



# Use & Care Manual

5 SERIES

Professional Freestanding Open Burner Gas Ranges

VGIC53024B | VGIC53626B | VGIC54828B



# Congratulations

Congratulations and welcome to 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 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 range's care and operation.

Your complete satisfaction is our ultimate goal. If you have any questions or comments about this product, please 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 our products, visit us online at [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

# Table of Contents

<b>Warnings</b> . . . . .	<b>3</b>	<b>Product Care</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Before Using Your Range</b> . . . . .	<b>7</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Range Features</b> . . . . .	<b>7</b>	<b>Replacing Oven Lights</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Oven Functions and Settings</b> . . . . .	<b>8</b>	<b>Door Removal</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Operation</b> . . . . .	<b>9</b>	<b>Door Replacement</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Surface Operation</b> . . . . .	<b>9</b>	<b>Troubleshooting</b> . . . . .	<b>22</b>
Lighting Burners . . . . .	9	<b>Service Information</b> . . . . .	<b>23</b>
Surface Burners-Automatic Reignition . . . . .	9		
Vari-Simmer™ . . . . .	9		
Surface Cooking Tips . . . . .	9		
Cooking Vessels . . . . .	10		
Oven Features . . . . .	10		
Rack Positions . . . . .	10		
<b>Using the Oven</b> . . . . .	<b>11</b>		
Conventional and Convection Cooking . . . . .	11		
<b>Baking</b> . . . . .	<b>11</b>		
BAKE (Natural Airflow Bake). . . . .	11		
Convection Bake . . . . .	11		
<b>Broiling</b> . . . . .	<b>16</b>		
BROIL (Infrared Broil). . . . .	16		
CONVECTION BROIL (Infrared Convection Broil) . . . . .	16		
Convection Dehydrate . . . . .	18		
Convection Defrost . . . . .	18		

# 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 the appliance.

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

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

<b>⚠ DANGER</b>
Hazards or unsafe practices which <b>WILL</b> result in death or severe personal injury.
<b>⚠ WARNING</b>
Hazards or unsafe practices which <b>COULD</b> result in death or severe personal injury.
<b>⚠ CAUTION</b>
Hazards or unsafe practices which <b>COULD</b> result in minor personal injury.
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.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this manual.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. DO NOT attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shutoff valve and how to shut it off in an emergency. A certified technician is required for any adjustments or conversions to Natural or LP gas.


**KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

<b>⚠ WARNING</b>
<p>If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.</p> <p><b>WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT try to light any appliance.</li> <li>• DO NOT touch any electrical switch.</li> <li>• DO NOT use any phone in your building.</li> <li>• Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.</li> <li>• If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.</li> </ul> <p>Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.</p>

<b>⚠ WARNING</b>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>TIPPING HAZARD</b></p> <p>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 engaged in the rear top left corner of the range.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• THIS RANGE CAN TIP</li> <li>• INJURIES TO PERSONS CAN RESULT</li> <li>• INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE</li> <li>• SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS</li> </ul> </div> </div>

<b>⚠ WARNING</b>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion.</p> <p><b>DO NOT</b> store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.</p> </div> </div>
<b>⚠ WARNING</b>
<p><b>NEVER</b> use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, <b>DO NOT</b> use the rangetop or oven as a storage area for food or cooking utensils.</p>

**⚠ WARNING**



**ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

DO NOT touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect electric power to the appliance at the main fuse or circuit breaker before removing bulb to avoid electrical shock.

**⚠ CAUTION**

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

**⚠ CAUTION**

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

**⚠ 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. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.


**⚠ CAUTION**

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

**⚠ WARNING**

**CALIFORNIA RESIDENTS  
Cancer and Reproductive  
Harm**  
[www.P65warning.ca.gov](http://www.P65warning.ca.gov)

**⚠ 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

**⚠ 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.

**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 lighted surface burner.
- 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.

- Cooktop: 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.
- GREASE—Grease is flammable and should be handled carefully. DO NOT use water on grease fires. Flaming grease can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher. Let fat cool before attempting to handle it. DO NOT allow grease to collect around the oven or in vents. Wipe up spillovers immediately.

**Child Safety**

- 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

- To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, 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.
- ALWAYS place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.
- ALWAYS adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance. This is based on safety considerations.
- 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.
- DO NOT heat unopened food containers, build up of pressure may cause the container to explode and result in injury.
- Use dry, sturdy pot-holders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should NEVER be used as potholders because they can trail across hot surface burners 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. DO NOT drape towels or materials on oven door handles. These items could ignite and cause burns.
- 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.
- Once the unit has been installed as outlined in the Installation Instructions, it is important that the fresh air supply is not obstructed. The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well-ventilated. Keep natural venting holes open or install a mechanical ventilation device. Prolonged or intensive use of the appliance may call for additional (such as opening a window) or more effective ventilation (such as increasing the level of a mechanical ventilation if present).

## 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 surface 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.
- The flame of the burner should be adjusted to just cover the bottom of the pan or pot. Excessive burner setting may cause scorching of adjacent counter-top surfaces, as well as the outside of the utensil. This is based on safety considerations.

### **Burners**

- NEVER touch oven bake and broil burner areas or interior surfaces of oven.
- Bake and broil burners may be hot even though they are dark in color. Areas near burners 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 materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns, such as the oven vent opening, the surface near the vent opening, and the oven door window.

### **Cleaning Safety**

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. DO NOT touch the burner grates 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.
- DO NOT clean door gasket. It is essential for a good tight seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- No commercial oven cleaner or oven liner protective coating such as aluminum foil should be used in or around any part of the oven. Improper oven liners may result in a risk of electric shock or fire. Keep oven free from grease buildup.

### **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 due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be harmful.

### **About Your Appliance**

- For proper oven performance and operation, DO NOT block or obstruct the oven vent duct located on the right side of the 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.

### **Power Failure**

If power failure occurs, the electric igniters will not work. 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.

# 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 thoroughly with hot, soapy water. There may be some burn off and odors on first use of the appliance—this is normal.

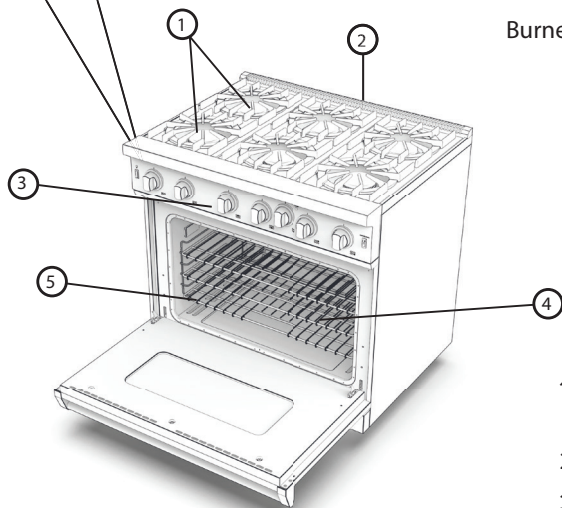
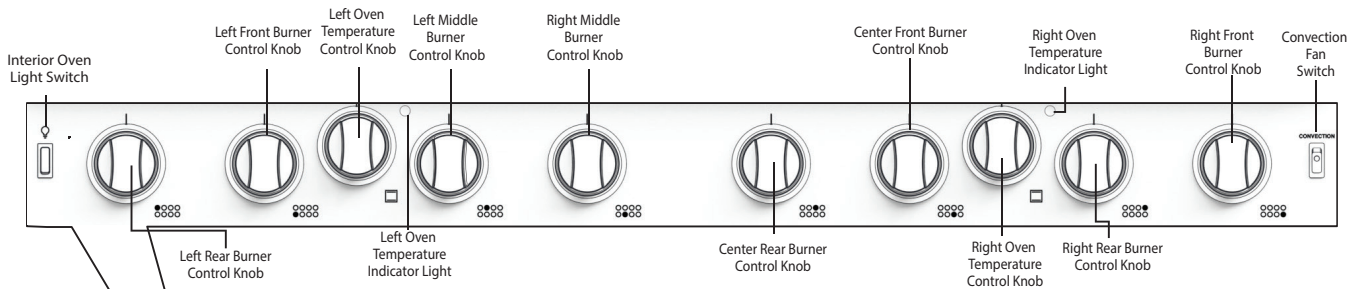
## Oven

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.

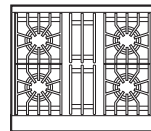
All models include:

- Five performance modes—including convection baking and convection broiling—providing air circulation for shorter cooking times with even results.
- Convection baking with a hidden 30,000 BTU burner provides a fast, even baking for all your casserole dishes as well as easy cleanup.
- The 1500°F closed door, infrared broiler allows intense heat to sear delicate cuts of meat providing that restaurant taste.
- Two lights illuminate the oven cavity with less glare.
- Six rack positions provide ample space for your baking needs.

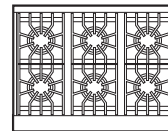
# Range Features



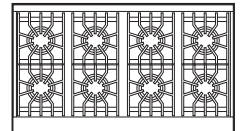
## Burner Configurations



30" (76 cm)  
Four-Burner



36" (91 cm)  
Six-Burner



48" (122 cm)  
Eight Burner

1. Open burners with porcelain/ Cast iron caps and automatic ignition/Re-ignition
2. Island trim
3. Identification plate
4. Three standard heavy-duty tilt-proof racks/Six rack positions
5. 18" Oven - Two standrd heavy duty tilt-racks/Six rack positions

# Oven Functions and Settings

## **BAKE** (Natural Airflow Bake)

Use this setting for baking, roasting, and casseroles.

## **Convection Bake**

Use this setting to bake and roast foods at the same time with minimal taste transfer.

## **BROIL** (Infrared Broil)

Use this setting for broiling dark meats at 1" thickness or less where rare or medium doneness is desired.

## **CONVECTION BROIL** (Infrared Convection Broil)

Use this setting to broil thick cuts of meat.

## **Convection Dehydrate** (CONVECTION BAKE)

Use this function to dehydrate fruits and vegetables.

## **Convection Defrost** (CONVECTION BAKE)

Use this function to defrost foods.

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

# OPERATION

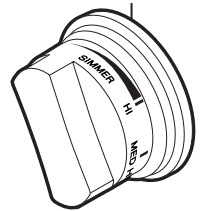
## Surface Operation

### Lighting Burners

All burners are ignited by electric ignition. There are no open-flame, “standing” pilots.

### Surface Burners-Automatic Reignition

To light the surface burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to any position. This control is both a gas valve and an electric switch. Burners will ignite at any “ON” position with the automatic re-ignition system. If the flame goes out for any reason, the burners will automatically reignite if the gas is still flowing. When gas is permitted to flow to the burners, the electric igniters start sparking. On all surface igniters you should hear a “clicking” sound. If you do not, turn off the control and check that the unit is plugged in and that the fuse or circuit breaker is not blown or tripped.



Within a few moments, enough gas will have traveled to the burner to light. When the burner lights, turn the burner control to any position to adjust the flame size. Setting the proper flame height for the desired cooking process and selecting the correct cooking vessel will result in superior cooking performance, while also saving time and energy.

### Vari-Simmer™

Simmering is a cooking technique in which foods are cooked in hot liquids kept at or just barely below the boiling point of water. Simmering ensures gentler treatment than boiling to prevent food from toughening and/or breaking up. The size of the pan and the volume of food can have a significant effect on how high or low a flame is needed for simmering. For this reason, Viking range and rangetop burners are engineered with a Vari-Simmer setting. The Vari-Simmer setting is not just one simmer setting, but provides a variable range of simmer settings. This variable range of simmer settings allows you to adjust the flame height to achieve the best simmer depending on the type and quantity of food being simmered. It is this ability that makes the Vari-Simmer setting the most accurate and trustworthy simmer on the market.

### Surface Cooking Tips

- Use low or medium flame heights when cooking in vessels that are poor conductors of heat, such as glass, ceramic, and cast-iron. Reduce the flame height until it covers approximately 1/3 of the cooking vessel diameter. This will ensure more even heating within the cooking vessel and reduce the likelihood of burning or scorching the food.
- Reduce the flame if it is extending beyond the bottom of the cooking vessel. A flame that extends along the sides of the vessel is potentially dangerous, heats the utensil handle and kitchen instead of the food, and wastes energy.
- Reduce the flame height to the minimum level necessary to perform the desired cooking process. Remember that food cooks just as quickly at a gentle boil as it does at a rolling boil. Maintaining a higher boil than is necessary wastes energy, cooks away moisture, and causes a loss in food flavor and nutrient level.
- The minimum pot or pan (vessel) diameter recommended is 6” (15 cm). Use of pots or pans as small as 4” (10 cm) is possible but not recommended.

### 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

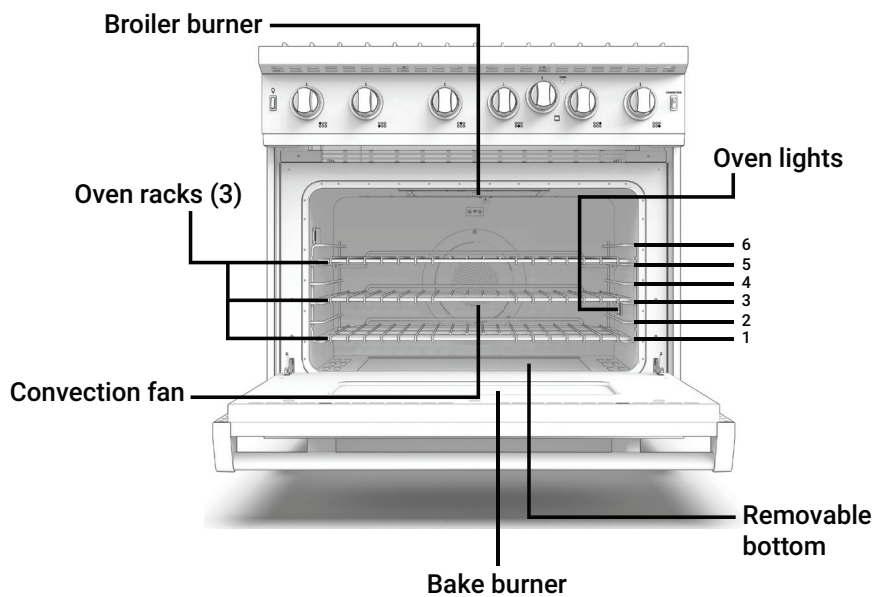
**\*Note:** The above information is given as a guide only. You may need to vary the heat settings to suit your personal requirements.

