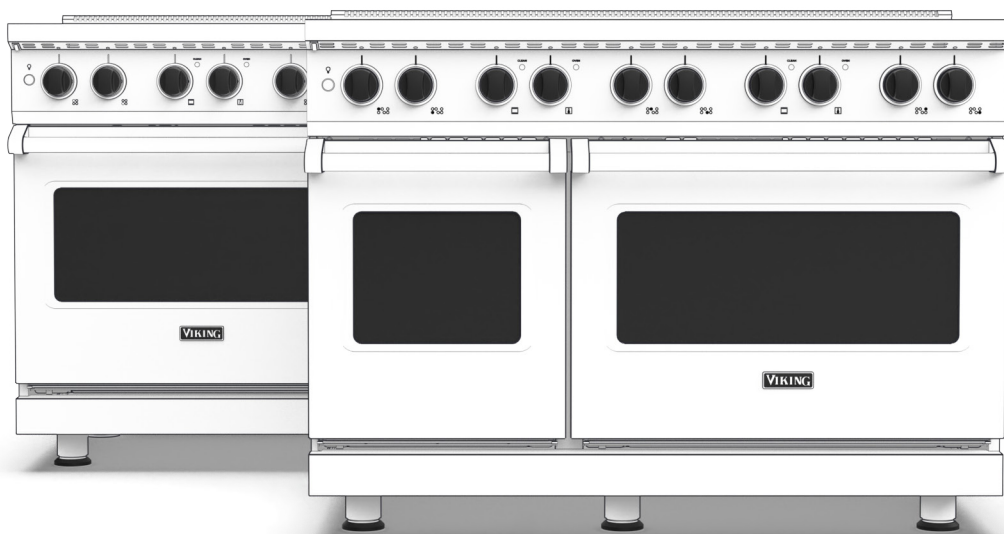




Use & Care Manual

5 Series Freestanding Electric & Induction Range

VER53044B/CVER53044B | VIR53044B/CVIR53044B

VIR53646B/CVIR53646B | VIR54846B/CVIR54846B

Congratulations

Congratulations and welcome an elite world of ownership. We hope you will enjoy and appreciate the care and attention we have put into every detail of your new, state-of-the-art self-cleaning range.

Your range is designed to offer years of reliable service. This Use and Care Manual will provide you with the information you need to become familiar with your product's care and operation.

Your complete satisfaction is our ultimate goal. If you have any questions or comments about this product, please contact the dealer from whom you purchased it, or contact our Consumer Support Center at 1-888-845-4641.

We appreciate your choice of our range and hope that you will again select our products for your other major appliance needs.

For more information about the complete and growing selection of products, visit us online at www.vikingrange.com

Table of Contents

Warnings.	3	Convection Defrost.	23
Before Using Your Range	7	Cleaning and Maintenance	23
Surface Operation	8	Replacing the Oven Lights.	25
Choosing the Correct Cookware	8	Self-Clean Cycle	25
Electric Range Features	9	Door Removal.	26
Induction Range Features	10	Door Replacement.	26
Surface Cooking Tips	13	Troubleshooting	27
Surface Heat Settings	13	Service Information	28
Oven Functions and Settings	14		
Oven Features.	14		
Rack Positions.	14		
Using the Oven	15		
Preheat	15		
BAKE (Two-Element Bake).	14		
CONV BAKE (Convection Bake).	17		
TRU CONV (TruConvec™)	17		
CONV ROAST* (Convection Roast)	20		
CONV BROIL* (Convection Broil)	21		
HI BROIL.	21		
MED BROIL	21		
LOW BROIL	21		
Convection Dehydrate	23		

Warnings

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating this appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER
Hazards or unsafe practices which WILL result in death or severe personal injury
⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices which COULD result in death or severe personal injury
⚠ CAUTION
Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury or property damage.
All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ WARNING



To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion, **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.

⚠ CAUTION

This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ WARNING

TIPPING HAZARD.



To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure the bracket has been installed properly, look behind the range with a flashlight to verify proper installation.

- This range can tip.
- Injuries to persons can result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See installation instructions.

Re-engage anti-tip devices if range is moved.

⚠ CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD



To avoid risk of injury, **DO NOT** touch the glass top or the oven door during use or immediately after use. These surfaces can get hot.

⚠ CAUTION

FALLING HAZARD



DO NOT store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.

⚠ WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

To avoid risk of injury or death, **DO NOT** touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

⚠ WARNING



BURN OR ELECTRICAL SHOCK HAZARD

To avoid risk of injury or death, Make sure all controls are **OFF** and oven is **COOL** before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock.

⚠ WARNING

BURN HAZARD



To avoid risk of injury, **DO NOT** touch the glass. The oven door, especially the glass, can get hot during usage.

⚠ WARNING

This range features a self-cleaning cycle. During this cycle, the oven reaches elevated temperatures in order to burn off soil and deposits.

A powder ash residue is left in the bottom of the oven after completion of the self-clean cycle.

NOTE: DO NOT use commercial oven cleaners inside the oven. Use of these cleaners can produce hazardous fumes or can damage the porcelain finishes. **DO NOT** line the oven with aluminum foil or other materials. These items can melt or burn during a self-clean cycle, causing permanent damage to the oven.

⚠ WARNING

BURN HAZARD



When self-cleaning, surfaces may get hotter than usual, therefore, children should be kept away.

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven. **DO NOT** use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

⚠ CAUTION

To avoid sickness and food waste, **DO NOT** allow defrosted food to remain in the oven for more than two hours.

⚠ CAUTION



You must carefully check the food during the dehydration process to ensure that it does not catch fire.

⚠ NOTICE

DO NOT turn the temperature control on during defrosting. Turning the convection fan on will accelerate the natural defrosting of the food without the heat.

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage, **DO NOT** use cast iron cookware. Cast iron retains heat and may result in damaging the rangetop.

⚠ CAUTION



DO NOT touch the exterior portions of the oven after self-cleaning cycle has begun, since some parts become extremely hot to the touch!

During the first few times the self-cleaning feature is used, there may be some odor and smoking from the “curing” of the binder in the high-density insulation used in the oven. When the insulation is thoroughly cured, this odor will disappear. During subsequent self-cleaning cycles, you may sense an odor characteristic of high temperatures.

KEEP THE KITCHEN WELL-VENTED DURING THE SELF-CLEAN CYCLE.

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage, **DO NOT** use cast iron cookware. Cast iron retains heat and may result in damaging the cooktop.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.
- If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.
- NEVER leave any items on the rangetop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.
- Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. DO NOT leave plastic items on the rangetop as they may melt or soften if left too close to the vent or a surface element.
- Combustible items (paper, plastic, etc.) may ignite and metallic items may become hot and cause burns. DO NOT pour spirits over hot foods. DO NOT leave oven unsupervised when drying herbs, breads, mushrooms, etc; fire hazard.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Cooking Surface: Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- NEVER pick up or move a flaming pan.
- Oven: Smother fire or flame by closing the oven door.

DO NOT use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

- To eliminate the hazard of reaching over hot surface elements, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.
- NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.
- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

Cooking Safety

- ALWAYS place a pan on a surface element before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface element. Make sure the correct element is turned on. When cooking is completed, turn element off before removing pan.
- NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. DO NOT use high heat for extended cooking operations.
- NEVER heat an unopened container on the surface element or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy pot-holders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should NEVER be used as potholders because they can trail across hot surface elements and ignite or get caught on appliance parts.
- ALWAYS let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.
- DO NOT let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan off.
- NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.
- ALWAYS place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. ALWAYS avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder.
- ALWAYS turn the oven off at the end of cooking.
- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.
- NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- If you are "flaming" liquor or other spirits under an exhaust, **TURN THE FAN OFF**. The draft could cause the flames to spread out of control.

Utensil Safety

- Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.
- Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, **DO NOT** extend handles over adjacent burners. **ALWAYS** turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.
- **NEVER** let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for rangetop surface or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **DO NOT** use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. **DO NOT** use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Heating Elements and Glass Ceramic Cooking Surfaces

- Surface areas on or adjacent to the unit may be hot enough to cause burns.
- **NEVER** touch oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.
- Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns.
- During and after use, **DO NOT** touch or let clothing or other flammable material contact surface of unit or areas near unit, heating elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.
- **DO NOT COOK ON BROKEN COOKING SURFACE** – If cooking surface should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooking surface and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. **DO NOT** touch the surface elements or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.
- Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Clean Oven

- Clean only parts listed in this guide. **DO NOT** clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. **DO NOT** use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.
- Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming.
- This range features a cooling fan which operates automatically during a clean cycle. If the fan does not turn on, cancel the clean operation and contact an authorized servicer.
- It is normal for the rangetop cooking surface of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the rangetop cooking surface during a clean cycle should be avoided.
- **NEVER** leave your residence when the self-clean function is operating.

Important notice regarding pet birds:

NEVER keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Radio Interference

This unit generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna
- Increase the distance between the unit and receiver
- Connect the unit into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

NOTE: It is the user's responsibility to correct any interference.

About Your Appliance

- For proper oven performance and operation, DO NOT block or obstruct any of the vents located on the island trim (air grille).
- Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. When the oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, DO NOT touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.
- Other potentially hot surfaces include rangetop, areas facing the rangetop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door, areas around the oven door and oven window.
- The misuse of oven doors (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in potential hazards and/or injuries.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Before Using Your Range

All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process. Before starting to cook, clean the range with a damp soapy sponge being careful to not squeeze excess amounts water into openings around control panel or rear trim. There may be some burn off and odors on first use of the appliance—this is normal.

Glass Rangetop

Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended.

Oven

IMPORTANT! Before first use, wipe interior with soapy water and dry thoroughly. Then set the oven selector to bake, the thermostat to 450°F, and operate for an hour.

All models include:

- A broad range of baking and broiling modes—up to eight cooking modes in all—to make even your most challenging baking projects a success
- Strong, wear-resistant glass ceramic surface for excellent cleanability
- Split baking and broiling elements—which reduces preheating time and provides greater control and more even heating
- A reversing fan which is two times larger than most on the market—this allows you to cook foods more thoroughly and evenly—even when baking large quantities
- Four convection modes offering greater air circulation to shorten cooking times and cook foods more evenly
- Three broiling modes including a new low-broil mode for delicate broiling and top-browning
- A profiled, concealed bake element for easier cleaning

Surface Operation

Cooking Vessels

Each cook has his or her own preference for the particular cooking vessels that are most appropriate for the type of cooking being done. Most cooking vessels are suitable for use on the electric range and it is not necessary to replace your present domestic vessels with commercial cookware. This a matter of personal choice. As with any cookware, yours should be in good condition and free from excessive dents on the bottom to provide maximum performance and convenience. For the induction range, cookware needs to be induction compatible and completely magnetic on the bottom. Partial magnetic bottoms will not perform properly.

Note: When using big pots, it is recommended to use the front elements. There is more room in the front and potential cleanup of rear of appliance due to staining or discoloration will be minimized.

Choosing the Correct Cookware

Cookware must be centered and fully contact the surface of the cooking element.

Use flat-bottomed pans

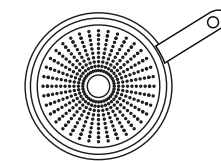
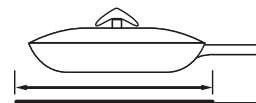
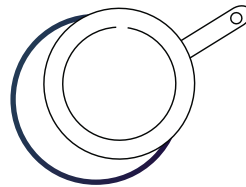
Pans should meet or exceed the recommended minimum size for the cooking element used.

Make sure pans sit completely on the cooktop surface and not on the cooktop trim.

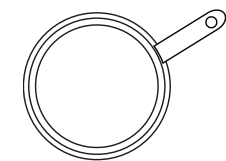
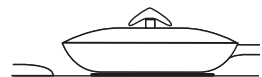
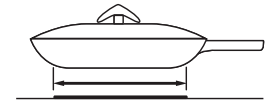
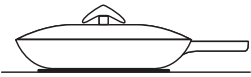
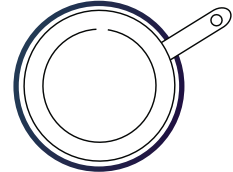
Cookware should be properly balanced. Pans with heavy handles will tilt.

For induction ranges, cookware needs to be completely magnetic on the bottom. Partial magnetic bottoms will not perform properly.

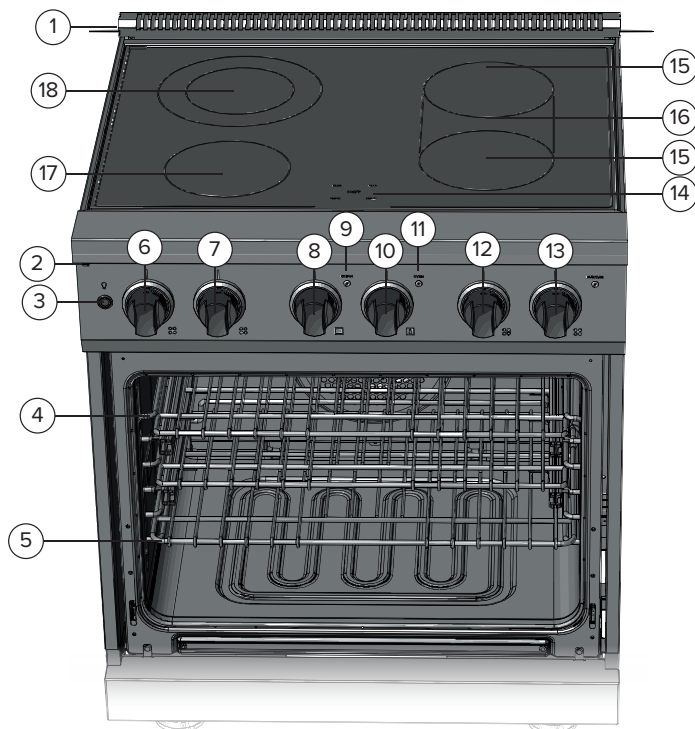
INCORRECT



CORRECT



Electric Range Features



1. Island Trim (Air Grille)
2. Control Panel Down Light Switch
3. Oven Light Switch
4. 6 Position Rack Supports
5. 3 Anti-Tilt Racks
6. Left Rear Element Knob
7. Left Front Element Knob
8. Oven Mode Selector Knob
9. Oven Clean Light
10. Oven Temp. Selector Knob
11. Oven Cycle Light
12. Rear Right & Bridge Element Knob
13. Front Right Element Knob
14. Surface Element Indicator Lights
15. Two 7" 1800W Elements
16. 800W Bridge Element
17. One 6.5" 1500W Element
18. Dual element 6" 1400W / 9" 3000W

Electric Ranges

Single Front or Rear Center Element

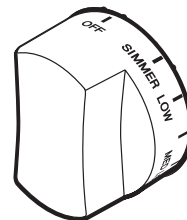
Push in and turn the control knob counterclockwise to the desired setting. The element will cycle on and off to maintain the desired heat setting. When finished, turn all controls to "OFF."

Double Rear Element

Dual elements are controlled by a dual rotary control which will activate just the inner element for smaller pots or both the inner and outer element for larger pots. Push in and turn the left rear control knob clockwise to the desired setting. Both the center and outer double element on left rear will cycle on and off to maintain the desired heat setting. When finished, turn all controls to "OFF".

Front and Bridge Element

On a bridging element, the dual rotary control will turn on just the element for use with a single pot or the element and the bridge for use with a large rectangular pot or griddle application. Push in and turn the either the right rear control knob counterclockwise to the desired setting to operate the single rear element. Push and turn the right rear element clockwise. The rear element and the bridge element will cycle on and off to maintain the desired heat setting. When finished, turn all controls "OFF."



⚠ CAUTION

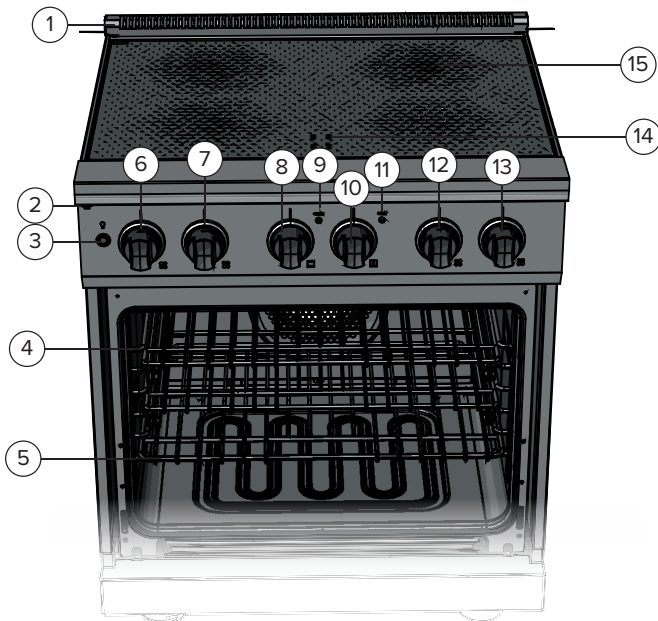
Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction surface since they can get hot.

⚠ CAUTION

DO NOT heat empty cookware or let cookware boil dry. The cookware can absorb an excessive amount of heat very quickly, resulting in possible damage to the cookware and ceramic glass.

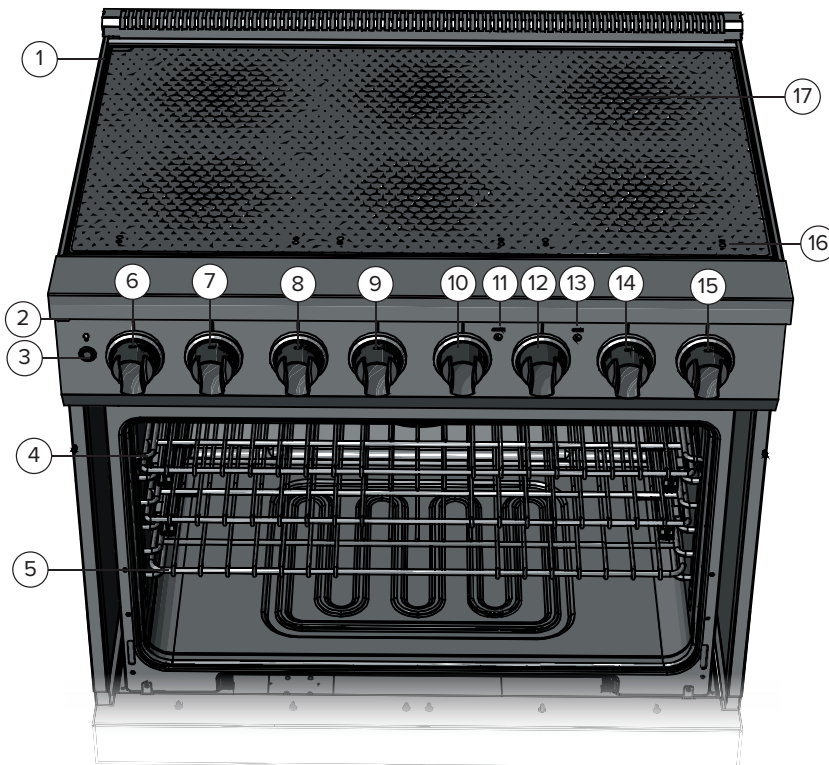
Induction Range Features

30" W.



1. Island Trim (Air Grille)
2. Control Panel Down Light Switch
3. Oven Light Switch
4. 6 Position Rack Supports
5. 2 Anti-Tilt Racks
6. Left Rear Element Knob
7. Left Front Element Knob
8. Oven Mode Selector Knob
9. Oven Clean Light
10. Oven Temp. Selector Knob
11. Oven Cycle Light
12. Right Rear Element Knob
13. Right Front Element Knob
14. Surface Element Indicator Lights
15. Four 9" MangeQuick Elements 2300W/3700W

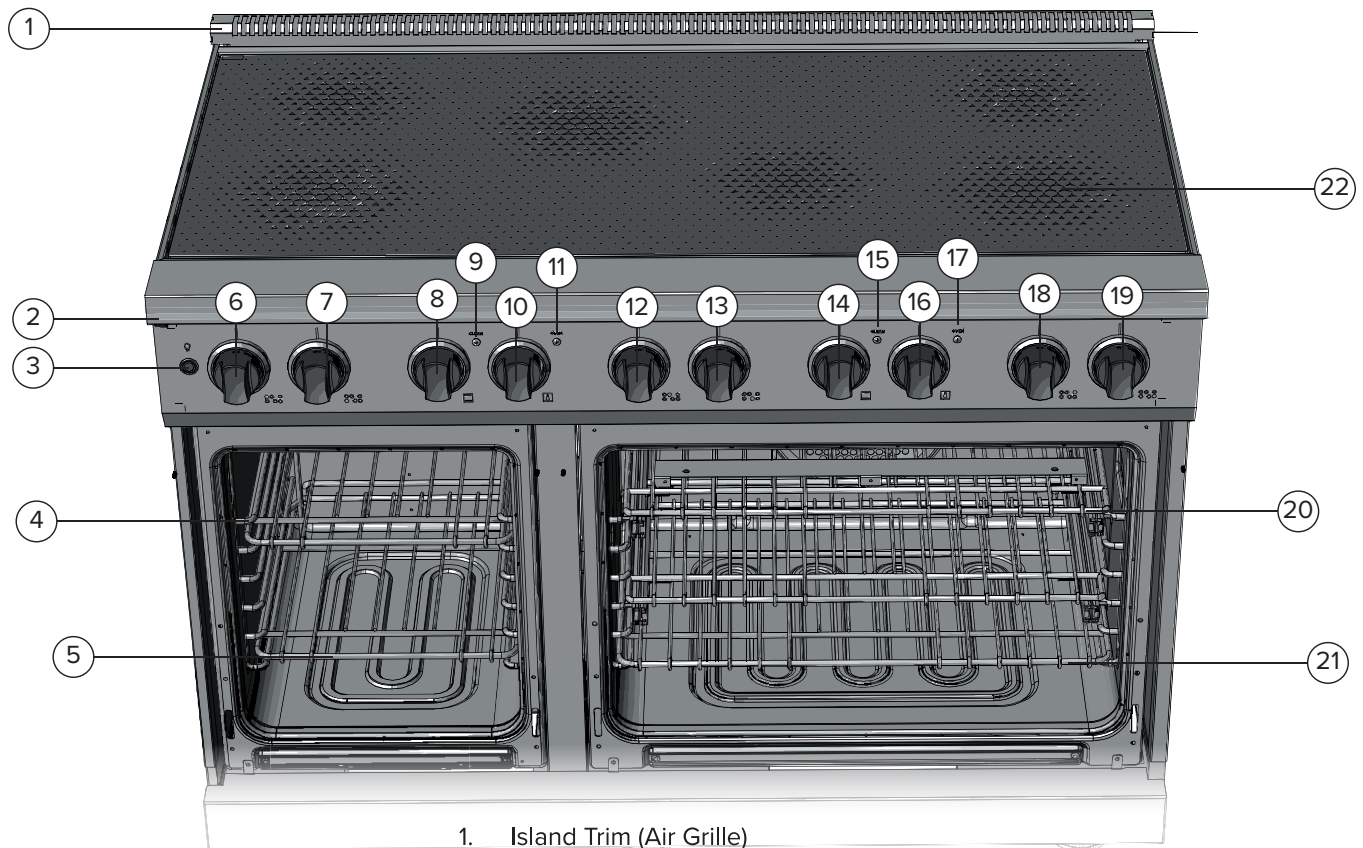
36" W.



1. Island Trim (Air Grille)
2. Control Panel Down Light Switch
3. Oven Light Switch
4. 6 Position Rack Supports
5. 2 Anti-Tilt Racks
6. Left Rear Element Knob
7. Left Front Element Knob
8. Center Rear Element Knob
9. Center Front Element Knob
10. Oven Mode Selector Knob
11. Oven Clean Light
12. Oven Temp. Selector Knob
13. Oven Cycle Light
14. Right Rear Element Knob
15. Right Front Element Knob
16. Surface Element Indicator Lights
17. Six 9" MangeQuick Elements 2300W/3700W

Induction Range Features

48" W.



1. Island Trim (Air Grille)
2. Control Panel Down Light Switch
3. Oven Light Switch
4. 6 Position Rack Supports
5. 2 Anti-Tilt Racks
6. Left Rear Element Knob & Lighted Bezel
7. Left Front Element Knob & Lighted Bezel
8. 18" Oven Mode Selector Knob & Lighted Bezel
9. 18" Oven Clean Light
10. 18" Oven Temp. Selector Knob & Lighted Bezel
11. 18" Oven Cycle Light
12. Rear Center Element Knob & Lighted Bezel
13. Front Center Element Knob & Lighted Bezel
14. 30" Oven Model Selector Knob & Lighted Bezel
15. 30" Oven Clean Light
16. 30" Oven Temp Selector Knob & Lighted Bezel
17. 30" Oven Cycle Light
18. Right Rear Element Knob & Lighted Bezel
19. Right Front Element Knob * Lighted Bezel
20. 6 Position Rack Support
21. 3 Anti-Tip Racks
22. Six 9" MagneQuick Elements 2300W/3700W

Surface Operation

Induction Ranges

Induction Cookware

Induction cooking utilizes magnetic power which reacts with iron in the base of cookware, instantly transforming the pot or pan into the heat source. The heat stops when the cookware is removed. Your cookware should be induction compatible and **MUST** have a magnetic layer of steel for your induction cooktop to operate properly. The cookware should have a flat, heavy magnetic bottom and straight sides with a diameter of 5" (13 cm) to 12" (31 cm). The induction cookware should be in good condition and free from excessive dents on the bottom to provide maximum performance and convenience.



