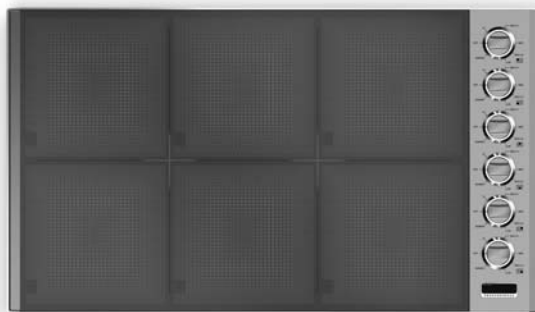
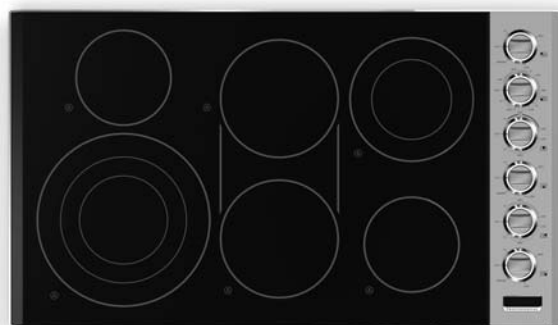


Manual d'Utilisation et d'Entretien



5 SÉRIES

Surfaces de cuisson électriques encastrées
Surfaces de cuisson à induction encastrées

VEC530(1) / VEC536(1) / VECU530(1) / VECU536(1)
VIC530(1) / VIC536(1) / VICU530(1) / VICU536(1)

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 surface de cuisson à la pointe de la technologie.

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

Votre entière satisfaction est notre objectif ultime. En cas de questions ou commentaires à propos de cet appareil, n'hésitez pas à communiquer avec le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté ou avec notre Centre de service à la clientèle au 1-888-845-4641.

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

Pour en savoir plus sur la gamme croissante et complète de produits, consultez notre site web à l'adresse vikingrange.com

Table des matières

Préparation

Avertissements et informations importantes	3
Avant d'utiliser la surface de cuisson	6

Commandes du produit

Caractéristiques de la surface de cuisson	8
---	---

Mode d'emploi

Utilisation de la surface de cuisson	9
--------------------------------------	---

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	10
Service après-vente	12
Garantie	13

Important — Lisez et suivez ces instructions

Les avertissements et les instructions importantes de sécurité figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations susceptibles de se produire. Il faut faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de cet appareil.

Communiquez **TOUJOURS** avec le fabricant en cas de problèmes ou de situations que vous ne comprenez pas.

Apprenez à reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER
Dangers ou pratiques dangereuses qui AURONT pour résultat des blessures graves ou la mort
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures graves ou la mort
⚠ ATTENTION
Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures mineures ou des dommages à la propriété. Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

afin d'éviter les risques éventuels d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dégât sur l'appareil en raison d'une utilisation inappropriée de celui-ci. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce guide.

Pour garantir une utilisation sécuritaire et appropriée : l'appareil doit être installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié. **NE tentez PAS** d'ajuster, de réparer, de réviser ou de remplacer une pièce de l'appareil à moins d'une recommandation spécifique dans ce guide. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié. Afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, cet appareil n'a pas été conçu pour être commandé par une minuterie externe ni par un système de télécommande séparé.

⚠ AVERTISSEMENT
 Pour éviter le risque de blessures corporelles, de mort ou de dégâts matériels, suivez les instructions figurant dans ce guide à la lettre afin d'éviter un incendie ou une explosion.

⚠ AVERTISSEMENT
 NE rangez PAS et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil électroménager.

Pour éviter l'incendie et les dommages causés par la fumée

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de l'utiliser.
- Gardez la zone autour de l'appareil exempte de matières combustibles, d'essence, et d'autres matières et vapeurs inflammables.
- Si l'appareil électroménager est installé près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ne seront pas dirigés sur les brûleurs par le vent.
- Ne laissez **JAMAIS** des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut faire enflammer les articles inflammables et augmenter la pression dans les contenants fermés, ce qui peut les faire éclater.
- Bien des contenants aérosol sont **EXPLOSIFS** lorsqu'ils sont exposés à la chaleur et ils peuvent être très inflammables. Évitez de les utiliser ou entreposer à proximité d'un appareil électroménager.
- Bien des matières plastiques peuvent être endommagées si elles sont exposées à la chaleur. Gardez les matières plastiques éloignées des parties de l'appareil qui peuvent devenir tièdes ou chaudes. **NE laissez PAS** d'articles en plastique sur la surface de cuisson car ils peuvent fondre ou devenir mous s'ils sont placés trop près de l'évent ou d'un élément de la surface.
- Les articles combustibles (le papier, les matières plastiques, etc.) peuvent s'enflammer et les articles métalliques peuvent devenir très chauds et causer des brûlures. **NE versez PAS** d'alcool sur les aliments chauds.