## 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. Any and all cooking vessels are suitable for use in the range and it is not necessary to replace your present domestic vessels with commercial cookware. This is 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.

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

## Oven Features



## Rack Positions

Each oven is equipped with three tilt-proof 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.

# Using the Oven

## Conventional and Convection Cooking

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. 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.

### Convection Cooking Tips

Convection cooking is a cooking technique which utilizes fan-forced air to circulate throughout the entire oven cavity creating the optimum cooking environment. Cooking with convection is intended when performing multi-rack baking and for heavier foods. Below are some tips which will allow you to get the best results out of your oven when cooking with convection.

- 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 of three racks at the same time include: pizza, cakes, cookies, biscuits, muffins, rolls, and frozen convenience foods.
- For three-rack baking, use any combination of rack positions 2, 3, 4, and 5. For two-rack baking, use rack positions 2 and 4 or positions 3 and 5. Remember that the racks are numbered from bottom to top.

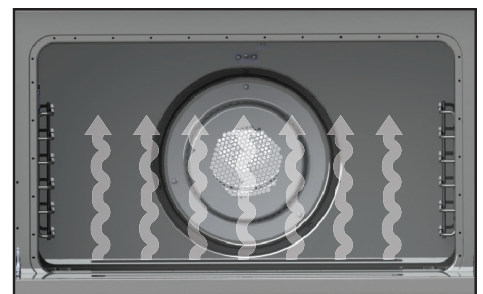
## Baking

### BAKE (Natural Airflow Bake)

Full power heat is radiated from the U-shaped bake burners in the bottom of the oven cavity and is circulated with natural airflow. This function is recommended for single rack baking. Many cookbooks contain recipes to be cooked in the conventional manner. Conventional baking is suitable for dishes that require a high temperature. Use this setting for baking and casseroles.

#### To Use BAKE Function

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning oven on.
2. Set the oven temperature control knob to desired temperature.
3. Close the door.

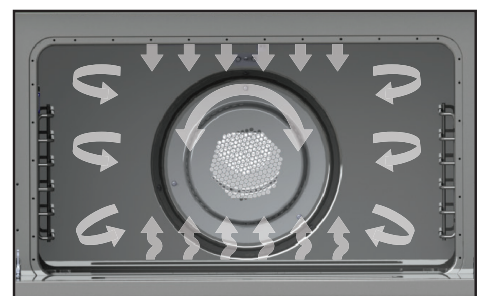


### Convection Bake

Heat is radiated from the U-shaped bake burners in the bottom of the oven cavity. The heated air is circulated by one motorized fan in the rear of the oven providing a more even heat distribution. Multiple rack use is possible for the largest baking job. When roasting, cool air is quickly replaced—searing meats on the outside and retaining more juices and natural flavor on the inside with less shrinkage. This even circulation of air equalizes the temperature throughout the oven cavity and eliminates the hot and cold spots found in conventional ovens.

#### To Use CONVECTION BAKE Function

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning oven on.
2. Set the oven temperature control knob to desired temperature and turn on the convection fan switch.
3. Close the door.



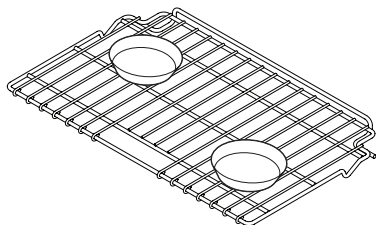
### Baking Tips

- Make sure the oven racks are in the desired position before you turn on the oven.
- DO NOT open the door frequently during baking. Look through the door window to check doneness whenever possible. 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 product 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.

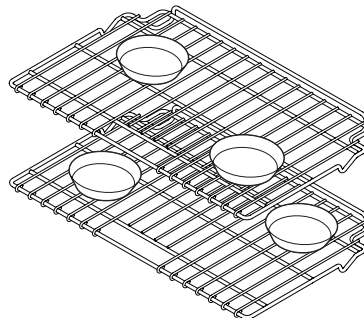
### Pan Placement Tips

- 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 the 3rd and 5th position for more consistent even baking.
- 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



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

**\*Note:** The above information is given as a guide only.

<b>CONVECTION BAKING CHART</b>				
<b>Food</b>	<b>Pan Size</b>	<b>Single Rack Position</b>	<b>Temperature</b>	<b>Time (min.)</b>
<b>BREADS</b>				
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
<b>CAKES</b>				
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
<b>COOKIES</b>				
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
<b>PASTRY</b>				
Cream puffs	Cookie sheet	3 or 4	400°F (204°C)	30 - 35
<b>PIES</b>				
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		
<b>ENTREES</b>				
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			
Pizza, 12"	recommended	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Mac & cheese, frz	Cookie sheet	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 35
	Cookie sheet			
<b>VEGETABLES</b>				
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

**\*Note:** The above information is given as a guide only.

### Solving Baking Problems

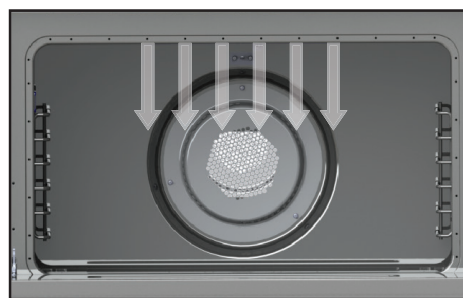
Baking problems can occur for many reasons. Check the chart below for the causes and remedies for the most common problems. It is important to remember that the temperature setting and cooking times you are accustomed to using with your previous oven may vary slightly from those required with this oven.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

<b>COMMON BAKING PROBLEMS/REMEDIES</b>		
<b>Problems</b>	<b>Cause</b>	<b>Remedy</b>
Cakes burned on the sides or not done in center	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oven was too hot</li> <li>Wrong size pan</li> <li>Too many pans</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Reduce temperature</li> <li>Use recommended pan size</li> <li>Reduce number of pans</li> </ol>
Cakes crack on top	<ol style="list-style-type: none"> <li>Batter too thick</li> <li>Oven too hot</li> <li>Wrong pan size</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Follow recipe, add liquid</li> <li>Reduce temperature</li> <li>Use recommended pan size</li> </ol>
Cakes are not level	<ol style="list-style-type: none"> <li>Batter uneven</li> <li>Oven or rack not level</li> <li>Pan was warped</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Distribute batter evenly</li> <li>Level oven or rack</li> <li>Use proper pan</li> </ol>
Food too brown on bottom	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oven door opened too often</li> <li>Dark pans being used</li> <li>Incorrect rack positions</li> <li>Wrong bake setting</li> <li>Pan too large</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Use door window to check food</li> <li>Use shiny pans</li> <li>Use recommended rack position</li> <li>Adjust to conventional or convection setting as needed.</li> <li>Use proper pan</li> </ol>
Food too brown on top	<ol style="list-style-type: none"> <li>Rack position too high</li> <li>Oven not preheated</li> <li>Sides of pan too high</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Use recommended rack position</li> <li>Allow oven to preheat</li> <li>Use proper pans</li> </ol>
Cookies too flat	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hot cookie sheet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Allow sheet to cool between batches</li> </ol>
Pies burned around edges	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oven too hot</li> <li>Too many pans used</li> <li>Oven not preheated</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Reduce temperature</li> <li>Reduce number of pans</li> <li>Allow oven to preheat</li> </ol>
Pies too light on top	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oven not hot enough</li> <li>Too many pans used</li> <li>Oven not preheated</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Increase temperature</li> <li>Reduce number of pans</li> <li>Allow oven to preheat</li> </ol>

# Broiling

## BROIL (Infrared Broil)

The broil burner at the top of the oven heats the metal screen until it glows. Heat radiates from the GourmetGlo™ infrared broiler located at the top of the oven cavity. 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 or on the top rack. “Fast” broiling is best for meats where rare to medium doneness is desired. Use this setting for broiling small and average cuts of meat.



## CONVECTION BROIL (Infrared Convection Broil)

The top burner 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.



### 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 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.

### To Use Broil or Convection Broil

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 temperature control knob to “Broil”. Turn on the convection fan switch if you wish to convection broil.
4. Close the door. There is not a detent to hold the door in the open broil stop position. With open door broiling the broil element 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.

### 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.

### 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.)
<b>BEEF</b>				
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
<b>CHICKEN</b>				
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
<b>HAM</b>				
Ham slice, 1"	1 lb.	Broil	3	10
<b>LAMB</b>				
Rib chops	12 oz.	Convection Broil	2	8
<b>PORK</b>				
Loin chops, 3/4"	1 lb.	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
<b>FISH</b>				
Salmon steak	1 lb.	Broil	2	8
Fillets	1 lb.	Broil	2	8

## Convection Dehydrate

This oven is designed not only to cook, but also to dehydrate fruits and vegetables. Warm air is circulated by a motorized fan in the rear of the oven and over a period of time, the water is removed from the food by evaporation. Removal of water inhibits growth of microorganisms and retards the activity of enzymes. It is important to remember that dehydration does not improve the quality, so only fresh, top-quality foods should be used.

1. Prepare the food as recommended.
2. Arrange the food on drying racks (not included with the oven; contact a local store handling speciality cooking utensils).
3. Set the temperature control to 200°F (93.3°C) and turn on the convection fan switch.

### CAUTION

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

## Convection Defrost

Air is circulated by a motorized fan in the rear of the oven. The fan accelerates natural defrosting of the food without heat. To avoid sickness and food waste, DO NOT allow defrosted food to remain in the oven for more than two hours.

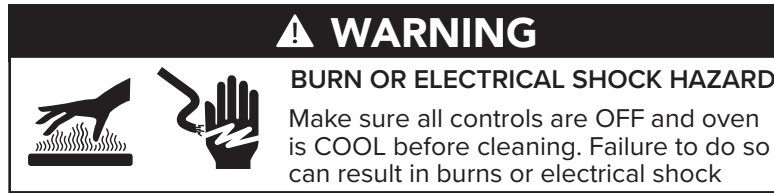
1. Place the frozen food on a baking sheet.
2. Set the oven temperature control knob to “OFF” and turn on the convection fan switch.

### CAUTION

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

# PRODUCT CARE

## 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.

### Open Surface Burners

Wipe up spill-overs as soon as possible after they occur and before they get a chance to burn in and cook solid. In the event of a spill-over, follow these steps:

- Allow the burner and grate to cool to a safe temperature level.
- Lift off the burner grate. Wash in warm soapy water.
- If the spill is contained in the bowl of the grate support, just remove the bowl and clean in warm soapy water.
- Lift the grate support off.
- Wash these parts in hot, soapy water and rinse clean.
- If the spill has gone lower than the grate supports, draw out the drip pan and wash with hot, soapy water.

If ports on the burners are clogged, clean with a straight pin. DO NOT enlarge or distort the ports. DO NOT use a toothpick to clean the ports. When replacing burner caps, carefully align the tabs underneath the cap with the outside edge of burner. Make sure burner cap is level. Occasionally check the burner for proper size and shape. If flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned on, you may need to clean the burners or call a qualified technician for adjustment.

### Burner Caps

The surface burner caps should be routinely removed and cleaned. ALWAYS clean the burner caps after a spill-over. Keeping the burner caps clean will prevent improper ignition and uneven flames. To clean, pull burner cap straight up from the burner base. Wipe off surface burner caps with warm, soapy water and a soft cloth after each use. Use a non-abrasive cleanser such as Bon Ami™ and a soft brush or soft Scotch Brite™ pad for cooked-on foods. Dry thoroughly after cleaning. For best cleaning and to avoid possible rusting, DO NOT clean in dishwasher or self-cleaning oven.

### 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 oven. NEVER USE AMMONIA, STEEL WOOL PADS OR ABRASIVE CLOTHS, CLEANSERS, OR ABRASIVE POWDERS. THEY CAN PERMANENTLY DAMAGE YOUR OVEN. For non-self cleaning ovens, a fume free oven cleaner can be used. Follow manufacturer’s directions.

### Control Knobs

MAKE SURE ALL THE 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. DO NOT use any cleaners containing ammonia or abrasives. They could remove the graphics from the knob.

### 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.

### Glass Surfaces


Clean with detergent and warm water. Glass cleaner can be used to remove fingerprints. If using glass cleaner ammonia, make sure that it does not run down on exterior door surface.

