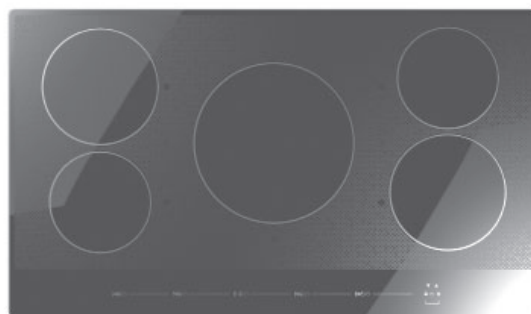


Utilisation et entretien

MANUEL



SÉRIE 6

Cuisinières à électrique intégrées

Cuisinières à induction intégrées

MVEC630 / MVEC636
MVIC630 / MVIC636

Félicitations

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

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

Notre objectif ultime est votre complète satisfaction. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez contacter le distributeur qui vous a vendu le produit, ou contactez notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-(-845-4641).

Nous apprécions votre choix de notre produit et nous espérons que vous sélectionnerez de nouveau nos produits pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus de renseignements sur la liste complète des produits, visitez-nous en ligne aux É.-U. (www.vikingrange.com).

Table des matières

Mise en route

Avertissements et informations importantes	3
Fonctions de la cuisinière	5
Avant d'utiliser la cuisinière	6
Choisir la bonne batterie de cuisine	8

Fonctionnement

Fonctionnement de la surface	9
------------------------------	---

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	12
Informations sur l'entretien	14

IMPORTANT – Veuillez lire et suivre ces directives!

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

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

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité

DANGER

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

ATTENTION

Pratiques imprudentes ou dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner la mort ou de graves blessures corporelles

MISE EN GARDE

Pratiques imprudentes ou dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner de légères blessures corporelles ou des dégâts matériels.

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

Lire et respecter toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

pour prévenir tout risque potentiel d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles ou de dommages à l'appareil à cause d'utilisation inappropriée de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour assurer un fonctionnement correct en toute sécurité : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil sauf si c'est explicitement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être confié à un technicien qualifié. Pour un fonctionnement sécuritaire, ne pas faire fonctionner cet appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION



Afin d'éviter les risques de dégâts matériels, de blessures corporelles ou de mort; suivez parfaitement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion.

ATTENTION



NE PAS entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

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

- S'assurer que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner. Conservez tous les emballages jusqu'à ce que l'unité ait été installée et vérifiée qu'elle fonctionne correctement.
- Maintenir la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres matériaux et vapeurs inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, vous devez prendre les précautions nécessaires pour empêcher les rideaux de voler au-dessus des brûleurs.
- **NE JAMAIS** laisser d'objets sur la cuisinière. L'air chaud provenant de l'aération peut enflammer des objets inflammables et peut augmenter la pression de récipients fermés qui risquent d'éclater.
- Beaucoup de bombes aérosol sont **EXPLOSIVES** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- Beaucoup de plastiques sont vulnérables à la chaleur. Maintenir les plastiques à l'écart des pièces de l'appareil qui peuvent devenir chaudes. **NE PAS** laisser d'éléments de plastique sur la cuisinière car ils risquent de fondre ou de se ramollir s'ils se trouvent trop près de l'aération ou d'un élément de surface allumé.
- Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) risquent de s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur la nourriture chaude.

En cas d'incendie

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

- Éteindre le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- **NE JAMAIS** soulever ou déplacer une casserole en feu.
- **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. Utiliser du bicarbonate de soude, de la poudre sèche ou un extincteur à mousse pour éteindre le feu ou la flamme.