Important — Lisez et suivez ces instructions

En cas d'incendie

Éteignez l'appareil et la hotte de ventilation pour éviter la distribution des flammes. Éteignez la flamme et allumez ensuite la hotte pour éliminer la fumée et l'odeur.

- Étouffez l'incendie ou la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle à biscuit.
- **NE soulevez JAMAIS** une poêle enflammée pour la déplacer.
- **NE versez PAS** d'eau sur les incendies de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou un extincteur à mousse pour étouffer l'incendie ou la flamme.

Sécurité concernant la cuisson

- Placez **TOUJOURS** une casserole sur l'élément chauffant de la surface avant de l'allumer. Assurez-vous que vous savez quel bouton commande quel élément chauffant. Assurez-vous que l'élément correct est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez l'élément avant de retirer la casserole.
- Ne laissez **JAMAIS** une activité de cuisson sur la surface de cuisson sans supervision, surtout à feu vif ou lorsque vous faites la friture au bain. Les débordements provoquent de la fumée et des dépôts graisseux peuvent s'enflammer. Nettoyez les déversements graisseux aussitôt que possible. **N'utilisez PAS** le feu vif pour une cuisson prolongée.
- Ne chauffez **JAMAIS** un contenant fermé sur un élément de la surface de cuisson. La pression accumulée peut provoquer l'éclatement du contenant ce qui risque de causer des blessures corporelles graves ou d'endommager l'appareil.
- Utilisez des poignées sèches et résistantes. Les poignées humides peuvent causer des brûlures par vapeur. N'utilisez **JAMAIS** des linges à vaisselle ou autres articles semblables en tant que poignées parce qu'ils peuvent traîner sur les éléments chauds de la surface de cuisson et s'enflammer ou s'accrocher aux pièces de l'appareil électroménager.
- Laissez **TOUJOURS** les gouttes de graisse chaude provenant d'un bain d'huile refroidir avant de tenter de les enlever.
- **NE laissez PAS** la graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de l'appareil électroménager, la hotte ou le ventilateur d'évacuation. Nettoyez souvent la hotte pour empêcher la graisse de s'accumuler sur celle-ci ou sur le filtre. Éteignez le ventilateur lorsque vous préparez des mets flambés.
- Ne portez **JAMAIS** des vêtements amples, à manches longues ou fabriqués de matières inflammables lors de la cuisson. Les vêtements peuvent s'enflammer ou s'accrocher sur les poignées des casseroles.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ALIMENTS CUITS** : Suivez les instructions du fabricant des aliments. Si un contenant en plastique ou le couvercle d'un aliment congelé est déformé, voilé ou endommagé lors de la cuisson, jetez immédiatement les aliments et son contenant. Il se peut que les aliments soient contaminés.
- Si vous flambez des mets alcoolisés ou des liqueurs sous une hotte avec évacuation, **ÉTEIGNEZ LE VENTILATEUR**. Le courant d'air peut disperser trop les flammes et causer la perte de contrôle.
- Cet appareil électroménager n'est pas conçu pour des individus (incluant les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que des instructions leur soient données ou qu'ils fassent l'objet d'une supervision lors de l'utilisation de cet appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil; il faut donc les superviser.
- Utilisez des casseroles avec une surface inférieure plate et des poignées faciles à tenir et qui demeurent froides. Évitez d'utiliser des casseroles instables, voilées, qui basculent facilement ou qui ont des poignées desserrées. Des poêles avec des poignées lourdes (surtout les petites poêles) peuvent être instables et basculer facilement. Les casseroles qui sont très lourdes lorsqu'elles sont remplies d'aliments peuvent également présenter un danger.
- Assurez-vous que la batterie de cuisine est assez grande pour les aliments à cuire et pour éviter les débordements. La taille des casseroles est particulièrement importante pour la friture en bain. La casserole doit être assez grande pour contenir le volume d'aliments à ajouter dans l'huile et pour accommoder les bulles qui se produisent.
- Pour minimiser les brûlures, l'allumage de matières inflammables et le débordement suite au contact accidentel avec la batterie de cuisine, **NE placez PAS** les poignées sur les brûleurs adjacents. Placez **TOUJOURS** les poignées vers le côté ou vers l'arrière de la surface de cuisson et non pas vers l'avant où ils peuvent être frappés ou facilement atteints par des enfants.
- Ne laissez **JAMAIS** une casserole devenir sèche suite à une ébullition trop longue puisque cela risque d'endommager la casserole et la surface de cuisson.
- Cet appareil électroménager a été testé pour assurer un fonctionnement sécuritaire en utilisant une batterie de cuisine conventionnelle. **N'utilisez PAS** des dispositifs ou accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce guide. **N'utilisez PAS** de couvercles à paupière pour les unités de surface. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce guide peut présenter des dangers liés à la sécurité, des problèmes de fonctionnement et réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- Utilisez des casseroles fabriquées d'un matériel approprié. Consultez la section intitulée « Avant d'utiliser la surface de cuisson » pour le type de batterie de cuisine recommandé. L'utilisation du type approprié de batterie de cuisine avec une unité de surface particulière peut également augmenter l'efficacité.