### 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.

## Replacing Oven Lights

**⚠ WARNING**



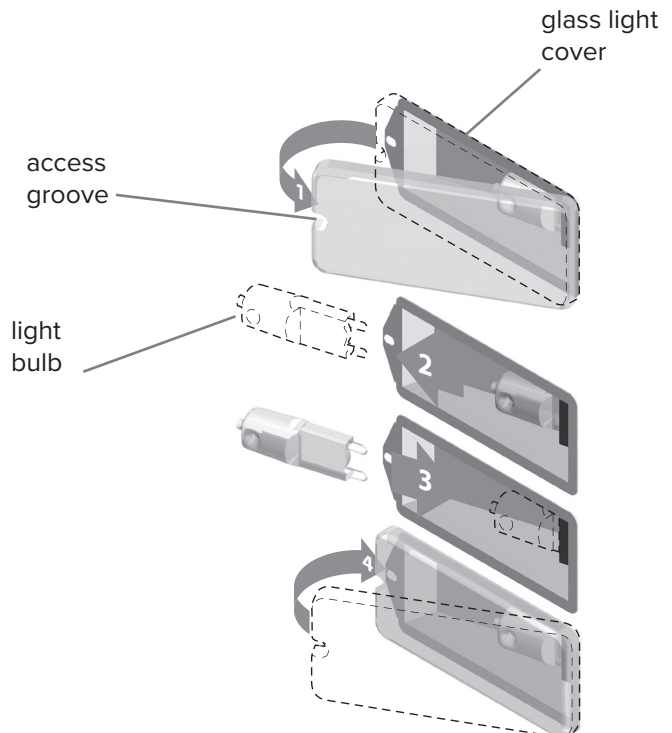
**ELECTRICAL SHOCK HAZARD**  
Disconnect the electric power at the main fuse or circuit breaker before replacing bulb.

**⚠ WARNING**

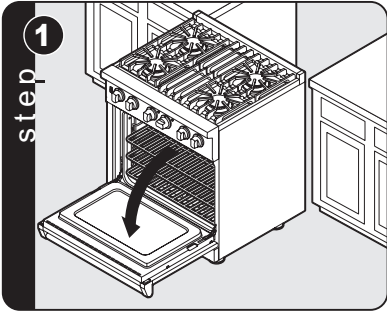
**DO NOT** touch bulb with bare hands. Clean off any signs of oil from the bulb and handle with a soft cloth.

**DO NOT** touch bulb with bare hands. Clean off any signs of oil from the bulb and handle with a soft cloth.

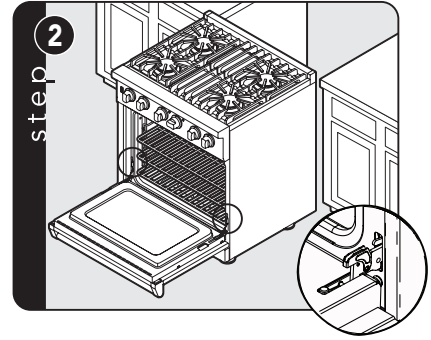
1. Unsnap glass light cover using a screwdriver in the access groove.
2. Firmly grasp light bulb and pull out.
3. Replace with halogen bulb using volt and wattage requirements listed on glass cover.
4. Replace the light cover by snapping glass cover onto metal box.
5. Reconnect power at the main fuse or circuit breaker.



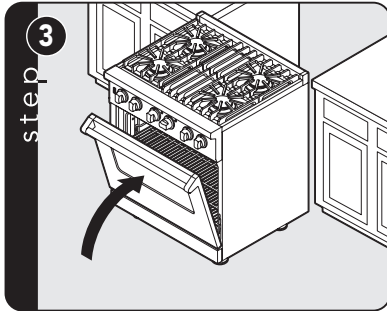
## Door Removal



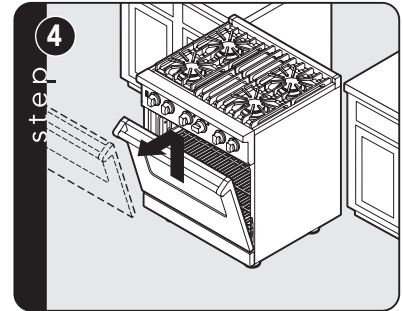
Open door completely.



Fold latches backward until locked in place.

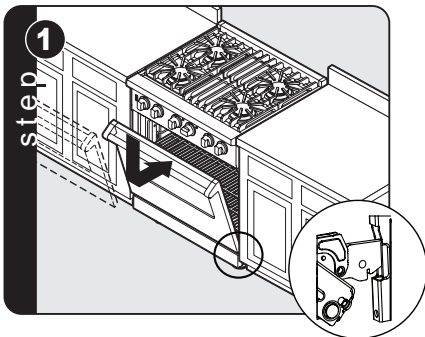


Slowly close until latches stop door.

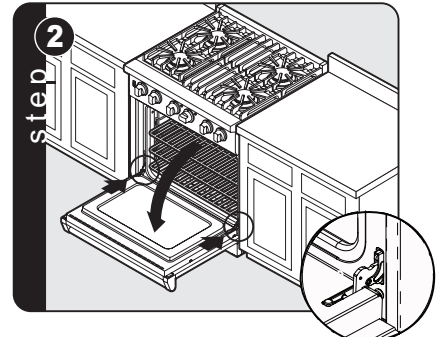


Lift door up and out.

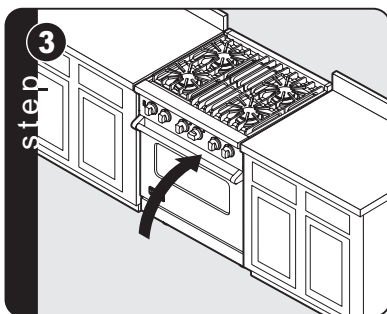
## Door Replacement



Carefully realign door on hinges.  
Slide in and down.



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



Close door.

# Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause and/or Remedy</b>
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.
Igniters will not work.	Circuit is tripped. Fuse is blown. Range is not connected to power.
Igniters sparking but no flame ignition.	Gas supply valve is in "OFF" position. Gas supply is interrupted.
Igniters sparking continuously after flame ignition.	Power supply is not grounded. Power supply polarity is reversed. Igniters are wet or dirty.
Burner ignites but flame is large, distorted, or yellow.	Burner ports are clogged. Unit is being operated on wrong type of gas. Air shutters not properly adjusted.
Strong odor and/or smoke is noticed first few times oven is used.	This is normal burn off of insulation and protective oils in oven. This will go away after using oven a few times.
Oven indicator light on; oven will not heat.	Oven is operating properly. Unit will resume heating function once it has cooled.

# Service Information

If service is required, call your authorized service agency.

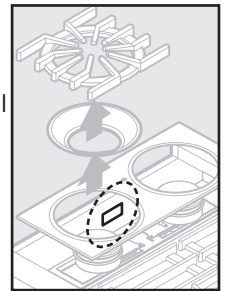
Have the following information readily available:

- 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 USA

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. You will first need to remove the left side surface burner grates, burner bowls and grate supports. The model and serial number for your range can be found on the left hand side wall of the burner box.



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.

**These installation instructions should remain with the unit for future reference.**

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

For product information, call 1-888-845-4641  
or visit our website at [vikingrange.com](http://vikingrange.com)



# Manuel d'Utilisation et d'Entretien

Série 5

Cuisinières à brûleurs ouverts au gaz indépendantes Professional  
VGIC53024B | VGIC53626B | VGIC54828B



## Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils. 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 cuisinière.

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 et espérons que vous choisirez de nouveau nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits, allez voir notre site web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com).

## Table des matières

Avertissements . . . . .	3	Démontage de la porte. . . . .	21
Avant d'utiliser la cuisinière . . . . .	7	Dépannage . . . . .	22
Fonctions de la cuisinière . . . . .	8	Service après-vente. . . . .	23
<b>Commande . . . . .</b>	<b>8</b>		
Fonctions et réglages du four . . . . .	8		
<b>Mode d'emploi . . . . .</b>	<b>9</b>		
Fonctionnement des plaques de cuisson . . . . .	9		
Allumage des brûleurs . . . . .	9		
Brûleurs – rallumage automatique . . . . .	9		
Vari-Simmer™ . . . . .	9		
Conseils de cuisson (cuisinière). . . . .	9		
Récipients de cuisson . . . . .	10		
Positions de grille. . . . .	10		
<b>Mode d'emploi du four . . . . .</b>	<b>11</b>		
Cuisson conventionnelle/par convection . . . . .	11		
<b>Cuisson au four . . . . .</b>	<b>11</b>		
BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle) 11			
Cuisson par convection . . . . .	11		
<b>Broiling. . . . .</b>	<b>16</b>		
BROIL (cuisson au gril infrarouge) . . . . .	16		
CONVECTION BROIL (cuisson au gril infrarouge par convection) . . . . .	16		

# 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


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

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifiée dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'endroit du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture du robinet en cas d'urgence. L'intervention d'un technicien qualifié est obligatoire pour tout réglage ou conversion du gaz naturel au gaz PL.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.
<b>QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• NE PAS essayer d'allumer un appareil.</li> <li>• NE PAS toucher d'interrupteur électrique.</li> <li>• NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.</li> <li>• Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.</li> <li>• Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.</li> </ul>
L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>

<b>RISQUE DE BASCULEMENT POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE</b>
BASCULEMENT de l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées. Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier son enclenchement correct en haut à gauche de la cuisinière.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.</li> <li>• RISQUE DE BLESSURE.</li> <li>• INSTALLER LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.</li> <li>• VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.</li> </ul>

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>

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. <b>NE PAS</b> ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
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.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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.

**⚠ ATTENTION**

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

**⚠ ATTENTION**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

NE JAMAIS couvrir de trou, fente ou passage au fond du four ou une grille tout entière de papier d'aluminium. Cela entraverait la circulation d'air dans le four et risquerait d'engendrer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le chemisage des grilles avec du papier d'aluminium risque également d'emprisonner la chaleur et de créer un risque d'incendie.

**⚠ ATTENTION**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

**RÉSIDENTS DE CALIFORNIE**  
Cancer et Anomalies de la Reproduction  
[www.P65warnings.ca.gov](http://www.P65warnings.ca.gov)

**⚠ 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.

**⚠ AVIS**

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

**Pour éviter 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 brûleurs.
- 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 brûleur 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.

- Plaques 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.
- GRAISSE – La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. La graisse enflammée s'éteint avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent du type à mousse ou à poudre pour feux spéciaux. Laisser la graisse refroidir complètement avant d'essayer de manipuler la poêle. NE PAS laisser la graisse s'accumuler autour du four ou dans les bouches d'aération. Essuyer immédiatement les déversements.

**Sécurité des enfants**

- 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

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, 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 s'ils sont rangés 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.
- TOUJOURS placer la poêle sur le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- TOUJOURS ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- NE JAMAIS laisser une plaque de cuisson 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 PAS faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les chiffons ou autres ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur 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, éteignez la hotte.
- TOUJOURS 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. NE PAS envelopper les poignées de four d'un chiffon ou de tissu. Ces matières peuvent prendre feu et causer des brûlures.
- 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.
- Une fois l'appareil installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil

pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

### Sécurité liée aux ustensiles

- 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'ustensile 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 faire orienter les manches au-dessus des brûleurs adjacents. 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'ustensiles 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'effort et 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.
- La flamme du brûleur devra être ajustée pour couvrir juste le fond de la casserole ou de la poêle sans dépasser. Un brûleur réglé trop fort risque de faire brûler la surface des comptoirs adjacents, de même que l'extérieur de l'ustensile. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.

### Brûleurs

- NE JAMAIS toucher les zones à proximité des brûleurs de cuisson au four et du gril ou les surfaces intérieures du four.
- Ils risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des brûleurs 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 les éléments chauffants, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Les autres surfaces du four peuvent chauffer au point de causer des brûlures, notamment la bouche d'aération, la surface près de la bouche d'aération et la vitre de la porte du four.

### 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 grilles de brûleur ou les zones avoisinantes avant qu'elles 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.
- NE PAS nettoyer le joint de porte. Cela est essentiel pour le maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utiliser aucun nettoyant pour four commercial ou chemisage de protection comme du papier d'aluminium dans ou sur une partie quelconque du four. Le chemisage impropre du four présente un risque d'électrocution ou d'incendie. Empêcher l'accumulation de graisse dans le four.

### 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 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 nocives.

### À propos de votre appareil

- Pour assurer le fonctionnement correct et efficace du four, NE PAS bloquer ni obstruer la conduite de ventilation située à droite de la 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.

### Panne de courant

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

Une perte 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.