Sécurité concernant la cuisson •

- **TOUJOURS** placer une casserole sur un élément de surface avant de l'allumer. S'assurer de savoir quel bouton commande quel élément de surface. S'assurer que l'élément approprié est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, fermer l'élément avant d'enlever la casserole.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisson en surface sans surveillance en particulier lorsque vous faites cuire à feu vif ou que vous faites de la friture. Les débordements causent de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer. Nettoyer les résidus gras dès que possible. **NE PAS** utiliser de feu vif pour les cuissons prolongées.
- **NE JAMAIS** faire chauffer un contenant non ouvert sur l'élément de surface. De la pression peut s'accumuler et provoquer l'explosion du récipient, ce qui entraînerait de graves blessures ou des dommages à l'appareil.
- Utiliser des poignées sèches et résistantes. Des poignées humides peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Les linges à vaisselle ou autres substituts ne devraient **JAMAIS** être utilisés comme des poignées car ils peuvent traîner sur les éléments de surface chaude et s'enflammer ou se coincer sur des pièces d'appareils électroménagers.
- **TOUJOURS** laisser la graisse chaude utilisée pour la friture refroidir avant de la déplacer ou de la manipuler.
- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyer la hotte régulièrement pour empêcher la graisse de s'accumuler dans la hotte ou le filtre. Lorsque de la nourriture en feu se trouve sous la hotte, éteindre le ventilateur.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements composés de matériaux inflammables, amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les poignées de batterie de cuisine.
- **AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant de produits alimentaires. Si un récipient en plastique d'aliments surgelés ou son couvercle sont déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit pendant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et leur récipient. Il est possible que les aliments soient contaminés.
- Si vous faites flamber de l'alcool sous un système d'évacuation d'air, **ÉTEIGNEZ LE VENTILATEUR**. Le courant d'air pourrait rendre les flammes incontrôlables.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou que des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les jeunes enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser des casseroles à fond plat avec des poignées offrant une bonne prise et qui restent froides. Éviter d'utiliser des casseroles instables, déformées, qui basculent facilement ou qui ont des poignées mal fixées. Les casseroles avec de lourdes poignées, en particulier de petites casseroles, seraient instables et faciles à faire basculer. Les casseroles difficiles à déplacer à cause du poids des aliments qu'elles contiennent peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que la casserole est assez grande pour contenir correctement les aliments et éviter les débordements. La taille de la casserole est particulièrement importante pour la friture. La casserole devrait convenir au volume de nourriture à ajouter ainsi qu'au bouillonnement de la graisse.
- Afin de limiter les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordement dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, **NE PAS FAIRE** dépasser les poignées au-dessus des brûleurs de surface adjacents. **TOUJOURS** tourner les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil et non pas vers l'extérieur où elles peuvent facilement être percutées ou attrapées par de jeunes enfants.
- **NE JAMAIS** laisser une casserole chauffer à sec car cela pourrait endommager la batterie de cuisine et l'appareil.
- Cet appareil a été testé afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité avec une batterie de cuisine traditionnelle. **NE PAS** utiliser d'ustensiles ou d'accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés dans ce manuel. **NE PAS** utiliser d'ombre à paupière sur les unités de surface. L'utilisation d'ustensiles ou d'accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés dans ce manuel peut entraîner de sérieux risques d'accident, des problèmes de performances et réduire la durée de vie des pièces de l'appareil.
- Utiliser une casserole de grandeur appropriée. *Se référer à la section « Avant d'utiliser la cuisinière » pour les batteries de cuisine recommandées.* Des batteries de cuisine appropriées à l'unité de surface amélioreront également l'efficacité.

⚠ ATTENTION

L'appareil et les pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Afin d'éviter les brûlures, il faut tenir les enfants à l'écart de la cuisinière. Les enfants de moins de 8 ans devraient être tenus à l'écart à moins d'une supervision constante.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS ranger d'objets pouvant attirer les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés. Les jeunes enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

IMPORTANT – Veuillez lire et suivre ces directives!

Éléments chauffants et surfaces de cuisson en vitrocéramique

- **NE JAMAIS** toucher les surfaces de verre directement sur ou adjacentes aux éléments chauffants lorsque la cuisinière est utilisée.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une couleur foncée. Les aires proches des éléments peuvent assez brûlante pour causer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, **NE PAS** toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la cuisinière ou les aires proche des éléments chauffants avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- **NE CUISINEZ PAS SUR UNE SURFACE DE CUISSON BRISÉE.** En cas de bris de la surface de cuisson, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- **NE PAS** bloquer la sortie du ventilateur de refroidissement ou les événements d'admission. Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer de fonctionner même après que la cuisinière soit éteinte.

Sécurité concernant le nettoyage

- Éteindre tous les contrôles et attendre que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE PAS** toucher les éléments de surface ou les parties autour avant qu'elles n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les débordements sur une surface chaude. Certains nettoyeurs peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer cet appareil.

Cuisinière à induction - Interférences radio

Cette unité génère et peut émettre des fréquences radio et, si elle n'est pas installée et utilisée conformément aux instructions du manuel, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie contre des interférences se produisant dans le cadre d'une installation particulière. Si l'unité engendre des interférences nuisant à la réception radio ou télévisuelle (ce qui peut être déterminé en la mettant hors tension, puis en la remettant sous tension), vous êtes encouragé à tenter d'y remédier en ayant recours à l'une des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmenter la distance entre l'unité et le récepteur
- Brancher l'unité dans une sortie sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

⚠ ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Afin d'éviter tout risque de blessure ou de décès, s'assurer que tous les contrôles sont désactivés et que la surface est REFROIDIE avant le nettoyage. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

⚠ ATTENTION



RISQUES DE BRÛLURES

Pour éviter les risques de blessures, **NE PAS** toucher le verre. La cuisinière devient chaude en cours d'utilisation.

