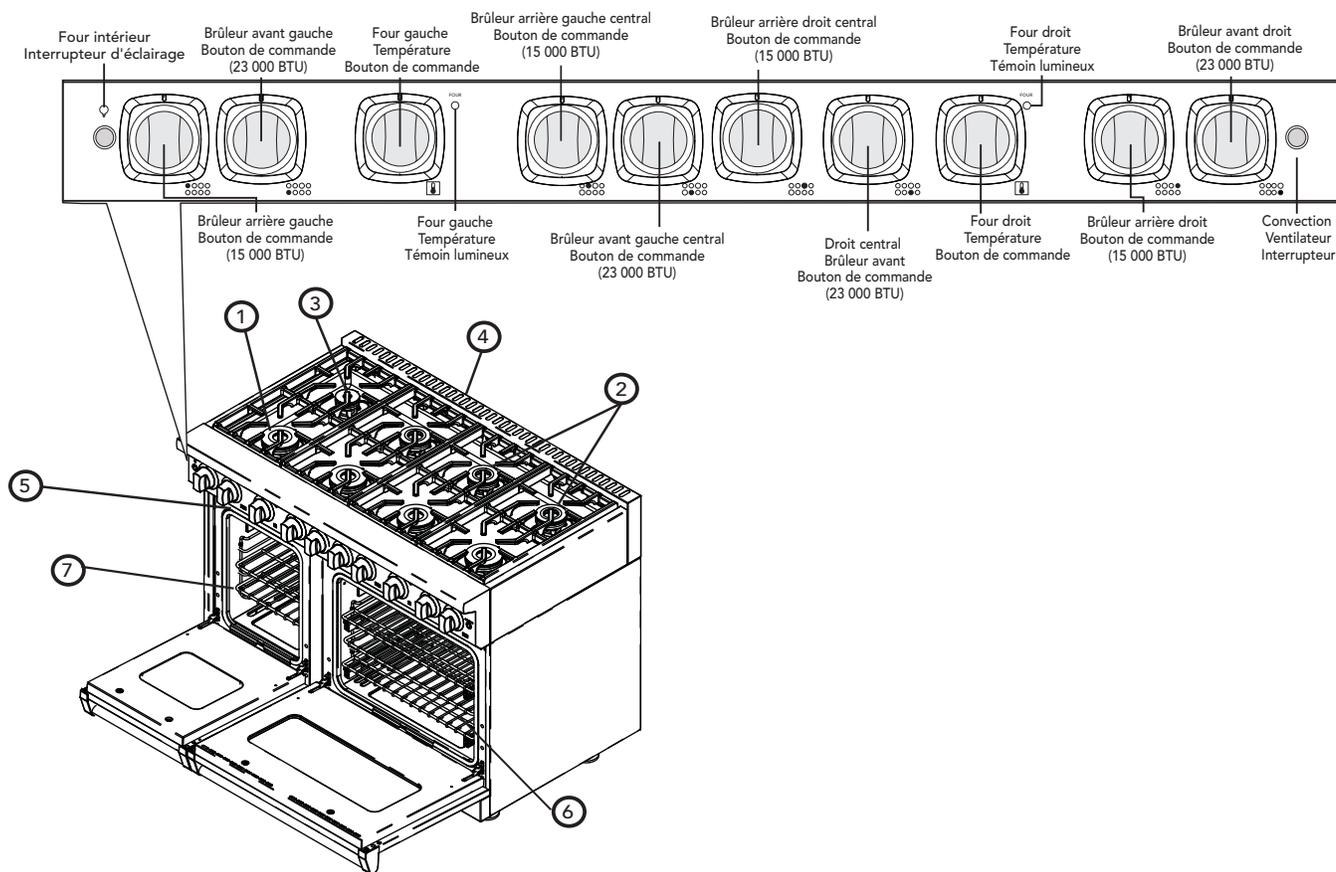
Tous les modèles de cuisinière à gaz VGR/CVGR comprennent :

- **Exclusif** Un système de brûleurs scellés de type restaurant pour une performance de type commercial.
 - Brûleurs avant d'une capacité nominale de 23 000 BTU
 - Brûleurs arrière d'une capacité nominale de 15 000 BTU, dont l'un évalué à 8 000 BTU.
- **Exclusif** Le réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- **Exclusif** Le système d'allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.
- **Exclusif** Une surface de cuisson à pièce unique travaillée et en porcelaine qui permet de confiner les débordements pour un nettoyage facile.
- Cinq modes de performance—notamment la cuisson au four par convection et la cuisson au gril par convection—qui permettent la circulation de l'air pour des durées de cuisson plus courtes avec les mêmes résultats.
- La cuisson au four par convection à l'aide d'un brûleur caché de 30 000 BTU permet de réaliser une cuisson au four rapide pour tous les plats à casserole et facilite le nettoyage.
- Un gril infrarouge à porte fermée de 1500°F permet à la chaleur intense de griller des coupes de viande délicates, pour une qualité restaurant.
- Deux ampoules halogènes illuminent la cavité du four sans vous éblouir.
- Six supports de grille et trois grilles offrent assez d'espace pour vos cuissons au four.

Tous les modèles de cuisinière mixte VDR/CVDR comprennent :

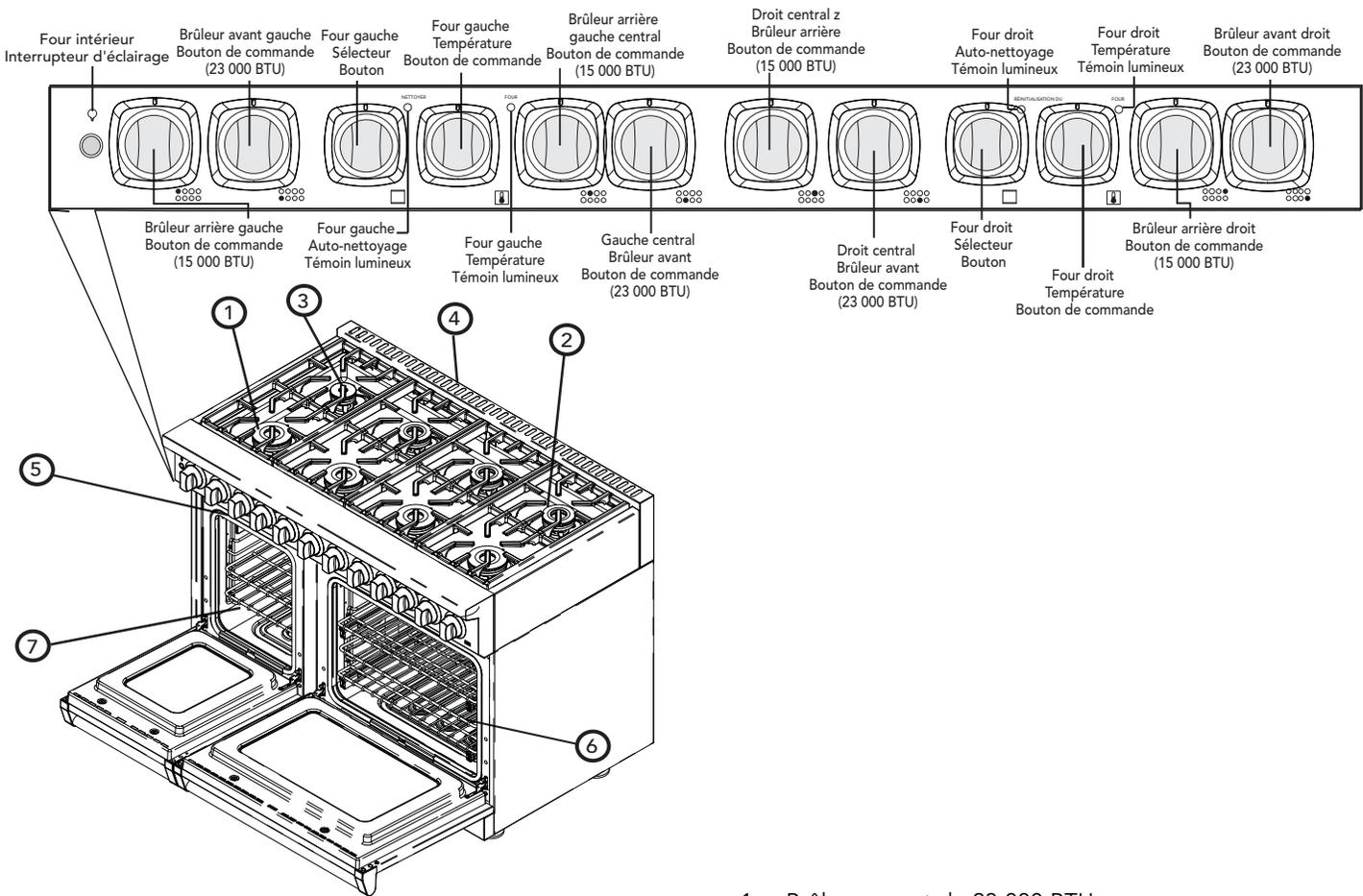
- **Exclusif** Un système de brûleurs scellés de type restaurant pour une performance de type commercial.
 - Brûleurs avant d'une capacité nominale de 23 000 BTU
 - Brûleurs arrière d'une capacité nominale de 15 000 BTU, dont l'un évalué à 8 000 BTU.
- **Exclusif** Le réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- **Exclusif** Le système d'allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.
- **Exclusif** Une surface de cuisson usinée une seule pièce en porcelaine qui permet de confiner les débordements pour un nettoyage facile.
- La séparation des éléments de sole et de grillage—qui permet de réduire la durée de préchauffage, d'avoir un meilleur contrôle et une distribution plus uniforme de la chaleur.
- Un ventilateur à convection inverse deux fois plus grand que ceux de l'industrie—qui vous permet de mieux cuire les aliments—même lorsque vous faites de grandes quantités au four.
- Quatre modes de cuisson par convection qui permettent une meilleure circulation de l'air et réduisent le temps de cuisson pour d'excellents résultats de cuisson.
- Trois modes de cuisson au gril notamment le nouveau mode gril doux qui permet de griller délicatement les aliments et de leur donner une belle couleur dorée.
- Un élément de sole profilé et caché pour un nettoyage facile.