All Viking cookware is induction friendly, as are most other high-end brands of stainless steel and enamel cookware. Most induction cookware will be suitable for your induction cooktop if a magnet adheres to the bottom surface. Cookware that is **NOT** suitable for your induction cooktop includes pottery, glass, aluminum, copper, bronze, and any type of cookware with a footed base.

Hot Surface Indicator Lights VIR530 / VIR536 models only

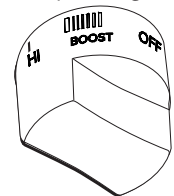
The range has hot surface indicator lights. They are located to the bottom left of each burner. When the corresponding element is turned to **SIMMER**, **LOW**, **MED**, or **HI**, the indicator light will flash blue if there is no pot or will remain solid blue while cooking. When the corresponding element is turned to **BOOST**, the indicator light will flash white if there is no pot and will remain solid white while cooking.

After turning the element off, the indicator light will continue to flash alternating between blue and white until the surface has cooled.

Hot Surface Indicator Lights VIR548 models only

The range has surface indicator lights located in the knob bezel that correspond to each element. When the corresponding element is turned to **SIMMER**, **LOW**, **MED** or **HI**, the bezel light will flash white if there is no pot detected and will remain solid white while cooking. When the corresponding elements **BOOST** function is activated, the bezel light will flash blue if there is no pot detected and will remain solid white while cooking.

After turning the element off, the bezel light will continue to flash alternating between blue and white until the surface has cooled.



Operating Single Elements

All burners have variable controls. Push in and turn the knob clockwise one click to achieve the lowest setting. Continue turning clockwise to the desired **SIMMER**, **LOW**, **MED**, or **HI** Settings.

The final setting once you have turned the knob clockwise to its max is the **BOOST** setting. Boost mode can be activated by over-rotating the knob and holding until the indicator light turns white indicating that boost mode is active. On the **VIR548** models only, the indicator light will flash blue during use of **BOOST** mode and will be white when using settings **SIMMER**, **LOW**, **MED**, or **HI**.

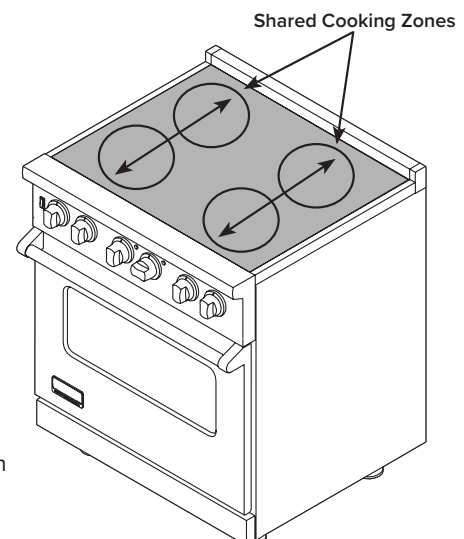
Boost mode temporarily increases the power to the element allowing for faster heat up times. It is recommended to use this function for boiling water or other liquids. You can only boost one element per zone at the same time. (Refer to Power Sharing for zones.) Boost only operates for 10 minutes then automatically reduces to the high setting indicated by the indicator light turning blue. (Turns white on the **VIR548** models)

If you boost an element while using an element within the same power zone, the element not in boost (indicated by blue indicator light) will have the power reduced automatically.

Induction Cooking Power

The induction range has 2 or 3 cooking zones consisting of 2 elements each. If using more than one cooking element on high power in the same zone, the maximum cooking power may be reduced. For best performance results, start cooking on only one element per shared zone. Once it has reached cooking temperature, start cooking on the second cooking zone.

Power sharing tips: Remember to select the power setting last for the cooking element you want to maintain at a full setting heat. To maintain full setting for two items, place items in non-shared zones.



30" W. Model shown

Surface Operation

Surface Cooking Tips

- The minimum pot or pan (vessel) diameter recommended is 5" (13 cm).
- Remember to use the proper size cookware for the size element chosen. Smaller cookware should be used for smaller elements and larger cookware should be used for larger elements.

Note: If ALL elements are turned to HI for a long period of time, the internal temperature inside the cooktop may rise, causing the cooktop to turn off. Prior to shutting off, the indicator lights will flash faster and the power will be backed down on the element that is overheating.

Surface Heat Settings

Heat Setting	Use
Simmer	Melting small quantities Steaming rice Simmering sauces
Low	Melting large quantities
Med Low	Low-temperature frying (eggs, etc.) Simmering large quantities Heating milk, cream sauces, gravies, and puddings
Med	Sauteing and browning, braising, and pan-frying Maintaining slow boil on large quantities
Med High	High-temperature frying Pan broiling Maintaining fast boil on large quantities
High	Boiling water quickly Deep-fat frying in large utensil

Cooking Guide - Suggested Heat Setting

Food	Start at Setting	Complete at Setting
Rice	Hi - cover, bring water to a boil	Lo - cover, finish timing according to directions
Chocolate	Lo - until melted	
Candy	Lo - cook	
Pudding, pie filling	Lo - cook according to directions	
Eggs - in shell fried poached	Hi - cover, bring to boil Hi - until pan is hot Hi - bring water to boil	OFF - let set to desired doneness Lo - Med, cook to desired doneness Lo - finish cooking
Sauces	Hi - melt fat	Lo-Med, finish cooking
Soups, stews	Hi - heat up liquid	Lo-Med, finish cooking
Vegetables	Hi - preheat skillet	Lo-Med, finish cooking until desired tenderness is reached
Breads - french toast, pancakes	Med-Hi, preheat skillet	Lo - cook to desired brownness
Cooked cereals, grits, oatmeal	Hi - cover, bring water to a boil	Lo-Med, add cereal and cook according to directions
Bacon, sausages	Hi - preheat skillet	Med - cook to desired doneness
Swiss steaks	Hi - melt fat, Med-Hi - to brown meat	Lo - add liquid, cover, simmer until tender
Chicken, fried	Hi - melt fat Med-Hi - to brown crust	Lo - cook until tender
Hamburgers, pork chops	Hi - preheat skillet	Med - to brown meat and cook to desired brownness
Pasta	Hi - bring salted water to a boil, add pasta slowly	Med - maintain boil until tender

Remember that induction cooking is instantaneous and boiling time is decreased when using the proper induction cookware.

Oven Functions and Settings

BAKE (Two-Element Bake) - Use this setting for baking, roasting, and casseroles.

CONV BAKE (Convection Bake) - Use this setting to bake and roast foods at the same time with minimal taste transfer.

TRU CONV (TruConvec™) - Use this bake setting for multi-rack baking of breads, cakes, and cookies. (up to six racks of cookies at once)

CONV ROAST (Convection Roast) - Use this setting for roasting whole turkeys, whole chickens, hams, etc.

CONV BROIL (Convection Broil) - Use this setting to broil thick cuts of meat.

HI BROIL - Use this setting for broiling dark meats at 1" thickness or less when rare or medium doneness is desired.

MED BROIL - Use this setting for broiling white meats such as chicken or meats greater than 1" thick that would be over-browned in high broil.

LOW BROIL - Use this setting for delicate broiling such as meringue.

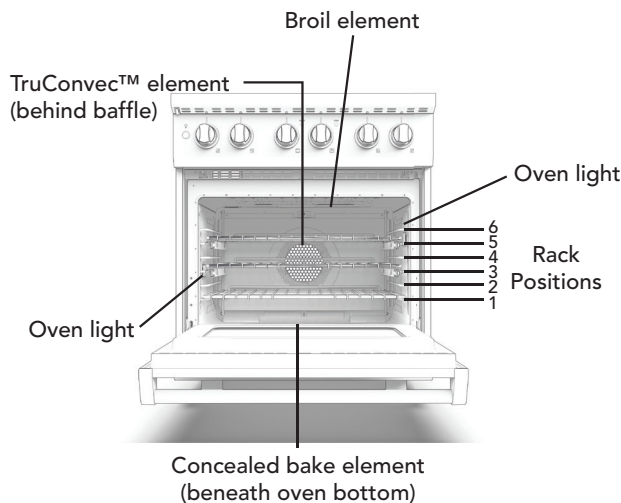
SELF CLEAN - Use this function to clean oven.

Convection Dehydration (TRU CONV) - Use this function to dehydrate fruits and vegetables.

Convection Defrost (TRU CONV) - Use this function to defrost foods.

Note: For more information on oven functions see "Operation" section.

Oven Features



Rack Positions

Each oven is equipped with three racks. All ovens have six rack positions. Position 6 is the farthest from the oven bottom. Position 1 is the closest to the oven bottom. The racks can be easily removed and arranged at various levels. For best results with conventional baking, DO NOT use more than one rack at a time. It is also recommended, when using two racks, to bake with the racks in positions 2 and 4 or positions 3 and 5.

⚠ WARNING

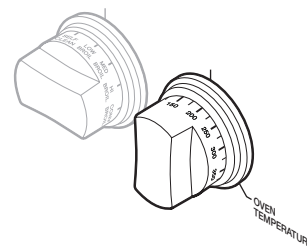
NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Do not cook directly on the oven bottom. Always use oven racks when cooking in the oven. Aluminum foil linings or cooking on the oven bottom may trap heat, causing damage to the oven bottom or a fire hazard.

Using the Oven

On the VIR548 models, when running 2 ovens at the same time, they will go into a reduced amp draw mode. This will increase the preheat times on functions that use preheat. Self-Clean will not be affected. When using self clean, the other oven will not be functional.

Preheat

For best results, it is extremely important that you preheat your oven to the desired cooking temperature before placing food items in the oven to begin cooking. In many cooking modes, partial power from the broiler is used to bring the oven to the preheat temperature. Therefore, placing food items in the oven during the preheat mode is not recommended. The Viking Rapid Ready™ Preheat System is engineered so that the oven is brought to the desired set temperature in a manner which will provide the optimum cooking environment based on the selected cooking mode in the shortest possible time.

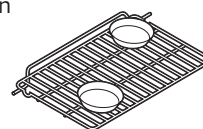


For instance, the preheat mode for TruConvect™ is designed to be brought up to the set point temperature in a different manner than the preheat mode for conventional bake. This is because TruConvect is designed for multi-rack baking. So it is extremely critical that all rack positions have reached the desired cooking temperature. As a result, it is normal for oven to take slightly longer for the oven to preheat to 350°F in TruConvect mode when compared to the amount of time it takes to preheat the oven cavity to 350°F in conventional bake mode. Also, preheat time can vary based on some external factors such as room temperature and power supply. A significantly colder room temperature or a power supply less than 240 VAC can lengthen the time it takes for the oven to reach the desired set temperature. Rapid Ready Preheat provides one of the fastest preheat times - so your oven is ready to begin cooking when you are.

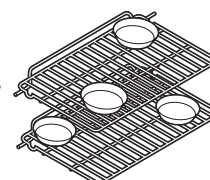
Pan Placement Tips

- When using large (15" x 13") flat pans or trays that cover most of the rack, rack positions 2 or 3 produce the best results.
- When baking on more than one rack, it is recommended to use one of the convection modes and the 2nd and 4th positions or the 3rd and 5th positions for more even baking. When baking on three racks, use any combination of positions 2, 3, 4, and 5 for more consistent results.
- Stagger pans in opposite directions when two racks and several pans are used in conventional bake. If possible, no pan should be directly above another.
- Allow 1 to 2 inches of air space around all sides of each pan for even air circulation.

Single Rack Pan Placement

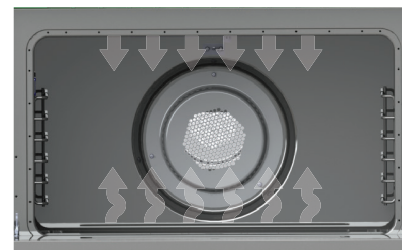


Multiple Rack Pan Placement



Two element Baking

Because of variations in food density, surface texture and consistency, some foods may be prepared more successfully using the conventional bake setting. For this reason, conventional baking is recommended when preparing baked goods such as custard. Full power heat is radiated from the bake element in the bottom of the oven cavity and supplemental heat is radiated from the broil element. The user may find other foods that are also prepared more consistently in conventional bake. It is recommended to use this function for single-rack baking.



Baking Tips

- Make sure the oven racks are in the desired position before you turn on the oven.
- **DO NOT** open the door frequently during baking. If you must open the door, the best time is during the last quarter of the baking time.
- Bake to the shortest time suggested and check for doneness before adding more time. For baked goods, a stainless steel knife placed in the center of the item should come out clean when done.
- Use the pan size and type recommended by the recipe to ensure best results. Cakes, quick breads, muffins, and cookies should be baked in shiny, reflective pans for light, golden crusts. Avoid the use of old, darkened pans. Warped, dented, stainless steel and tin-coated pans heat unevenly and will not give uniform baking results.
- If baking with a large sheet pan, it is important to note that the large width of the sheet pan has the tendency to restrict the airflow in the oven cavity. It is recommended to use Convection Bake to help better circulate the heat in the oven cavity when baking with a large sheet pan.

To use BAKE function

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning oven on.
2. Set the oven selector knob to the BAKE function and set the oven temperature control knob to the desired temperature.
3. Close the door. Allow oven to preheat.
4. Once preheated, carefully place prepared item(s) on rack.
5. Close the door. Bake to desired cooking time and/or doneness.

Using the Oven

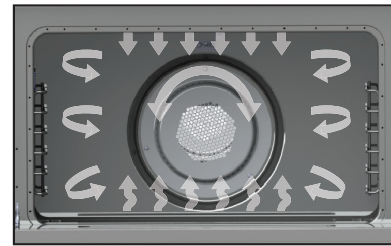
CONVENTIONAL BAKING CHART					
Food	Pan Size	Single Rack Position (Lg Oven)	Single Rack Position (Sm Oven)	Temperature	Time (min.)
BREADS					
Biscuits	Cookie sheet	3 or 4	2	400°F (204°C)	10 - 12
Yeast loaf	Loaf pan	3 or 4	2	375°F (191°C)	30 - 35
Yeast rolls	Cookie sheet	3 or 4	2	400°F (204°C)	12 - 15
Nut bread	Loaf pan	3 or 4	2	375°F (191°C)	30 - 35
Cornbread	8" x 8"	3 or 4	2	400°F (204°C)	25 - 30
Gingerbread	8" x 8"	3 or 4	2	350°F (177°C)	35 - 40
Muffins	Muffin tin	3 or 4	2	375°F (191°C)	15 - 20
Corn Muffin	Muffin tin	3 or 4	2	375°F (191°C)	15 - 20
CAKES					
Angel food	Tube pan	3 or 4	2	375°F (191°C)	35 - 45
Bundt	Tube pan	3 or 4	2	350°F (177°C)	45 - 55
Cupcakes	Muffin pan	3 or 4	2	350°F (177°C)	16 - 20
Layer, sheet	13" x 9"	3 or 4	2	350°F (177°C)	40 - 50
Layer, two	9" round	3 or 4	2	350°F (177°C)	30 - 35
Pound	Loaf pan	3 or 4	2	350°F (177°C)	60 - 65
COOKIES					
Brownies	13" x 9"	3 or 4	2	350°F (177°C)	25 - 30
Chocolate Chip	Cookie sheet	3 or 4	2	375°F (191°C)	12 - 15
Sugar	Cookie sheet	3 or 4	2	375°F (191°C)	10 - 12
PASTRY					
Cream puffs	Cookie sheet	3 or 4	2	400°F (204°C)	30 - 35
PIES					
Crust, unfilled	9" round	3 or 4	2	400°F (204°C)	10 - 12
Crust, filled	9" round	3 or 4	2	350°F (177°C)	55 - 60
Lemon meringue	9" round	3 or 4	2	350°F (177°C)	12 - 15
Pumpkin	9" round	3 or 4	2	350°F (177°C)	35 - 40
Custard	6-4 oz. cups	3 or 4	2	350°F (177°C)	35 - 40
ENTREES					
Egg rolls	Cookie sheet	3 or 4	2	400°F (204°C)	25 - 30
Fish sticks	Cookie sheet	3 or 4	2	425°F (218°C)	10 - 15
Lasagna, frozen	Cookie sheet	3 or 4	2	375°F (191°C)	55 - 60
Pot pie	Cookie sheet	3 or 4	2	400°F (204°C)	35 - 40
Green peppers, stuffed	13" x 9"	3 or 4	2	375°F (191°C)	60 - 70
Quiche	9" round	3 or 4	2	400°F (204°C)	25 - 30
Pizza, 12"	Cookie sheet	3 or 4	2	400°F (204°C)	15 - 20
Mac & cheese, frz	Cookie sheet	3 or 4	2	375°F (191°C)	35 - 40
VEGETABLES					
Baked potato	On rack	3 or 4	2	375°F (191°C)	60 - 65
Spinach souffle	1 quart	3 or 4	2	350°F (177°C)	45 - 50
Squash	casserole	3 or 4	2	375°F (191°C)	50 - 55
French fries	Cookie sheet	3 or 4	2	425°F (218°C)	20 - 25

Using the Oven

CONV BAKE (Convection Bake)

The bottom element operates at full power, and the top broil element operates at supplemental power. The heated air is circulated by the motorized fan in the rear of the oven providing a more even heat distribution. This even circulation of air equalizes the temperature throughout the oven cavity and eliminates the hot and cold spots found in conventional ovens. A major benefit of convection baking is the ability to prepare food in quantity using multiple racks—a feature not possible in a standard oven.

When roasting using this setting, cool air is quickly replaced, searing meats on the outside and retaining more juices and natural flavor on the inside with less shrinkage. With this heating method, foods can be baked and roasted at the same time with minimal taste transfer, even when different dishes are involved, such as cakes, fish or meat. The hot air system is especially economical when thawing frozen food. Use this setting for baking and roasting.



TRU CONV (TruConv[™])

The rear element only operates at full power. There is no direct heat from the bottom or top elements. The motorized fan in the rear of the oven circulates air in the oven cavity for even heating. Use this setting for foods that require gentle cooking such as pastries, souffles, yeast breads, quick breads and cakes. Breads, cookies, and other baked goods come out evenly textured with golden crusts. No special bakeware is required. Use this function for single rack baking, multiple rack baking, roasting, and preparation of complete meals. This setting is also recommended when baking large quantities of baked goods at one time.



Convection Cooking Tips

- As a general rule, to convert conventional recipes to convection recipes, reduce the temperature by 25°F (10°C) when using a convection cooking function.
- Cooking times for standard baking and convection baking will be the same. However, if using convection to cook a single item or smaller load, then it is possible to have 10-15% reduction in cooking time. (Remember convection cooking is designed for multi-rack baking or cooking large loads.)
- If cooking items which require longer than 45 minutes, then it is possible to see a 10-15% reduction in cooking time.
- A major benefit of convection cooking is the ability to prepare foods in quantity. The uniform air circulation makes this possible. Foods that can be prepared on two or three racks at the same time include: pizza, cakes, cookies, biscuits, muffins, rolls, and frozen convenience foods.
- Items cooked in a convection function can be easily over-baked. This being the case, it is usually a good idea to pull items out of the oven just before they seem to be done. Items will continue to cook right after they are set out of the oven.

To use CONVECTION BAKE or TruConv function

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning oven on.
2. Set the oven selector knob to the convection bake or TruConv function, and set the oven temperature control knob to desired temperature.
3. Close the door. Allow oven to preheat.
4. Once preheated, carefully place prepared item(s) on rack.
5. Close the door. Bake to desired cooking time and/or doneness.

Using the Oven

CONVECTION BAKING CHART				
Food	Pan Size	Single Rack Position (Lg Oven)	Temperature	Time (min.)
BREADS				
Biscuits	Cookie sheet	3 or 4	375°F (191°C)	7 - 9
Yeast loaf	Loaf pan	3 or 4	375°F (191°C)	25 - 30
Yeast rolls	Cookie sheet	3 or 4	375°F (191°C)	11 - 13
Nut bread	Loaf pan	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 30
Cornbread	8" x 8"	3 or 4	375°F (191°C)	20 - 25
Gingerbread	8" x 8"	3 or 4	325°F (163°C)	30 - 35
Muffins	Muffin tin	3 or 4	350°F (177°C)	12 - 15
Corn Muffin	Muffin tin	3 or 4	350°F (177°C)	10 - 12
CAKES				
Angel food	Tube pan	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 45
Bundt	Tube pan	3 or 4	325°F (163°C)	45 - 55
Cupcakes	Muffin pan	3 or 4	325°F (163°C)	16 - 20
Layer, sheet	13" x 9"	3 or 4	325°F (163°C)	40 - 50
Layer, two	9" round	3 or 4	325°F (163°C)	30 - 35
Pound	Loaf pan	3 or 4	325°F (163°C)	60 - 65
COOKIES				
Brownies	13" x 9"	3 or 4	325°F (163°C)	20 - 25
Chocolate Chip	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	7 - 10
Sugar	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	7 - 10
PASTRY				
Cream puffs	Cookie sheet	3 or 4	400°F (204°C)	30 - 35
PIES				
Crust, unfilled	9" round	3 or 4	375°F (191°C)	7 - 9
Crust, filled	9" round	3 or 4	325°F (163°C)	50 - 55
Lemon meringue	9" round	3 or 4	325°F (163°C)	10 - 12
Pumpkin	9" round	3 or 4	325°F (163°C)	45 - 55
Custard	6-4 oz. cups	3 or 4		
ENTREES				
Egg rolls	Cookie sheet	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Fish sticks	Cookie sheet	3 or 4	400°F (204°C)	8 - 10
Lasagna, frozen	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Pot pie	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Green peppers, stuffed	13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Quiche	Not recommended			
Pizza, 12"	Cookie sheet	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Mac & cheese, frz	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 35
VEGETABLES				
Baked potato	On rack	3 or 4	350°F (177°C)	50 - 55
Spinach souffle	1 quart casserole	3 or 4	325°F (163°C)	35 - 40
Squash	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	40 - 45
French fries	Cookie sheet	3 or 4	400°F (204°C)	15 - 20

Using the Oven

Solving Baking Problems

Baking problems can occur for many reasons. Check the chart below for the causes and remedies for the most common problems. It is important to remember that the temperature setting and cooking times you are accustomed to using with your previous oven may vary slightly from those required with this oven. If you find this to be true, it is necessary for you to adjust your recipes and cooking times accordingly.

COMMON BAKING PROBLEMS/REMEDIES		
Problems	Cause	Remedy
Cakes burned on the sides or not done in center	1. Oven was too hot 2. Wrong size pan 3. Too many pans	1. Reduce temperature 2. Use recommended pan size 3. Reduce number of pans
Cakes crack on top	1. Batter too thick 2. Oven too hot 3. Wrong pan size	1. Follow recipe, add liquid 2. Reduce temperature 3. Use recommended pan size
Cakes are not level	1. Batter uneven 2. Oven or rack not level 3. Pan was warped	1. Distribute batter evenly 2. Level oven or rack 3. Use proper pan
Food too brown on bottom	1. Oven door opened too often 2. Dark pans being used 3. Incorrect rack positions 4. Wrong bake setting 5. Pan too large	1. Use door window to check food 2. Use shiny pans 3. Use recommended rack position 4. Adjust to conventional or convection setting as needed. 5. Use proper pan
Food too brown on top	1. Rack position too high 2. Oven not preheated 3. Sides of pan too high	1. Use recommended rack position 2. Allow oven to preheat 3. Use proper pans
Cookies too flat	1. Hot cookie sheet	1. Allow sheet to cool between batches
Pies burned around edges	1. Oven too hot 2. Too many pans used 3. Oven not preheated	1. Reduce temperature 2. Reduce number of pans 3. Allow oven to preheat
Pies too light on top	1. Oven not hot enough 2. Too many pans used 3. Oven not preheated	1. Increase temperature 2. Reduce number of pans 3. Allow oven to preheat

Using the Oven

CONV ROAST* (Convection Roast)

The convection element runs in conjunction with the inner and outer broil elements. The reversible convection fan runs at a higher speed in each direction. This transfer of heat (mainly from the convection element) seals moisture inside of large roasts. A time savings is gained over existing, single fan convection roast modes. Use this setting for whole turkeys, whole chickens, hams, etc. ***Note:** This function uses a high-speed convection fan for optimum cooking performance. Some noise may be noticed from this high fan speed. This is normal. You can also roast foods using bake settings. See the "Baking" section for additional information.

Roasting Tips

ALWAYS use a broiler pan and grid. The hot air must be allowed to circulate around the item being roasted. Do not cover what is being roasted. Convection roasting seals in juices quickly for a moist, tender product. Poultry will have a light, crispy skin and meats will be browned, not dry or burned. Cook meats and poultry directly from the refrigerator. There is no need for meat or poultry to stand at room temperature.