⚠ ATTENTION

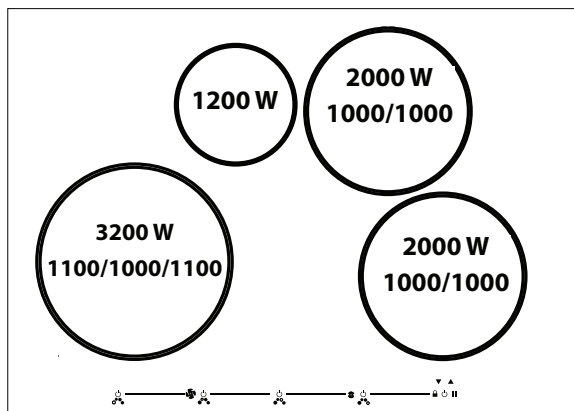
Si la surface est fissurée, fermer l'appareil afin d'éviter tout risque de décharges électriques.

⚠ AVERTISSEMENT

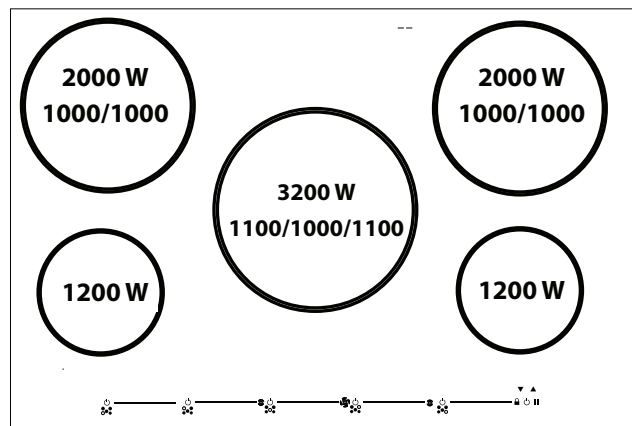
RÉSIDENTS DE CALIFORNIE
Cancer et Anomalies de la Reproduction
www.P65warnings.ca.gov

Fonctions de la cuisinière

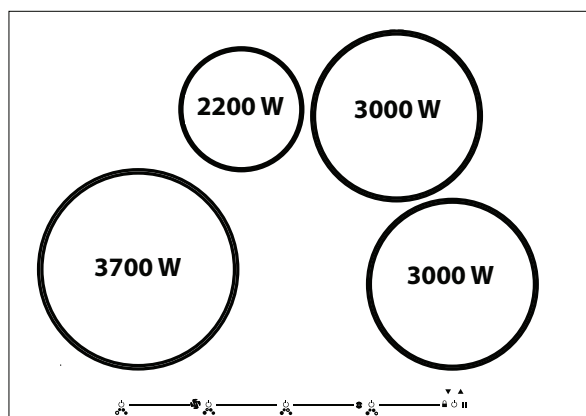
30 po L. Cuisinière à Électrique



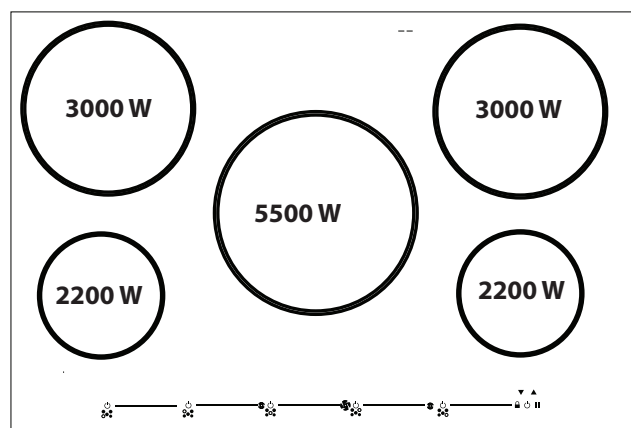
36 po L. Cuisinière à Électrique



30 po L. Cuisinière à induction



36 po L. Cuisinière à induction



- ▼ ▲ Minuterie UP/DOWN
- 🔒 Verrou de sécurité pour enfant
- 🔌 Alimentation principale
- ⏸ Pause

Avant d'utiliser la cuisinière

Cuisinière en verre de céramique Tous les produits sont nettoyés avec des solvants en usine afin d'éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse résultant du processus de fabrication. **Nettoyer le dessus en verre avant de l'utiliser pour la première fois.** Il est recommandé d'utiliser un nettoyant de dessus de verre.