Caractéristiques de la cuisinière (Cuisinières à gaz VGR/CVGR)



1. Brûleurs avant de 23 000 BTU
2. Brûleurs arrière de 15 000 BTU
3. Brûleurs arrière de 8 000 BTU
4. Garniture îlot
5. Plaque d'identification (sous le panneau de commande)
6. Four 30 po - deux grilles TruGlide/ une grille anti-inclinaison/six supports de grille
7. Four 18 po - deux grilles standard anti-inclinaison/six supports de grille

Caractéristiques de la cuisinière (Cuisinières à gaz VDR/CVDR)



1. Brûleurs avant de 23 000 BTU
2. Brûleurs arrière de 15 000 BTU
3. Brûleurs arrière de 8 000 BTU
4. Garniture îlot
5. Plaque d'identification (sous le panneau de commande)
6. Four 30 po - deux grilles TruGlide/une grille anti-inclinaison standard/six supports de grille
7. Four 18 po - deux grilles standard anti-inclinaison/six supports de grille

Fonctions et réglages du four

Modèles à gaz VGR/CVGR

CUISSON TRADITIONNELLE (Ventilation naturelle)

Utilisez ce réglage pour les pâtisseries, les rôtissages et les ragoûts.

CUISSON TRADITIONNELLE À CHALEUR TOURNANTE

Utilisez ce réglage simultanément pour la cuisson au four et les rôtissages avec un minimum de transfert de goût.

GRIL (Gril infrarouge)

Utilisez ce réglage pour griller des viandes noires de 1 po d'épaisseur ou moins si vous voulez que la viande soit saignante ou à point.

GRIL À CHALEUR TOURNANTE (Gril à chaleur tournante infrarouge)

Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

Déshydratation par convection (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION)

Utilisez cette fonction pour déshydrater les fruits et légumes.

Dégivrage par convection (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION)

Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Remarque : Pour plus de renseignements sur les fonctions du four, voir la section « Fonctionnement ».

Modèles mixtes VDR/CVDR

CUISSON AU FOUR (Deux éléments de sole)

Utilisez ce réglage pour les pâtisseries, les rôtissages et les ragoûts.

CONV BAKE (Cuisson au four par convection)

Utilisez ce réglage simultanément pour la cuisson au four et les rôtissages avec un minimum de transfert de goût.

TRU CONV (TruConvec™)

Utilisez ce réglage pour la cuisson de pains, gâteaux et biscuits sur plusieurs grilles.

CONV ROAST (Rôtissage par convection)

Utilisez ce réglage pour rôtir des dindes et des poulets entiers, du jambon, etc.

CONV BROIL (Cuisson au gril par convection)

Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

HI BROIL (Gril chaud)

Utilisez ce réglage pour griller des viandes noires de 1 po d'épaisseur ou moins si vous voulez que la viande soit saignante ou à point.

MED BROIL (Gril moyen)

Utilisez ce réglage pour griller des viandes blanches tel que le poulet ou des viandes d'une épaisseur supérieure à 1 po qui pourrait trop dorer sur un gril chaud.

LOW BROIL (Gril doux)

Utilisez ce réglage pour des grillades délicates comme la meringue.

SELF CLEAN (Auto-nettoyage)

Utilisez cette fonction pour nettoyer le four.

Déshydratation par convection (TRU CONV)

Utilisez cette fonction pour déshydrater les fruits et légumes.

Dégivrage par convection (TRU CONV)

Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Résistant (Four gauche sur les modèles 48 po W.)

Utilisez ce réglage pour laisser monter la pâte levée.

Remarque : Pour plus de renseignements sur les fonctions du four, voir la section « Fonctionnement ».

Fonctionnement de la surface

Les cuisinières Brigade sont équipées d'un système exclusif de brûleurs scellés comme au restaurant. Ce système de brûleur unique est équipé de brûleurs avant de 23 000 BTU, de brûleurs arrière de 15 000 BTU et d'un brûleur arrière de 8 000 BTU.

Les brûleurs 23 000 BTU à l'avant sont conçus pour apporter une grande puissance de chauffe, en particulier lorsque vous utilisez de grandes casseroles, et ils sont conseillés pour faire bouillir de grandes quantités de liquides ou si vous avez besoin de faire bouillir quelque chose rapidement. Les brûleurs 23 000 BTU ont la puissance nécessaire pour faire bouillir de grandes quantités de liquides rapidement, mais ils peuvent également être suffisamment diminués pour faire mijoter délicatement et très doucement, ce qui en fait le système de brûleurs le plus polyvalent sur le marché.

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont allumés électriquement. Il n'y a pas de flamme pilote nue.

Ré-allumage automatique des brûleurs de surface

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

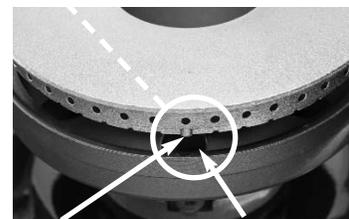
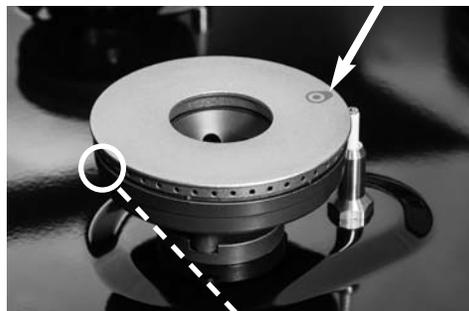


Après quelques secondes, il y aura suffisamment de gaz pour que le brûleur s'allume. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande du brûleur sur une position pour régler la taille de la flamme. Le réglage correct de la hauteur de flamme pour la cuisson désirée et le choix des bons instruments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

Bon alignement de la tête du brûleur lorsque

Vous placez la tête du brûleur sur la base du brûleur, alignez soigneusement la goupille sur le bord extérieur sous les orifices du brûleur avec la petite encoche dans la partie supérieure avant de la base du brûleur. Ceci alignera le port de brûleur avec l'allumeur. Lorsqu'il est correctement installé, le graphique de l'indice sera aligné avec le dispositif d'allumage et en face de la goupille..

Graphique de l'indice



la goupille

Encoche base de brûleur

Vari-Simmer™

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

Fonctionnement de la surface

Conseils pour la cuisson en surface

- Utilisez une petite ou moyenne flamme lorsque vous cuisinez avec des récipients dont les matériaux conduisent peu la chaleur comme le verre, la céramique et la fonte. Réduisez la flamme jusqu'à ce qu'elle recouvre environ 1/3 du diamètre du récipient de cuisson. Cela permettra d'obtenir une cuisson plus constante dans le récipient et de réduire le risque de brûler ou de roussir les aliments.
- Réduisez la flamme si elle dépasse du fond du récipient. Une flamme qui dépasse jusque sur les côtés du récipient peut être dangereuse, elle chauffe la poignée de l'ustensile et la cuisine au lieu des aliments et gaspille de l'énergie.
- Réduisez la flamme au niveau minimum nécessaire pour réaliser la cuisson désirée. Souvenez-vous que les aliments cuisent aussi rapidement dans un liquide à peine porté à ébullition que dans une ébullition à gros bouillon. Maintenir une ébullition supérieure à ce qui est nécessaire gaspille de l'énergie, dégage de l'humidité et fait perdre du goût et des nutriments aux aliments.
- Le diamètre minimum de casserole (récipient) recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles de diamètre 4 po (10 cm) est possible mais non recommandée.