⚠ ATTENTION

N'entreposez PAS sur cet appareil des articles qui peuvent intéresser les enfants. Ils peuvent subir des blessures graves en grimpan pour atteindre ces articles. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil; il faut donc les superviser.

Important — Lisez et suivez ces instructions

Sécurité concernant votre batterie de cuisine Éléments chauffants et surfaces de cuisson en vitrocéramique

- Ne touchez **JAMAIS** la surface en verre des éléments chauffants ou la zone directement à côté des éléments chauffants lorsque la surface de cuisson est en usage.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont d'une couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Durant et après l'utilisation, **NE touchez PAS** la surface de cuisson ou les zones près des éléments chauffants et gardez les vêtements et autres matières inflammables éloignés de celles-ci avant qu'elles n'aient suffisamment refroidi.
- **NE PAS CUIRE SUR DES SURFACES DE CUISSON CASSÉES.** Si la surface de cuisson est cassée, des produits de nettoyage et des aliments déversés risquent de pénétrer dans la surface de cuisson, ce qui peut causer un risque de décharges électriques. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Sécurité concernant le nettoyage

- Mettez toutes les commandes sur « OFF » et attendez que toutes les pièces de l'appareil aient refroidi avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE touchez PAS** les éléments de la surface ou les zones avoisinantes avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Nettoyez l'appareil électroménager avec soin. Faites attention pour éviter des brûlures par vapeur si vous utilisez une éponge ou un linge humide pour essuyer des déversements sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- N'utilisez aucun nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil électroménager.

Surfaces de cuisson à induction — interférence avec les fréquences radioélectriques

Cet appareil utilise et peut produire de l'énergie radiofréquence et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer du brouillage nuisible aux communications radio. Toutefois, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne sera présente dans une installation particulière. Si cet appareil cause du brouillage nuisible à la réception radio ou télévision (ce qui peut être déterminé en allumant et en fermant l'appareil), l'utilisateur peut tenter d'éliminer le brouillage en essayant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- réorienter l'antenne de réception ou trouver un autre endroit pour l'antenne ;
- augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur ;
- brancher l'appareil dans une autre prise électrique que celle dans laquelle le récepteur est branché.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE FUTURE.

⚠ AVERTISSEMENT



DANGER DE BRÛLURE OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Pour éviter le risque de blessure ou de mort, assurez-vous que toutes les commandes sont réglées sur « OFF » et que la surface est FROIDE avant le nettoyage. La négligence de suivre cette consigne peut causer la brûlure ou le décharge électrique.

⚠ AVERTISSEMENT



DANGER DE BRÛLURE

Pour éviter le risque de blessure, **NE touchez PAS** le verre.

La surface de cuisson deviendra très chaude lors de l'utilisation.

Avant d'utiliser la surface de cuisson

Surface de cuisson en vitrocéramique

Tous les produits sont nettoyés avec un solvant à l'usine pour enlever toute trace de saleté, d'huile ou de graisse qui peut être présent à cause du processus de fabrication. **Nettoyez la surface en verre avant de l'utiliser pour la première fois.** Un bon nettoyage avec un nettoyant pour verre est recommandé.