Choisir la bonne batterie de cuisine

Tableau d'ustensiles de cuisson

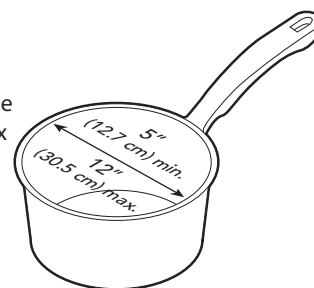
Type	Réaction aux changements de température	Application recommandée
Aluminium	Réchauffement et refroidissement rapides.	Friture, braiser, rotissage. Peut laisser des marques métalliques sur la cuisinière.
Fonte	Réchauffement et refroidissement rapides	Pas recommandée. Retient une chaleur excessive et peut endommager la cuisinière.
Cuivre étamé	Réchauffement et refroidissement rapides	Cuisine gastronomique. sauces à base de vin, plats avec oeufs.
Fer émaillé	Réaction variable selon le métal de base	Pas recommandée. Des imperfections dans le fer émaillé peuvent rayer la cuisinière
Vitrocéramique	Réchauffement et refroidissement lents	Pas recommandée. Chauffe trop lentement. Des imperfections dans le verre peuvent rayer la cuisinière
Acier inoxydable	Réchauffement et refroidissement modérés.	Soupes, sauces, légumes, cuisine générale.

Batterie de cuisine d'induction

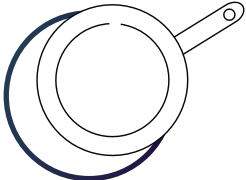
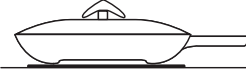
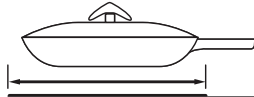
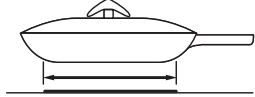
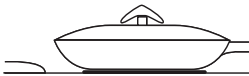
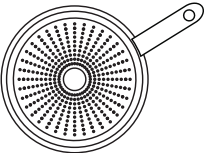
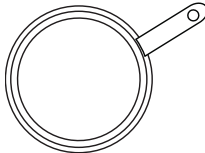
La cuisson par induction utilise la puissance magnétique qui réagit avec le fer dans la batterie de cuisine, transformant instantanément la casserole en une source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque la batterie de cuisine est retirée. Votre batterie de cuisine **DOIT** avoir une couche magnétique d'acier pour que votre table de cuisson par induction fonctionne correctement. La batterie de cuisine devrait avoir une lourde base plate magnétique et des parois droites avec un diamètre de 5 po (13 cm) à 12 po (31 cm) pour s'adapter aux différentes tailles des éléments. Comme pour tout instrument de cuisine, les vôtres devraient être en bon état et ne devraient pas être trop bosselés au fond pour un confort et des performances maximum.

Toutes les batteries de cuisine de Viking Range, LCC sont compatibles aux cuisinières à induction, comme le sont la plupart des marques réputées de batterie de cuisine d'acier inoxydable et d'émail. La plupart des batteries de cuisine par induction seront adaptées à votre table de cuisson à induction si un aimant adhère à la surface du fond.

- La batterie de cuisine qui n'est **PAS** adaptée à votre cuisinière à induction comprend la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze, et tout type de batterie de cuisine avec un fond à pied.



Choisir la bonne batterie de cuisine

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

Fonctionnement de la surface - Cuisinière à Électrique

Fonctionnement de la cuisinière à induction

-  Pour la mettre en marche, appuyer sur le bouton d'alimentation principale sur le côté droit. Dès que la cuisinière est en marche, vous pouvez allumer les éléments individuels en appuyant sur le bouton d'alimentation associé à l'élément. Toucher le curseur d'alimentation et déplacer votre doigt pour augmenter/réduire le réglage d'alimentation. La puissance des éléments de cuisson peut être réglée en 9 étapes et est affichée par les chiffres « 1 à 9 » dans l'affichage DEL au-dessus du curseur.

- Single**  Sur plusieurs éléments, lorsque mis en marche, seulement la partie centrale sera sur. Pour activer les différentes zones de cuisson sur les éléments de mutiple, touchez l'icône à l'extrémité de l'échelle. Sur l'élément double, **Double**  toucher une fois et la bague extérieure de l'élément chauffant s'allume. Sur l'élément triple, appuyez une fois sur la bague extérieure et deux fois pour l'anneau intermédiaire. Pour désactiver, appuyez sur l'icône.