Réglages de chauffage de surface*

Réglage de chaleur	Utiliser
Mijoter	Faire fondre de petites quantités Riz à la vapeur Faire mijoter des sauces
Bas	Faire fondre de grandes quantités
Med Faible	Friture à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Chauffer du lait, des sauces crémeuses, des sauces brunes et des puddings
Mi	Sauté et brunissement, ragout et friture à la casserole Maintenir une ébullition lente pour de grandes quantités
Med Élevé	Friture à haute température Faire griller à la poêle Maintenir une forte ébullition pour de grandes quantités
Fort	Faire bouillir de l'eau rapidement Faire frire dans un grand récipient

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement. Vous devrez peut-être ajuster les réglages de chauffage selon vos exigences personnelles.

Récipients de cuisson

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

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



Fonctionnement de la plaque chauffante/à mijoter

(sur les modèles applicables)

La plaque chauffante 15 000 BTU en option est fabriquée en acier usiné avec finition chromée et elle est spécialement conçue pour offrir d'excellentes performances de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique afin de maintenir une température constante sur toute la plaque une fois que la température désirée est atteinte. La plaque chauffante est équipée d'un témoin d'alimentation « MARCHE » qui s'allume lorsque le thermostat de la plaque est mis en marche. Le témoin se met en marche et s'arrête alternativement pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée.

Nettoyage de la plaque chauffante avant la première utilisation

- Retirez le film plastique
- Lavez la plaque chauffante avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. La plaque chauffante peut maintenant être utilisée.



⚠ ATTENTION

NE placez pas les casseroles chaudes sur la poignée de StayCoo™ plaque chauffante creux. La chaleur de la poêle peuvent endommager le fini

Fonctionnement de la plaque en fonte/à mijoter

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante dans le sens antihoraire sur la température désirée. Le témoin d'alimentation « MARCHE » s'allume pour indiquer que le thermostat de la plaque chauffante est en marche.
- Lorsque la plaque chauffante a atteint la température désirée, le témoin d'alimentation « MARCHE » s'éteint pour indiquer que la plaque chauffante est préchauffée à la température sélectionnée.
- Pour empêcher de coller, utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain perdu, le poisson et les sandwiches.
- Grattez systématiquement les particules alimentaires à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur ou en bois pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter que les particules se mélangent à la nourriture.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire sur la position « ARRÊT ».
- Tournez TOUJOURS le bouton sur la position « ARRÊT » lorsqu'il n'est pas utilisé et diminuez la chaleur entre les charges de cuisson

Remarque : Sur les modèles de cuisinière à plaque chauffante, la plaque chauffante/à mijoter ne fonctionne pas pendant le programme d'auto-nettoyage.

Nettoyage et entretien de la plaque en fonte/à mijoter

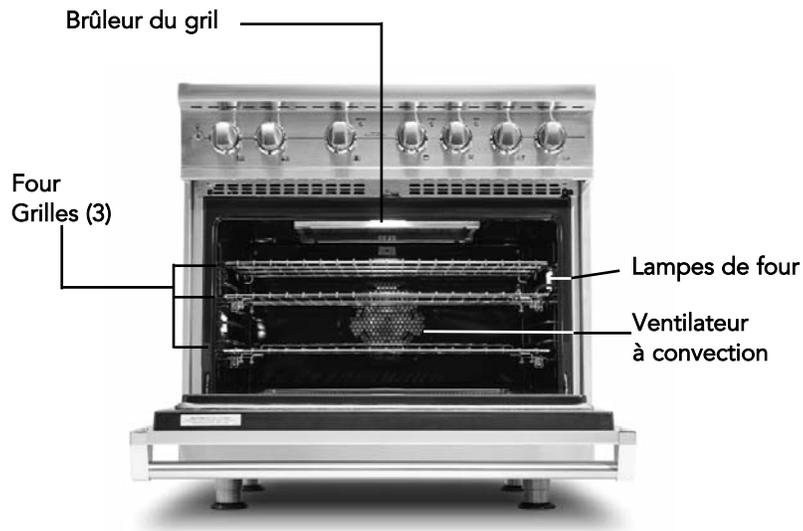
- Après le refroidissement de la plaque chauffante, essuyez simplement la surface à l'aide d'un linge propre ou d'un essuie-tout. Vous pouvez ensuite retirer la plaque chauffante en chrome et l'emmener à l'évier pour un nettoyage facile.
- Les produits de cuisson antiadhésifs en aérosols ne sont pas recommandés car ils contiennent beaucoup d'eau et ont donc tendance à brûler rapidement.
- L'huile de maïs n'est pas recommandée car elle contient beaucoup de sucre. Elle caramélise et brûle à la surface ce qui la rend très difficile à nettoyer.
- Après avoir utilisé la plaque chauffante, nettoyez toujours l'auge à graisse qui se trouve à l'avant. Tirez simplement l'auge vers vous et soulevez-la. L'auge ou tray trap doit être nettoyé après chaque utilisation. Un incendie peut se produire si la graisse s'accumule dans l'auge.
- Important : Ne jamais asperger un gril chaud avec de l'eau froide. Ce choc thermique provoque la déformation de la plaque chauffante et peut fissurer la plaque si cela continue sur une période de temps.

MISE EN GARDE : La plaque chauffante en chrome **N'est pas** lavable au lave-vaisselle. La plaque chauffante non collante/l'accessoire du gril en option est disponible à l'achat.

Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

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

Fonctions du four



Fonction fermeture de porte en douceur

Toutes les portes de four sont livrées avec une fonction de fermeture de porte en douceur. La porte reste en position ouverte jusqu'à ce qu'elle soit à environ 5 po (12,7 cm) du four. Lorsque la porte atteint ce point, il faut la pousser légèrement pour enclencher le mécanisme de fermeture en douceur. La vitesse de fermeture de la porte varie en fonction de la température du four.

Positions des grilles

Le four 36 po W. et 48 po W. de droite est équipé de deux grilles à glissière à extension complète et d'une grille anti-inclinaison standard. Le four 18 po de gauche est équipé de deux grilles anti-inclinaison standard. 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 disposées à différents niveaux. Pour d'excellents résultats en pâtisserie traditionnelle, **NE PAS** utiliser plus d'une grille à la fois. Lorsque vous utilisez deux grilles, il est recommandé de cuire avec les grilles en positions 2 et 4 ou 3 et 5.

Utilisation du four

Cuisson traditionnelle et par convection

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

Conseils pour la cuisson à chaleur tournante

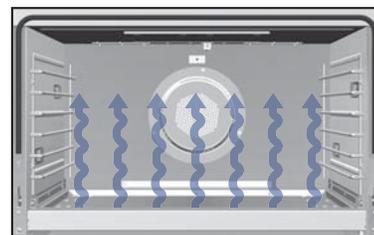
La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise l'air envoyé par un ventilateur dans toute la cavité du four pour créer un environnement de cuisson optimal. La cuisson à chaleur tournante est destinée à des cuissons avec plusieurs grilles et aux aliments plus lourds. Voici quelques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

- En général, pour convertir les recettes traditionnelles en recettes de cuisson par convection, vous devez réduire la température de 25°F (14°C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- Les temps de cuisson en mode traditionnel et en mode par convection restent les mêmes. Cependant, si vous utilisez la convection pour cuire un seul aliment ou une petite quantité, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10 à 15%. (Souvenez-vous que la cuisson par convection est conçue pour cuire avec plusieurs grilles ou de grandes quantités.)
- Si vous cuisez des aliments qui nécessitent plus de 45 minutes de cuisson, il est possible d'avoir une réduction du temps de cuisson de 10 à 15%.
- Un des principaux avantages de la cuisson par convection est la capacité à préparer de grandes quantités de nourriture. Cela est rendu possible par la circulation uniforme de l'air. Les aliments suivants peuvent être préparés sur deux ou trois grilles simultanément : pizzas, gâteaux, biscuits, pains au lait, muffins, petits pains et plats cuisinés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez n'importe quelle combinaison avec les positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou 3 et 5. Souvenez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut.

Cuisson traditionnelle Cuisinières à gaz VGR/CVGR

CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR (Cuisson par ventilation naturelle)

La chaleur à pleine puissance est émise par les brûleurs du four situés au bas de la cavité du four et celle-ci circule naturellement. Cette fonction est recommandée pour une cuisson avec une seule grille. Beaucoup de livres de cuisine contiennent des recettes qui utilisent la cuisson traditionnelle. La cuisson traditionnelle au four convient aux plats qui nécessitent une température élevée. Utilisez cette fonction pour les pâtisseries et les ragoûts.

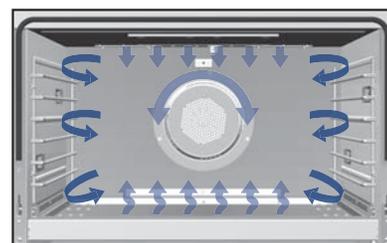


Utilisation de la fonction CUISSON AU FOUR

1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Réglez le bouton de commande de température du four sur la température désirée.