## Avant d'utiliser la cuisinière

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

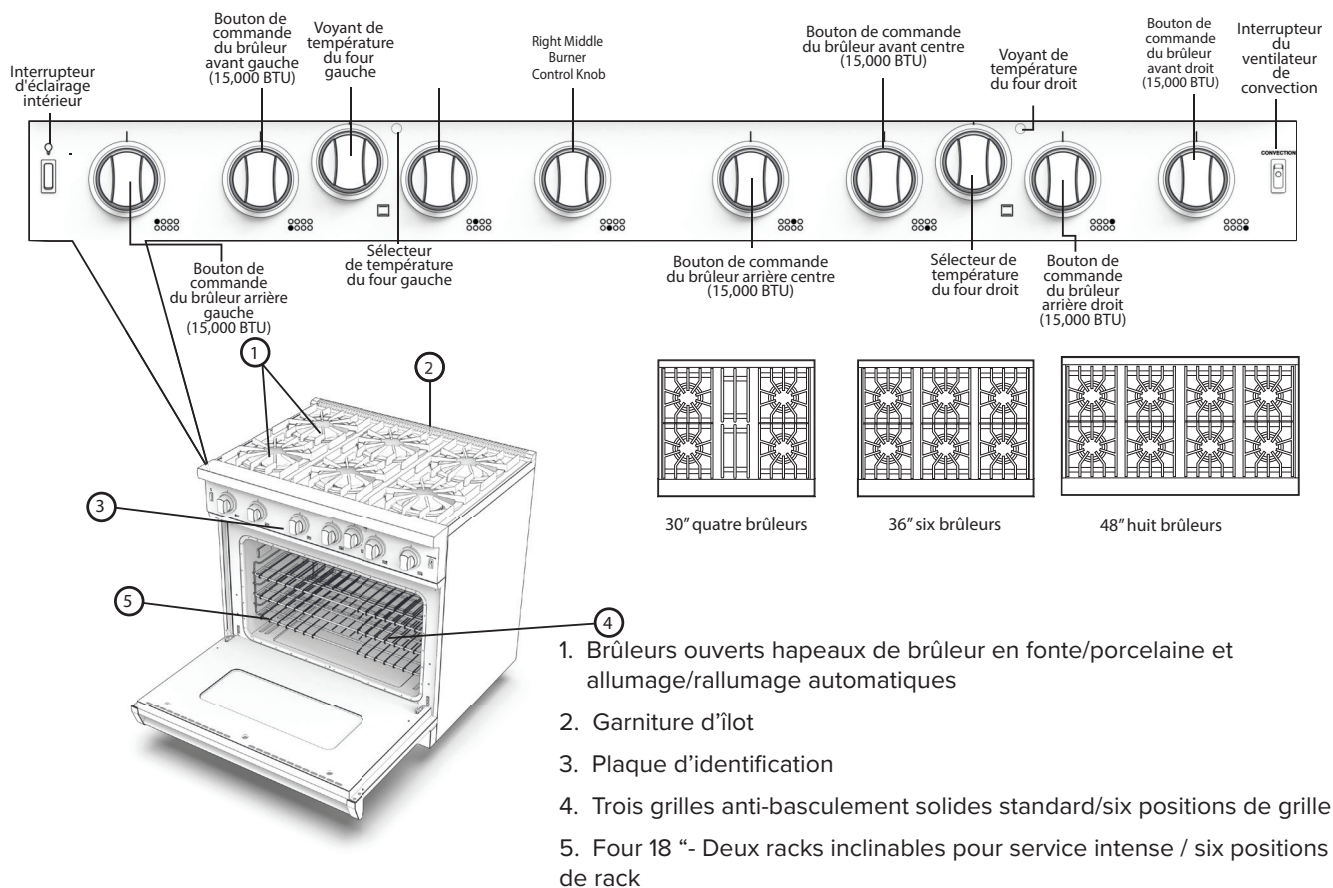
### Four

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:

- Cinq modes d'utilisation – notamment cuisson au four par convection et gril par convection – qui assurent la circulation de l'air pour réduire les temps de cuisson et donner une cuisson uniforme.
- La cuisson au four par convection avec brûleur de 30 000 BTU caché permet la cuisson uniforme et rapide de tous vos plats et est associée à un nettoyage facile.
- Le gril infrarouge fonctionnant avec porte fermée à 1 088 °C procure une chaleur intense capable de saisir les morceaux de viande délicats pour des résultats professionnels.
- Deux lampes éclairent le compartiment du four en éblouissant moins.
- Six positions de grille et trois grilles procurent un espace suffisant pour vos besoins de cuisson.

## Fonctions de la cuisinière



1. Brûleurs ouverts hapeaux de brûleur en fonte/porcelaine et allumage/rallumage automatiques
2. Garniture d'îlot
3. Plaque d'identification
4. Trois grilles anti-basculement solides standard/six positions de grille
5. Four 18 " - Deux racks inclinables pour service intense / six positions de rack

# COMMANDE

## Fonctions et réglages du four

### BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle)

Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

### Convection Bake

Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum.

### BROIL (cuisson au grill infrarouge)

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

### CONVECTION BROIL (cuisson au grill infrarouge par convection)

Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

### Déshydratation par convection (CONVECTION BAKE)

Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

### Décongélation par convection (CONVECTION BAKE)

Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

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

# MODE D'EMPLOI

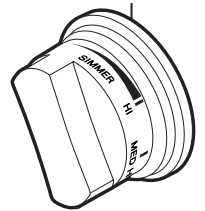
## Fonctionnement des plaques de cuisson

### Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont à allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuses à flamme nue.

### Brûleurs – rallumage automatique

Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens anti-horaire sur une position quelconque. Cette commande fait à la fois office de robinet de gaz et d'interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur toute position ON grâce au système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz circule encore. Lorsque le gaz circule jusqu'aux brûleurs, les allumeurs électriques commencent à faire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas fondu ou ne s'est pas déclenché.



Peu après, une quantité suffisante de gaz devrait avoir été acheminée jusqu'au brûleur pour permettre son allumage. Une fois le brûleur allumé, tournez sa commande sur n'importe quelle position pour ajuster la hauteur de flamme. Le réglage de la hauteur de flamme correcte pour le processus de cuisson souhaité et la sélection de l'article de cuisson adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

### Vari-Simmer™

Faire mijoter ou cuire à feu doux est une technique de cuisson par laquelle les aliments sont cuits dans un liquide chaud maintenu au point d'ébullition de l'eau ou juste en dessous. En faisant mijoter, vous exposez les aliments à un traitement plus doux qu'une cuisson à gros bouillons et empêchez leur durcissement et/ou leur réduction en miettes. La taille du faitout et le volume d'aliments peuvent avoir un effet significatif sur la hauteur de flamme nécessaire pour faire mijoter. C'est pourquoi les brûleurs de cuisinière Viking sont conçus avec un réglage Vari-Simmer. Le réglage Vari-Simmer n'a pas qu'un seul réglage pour faire mijoter, mais une plage variable de réglages. Cette plage variable de réglages pour faire mijoter vous permet d'ajuster la hauteur de flamme pour donner le meilleur résultat selon le type et la quantité d'aliments mijotés. Cette caractéristique fait du réglage Vari-Simmer la commande de ce type la plus précise et fiable sur le marché.

### Conseils de cuisson (cuisinière)

- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Baissez le feu jusqu'à ce qu'il couvre approximativement 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi la chauffe uniforme de l'article de cuisson et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Baissez le feu si des flammes dépassent du fond de l'article de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffera son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Baissez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petits bouillons qu'à gros bouillons. Le maintien d'un gros bouillon est un gaspillage inutile d'énergie, déshydrate les aliments et engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.
- Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.

### Réglages des brûleurs\*

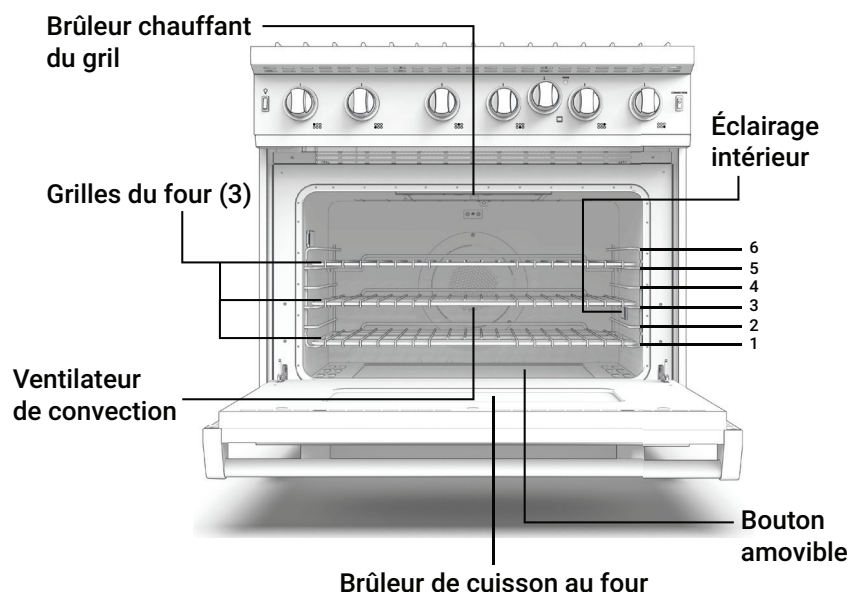
Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (oeufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à la crème et au jus de viande, et des poudings
Med	Faire sauter et saisir, braiser et frire à la poêle Maintien de grandes quantités à petits bouillons
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintien de grandes quantités à gros bouillons
High	Porter l'eau rapidement à ébullition Pour faire frire en bain de friture dans un grand article de cuisson

**\*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.

### Récipients de cuisson

Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tout récipient de cuisson est adapté à une utilisation sur la cuisinière, et il est inutile de remplacer votre batterie de cuisine actuelle par des articles de cuisine commerciaux. C'est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.

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



### Positions de grille

Chaque four est équipé de trois grilles anti-basculement. Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être

facilement retirées et placées à d'autres niveaux. Pour les meilleurs résultats par cuisson au four conventionnelle, N'UTILISEZ PAS plus d'une grille à la fois. Il est par ailleurs recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de faire cuire avec les grilles aux positions 2 et 4 ou aux positions 3 et 5.

## Mode d'emploi du four

### Cuisson conventionnelle/par convection

Étant donné les différences de densité, de texture superficielle et de consistance entre les aliments, il est possible que certains aliments soient mieux préparés à l'aide du réglage de cuisson au four conventionnelle. C'est pourquoi la cuisson au four conventionnelle est recommandée lors de la préparation d'aliments cuits au four comme les crèmes renversées. L'utilisateur pourra remarquer que d'autres aliments sont également préparés plus uniformément par cuisson conventionnelle. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour une cuisson sur une seule grille.

#### Conseils de cuisson par convection

La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise un ventilateur qui entraîne la circulation d'air forcé à travers le four, créant l'environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est prévue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson d'aliments plus épais. Vous trouverez ci-dessous certains conseils qui vous permettront de tirer les meilleurs résultats de votre four en mode de cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir les recettes d'une cuisson conventionnelle à une cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- 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.
- 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.

## Cuisson au four

### BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle)

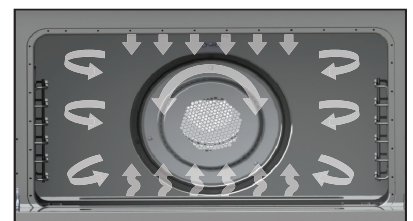
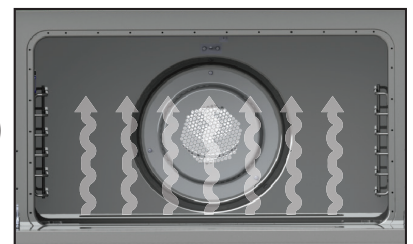
La forte chaleur rayonne à partir des brûleurs de cuisson au four en U en bas du four et circule naturellement. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des plats en cocotte.

Pour utiliser la fonction BAKE

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
2. Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée.
3. Fermez la porte.

### Cuisson par convection

La chaleur rayonne à partir des brûleurs de cuisson au four en U en bas du compartiment du four. L'air chauffé circule sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. L'utilisation de plusieurs grilles est possible pour les plus gros volumes à cuire. Lors de la cuisson de rôtis, 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. 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.

Pour utiliser la fonction CONVECTION BAKE

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
2. Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée et activez l'interrupteur du ventilateur de convection.
3. Fermez la porte.

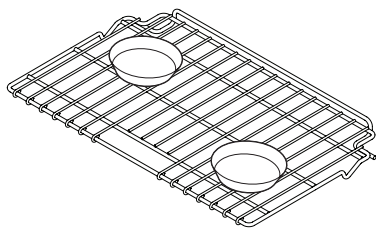
Conseils de cuisson

- 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. Regardez à travers la vitre du four pour vérifier la cuisson chaque fois que possible. 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 saine.
- 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.

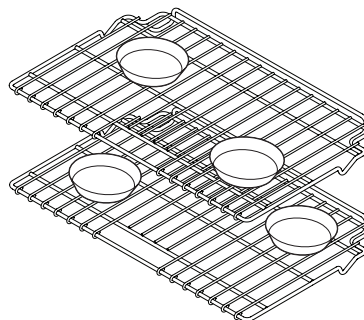
Conseils de positionnement des moules

- 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.
- Lors d'une cuisson sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser les 3e et 5e positions pour obtenir une cuisson plus uniforme.
- 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



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

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

<b>GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION</b>				
<b>Aliment</b>	<b>Plat/moule</b>	<b>Position de grille</b>	<b>Température</b>	<b>Temps (min)</b>
<b>PAINS</b>				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375°F (191°C)	25 - 30
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	350°F (177°C)	25 - 30
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	375°F (191°C)	20 - 25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	30 - 35
Muffi ns	Moule à muffi ns	3 ou 4	350°F (177°C)	12 - 15
Muffi ns au maïs	Moule à muffi ns	3 ou 4	350°F (177°C)	10 - 12
<b>GÂTEAUX</b>				
Gâteau des anges	Moule à svarin	3 ou 4	350°F (177°C)	35 - 45
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325°F (163°C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffi ns	3 ou 4	325°F (163°C)	16 - 20
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	40 - 50
Génoise, deux etas	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	325°F (163°C)	60 - 65
<b>BISCUITS</b>				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	325°F (163°C)	20 - 25
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	7 - 10
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	7 - 10
<b>PASTRY</b>				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400°F (204°C)	30 - 35
<b>TARTES</b>				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond	3 ou 4	375°F (191°C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	10 - 12
Tarte à la citrouille	Moule rond	3 ou 4	325°F (163°C)	45 - 55
Tarte à la crème	Déconseillée			
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	15 - 20
Bâtonnets de poisson	Tôle à biscuits	3 ou 4	400°F (204°C)	8 - 10
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	45 - 50
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350°F (177°C)	45 - 50
Quiche	DéconseilléeTôle à			
Pizza, 30,5 cm	biscuits	3 ou 4	375°F (191°C)	15 - 20
Mac & cheese, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	25 - 35
<b>LÉGUMES</b>				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350°F (177°C)	50 - 55
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé	3 ou 4	325°F (163°C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350°F (177°C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400°F (204°C)	15 - 20