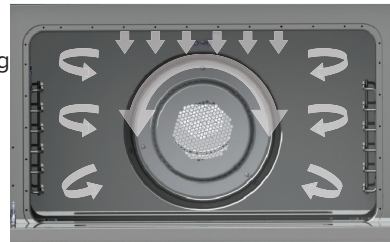
- As a general rule, to convert conventional recipes to convection recipes, reduce the temperature by 25° F (-3.9° C) and the cooking time by approximately 10 to 15%.
- ALWAYS roast meats fat side up in a shallow pan using a roasting rack. No basting is required when the fat side is up. DO NOT add water to the pan as this will cause a steamed effect. Roasting is a dry heat process.
- Poultry should be placed breast side up on a rack in a shallow pan. Brush poultry with melted butter, margarine, or oil before and during roasting.
- For convection roasting, DO NOT use pans with tall sides as this will interfere with the circulation of heated air over the food.
- If using a cooking bag, foil tent, or other cover, use the conventional bake setting rather than either convection setting.
- When using a meat thermometer, insert the probe halfway into the center of the thickest portion of the meat. (For poultry insert the thermometer probe between the body and leg into the thickest part of the inner thigh.) The tip of the probe should not touch bone, fat, or gristle to ensure an accurate reading. Check the meat temperature halfway through the recommended roasting time. After reading the thermometer once, insert it 1/2 inch (1.3 cm) further into the meat, then take a second reading. If the second temperature registers below the first, continue cooking the meat.
- Roasting times always vary according to the size, shape and quality of meats and poultry. Less tender cuts of meat are best prepared in the conventional bake setting and may require moist cooking techniques. Remove roasted meats from the oven when the thermometer registers 5° F (-15° C) to 10° F (-12° C) lower than the desired doneness. The meat will continue to cook after removal from the oven. Allow roasts to stand 15 to 20 minutes after roasting in order to make carving easier.

CONVECTION ROASTING CHART			
Food	Weight	Time (min/lb)	Temperature
BEEF			
Rib Roast			
Rare	4-6 lbs	25	325° F (163° C)
Medium	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
Well Done	4-6 lbs	30	325° F (163° C)
Rump Roast			
Medium	4-6 lbs	20	325° F (163° C)
Well Done	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
Tip Roast			
Medium	3-4 lbs	30	325° F (163° C)
Well Done	3-4 lbs	35	325° F (163° C)
LAMB			
Lamb Leg	3-5 lbs	30	325° F (163° C)
PORK			
Pork Loin	3-5 lbs	30	325° F (163° C)
Pork Chops (1" thick)	1 lb	45-50 total time	325° F (163° C)
Ham (fully cooked)	5 lbs	15	325° F (163° C)
POULTRY			
Chicken, whole	3-4 lbs	25	350° F (177° C)
Turkey, unstuffed	12-16 lbs	11	325° F (163° C)
Turkey	20-24 lbs	11	325° F (163° C)
Turkey, stuffed	12-16 lbs	9-10	325° F (163° C)
Turkey, stuffed	20-24 lbs	9-10	325° F (163° C)
Turkey breast	4-6 lbs	20	325° F (163° C)

Using the Oven

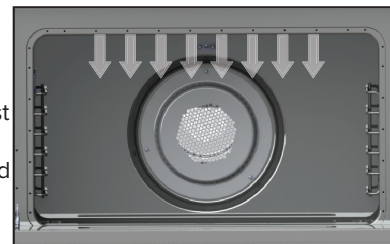
CONV BROIL* (Convection Broil)

The top element operates at full power. This function is exactly the same as regular broiling with the additional benefit of air circulation by the motorized fan in the rear of the oven. Smoke is reduced since the airflow also reduces peak temperatures on the food. Use this setting for broiling thick cuts of meats. ***Note:** This function uses a high-speed convection fan for optimum cooking performance. Some noise may be noticed from this high fan speed. This is normal.



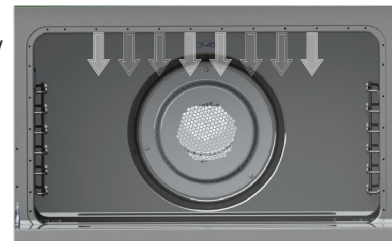
HI BROIL

Heat radiates from both broil elements, located in the top of the oven cavity, at full power. The distance between the foods and the broil elements determines broiling speed. For fast broiling, food may be as close as 2 inches (5 cm) to the broil element. Fast broiling is best for meats where rare to medium doneness is desired. Use this setting for broiling small and average cuts of meat.



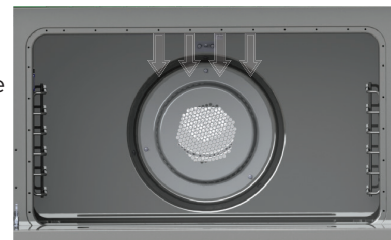
MED BROIL

Inner and outer broil elements pulse on and off to produce less heat for slow broiling. Allow about 4 inches (10 cm) between the top surface of the food and the broil element. Slow broiling is best for chicken and ham in order to broil food without over-browning it. Use this setting for broiling small and average cuts of meat.



LOW BROIL

This mode uses only a fraction of the available power to the inner broil element for delicate top-browning. The inner broil element is on for only part of the time. Use this setting to gently brown meringue on racks 3 or 4 in 3-4 minutes.



Broiling Instructions

Broiling is a dry-heat cooking method using direct or radiant heat. It is used for small, individualized cuts such as steaks, chops, and patties. Broiling speed is determined by the distance between the food and the broil element. Choose the rack position based on desired results.

Conventional broiling (LOW, MED or HI BROIL) is most successful for cuts of meat 1-2 inches thick and is also more suitable for flat pieces of meat. Convection broiling has the advantage of broiling food slightly quicker than conventional. Convection broiling of meats produces better results, especially for thick cuts. The meat sears on the outside and retains more juices and natural flavor inside with less shrinkage.

NOTE: On the VIR548 models, there is not a detent to hold the door in the open broil stop position. When the door is opened, the broil element will shut off.

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning broiler on.
2. Center the food on cold broiler pan and grid. Place broiler pan in oven.
3. Set the oven function selector to desired broiling function and the temperature control knob to "Broil".
4. Close the door. There is not a detent to hold the door in the open broil stop position. The broil element on the 30" and 36" models does not cycle on and off. With closed door broiling the broil element might cycle on and off if an extended broiling time is required. A built-in smoke "eliminator" in the top of the oven helps reduce smoke and odors during closed door broiling.

Using the Oven

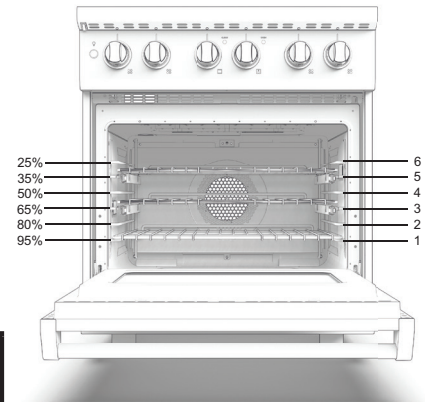
Broiling Tips

- ALWAYS use a broiler pan and grid for broiling. They are designed to provide drainage of excess liquid and fat away from the cooking surface to help prevent splatter, smoke, and fire.
- To keep meat from curling, slit fatty edge.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil to prevent drying out. To prevent sticking, lightly grease broiler tray.
- Broil on first side for slightly more than half the recommended time, season, and turn. Season second side just before removing.
- ALWAYS pull rack out to stop position before turning or removing food.
- Use tongs or a spatula to turn meats. Never pierce meat with a fork, as this allows the juices to escape.
- Remove the broiler pan from the oven when you remove the food. Drippings will bake onto the pan if it is left in the heated oven after broiling. While pan is hot, place damp paper towel over grid. Drizzle with liquid dishwashing detergent and pour water over grid. This will make cleaning of the pan easier, or the broiler pan can be lined with aluminum foil to make cleaning easier. Be sure the foil extends up the side of the pan. Although it is not recommended, the grid can also be covered with foil. Be sure to slit openings to conform with the openings in the grid so melted fat can drain through to prevent spattering, smoking, or the possibility of grease fire.

Rack Positions for Broiling

The broiler uses heat rays to help cook the food. Because these rays travel only in straight lines, the effective cooking area of the broiler is reduced when using the higher rack position. At high-rack positions, the rays cannot reach all corners of the broiler grid, so larger pieces of meat might not broil sufficiently at the outer edges. The effective cooking areas on the broiler grid for each rack position is shown

Note: Position 6 is the closest to the broiler and position 1 is the closest to the oven bottom.



BROILING CHART

Type and Cut of Meat	Weight	Setting	Rack	Time (min.)
BEEF				
Sirloin, 1"				
Rare	12 oz.	Broil	3	4
Medium	12 oz.	Broil	3	5
Well done	12 oz.	Broil	3	6
T-Bone, 3/4"				
Rare	10 oz.	Broil	3	4
Medium	10 oz.	Broil	3	6
Well done	10 oz.	Broil	3	8
Hamburger, 1/2"				
Medium	1/4 lb.	Broil	3	6
Well done	1/4 lb.	Broil	3	8
CHICKEN				
Boneless breast, 1"	1/2 lb.	Broil	3	15
Boneless breast, 1"	1/2 lb.	Convection Broil	3	15
Bone-in breast	2 - 3 lbs. total	Broil	1	22
Bone-in breast	2 - 3 lbs. total	Convection Broil	1	20
Chicken pieces	2 - 3 lbs. total	Broil	3	22
Chicken pieces	2 - 3 lbs. total	Convection Broil	3	20
HAM				
Ham slice, 1"	1 lb.	Broil	3	10
LAMB				
Rib chops	12 oz.	Convection Broil	2	8
PORK				
Loin chops, 3/4"	1 lb.	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
FISH				
Salmon steak	1 lb.	Broil	2	8
Fillet	1 lb.	Broil	2	8

Using the Oven

Convection Dehydrate

This oven is designed not only to cook, but also to dehydrate fruits and vegetables.

1. Prepare the food as recommended.
2. Arrange the food on drying racks (not included with the oven; contact a local store handling specialty cooking utensils).
3. Set the appropriate low temperature and turn the selector to "TruConv".

⚠ CAUTION



You must carefully check the food during the dehydration process to ensure that it does not catch fire.

⚠ CAUTION

DO NOT turn the temperature control on during defrosting. Turning the convection fan on will accelerate the natural defrosting of the food without the heat. To avoid sickness and food waste, **DO NOT** allow defrosted food to remain in the oven for more than two hours.

Convection Defrost

1. Place the frozen food on a baking sheet.
2. Set the temperature control to "OFF".
3. Turn the selector to "TRU CONV".

Cleaning and Maintenance

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your range must be kept clean and maintained properly. Before cleaning, make sure all controls are in the "OFF" position. Disconnect power if you are going to clean thoroughly with water.

⚠ WARNING



BURN OR ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Make sure all controls are OFF and oven is COOL before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock

Glass Ceramic Top

Cleaning of glass ceramic tops is different from cleaning a standard porcelain finish. To maintain and protect the surface of your new glass ceramic top, follow these basic steps:

For normal light soil:

Rub a few drops of a glass ceramic cream to the cool soiled area using a damp paper towel. Wipe until all soil and cream are removed. Frequent cleaning leaves a protective coating which is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned soil:

1. Apply a few drops of glass ceramic cleaning cream to the cool soiled area.
2. Using a damp paper towel, rub cream into burned on area.
3. Carefully scrape remaining soil with a razor scraper. Hold the scraper at a 30° angle against the ceramic surface.
4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection, after all soil has been removed, polish the entire surface with the cleaning cream.
5. Buff with a dry paper towel. As the cleaning cream cleans, it leaves a protective coating on the glass surface. This coating helps to prevent build-up of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwashing detergents remove this protective coating and therefore make the glass ceramic top more susceptible to staining.

Cleaning and Maintenance

Cleaning Problems on Glass Tops

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Brown streaks and specks	Cleaning with sponge or cloth containing soil laden detergent water.	Use cleaning cream with clean damp paper towel.	Use a light application of cleaning cream with a clean damp paper towel.
Blackened burned on spots	Spatters or spillovers onto a hot cooking area or accidental melting of a plastic film, such as a bread bag.	Wipe all spillovers as soon as it is safe and DO NOT put plastic items on a warm cooking area.	Clean area with cleaning cream and a damp paper towel, non-abrasive nylon pad or scouring brush. If burn-on is not removed, cool cooktop, and carefully scrape area with a single-edged razor blade held at a 30° angle.
Fine brown/gray lines, fine scratches, or abrasions which have collected soil	Coarse particles (salt, sugar) can get caught on the bottom of cookware and become embedded into top. Use of abrasive cleaning materials.	Wipe the bottom of cookware before cooking. Clean top daily with cleaning cream. DO NOT use abrasive cleaning materials	Fine scratches are not removable but can be minimized by daily use of cleaning cream.
Smearing or streaking	Use of too much cleaning cream or use of a soiled dishcloth.	Use a small amount of cream. Rinse thoroughly before drying. Use only paper towels or nylon scrub pad or brush.	Dampen paper towel with a mixture of vinegar and water and wipe surface. Wipe area with damp paper towel or lint free cloth.
Hard water spots	Condensation from cooking may cause minerals found in water and acids to drip on glasstop and cause gray deposits. The spots are often so thin they appear to be in or the glasstop.	Make sure the bottom of utensils are dry before cooking. Daily use of cleaning cream will help keep top free from hard water mineral deposits and food discoloration.	Mix cleaning cream with water and apply a thick paste to stained area. Scrub vigorously. If stain is not removed, reapply cleaner and repeat process. Also try cleaning procedure for smearing and streaking.

Control Panel

DO NOT use any cleaners containing ammonia or abrasives. They could remove the graphics from the control panel. Use hot, soapy water and a soft clean cloth.

Oven Surfaces

Several different finishes have been used in your electric oven. Cleaning instructions for each surface are given below. The oven features a self-clean cycle for the oven interior. See the "Self-Clean Cycle" section for complete instructions. **NEVER USE AMMONIA, STEEL WOOL PADS OR ABRASIVE CLOTHS, CLEANSERS, OVEN CLEANERS, OR ABRASIVE POWDERS. THEY CAN PERMANENTLY DAMAGE YOUR OVEN.**

Control Knobs

MAKE SURE ALL CONTROL KNOBS POINT TO THE "OFF" POSITION BEFORE REMOVING. Pull the knobs straight off. Wash in detergent and warm water. Dry completely and replace by pushing firmly onto stem.

Stainless Steel Parts

All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot soapy water at the end of each cooling period and with a liquid cleaner designed for that material when soapy water will not do the job. **DO NOT** use steel wool, abrasive cloths, cleansers, or powders. If necessary, scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak the area with hot towels to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula or scraper. **DO NOT** use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. **DO NOT** permit citrus or tomato juice to remain on stainless steel surface, as citric acid will permanently discolor stainless steel. Wipe up any spills immediately.

Oven Racks

Using oven cleaner on a chrome-plated or coated oven racks may cause permanent discoloration, pitting, peeling, or loss to the protective finish. This can affect the rack's ability to slide smoothly and may shorten the lifespan. Avoid harsh chemicals and cleaners. Clean with detergent and hot water. Stubborn spots can be scoured with a soap filled steel wool pad. Soaking the racks in equal parts of baking soda and white vinegar can also be effective. To thoroughly dry racks towel dry and then place in oven at low heat for 15 -20 minutes.

Cleaning and Maintenance

Power Failure

No attempt should be made to operate the appliance during a power failure. Make sure the oven control is in the "OFF" position. Momentary power failure can occur unnoticed. The range is affected only when the power is interrupted. When it comes back on, the range will function properly without any adjustments. A "brown-out" may or may not affect range operation, depending on how severe the power loss is. If the range is in the self-clean cycle when the power failure occurs, wait until power is restored and allow door to unlock automatically. Turn all controls off and restart self-clean cycle again, according to instructions.

Replacing the Oven Lights

⚠ WARNING

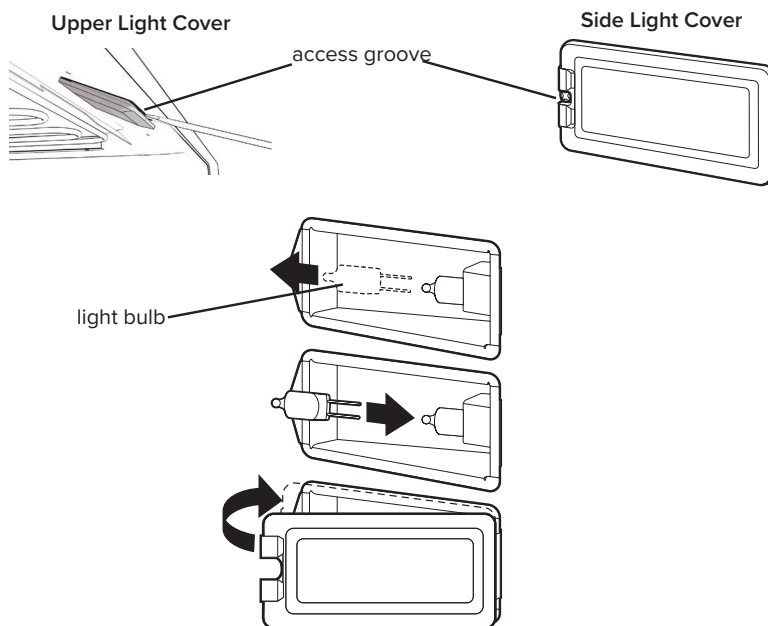


ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect the electric power at the main fuse or circuit breaker before replacing the bulb.

To avoid risk of personal injury, **DO NOT** touch the light bulb with bare hands. Clean off any signs of oil from the bulb and handle with a soft cloth.

1. Unsnap glass light cover using a screwdriver in the access groove.
2. Firmly grasp light bulb and pull out.
3. Replace with 120V/25W halogen bulb.
4. Replace the light cover by snapping glass cover onto metal box.
5. Reconnect power at the main fuse or circuit breaker.



Self-Clean Cycle

⚠ WARNING

This range features a self-cleaning cycle. During this cycle, the oven reaches elevated temperatures in order to burn off soil and deposits.

A powder ash residue is left in the bottom of the oven after completion of the self-clean cycle.

NOTE: DO NOT use commercial oven cleaners inside the oven. Use of these cleaners can produce hazardous fumes or can damage the porcelain finishes. **DO NOT** line the oven with aluminum foil or other materials. These items can melt or burn during a self-clean cycle, causing permanent damage to the oven.

⚠ CAUTION



DO NOT touch the exterior portions of the oven after self-cleaning cycle has begun, since some parts become extremely hot to the touch!

During the first few times the self-cleaning feature is used, there may be some odor and smoking from the "curing" of the binder in the high-density insulation used in the oven. When the insulation is thoroughly cured, this odor will disappear. During subsequent self-cleaning cycles, you may sense an odor characteristic of high temperatures.

KEEP THE KITCHEN WELL-VENTED DURING THE SELF-CLEAN CYCLE.

This oven features an automatic pyrolytic self-cleaning cycle. During this cycle, the oven reaches elevated temperatures in order to burn off soil and deposits. An integral smoke eliminator helps reduce odors associated with the soil burn-off. A powder ash residue is left in the bottom of the oven after completion of the self-clean cycle. The door latch is automatically activated after selecting the self-clean setting. The latch ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.

Before starting the Self-Clean cycle:

1. Remove the oven racks, and any other items/utensils from the oven. The high heat generated during the cleaning cycle can discolor, warp, and damage these items. **DO NOT** use foil or liners in the oven. During the self-clean cycle foil can burn or melt and damage the oven surface.
2. Wipe off any large spills from the oven bottom and sides. **NEVER** use oven cleaners inside a self-cleaning oven or on raised portions of the door.
3. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. Soils in these areas will be baked on and very difficult to clean if not removed first. Clean the door up to the gasket, the door frame, and up to 2 inches inside the frame with detergent and hot water. Rinse thoroughly and dry.

Cleaning and Maintenance

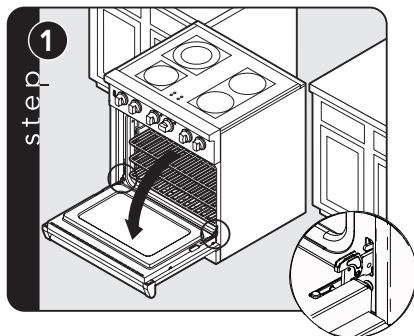
To start the Self-Clean cycle:

1. Close the door completely.
2. Turn the oven selector knob clockwise to the "SELF CLEAN" mode.
3. Turn the temperature control knob to "SELF CLEAN". At this time, the clean indicator light will come on indicating that the door lock procedure has begun. Once the lock is fully engaged, the cycle light will illuminate indicating the Self Clean cycle has started. Once the self clean temperature is reached, the cycle light will turn on and off as heat is applied.
4. The oven indicator light will remain on until the self-clean is completed or interrupted and the oven temperature drops to a safe temperature. A complete cycle is approximately 3-1/2 hours with an additional 30 minutes needed for the oven to cool down enough for the door latch to disengage. Note: A fan noise will be heard during the self-clean cycle and will continue to run for the 3-1/2 hour duration of the self-clean cycle.
5. When the cycle is completed, turn both the oven selector and temperature control knob to the "OFF" position. When the oven has completely cooled, open door and remove any ash from the oven surfaces with a damp cloth.

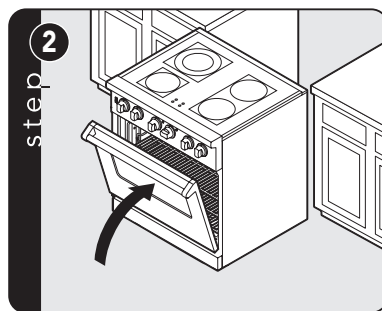
To stop the Self-Clean cycle:

To cancel or interrupt the self-cleaning cycle, turn both the temperature control knob and the oven function selector knob to "OFF". When the oven temperature drops to a safe temperature, the automatic door latch will release and the oven door can be opened. When the oven has completely cooled, remove any ash from the oven surfaces with a damp sponge or cloth.

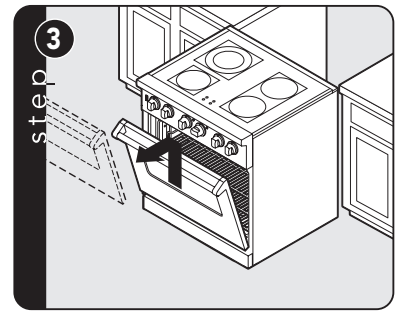
Door Removal



Open oven door completely.
Fold latches backward until locked in place

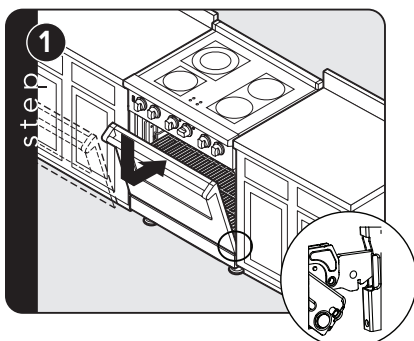


Slowly close until latches stop door

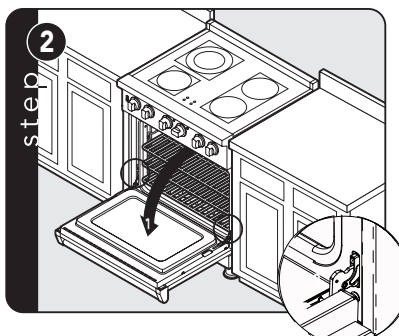


Lift door up and out.

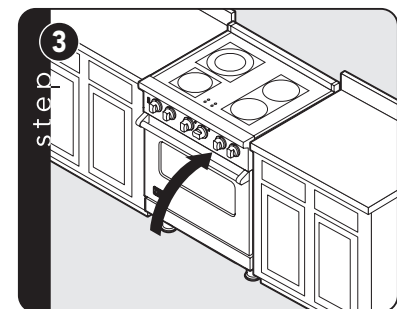
Door Replacement



Carefully realign door on hinges.
Slide in and down.



Open oven door completely.
Fold latches forward until locked in place



Close door.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause and/or Remedy
Range will not function.	Range is not connected to electrical power: Have electrician check power circuit breaker, wiring, and fuses.
Broil does not work.	Temperature control knob is rotated too far past broil position.
Oven light will not work.	Light bulb is burned out. Range is not connected to power.
Door will not open after self-clean cycle	Oven is still in self-clean mode. If oven is hot, door latch will release when safe temperature is reached.
Oven does not operate in self-clean	Door is not shut tight enough for automatic door latch to lock.

Material Compatibility Detector - Induction Ranges

If the pan's material or its dimensions are not suitable, the pan indicator will flash and the unit will not cycle on.

Small Object Detector - Induction ranges

The induction range will not recognize any object or utensil smaller than 2 inches in diameter. For best results, use pans that are between 5" (13 cm) and 12" (31 cm) in diameter.

Service Information

If service is required, call your authorized service agency.

Have the following information readily available:

- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased

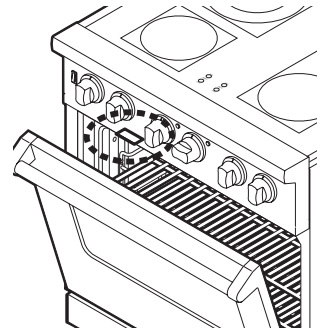
Clearly describe the problem that you are having. If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problems, contact 1-888-845-4641, or write to:

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

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required.

The model and serial number for your range can be found by opening door and looking under the control panel.

Record the following information indicated below. You will need it if service is ever required.