CUISSON TRADITIONNELLE À CHALEUR TOURNANTE

La chaleur est émise par le brûleur du four traditionnel en forme de U situé au bas de la cavité du four. L'air chaud circule grâce à un ventilateur motorisé à l'arrière du four apportant ainsi une distribution plus constante de la chaleur. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les cuissons de grandes quantités d'aliments.. Lorsque vous faites rôtir, l'air froid est rapidement remplacé—la viande est grillée en surface et retient plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur avec moins de freinte. La circulation constante de l'air égalise la température dans la cavité du four et élimine les zones chaudes et froides présentes dans les fours traditionnels.



Utilisation de la fonction CUISSON TRADITIONNELLE À CHALEUR TOURNANTE

1. Mettez la grille de four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Réglez le bouton de commande de température du four sur la température désirée et allumez l'interrupteur du ventilateur à convection.

Cuisson traditionnelle

Cuisinières mixtes VDR/CVDR

CUISSON AU FOUR (Deux éléments de sole)

La chaleur à pleine puissance est émise par l'élément de sole situé au bas de la cavité du four et la chaleur supplémentaire est émise par l'élément de grillage. Cette fonction est recommandée pour une cuisson avec une seule grille. Beaucoup de livres de cuisine contiennent des recettes qui utilisent la cuisson traditionnelle. La cuisson traditionnelle au four/le rôtissage convient aux plats qui nécessitent une température élevée. Utilisez ce réglage pour les pâtisseries, les rôtisseries et les ragoûts.

Utilisation de la fonction CUISSON TRADITIONNELLE

1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur "BAKE" (cuisson traditionnelle au four) et le bouton de commande de température du four sur la température désirée.

CONV BAKE (Cuisson au four par convection)

L'élément de sole fonctionne à pleine puissance et l'élément de grillage supérieur fonctionne à la puissance supplémentaire. L'air chaud circule grâce au ventilateur motorisé à l'arrière du four apportant ainsi une distribution plus constante de la chaleur. La circulation constante de l'air égalise la température dans la cavité du four et élimine les zones chaudes et froides présentes dans les fours traditionnels. Un des principaux avantages de la cuisson par convection est la capacité à préparer de grandes quantités de nourriture sur plusieurs grilles— une fonction qui n'est pas possible dans un four standard.

Lorsque vous faites rôtir avec ce réglage, l'air froid est rapidement remplacé, la viande est grillée en surface et retient plus de jus et de saveurs naturelles à l'intérieur avec moins de freinte. Grâce à cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits au four et rôtis simultanément avec un minimum de transfert de goût, même lorsqu'il s'agit de types plats différents tels que les gâteaux, le poisson ou la viande. Le système à air chaud est particulièrement économique lors de la décongélation des aliments.

Utilisation de la fonction CONV BAKE (Cuisson au four par convection)

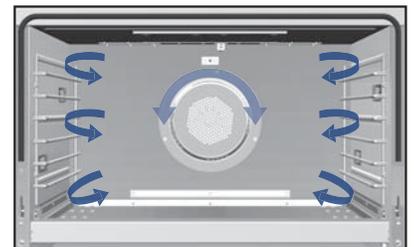
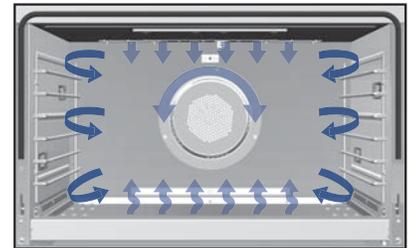
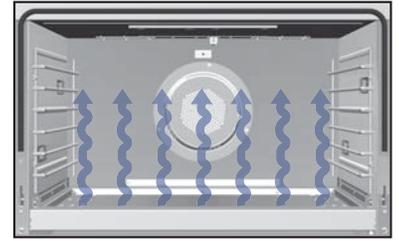
1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur « CONV BAKE » et le bouton de commande de température du four sur la température désirée.

TRU CONV (TruConvec™)

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

Utilisation de la fonction TRU CONV

1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le four.
2. Fermez la porte.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur « TRU CONV » et le bouton de commande de température du four sur la température désirée.



Cuisson traditionnelle

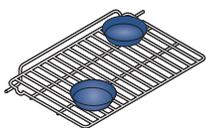
Conseils de cuisson

- Assurez-vous que les grilles du four sont dans la position désirée avant d'allumer le four.
- **N'ouvrez PAS** la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Regardez par la fenêtre pour vérifier la cuisson autant que possible. Si vous devez ouvrir la porte, le moment le plus approprié correspond au dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la durée suggérée la plus courte et vérifiez la cuisson avant d'ajouter du temps. Pour les pâtisseries, utilisez un couteau en acier inoxydable et placez-le au centre de la pâtisserie, il doit ressortir propre lorsqu'elle est cuite.
- Utilisez le type et la taille de casserole recommandés par la recette pour obtenir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levée rapide, les muffins et les biscuits doivent être cuits dans des casseroles brillantes et réfléchissantes pour obtenir une croûte légère et dorée. Évitez d'utiliser des casseroles anciennes et noircies. L'acier inoxydable déformé et bosselé et les casseroles étamées ne chauffent pas de manière constante et ne produisent pas une cuisson uniforme.

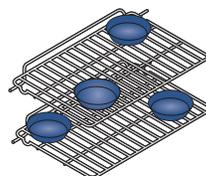
Conseils pour le positionnement des plaques

- Lorsque vous utilisez de grandes (15 po x 13 po) (38 cm x 33 cm) plaques qui recouvrent la quasi-totalité de la grille, les positions de grille 2 ou 3 produiront les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites cuire sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser les positions 3 et 5 pour obtenir une cuisson plus constante et régulière.
- Décalez les récipients dans des directions opposées lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs casseroles en cuisson traditionnelle. Si possible, aucune casserole ne doit se trouver directement au-dessus d'une autre.
- Laissez entre 2,5 et 5 cm d'espace autour de chaque casserole pour permettre une circulation constante de l'air.

Tiroir avec une seule grille
Positionnement



Tiroir avec plusieurs grilles
Positionnement



Problèmes/solutions de cuisson courants

Résolution de problèmes de cuisson

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

Problèmes	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille de la casserole inappropriée 3. Trop de casseroles utilisées	1. Réduisez la température 2. Utilisez les tailles de casserole recommandées 3. Réduisez le nombre de casseroles
Les gâteaux se craquent sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille de la casserole inappropriée	1. Suivez la recette Ajouter du liquide 2. Réduisez la température 3. Utilisez les tailles de casserole recommandées
Les surfaces des gâteaux ne sont pas planes	1. Pâte irrégulière 2. Four ou grille pas de niveau 3. Casserole déformée	1. Répartissez la pâte de manière régulière 2. Mettez le four ou la grille de niveau 3. Utilisez un récipient approprié
Aliments trop colorés sur le dessous	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Utilisation de casseroles noircies 3. Position inappropriée de la grille 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Casserole trop grande	1. Utilisez la fenêtre pour vérifier le plat 2. Utilisez des récipients brillants 3. Utilisez la position de grille recommandée 4. Réglez sur la cuisson traditionnelle ou sur la cuisson par convection au besoin 5. Utilisez un récipient approprié
Aliments trop colorés sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Bords de la casserole trop hauts	1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Laissez le four préchauffer 3. Utilisez un récipient approprié
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits chaude	1. Laissez la tôle refroidir entre les fournées
Tartes brûlées sur les bords	1. Four trop chaud 2. Trop de casseroles utilisées 3. Four non préchauffé	1. Réduisez la température 2. Réduisez le nombre de casseroles 3. Laissez le four préchauffer
Tartes trop légères	1. Four pas assez chaud 2. Trop de casseroles utilisées 3. Four non préchauffé	1. Augmentez la température 2. Réduisez le nombre de casseroles 3. Laissez le four préchauffer

Cuisson traditionnelle

Tableau de cuisson traditionnelle

Plat	Dimension de la casserole	Une grille Position	Temp	Durée (min)
PAINS				
Biscuits	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (204° C)	10 - 12
Pain à la levure	Moule à pain	3 ou 4	375° F (191° C)	30 - 35
Petits pains à la levure	Tôle à biscuits	3 or 4	400° F (204° C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 or 4	375° F (191° C)	30 - 35
Pain de maïs	8 po x 8 po	3 ou 4	400° F (204° C)	25 - 30
Pain d'épice	8 po x 8 po	3 ou 4	350° F (177° C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375° F (191° C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375° F (191° C)	15 - 20
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à cheminée	3 ou 4	375° F (191° C)	35 - 45
Savarin	Moule à cheminée	3 ou 4	350° F (177° C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350° F (177° C)	16 - 20
Gâteau étagé, tôle	13 po x 9 po	3 ou 4	350° F (177° C)	40 - 50
Gâteau étagé, deux	9 po rond	3 ou 4	350° F (177° C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	350° F (177° C)	60 - 65
BISCUITS				
Carrés au chocolat	13 po x 9 po	3 ou 4	350° F (177° C)	25 - 30
Grain de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	12 - 15
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	10 - 12
PÂTISSERIE				
Chou à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (204° C)	30 - 35
TARTES				
Croûte, vide	9 po rond	3 ou 4	400° F (204° C)	10 - 12
Croûte, fourrée	9 po rond	3 ou 4	350° F (191° C)	55 - 60
Meringue au citron	9 po rond	3 ou 4	350° F (177° C)	12 - 15
Citrouille	9 po rond	3 ou 4	350° F (177° C)	35 - 40
Crème pâtissière	Verres de 6 - 4 oz	3 ou 4	350° F (177° C)	35 - 40
ENTRÉES				
Pâté impérial	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (204° C)	25 - 30
Bâtonnets de poisson	Tôle à biscuits	3 ou 4	425° F (218° C)	10 - 15
Lasagne surgelée	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	55 - 60
Tourte à la viande	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (204° C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	13 po x 9 po	3 ou 4	375° F (191° C)	60 - 70
Quiche	9 po rond	3 ou 4	400° F (204° C)	25 - 30
Pizza, 12 po	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (204° C)	15 - 20
Mac. & cheese, surgelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	35 - 40
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur grille	3 ou 4	375° F (191° C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Casserole de 1 qt.	3 ou 4	350° F (177° C)	45 - 50
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	50 - 55
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	425° F (218° C)	20 - 25