-  Verrouillage des touches (Key Lock) - Activer le bouton de verrouillage des touches verrouille les touches et la DEL « Key Lock » demeure allumée. Les commandes continuent de fonctionner dans les modes précédemment définis mais ne peuvent être changées. Seulement le bouton de verrouillage des touches et le bouton d'alimentation principale peuvent être activés. Appuyer de nouveau sur le bouton de verrouillage de touche jusqu'à que la DEL s'éteigne, désactive la fonction.

- ▼ ▲ Fonction de minuterie - Il y a deux fonctions de minuterie, minuterie autonome et minuterie de l'élément de cuisson. La minuterie autonome est utilisée lorsque aucun élément de cuisson n'est activé. Maintenir enfoncé les bouton UP et DOWN pour lancer la minuterie. Régler la minuterie à l'aide des boutons UP et DOWN. La minuterie peut être réglée jusqu'à 9 mins 59 secs. Une fois la minuterie atteint 10 minutes, que l'affichage passe à hours.mins. Jusqu'à quatre éléments de cuisson peuvent être programmées librement. Pour afficher la minuterie différente, appuyez sur haut et bas en même temps pour faire défiler entre différents éléments de he chronométrés.

**Affichage de la
minuterie
Mins.Secs
1:30**

Lorsque le temps est écoulé sur le minuteur de l'élément, un bip retentit. Si ne pas annulé, le bip se poursuivra pendant 10 minutes. Pour annuler le bip, appuyez sur haut ou bas sur la minuterie. Si le minuteur a expiré, la minuterie de stand-alone continuera à fonctionner aussi longtemps que le reste du temps. Pour annuler la minuterie, maintenez le haut et vers le bas le bouton pour lancer le minuteur. À l'aide de la touche vers le bas, réglez la minuterie sur 0,00.

- ■ Fonction Pause - Une fois activée, toutes les fonctions de la cuisinière cessent de fonctionner. Pour annuler la fonction de pause, appuyez sur la pause button. Une lumière scrolling apparaîtra au-dessus de l'échelle à droite. Faites glisser votre doigt le long de l'échelle pour annuler la fonction de pause. Toutes les fonctions revient au réglage précédent. Fonction pause a un délai maximal de 10 minutes. Si la fonction de pause n'est pas retirée avant la date limite, le dispositif d'arrêt de volonté de table de cuisson. Il y a un délai de 6 secondes entre allumer l'alimentation principale et en activant la fonction pause.

Autres affichage DEL

Affichage de la chaleur résiduelle - Après avoir éteint les niveaux de puissance, la chaleur résiduelle sur l'élément de cuisson s'affiche tant que la température du verre est supérieure à 149°F (65°C)

Pour activer le verrouillage enfant : Presse touche verrouiller  et de mettre en Pause  en même temps. Appuyer et relâcher serrure  à clé à nouveau. « L » s'affichera sur minuterie et au-dessus de chaque contrôle indiquant l'appareil est verrouillé.

Pour débloquent le verrouillage enfant : Presse touche verrouiller  et de mettre en Pause  en même temps. (cela débloquent l'unité pour les opérations de cuisson, mais verrouillage enfant va reprendre si l'appareil est hors tension, puis de nouveau sur)

Pour désactiver le verrouillage enfant : Presse touche verrouiller  et de mettre en Pause  en même temps. Relfacilité, puis appuyez sur pause  à nouveau. (cela va désactiver le verrouillage enfant jusqu'à ce qu'il est activé suivant les étapes énumérées ci-dessus)

Fonctionnement de la surface - Cuisinière à Induction

AVIS

Quand vous touchez les contrôles, vous devez touchez et maintenez pendant quelques secondes. Les contrôles ne fonctionnera pas correctement si vous venez de taper et de sortie.

Fonctionnement de la cuisinière à induction

- ⏻ Pour la mettre en marche, appuyer sur le bouton d'alimentation principale sur le côté droit. Dès que la cuisinière est en marche, vous pouvez allumer les éléments individuels en appuyant sur le bouton d'alimentation associé à l'élément. Toucher le curseur d'alimentation et déplacer votre doigt pour augmenter/réduire le réglage d'alimentation. La puissance des éléments de cuisson peut être réglée en 9 étapes et est affichée par les chiffres « 1 à 9 » dans l'affichage DEL au-dessus du curseur.