Ustensiles de cuisson

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

Guide des ustensiles de cuisson pour surface de cuisson électrique.

Type	Réponse aux changements de température	Utilisation recommandée
Aluminium	Se chauffe et se refroidit rapidement.	Friture, braisage, torrification. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
Fonte	Se chauffe et se refroidit rapidement.	Non recommandé. Retient excessivement la chaleur et peut endommager la surface de cuisson.
Cuivre, doublure d'étain	Se chauffe et se refroidit rapidement.	Cuisine gastronomique, sauces au vin, mets aux œufs.
Ustensiles en fer émaillé	La réponse dépend du métal de base.	Non recommandé. Les imperfections dans l'émail peuvent égratigner la surface de cuisson.
Vitrocéramique	Se chauffe et se refroidit lentement.	Non recommandé. Se chauffe trop lentement. Les imperfections dans l'émail peuvent égratigner la surface de cuisson.
Acier inoxydable	Se chauffe et se refroidit à une vitesse modérée.	Soupes, sauces, légumes, cuisine générale.

Avant d'utiliser la surface de cuisson

Batterie de cuisine à induction

Les récipients de cuisson à induction utilisent la puissance magnétique qui réagit avec le fer dans la base du récipient pour transformer instantanément la casserole ou la poêle en source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque le récipient est retiré. Votre récipient de cuisson **DOIT** avoir une couche magnétique d'acier pour que la surface de cuisson à induction fonctionne correctement. Le récipient de cuisson devrait avoir une surface inférieure lourde, plate et magnétique et des parois droites d'un diamètre de 5 à 12 po (13 à 31 cm) pour correspondre aux diverses dimensions des éléments. La batterie de cuisine doit être en bon état et sans bosselures excessives sur la surface inférieure afin d'assurer une performance maximale et pour la commodité.



La batterie de cuisine Viking est idéale pour la cuisson à induction

tout comme les autres grandes marques de produits de cuisson en acier inoxydable et émaillés. La plupart des récipients de cuisson à induction sont acceptables pour votre surface de cuisson à induction si un aimant s'adhère à la surface inférieure.

- Les récipients de cuisson qui ne sont **PAS** acceptables pour la surface de cuisson à induction sont la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze ainsi que tout type de récipient de cuisson avec un fond à pied.

Indicateurs de surface chaude

La surface de cuisson est munie d'indicateurs de surface chaude. Ils se trouvent du côté inférieur gauche de chaque brûleur. L'indicateur de surface chaude sera allumé en rouge si l'élément correspondant est allumé.

L'indicateur demeurera allumé jusqu'à ce que l'élément correspondant soit refroidi à une température sécuritaire.

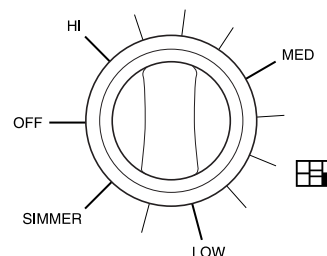


Utilisation d'un élément

Tous les brûleurs ont des commandes variables. Tournez le bouton d'un cran dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage le plus bas.

Continuez de tourner dans le sens antihoraire

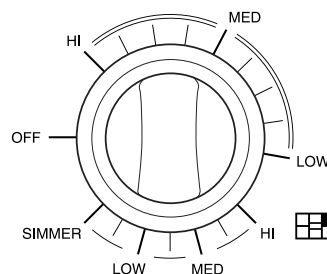
pour obtenir le réglage LOW (BAS), MED (MOYEN) ou HI (ÉLEVÉ). Le réglage final, une fois que le bouton est complètement tourné dans le sens antihoraire, sera le réglage HI (ÉLEVÉ).



Utilisation de deux éléments (Modèles électrique seulement)

Tous les brûleurs ont des commandes variables. Tournez le bouton d'un cran dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage le plus bas pour l'élément central. Continuez de tourner dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage LOW (BAS), MED (MOYEN) et HI (ÉLEVÉ).

Continuez de tourner dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage LOW (BAS) pour les deux éléments. À partir de cette étape, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage MED (MOYEN) et HI (ÉLEVÉ) pour les deux éléments. Le réglage final, une fois que le bouton est complètement tourné dans le sens antihoraire, sera le réglage HI (ÉLEVÉ) pour les deux éléments.