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

## Résolution de problèmes de cuisson au four

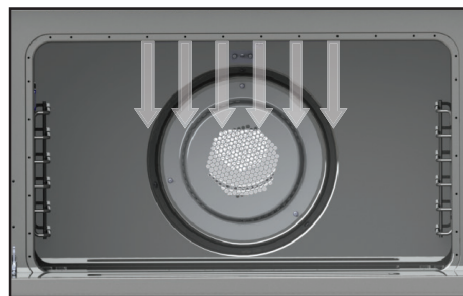
Les problèmes de cuisson peuvent être causés par plusieurs facteurs. Consultez le tableau des problèmes les plus courants pour y lire les causes et les solutions recommandées. Il est important de se rappeler que les réglages de température et les temps de cuisson auxquels vous êtes habitué avec votre 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	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non	<ol style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud</li> <li>Taille du moule incorrecte</li> <li>Trop de moules</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baissez la température</li> <li>Utilisez un moule de la taille adaptée</li> <li>Réduisez le nombre de moules</li> </ol>
Gâteaux craquelés	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pâte trop épaisse</li> <li>Trop de moules</li> <li>Taille du moule incorrecte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Suivez la recette. Ajoutez du liquide</li> <li>Réduisez le nombre de moule</li> <li>Utilisez la taille de moule de cuisson recommandée</li> </ol>
Le niveau des gâteaux est inégal	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pâte non étalée</li> <li>Four ou grille non horizontaux</li> <li>Plat déformé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Étalez uniformément la uniformément pâte</li> <li>Mettez le four ou la grille à horizontaux niveau</li> <li>Utilisez un moule adapté</li> </ol>
Aliments trop cuits au fond	<ol style="list-style-type: none"> <li>Porte du four ouverte trop souvent</li> <li>Moules foncés utilisés</li> <li>Position de grille incorrecte</li> <li>Mauvais réglage de cuisson</li> <li>Pan too large</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez les aliments à travers la vitre du four</li> <li>Utilisez des moules brillants</li> <li>Utilisez la position de cuisson grille recommandée</li> <li>Ajustez le réglage de par convection au besoin</li> <li>Utilisez un moule adapté</li> </ol>
Aliments trop cuits sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> <li>Position de grille trop haute</li> <li>Four non préchauffé</li> <li>Parois du moule trop hautes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilisez la position de haute grille recommandée</li> <li>Laissez préchauffer le four</li> <li>Utilisez un moule adapté</li> </ol>
Biscuits trop plats	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tôle à biscuits brûlante</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots</li> </ol>
Tartes brûlées aux bords	<ol style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud</li> <li>Trop de moules</li> <li>Four non préchauffé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baissez la température</li> <li>Réduisez le nombre de moules</li> <li>Laissez préchauffer le four</li> </ol>
Tartes trop claires sur le dessus	<ol style="list-style-type: none"> <li>Four pas assez chaud</li> <li>Trop de moules</li> <li>Four non préchauffé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Montez la température</li> <li>Réduisez le nombre de moules</li> <li>Laissez préchauffer le four</li> </ol>

## Broiling

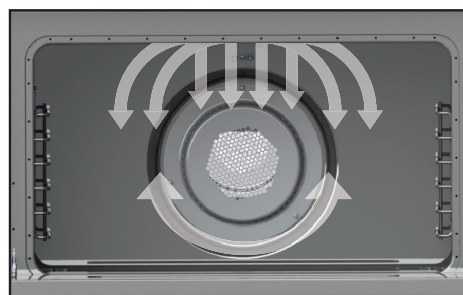
### BROIL (cuisson au gril infrarouge)

La chaleur rayonne à partir du brûleur situé en haut du compartiment du four. 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.



### CONVECTION BROIL (cuisson au gril infrarouge par convection)

Le brûleur 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. Avec gril par Convection, le brûleur s'allume et s'exécute pendant 3 minutes et puis s'éteint. Ensuite, le ventilateur de convection s'allume pendant 1 minute et fait circuler l'air chauffé. Ce cycle se répète encore et encore jusqu'à ce que le cycle de grillage est coupé. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.



#### 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 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.

#### Pour utiliser le mode BROIL ou CONVECTION BROIL

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 température à BROIL. Activez l'interrupteur du ventilateur de convection si vous voulez griller par convection.
4. Fermez la porte. Utilisez uniquement la porte fermée au gril. 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

#### Conseils pour le gril

- Utilisez uniquement la porte fermée au gril
- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour faire griller des aliments. Elles sont conçues pour permettre l'évacuation de l'excès de liquide et de graisse de la surface de cuisson pour empêcher les éclaboussures, la fumée et les incendies.
- Pour empêcher la viande de se racornir, faites une fente sur les bords gras.
- Badigeonnez le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant la cuisson au gril pour les empêcher de se dessécher. Pour empêcher de coller, graissez légèrement la lèchefrite.
- Faites griller le premier côté pendant un peu plus de la moitié du temps de cuisson recommandé, assaisonnez et retournez. Assaisonnez le second côté juste avant de retirer la nourriture.
- Retirez TOUJOURS la grille en position d'arrêt avant de retourner ou de retirer la nourriture.
- Utilisez une pince ou une spatule pour retourner la viande. NE JAMAIS percer la viande avec une fourchette, car cela laisserait les jus s'écouler.
- Retirez la lèchefrite du four lorsque vous retirez la nourriture. Les graisses cuiront sur la plaque si vous la laissez dans le four chaud après la cuisson sur le gril.

**Positions de grille pour cuire au grill** 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 grill et la position 1 la plus proche du fond du four.

### GUIDE DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	POIDS	RÉGLAGE	GRILLE	DURÉE (MIN.)
<b>BŒUF</b>				
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
<b>AGNEAU</b>				
Côtelettes, 1 po	12 oz.	Convection Broil	3	7
Épaule	1 lb	Convection Broil	3	6
<b>PORC</b>				
Côtelettes, 3/4 po	1 lb	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
<b>POULET</b>				
Poitrine désossée, 1 po	1/2 lb	Broil	3	15
<b>Poitrine désossée, 1 po</b>	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
<b>POISSON</b>				
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.

## 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.

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

### **AVERTISSEMENT**

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

## Décongélation par convection

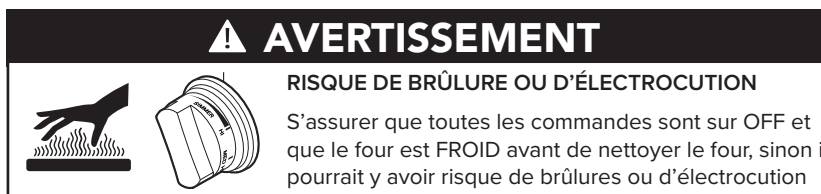
### Décongélation par convection

L'air circule sous l'effet d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans apport calorifique. Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

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

### **ATTENTION**

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



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.

### Brûleur de surface

Essayez les déversements de liquide le plus tôt possible après leur occurrence, avant qu'ils n'aient le temps de brûler et de se calciner. Procédez comme suit en cas de déversement :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez.

### Chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur doivent être régulièrement retirés et nettoyés. Nettoyez TOUJOURS les chapeaux de brûleur après un déversement. Le maintien de chapeaux de brûleur propres empêchera l'allumage impropre et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, tirez droit le chapeau de la base de brûleur. Essayez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif pour les aliments calcinés. Essayez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, NE NETTOYEZ PAS au lave-vaisselle ou avec un produit nettoyant pour four.

### 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, 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. Essayez-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 tampons en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en 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

## Surfaces en verre

Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Les nettoyants pour vitres peuvent servir à retirer les traces de doigts

Si vous utilisez un nettoyant pour vitres à l'ammoniaque, assurez-vous qu'il ne coule pas sur la surface extérieure de la porte.

## 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.

## Grilles du four

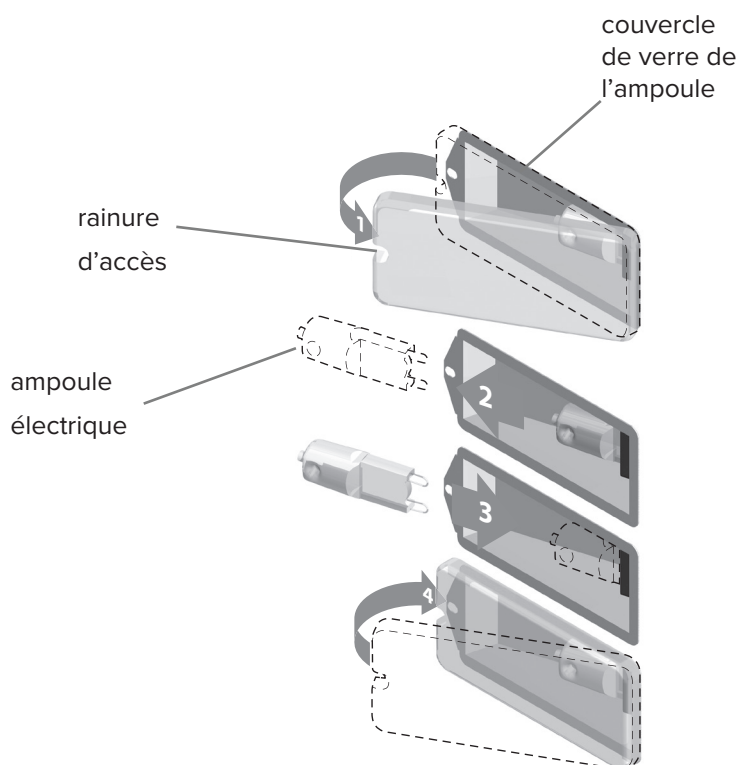
L'utilisation d'un nettoyant pour four sur des grilles de four chromées ou revêtues peut provoquer une décoloration permanente, des piqûres, un écaillage ou une perte du revêtement protecteur. Cela peut affecter la capacité de la grille à glisser en douceur et peut raccourcir sa durée de vie. Évitez les produits chimiques et les nettoyants agressifs. Nettoyez avec du détergent et de l'eau chaude. Les taches tenaces peuvent être frottées avec un tampon de laine d'acier imprégné de savon. Faire tremper les grilles dans des parts égales de bicarbonate de soude et de vinaigre blanc peut également être efficace. Pour bien sécher les grilles, essuyez-les avec une serviette puis placez-les dans le four à basse température pendant 15 à 20 minutes.

## Remplacement des lampes intérieures

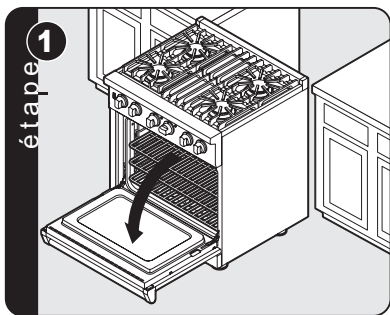


NE pas toucher l'ampoule avec les doigts. Nettoyez tout signe de pétrole de l'ampoule et la poignée avec un chiffon doux.

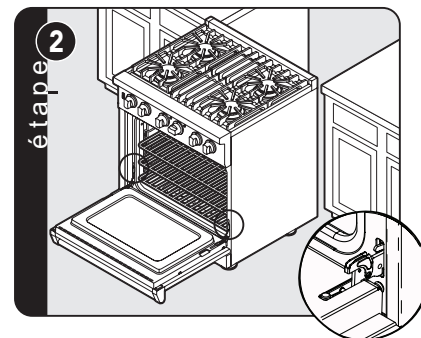
1. Détachez le couvercle en verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.
3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle en verre.
4. Remettez le couvercle en verre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



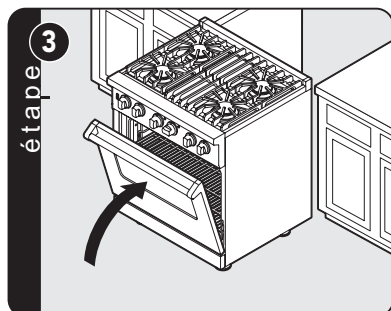
## Démontage de la porte



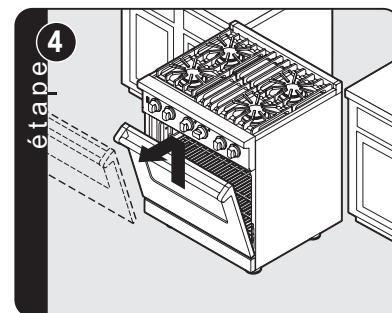
Ouvrez la porte complètement.



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

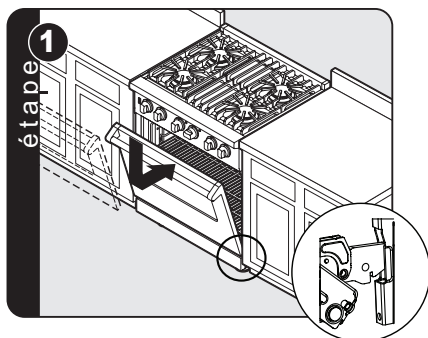


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte

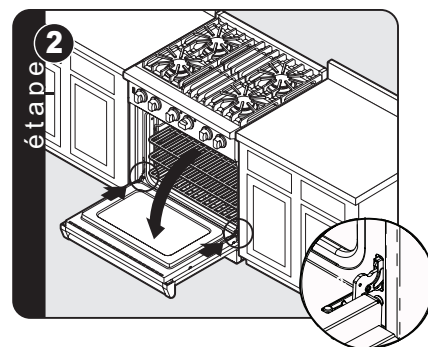


Soulevez la porte et retirez-la.

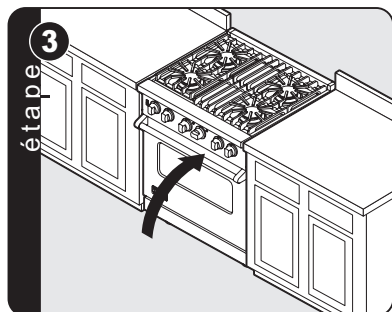
## Remise en place de la porte



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	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.
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le circuit a disjoncté. Fusible grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs émettent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes.	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé. Coupure de gaz.
Les allumeurs émettent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	Alimentation non mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Allumeurs mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais sa flamme est grande, déformée ou jaune.	Trous de brûleur bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les registres sont mal réglés.
Forte odeur et/ou fumée remarquée lors des premières utilisations du four.	Cela est dû à la combustion normale de l'isolant et des huiles de protection dans le four. Ce phénomène disparaîtra au bout de quelques utilisations.
Le voyant du four est allumé, mais le four ne chauffe pas.	Le four fonctionne correctement. La fonction de chauffe reprend dès qu'il refroidit.