Le réglage le plus élevé est « P » représentant le réglage de suralimentation qui permet des temps très rapides de cuisson. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour faire bouillir l'eau ou autres liquides.

- 🔒 Verrouillage des touches (Key Lock) - Activer le bouton de verrouillage des touches verrouille les touches et la DEL « Key Lock » demeure allumée. Les commandes continuent de fonctionner dans les modes précédemment définis mais ne peuvent être changées. Seulement le bouton de verrouillage des touches et le bouton d'alimentation principale peuvent être activés. Appuyer de nouveau sur le bouton de verrouillage de touche jusqu'à que la DEL s'éteigne, désactive la fonction.

- ▼ ▲ Fonction de minuterie - Il y a deux fonctions de minuterie, minuterie autonome et minuterie de l'élément de cuisson. La minuterie autonome est utilisée lorsque aucun élément de cuisson n'est activé. Maintenir enfoncé les bouton UP et DOWN pour lancer la minuterie. Régler la minuterie à l'aide des boutons UP et DOWN. La minuterie peut être réglée jusqu'à 9 mins 59 secs. Une fois la minuterie atteint 10 minutes, que l'affichage passe à hours.mins. Jusqu'à quatre éléments de cuisson peuvent être programmées librement. Pour afficher la minuterie différente, appuyez sur haut et bas en même temps pour faire défiler entre différents éléments de he chronométrés.

**Affichage de la
minuterie**
Mins.Secs

1:30

Lorsque le temps est écoulé sur le minuteur de l'élément, un bip retentit. Si ne pas annulé, le bip se poursuivra pendant 10 minutes. Pour annuler le bip, appuyez sur haut ou bas sur la minuterie. Si le minuteur a expiré, la minuterie de stand-alone continuera à fonctionner aussi longtemps que le reste du temps. Pour annuler la minuterie, maintenez le haut et vers le bas le bouton pour lancer le minuteur. À l'aide de la touche vers le bas, réglez la minuterie sur 0,00.

- ■ Fonction Pause - Une fois activée, toutes les fonctions de la cuisinière cessent de fonctionner. Pour annuler la fonction de pause, appuyez sur la pause button. Une lumière scrolling apparaîtra au-dessus de l'échelle à droite. Faites glisser votre doigt le long de l'échelle pour annuler la fonction de pause. Toutes les fonctions revient au réglage précédent. Fonction pause a un délai maximal de 10 minutes. Si la fonction de pause n'est pas retirée avant la date limite, le dispositif d'arrêt de volonté de table de cuisson. Il y a un délai de 6 secondes entre allumer l'alimentation principale et en activant la fonction pause.

Autres affichage DEL

Détection de marmite - Si une batterie de cuisine est détectée, le symbole de « marmite suspendue » apparaît sur l'affichage. Une fois détecté, le réglage d'alimentation peut être sélectionné. Si la marmite n'est pas détectée, le symbole clignotera et le réglage d'alimentation ne peut être défini.

Affichage de la chaleur résiduelle - Après avoir éteint les niveaux de puissance, la chaleur résiduelle sur l'élément de cuisson s'affiche tant que la température du verre est supérieure à 149°F (65°C)

Pour activer le verrouillage enfant : Presse touche verrouiller  et de mettre en Pause  en même temps. Appuyer et relâcher serrure  à clé à nouveau. « L » s'affichera sur minuterie et au-dessus de chaque contrôle indiquant l'appareil est verrouillé.

Pour débloquent le verrouillage enfant : Presse touche verrouiller  et de mettre en Pause  en même temps. (cela débloquent l'unité pour les opérations de cuisson, mais verrouillage enfant va reprendre si l'appareil est hors tension, puis de nouveau sur)

Pour désactiver le verrouillage enfant : Presse touche verrouiller  et de mettre en Pause  en même temps. Relfacilité, puis appuyez sur pause  à nouveau. (cela va désactiver le verrouillage enfant jusqu'à ce qu'il est activé suivant les étapes énumérées ci-dessus

Fonctionnement de la surface

⚠ MISE EN GARDE

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la cuisinière car ils peuvent devenir chauds.

⚠ ATTENTION

La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais plutôt éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS faire chauffer de batterie de cuisine vide ou faire chauffer le liquide jusqu'à évaporation complète. La batterie de cuisine peut absorber une quantité excessive de chaleur très rapidement, ce qui peut entraîner des dommages potentiels à la batterie de cuisine et au verre céramique.

⚠ MISE EN GARDE

Après utilisation, éteindre l'élément par sa commande et ne s'appuyer sur le détecteur de casserole.