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

Cuisson traditionnelle

Tableau de cuisson au four par convection

Plat	Dimension de la casserole	Une grille Position	Temp	Durée (min)
PAINS				
Biscuits surgelés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	7 - 9
Pain à la levure	Moule à pain	3 ou 4	375° F (191° C)	25 - 30
Petits pains à la levure	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	350° F (177° C)	25 - 30
Pain de maïs	8 po x 8 po	3 ou 4	375° F (191° C)	20 - 25
Pain d'épice	8 po x 8 po	3 ou 4	325° F (163° C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	350° F (177° C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	350° F (177° C)	10 - 12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à cheminée	3 ou 4	350° F (177° C)	35 - 40
Savarin	Moule à cheminée	3 ou 4	325° F (163° C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	325° F (163° C)	15 - 17
Gâteau étagé, tôle	13 po x 9 po	3 ou 4	325° F (163° C)	30 - 35
Gâteau étagé, deux	9 po rond	3 ou 4	325° F (163° C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	325° F (163° C)	45 - 50
BISCUITS				
Carrés au chocolat	13 po x 9 po	3 ou 4	325° F (163° C)	20 - 25
Grain de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	350° F (177° C)	7 - 10
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350° F (177° C)	7-10
TARTES				
Croûte, vide	9 po rond	3 ou 4	375° F (191° C)	7 - 9
Croûte, fourrée	9 po rond	3 ou 4	325° F (163° C)	50 - 55
Meringue au citron	9 po rond	3 ou 4	325° F (163° C)	10 - 12
Citrouille	9 po rond	3 ou 4	325° F (163° C)	45 - 55
Crème pâtissière	Non recommandée			
ENTRÉES				
Pâté impérial	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	15 - 20
Bâtonnets de poisson	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (205° C)	8 - 10
Lasagne surgelée	Tôle à biscuits	3 ou 4	350° F (177° C)	45 - 50
Tourte à la viande	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	13 po x 9 po	3 ou 4	350° F (177° C)	45 - 50
Quiche	Non recommandée			
Pizza, 12 po	Tôle à biscuits	3 ou 4	375° F (191° C)	15 - 20
Mac. & cheese, surgelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350° F (177° C)	25 - 35
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur grille	3 ou 4	350° F (177° C)	50 - 55
Soufflé aux épinards	Casserole de 1 qt.	3 ou 4	325° F (163° C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350° F (177° C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400° F (205° C)	15 - 20

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

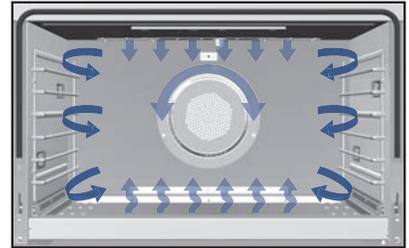
Rôtissages (Cuisinières bi-énergie VDR/CVDR)

CONV ROAST* (Rôtissage par convection)

L'élément de convection fonctionne conjointement avec les éléments de grillage interne et externe. Le ventilateur à convection réversible fonctionne à une vitesse plus élevée dans chaque sens. Ce transfert thermique (provenant principalement de l'élément à convection) conserve l'humidité à l'intérieur des grands rôtis. Vous gagnez du temps sur les modes de rôtissage par convection existant qui utilisent un seul ventilateur. Utilisez ce réglage pour rôtir des dindes et des poulets entiers, du jambon, etc.

***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur à convection haute vitesse pour une performance de cuisson optimale. Ce ventilateur haute vitesse peut émettre quelque bruit. Ceci est normal.

Remarque : Vous pouvez également rôtir les aliments à l'aide des réglages de la cuisson au four. Voir la section « Cuisson au four » pour obtenir des renseignements supplémentaires.



Conseils sur le rôtissage

TOUJOURS utiliser la lèchefrite et la grille fournies avec chaque four. L'air chaud doit circuler autour de l'élément qui est en train de rôtir.

NE PAS recouvrir l'aliment qui est en train de rôtir. Le rôtissage par convection conserve le jus plus rapidement pour un produit plus juteux et tendre. La volaille a une peau croustillante et claire et les viandes sont colorées, pas sèches ou brûlées. Cuisinez des viandes et de la volaille sorties directement du réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire que la viande ou la volaille reste à température ambiante.

- En général, pour convertir les recettes traditionnelles en recettes de cuisson par convection, vous devez réduire la température de 25°F (14°C) et le temps de cuisson d'environ 15%.
- **TOUJOURS** rôtir le côté gras vers le haut dans une casserole peu profonde à l'aide d'une grille de rôtissage. Il n'est pas nécessaire d'arroser le rôti lorsque le côté gras est orienté vers le haut. **NE PAS** ajouter de l'eau dans la casserole car cela peut créer un effet cuisson à la vapeur. Le rôtissage est un processus de cuisson à la chaleur sèche.
- Placez la volaille dans une casserole peu profonde sur une grille, la poitrine orientée vers le haut. Appliquez du beurre, de la margarine fondue ou de l'huile sur la volaille avant et pendant le rôtissage.
- Pour le rôtissage par convection, **NE PAS** utiliser de casseroles à côtés hauts car cela va interférer avec la circulation de l'air chauffé sur l'aliment.
- Si vous utilisez un sac brunisseur, du papier aluminium ou un autre recouvrement, utilisez le réglage de cuisson au four traditionnel plutôt que le réglage par convection.
- Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-chemin au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérez la sonde du thermomètre entre le corps et la patte, dans la partie la plus épaisse de la cuisse interne.) La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage afin d'assurer une lecture exacte. Vérifiez la température de la viande à mi-temps pendant la durée de rôtissage recommandée. Après la première lecture du thermomètre, insérez-le à ½ pouce (1,3 cm) plus loin dans la viande, puis effectuez un deuxième relevé. Si la deuxième lecture de la température est inférieure à la première, continuez à cuire la viande.
- La durée de rôtissage varie **TOUJOURS** en fonction de la dimension, de la forme et de la qualité de la viande et de la volaille. Les morceaux de viande moins tendres cuisent mieux en mode cuisson traditionnelle au four et peuvent nécessiter des techniques de cuisson juteuses. Sortez la viande rôtie du four lorsque le thermomètre affiche 5°F (3°C) à 10°F (6°C) de moins que la cuisson désirée. La viande va continuer à cuire après la sortie du four. Laissez le rôti reposer 15 à 20 minutes après le rôtissage afin de faciliter le découpage.

Rôtissage (Modèles de cuisinière bi-énergie VDR/CVDR)

Tableau de rôtissage traditionnel

(lorsque vous utilisez le réglage cuisson au four ou cuisson par convection)

Aliment	Poids	Durée Temp	Interne (min/kg)	Temp
BŒUF				
Rôti de côte de bœuf				
Saignant	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	50	140° F (60,0° C)
À point	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	60	155° F (68,3° C)
Bien cuit	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	80	170° F (76,7° C)
Rôti de croupe				
À point	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	50	155° F (68,3° C)
Bien cuit	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	60	170° F (76,7° C)
Rôti de pointe				
À point	1,4 - 1,8 kg	325° F (162,8° C)	70	155° F (68,3° C)
Bien cuit	1,4 - 1,8 kg	325° F (162,8° C)	80	170° F (76,7° C)
AGNEAU.				
Gigot d'agneau	1,4 - 2,3 kg	325° F (162,8° C)	60	180° F (82,2° C)
PORC				
Longe de porc	1,4 - 2,3 kg	325° F (162,8° C)	70	180° F (82,2° C)
Côtelettes de porc épaisseur de 1 po	,45 - ,57 kg	350° F (176,7° C)	110 - 120 durée totale	S/O
Jambon, entièrement cuit	2,3 kg	325° F (162,8° C)	36	130° F (54,4° C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	1,4 - 1,8 kg	375° F (190,6° C)	60	180° F (82,2° C)
Dinde, non farcie	5,4 - 7,3 kg	325° F (162,8° C)	32 - 40	180° F (82,2° C)
Dinde	9 - 10,1 kg	325° F (162,8° C)	32 - 40	180° F (82,2° C)
Dinde, farcie	5,4 - 7,3 kg	325° F (162,8° C)	34 - 42	180° F (82,2° C)
Dinde, farcie	9 - 10,1 kg	325° F (162,8° C)	34 - 42	180° F (82,2° C)
Poitrine de dinde	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	40	180° F (82,2° C)