## Service après-vente

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

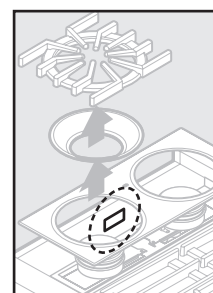
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

- 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 la Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à :

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

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, inclinez la cuisinière vers l'arrière ou utilisez un miroir pour regarder dessous sur l'avant.



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 pour être sûr d'être couvert dans le cadre de la garantie

**Conservez ce manuel à titre de référence ultérieure.**

**Viking Range, LLC**

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930

662-4551200

Pour des informations sur les produits,  
appelez le 1-888-845-4641 ou allez sur le  
site web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)



# Guía de Uso y Cuidado

5 SERIE

Estufas independientes alimentadas por gas con quemadores abiertos modelo Profesional

VGIC53024B | VGIC53626B | VGIC54828B



## Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico. 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 el funcionamiento de su estufa.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo 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](http://vikingrange.com).

## Contenido

<b>Advertencias</b> . . . . .	<b>3</b>	<b>Cuidado del producto</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Antes de usar la estufa.</b> . . . . .	<b>7</b>	Limpieza y mantenimiento . . . . .	19
<b>Características de la estufa</b> . . . . .	<b>7</b>	Reemplazo de las bombillas de luz del horno .	20
<b>Funciones y ajustes del horno.</b> . . . . .	<b>8</b>	Remoción de la puerta . . . . .	21
<b>Funcionamiento</b> . . . . .	<b>9</b>	Colocación de la puerta . . . . .	21
<b>Funcionamiento de los componentes de la</b>		Resolución de problemas . . . . .	22
<b>superficie</b> . . . . .	<b>9</b>	<b>Información sobre el servicio</b> . . . . .	<b>23</b>
Para encender los quemadores. . . . .	9		
Reencendido automático de los quemadores. . . . .	9		
Vari-Simmer™ . . . . .	9		
Consejos para cocinar . . . . .	9		
Recipientes para cocinar. . . . .	10		
Características del horno . . . . .	10		
Posición de las parrillas . . . . .	10		
<b>Uso del horno</b> . . . . .	<b>11</b>		
Cocinado convencional y por convección . . . . .	11		
<b>Horneado</b> . . . . .	<b>11</b>		
BAKE (Horneado con flujo natural de aire). . . . .	11		
Horneado por convección (Horneado por convección) . . . . .	11		
<b>Asado</b> . . . . .	<b>16</b>		
BROIL (Asado por infrarrojo). . . . .	16		
CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección) . . . . .	16		
Deshidratación por convección. . . . .	18		
Descongelación por convección . . . . .	18		

# 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 del electrodoméstico.

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

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad

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

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para reducir los riesgos potenciales de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

**Para asegurar un funcionamiento adecuado y seguro:** Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

**⚠ ADVERTENCIA**


Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

**QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**

- NO intente encender ningún electrodoméstico.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO use ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

**⚠ 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 embargado en la esquina superior izquierda posterior de la estufa.

- **ESTA ESTUFA SE PUEDE VOLCAR.**
- **PUEDE OCASIONAR LESIONES PERSONALES.**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE SE INCLUYE CON SU ESTUFA.**
- **VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**

**⚠ 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**

**NUNCA** use el electrodoméstico para calentar una habitación ya que esto puede ocasionar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, **NO** use la estufa ni el horno como área para almacenar comida o recipientes de cocina.

**⚠ ADVERTENCIA**

**RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**



Cuando la bombilla del horno esté caliente, NO la toque con un paño húmedo pues podría ocasionar su rompimiento. Si la bombilla se rompe, desconecte la energía a la estufa antes de retirar la bombilla para evitar una descarga eléctrica

**⚠ PRECAUCIÓN**

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**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

NUNCA cubra las ranuras, los orificios ni los conductos del fondo del horno, ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y crear un riesgo de incendio.

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

**RESIDENTS DE CALIFORNIA**  
**Cáncer y daño reproductivo**  
[www.P65warning.ca.gov](http://www.P65warning.ca.gov)

**⚠ ADVERTENCIA**

**RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS**



Antes de limpiar el horno asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el horno esté FRÍO. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

**⚠ AVISO**

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.

**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 quemadores.
- 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 la abertura de ventilación o de un quemador encendido.
- 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.

**Qué hacer en caso de incendio**

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación del fuego. Apague el fuego y entonces encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y el olor.

- Superficie de cocinar: apague el fuego o las llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- NUNCA levante ni mueva una sartén en llamas.
- Horno: apague el fuego o las llamas cerrando la puerta del horno. NO use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use polvo para hornear o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o las llamas.
- GRASA: la grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. NO use agua para sofocar incendios producidos por grasa. La grasa en llamas se puede sofocar con bicarbonato de sodio o, en caso de que lo tenga, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. NO permita la acumulación de grasa alrededor del horno ni en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.

**Seguridad de los niños**

- NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando lo esté usando o cuando aún esté 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

- No se deben tener gabinetes de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usen 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.
- SIEMPRE coloque una sartén sobre el quemador antes de encender el quemador. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y que tiene llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de quitar la sartén para evitar la exposición a la llama.
- SIEMPRE ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Una llama muy grande es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar el electrodoméstico, la sartén o los gabinetes que se encuentran sobre el electrodoméstico. Por razones de seguridad.
- NUNCA deje desatendida 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.
- NO caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- 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 quemadores 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 flamen 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. NO envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden inflamar y causar quemaduras.
- 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 caliente o el vapor 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 o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamen 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.
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación en la cual se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos mecánicos de ventilación. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o de ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

### 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 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 accidental con los utensilios, NO coloque el mango sobre los quemadores 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. Siga 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 cubiertas para los quemadores, parrillas o accesorios adicionales en el sistema de convección del 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 funcionamiento y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar de tal manera que sólo cubra la base de la sartén o cazuela. Un ajuste excesivo del quemador puede causar que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior del recipiente. Por razones de seguridad.

### **Quemadores**

- NUNCA toque las áreas de los quemadores de horneado y de asado ni las superficies interiores del horno.
- Los quemadores de horneado y de asado pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso del horno, NO toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a ellos, ni las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras, como la abertura de ventilación, la superficie adyacente a esta abertura y la ventana de la puerta del horno.

### **Medidas de seguridad durante la limpieza**

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. NO toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para 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.
- NO limpie la junta de la puerta. para que conserve un sello hermético adecuado. Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla.
- No use ningún limpiador comercial de hornos ni forro protector para hornos, como papel aluminio, dentro ni alrededor de ningún área del horno. Los forros para horno inadecuados pueden crear un riesgo de descargas eléctricas o incendio. Evite que la grasa se acumule en el horno.

### **Aviso importante sobre aves domésticas:**

NUNCA deje a sus aves en la cocina ni en habitaciones donde puedan ser afectadas por los humos de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente, pueden ser peligrosos.

### **Información sobre su electrodoméstico**

- Para que el horno funcione y rinda adecuadamente, NO bloquee ni obstruya la abertura de ventilación del horno que se encuentra en el lado derecho de la rejilla de ventilación.
- 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.
- El uso inapropiado de las puertas del horno (como para pararse, sentarse o recargarse en ellas) puede dar como resultado riesgos potenciales y/o lesiones.

### **Interrupciones de la energía eléctrica**

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender la unidad 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.

## 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 empezar a cocinar, limpie la estufa minuciosamente con agua jabonosa caliente. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

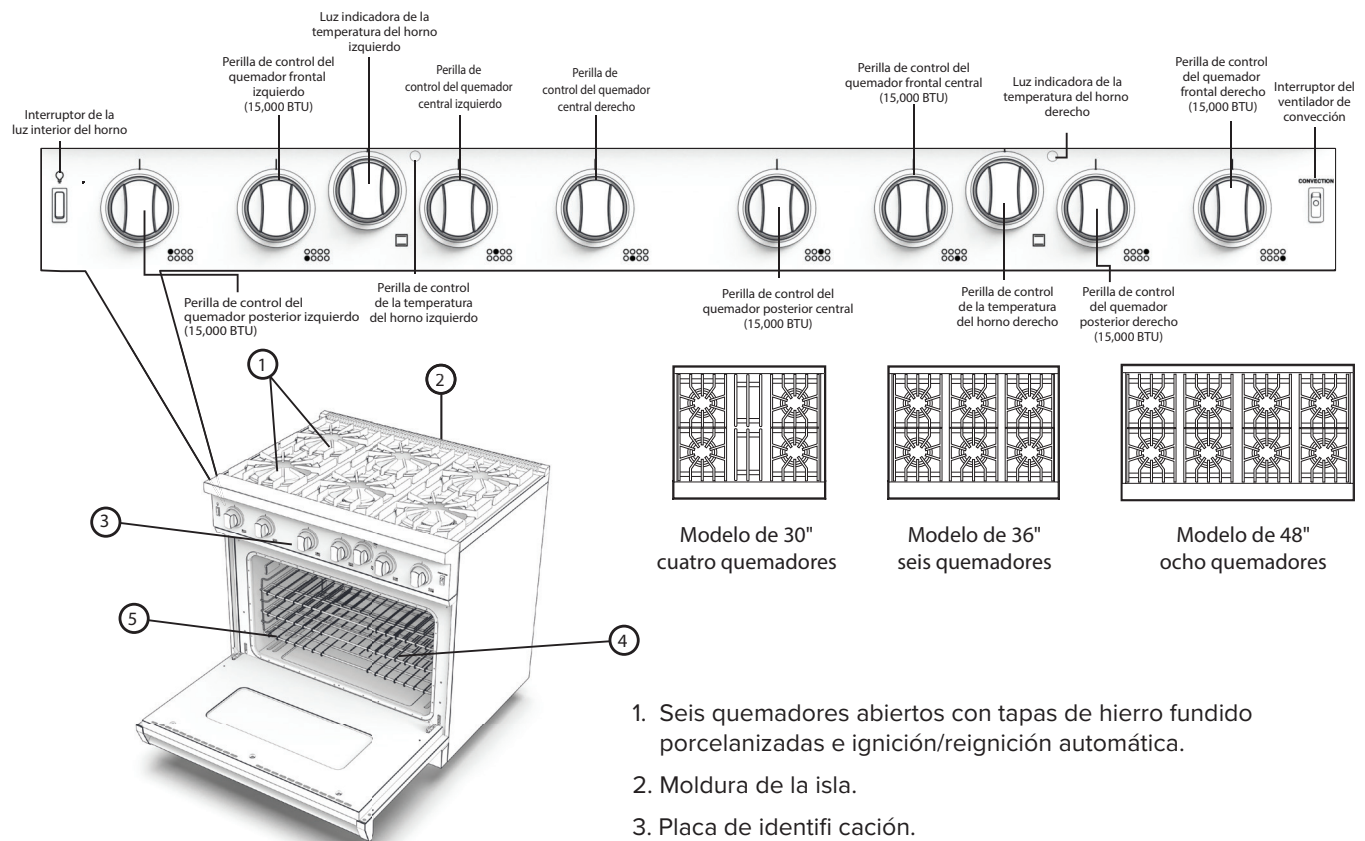
### Horno

¡Importante! Antes de usar el horno por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Después ajuste el control del horno en “bake” (hornear), el termostato en 450 °F, y déjelo operar por una hora.

Todos los modelos incluyen:

- Cinco modos de funcionamiento, entre ellos horneado y asado por convección, con circulación de aire para reducir el tiempo de cocinado y dar resultados más uniformes.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30,000 BTU que proporciona un horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador de infrarrojo que alcanza 1,500 °F cuando la puerta está cerrada y permite que el calor intenso chamusque cortes de delicados de carne, infundiéndoles el sabor de un restaurante.
- Dos luces que iluminan la cavidad del horno con menos deslumbramiento.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.

## Características de la estufa



## Funciones y ajustes del horno

**BAKE** (Horneado con flujo natural de aire)

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

**Convection Bake** (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

Use este ajuste para hornear y rostizar comida al mismo tiempo con un mínimo de transferencia de sabor.

**BROIL** (Asado por infrarrojo)

Use este ajuste para asar carnes oscuras de una pulgada de grueso o menos cuando se desean a término medio o poco cocidas.

**CONVECTION BROIL** (Asado infrarrojo por convección)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

**Deshidratación por convección** (CONVECTION BAKE)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

**Descongelación por convección** (CONVECTION BAKE))

Use esta función para descongelar comida.

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

# FUNCIONAMIENTO

## Funcionamiento de los componentes de la superficie

### Para encender los quemadores

Todos los quemadores se encienden por ignición eléctrica. No hay pilotos de llama expuesta.

### Reencendido automático de los quemadores.

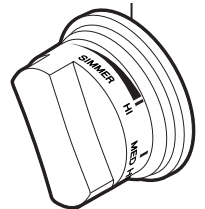
Para encender los quemadores, presione y gire hacia la izquierda la perilla de control correspondiente hasta

cualquier posición. Este control es tanto una válvula de gas como un interruptor eléctrico. Los quemadores

se encenderán en cualquier posición "ON" con el sistema de reencendido automático. Si la llama se apaga

por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando el gas esté fluyendo. Cuando se permite que el gas fluya a los quemadores, los elementos de ignición eléctrica comienzan a producir chispas. En todos los elementos de ignición escuchará chasquidos. Si no los escucha, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible o el disyuntor no esté fundido o disparado.