Model no. _____ Serial no. _____

Date of purchase _____ Date installed _____

Dealer's name _____

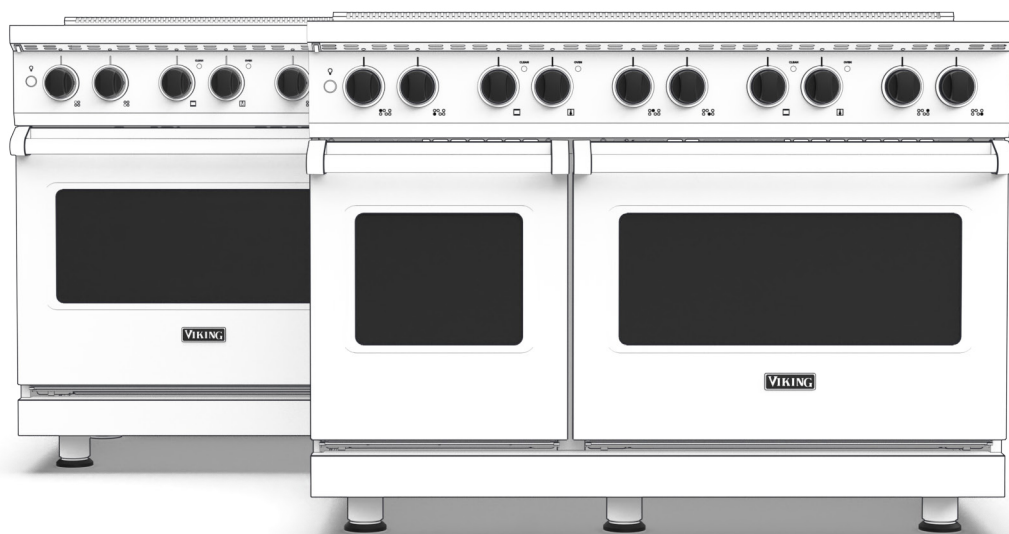
Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under the warranty.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

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

For more product information , call 1-888-845-4641,
 or visit our web site www.vikingrange.com



Manual d'utilisation

5 SÉRIES Cuisinière à Électrique et Induction Électrique
Indépendante

VER53044B/CVER53044B | VIR53044B/CVIR53044B
VIR53646B/CVIR53646B | VIR54846B/CVIR54846B

Félicitations

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

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

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

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

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

Table des matières

Avertissements	3
Avant d'utiliser la cuisinière	8
Fonctionnement des plaques de cuisson	9
Caractéristiques de la cuisinière Électrique	10
Conseils de cuisson (cuisinière)	14
Positions de grille	15
Mode d'emploi du four	16
Préchauffage	16
Conseils de positionnement des moules	16
CONV BAKE (cuisson au four par convection)	18
TRU CONV (TruConvec™)	18
CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)	20
CONV BROIL* (Convection Broil)	22
HI BROIL (gril fort)	22
MED BROIL (gril moyen)	22
LOW BROIL (gril bas)	22
Mode d'emploi du four	24
Déshydratation par convection	24
Décongélation par convection	24

Nettoyage et maintenance	24
Remplacement des lampes intérieures	26
Cycle de nettoyage automatique	26
Démontage de la porte	27
Remise en place et ajustement de la porte	27
Service après-vente	29

Avertissements

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

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

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

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

 **AVERTISSEMENT**



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

 **ATTENTION**

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

 **AVERTISSEMENT**





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

- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- RISQUE DE BLESSURE.
- INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

Réengagez les dispositifs anti-basculement si la cuisinière est déplacée.

 **AVERTISSEMENT**

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. NE PAS utiliser le four comme lieu de stockage pour des aliments ou des ustensiles de cuisine.

 **ATTENTION**



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

 **ATTENTION**



RISQUE DE BRÛLURE
Pour éviter tout risque de blessure, NE touchez PAS le plateau en verre ou la porte du four pendant ou juste après l'utilisation. Ces surfaces peuvent devenir chaudes.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.
REMARQUE : NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyeurs peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. NE PAS tapisser le four de papier d'aluminium ou d'autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

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

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'UTILISEZ PAS le four comme espace de rangement pour les aliments ou les ustensiles de cuisine.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION



RISQUE D'INCENDIE

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

⚠ AVIS

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

⚠ ATTENTION



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

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

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

⚠ ATTENTION

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

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des plaques de cuisson.
- NE JAMAIS rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. NE PAS laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un inducteur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. NE PAS verser d'alcool sur des aliments chauds. NE PAS laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

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

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

Sécurité des enfants

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

Sécurité liée à la cuisson

- TOUJOURS placer la poêle sur l'inducteur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel inducteur. Veiller à allumer la bonne plaque. Une fois la cuisson terminée, éteindre l'inducteur avant de retirer la poêle ou la casserole.
- NE JAMAIS laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. NE PAS utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- NE JAMAIS faire chauffer un récipient fermé sur un inducteur ou dans le four. La pression qui s'emmagasine risque de faire exploser le récipient, causant des blessures graves et des dégâts matériels.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un inducteur chaud et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- TOUJOURS laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE.
- NE JAMAIS porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles.
- TOUJOURS positionner les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Glisser la grille du four vers l'extérieur pour ajouter ou retirer les plats, en se munissant de maniques solides et sèches. TOUJOURS éviter de glisser le bras dans le four pour ajouter ou retirer des plats. Si une grille brûlante doit être retirée, utiliser des maniques sèches.

- TOUJOURS éteindre le four en fin de cuisson.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- NE JAMAIS utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS : Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.

Sécurité liée aux articles de cuisson

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

Inducteurs et surfaces de cuisson en vitrocéramique

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

Sécurité liée au nettoyage

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

Sécurité liée au nettoyage

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

Avis important lié aux oiseaux domestiques:

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

Interférences radio

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

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

REMARQUE: Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

À propos de votre appareil

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la cuisinière avec une éponge savonneuse humide en prenant soin de ne pas verser d'eau en excès dans les ouvertures situées autour du panneau de commande ou de la garniture arrière. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

Vitrocéramique

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

Four

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

Tous les modèles incluent:

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

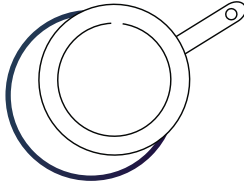
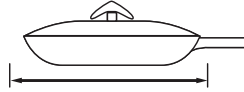
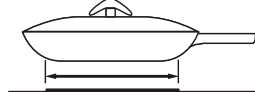
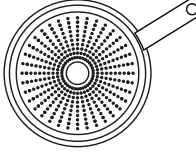
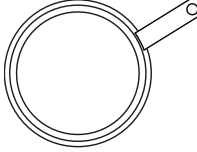
Fonctionnement des plaques de cuisson

Ustensiles de cuisson

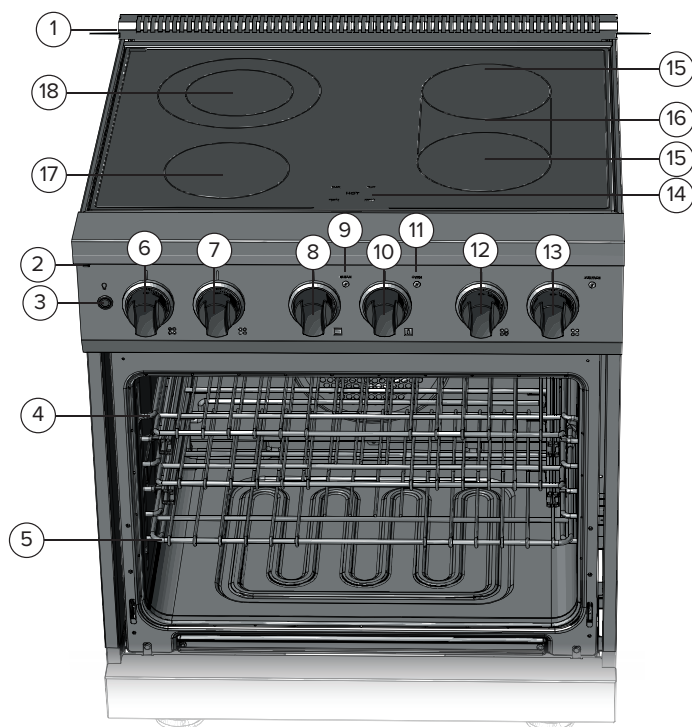
Chaque cuisinier a ses préférences en ce qui concerne les ustensiles de cuisson répondant le mieux à la cuisine qu'il fait. Seulement certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés sont acceptables pour l'utilisation sur une surface de cuisson en verre parce que de tels produits peuvent briser suite au changement soudain de la température. Il s'agit d'un choix personnel. Comme c'est le cas pour toute batterie de cuisine, la vôtre devrait être en bon état et sans bosselures excessives sur la surface inférieure afin d'assurer une performance maximale et pour la commodité. Pour les cuisinières à induction, la batterie de cuisine doit disposer d'un fond magnétique. Les fonds partiellement magnétiques ne fonctionneront pas correctement.

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

Choisir la bonne batterie de cuisine

	INCORRECT	CORRECT
La batterie de cuisine doit être centrée et pleinement en contact avec la surface de l'élément de cuisson.		
Utiliser des casseroles à fond plat		
Les casseroles devraient répondre ou dépasser la taille minimum recommandés pour l'élément de cuisson utilisé.		
S'assurer que la casserole repose complètement sur la surface de la cuisinière et non sur la garniture.		
La batterie de cuisine devrait être correctement équilibrée. Les casseroles avec des poignées pesantes basculeront.		
Pour les cuisinières à induction, la batterie de cuisine doit disposer d'un fond magnétique. Les fonds partiellement magnétiques ne fonctionneront pas correctement		

Caractéristiques de la cuisinière Électrique



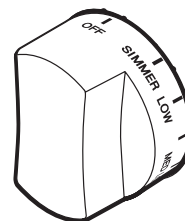
1. Garniture de l'îlot
2. Interrupteur d'éclairage du panneau de commande
3. Interrupteur d'éclairage intérieur du four
4. Supports de grille à 6 positions
5. Trois grilles de four robustes et anti-basculement
6. Bouton de commande de l'élément chauffant arrière gauche
7. Bouton de commande de l'élément chauffant avant gauche
8. Sélecteur de fonction du four
9. Voyant de nettoyage du four
10. Bouton de réglage de la température du four
11. Voyant de température du four
12. Bouton de commande de l'élément chauffant arrière droit
13. Bouton de commande de l'élément chauffant avant droit
14. Voyants des éléments chauffants de surface
15. Deux éléments chauffants de 18 cm (7 po) et 1 800 watts
16. Élément de liaison de 800 watts entre les éléments chauffants avant et arrière droits
17. Un élément chauffant de 16,5 cm (6,5 po) et 1 500 watts
18. Deux éléments de 23 cm (9 po) et 1 400 watts

Fonctionnement des plaques de cuisson

Cuisinières électriques

Plaque de cuisson avant ou arrière simple

Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au réglage désiré. L'élément s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur désiré. Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les commandes sur "OFF".



Plaque de cuisson avant et pont chauffant

Les éléments doubles sont contrôlés par une double commande rotative qui activera uniquement l'élément intérieur pour les petits pots ou les éléments intérieur et extérieur pour les gros pots. Enfoncez et tournez le bouton de commande arrière gauche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité. L'élément double central et extérieur à l'arrière gauche s'allumera et s'éteindra pour maintenir le réglage de chaleur souhaité. Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les commandes sur "OFF".

Voyants de plaque chauffante chaude

Sur un élément de pontage, la commande rotative double allume uniquement l'élément pour une utilisation avec une seule casserole ou l'élément et le pont pour une utilisation avec une grande casserole rectangulaire ou une application de plaque chauffante. Enfoncez et tournez le bouton de commande arrière droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité pour faire fonctionner l'élément arrière unique. Poussez et tournez l'élément arrière droit dans le sens des aiguilles d'une montre. L'élément arrière et l'élément pont s'allumeront et s'éteindront pour maintenir le réglage de chaleur désiré. Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les commandes sur "OFF".

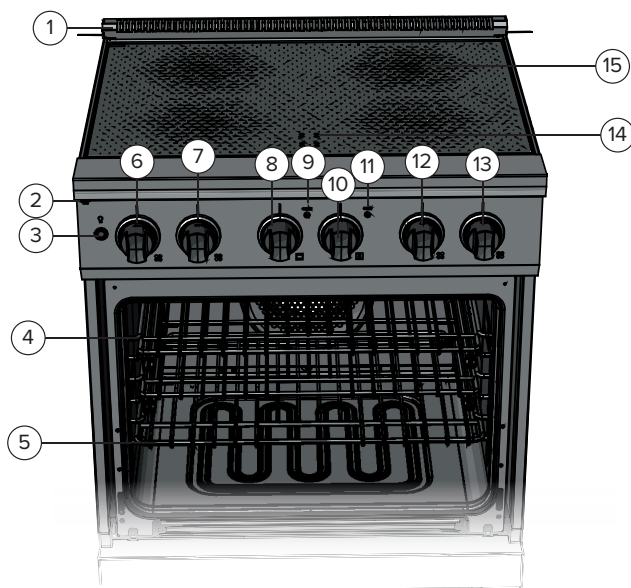
⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

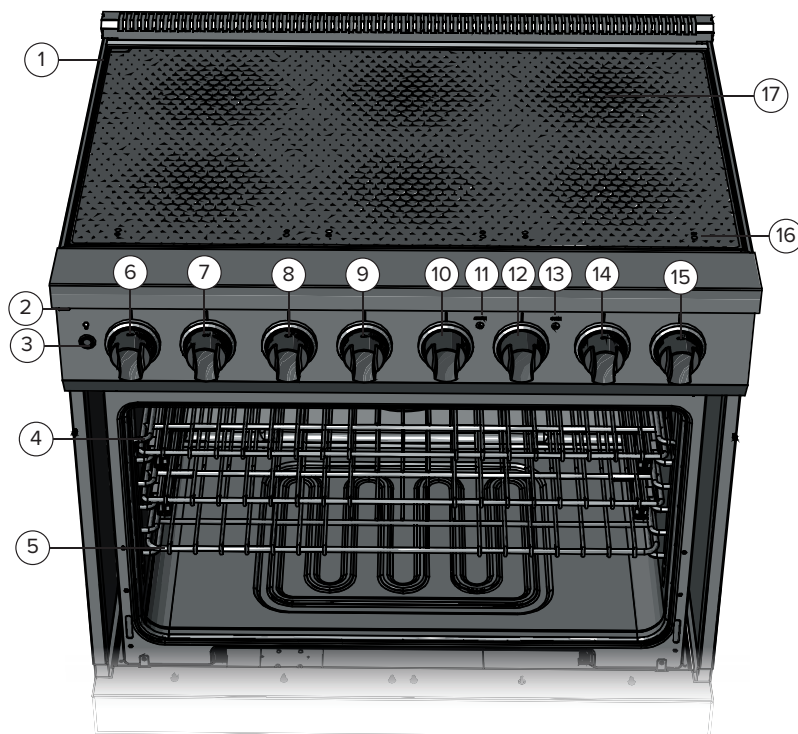
Ne sont pas chauffer l'ustensile vide ou laisser les casseroles à évaporer complètement. Le récipient peut absorber une quantité excessive de chaleur très rapidement, résultant des dommages possibles aux ustensiles de cuisine et vitrocéramique.

Modèles de 30"



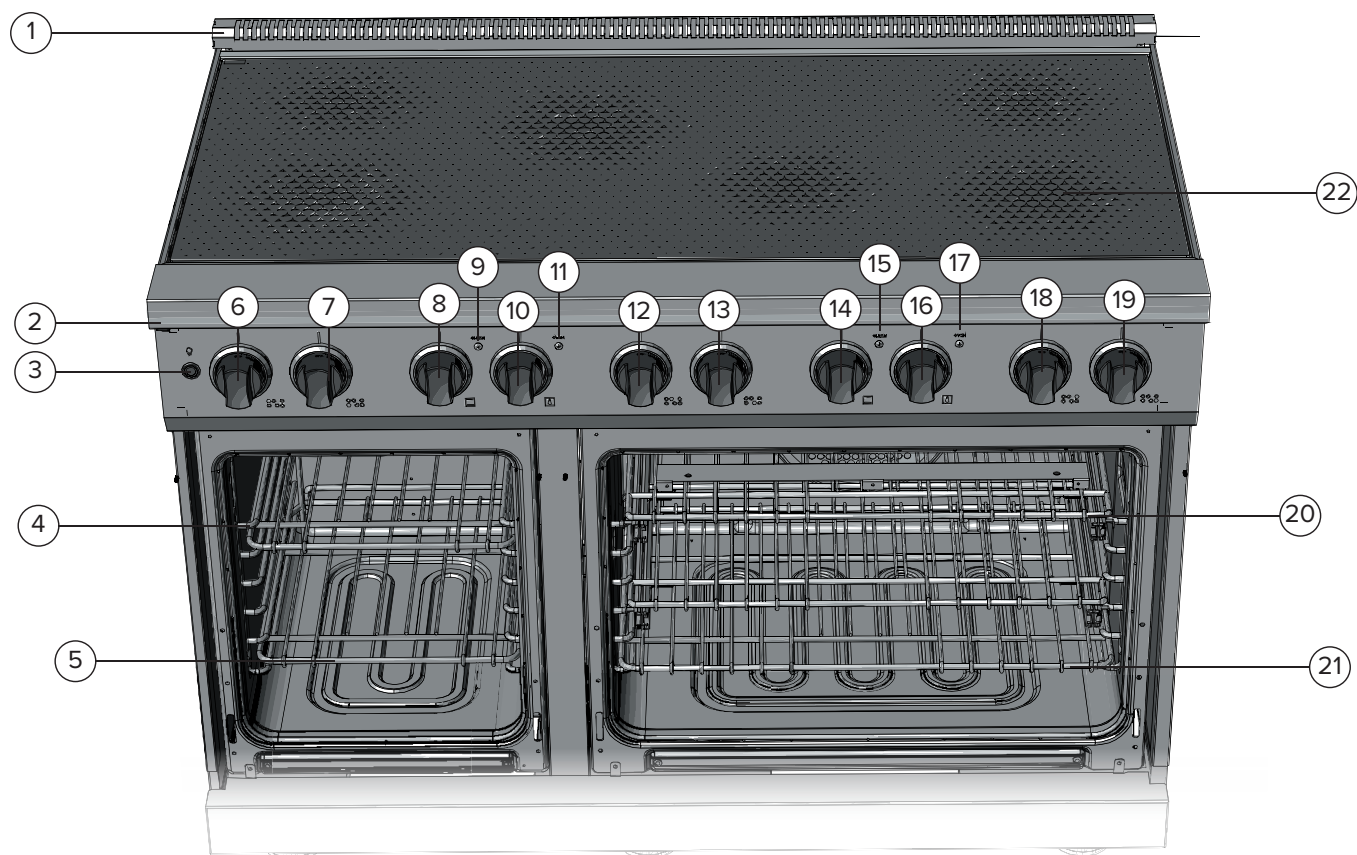
1. Garniture d'îlot
2. Interrupteur d'éclairage vers le bas du panneau de commande
3. Interrupteur d'éclairage du four
4. Six positions de grille
5. Trois racks robustes anti-basculement.
6. Bouton de commande de l'inducteur arrière droit
7. Bouton de commande de l'inducteur avant droit
8. Sélecteur de fonction du four
9. Voyant de nettoyage du four
10. Sélecteur de température du four
11. Lumière de cycle du four
12. Bouton de l'élément arrière droit
13. Bouton de l'élément avant droit
14. Voyant d'élément de surface
15. (4) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22,9 cm)— 2300 W / 3700 W

Modèles de 36"



1. Garniture d'îlot
2. Interrupteur d'éclairage du panneau de commande
3. Interrupteur d'éclairage du four
4. Six positions de grille
5. Trois racks robustes anti-basculement
6. Bouton de l'élément arrière gauche
7. Bouton de l'élément avant gauche
8. Bouton de l'élément central arrière
9. Bouton de l'élément central avant
10. Sélecteur de mode du four
11. Voyant de nettoyage du four
12. Sélecteur de température du four
13. Voyant de fin de cycle du four
14. Bouton de l'élément arrière droit
15. Bouton de l'élément arrière gauche
16. Voyants des éléments de surface
17. (4) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22.9cm)- 2 300 W/3700 W

48" W.



1. Garniture d'îlot
2. Interrupteur d'éclairage vers le bas du panneau de commande
3. Interrupteur d'éclairage du four
4. Six positions de grille
5. Trois racks robustes anti-basculement.
6. Bouton de commande de l'inducteur arrière gauche et lunette éclairée
7. Bouton de commande de l'inducteur avant gauche et lunette éclairée
8. Bouton de sélection de mode de four de 18 po et lunette éclairée
9. Lumière de nettoyage de four 18 po
10. Bouton de sélection de température du four de 18 po et lunette éclairée
11. Lampe de cycle de four de 18 po
12. Bouton de l'élément arrière central
13. Bouton de l'élément avant central
14. Bouton de sélection de mode de four de 30 po et lunette éclairée
15. Lumière de nettoyage de four 30 po
16. Bouton de sélection de température du four de 30 po et lunette éclairée
17. Lampe de cycle de four de 30 po
18. Bouton de commande de l'inducteur arrière droit et lunette éclairée
19. Bouton de commande de l'inducteur avant droit et lunette éclairée
20. Six positions de grille
21. Trois racks robustes anti-basculement.
22. (4) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22,9 cm)— 2300 W / 3700 W

Fonctionnement des plaques de cuisson

Cuisinière à Induction

Batterie de Cuisine à Induction

La cuisson par induction utilise une puissance magnétique qui réagit avec le fer à la base des ustensiles de cuisine, transformant instantanément la casserole ou la poêle en source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque la batterie de cuisine est retirée. Votre batterie de cuisine doit être compatible avec l'induction et DOIT avoir une couche d'acier magnétique pour que votre table de cuisson à induction fonctionne correctement. La batterie de cuisine doit avoir un fond magnétique plat et lourd et des côtés droits d'un diamètre de 5" (13 cm) à 12" (31 cm). La batterie de cuisine à induction doit être en bon état et exempte de bosses excessives sur le fond pour offrir une performance et une commodité maximales.



Tous les ustensiles de cuisine Viking sont compatibles avec l'induction, comme la plupart des autres marques haut de gamme d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable et en émail. La plupart des ustensiles de cuisson à induction conviendront à votre table de cuisson à induction si un aimant adhère à la surface inférieure. Les ustensiles de cuisine qui ne conviennent PAS à votre table de cuisson à induction comprennent la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze et tout type d'ustensiles de cuisine avec une base sur pied.

Voyants de surface chaudes Modèles VIR530 / VIR536 uniquement

Voyants lumineux pour surfaces chaudes Modèles VIR530 / VIR536 uniquement

La cuisinière est équipée de voyants lumineux de surface chaude. Ils sont situés en bas à gauche de chaque brûleur. Lorsque l'élément correspondant est tourné sur SIMMER, LOW, MED ou HI, le voyant clignote en bleu s'il n'y a pas de casserole ou reste bleu fixe pendant la cuisson. Lorsque l'élément correspondant est tourné sur BOOST, le voyant clignotera en blanc s'il n'y a pas de casserole et restera blanc fixe pendant la cuisson.

Après avoir éteint l'élément, le voyant lumineux continuera à clignoter en alternant entre le bleu et le blanc jusqu'à ce que la surface ait refroidi.

Voyants de surface chaude Modèles VIR548 uniquement

La gamme dispose de voyants lumineux de surface situés dans la lunette du bouton qui correspondent à chaque élément. Lorsque l'élément correspondant est tourné sur SIMMER, LOW, MED ou HI, le voyant lumineux clignotera en blanc si aucune casserole n'est détectée et restera fixe pendant la cuisson. Lorsque la fonction BOOST des éléments correspondants est activée, le voyant de la lunette clignotera en bleu si aucune casserole n'est détectée et restera blanc fixe pendant la cuisson.

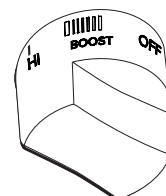
Après avoir éteint l'élément, la lumière du cadre continuera à clignoter en alternant entre le bleu et le blanc jusqu'à ce que la surface ait refroidi.

Fonctionnement des éléments simples

Tous les brûleurs ont des commandes variables. Poussez et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre d'un clic vers pour obtenir le réglage le plus bas. Continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'aux réglages SIMMER, Bas, Moyen ou Haut souhaités.

Le réglage final une fois que vous avez tourné le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum est le réglage BOOST. Le mode Boost peut être activé en tournant trop le bouton et en le maintenant jusqu'à ce que le voyant devienne blanc indiquant que le mode Boost est actif. Le mode Boost augmente temporairement la puissance de l'élément permettant des temps de chauffe plus rapides. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides. Vous ne pouvez booster qu'un élément par zone en même temps. (Reportez-vous à Power Sharing pour les zones.) Boost ne fonctionne que pendant 10 minutes puis se réduit automatiquement au réglage élevé indiqué par le voyant lumineux qui devient bleu.

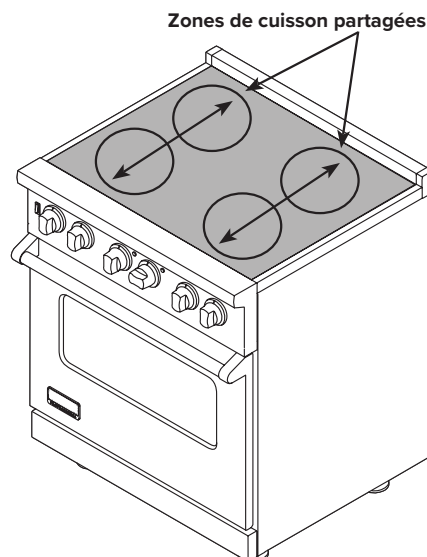
Si vous boostez un élément tout en utilisant un élément dans la même zone de puissance, l'élément qui n'est pas en boost (indiqué par un voyant bleu) verra sa puissance réduite automatiquement.