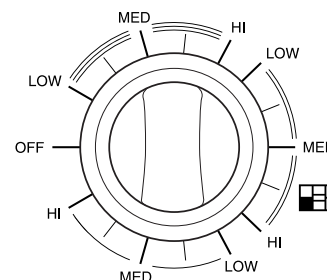


Utilisation de trois éléments (Modèles électrique seulement)

Tous les brûleurs ont des commandes variables. Tournez le bouton d'un cran dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage le plus élevé pour l'élément central seulement. Continuez de tourner dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage MED (MOYEN) ou LOW (BAS).

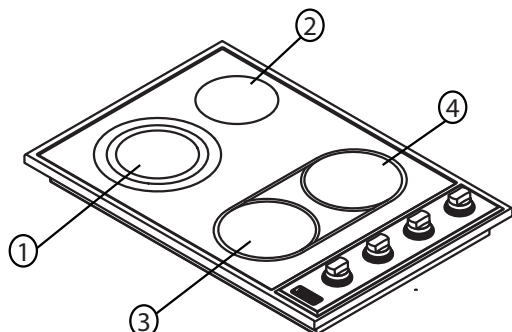
Continuez de tourner dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage HI (ÉLEVÉ) pour les deux éléments internes. À partir de cette étape, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage MED (MOYEN) et LOW (BAS) pour les deux éléments.

Continuez de tourner dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage HI (ÉLEVÉ) pour les trois éléments. Continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire pour obtenir le réglage MED (MOYEN) et LOW (BAS) pour les trois éléments.



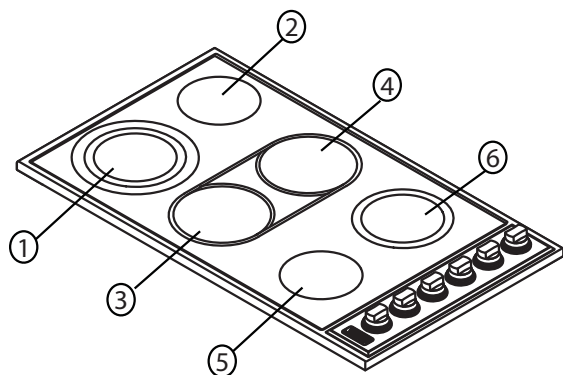
Caractéristiques de la surface de cuisson

Surface de cuisson électrique d'une largeur de 30 po (76 cm)



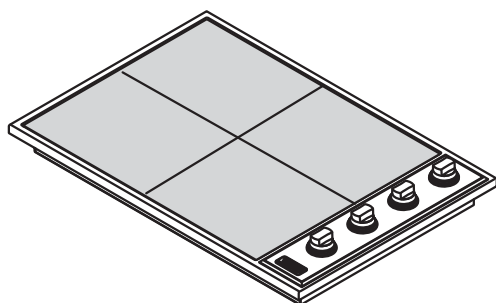
1. GAv — 12 po (30,5 cm) trois éléments — 1100 W / 1000 W / 1100 W
2. GAr — 6 1/2 po (16,5 cm) un élément — 1200 W
3. DAv — 8 1/2 po (21,6 cm) un élément — 1800 W
4. DAr — 8 1/2 po (21,6 cm) éléments — 1800 W
Élément de pont — 800 W

Surface de cuisson électrique d'une largeur de 36 po (91 cm)



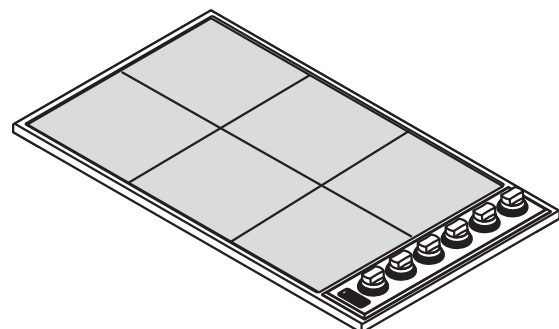
1. GAv — 12 po (30,5 cm) trois éléments — 1100 W / 1000 W / 1100 W
2. GAr — 6 1/2 po (16,5 cm) un élément — 1200 W
3. CAv — 8 1/2 po (21,6 cm) un élément — 1800 W
4. CAr — 8 1/2 po (21,6 cm) un élément — 1800 W
Élément de pont — 800 W
5. DAv — 6 1/2 po (16,5 cm) un élément — 1200 W
6. DAr — 8 1/2 po (21,6 cm) deux éléments — 1000 W / 1000 W