En unos momentos, debe haber suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. El ajuste de la llama a la altura apropiada para el proceso de cocinado deseado y la selección del recipiente correcto le permitirá cocinar óptimamente, y a la vez le ahorrará tiempo y energía.



### Vari-Simmer™

Cocinar a fuego lento es una técnica en la cual la comida se cocina en líquidos calientes que se mantienen a la temperatura de ebullición del agua o justo por debajo de ella. Cocinar a fuego lento es más suave que la ebullición, y evita que la comida se endurezca y/o se desbarate. El tamaño del recipiente y el volumen de los alimentos pueden tener un efecto significativo en la altura de la llama necesaria para cocinar a fuego lento. Por esta razón, la estufa y los quemadores Viking están diseñados con el ajuste Vari-Simmer. El ajuste Vari-Simmer no sólo permite cocinar a fuego lento, sino que proporciona una amplia variedad de ajustes de cocción lenta. Esta variedad de ajustes le permite ajustar la altura de la llama para obtener el mejor resultado, dependiendo del tipo y la cantidad de la comida que se va a cocinar. Es esta característica la que hace que el ajuste Vari-Simmer sea el más seguro y confiable en el mercado.

### Consejos para cocinar

- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio, hierro fundido y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente de cocina. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente de cocina y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del recipiente. Una llama que se extiende a los lados del recipiente de cocina es peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida y malgasta energía.
- Reduzca la altura de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocción que desea. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido cuando hierve lentamente que cuando hierve en forma intensa. Si mantiene la comida hirviendo en forma más intensa que lo necesario, malgasta energía, elimina la humedad y causa que se pierdan el sabor y el nivel nutritivo de la comida.
- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 6" (15 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm) pero no se recomienda.

### Ajustes de temperatura de los quemadores\*

Ajuste de calor	Usar
Simmer	Derretir pequeñas cantidades. Cocer arroz al vapor. Cocer salsas a fuego lento.
Low	Derretir grandes cantidades.
Med Low	Freír a baja temperatura (huevos, etc.). Cocer grandes cantidades a fuego lento. Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, y budines.
Med	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén. Mantener el hervor lento en grandes cantidades.
Med High	Freír a alta temperatura Asar en fuente. Mantener un hervor rápido en grandes cantidades.
High	Hervir agua rápidamente. Freír en una olla grande.

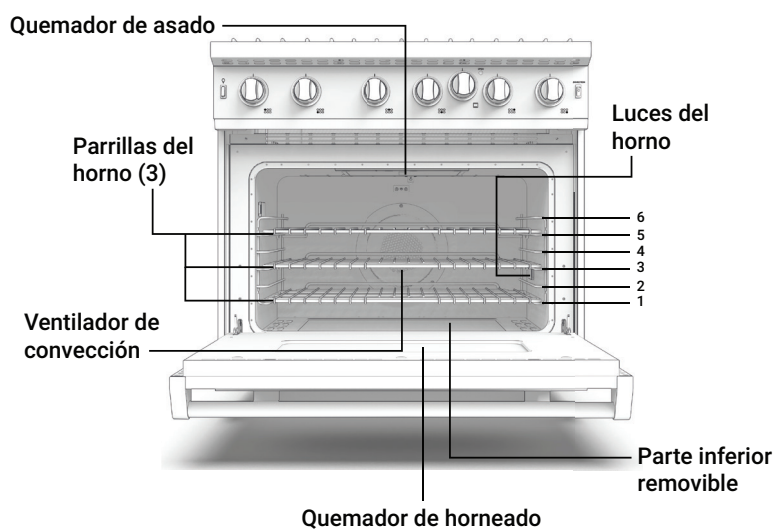
**\*Nota:** La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

## Recipientes para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso de cocción a realizar. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la estufa por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes con recipientes comerciales. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia..

**Nota:** Cuando use cacerolas grandes y/o llamas altas, es recomendable que use los quemadores del frente. Tiene más espacio en el frente y reduce al mínimo la frecuencia de limpieza de manchas en la parte posterior de la unidad o decoloración.

## Características del horno



## Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con tres parrillas a prueba de volcaduras. 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.

## Uso del horno

### Cocinado convencional y por convección

Debido a las variaciones en la densidad, textura superficial y consistencia de los alimentos, algunas comidas se pueden preparar mejor en el ajuste de horneado convencional. Por esta razón se recomienda este ajuste cuando se preparan productos como las natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Se recomienda usar esta función para horneado en una sola parrilla.

#### Sugerencias para cocinar por convección

El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire y lo circula por toda la cavidad del horno, creando un ambiente de cocinado óptimo. El cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas y para comidas más densas. A continuación se encuentran algunas sugerencias que le permitirán obtener los mejores resultados con su horno cuando cocine por convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura cuando use la función de cocinado por convección.
- 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.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire hace esto posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisques, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba.

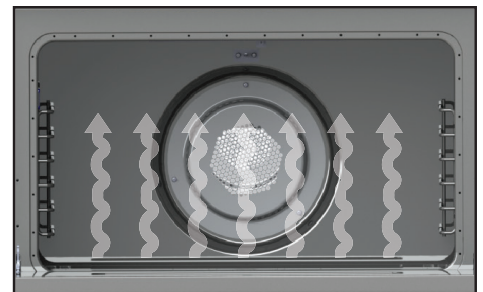
## Horneado

### BAKE (Horneado con flujo natural de aire)

El calor de potencia total, irradiado por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno, circula gracias a un flujo natural de aire. 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 convencional es adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear y cocinar guisos.

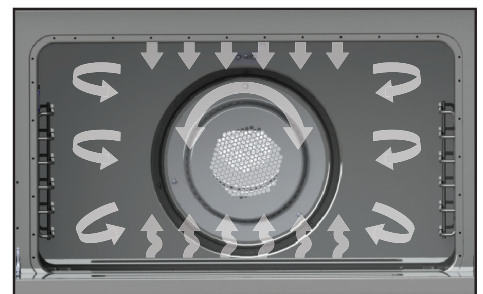
Para usar la función BAKE

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Coloque la perilla de control de la temperatura del horno en la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta



### Horneado por convección (Horneado por convección)

El calor es irradiado por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Es posible usar múltiples parrillas para tareas de horneado más grandes. Al rostizar, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorando así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. 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.



Para usar la función CONVECTION BAKE

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en la temperatura deseada y encienda el ventilador de convección.
3. Cierre la puerta.

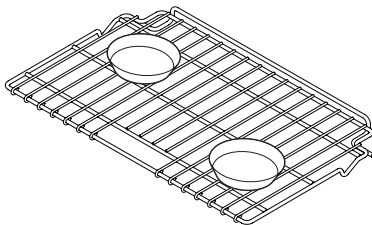
Sugerencias para hornear

- Antes de encender el horno, asegúrese de que todas las parrillas se encuentren en la posición deseada.
- NO abra frecuentemente la puerta durante el ciclo de horneado. Siempre que sea posible, mire a través de la ventana de la puerta para comprobar si la comida está hecha. 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 dejarlo más tiempo. En el caso de los productos horneados, 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 bandejas 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.

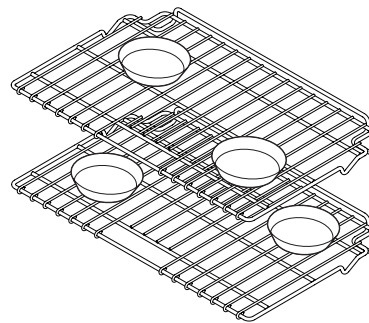
Sugerencias para la colocación del recipiente

- 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 hornee en más de una parrilla, se recomienda que use la 3.<sup>a</sup> y la 5.<sup>a</sup> posición para obtener un horneado más regular y uniforme.
- 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 cada recipiente para que el aire circule uniformemente.

Colocación de los recipientes en una sola parrilla



Colocación de los recipientes en varias parrillas



<b>TABLA PARA HORNEAR</b>				
<b>Alimento</b>	<b>Tamaño del molde</b>	<b>Posición de una parrilla</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tiempo (min.)</b>
<b>PANES</b>				
Bisques	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 or 4	375°F (191°C)	30 - 35
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 or 4	375°F (191°C)	30 - 35
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	3 or 4	400°F (204°C)	25 - 30
Pan de gengibre	Molde de 8" x 8"	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Muffi ns	Molde para muffi ns	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Muffi ns de maíz	Molde para muffi ns	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
<b>PASTELES</b>				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 or 4	375°F (191°C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 55
Panquecitos	Molde para muffi ns	3 or 4	350°F (177°C)	16 - 20
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	40 - 50
Pastel en capas, dos	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	30 - 35
Panqué	Molde para pan de caja	3 or 4	350°F (177°C)	60 - 65
<b>GALLETAS</b>				
Brownies	Molde de 13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 30
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	10 - 12
<b>PASTELILLOS</b>				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	30 - 35
<b>TARTAS</b>				
Corteza sin relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	400°F (204°C)	10 - 12
Corteza con relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	55 - 60
Merengue de limón	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	12 - 15
De calabaza	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
<b>PLATILLOS PRINCIPALES</b>				
Egg rolls	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	25 - 30
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 or 4	425°F (218°C)	10 - 15
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	55 - 60
Tarta de estofado	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	3 or 4	375°F (191°C)	60 - 70
Quiche	Molde redondo de 9"	3 or 4	400°F (204°C)	25 - 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	15 - 20
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	35 - 40
<b>VEGETALES</b>				
Papas horneadas	En la parrilla	3 or 4	375°F (191°C)	60 - 65
Souffl é de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	50 - 55
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 or 4	425°F (218°C)	20 - 25

**\*Nota:** La información anterior se proporciona sólo como guía..

<b>TABLA PARA HORNEAR EN MODALIDAD POR CONVECCIÓN</b>				
<b>Alimento</b>	<b>Tamaño del molde</b>	<b>Posición de una parrilla</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tiempo (min.)</b>
<b>PANES</b>				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 or 4	375°F (191°C)	25 - 30
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 30
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	3 or 4	375°F (191°C)	20 - 25
Pan de gengibre	Molde de 8" x 8"	3 or 4	325°F (163°C)	30 - 35
Muffi ns	Molde para muffi ns	3 or 4	350°F (177°C)	12 - 15
Muffi ns de maíz	Molde para muffi ns	3 or 4	350°F (177°C)	10 - 12
<b>PASTELES</b>				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 or 4	325°F (163°C)	45 - 55
Panquecitos	Molde para muffi ns	3 or 4	325°F (163°C)	16 - 20
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	3 or 4	325°F (163°C)	40 - 50
Pastel en capas, dos Panqué	Molde redondo de 9" Molde para pan de caja	3 or 4 3 or 4	325°F (163°C) 325°F (163°C)	30 - 35 60 - 65
<b>GALLETAS</b>				
Brownies	Molde de 13" x 9"	3 or 4	325°F (163°C)	20 - 25
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	7 - 10
<b>PASTELILLOS</b>				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	30 - 35
<b>TARTAS</b>				
Corteza sin relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	375°F (191°C)	7 - 9
Corteza con relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	50 - 55
Merengue de limón	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	10 - 12
De calabaza	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	45 - 55
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 or 4		
<b>PLATILLOS PRINCIPALES</b>				
Egg rolls	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	8 - 10
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Tarta de estofado	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Quiche	No recomendado			
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 35
<b>VEGETALES</b>				
Papas horneadas	En la parrilla	3 or 4	350°F (177°C)	50 - 55
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 or 4	325°F (163°C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	15 - 20

**\*Note:** La información anterior se proporciona sólo como guía.

### Resolución de problemas de horneado

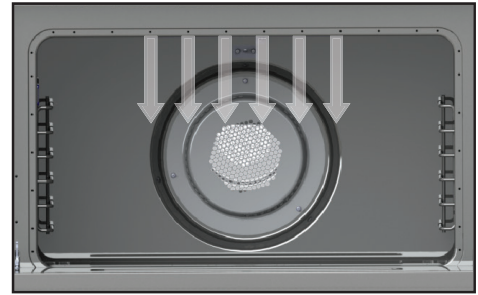
Los problemas de horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la tabla de problemas de horneado para ver las causas y las correcciones recomendadas para la mayoría de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocimiento que usaba en su horno 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.