Puissance de cuisson à induction

La cuisinière à induction dispose de 2 ou 3 zones de cuisson composées de 2 éléments chacune. Si vous utilisez plus d'un élément de cuisson à puissance élevée dans la même zone, la puissance de cuisson maximale peut être réduite. Pour de meilleurs résultats, démarrez la cuisson sur un seul élément par zone commune. Une fois la température de cuisson atteinte, démarrez la cuisson sur la deuxième zone de cuisson.

Conseils pour le partage de la puissance : n'oubliez pas de sélectionner le réglage de puissance en dernier pour l'élément de cuisson que vous souhaitez maintenir à une température maximale. Pour conserver le réglage complet de deux éléments, placez les éléments dans des zones non partagées.



30" modelo

FR-13

Fonctionnement des plaques de cuisson

Conseils de cuisson (cuisinière)

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

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

Réglages de température des plaques de cuisson

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

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

Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

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

N'oubliez pas que la cuisson à induction est instantanée et le temps pour atteindre l'ébullition est réduit si vous utilisez une batterie de cuisson à induction appropriée.

Fonctions et réglages du four

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

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

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

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

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

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

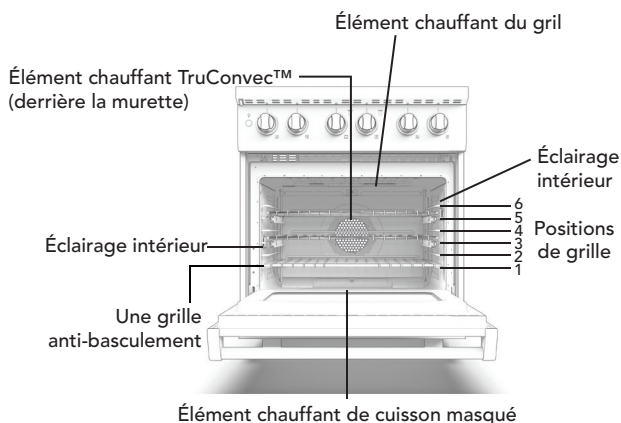
LOW BROIL (gril bas) Utilisez ce réglage pour faire dorer des aliments plus délicats, comme de la meringue.

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

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

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

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



Positions de grille

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

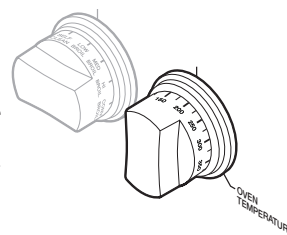
⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou ouvertures situés au fond du four, et ne recouvrez pas entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

Mode d'emploi du four

Préchauffage

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



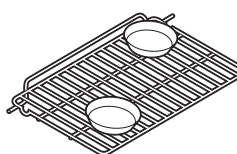
Par exemple, le mode Préchauffage pour TruConvec™ a été conçu pour être porté à la température du point de consigne de manière différente du mode Préchauffage dans le cas d'une cuisson au four conventionnelle. Cela est dû au fait que TruConvec™ a été conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles. Par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

Le préchauffage rapide offre l'un des temps de préchauffage les plus rapides. Votre four est donc prêt à cuire quand vous le souhaitez.

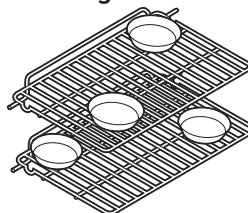
Conseils de positionnement des moules

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

Positionnement des moules sur une grille

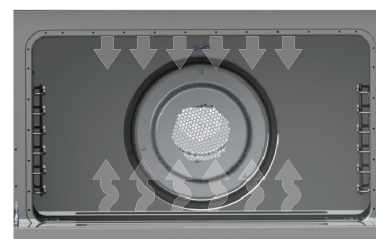


Positionnement des moules sur plusieurs grilles



BAKE (cuisson au four avec deux éléments chauffants)

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



Conseils de cuisson

- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
- N'OUVREZ PAS souvent la porte du four en cours de cuisson. Si vous devez ouvrir la porte, il est préférable de le faire pendant le dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la plus courte durée suggérée et vérifiez la cuisson avant d'augmenter le temps de cuisson. Pour les gâteaux, une lame de couteau en inox insérée au centre du produit qui en ressort propre indique une cuisson suffisante.
- Utilisez le type et la taille de moule recommandés par la recette pour garantir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levure chimique, les muffins et les biscuits doivent être cuits sur des tôles et dans des moules réfléchissants et brillants pour donner une légère couleur dorée. Évitez d'utiliser des tôles et des moules vieux et foncés. Les tôles et moules déformés, cabossés, en inox et étamés chauffent de manière irrégulière et ne donneront pas une cuisson uniforme. os, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

À fonction utilisation BAKE:

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

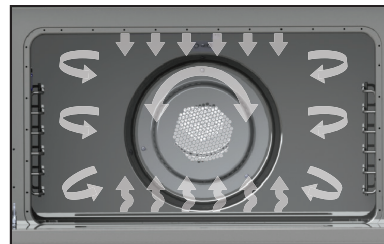
Mode d'emploi du four

GUIDE DE CUISSON CONVENTIONNELLE				
Aliment	Plat/moule	Position de grille	Temperature	Temps (min)
PAINS Biscuits levés Pain levé Petits pains levés Pain aux noix Pain au maïs Pain au gingembre Muffins Muffins au maïs	Tôle à biscuits Moule à pain Tôle à biscuits Moule à pain 20,3 cm x 20,3 cm 20,3 cm x 20,3 cm Moule à muffins Moule à muffins	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	400°F (204°C) 375°F (191°C) 400°F (204°C) 375°F (191°C) 400°F (204°C) 350°F (177°C) 375°F (191°C) 375°F (191°C)	10 - 12 30 - 35 12 - 15 30 - 35 25 - 30 35 - 40 15 - 20 15 - 20
GÂTEAUX Gâteau des anges Bundt Petits gâteaux Génoise, tôle Génoise, deux étages Quatre-quarts	Moule à scharin Moule à scharin Moule à muffins 33 cm x 22,8 cm Moule rond Moule à pain	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	375°F (191°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C)	35 - 45 45 - 55 16 - 20 40 - 50 30 - 35 60 - 65
BISCUITS Carrés au chocolat Pépites de chocolat Sucre	33 cm x 22,8 cm Tôle à biscuits Tôle à biscuits	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	350°F (177°C) 375°F (191°C) 375°F (191°C)	25 - 30 12 - 15 10 - 12
PASTRY Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400°F (204°C)	30 - 35
TARTES Pâte brisée, non fourrée Pâte brisée, fourrée Tarte au citron meringue Tarte à la citrouille Tarte à la crème	Moule rond Moule rond Moule rond Moule rond 6 petits moules	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	400°F (204°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C)	10 - 12 55 - 60 12 - 15 35 - 40 35 - 40
PLATS PRINCIPAUX Pâtés impériaux Bâtonnets de poisson Lasagnes, congelées Tourtière Poivrons verts farcis Quiche Pizza, 30,5 cm Mac & cheese, congelées	Tôle à biscuits Tôle à biscuits Tôle à biscuits Tôle à biscuits 33 cm x 22,8 cm Moule rond Tôle à biscuits Tôle à biscuits	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	400°F (204°C) 425°F (218°C) 375°F (191°C) 400°F (204°C) 375°F (191°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C) 375°F (191°C)	25 - 30 10 - 15 55 - 60 35 - 40 60 - 70 25 - 30 15 - 20 35 - 40
LÉGUMES Pommes de terre au four Soufflé aux épinards Courge Frites	Sur la grille Moule à soufflé Tôle à biscuits Tôle à biscuits	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	375°F (191°C) 350°F (177°C) 375°F (191°C) 425°F (218°C)	60 - 65 45 - 50 50 - 55 20 - 25

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

CONV BAKE (cuisson au four par convection)

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

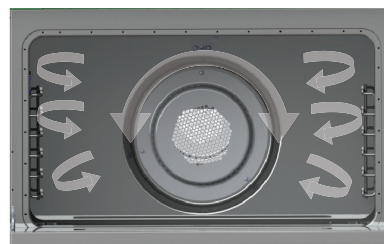


Lors de la cuisson de rôtis avec ce réglage, l'air frais est rapidement remplacé, ce qui permet de saisir les viandes sur l'extérieur et de piéger plus de sucs et d'arômes naturels à l'intérieur, avec un rétrécissement moindre. Avec cette méthode de chauffage, les aliments peuvent être cuits et rôtis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

Le système d'air chaud est particulièrement économique lorsque vous faites dégeler des surgelés. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des rôtis.

TRU CONV (TruConvec™)

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



Conseils de cuisson conventionnelle/par convection

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

À fonction utilisation CONV BAKE ou TRU CONV:

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

Mode d'emploi du four

GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION				
Aliment	Plat/moule	Position de grille	Temperature	Temps (min)
PAINS Biscuits levés Pain levé Petits pains levés Pain aux noix Pain au maïs Pain au gingembre Muffins Muffins au maïs	Tôle à biscuits Moule à pain Tôle à biscuits Moule à pain 20,3 cm x 20,3 cm 20,3 cm x 20,3 cm Moule à muffins Moule à muffins	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	375°F (191°C) 350°F (177°C) 375°F (191°C) 350°F (177°C) 375°F (191°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 350°F (177°C)	7-9 25-30 11-13 25-30 20-25 30-35 12-15 10-12
GÂTEAUX Gâteau des anges Bundt Petits gâteaux Génoise, tôle Génoise, deux etats Quatre-quarts	Moule à svarin Moule à savarin Moule à muffins 33 cm x 22,8 cm Moule rond Moule à pain	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	350°F (177°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	35-40 35-40 15-17 35-40 25-20 45-50
BISCUITS Carrés au chocolat Pépites de chocolat Sucre	33 cm x 22,8 cm Tôle à biscuits Tôle à biscuits	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	325°F (163°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C)	20-25 7-10 7-10
PASTRY Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	20-25
TARTES Pâte brisée, non fourrée Pâte brisée, fourrée Tarte au citron meringuée Tarte à la citrouille Tarte à la crème	Moule rond Moule rond Moule rond Moule rond Déconseillée	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	375°F (191°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	7-10 45-50 7-10 35-40
PLATS PRINCIPAUX Pâtés impériaux Bâtonnets de poisson Lasagnes, congelées Tourtière Poivrons verts farcis Quiche Pizza, 30,5 cm Mac & cheese, congelées	Tôle à biscuits Tôle à biscuits Tôle à biscuits Tôle à biscuits 33 cm x 22,8 cm DéconseilléeTôle à biscuits Tôle à biscuits	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	375°F (191°C) 375°F (191°C) 350°F (177°C) 375°F (191°C) 350°F (177°C) 375°F (191°C) 350°F (177°C)	15-20 8-10 45-50 35-40 45-50 15-20 25-35
LÉGUMES Pommes de terre au four Soufflé aux épinards Courge Frites	Sur la grille Moule à soufflé Tôle à biscuits Tôle à biscuits	3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4 3 ou 4	350°F (177°C) 325°F (163°C) 350°F (177°C) 400°F (205°C)	50-55 35-40 40-45 15-20

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

Résolution de problèmes de cuisson au four

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

PROBLÈMES DE CUISSON COURANTS/SOLUTIONS		
Problèmes	Cause	Remedy
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non	- Four trop chaud - Taille du moule incorrecte - Trop de moules	- Baissez la température - Utilisez un moule de la taille adaptée - Réduisez le nombre de moules
Gâteaux craquelés	- Pâte trop épaisse - Trop de moules - Taille du moule incorrecte	- Suivez la recette. Ajoutez du liquide - Réduisez le nombre de moules - Utilisez la taille de moule de cuisson recommandée
Le niveau des gâteaux est inégal	- Pâte non étalée - Four ou grille non horizontaux - Plat déformé	- Étalez uniformément la pâte - Mettez le four ou la grille à horizontaux niveau - Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits au fond	- Porte du four ouverte trop souvent - Moules foncés utilisés - Position de grille incorrecte - Mauvais réglage de cuisson - Pan too large	- Vérifiez les aliments à travers la vitre du four - Utilisez des moules brillants - Utilisez la position de cuisson grille recommandée - Ajustez le réglage de par convection au besoin - Utilisez un moule adapté
Aliments trop cuits sur le dessus	- Position de grille trop haute - Four non préchauffé - Parois du moule trop hautes	- Utilisez la position de haute grille recommandée - Laissez préchauffer le four - Utilisez un moule adapté
Biscuits trop plats	Tôle à biscuits brûlante	Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots
Tartes brûlées aux bords	- Four trop chaud - Trop de moules - Four non préchauffé	- Baissez la température - Réduisez le nombre de moules - Laissez préchauffer le four
Tartes trop claires sur le dessus	- Four pas assez chaud - Trop de moules - Four non préchauffé	- Montez la température - Réduisez le nombre de moules - Laissez préchauffer le four

CONV ROAST* (cuisson de rôtis par convection)

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

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

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

Astuces de cuisson de rôtis

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

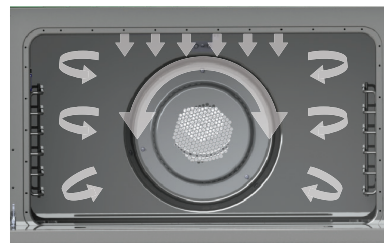
- En règle générale, pour convertir les recettes à cuisson conventionnelle en recettes à cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) et réduisez le temps de cuisson de 10 à 15 % environ.
- Faites TOUJOURS cuire les viandes le gras sur le dessus, dans un plat à gratin en utilisant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

GUIDE DE CUISSON PAR CONVENTION DES VIANDES			
Aliment	Poids	Durée (min/lb)	Température
BOEUF			
CÔTE DE BOEUF			
SAIGNANTE	4-6 lbs	25	325° F (163° C)
À POINT	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
BIEN CUIT	4-6 lbs	30	325° F (163° C)
RUMP ROAST			
À POINT	4-6 lbs	20	325° F (163° C)
BIEN CUIT	4-6 lbs	24	325° F (163° C)
TIP ROAST			
À POINT	3-4 lbs	30	325° F (163° C)
BIEN CUIT	3-4 lbs	35	325° F (163° C)
AGNEAU			
Gigot	3-5 lbs	30	325° F (163° C)
PORC			
RÔTI DE PORC			
CÔTELETTES (2,5CM D'ÉPAISSEUR)	3-5 lbs	30	325° F (163° C)
JAMBON (ENTIÈREMENT CUIT)	1 lb	45-50 durée totale	325° F (163° C)
	5 lbs	15	325° F (163° C)
VOLAILLE			
POULET, ENTIER	3-4 lbs	25	350°F (177° C)
DINDE, NON FARCIE	12-16 lbs	11	325° F (163° C)
DINDE	20-24 lbs	11	325° F (163° C)
DINDE, FARCIE	12-16 lbs	9-10	325° F (163° C)
DINDE, FARCIE	20-24 lbs	9-10	325° F (163° C)
POITRINE DE DINDE	4-6 lbs	20	325° F (163° C)

CONV BROIL* (Convection Broil)

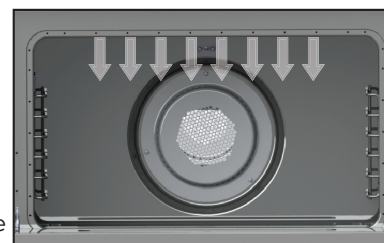
L'élément chauffant supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement identique à un gril standard, avec en plus l'avantage de la circulation de l'air sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car la circulation de l'air réduit aussi les pointes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

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



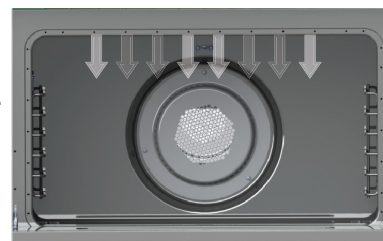
HI BROIL (gril fort)

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



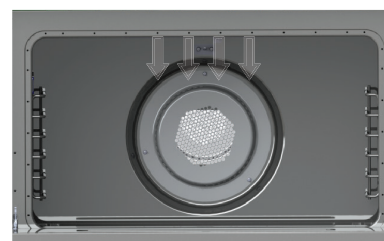
MED BROIL (gril moyen)

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



LOW BROIL (gril bas)

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



Instructions de cuisson au gril

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

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

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

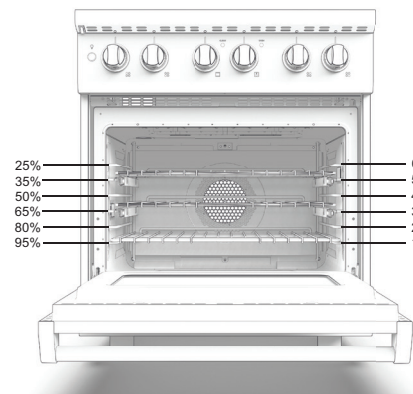
Broiling Tips

- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande
- Tirez TOUJOURS la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.
- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez JAMAIS la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril. Pendant que la lèchefrite est chaude, passez du papier absorbant humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite; vous pouvez aussi recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Assurez-vous de faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de la lèchefrite. Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

Positions de grille pour le gril

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

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



ALIMENTS	POIDS	RÉGLAGE	GRILLE	DURÉE (MIN.)
BŒUF				
Aloyau, 1 po				
Saignant	14 oz.	Broil	3	4
À point	14 oz.	Broil	3	5
Bien cuit	14 oz.	Broil	3	+6
T-bone, 3/4 po				
Saignant	10 oz.	Broil	3	4
À point	10 oz.	Broil	3	6
Bien cuit	10 oz.	Broil	3	8
Hamburger, 1/2 po				
Saignant	1/4 livres	Broil	3	6
À point	1/4 livres	Broil	3	8
AGNEAU				
Côtelettes, 1 po	12 oz.	Convection Broil	3	7
Épaulé	1 lb	Convection Broil	3	6
PORC				
Côtelettes, 3/4 po	1 lb	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
POULET				
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Broil	3	15
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Convection Broil	3	15
Poitrine non désossée	2-3 livres	Broil	1	22
Poitrine non désossée	2-3 livres	Convection Broil	1	20
Morceaux de poulet	2-3 livres	Broil	3	22
Morceaux de poulet	2-3 livres	Convection Broil	3	20
POISSON				
Darne de saumon	1 lb	Broil	2	8
Filets	1 lb	Broil	2	8

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

Mode d'emploi du four

Déshydratation par convection

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes. L'air circule sous l'effet d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four et au bout d'un certain temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la prolifération de micro-organismes et retarde l'activité des enzymes. Il est important de se souvenir que la déshydratation n'améliore pas la qualité; par conséquent, seuls des aliments frais de qualité optimale doivent être utilisés.

1. Préparez les aliments comme recommandé.
2. Arrangez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).
3. Réglez le sélecteur de température à 200 °F (93,3 °C) et le sélecteur de fonction du four à CONVECTION BAKE.

⚠ ATTENTION



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

⚠ ATTENTION

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

Décongélation par convection

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.
2. Réglez le sélecteur de température à OFF et le sélecteur de fonction du four à CONVECTION BAKE

Nettoyage et maintenance

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

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlures ou d'électrocution

Surface en vitrocéramique

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

Pour des salissures légères normales:

Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide. Frottez jusqu'à ce que toutes les salissures et la crème disparaissent.

Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle dans la prévention des rayures et de l'abrasion.

Pour des salissures carbonisées tenaces:

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

Nettoyage et maintenance

Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique

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

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux.

Surfaces du four

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

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige. N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du bouton.

Composants en inox

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

Grilles du four

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

Nettoyage et maintenance

Panne de courant

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

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

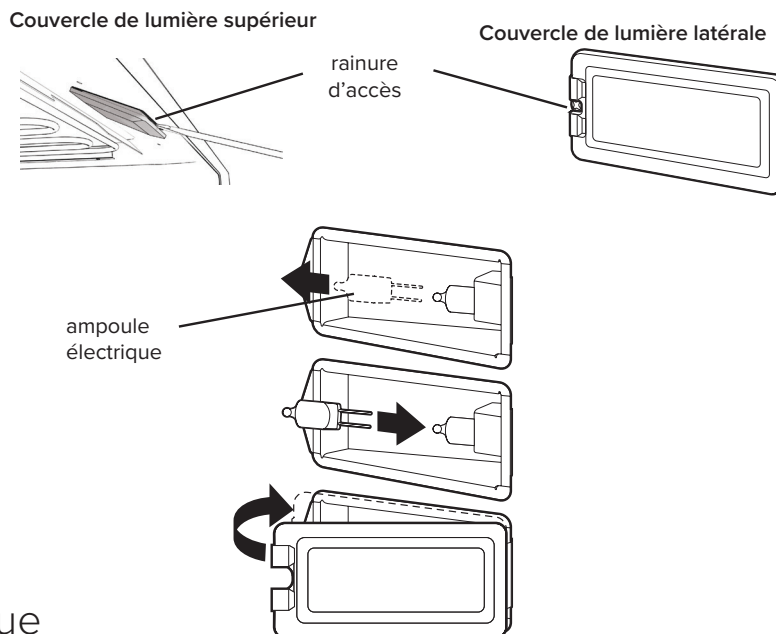
Remplacement des lampes intérieures

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

1. Détachez le couvercle en verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.
3. Remplacez par une ampoule halogène 120V/25W.
4. Remettez le couvercle en verre en l'enclenchant sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez au niveau du fusible principal ou du disjoncteur



Cycle de nettoyage automatique

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher! Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

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

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

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique:

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

Nettoyage et maintenance

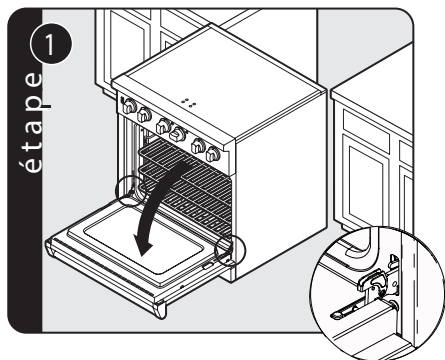
Pour démarrer le cycle d'autonettoyage :

1. Fermez complètement la porte.
2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur SELF CLEAN.
3. Tournez le bouton de contrôle de la température sur « SELF CLEAN ». A ce moment, le voyant de nettoyage s'allumera pour indiquer que la procédure de verrouillage de la porte a commencé. Une fois le verrouillage complètement engagé, le voyant du cycle s'allumera pour indiquer que le cycle d'autonettoyage a commencé. Une fois la température d'autonettoyage atteinte, le voyant du cycle s'allumera et s'éteindra à mesure que la chaleur est appliquée.
4. Le voyant du four reste allumé jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé ou interrompu et que la température du four descende à un niveau sûr température. Un cycle complet dure 3,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet. Remarque : Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (3,5 heures).
5. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

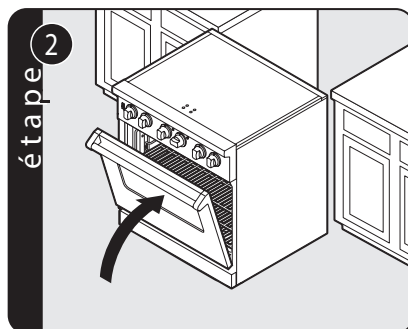
Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

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

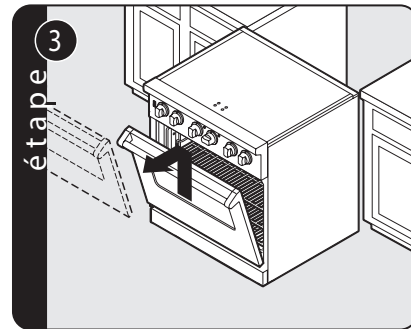
Démontage de la porte



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

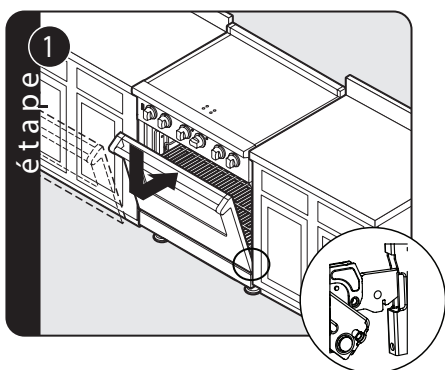


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

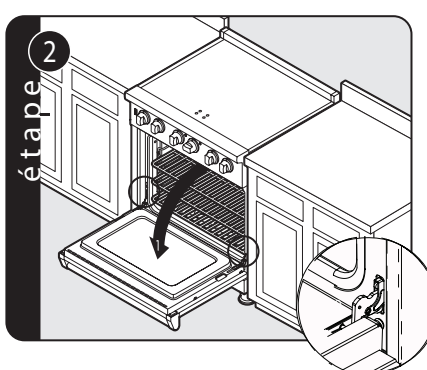


Tirez la porte vers le haut puis vers l'extérieur.

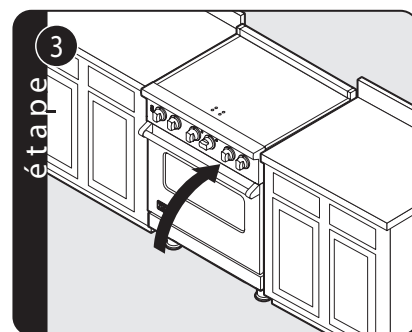
Remise en place et ajustement de la porte



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



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



Fermez la porte.