Conseils pour la cuisson en surface

- Le diamètre minimum de casserole (récipient) recommandé est de 5 po (13 cm). L'utilisation de casseroles de diamètre 4 po (10 cm) est possible mais non recommandée.
- Se rappeler d'utiliser une batterie de cuisine de taille appropriée pour l'élément choisi. Les petites batteries de cuisine devraient être utilisées pour des éléments plus petits et des batteries de cuisine plus grandes devraient être utilisées pour des éléments plus grands.

Remarque : Si TOUS les éléments sont tournés vers HI pendant une longue période de temps, la température interne à l'intérieur de la cuisinière peut augmenter, ce qui provoque l'arrêt de la cuisinière.

Guide de cuisson de surface - Réglage de chaleur suggéré

Aliments	Démarrer au réglage	Finir au réglage
Riz	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo - couvrir, terminer la minuterie selon les indications
Chocolat	Lo - jusqu'à ce qu'il fonde	
Confiserie	Lo - cuire	
Pudding, remplissage de tarte	Lo - cuire selon les indications	
Œufs - en coquille Frits Pochés	Hi - couvrir, porter à ébullition. Hi - jusqu'à que la casserole soit chaude Hi - amener l'eau à ébullition.	OFF - laisser réglé jusqu'à la cuisson désirée Lo - Med, cuire jusqu'à la cuisson désirée Lo - terminer la cuisson
Sauces	Hi - faire fondre la graisse,	Lo-Med, terminer la cuisson
Soupes, ragoûts	Hi - chauffer le liquide	Lo-Med, terminer la cuisson
Légumes	Hi - préchauffer la poêle	Lo-Med, terminer la cuisson jusqu'à ce que la tendreté soit atteinte
Pain - pain perdu, crêpes	Med-Hi, préchauffer la poêle	Lo - faire brunir
Céréales cuites, gruau	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo-Med, ajouter les céréales et faire cuire selon les indications
Bacon, saucisses	Hi - préchauffer la poêle	Med - cuire jusqu'à la cuisson désirée
Steaks Suisse	Hi - faire fondre la graisse, Med-Hi - pour brunir la viande	Lo - ajouter du liquide, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres
Poulet, frit	Hi - faire fondre la graisse, Med-Hi - pour faire brunir la croûte	Lo - cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre
Hamburgers, côtelettes de porc	Hi - préchauffer la poêle	Med - faire cuire à la cuisson désirée
Pâtes	Hi, - amener l'eau salé à ébullition, ajouter les pâtes lentement	Med - faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Ne pas oublier que la cuisson par induction est instantanée et temps d'ébullition est diminué lors de l'utilisation de la bonne batterie de cuisine d'induction.

Nettoyage et entretien

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Les appareils de cuisson sont également concernés. Votre cuisinière doit rester propre. S'assurer que toutes les commandes sont en position « ARRÊT ».

Plateaux en verre de céramique

Le nettoyage des plateaux en verre de céramique est différent du nettoyage de finition standard de porcelaine. Pour maintenir et protéger la surface de votre nouveau plateau en verre de céramique, suivre ces étapes de base :

Pour des saletés légères :

1. Frotter quelques gouttes d'un produit de nettoyage en crème pour le verre de céramique sur la surface souillée avec un essuie-tout humide.
2. Essuyer jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient éliminées. Des nettoyages fréquents laissent une couche protectrice qui est essentielle dans la prévention des rayures et des écorchures.

Pour des taches tenaces :

1. Frotter quelques gouttes d'un produit de nettoyage en crème pour verre en céramique sur la surface souillée avec un essuie-tout humide.
2. Soigneusement gratter la tache restante avec une lame de rasoir à rebord simple. Maintenir la lame selon un angle de 30 ° contre la surface en céramique.
3. S'il reste des taches, répéter les étapes ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, une fois que toutes les taches ont été éliminées, polir la totalité de la surface avec de la crème de nettoyage.
4. Polir avec un essuie-tout. Alors que la crème de nettoyage nettoie, elle laisse une couche protectrice sur la surface du verre. Ce revêtement permet d'éviter l'accumulation de dépôts de minéraux (taches d'eau) et facilite les prochains nettoyages.

Remarque : Les détergents pour lave-vaisselle enlèvent cette couche de protection et donc, le verre en céramique est plus susceptible de tacher.