Surface de cuisson à induction d'une largeur de 30 po (76 cm)



- (4) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22,9 cm)
— 2300 W / 3700 W

Surface de cuisson à induction d'une largeur de 36 po (91 cm)



- (6) Éléments à induction MagneQuick de 9 po (22,9 cm)
— 2300 W / 3700 W

Utilisation de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

N'entreposez PAS sur cet appareil des articles qui peuvent intéresser les enfants. Ils peuvent subir des blessures graves en grim pant pour atteindre ces articles. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil; il faut donc les superviser.

Conseils pour la cuisson sur la surface

- Le diamètre minimum recommandé pour les casseroles et poêles est de 5 po (13 cm). L'utilisation de casseroles ou de poêles de 4 po (10 cm) est possible mais non recommandée.
- Utilisez la taille appropriée de récipient à cuisson pour la dimension de l'élément choisi. Les récipients à cuisson plus petits doivent être utilisés pour les éléments plus petits et les récipients plus grands pour les éléments plus grands.

Remarque : Si TOUS les éléments sont réglés sur HI (ÉLEVÉ) pour une période prolongée, la température interne de la surface de cuisson peut augmenter et la surface peut s'éteindre.

Guide pour la cuisson sur la surface — Réglages de chaleur suggérés

Aliments	Réglage de départ	Réglage de cuisson
Riz	Hi — couvrir, porter à ébullition l'eau	Lo — couvrir, terminer selon les directives
Chocolat	Lo — jusqu'à ce qu'il soit fondu	
Bonbons	Lo — cuire	
Pouding, garniture de tarte	Lo — cuire selon les directives	
Œufs — en coquilles poêlés	Hi — couvrir, porter à ébullition l'eau Hi — jusqu'à ce que la poêle soit chaude	OFF (éteint) — laisser dans l'eau jusqu'à la consistance désirée Lo-Med, cuire jusqu'à la consistance désirée
pochés	Hi — porter à ébullition l'eau	Lo — finir la cuisson
Sauces	Hi — faire fondre la graisse	Lo-Med, finir la cuisson
Soupes, ragoûts	Hi — chauffer le liquide	Lo-Med, finir la cuisson
Légumes	Hi — préchauffer la poêle	Lo-Med, finir la cuisson jusqu'à ce que la tendresse désirée soit obtenue
Pains — toasts dorées, crêpes	Med-Hi, préchauffer la poêle	Lo — cuire à la couleur désirée
Céréales cuites, gruau, flocons d'avoine	Hi — couvrir, porter à ébullition l'eau	Lo-Med, ajouter les céréales et cuire selon les directives
Bacon, saucisses	Hi — préchauffer la poêle	Med — cuire au niveau de cuisson désiré
Bifteck à la suisse	Hi — fondre la graisse Med-Hi — pour brunir la viande	Lo — ajouter le liquide, couvrir, mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre
Poulet, sauté	Hi — faire fondre la graisse Med-Hi — pour brunir la croûte	Lo — cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre
Hamburgers, côtelettes de porc	Hi — préchauffer la poêle	Med — pour brunir la viande et cuire jusqu'au niveau de cuisson désiré
Pâtes	Hi — porter à ébullition l'eau salée, ajouter lentement les pâtes	Med — conserver l'ébullition jusqu'à ce que les pâtes soient tendres

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

Nettoyage et entretien

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et gardé propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception. Vous devez garder votre surface de cuisson propre. Assurez-vous que toutes les commandes sont réglées à la position « OFF » (éteintes).

Surface vitrocéramique

Le nettoyage d'une surface vitrocéramique diffère du nettoyage d'une surface en porcelaine standard. Pour conserver et protéger votre surface vitrocéramique, suivez ces étapes de base :

Pour le nettoyage d'une saleté légère :

1. À l'aide d'un essuie-tout humide, frottez quelques gouttes de crème nettoyante pour surfaces vitrocéramique sur la zone sale froide.
2. Essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle pour empêcher les égratignures et les abrasions.