Dépannage

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

Détecteur de compatibilité des matériaux

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

Détecteur de petit objet

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

Service après-vente

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

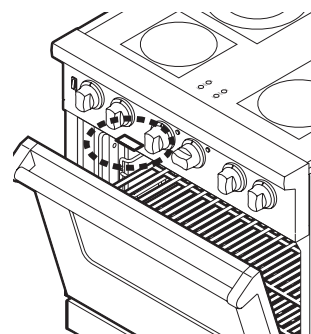
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

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

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

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

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



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

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

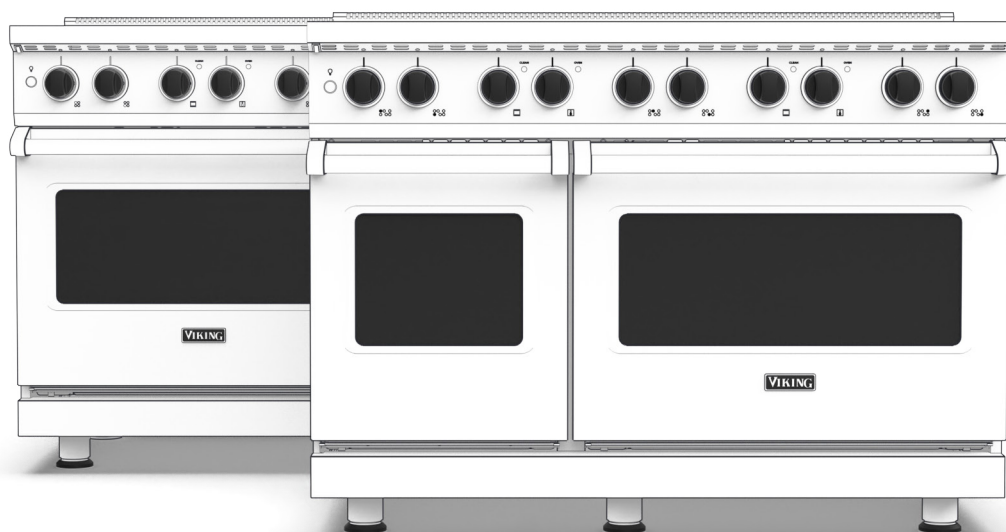
CONSERVEZ CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE FUTURE.

PAGE INTENTIONNELLEMENT
LAISSÉE BLANCHE

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE BLANCHE

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

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



Guía de Uso y Cuidado

Cocina eléctrica y de inducción independiente Serie 5

VER53044B/CVER53044B | VIR53044B/CVIR53044B

VIR53646B/CVIR53646B | VIR54846B/CVIR54846B

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico Viking. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva e innovadora estufa.

Su estufa está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su producto.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese con el concesionario donde lo compró, o comuníquese con el Centro de Servicio al Consumidor al teléfono 1-888-(845-4641).

Agradecemos que haya seleccionado una estufa y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com

Contenido

Advertencias	3
Antes de usar la estufa	8
Cnócmab eezsacdooger los utensilios de cocina correctos	9
Características de la estufa Eléctrica modelo	10
Características de la estufa Inducción modelo	11
Consejos para cocinar	14
Ajustes de calor de los elementos de la superficie	14
Características del horno	15
Posición de las parrillas	15
Uso del horno	16
Precalentamiento	16
Sugerencias para la colocación del recipiente	16
CONV BAKE (Horneado por convección)	18
TRU CONV (TruConvec™)	18
CONV ROAST* (Rostizado por convección)	20
CONV BROIL* (Asado por convección)	22
HI BROIL (Asado a temperatura alta)	22
MED BROIL (Asado a temperatura media)	22
LOW BROIL (asado a temperatura baja)	22
Deshidratación y descongelación por convección	24
Descongelación por convección	24

Limpieza y mantenimiento	24
Reemplazo de las bombillas de luz del horno	26
Ciclo de limpieza automática	26
Remoción de la puerta	27
Colocación de la puerta	27
Localización y resolución de problemas	28
Información sobre el servicio	29

Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación de este electrodoméstico.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no entienda

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

⚠ PELIGRO Señala riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o la muerte
⚠ ADVERTENCIA Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o la muerte
⚠ PRECAUCIÓN Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales leves o daño a la propiedad. Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, y le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

 Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión.

NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que sean dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGOS DE VOLCADURAS

  Para reducir el riesgo de volcaduras del electrodoméstico, éste se debe fijar instalando adecuadamente el(los) dispositivo(s) antivolcaduras. Para asegurarse de que el dispositivo antivolcaduras se ha instalado adecuadamente, revise la parte posterior de la estufa con ayuda de una linterna y verifique que esté correctamente embragado en la esquina superior izquierda posterior de la estufa.

- ESTA ESTUFA SE PUEDE VOLCAR
- ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO LESIONES PERSONALES
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE VIENE CON LA ESTUFA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

VUELVA A CONECTAR LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO SI SE MUEVE EL RANGO.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como un calentador para calentar o calentar la habitación. Hacerlo puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno. NO use el horno como área de almacenamiento de alimentos o utensilios de cocina.

⚠ PRECAUCIÓN

 **RIESGO DE QUEMADURAS**

Peligro de quemaduras, NO toque el vidrio. La puerta del horno, especialmente el vidrio, puede calentarse durante su uso.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS



Evite riesgos de lesiones o muerte, NO toque la bombilla de la luz del horno con un paño húmedo cuando esté caliente porque se puede romper. Si la bombilla se rompe, desconecte la energía a la estufa antes de retirar la bombilla para evitar una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS



Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, asegúrese de que los controles estén APAGADOS y que el horno esté FRÍO antes de limpiarlo. Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS



Durante el ciclo de limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo usual, por lo que debe mantener a los niños alejados de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA

Esta estufa tiene ciclo de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno quedan cenizas.

NOTE: NO limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies con acabado de porcelana. NO recubra el horno con papel de aluminio ni con otros materiales. Estos artículos se pueden derretir o quemar durante el ciclo de limpieza causando daños permanentes al horno.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE CAÍDAS

NO almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

⚠ PRECAUCIÓN

Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE INCENDIO

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

⚠ AVISO

NO encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección se acelerará la descongelación de los alimentos sin calor.

⚠ PRECAUCIÓN



NO toque las porciones exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza automática ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente.

Las primeras veces que se usa la característica de limpieza automática, es posible que se genere olor y humo debido al secado del ligante del material de aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando se seque completamente este material, el olor desaparecerá. Durante los ciclos de limpieza automática subsiguientes es posible que perciba el olor característico de altas temperaturas.

MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use utensilios de hierro fundido para evitar daños materiales. El hierro fundido retiene el calor y puede dañar la superficie de la estufa.

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los elementos de calentamiento.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las aberturas de ventilación o de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes. **NO** deje el horno sin supervisión cuando esté secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación de la llama. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- Superficie de cocción: Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o galletas.
- Nunca levante o mueva una sartén en llamas.
- Oven: Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en grasa si res. uso bicarbonato de sodio, un químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o llama.

Medidas para la protección de los niños

- No se deben tener áreas de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras al estirarse sobre los elementos de calentamiento calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usan con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **NUNCA** deje a un niño solo o sin supervisión cerca del electrodoméstico mientras esté en uso o aún caliente.
- **NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- **NO** almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes que están sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

Medidas de seguridad al cocinar

- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el elemento de calentamiento antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla controla el elemento de calentamiento que va a usar. Asegúrese de que esté encendido el elemento de calentamiento correcto. Cuando termine de cocinar, apague el elemento de calentamiento antes de quitar la sartén.
- **NUNCA** deje desatendido lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NUNCA** caliente un envase cerrado en la estufa o en el horno. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los elementos de calentamiento e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes.

- **SIEMPRE** coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuelas.
- **SIEMPRE** apague el horno cuando termine de usarlo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida, deje que el aire o el vapor caliente se escape.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseché inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.

Medidas de seguridad al usar los recipientes de cocina

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se ladeen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que de otra manera pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto involuntario con los recipientes para cocinar, **NO** coloque los mangos sobre los elementos de calentamiento adyacentes. **SIEMPRE** coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- **NUNCA** deje calentar una sartén vacía, pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para hornear.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse en la estufa o en el horno sin que se rompan por los cambios bruscos de temperatura. Observe las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para que funcione en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use tapas en los elementos de calentamiento, parrillas o sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de operación y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.

Elementos de calentamiento y superficies para cocinar de cerámica vidriada

- Las áreas superficiales de la unidad y las adyacentes a ella pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- **NUNCA** toque los elementos de calentamiento del horno, las áreas adyacentes a los elementos ni las superficies interiores del horno.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso de la estufa, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie de la unidad, con áreas cercanas a la unidad, con los elementos de calentamiento ni con las superficies interiores del horno sino hasta que se hayan enfriado.
- **NO USE LA SUPERFICIE PARA COCINAR SI ESTÁ ROTA** – Si la superficie para cocinar se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar al interior y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un electricista calificado.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electro-doméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque los elementos de calentamiento ni las áreas alrededor de ellos hasta que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.

Horno con ciclo de limpieza automática

- Sólo limpie las partes que se indican en este manual. **NO** limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para que la puerta cierre bien. Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla. **NO** use limpiadores de hornos de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Antes del ciclo de limpieza automática, saque la bandeja del asador, las parrillas y cualquier otro recipiente, y limpie los derrames excesivos para evitar humo, llamaradas o llamas en exceso.

- Esta estufa tiene un ventilador que opera automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no enciende, cancele la operación de limpieza y llame a una agencia de servicio autorizada.
- Durante el ciclo de limpieza es normal que la superficie de la estufa se caliente, evite tocarla.
- **NUNCA** deje su residencia mientras la función de limpieza automática esté funcionando.

Aviso importante sobre aves domésticas:

NUNCA mantenga aves en la cocina ni en habitaciones a las que llegue el humo de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se generan durante el ciclo de limpieza del horno pueden ser muy peligrosos o fatales para las aves. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente, pueden ser igualmente peligrosos.

Interferencia de radio

Esta unidad genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se puede garantizar la ausencia de interferencias en determinada instalación. Si esta unidad causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar al apagar y encender la unidad, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia en una o más de las siguientes maneras:

- Reoriente o cambie la posición de la antena receptora.
- Aumente la distancia entre la unidad y el receptor
- Conecte la unidad a un tomacorriente que pertenezca a un circuito diferente de aquel al cual está conectado el receptor.

Información sobre su electrodoméstico

- Para un funcionamiento y funcionamiento adecuados del horno, **NO** obstruya ni obstruya ninguna de las rejillas de ventilación ubicadas en el borde de la isla (rejilla de aire).
- Evite tocar el área de ventilación del horno mientras el horno se encuentre encendido y durante varios minutos después de apagarlo. Cuando se usa el horno, la abertura de ventilación y las áreas circundantes se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras Después de que apague el horno, **NO** toque la abertura de ventilación ni las áreas circundantes sino hasta que se hayan enfriado.
- Otras superficies potencialmente calientes incluyen la parte superior de la estufa, las áreas frente a la parte superior de la estufa, la abertura de ventilación, superficies cerca de la abertura de ventilación, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta del horno y la ventana del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Antes de usar la estufa

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de comenzar a cocinar, limpie la estufa con una esponja húmeda y jabonosa, teniendo cuidado de no exprimir cantidades excesivas de agua en las aberturas alrededor del panel de control o la moldura trasera.

- Puede producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

Superficie de vidrio de la estufa

Limpie la superficie de vidrio antes de usarla por primera vez. Se recomienda que la limpie minuciosamente con un limpiador especialmente indicado para ello.

Horno

¡IMPORTANTE! Antes de usar la unidad por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y seque completamente. Luego coloque el selector del horno en hornear, el termostato a 450 °F, y permita que funcione durante una hora.

Todos los modelos contienen:

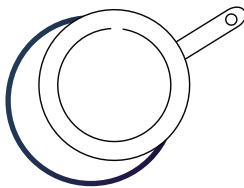
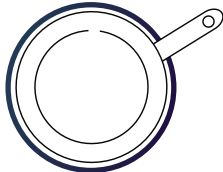
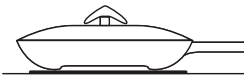
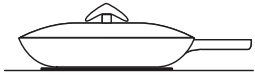
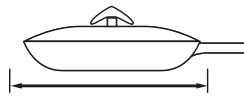
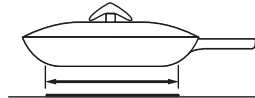
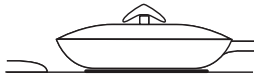
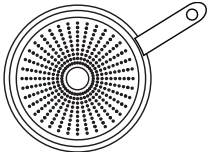
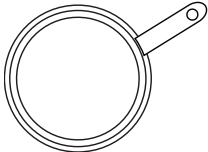
- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado, hasta ocho modalidades de cocinado en total, para que hasta los proyectos de horneado más difíciles sean un éxito.
- Superficie de cerámica vidriada sólida, resistente al desgaste, de fácil limpieza.
- Elementos divididos para hornear y asar, que reducen el tiempo de precalentamiento y proporcionan mayor control y un calentamiento más uniforme.
- Un ventilador reversible que es dos veces más grande que la mayoría de los que hay en el mercado, lo que le permite cocinar la comida mejor y de forma más uniforme, aún cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de convección que ofrecen mayor circulación del aire, reduciendo el tiempo de cocimiento y cocinando los alimentos más uniformemente.
- Tres modalidades de asado, que incluyen una nueva modalidad de asado a baja temperatura para asar delicadamente y asar la superficie.
- Un elemento de horneado perfilado y oculto para facilitar la limpieza.

Cómo usar los utensilios de cocina correctos

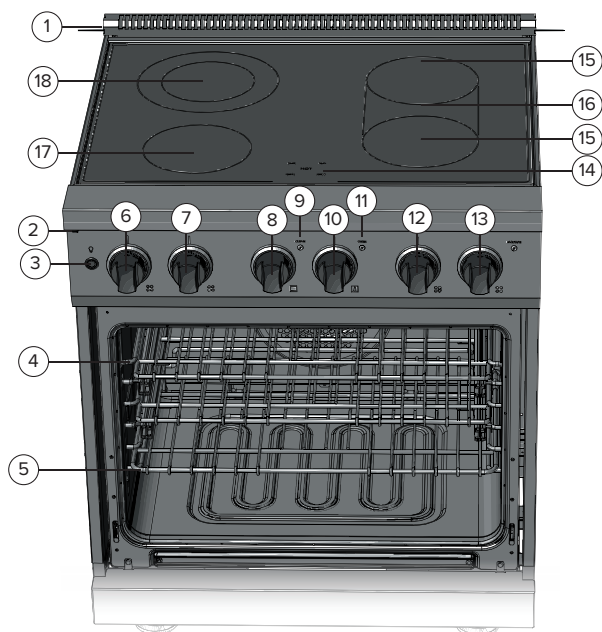
Recipientes de cocción

Cada cocinero tiene su propia preferencia en cuanto a baterías de cocina en particular que son más adecuadas para el tipo de cocción que se realice. La mayoría de los recipientes de cocción es apto para usarse en la estufa y no es necesario cambiar su batería de cocina actual por otra de estilo comercial. Este es un asunto de preferencia personal. Al igual que con cualquier batería de cocina, la suya debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia. Para las parrillas empotrables con inducción, los utensilios deben ser completamente magnéticos en su base. Las bases magnéticas parciales no se desempeñan debidamente.

Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Hay más espacio adelante y se reduce al mínimo la limpieza potencial atrás en el artefacto por manchas o desteñido

	INCORRECTO	INCORRECTO
Los utensilios deben estar centrados y entrar en plenocontacto con la superficie de la resistencia.		
Use cacerolas de base plana.		
Las cacerolas deben cumplir o sobrepasar el tamaño mínimo recomendado para la resistencia utilizada.		
Cerciórese de que las cacerolas calcen completamente sobre la superficie de la parrilla empotrable y no en su borde.		
Los utensilios deben estar debidamente balanceados. Las cacerolas con manijas pesadas se inclinarán.		
Para las parrillas empotrables con inducción, los utensilios deben ser completamente magnéticos en su base. Las bases magnéticas parciales no se desempeñan debidamente.		

Características de la estufa Eléctrica modelo



1. Moldura de la isla
2. Interruptor de luz del panel de control
3. Interruptor de la luz interior del horno
4. Soportes de rack de 6 posiciones
5. Tres parrillas de horno antivuelco de alta resistencia
6. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
7. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo
8. Perilla del selector de la función del horno
9. Luz de limpieza del horno
10. Perilla de control de la temperatura del horno
11. Luz indicadora de temperatura del horno
12. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior derecho
13. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal derecho
14. Luces indicadoras de elementos de superficie
15. Dos elementos de calentamiento de 7", 1,800 vatios
16. Elemento de unión de 800 vatios entre los elementos de calentamiento frontal y posterior derechos.
17. Un elemento de calentamiento de 6-1/2", 1,500 vatios
18. Elemento doble, de 9", 3,000 vatios y de 6", 1,400 vatios

Eléctrica modelo

Elemento central delantero o trasero único

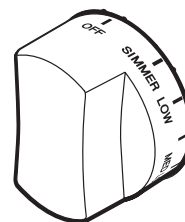
Empuje y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor deseado. Cuando haya terminado, gire todos los controles a "OFF".

Elemento Trasero Doble

Los elementos dobles están controlados por un control giratorio doble que activará solo el elemento interior para macetas más pequeñas o tanto el elemento interior como el exterior para macetas más grandes. Empuje y gire la perilla de control trasera izquierda en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. Tanto el elemento doble central como el exterior en la parte trasera izquierda se encenderán y apagarán para mantener el ajuste de calor deseado. Cuando haya terminado, gire todos los controles a "OFF".

Elemento frontal y puente

En un elemento de puente, el control giratorio doble encenderá solo el elemento para usar con una sola olla o el elemento y el puente para usar con una aplicación de olla o plancha rectangular grande. Empuje y gire la perilla de control trasera derecha hacia la izquierda hasta el ajuste deseado para operar el elemento trasero único. Empuje y gire el elemento trasero derecho en el sentido de las agujas del reloj. El elemento trasero y el elemento del puente se encenderán y apagarán para mantener el ajuste de calor deseado. Cuando haya terminado, apague todos los controles.



⚠ PRECAUCIÓN

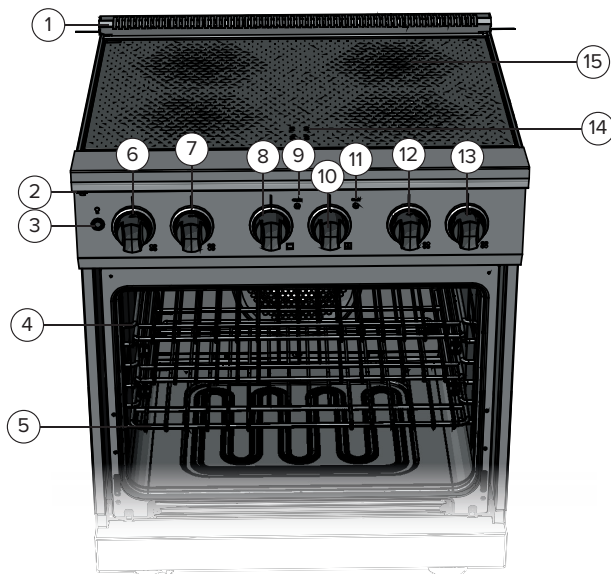
Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

⚠ PRECAUCIÓN

Cocinar desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, pero apagar el aparato y luego cubrir la llama por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.

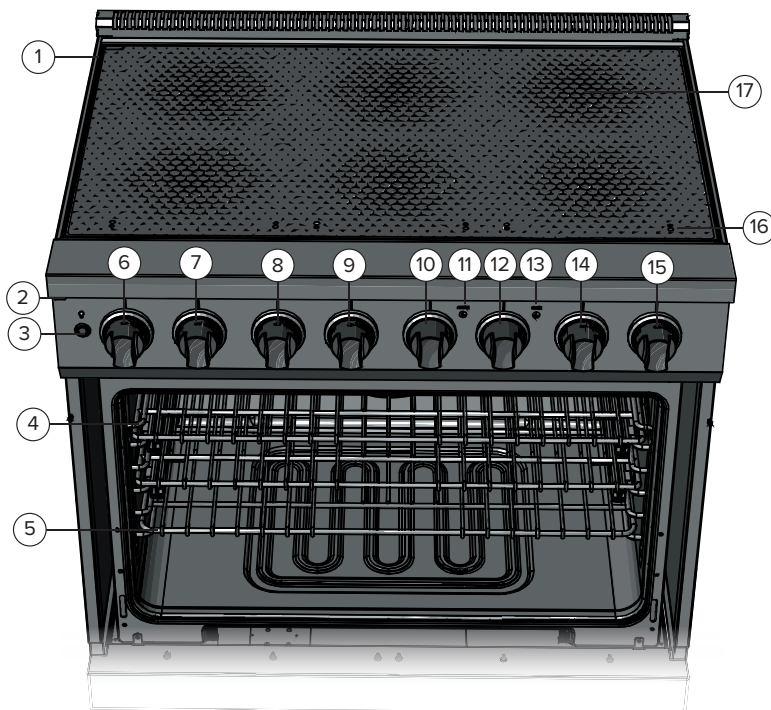
Características de la estufa Inducción modelo

30" modelo



1. Moldura de isla (rejilla de aire)
2. Panel de control Interruptor de luz hacia abajo
3. Interruptor de luz del horno
4. Soportes de rack de 6 posiciones
5. 2 rejillas antiinclinación
6. Perilla del elemento trasero izquierdo
7. Perilla del elemento delantero izquierdo
8. Perilla selectora de modo del horno
9. Luz de limpieza del horno
10. Temperatura del horno. Perilla selectora
11. Luz de ciclo del horno
12. Perilla del elemento right trasero
13. Perilla del elemento right delantero
14. Luces indicadoras de elementos de superficie
15. Cuatro elementos MagneQuick de 9" 2300W/3700W

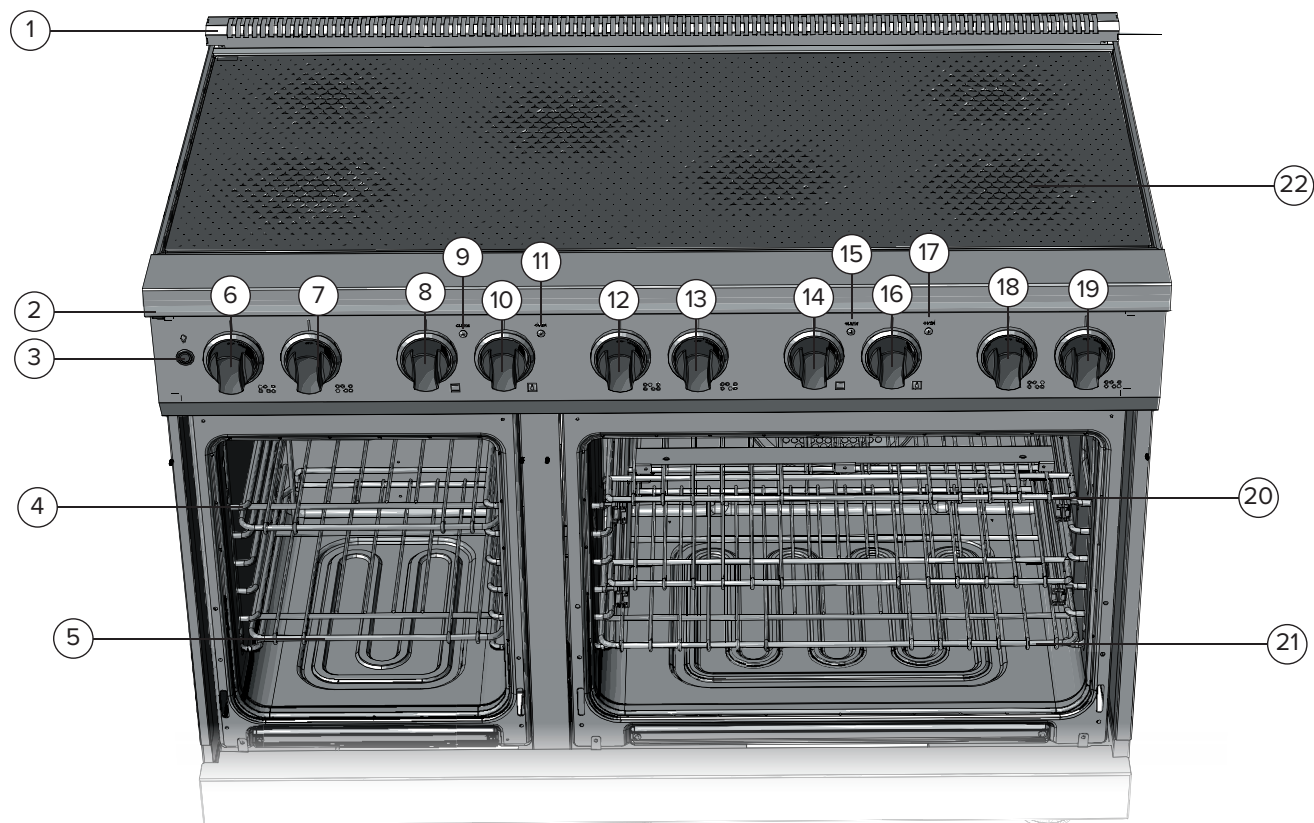
36" modelo.