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

Rôtissages (Modèles de cuisinière bi-énergie VDR/CVDR)

Tableau de rôtissage par convection

Aliment	Poids	Durée Temp	Interne (min/kg)	Temp
BŒUF				
Rôti de côte de bœuf				
Saignant	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	50	140° F (60,0° C)
À point	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	48	155° F (68,3° C)
Bien cuit	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	60	170° F (76,7° C)
Rôti de croupe				
À point	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	40	155° F (68,3° C)
Bien cuit	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	48	170° F (76,7° C)
Rôti de pointe				
À point	1,4 - 1,8 kg	325° F (162,8° C)	60	155° F (68,3° C)
Bien cuit	1,4 - 1,8 kg	325° F (162,8° C)	70	170° F (76,7° C)
AGNEAU				
Gigot d'agneau	1,4 - 2,3 kg	325° F (162,8° C)	60	180° F (82,2° C)
PORC				
Longe de porc	1,4 - 2,3 kg	325° F (162,8° C)	60	180° F (82,2° C)
Côtelettes de porc épaisseur de 1 po	,45 - ,57 kg	325° F (162,8° C)	90 - 100 durée totale	S/O
Jambon, entièrement cuit	2,3 kg	325° F (162,8° C)	30	130° F (54,4° C)
VOLAILLE				
Poulet, entier	1,4 - 1,8 kg	350 (176,7° C)	40	180° F (82,2° C)
Dinde, non farcie	5,4 - 7,3 kg	325° F (162,8° C)	22	180° F (82,2° C)
Dinde	9 - 10,1 kg	325° F (162,8° C)	22	180° F (82,2° C)
Dinde, farcie	5,4 - 7,3 kg	325° F (162,8° C)	18 - 20	180° F (82,2° C)
Dinde, farcie	9 - 10,1 kg	325° F (162,8° C)	18 - 20	180° F (82,2° C)
Poitrine de dinde	1,8 - 2,7 kg	325° F (162,8° C)	40	180° F (82,2° C)

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

Gril

Instructions pour le gril

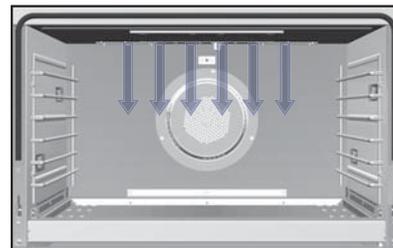
Le gril est une méthode de cuisson par chaleur sèche qui utilise la chaleur directe ou rayonnante. Cette méthode est utilisée pour cuire les petites pièces individuelles telles que les steaks, les côtelettes et les steaks hachés. La vitesse de cuisson est déterminée par la distance entre les aliments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

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

Cuisinières à gaz VGR/CVGR

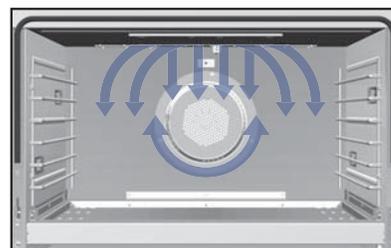
GRIL (Gril infrarouge)

Le brûleur du gril en haut du four chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il rougeoie. La chaleur émane du gril infrarouge GourmetGlo™ situé en haut du four. La distance entre les aliments et les éléments du gril détermine la vitesse de cuisson sous le gril. Pour une cuisson « rapide » sous le gril, la nourriture doit être placée à 2 pouces (5 cm) du gril ou sur l'élément de grillage. La cuisson « rapide » sous le gril convient particulièrement pour les viandes qui nécessitent une cuisson allant de saignant à à point. Utilisez ce réglage pour griller des pièces de viande de petite taille ou de taille moyenne.



GRIL PAR CONVECTION (Gril par convection infrarouge)

Le brûleur supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement la même que le gril ordinaire avec l'avantage supplémentaire de la circulation d'air provenant du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite car la circulation de l'air réduit également les pics de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.



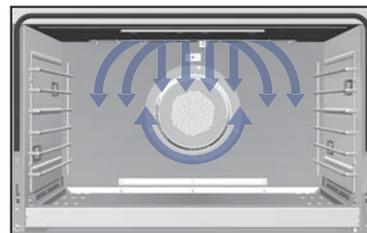
Gril

Cuisinières bi-énergie VDR/CVDR

CONV BROIL (Cuisson sur le gril par convection)*

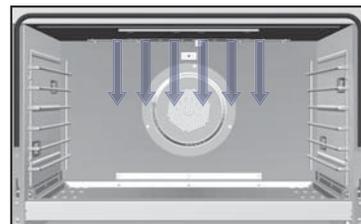
L'élément de grillage fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement la même que le gril ordinaire avec l'avantage supplémentaire de la circulation d'air provenant du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite car la circulation de l'air réduit également les pics de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour griller d'épaisses pièces de viande.

***Remarque :** Cette fonction utilise un ventilateur à convection haute vitesse pour une performance de cuisson optimale. Ce ventilateur haute vitesse peut émettre quelque bruit. Ceci est normal.



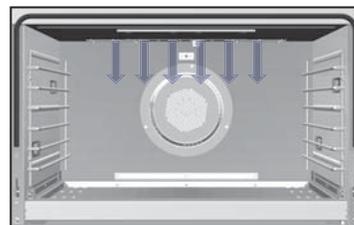
HI BROIL (Gril chaud)

La chaleur à pleine puissance est émise par les deux éléments de grillage situés dans la partie supérieure de la cavité du four. La distance entre les aliments et les éléments du gril détermine la vitesse de cuisson sous le gril. Pour une cuisson « rapide » sur le gril, la nourriture doit être placée à 2 pouces (5 cm) du gril ou sur l'élément de grillage. La cuisson « rapide » sur le gril convient particulièrement pour les viandes qui nécessitent une cuisson allant de saignant à à point. Utilisez ce réglage pour griller des pièces de viande de petite taille ou de taille moyenne.



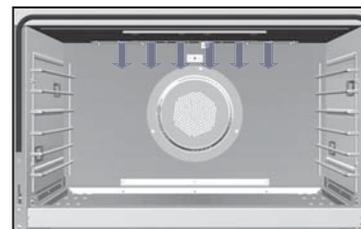
MED BROIL (Gril moyen)

Les éléments de grillage interne et externe donnent une impulsion et s'arrêtent pour produire moins de chaleur pour une cuisson lente sous le gril. Laissez environ 4 pouces (10 cm) entre la surface de l'aliment et l'élément de grillage. La cuisson lente sous le gril est meilleure pour le poulet et le jambon car elle permet de griller les aliments sans trop les dorer. Utilisez ce réglage pour griller des pièces de viande de petite taille ou de taille moyenne.



LOW BROIL (Gril doux)

Ce mode utilise uniquement une partie de l'énergie disponible sur l'élément de grillage interne pour dorer délicatement la surface de l'aliment. L'élément de grillage interne est en marche seulement une partie du temps. Utilisez ce réglage pour dorer lentement la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.



Positions de grille pour le gril

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

Utilisation du gril ou du gril à chaleur tournante

1. Mettez la grille du four sur la position désirée avant d'allumer le gril.
2. Centrez les aliments sur la lèchefrite et la grille froides fournies. Placez la lèchefrite dans le four.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction de grillage désirée et le bouton de commande de la température sur « Gril ».
4. Fermez la porte. Il n'y a pas de cliquet pour maintenir la porte en position d'arrêt gril ouvert. Avec le gril en position porte ouverte, l'élément du gril se met en marche et s'arrête alternativement, ce qui peut entraîner une augmentation anormale de la température du panneau et des boutons de commande. Avec le gril en position porte fermée, l'élément du gril peut se mettre en marche et s'arrêter alternativement si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire. Un éliminateur de fumée intégré situé dans la partie supérieure du four permet de réduire la fumée et les odeurs.