Pour le nettoyage d'une saleté prononcée et brûlée :

1. À l'aide d'un essuie-tout humide, frottez quelques gouttes de crème nettoyante pour surfaces vitrocéramique sur la zone sale froide.
2. À l'aide d'une lame de rasoir, grattez avec soin les débris restants. Maintenez la lame à un angle de 30° par rapport à la surface en céramique.
3. Si de la saleté existe toujours, répétez les étapes ci-dessus. Pour obtenir une protection supplémentaire, polissez la surface entière avec de la crème nettoyante une fois que le débris est enlevé.
4. Polissez la surface avec un essuie-tout. La crème nettoyante laisse une couche de protection sur la surface en verre. Cette couche aide à éviter l'accumulation de dépôts de minéraux (taches d'eau) et facilitera le nettoyage futur.

Remarque : Les détergents à vaisselle enlèvent cette couche de protection, ce qui laisse la surface en céramique plus susceptible aux taches.

Problèmes de nettoyage des surfaces vitrocéramiques

Problème	Cause	Pour éviter	Pour nettoyer
Trainées et taches brunes	Le nettoyage avec une éponge ou un linge contenant des saletés de l'eau de vaisselle avec détergent.	Utilisez de la crème nettoyante avec un essuie-tout humide propre.	Appliquez une couche légère de crème nettoyante avec un essuie-tout humide propre.
Taches noires et brûlées	Éclaboussures ou déversements sur une surface de cuisson chaude ou fonte accidentelle d'une matière plastique telle qu'un sac à pain.	Essuyez tout déversement aussitôt que cela peut se faire sans danger et NE PLACEZ PAS d'articles en plastique sur la surface de cuisson chaude.	Nettoyez la zone avec de la crème nettoyante et un essuie-tout humide, un tampon en nylon non abrasif ou une brosse à récurer. Si le débris brûlé n'est pas enlevé, laissez refroidir la surface de cuisson et grattez avec soin cette zone avec une lame de rasoir maintenue à un angle de 30°.
Lignes brunes/ grises fines, égratignures fines ou abrasions dans lesquelles se sont logées des saletés	Des particules grossières (sel, sucre) peuvent se loger dans la surface inférieure de la batterie de cuisine et devenir encastrées dans la surface de cuisson. Utilisation de produits de nettoyage abrasifs. Égratignures provenant de récipients vitrocéramique rugueux ou à revêtement céramique.	Essuyez la surface inférieure du récipient à cuisson avant de l'utiliser. Nettoyez chaque jour la surface de cuisson avec de la crème nettoyante. N'UTILISEZ PAS de récipients à cuisson en céramique ou à revêtement céramique.	Les égratignures fines ne peuvent pas être enlevées mais elles peuvent être minimisées par un nettoyage quotidien avec de la crème nettoyante.
Trainées sales	Utilisation d'une quantité excessive de crème nettoyante ou d'un linge à vaisselle sale.	N'appliquez qu'une petite quantité de crème. Rincez bien la surface avant de la sécher. N'utilisez qu'un essuie-tout, un tampon à récurage en nylon ou une brosse.	Humectez l'essuie-tout dans un mélange de vinaigre et d'eau et essuyez la surface. Essuyez la zone avec un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.

Nettoyage et entretien

Problèmes de nettoyage des surfaces vitrocéramiques (suite)

Problème	Cause	Pour éviter	Pour nettoyer
Marques métalliques (argentées/grises)	Glisser ou traîner les récipients métalliques sur la surface en verre.	NE FAITES PAS glisser des objets métalliques sur la surface de cuisson.	Enlevez les marques métalliques avant d'utiliser la surface en verre la prochaine fois. Appliquez de la crème nettoyante avec un essuie-tout humide et frottez avec un tampon à récurage en nylon ou une brosse. Rincez bien et séchez.
Marques métalliques (argentées/grises)	La condensation produite par la cuisson peut provoquer les minéraux qui se trouvent dans l'eau et les acides de s'égoutter sur la surface en verre et d'y créer des dépôts (les taches sont souvent tellement minces qu'elles semblent être dans la surface en verre).	Assurez-vous que la surface inférieure du récipient de cuisson est sèche avant de l'utiliser. L'utilisation quotidienne de crème nettoyante aidera à protéger la surface contre les dépôts de minéraux de l'eau dure et contre la décoloration causée par certains aliments.	Mélangez de la crème nettoyante avec de l'eau et appliquez une pâte épaisse sur la zone tachée. Frottez vigoureusement. Si la tache n'est pas enlevée, appliquez encore du nettoyant et répétez le processus. Vous pouvez également essayer la procédure de nettoyage pour les trainées sales.
Piqûres ou écaillage	Débordement par bouillonnement de sirop de sucre sur la surface en verre. Ceci peut provoquer des piqûres s'il n'est pas enlevé immédiatement.	Supervisez bien la cuisson de sucres et de sirops afin d'éviter les débordements par bouillonnement.	Réglez l'élément sur Lo (bas); utilisez plusieurs essuie-tout pour essuyer immédiatement le déversement. Laissez refroidir la surface en verre et grattez le dépôt brûlé avec une lame de rasoir maintenue à un angle de 30°.