1. Moldura de isla (rejilla de aire)
2. Panel de control Interruptor de luz hacia abajo
3. Interruptor de luz del horno
4. Soportes de rack de 6 posiciones
5. 2 rejillas antiinclinación
6. Perilla del elemento trasero izquierdo
7. Perilla del elemento delantero izquierdo
8. Perilla del elemento central trasero
9. Perilla del elemento central delantero
10. Perilla selectora de modo del horno
11. Luz de limpieza del horno
12. Temperatura del horno. Perilla selectora
13. Luz de ciclo del horno
14. Perilla del elemento posterior derecho
15. Perilla del elemento posterior izquierdo
16. Luces indicadoras de elementos de superficie
17. Cuatro elementos MagneQuick de 9" 2300W/3700W

Características de la estufa Inducción modelo

48" modelo



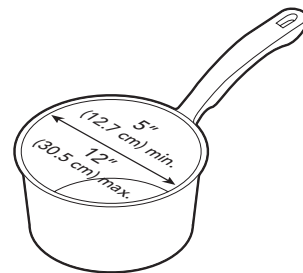
1. Moldura de isla (rejilla de aire)
2. Panel de control Interruptor de luz hacia abajo
3. Interruptor de luz del horno
4. Soportes de rack de 6 posiciones
5. Rejillas antiinclinación
6. Perilla del elemento trasero izquierdo y bisel iluminado
7. Perilla del elemento frontal izquierdo y bisel iluminado
8. Perilla selectora de modo del horno de 18" y bisel iluminado
9. Luz de limpieza del horno de 18"
10. Temperatura del horno de 18". Perilla selectora y bisel iluminado
11. Luz de ciclo del horno de 18"
12. Perilla del elemento central trasero y bisel iluminado
13. Perilla del elemento central delantero y bisel iluminado
14. Perilla selectora de modelo de horno de 30" y bisel iluminado
15. Luz de limpieza del horno de 30"
16. Perilla selectora de temperatura del horno de 30" y bisel iluminado
17. Luz de ciclo del horno de 30"
18. Perilla del elemento trasero derecho y bisel iluminado
19. Perilla del elemento frontal derecho * Bisel iluminado
20. Soporte de bastidor de 6 posiciones
21. 3 rejillas antiinclinación
22. Seis elementos MagneQuick de 9" 2300W/3700W

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Inducción modelo

Utensilios de cocina de inducción

La cocción por inducción utiliza energía magnética que reacciona con el hierro en la base de los utensilios de cocina, transformando instantáneamente la olla o sartén en una fuente de calor. El calor se detiene cuando se retiran los utensilios de cocina. Sus utensilios de cocina deben ser compatibles con la inducción y DEBEN tener una capa magnética de acero para que su estufa de inducción funcione correctamente. Los utensilios de cocina deben tener un fondo magnético pesado y plano y lados rectos con un diámetro de 5" (13 cm) a 12" (31 cm). Los utensilios de cocina de inducción deben estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en la parte inferior para brindar el máximo rendimiento y comodidad.



Todos los utensilios de cocina Viking son compatibles con la inducción, al igual que la mayoría de las otras marcas de utensilios de cocina de acero inoxidable y esmalte de gama alta. La mayoría de los utensilios de cocina de inducción serán adecuados para su cocina de inducción si se adhiere un imán a la superficie inferior. Los utensilios de cocina que NO son adecuados para su estufa de inducción incluyen cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquier tipo de utensilios de cocina con base con patas.

Luces indicadoras de superficie caliente únicamente en los modelos VIR530 / VIR536

La estufa tiene luces indicadoras de superficie caliente. Están ubicados en la parte inferior izquierda de cada quemador. Cuando el elemento correspondiente se coloca en SIMMER, LOW, MED o HI, la luz indicadora parpadeará en azul si no hay olla o permanecerá en azul fijo mientras cocina. Cuando el elemento correspondiente se coloca en BOOST, la luz indicadora parpadeará en blanco si no hay una olla y permanecerá blanca fija mientras cocina.

Después de apagar el elemento, la luz indicadora seguirá parpadeando alternando entre azul y blanco hasta que la superficie se haya enfriado.

Luces indicadoras de superficie caliente solo modelos VIR548

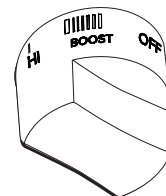
La gama cuenta con luces indicadoras de superficie ubicadas en el bisel del pomo que corresponden a cada elemento. Cuando el elemento correspondiente se coloca en SIMMER, LOW, MED o HI, la luz del bisel parpadeará en blanco si no se detecta ninguna olla y permanecerá fija mientras se cocina. Cuando se activa la función BOOST de los elementos correspondientes, la luz del bisel parpadeará en azul si no se detecta ninguna olla y permanecerá blanca fija mientras se cocina.

Después de apagar el elemento, la luz del bisel seguirá parpadeando alternando entre azul y blanco hasta que la superficie se haya enfriado.

Elementos individuales operativos

Todos los quemadores tienen controles variables. Empuje y gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj un clic hacia para lograr el ajuste más bajo. Continúe girando en el sentido de las agujas del reloj hasta los ajustes deseados de LENTO FUEGO, Bajo, Medio o Alto.

La configuración final una vez que haya girado la perilla en el sentido de las agujas del reloj al máximo es la configuración BOOST. El modo Boost se puede activar girando demasiado la perilla y manteniéndola presionada hasta que escuche el pitido. La luz indicadora se volverá blanca indicando que el modo de refuerzo está activo. El modo Boost aumenta temporalmente la potencia del elemento, lo que permite tiempos de calentamiento más rápidos. Se recomienda utilizar esta función para hervir agua u otros líquidos. Solo puedes impulsar un elemento por zona al mismo tiempo. (Consulte Power Sharing para las zonas). Boost solo funciona durante 10 minutos y luego se reduce automáticamente a la configuración alta indicada por la luz indicadora que se vuelve azul.



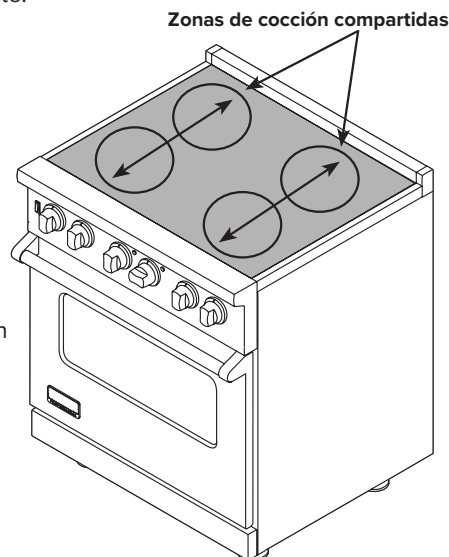
Si aumenta un elemento mientras usa un elemento dentro de la misma zona de potencia, el elemento que no está en impulso (indicado por una luz indicadora azul) tendrá la potencia reducida automáticamente.

Potencia de cocción por inducción

La cocina de inducción tiene 2 zonas de cocción que constan de 2 elementos cada una. Si utiliza más de un elemento de cocción a alta potencia en la misma zona, es posible que se reduzca la potencia máxima de cocción. Para mejores resultados de rendimiento, comience a cocinar en un solo elemento por zona compartida. Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción, comience a cocinar en la segunda zona de cocción.

Sugerencias para compartir energía: Recuerde seleccionar la última configuración de potencia para el elemento de cocción que desea mantener a temperatura máxima. Para mantener la configuración completa para dos elementos, coloque los elementos en zonas no compartidas.

30" modelo



Consejos para cocinar

- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 5" (13 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm) pero no se recomienda.

Ajustes de calor de los elementos de la superficie

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lento	Para derretir pequeñas cantidades Arroz al vapor Salsas a fuego lento
Bajo	Para derretir grandes cantidades
Medio bajo	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para cocinar a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y budines
Medio	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para freír a temperatura alta Para dorar en sartén Para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades
Alto	Para hervir agua rápidamente. Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes.

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

Comida	Comience en el ajuste	Termine en el ajuste
Arroz	Hi - cubra, permita que el agua hierva	Lo - cubra, termine de acuerdo al tiempo indicado en las instrucciones
Chocolate	Lo - hasta que se derrita	
Dulces	Lo - cocine	Siga la receta
Pudines, relleno para tartas	Lo - cocine de acuerdo con las instrucciones	
Huevos - con cascarón - fritos - escalfados	Hi - cubra, permita que hierva Hi - hasta que la sartén se caliente Hi - permita que el agua hierva	OFF - deje reposar hasta la dureza deseada Lo - Med - cocine hasta la dureza deseada Lo - termine de cocinar
Salsas	Hi - derrita la grasa	Lo-Med - termine de cocinar
Sopas, guisados	Hi - caliente el líquido	Lo-Med - termine de cocinar
Vegetales	Hi - precaliente la sartén	Lo-Med - cocine hasta lograr la suavidad deseada
Panes - tostada francesa, panqueques	Med-H - precaliente la sartén	Lo - cocine hasta el dorado deseado
Cereales cocinados, sémola, avena	Hi - cubra, permita que el agua hierva	Lo-Med - añada el cereal y cocine de acuerdo con las instrucciones
Tocino, embutidos	Hi - precaliente la sartén	Med - cocine hasta el grado deseado
Bistec suizo	Hi - derrita la grasa Med-Hi - dore la carne	Lo - añada líquido, cubra, cocine a fuego lento hasta que esté suave
Pollo, frito	Hi - derrita la grasa Med-Hi - dore la piel	Lo - cocine hasta que esté suave
Hamburguesas, chuleta de cerdo	Hi - precaliente la sartén	Med - dore la carne y cócnela hasta el dorado deseado
Pasta	Hi - permita que el agua salada hierva, añada lentamente la pasta	Med - siga hirviendo hasta que la pasta esté suave

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Características del horno

BAKE (horneado con dos elementos) - Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

CONV BAKE (horneado por convección) - Use este ajuste para hornear y rostizar comida al mismo tiempo con un mínimo de transferencia de sabor.

TRU CONV (TruConvec™) - Use este ajuste para hornear en múltiples parrillas panes, pasteles y galletas (hasta 6 parrillas de galletas al mismo tiempo).

CONV ROAST (rostizado por convección) - Use este ajuste para rostizar pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

CONV BROIL (asado por convección) - Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

HI BROIL (asado a temperatura alta) - Use este ajuste para asar carnes oscuras de una pulgada de grueso o menos cuando se desean a término medio o poco cocidas.

MED BROIL (asado a temperatura media) - Use este ajuste para asar carnes blancas como pollo o carnes de más de una pulgada de grueso que se dorarían excesivamente en el ajuste de asado a temperatura alta.

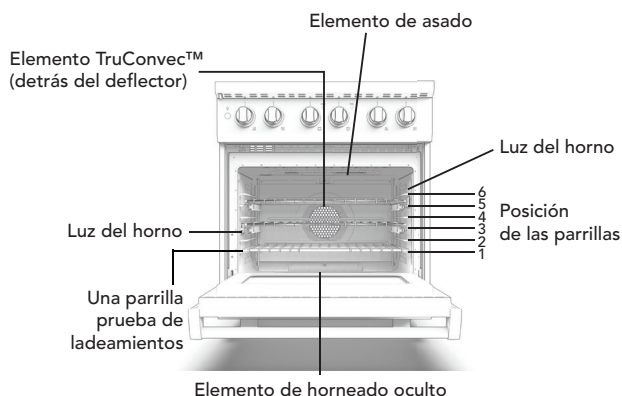
LOW BROIL (asado a temperatura baja) - Use este ajuste para dorar productos delicados como el merengue.

SELF CLEAN (ciclo de limpieza automática) - Use esta función para limpiar el horno.

Deshidratación por convección (TRU CONV) - Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (TRU CONV) - Use esta función para descongelar comida.

Nota: Consulte la sección "Funcionamiento" para ver más información sobre las funciones del horno.



Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con dos parrillas de uso pesado TruGlide, una parrilla estándar de uso pesado a prueba de ladeamiento. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es la que se encuentra más cerca del fondo del horno. Las parrillas se pueden quitar y arreglar fácilmente en varios niveles. Para obtener los mejores resultados durante el horneado convencional, NO use más de una parrilla a la vez. También se recomienda que cuando use dos parrillas, use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.

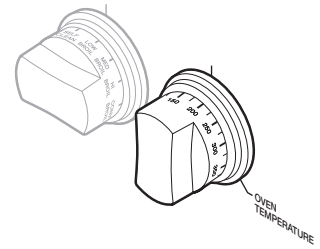
⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, agujero ni pasaje en el fondo del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como lámina de aluminio. Al hacerlo se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de lámina de aluminio también pueden atrapar calor, causando un peligro de incendio.

Uso del horno

Precalentamiento

Para obtener los mejores resultados, es muy importante que precaliente el horno a la temperatura deseada antes de meter la comida. En muchas modalidades de cocimiento se utiliza la potencia parcial del asador para alcanzar la temperatura de precalentamiento del horno. Por lo que no se recomienda meter la comida al horno durante el proceso de precalentamiento. El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ de Viking está diseñado para que el horno se caliente a la temperatura deseada de tal manera que proporcione el ambiente de cocinado óptimo para la modalidad de cocinado seleccionada en el menor tiempo posible.

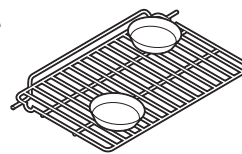


Por ejemplo, la modalidad de precalentamiento para TruConvect™ está diseñada para calentar el horno a la temperatura seleccionada de manera diferente que la modalidad de precalentamiento del horneado convencional. Esto se debe a que TruConvect está diseñado para hornear en múltiples parrillas. Entonces es extremadamente crítico que todas las posiciones de las parrillas alcancen la temperatura deseada. Así que es normal que el horno se tarde un poco más para precalentarse a 350 °F en la modalidad TruConvect en comparación con el tiempo que tarda en precalentarse a la misma temperatura en la modalidad de horneado convencional.

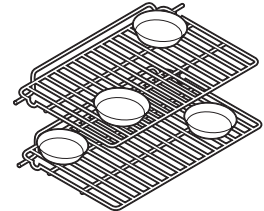
Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use moldes o bandejas planos grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la parrilla, las posiciones 2 o 3 producen los mejores resultados.
- Cuando se hornea en más de una parrilla, se recomienda usar una de las modalidades de convección y las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5 para obtener un producto más uniformemente horneado. Cuando se hornea en tres parrillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5 para obtener resultados más constantes.
- Apile los recipientes en posiciones opuestas cuando use dos parrillas y varios recipientes en la modalidad de horneado convencional. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que quede un espacio de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) alrededor de todos los lados de cada recipiente para que el aire circule uniformemente a su alrededor.

Colocación de los recipientes en una sola parrilla

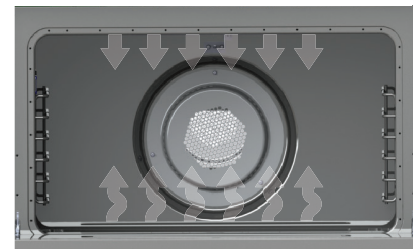


Colocación de los recipientes en varias parrillas



BAKE (horneado con dos elementos)

El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo de la cavidad del horno, y el elemento de asado irradia calor complementario. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado/rostitizado convencional es particularmente adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.



Sugerencias para hornear

- Antes de encender el horno asegúrese de que todas las parrillas del horno se encuentren en la posición deseada.
- NO abra frecuentemente la puerta del horno mientras esté horneando. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee al menor tiempo sugerido y revise si el producto está listo antes de añadir más tiempo. Cuando hornee productos de harina, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto, cuando el producto está listo el cuchillo debe salir limpio.
- Use el recipiente del tipo y tamaño recomendados en la receta para asegurar los mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos tipo muffin y las galletas se deben hornear en recipientes brillantes y reflectores para obtener cortezas ligeras y doradas. Evite usar recipientes oscurecidos y viejos. Los moldes combados, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

Función uso cueza al BAKE (horno):

1. Arreglar la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajustar el selector de horno en la función BAKE (hornear) y ajustar la perilla de control de la temperatura del horno a la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez precalentada, coloque cuidadosamente los artículos preparados en parrilla.
5. Cierre la puerta. Hornear a deseado tiempo cocción y cocción

Uso del horno

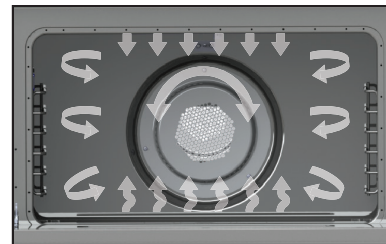
TABLA PARA HORNEAR				
Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (mín)
PANES				
Bisquites	Bandeja para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375°F (190.6°C)	30 - 35
Bollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	375°F (190.6°C)	30 - 35
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	400°F (204.4°C)	25 - 30
Pan de gengibre	8" x 8"	3 o 4	350°F (176.7°C)	35 - 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffin	3 o 4	375°F (190.6°C)	15 - 20
Muffins de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	375°F (190.6°C)	15 - 20
PASTELES				
Pastel tipo angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	375°F (190.6°C)	35 - 45
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	350°F (176.7°C)	45 - 55
Pastelillos	Bandeja para muffins	3 o 4	350°F (176.7°C)	16 - 20
Pastel, una capa	13" x 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	40 - 50
Pastel, dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	30 - 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	350°F (176.7°C)	60 - 65
GALLETAS				
Tipo brownies	13" x 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	25 - 30
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350°F (176.7°C)	10 - 12
PASTELILLOS				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	30 - 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	425°F (218.3°C)	10 - 12
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	375°F (190.6°C)	55 - 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	12 - 15
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	35 - 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350°F (176.7°C)	35 - 40
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	25 - 30
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	425°F (218.3°C)	10 - 15
Lasaña, cong	Bandeja para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	55 - 60
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	13" x 9"	3 o 4	375°F (190.6°C)	60 - 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400°F (204.4°C)	25 - 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	15 - 20
Macarrones con queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	35 - 40
VEGETALES				
Papas al horno	En la parrilla	3 o 4	375°F (190.6°C)	60 - 65
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350°F (176.7°C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	50 - 55
Papas fritas	Bandeja para galletas	3 o 4	425°F (218.3°C)	20 - 25

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

CONV BAKE (Horneado por convección)

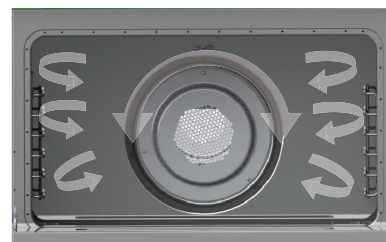
El elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar comida en mayores cantidades usando varias parrillas, una característica que no tienen los hornos estándar.

Al rostizar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorándose así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. Con este método de calentamiento se pueden hornear y rostizar comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia de sabor, aunque se cocinen comidas diferentes como pasteles, pescado o carne. El sistema de aire caliente es especialmente económico cuando se descongela la comida. Use este ajuste para hornear y rostizar.



TRU CONV (TruConvec™)

El elemento posterior funciona sólo a potencia total. Los elementos superior e inferior no generan calor directo. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire en la cavidad del horno para que el calentamiento sea uniforme. Use este ajuste para comidas que requieren cocimiento suave como pastelillos, suflés, panes de levadura, panes y pasteles rápidos. Esto da como resultado panes, galletas y otros productos horneados con una textura uniforme y corteza dorada. No se requieren recipientes especiales para hornear. Use esta función para hornear en una sola parrilla, hornear en múltiples parrillas, rostizar y para la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo.



Sugerencias de cocción convencional y por convección

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % del tiempo de cocimiento.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento. Esto es especialmente cierto para productos grandes cocinados con la función de rostizado por convección.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que se pueden preparar en dos de tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizza, pasteles, galletas, bisques, muffins, rollos y comidas preparadas congeladas.
- Los productos que se cocinan con la función de convección se pueden hornear excesivamente con facilidad. Siendo este el caso, usualmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los productos continuarán cocinándose fuera del horno.

Función uso cueza al CONV BAKE (horneo por convección) e TRU CONV :

1. Arreglar la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajustar el selector de horno en la función CONV BAKE (horneo por convección) e TRU CONV y ajustar la perilla de control de la temperatura del horno a la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez precalentada, coloque cuidadosamente los artículos preparados en parrilla.
5. Cierre la puerta. Hornear a deseado tiempo cocción y cocción

TABLA PARA HORNEAR EN MODALIDAD POR CONVECCIÓN				
Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	2 y 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Pan de jengibre	Molde de 8" x 8"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Molde para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins de maíz	Molde para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	0 - 12
PASTELES				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Moldes para muffins	2 y 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 32
Pastel en capas, dos	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqué	Molde para pan de caja	2 y 4	325 °F (163 °C)	5 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	Molde de 13" x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	325 °F (163 °C)	9 - 10
PASTELILLOS				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	4 - 27
TARTAS				
Corteza sin relleno	Moldes redondos de 9"	2 y 4	400 °F (205 °C)	7 - 9
Corteza con relleno	Moldes redondos de 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	4 - 5
De calabaza	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	35 - 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
PLATILLOS PRINCIPALES				
Egg rolls	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	8 - 10
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	2 y 4	400 °F (205 °C)	13 - 16
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	2 y 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Moldes redondos de 9"	2 y 4	375 °F (190 °C)	20 - 25
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	10 - 15

Resolución de problemas de horneado

Los problemas en el horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la tabla de problemas de horneado para ver las causas y las correcciones recomendadas para la mayoría de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocimiento que usaba en su horno anterior pueden variar ligeramente a los que usará en este horno. Si esto es cierto en su caso, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocimiento de la manera correspondiente.

PROBLEMAS COMUNES DE HORNEADO Y SU SOLUCIÓN		
Problemas	Causa	Solución
El pastel se quema en los lados y queda crudo en el centro	1. El horno estaba demasiado caliente 2. El tamaño del recipiente no es el adecuado 3. Demasiados moldes	1. Baje la temperatura 2. Use un molde del tamaño recomendado 3. Reduzca el número de moldes
La superficie de los pasteles se agrieta	1. La masa está demasiado espesa 2. El horno está demasiado caliente 3. El tamaño del recipiente no es el adecuado	1. Siga la receta 2. Añada líquido 3. Reduzca la temperatura 4. Use el molde del tamaño recomendado
Los pasteles no están parejos	1. La masa no estaba bien distribuida 2. El horno o la parrilla no está nivelado 3. El molde estaba combado	1. Distribuya la masa uniformemente 2. Nivele el horno o la parrilla 3. Use el molde adecuado
La comida está demasiado dorada en el fondo	1. Abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia 2. Se están usando recipientes oscuros 3. Posición incorrecta de la parrilla 4. Ajuste de horneado equivocado 5. El recipiente es demasiado grande	1. Use la ventana de la puerta para revisar la comida 2. Use recipientes brillantes 3. Use la posición recomendada para la parrilla 4. Ajuste los valores convencionales o por convección según sea necesario 5. Use el molde adecuado
La comida está muy dorada en la superficie	1. La rejilla está muy arriba 2. El horno no se precalentó 3. El molde es demasiado alto	1. Use la posición recomendada para la parrilla 2. Permita que el horno se precaliente 3. Use los moldes adecuados
Las galletas están demasiado aplastadas	1. La bandeja de galletas está caliente	1. Permita que la bandeja se enfríe entre lotes de galletas
Los bordes de las tartas se queman	1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados recipientes 3. El horno no se precalentó	1. Baje la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente
Los pasteles o tartas están demasiado claros en la superficie	1. El horno no está suficientemente caliente 2. Se usaron demasiados recipientes 3. El horno no se precalentó	1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente

CONV ROAST* (Rostizado por convección)

En esta función, el elemento de convección opera junto con los elementos interior y exterior de asado. El ventilador de convección reversible funciona a mayor velocidad en ambas direcciones. Esta transferencia de calor (principalmente del elemento de convección) sella la humedad en el interior de los asados grandes. Se ahorra tiempo en comparación con las modalidades de rostizado por convección con ventilador sencillo. Use este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

***Nota:** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite una realización óptima del cocimiento. Es posible que se escuche algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Esto es normal.

***Nota:** También puede asar comida con los ajustes de horneado. Vea la sección "Horneado" para obtener más información.

Sugerencias para rostizar

SIEMPRE use la bandeja y la rejilla para asar. Debe permitir que el aire caliente circule alrededor del producto que esté rostizando. NO cubra el alimento que esta asando. La modalidad de rostizado por convección sella rápidamente los jugos y da como resultado un producto jugoso y suave. Las aves salen con la piel suave y crujiente y las carnes quedarán doradas, no resacas ni quemadas. Mantenga las carnes y las aves en el refrigerador hasta el momento que las vaya a cocinar. No hay necesidad que las deje a temperatura ambiente.

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % del tiempo de cocimiento.
- SIEMPRE rostice las carnes con el lado que tiene grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda y usando una rejilla de rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de pringar la carne. NO añada agua a la bandeja ya que esto creará un efecto de cocción al vapor. El rostizado es un proceso en el que se usa calor seco.
- Las aves se deben poner con la pechuga hacia arriba en una bandeja poco profunda sobre una rejilla. Con una brocha aplique aceite, mantequilla o margarina derretida antes y durante el rostizado.
- En el rostizado por convección NO use bandejas con lados altos ya que estos interferirán con la circulación de aire caliente sobre la comida.
- Si usa una bolsa de cocción, cubierta de papel aluminio u otro tipo de cubierta, use el horneado convencional en lugar de la modalidad por convección.
- Cuando use un termómetro para carne, introduzca el sensor hasta la mitad en el centro de la porción más gruesa de carne. (En el caso de las aves, inserte el sensor entre el cuerpo y la pierna en la parte más gruesa de la parte interna del muslo.) La punta del sensor no debe tocar hueso, grasa ni cartilago para que la lectura sea exacta. Revise la temperatura de la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de rostizado recomendado. Después de leer una vez la temperatura, inserte el sensor 1/2 pulgada (1.3 cm) más en la carne y luego tome una segunda lectura. Si la segunda temperatura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de rostizado siempre varían de acuerdo con el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes menos tiernos de carne se preparan mejor por horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmeda. Saque las carnes rostizadas del horno cuando el termómetro registre de 5 °F (3 °C) a 10 °F (6 °C) menos que la temperatura deseada. La carne continuará cocinándose después de sacarla del horno. Permita que el asado repose de 15 a 20 minutos después de sacarlo del horno para que sea más fácil trincharlo.