<b>PROBLEMAS COMUNES DE HORNEADO Y SU SOLUCIÓN</b>		
<b>Problemas</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
Los pasteles se queman en los lados y quedan crudos en el centro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno estaba demasiado caliente</li> <li>2. Tamaño incorrecto del molde</li> <li>3. Muchos moldes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduzca la temperatura</li> <li>2. Use el molde del tamaño recomendado</li> <li>3. Reduzca el número de moldes</li> </ol>
El pastel se rompe en la parte superior	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La masa es demasiado espesa</li> <li>2. El horno está demasiado caliente</li> <li>3. Tamaño incorrecto del molde</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siga la receta Añada líquido</li> <li>2. Reduzca la temperatura</li> <li>3. Use el molde del tamaño recomendado</li> </ol>
Los pasteles no están nivelados	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La masa está irregular</li> <li>2. El horno o la parrilla no está nivelado</li> <li>3. El molde estaba combado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distribuya la masa regularmente</li> <li>2. Nivele el horno o la parrilla</li> <li>3. Use un molde adecuado</li> </ol>
La comida se dora mucho en el fondo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La puerta del horno se abrió con mucha frecuencia</li> <li>2. Está usando moldes oscuros</li> <li>3. Posición incorrecta de la parrilla</li> <li>4. Ajuste de horneado incorrecto</li> <li>5. El molde es demasiado grande</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use la ventana de la puerta para revisar la comida</li> <li>2. Use moldes brillantes</li> <li>3. Use la posición recomendada de la parrilla</li> <li>4. Ajuste a convencional o a convección según sea necesario</li> <li>5. Use el molde adecuado</li> </ol>
La comida se doró demasiado en la superficie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La parrilla está colocada demasiado alto</li> <li>2. No precalentó el horno</li> <li>3. Los lados del molde están demasiado altos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use la posición recomendada de la parrilla</li> <li>2. Permita que el horno se precaliente</li> <li>3. Use los moldes adecuados</li> </ol>
Las galletas están demasiado aplastadas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bandeja de galletas está caliente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Permita que la bandeja se enfríe entre lotes de galletas</li> </ol>
Se queman los bordes de las tartas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno está demasiado caliente</li> <li>2. Se usaron demasiados moldes</li> <li>3. No precalentó el horno</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reduzca la temperatura</li> <li>2. Reduzca el número de moldes</li> <li>3. Permita que el horno se precaliente</li> </ol>
Las tartas quedan muy pálidas en la parte superior	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno no está suficientemente caliente</li> <li>2. Se usaron demasiados moldes</li> <li>3. No precalentó el horno</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aumente la temperatura</li> <li>2. Reduzca el número de moldes</li> <li>3. Permita que el horno se precaliente</li> </ol>

# Asado

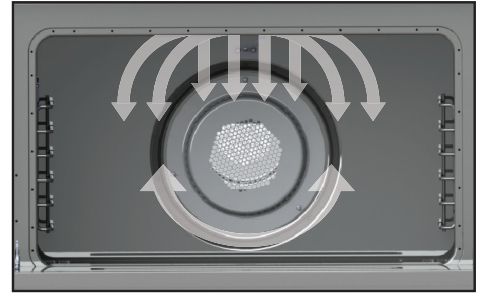
## BROIL (Asado por infrarrojo)

El quemador de asado que se encuentra en la parte superior del horno calienta la malla metálica hasta que se pone incandescente. El calor irradia del asador de infrarrojo GourmetGlo™ que se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno. La distancia entre la comida 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 quemador del asador o en la parrilla superior. El asado “rápido” es mejor para carnes de poco hechas a medio hechas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



## CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)

El quemador 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.



### 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 es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) de grosor 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.

### Para usar la función de asado o asado por convección

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. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en “Broil”. Encienda el ventilador de convección si desea asar por convección.
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.
- En 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.
- Ase el primer lado un poco más de la mitad del tiempo total recomendado, condimente y voltee la carne. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacar la carne.
- 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.

### 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 quemador de asado y la posición 1 es la más cercana a la parte inferior del horno.



TABLA PARA ASAR				
Tipo y corte de carne	Pesp	Ajuste	Parrilla	Tiempo (min.)
<b>CARNE DE RES</b>				
Solomillo, 1"				
Poco cocida	12 oz.	Asado convencional	3	4
Medio cocida	12 oz.	Asado convencional	3	5
Bien cocida	12 oz.	Asado convencional	3	6
Chuleta de costilla, 3/4"				
Poco cocida	10 oz.	Asado convencional	3	4
Medio cocida	10 oz.	Asado convencional	3	6
Bien cocida	10 oz.	Asado convencional	3	8
Hamburguesa, 1/2"				
Medio cocida	1/4 lb.	Asado convencional	3	6
Bien cocida	1/4 lb.	Asado convencional	3	8
<b>POLLO</b>				
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado convencional	3	15
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado por convección	3	15
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs. total	Asado convencional	1	22
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs. total	Asado por convección	1	20
Piezas de pollo	2 - 3 lbs. total	Asado convencional	3	22
Piezas de pollo	2 - 3 lbs. total	Asado por convección	3	20
<b>JAMÓN</b>				
Rebanadas de jamón, 1"	1 lb.	Asado convencional	3	10
<b>BORREGO</b>				
Chuletas de costilla	12 oz.	Asado por convección	2	8
<b>CERDO</b>				
Chuletas de lomo 3/4"	1 lb.	Asado por convección	2	10
Tocino		Asado convencional	2	3
<b>PESCADO</b>				
Bistec de salmón	1 lb.	Asado convencional	2	8
Filetes	1 lb.	Asado convencional	2	8

## Deshidratación por convección

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales. Un ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular aire caliente y por un periodo de tiempo el agua de la comida se evapora. La extracción del agua inhibe el crecimiento de los microorganismos y retarda la actividad de las enzimas. Es importante recordar que la deshidratación no mejora la calidad, así que sólo debe deshidratar comidas frescas de alta calidad.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las rejillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de la localidad que venda recipientes especializados de cocina).
3. Ajuste el control de temperatura a 200 °F (93.3 °C) y encienda el ventilador de convección.

### PRECAUCIÓN

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

## Descongelación por convección

Un ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural de la comida sin que se genere calor. Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear
2. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en “OFF” y encienda el ventilador de convección..

### PRECAUCIÓN

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

# CUIDADO DEL PRODUCTO

## 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. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición “OFF”. Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

### Quemadores abiertos

Limpie todas las salpicaduras tan pronto sea posible y antes de que se quemen y se endurezcan. En el caso de un derrame, siga los siguientes pasos:

- Permita que el quemador y la rejilla se enfríen hasta una temperatura segura.
- Levante la parrilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Si el derrame está contenido en el cuenco del soporte de la rejilla, simplemente quite el cuenco y lávelo con agua jabonosa tibia.
- Levante el soporte de la parrilla.
- Lave estas piezas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas hasta que queden limpias.
- Si el derrame pasa a través de los soportes de las parrillas, saque la bandeja de derrames y lávela con agua jabonosa caliente.

Si los orificios del quemador se tapan, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios y **NO** los limpie con palillos. Cuando vuelva a colocar la tapa del quemador, alinee las lengüetas que están debajo de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que la tapa quede nivelada. Ocasionalmente revise el tamaño y la forma de la llama del quemador. Si la llama se levanta de los orificios, es amarilla o produce ruido cuando los quemadores se encienden, es posible que necesite limpiar los quemadores o llamar a un técnico calificado para que los ajuste.

### Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. **SIEMPRE** limpie las tapas del quemador después de un derrame. Si se mantienen limpias las tapas se evitará un encendido inadecuado del quemador y llamas desiguales. Para limpiarlas, jale la tapa hacia arriba de la base del quemador. Limpie la superficie de las tapas con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves para eliminar restos de comida endurecidos. Déjelas secar completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, **NO** las limpie en el lavaplatos.

### 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 tiene diferentes acabados. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO A SU HORNO.**

### Perillas de control

**ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLAS.** Saque las perillas jalándolas directamente hacia arriba. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago. **NO** use ningún limpiador

que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas de la perilla.

### 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.

### Superficies de vidrio

Límpielas con detergente y agua caliente. Se puede usar un limpiador de vidrio para quitar las huellas dactilares. Si usa un limpiador de vidrio a base de amonio, asegúrese de que no se escurra en la superficie exterior de la puerta.

### 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.

## Reemplazo de las bombillas de luz del horno

**⚠ ADVERTENCIA**



**RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**

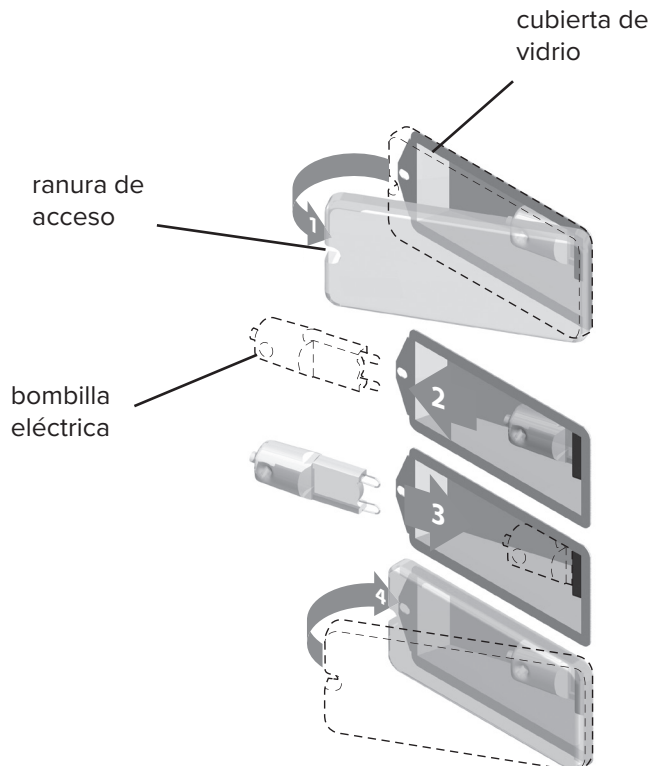
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

**⚠ ADVERTENCIA**

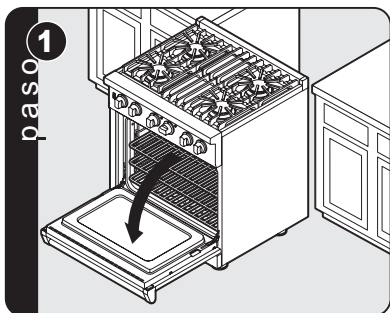
NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

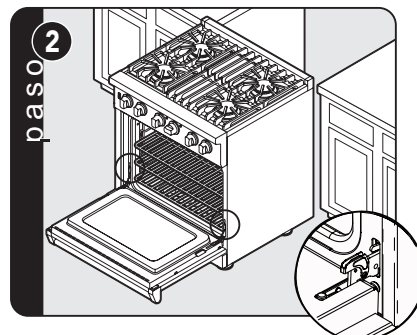
1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla usando un destornillador en la ranura de acceso.
2. Sujete firmemente la bombilla y sáquela.
3. Reemplace la bombilla con una del mismo voltaje y vatios que se indican en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la cavidad de la bombilla encajándola dentro de la caja metálica.
5. Restablezca la energía en el fusible o el disyuntor principal.



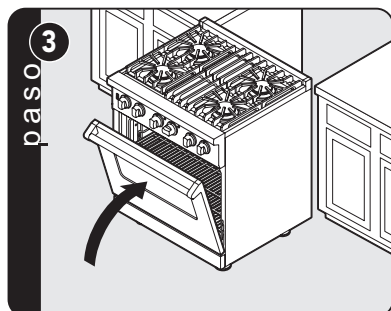
## Remoción de la puerta



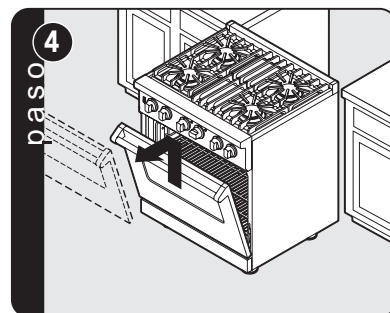
Abra la puerta completamente.



Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

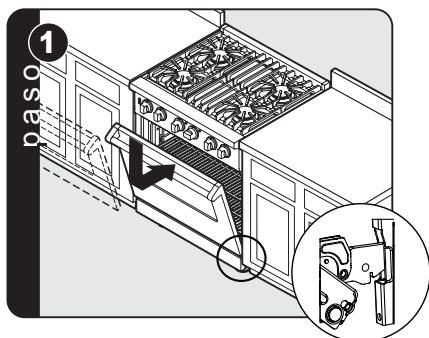


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

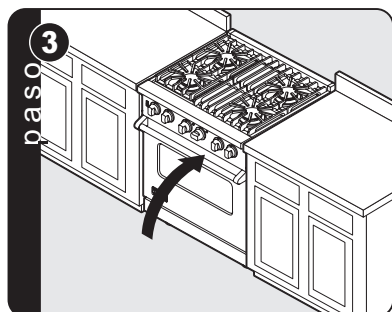


Levante y quite la puerta.

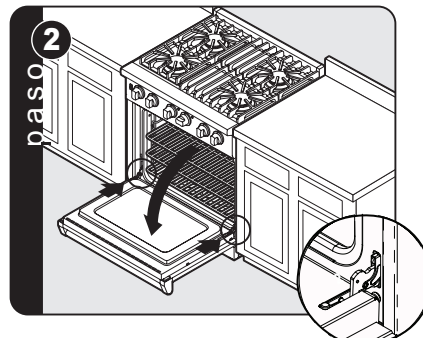
## Colocación de la puerta



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



Cierre la puerta.



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

## Resolución de problemas

Posible problema	Causa y/o solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico: pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró excesivamente hasta después de la posición de asado.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición no funcionarán.	El circuito está disparado. Un fusible se fundió. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición generan chispas pero no hay llama.	La válvula de suministro de gas se encuentra en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los dispositivos de ignición generan chispas continuamente después de generar la llama.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los dispositivos de ignición están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deforme o amarilla.	Los orificios del quemador están tapados. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Las ventilas de aire no están adecuadamente ajustadas.
Se nota un fuerte olor y/o humo las primeras veces que se utiliza el horno.	Esto es una quemadura normal del aislamiento y los aceites protectores del horno. Desaparecerá después de usarlo varias veces.
La luz indicadora del horno está encendida; el horno no calienta.	El horno funciona correctamente. La unidad reanudará la función de calentamiento una vez que se haya enfriado.

# Información sobre el servicio

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

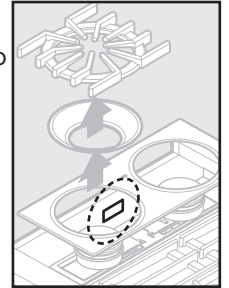
Tenga a la mano la siguiente información.

- 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 1-888-845-4641 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. Primero necesitará quitar las parrillas y los cuencos de los quemadores y los soportes de las parrillas del lado izquierdo. Puede encontrar el modelo y el número de serie de su estufa en la pared izquierda de la caja del quemador.



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.

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

Si desea información sobre el producto  
llame al teléfono 1-888-(845-4641), o visite  
el sitio web [vikingrange.com](http://vikingrange.com)