Conseils pour le gril

- Utilisez **TOUJOURS** une lèche-frite et une grille pour faire griller des aliments. Elles sont conçues pour permettre l'évacuation de l'excès de liquide et de graisse de la surface de cuisson pour empêcher les éclaboussures, la fumée et les incendies.
 - Pour empêcher la viande de se racornir, faites une fente sur les bords gras.
 - Badigeonnez le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant la cuisson au gril pour les empêcher de se dessécher. Pour empêcher de coller, graissez légèrement la lèche-frite.
 - Faites griller le premier côté pendant un peu plus de la moitié du temps de cuisson recommandé, assaisonnez et retournez. Assaisonnez le second côté juste avant de retirer la nourriture.
 - Retirez **TOUJOURS** la grille en position d'arrêt avant de retourner ou de retirer la nourriture.
 - Utilisez une pince ou une spatule pour retourner la viande. **NE JAMAIS** percer la viande avec une fourchette, car cela laisserait les jus s'écouler.
 - Retirez la lèche-frite du four lorsque vous retirez la nourriture. Les graisses cuiront sur la plaque si vous la laissez dans le four chaud après la cuisson sur le gril. Pendant que la plaque est encore chaude, placez une serviette en papier humide sur la grille. Vaporisez du détergent à vaisselle liquide sur la grille et arrosez-la avec de l'eau. Cela facilitera le nettoyage de la plaque, ou vous pouvez recouvrir la lèche-frite de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le papier d'aluminium recouvre le bord de la plaque.
- Bien que cela ne soit pas recommandé, vous pouvez recouvrir la grille avec un papier. Assurez-vous de séparer les ouvertures pour vous conformer aux ouvertures de la grille, de sorte que la graisse fondue puisse s'écouler, ce qui évite les éclaboussures, la fumée ou la possibilité d'un feu de graisse.

Tableau de cuisson sur le gril

Type et Morceau de viande	Poids	Réglage	Grille	durée (min)
BŒUF				
Surlonge, 1 po (2,5 cm)				
Saignant	12 oz (340, 18 g)	Gril	3	4
À point	12 oz (340, 18 g)	Gril	3	5
Bien cuit	12 oz (340, 18 g)	Gril	3	6
Aloyau, 3/4 po (2 cm)				
Saignant	10 oz (340, 18 g)	Gril	3	4
À point	10 oz (340, 18 g)	Gril	3	6
Bien cuit	10 oz (340, 18 g)	Gril	3	8
Hamburger, 1/2 po (1,2 cm)				
À point	,1 kg	Gril	3	12
Bien cuit	,1 kg	Gril	3	16
POULET				
Poitrine désossée, 1 po	,2 kg	Gril	3	30
Poitrine désossée, 1 po	,2 kg	Cuisson sur le gril par convection	3	30
Poitrine non désossée	,91 - 1,4 kg total	Gril	1	44
Poitrine non désossée	,91 - 1,4 kg total	Cuisson sur le gril par convection	1	20
Morceaux de poulet	,91 - 1,4 kg total	Gril	3	44
Morceaux de poulet	,91 - 1,4 kg total	Cuisson sur le gril par convection	3	40
JAMBON				
Tranche de jambon, 1 po	,45 kg	Gril	3	20
AGNEAU				
Côtelettes, 1 po	12 oz.	Cuisson sur le gril par convection	2	8
PORC				
Côtelettes de filet, 3/4 po	,45 kg	Cuisson sur le gril par convection	2	20
Bacon		Gril	2	3
POISSON				
Darne de saumon	,45 kg	Gril	2	16
Filets	,45 kg	Gril	2	16

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

Déshydratation par convection

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

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

⚠ ATTENTION

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

Décongélation par convection

Modèles VDR - Réglez la commande de température sur 200°F (93,3°C) et tournez le sélecteur sur « TRU CONV ». De l'air est envoyé par un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans utiliser de chaleur. Afin d'éviter d'être malade et de gaspiller de la nourriture, **NE PAS** laisser des aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

1. Placez les aliments congelés sur une plaque à pâtisserie.
2. Modèles VDR—Réglez le bouton de commande de température du four sur « ARRÊT » et allumez l'interrupteur du ventilateur à convection.
Modèles VDR - Réglez le bouton de commande de température du four sur « ARRÊT » et tournez le sélecteur sur « TRU CONV ».

⚠ AVERTISSEMENT

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

Nettoyage et entretien

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

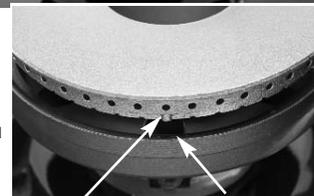
Brûleurs de surface

Essayez les débordements dès que possible et avant qu'ils puissent brûler et se solidifier. En cas de débordement, suivez les étapes ci-dessous :

- Laissez le brûleur et la grille refroidir à une température sécuritaire.
- Retirez la grille du brûleur. Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Retirez la tête et la base du brûleur et nettoyez-les.

Têtes de brûleur

Les têtes de brûleur de surface devraient systématiquement être enlevés et nettoyés. **TOUJOURS** nettoyer les têtes de brûleur après un débordement. Garder les têtes de brûleur propres va empêcher un mauvais contact et des flammes inégales. Pour nettoyer, tirer sur la tête de brûleur directement de la base de brûleur. Essuyer avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou un tampon doux Scotch Brite™ pour les aliments trop cuits. Si les ports de la tête de brûleur sont obstrués, les nettoyer avec une épingle droite. **NE PAS** agrandir ou déformer les ports. **NE PAS** utiliser un cure dents pour nettoyer les ports. Sécher correctement après le nettoyage. Pour un meilleur nettoyage et afin d'éviter d'éventuelles rouilles, **NE PAS** nettoyer au lave-vaisselle ou au four auto-nettoyant. Lorsqu'il est correctement installé, le graphique de l'indice sera aligné avec le dispositif d'allumage et en face de la goupille..



clé du localisateur encoche de la base du brûleur

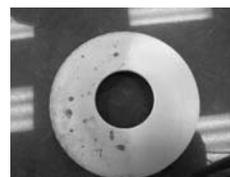
Pour les taches difficiles sur les têtes des brûleurs :

•Mélangez Bar Keepers Friend® et l'eau pour former une pâte. Enduire la surface à nettoyer et laisser pendant environ 30 minutes. Coussin de tête de brûleur de

•Scrub avec un 3M® vert. Il est préférable de mettre la tête du brûleur sur une surface dure avec une serviette en dessous, donc il n'est pas rayer la surface. Appliquer une pression lors de l'épuration. Rincer avec de l'eau chaude. S'assurer que la pâte n'obstrue pas les trous de brûleur de côté.



•Droit de côté a été nettoyée à l'aide de cette méthode. Remarque : N'est pas garanti pour enlever toutes les taches. Résistance de tache varie selon le type de déversement, la température de la tête du brûleur lors de déversement s'est produit, durée de déversement est resté sur le brûleur, etc..



Base de brûleur

Pour nettoyer, tirer sur la base de brûleur directement de la bride du brûleur. Essuyer avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou un tampon doux Scotch Brite™ pour les aliments trop cuits. Lors du remplacement de la base du brûleur, aligner soigneusement les trois nervures sous la base du brûleur avec les trois rainures de la bride du brûleur. S'assurer que la base du brûleur est de niveau en alignant la nervure avec tige avec la rainure ayant un trou.

Remarque : Pour retirer les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou une éponge Scotch Brite™ douce.

Conseil de nettoyage : Pour les chapeaux et têtes de brûleurs difficiles à nettoyer, les placer dans un sac hermétique contenant de l'ammoniaque.

Bride de brûleur

Une fois que la bride du brûleur a refroidi, elle doit être nettoyée à l'eau chaude savonneuse, mais ne pas laisser l'eau s'écouler ou s'égoutter dans la grande ouverture centrale. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifiez la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon.

NE PAS utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter la bride du brûleur.

- Essuyer les débordements qui restent sur la surface supérieure scellée.
- Replacer la base et la tête de brûleurs ainsi que les grilles après les avoir séchés entièrement.



Panneau de commande

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

Boutons de commande

S'ASSURER QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION ARRÊT AVANT DE LES RETIRER. Retirer les boutons. Laver-les avec du détergent et de l'eau chaude. Les sécher entièrement et les replacer en appuyant fermement dessus. **NE PAS** utiliser de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou de produits abrasifs. Ils pourraient effacer les dessins du bouton.



Surfaces du four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées sur votre four. **NE JAMAIS UTILISER D'AMMONIAQUE, DE D'ÉPONGES EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ABRASIFS, DES DÉTERGENTS, NETTOYANTS POUR LE FOUR, OU POUDES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DÉFINITIVEMENT VOTRE CUISINIÈRE. Modèles VDR/CVDR** – Votre four comporte un programme d'auto-nettoyage pour l'intérieur du four. Voir la section « Programme d'auto-nettoyage » pour obtenir des instructions complètes.

Pièces en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériau lorsque l'eau savonneuse ne fait pas le travail. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifier la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon. **NE PAS** utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable. **NE PAS** laisser de jus de citron ou de jus de tomate sur une surface en acier inoxydable, car l'acide citrique décolorerait l'acier inoxydable de manière irréversible. Essuyez les déversements immédiatement.

Surfaces en verre

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Vous pouvez utiliser un nettoyant à vitres pour enlever les traces de doigts. Si vous utilisez un nettoyant à vitres à l'ammoniaque, assurez-vous qu'il ne coule pas sur une surface de porte extérieure.

Lèchefrite et grille

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez une éponge en laine d'acier et du savon.