Problèmes de nettoyage de plateaux en verre de céramique

Problème	Cause	Pour éviter	Pour éliminer
Des traînées et taches foncées	Nettoyer avec une éponge ou un chiffon contenant de l'eau détergente.	Utiliser une crème nettoyante avec un essuie-tout propre.	Utiliser une application légère de crème de nettoyage avec un essuie-tout propre.
Endroits noircis brûlés	Éclaboussures sur une zone de cuisson chaude ou fonte accidentelle de film plastique, comme un sac de pain.	Essuyer tous les débordements dès que c'est sans danger et NE PAS METTRE des éléments en plastique sur une surface de cuisson chaude.	Nettoyer la zone avec une crème de nettoyage et un essuie-tout humide, un tampon non abrasif en nylon ou une brosse à récurer. Si la brûlure n'est pas éliminée, refroidir la table de cuisson et soigneusement gratter la zone avec une lame de rasoir à rebord simple à un angle de 30 °.
Lignes fines marron/gris, fines rayures ou éraflures qui ont ramassé la saleté	Des particules grossières (sel, sucre) peuvent se coincer dans le bas de la batterie de cuisine et s'intégrer dans le plateau. Utilisation de produits de nettoyage abrasifs. Égratignures du verre en céramique rugueux ou des batteries de cuisine revêtus de céramique.	Essuyer le bas de la batterie de cuisine avant la cuisson. Nettoyer le haut quotidiennement avec une crème de nettoyage. NE PAS utiliser de batterie de cuisine en céramique ou recouverte de céramique.	On ne peut pas éliminer les fines rayures mais on peut les minimiser par une utilisation quotidienne de crème de nettoyage.
Taches ou traînées	Utilisation de trop de crème de nettoyage ou utilisation d'un chiffon souillé.	Utiliser un peu de crème. Rincer en profondeur et sécher. Utiliser uniquement des essuie-tout ou des tampons à récurer en nylon ou une brosse.	Humidifier les essuie-tout avec un mélange de vinaigre et d'eau et essuyer la surface. Essuyer la zone avec un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.

Problèmes de nettoyage de plateaux en verre de céramique (suite)

Problème	Cause	Pour éviter	Pour éliminer
Marques de métal (marques argentées/grises)	Glissement ou grattage de batterie de cuisine sur le plateau de verre.	NE PAS FAIRE glisser d'objets en métal sur le plateau.	Retirer les marques métalliques avant d'utiliser le plateau de verre de nouveau. Appliquer la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide et frotter avec un tampon à récurer ou une brosse en nylon. Rincer correctement et sécher.
Marques de métal (marques argentées/grises)	La condensation provenant de la cuisson peut entraîner la formation de minerais dans l'eau et des acides peuvent s'écouler sur le plateau de verre et provoquer des dépôts gris (les taches sont souvent si fines qu'elles semblent être dans le plateau en verre).	S'assurer que le fond de la batterie de cuisine est sec avant d'effectuer la cuisson. L'utilisation quotidienne de la crème nettoyante aidera à tenir à l'écart les dépôts minéraux d'eau dure et la décoloration des aliments.	Mélanger le crème de nettoyage avec de l'eau et appliquer une pâte épaisse sur la zone souillée. Frotter vigoureusement. Si la tache n'est pas disparue, appliquer de nouveau le nettoyant et répéter le processus. Essayer également la procédure de nettoyage pour le frottis et les stries.
Piqûre ou écaillage	Débordement de sirop d'érable sur le plateau de verre. Cela peut causer des piqûres si ce n'est pas retiré rapidement.	Éviter le débordement de sucre ou de sirop.	Éteindre l'élément et utiliser plusieurs essuie-touts pour essuyer immédiatement le débordement. Refroidir la cuisinière et soigneusement gratter la zone avec une lame de rasoir à rebord simple à un angle de 30 °.

⚠ ATTENTION

Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer cet appareil.

Surfaces de la cuisinière

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre cuisinière. NE JAMAIS UTILISER D'AMMONIAC, DE LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ABRASIFS ET MATÉRIAUX COMME DES DÉTERGENTS, NETTOYANTS POUR LE FOUR, OU POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DÉFINITIVEMENT VOTRE CUISINIÈRE. Utilisez un nettoyant en céramique conçu pour les cuisinières ou de l'eau chaude savonneuse appliquée avec un chiffon doux.

Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez votre centre de réparation agréé.

Préparer les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles :

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

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

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

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil peuvent être localisés en regardant sous la table de cuisson.

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien. Le numéro de modèle et le numéro de série de votre cuisinière peuvent être localisés en regardant sous l'unité.

N° modèle. N° série. _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

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

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

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

Pour obtenir des renseignements sur le produit, appelez au 1-888-(845-4641)
ou visitez le site Web de Viking à l'adresse vikingrange.com