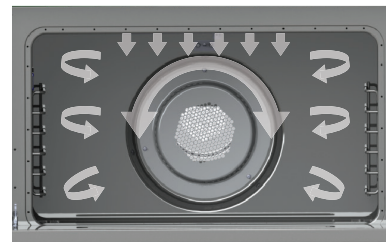
TABLA PARA ROSTIZAR EN MODALIDAD POR CONVECCIÓN

Comida	Peso	Temperature	Time (min/lb)	Temperatura interior
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4-6 lbs	325° F (163° C)	25	140°F (60°C)
Medio cocida	4-6 lbs	325° F (163° C)	24	155°F (68°C)
Bien cocida	4-6 lbs	325° F (163° C)	30	170°F (77°C)
Punta trasera				
Medio cocida	4-6 lbs	325° F (163° C)	20	155°F (68°C)
Bien cocida	4-6 lbs	325° F (163° C)	24	170°F (77°C)
Carne para asar				
Medio cocida	3-4 lbs	325° F (163° C)	30	155°F (68°C)
Bien cocida	3-4 lbs	325° F (163° C)	35	170 °F (77°C)
BORREGO				
Bien cocida	3-5 lbs	325° F (163° C)	30	180°F (82°C)
CERDO				
Lomo de cerdo	3-5 lbs	325° F (163° C)	30	180°F (82°C)
Chuletas de cerdo de 1" de espesor	1 lb	325° F (163° C)	45-50 total time	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325° F (163° C)	15	130°F (55°C)
AVES				
Pollo entero	3-4 lbs	350°F (177°C)	25	180°F (82°C)
Pavo sin relleno	12-16 lbs	325° F (163° C)	11	180°F (82°C)
Pavo	20-24 lbs	325° F (163° C)	11	180°F (82°C)
Pavo relleno	12-16 lbs	325° F (163° C)	9-10	180°F (82°C)
Pavo relleno	20-24 lbs	325° F (163° C)	9-10	180°F (82°C)
Pechuga de pavo	4-6 lbs	325° F (163° C)	20	180°F (82°C)

CONV BROIL* (Asado por convección)

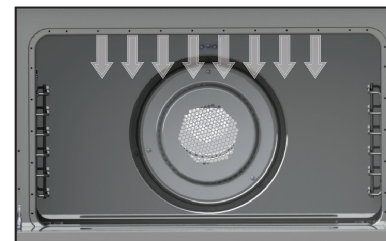
El elemento superior funciona a potencia total. Esta función es exactamente la misma que la de asado regular, con la ventaja adicional de la circulación del aire producida por el ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno. El humo se reduce, ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas de la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

***Note:** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite el rendimiento óptimo de la cocción. Es posible que se escuche algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Esto es normal.



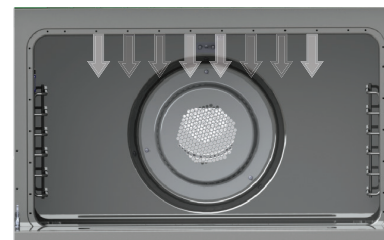
HI BROIL (Asado a temperatura alta)

Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre los alimentos y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del elemento de asado o en la parrilla superior. El asado rápido es mejor para carnes que se deseen de poco cocidas a medio cocidas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



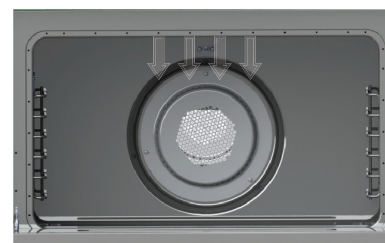
MED BROIL (Asado a temperatura media)

Los elementos interior y exterior de asado se apagan y se encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Coloque la comida a una distancia de cuatro pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento de asado. El asado lento es mejor para pollo y jamón, y para asar la comida sin dorarla excesivamente. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



LOW BROIL (asado a temperatura baja)

En esta modalidad se usa sólo una fracción de la potencia disponible del elemento interior de asado para dorar tenuemente la superficie de los alimentos. El elemento interior de asado se enciende solamente una parte del tiempo. Use este ajuste para dorar suavemente merengues colocados en la parrilla 3 o 4 durante 3 o 4 minutos.



Instrucciones para asar

El asado es un método de cocimiento en seco que usa calor directo o radiante. Se usa para cortes individuales pequeños como bisteces, chuletas y carne en forma de hamburguesas. La velocidad de asado está determinada por la distancia entre la comida y el quemador de asado. Seleccione la posición de la parrilla con base en los resultados que desee obtener.

El asado convencional (a temperatura baja, media o alta) es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas de grueso y también para trozos de carne plana. El asado por convección tiene la ventaja de asar la comida ligeramente más rápido que el convencional. El asado de la carne por convección produce mejores resultados, especialmente en el caso de cortes gruesos. La carne se chamusca en el exterior y retiene más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento.

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Centre la comida en la bandeja y la rejilla de asado. Coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Coloque el selector de función del horno en la función de asado deseada y la perilla de control de temperatura en "Broil".
4. Cierre la puerta. La puerta no tiene un retén para mantenerla abierta durante el asado con la puerta abierta. Durante el asado con la puerta abierta el elemento de asado no realiza el ciclo de encendido y apagado. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede realizar el ciclo de encendido y apagado si se requiere un tiempo de asado extendido. Un "eliminador" de humo integrado que se encuentra en la parte superior del horno ayuda a reducir el humo y los olores.

Sugerencias para asar

- SIEMPRE use la bandeja y la rejilla para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocimiento y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo y los incendios.
- Para evitar que la carne se enrosque, haga cortes en el borde grasoso.
- Con un brocha aplique varias veces mantequilla al pollo y al pescado mientras los asa para evitar que se resequen. Para evitar que se peguen, engrase ligeramente la bandeja de asado.
- SIEMPRE saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las carnes. NUNCA perforo la carne con un tenedor para evitar el escape de los jugos.
- Saque la bandeja de asado del horno cuando saque la comida. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja. Mientras la bandeja está caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Salpique con detergente líquido para trastes y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la bandeja. También puede recubrir la bandeja con papel aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra y evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

Posiciones de la parrilla para asar

El asador utiliza rayos de calor para cocinar los alimentos. Porque estos rayos viajan solamente en líneas rectas, la zona de cocción eficaz del asador se reduce cuando se utilizan las posiciones más altas. En posiciones de altarack, los rayos no pueden alcanzar todos los rincones de la rejilla del asador, así grandes trozos de carne no pueden asar suficientemente en los bordes exteriores. Se muestran las áreas efectivas de cocción en la parrilla para asar para cada posición.

Nota: La posición 6 es la más cercana al elemento de asado, y la parrilla 1 es la más cercana al fondo.

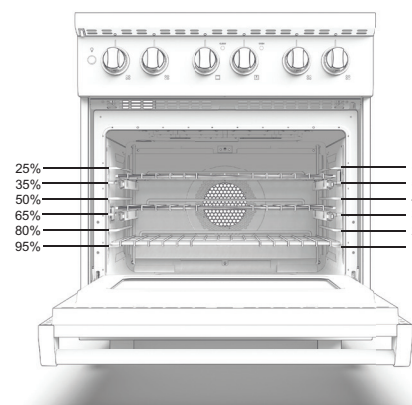


TABLA PARA ASAR				
Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste	Parrilla	Tiempo (min)
CARNE DE RES				
Solomillo, 1"				
Poco cocida	12 oz.	Asado convencional	5	7
Medio cocida	12 oz.	Asado convencional	5	9
Bien cocida	12 oz.	Asado convencional	5	11
Chuleta de costilla (T-bone), 3/4"				
Poco cocida	10 oz.	Asado convencional	5	5
Medio cocida	10 oz.	Asado convencional	5	7
Bien cocida	10 oz.	Asado convencional	5	9
Hamburguesa, 1/2"				
Poco cocida	1/4 lb.	Asado por convección	5	4
Medio cocida	1/4 lb.	Asado por convección	5	7
Bien cocida	1/4 lb.	Asado por convección	5	9
POLLO				
Pechuga sin hueso	11 lb.	Asado por convección	4	18
Pechuga con hueso	2 - 2 1/2 lb.	Asado convencional	4	20
Piezas de pollo	2 - 2 1/2 lb.	Asado por convección	4	18 (min/lb)
JAMÓN				
Rebanadas de jamón de 1"	1 lb.	Asado convencional	4	22
BORREGO				
Chuletas de costilla de 1"	12 oz.	Asado por convección	5	7
Lomo	1 lb.	Asado por convección	5	6
CERDO				
Chuletas de lomo, 3/4"	1 lb.	Asado por convección	4	14
Tocino		Asado convencional	4	6
PESCADO				
Bistec de salmón	1 lb.	Asado por convección	5	7
Filetes	1 lb.	Asado por convección	5	6

Deshidratación y descongelación por convección

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las parrillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de la localidad que venda recipientes de cocina especializados).
3. Ajuste la temperatura baja apropiada y coloque el selector en "TRU CONV"

Descongelación por convección

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Ajuste el control de temperatura en "OFF"
3. Gire la perilla a "TRU CONV"

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE INCENDIO

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

⚠ PRECAUCIÓN

NO encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor. Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Superficie de cerámica vidriada

La limpieza de las superficies de cerámica vidriada es diferente a la del acabado de porcelana estándar. Para mantener y proteger su nueva superficie de cerámica vidriada, siga estos pasos:

Para suciedad ligera normal:

Frote unas cuantas gotas de crema para cerámica vidriada en el área sucia cuando este fría usando una toalla de papel húmeda.

Frote hasta que desaparezcan la suciedad y la crema. La limpieza frecuente deja un recubrimiento protector que es esencial para evitar raspones y abrasiones.

Para suciedad difícil y quemada:

1. Aplique unas cuantas gotas de crema para cerámica vidriada en el área sucia cuando esté fría.
2. Con una toalla de papel húmeda, frote la crema en el área quemada.
3. Raspe cuidadosamente la suciedad remanente con un raspador de hoja. Sujete el raspador de manera que forme un ángulo de 30° grados contra la superficie de cerámica.
4. Si queda suciedad, repita el procedimiento. Para dar protección adicional, después de haber eliminado la suciedad, pula toda la superficie con la crema de limpieza.
5. Dé lustre con una toalla de papel seca. Al limpiar, la crema deja una capa protectora en la superficie de vidrio. Esta capa ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará las limpiezas subsiguientes. Los detergentes para lavar vajilla eliminan esta capa protectora y hacen que la superficie de cerámica vidriada sea más susceptible a las manchas.

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave.

Superficies del horno

Su horno eléctrico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie.

Su horno tiene un ciclo de limpieza automática de la superficie interior. La sección de "Ciclo de limpieza automática" contiene las instrucciones completas. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONÍACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO PERMANENTE A SU HORNO.**

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Rayas y manchas de color café	Se limpió con una esponja o paño que contiene una solución de detergente en agua sucia.	Limpie con la crema limpiadora y una toalla de papel húmeda limpia.	Aplique ligeramente crema de limpieza y limpie con una toalla de papel húmeda limpia.
Manchas negras y quemadas	Salpicaduras o derrames en un área de cocimiento caliente o fundición accidental de una película de plástico, como las de las bolsas del pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro hacerlo y no ponga objetos de plástico en un área de cocimiento que esté caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregar. Si la mancha no desaparece, permita que la superficie se enfríe y cuidadosamente raspe el área con una hoja de afeitar de un sólo filo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.
Líneas finas de color café o gris o abrasiones que han captado mugre	Las partículas gruesas, como de sal o azúcar, pueden quedar atrapadas en el fondo de los utensilios de cocina e incrustarse en la superficie de cocinado. Uso de materiales de limpieza abrasivos. Raspones provocados por utensilios para cocinar recubiertos con cerámica o vidrio cerámico áspero.	Antes de cocinar limpie el fondo de los utensilios para cocinar. Limpie la superficie diariamente con una crema de limpieza. No use utensilios para cocinar de cerámica o recubiertos de cerámica.	Las raspaduras finas no se pueden eliminar, pero se pueden minimizar con el uso diario de la crema de limpieza.
Manchas o rayas	Se usó mucha crema de limpieza o un paño sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague minuciosamente la superficie antes de secarla. Use sólo toallas de papel o una almohadilla o cepillo para restregar de nilón	Humedezca la toalla de papel con una mezcla de agua y vinagre y limpie la superficie. Limpie el área con una toalla de papel o un paño sin pelusa húmedo.
Manchas de agua dura	La condensación producida al cocinar puede causar que los minerales del agua y los ácidos goteen en la superficie y formen depósitos grises. Con frecuencia las manchas son tan delgadas que parecen estar dentro de la superficie de vidrio.	Antes de cocinar asegúrese de que el fondo de los utensilios esté seco. El uso diario de una crema de limpieza ayudará a mantener la superficie libre de depósitos minerales ocasionados por el agua dura y de decoloración ocasionada por la comida.	Mezcle crema de limpieza con agua y aplique una pasta densa al área manchada. Frote vigorosamente. Si no se elimina la mancha, vuelva a aplicar limpiador y repita el proceso. También puede intentar el procedimiento para manchas y rayas.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE “APAGADO” ANTES DE QUITARLAS.

Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. **NO** permita que los jugos cítricos o de tomate permanezcan mucho tiempo en las superficies de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

Bandeja y rejilla de asado

Límpielas con detergente y agua caliente. Para manchas difíciles use una almohadilla de lana de acero rellena de jabón.

Rejillas del horno

Usar limpiador de horno en rejillas de horno cromadas o con recubrimiento puede causar decoloración permanente, picaduras, desprendimiento o pérdida del acabado protector. Esto puede afectar la capacidad de la rejilla para deslizarse suavemente y también puede acortar su vida útil. Evite el uso de químicos o limpiadores agresivos. Limpie las rejillas con detergente y agua caliente. Las manchas difíciles pueden frotarse con una esponja de lana de acero con jabón. Remojar las rejillas en una mezcla de partes iguales de bicarbonato de sodio y vinagre blanco también puede ser efectivo. Para secarlas completamente, séquelas primero con una toalla y luego colóquelas en el horno a baja temperatura durante 15–20 minutos.

Interrupciones de la energía eléctrica

No debe intentar encender la estufa durante una interrupción de energía. Asegúrese de que el control del horno esté en la posición "OFF". Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la estufa se afecta sólo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablece, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una baja de voltaje puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía. Si la estufa está en el ciclo de limpieza automática cuando la falla de energía ocurre, espere a que la energía se restablezca y permita que el cerrojo de la puerta se libere automáticamente. Apague todos los controles y empiece el ciclo de limpieza automática otra vez, de acuerdo a las instrucciones.

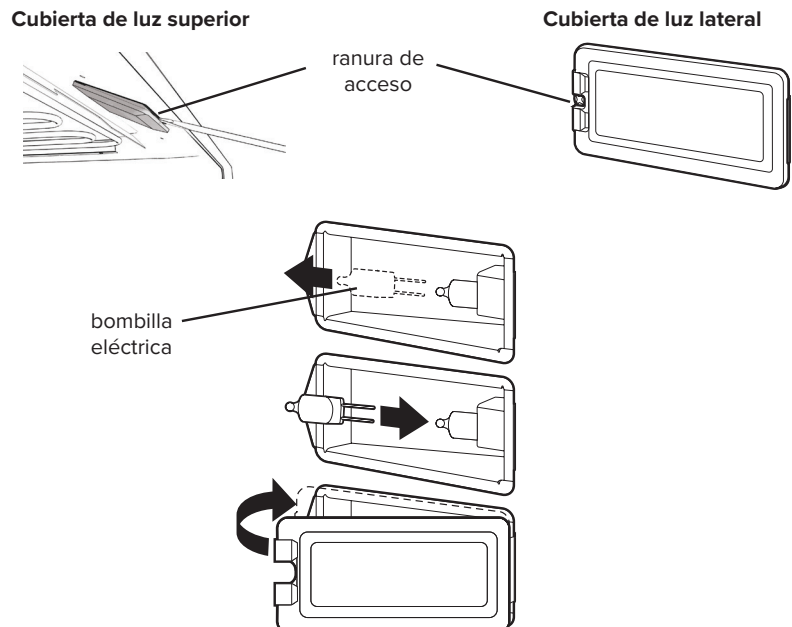
Reemplazo de las bombillas de luz del horno

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla. Para evitar lesiones personales, NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla introduciendo un destornillador en la ranura de acceso
2. Sujete firmemente la bombilla y jálala.
3. Reemplace con una bombilla halógena de 120V / 25W.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la cavidad de la bombilla encajándola dentro de la caja metálica
5. Restablezca la energía en el fusible o el disyuntor principal.



⚠ ADVERTENCIA

Esta estufa tiene ciclo de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno quedan cenizas.

NOTE: NO limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies con acabado de porcelana. NO recubra el horno con papel de aluminio ni con otros materiales. Estos artículos se pueden derretir o quemar durante el ciclo de limpieza causando daños permanentes al horno.

⚠ PRECAUCIÓN

NO toque las porciones exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza automática ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente. Las primeras veces que se usa la característica de limpieza automática, es posible que se genere olor y humo debido al secado del ligante del material de aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando se seque completamente este material, el olor desaparecerá. Durante los ciclos de limpieza automática subsiguientes es posible que perciba el olor característico de altas temperaturas. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de limpieza.

Ciclo de limpieza automática

Este horno tiene un ciclo pirolítico de limpieza automática. Durante este ciclo, el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Un eliminador de humo ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de la suciedad. Cuando termina el ciclo de limpieza automática en el fondo del horno quedan cenizas. Cuando se selecciona el ajuste de limpieza automática, automáticamente se activa el cerrojo de la puerta. Este cerrojo asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a una temperatura de limpieza.

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

1. Saque las parrillas y cualquier otro artículo o recipiente del horno. Las altas temperaturas que se generan durante el ciclo de limpieza pueden decolorar, combar y dañar estos artículos. **NO** use papel aluminio ni forros en el horno. Durante el ciclo de limpieza automática el papel aluminio se puede quemar o fundir y dañar la superficie del horno.
2. Limpie los derrames grandes del fondo y de los lados del horno. **NUNCA** use limpiadores de horno dentro de un horno de limpieza automática ni en las porciones elevadas de la puerta.
3. Algunas áreas deben limpiarse manualmente antes de comenzar el ciclo de limpieza. Si no se quitan los residuos de estas áreas se endurecerán y serán más difíciles de limpiar. Limpie la puerta hasta la junta, el bastidor de la puerta y hasta 2 pulgadas (5 cm) del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague completamente y seque estas áreas.

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

1. Cierre la puerta completamente.
2. Gire el selector de la función del horno hacia la derecha hasta la modalidad de limpieza automática ("SELF CLEAN").
3. Gire la perilla de control de temperatura a "AUTOLIMPIEZA". En este momento, la luz indicadora de limpieza se encenderá indicando que el procedimiento de bloqueo de la puerta ha comenzado. Una vez que el bloqueo esté completamente activado, la luz del ciclo se iluminará indicando que el ciclo de autolimpieza ha comenzado. Una vez que se alcanza la temperatura de autolimpieza, la luz del ciclo se encenderá y apagará a medida que se aplique calor.
4. La luz indicadora permanecerá encendida hasta que el ciclo termine o se interrumpa y la temperatura disminuya hasta un valor seguro. Un ciclo completo dura aproximadamente 3 1/2 horas con 30 minutos adicionales para que el horno se enfríe lo suficiente y el cerrojo de la puerta se desembrague.

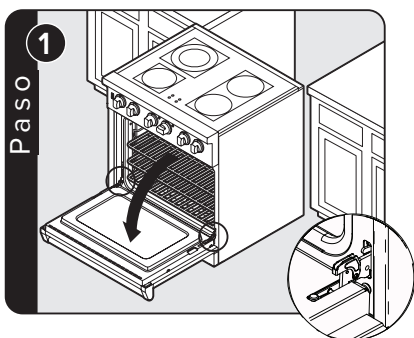
Nota: Se escuchará el ruido del ventilador durante el ciclo de limpieza automática y el ventilador continuará funcionando durante las 3 1/2 horas de duración del ciclo de limpieza.

5. Cuando termine el ciclo, ponga el selector de la función del horno y la perilla de control de la temperatura en la posición "OFF". Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.

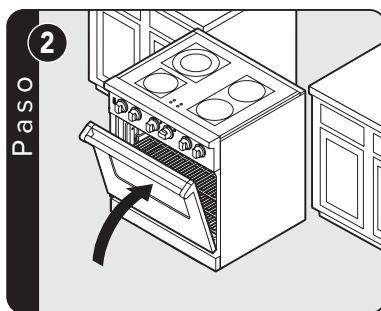
Para detener el ciclo de limpieza automática:

Para cancelar o interrumpir el ciclo de limpieza, gire la perilla de control de la temperatura y el selector de la función del horno hasta la posición "OFF". Cuando la temperatura del horno sea segura, el cerrojo de la puerta del horno se desembragará y será posible abrir la puerta. Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con una esponja o un paño húmedo.

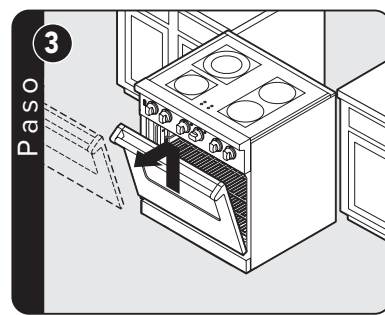
Remoción de la puerta



Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

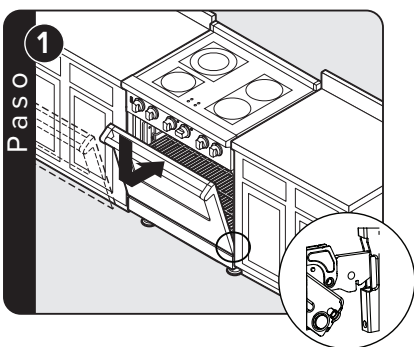


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

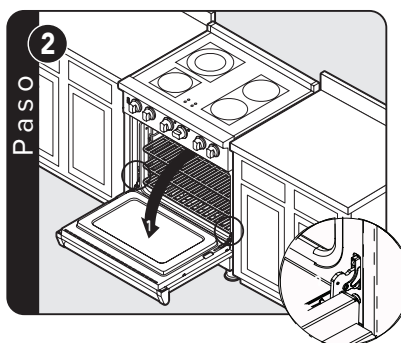


Levante la puerta hacia arriba y sáquela.

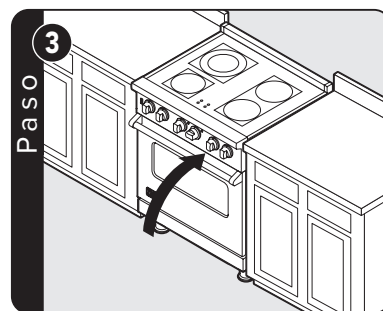
Colocación de la puerta



Realinee con cuidado la puerta en las bisagras. Deslícela hacia dentro y abajo.



Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia delante hasta que queden fijos en su sitio.



Cierre la puerta.

Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico. Pida a un electricista que revise el disyuntor del circuito eléctrico, el cableado y los fusibles.
No funciona la característica de limpieza automática.	La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se embrague.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática.	La perilla de control de la temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza hasta detenerse.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza hasta detenerse.
La puerta no se abre.	El horno aún está en la modalidad de limpieza automática. Si el horno está caliente, el cierre de la puerta se liberará cuando alcance una temperatura segura.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
El asador no funciona.	El horno aún está en la modalidad de limpieza automática. Si el horno está caliente, el cierre de la puerta se liberará cuando alcance una temperatura segura.
El asador no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.

Detector de compatibilidad del material

Si el material o las dimensiones del sartén no son adecuadas, el indicador del sartén destellará y la unidad no se encenderá.

Detector de objetos pequeños

La estufa de inducción no reconocerá ningún objeto ni utensilio menor de dos pulgadas de diámetro. Para obtener los mejores resultados, use sartenes con diámetros entre 5" (13 cm) y 12" (31 cm) de diámetro.

Información sobre el servicio

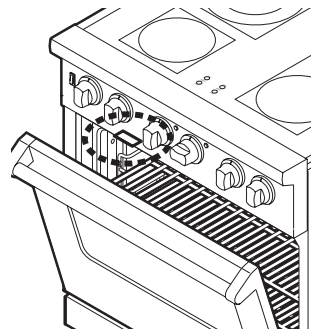
Si necesita servicio, llame a una agencia autorizada de servicio.

Tenga a la mano la siguiente información

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre de la concesionaria donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, LLC al teléfono (888) 845-4641 o escriba a:

**Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA**



Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie de su estufa se encuentran debajo del panel de control cuando abre la puerta. Una etiqueta duplicada se encuentra en el lado posterior de la estufa.

N.º de modelo. _____

N.º de serie. _____

Fecha de la compra _____

Fecha de la instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para su referencia futura.

ESTA PÁGINA SE HA DEJADO
EN BLANCO INTENCIONALMENTE

ESTA PÁGINA SE HA DEJADO
EN BLANCO INTENCIONALMENTE

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

Para información del producto, llame al 1-888-845-4641
o visite el sitio web en vikingrange.com