Grilles du four

Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, frottez à l'aide d'une éponge en laine d'acier et du savon.

Nettoyage et entretien

Remplacement des lumières du four

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

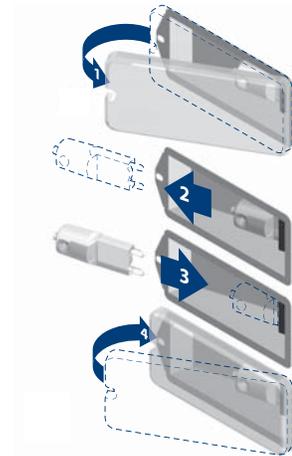
Coupez l'alimentation électrique sur le fusible ou le disjoncteur principal avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS toucher l'ampoule à mains nues. Nettoyez toute trace d'huile sur l'ampoule et manipulez-la avec un chiffon doux.

NE PAS toucher l'ampoule à mains nues. Nettoyez toute trace d'huile sur l'ampoule et manipulez-la avec un chiffon doux.

1. Ouvrez le couvercle en verre de la lampe en glissant un tournevis dans la fente d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez-la.
3. Remplacez-la par une ampoule halogène en suivant les exigences de tension et de puissance (en watts) indiquée sur le couvercle en verre.
4. Replacez le couvercle en le fermant d'un coup sec sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez l'alimentation électrique au fusible ou disjoncteur principal.



Programme d'auto-nettoyage Modèles bi-énergie VDR/CVDR uniquement

Ce four comporte un programme d'auto-nettoyage pyrolytique automatique. Pendant ce programme, le four atteint des températures élevées pour brûler les souillures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré permet de réduire les odeurs associées aux souillures brûlées. Un résidu de cendres en poudre reste au fond du four à la fin du programme d'auto-nettoyage. Le loquet s'active automatiquement après la sélection du mode auto-nettoyant. Le loquet s'assure que la porte ne peut pas s'ouvrir tant que l'intérieur du four est à la température de nettoyage.

Avant de démarrer le programme d'auto-nettoyage :

1. Retirer les grilles du four et tous les objets/ustensiles du four. La forte chaleur générée pendant le programme de nettoyage peut décolorer, déformer et endommager ces objets. **NE PAS** utiliser de papier d'aluminium ou des revêtements de protection dans le four. Pendant le programme d'auto-nettoyage, le papier peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
2. Essuyer tous les débordements sur le bas et les côtés du four. **NE JAMAIS** utiliser de nettoyants pour four dans un four auto-nettoyant ou sur les parties élevées de la porte.
3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du programme. Les souillures de ces parties vont cuire et seront très difficiles à nettoyer si ce n'est pas fait avant. Nettoyer la porte jusqu'au joint, le cadre de la porte et jusqu'à 2 pouces à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Rincer correctement et sécher.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le four est FROID avant de le nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le début du programme d'auto-nettoyage, car certaines parties deviennent extrêmement chaudes au toucher ! Au cours des premières utilisations de la fonction auto-nettoyante du four, des odeurs ou de la fumée peuvent se dégager à cause du séchage du liant contenu dans l'isolation haute densité utilisée dans le four. Lorsque l'isolation est correctement séchée, cette odeur disparaît. Au cours des programmes d'auto-nettoyage suivants, vous pouvez humer une odeur caractéristique des températures élevées. Aérez correctement la cuisine pendant le programme d'auto-nettoyage.

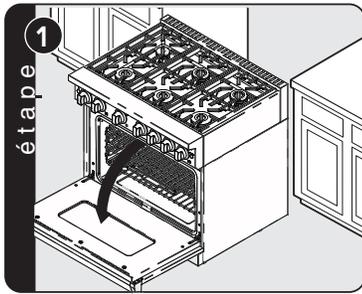
Pour démarrer le programme d'auto-nettoyage :

1. Fermer la porte complètement.
2. Tourner le sélecteur du four en sens horaire sur le mode « AUTO-NETTOYAGE ».
3. Tourner le bouton de commande de température sur la butée de réglage du nettoyage. À ce moment, la lampe témoin du nettoyage s'allume. Après 30 secondes, le loquet automatique s'enclenche et la lampe témoin du four s'allume. La lampe témoin du four reste allumée jusqu'à ce que le four atteigne la température d'auto-nettoyage, puis se remet en marche et s'arrête alternativement pendant le programme d'auto-nettoyage.
4. La lampe témoin du nettoyage reste allumée jusqu'à la fin du programme d'auto-nettoyage ou s'arrête et la température du four baisse jusqu'à une température de sécurité. Un programme complet dure environ 2-1/2 heures avec 30 minutes supplémentaires nécessaires pour que le four refroidisse assez en vue du dégagement du loquet.
Remarque : Un bruit de ventilateur est perceptible pendant le programme d'auto-nettoyage et continue pendant les 2-1/2 heures de la durée du programme d'auto-nettoyage.
Remarque : Sur les modèles de cuisinière avec plaque chauffante, la plaque chauffante/à mijoter ne fonctionne pas pendant le programme d'auto-nettoyage.
5. À la fin du programme, tourner le sélecteur du four et le bouton de commande de température sur la position « ARRÊT ». Lorsque le four a complètement refroidi, ouvrir la porte et retirer la cendre des surfaces du four à l'aide d'un linge humide.

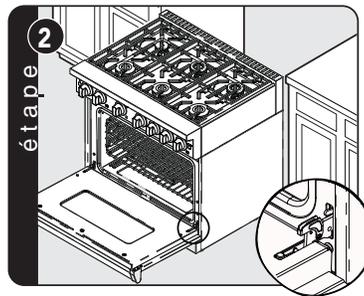
Pour arrêter le programme d'auto-nettoyage :

Pour annuler ou interrompre le programme d'auto-nettoyage, tourner le bouton de commande de température et le sélecteur de fonctions du four sur « ARRÊT ». Lorsque la température du four baisse et atteint une température de sécurité, le loquet automatique se dégage et la porte du four peut s'ouvrir. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre des surfaces du four à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide.

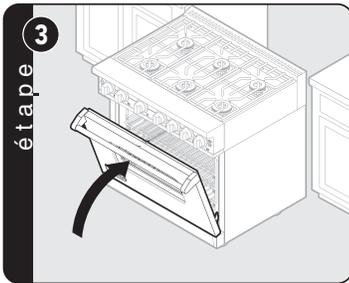
Retrait de la porte



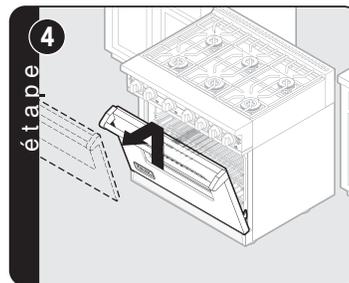
Ouvrez la porte entièrement.



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

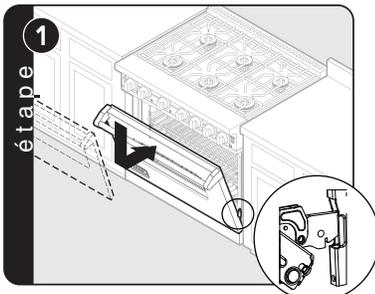


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

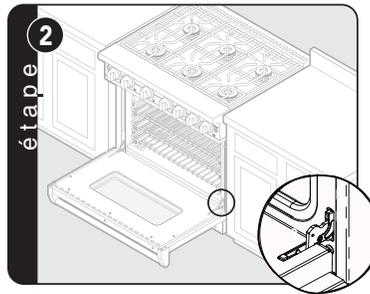


Tirez la porte vers le haut puis vers l'extérieur.

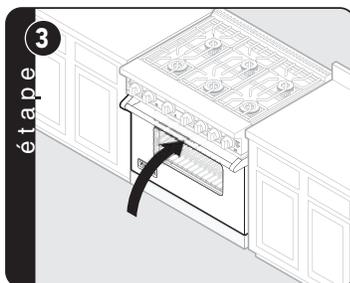
Remplacement de la porte



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



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



Fermez la porte.

Dépannage

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

Informations sur l'entretien

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

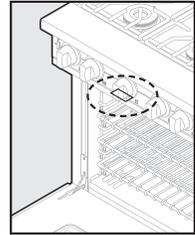
Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles.

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

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

VIKING RANGE, LLC
SERVICE PRIVILÉGIÉ
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'opération d'entretien. Vous trouverez les numéros de série et de modèle de votre appareil en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de contrôle.



Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

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

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Garantie

SÉRIES PROFESSIONNELLES CUISINIÈRES À GAZ AMOVIBLES/CUISINIÈRES BI-ÉNERGIE

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 « RÉSIDENIELLES 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, les églises, les yachts, 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 À CINQ ANS SUR LES BRÛLEURS

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

CONDITIONS GÉNÉRALES

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 A 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 É.-U.
(662) 455-1200

Pour obtenir des renseignements sur le produit,
appeler au 1-888-845-4641
ou consulter notre site web brigade.ca