Surfaces de cuisson

Plusieurs finis différents ont été utilisés dans votre surface de cuisson. Les instructions de nettoyage pour chaque type de surface sont indiquées ci-dessous. N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ABRASIFS NI DE DÉTERGENTS, DE PRODUITS À NETTOYER POUR LES FOURS OU DE NETTOYANTS ABRASIFS EN POUDRE. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DÉFINITIVEMENT VOTRE SURFACE DE CUISSON.

Panneau de commande

N'utilisez AUCUN nettoyant contenant de l'ammoniaque, de produits abrasifs ou de nettoyants pour acier inoxydable sur les surfaces avec des graphiques. Ces produits risquent d'enlever les graphiques du panneau de commande. Appliquez de l'eau savonneuse chaude sur un chiffon doux et propre. **NE vaporisez PAS** de liquides directement sur le panneau de commande.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT DIRIGÉS VERS LA POSITION « OFF » (ÉTEINT) AVANT DE LES RETIRER. Retirez les boutons en les soulevant. Lavez-les dans de l'eau tiède avec du détergent. Séchez bien les boutons et remettez-les en les poussant solidement sur la tige.

Composants en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être essuyées avec de l'eau savonneuse après chaque période de refroidissement; utilisez un nettoyant liquide conçu spécialement pour le matériel en question si l'eau savonneuse ne peut pas enlever la saleté. **N'utilisez PAS** de tampons en laine d'acier, ni de chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs. Au besoin, raclez l'acier inoxydable pour enlever les particules incrustées, faites tremper les matières incrustées en appliquant dessus des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez un racloir ou une spatule en bois ou en nylon. **N'utilisez PAS** de couteau ou de spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'acier inoxydable. **NE laissez PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en acier inoxydable car l'acide citrique décolorera définitivement l'acier inoxydable. Essuyez immédiatement tout déversement.

Service après-vente

Si un service après-vente s'impose, appelez votre centre de réparation agréé.

Soyez 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 votre problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées du centre de réparation agréé le plus proche ou si vos problèmes persistent, contactez Viking Range au (888) 845-4641 ou écrivez à :

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

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre four se situent sur la plaque d'identification fixée en haut à gauche de l'ouverture de la porte, sous le panneau de commande.

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Le numéro de série et le numéro de modèle de votre surface de cuisson se trouvent sur la surface inférieure de l'appareil.

No de modèle _____ No de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si la réparation exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées afin d'assurer la protection dans le cadre de la garantie.

Conservez ce guide à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE SUR LA SURFACE DE CUISSON ÉLECTRIQUE ENCASTRÉE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les surfaces de cuisson encastrées et tous leurs composants, **sauf indication contraire ci-dessous*†**, sont garantis contre tout défaut matériel ou de fabrication pour une utilisation résidentielle normale pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat initial ou de la date limite d'une nouvelle construction, la période la plus longue faisant foi. Viking Range LLC, le garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou défectueuse durant la période de garantie.

***GARANTIE COSMÉTIQUE INTÉGRALE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti contre tout défaut cosmétique matériel ou de fabrication (comme des rayures sur l'acier inoxydable, des imperfections sur la peinture/porcelaine, etc.) pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial ou de la date limite d'une nouvelle construction, la période la plus longue faisant foi. Tout défaut devra être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours qui suivent la date d'achat initial. Viking Range LLC utilise des procédés et des matériaux disponibles de bonne qualité pour produire toutes les finitions de couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs. En conséquence, cette garantie ne s'applique pas à une variation de couleur imputable à ces facteurs.

†GARANTIE INTÉGRALE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS POUR DES APPLICATIONS « RÉSIDENNELLE PLUS » : Cette garantie intégrale concerne des applications pour lesquelles l'utilisation du produit dépasse le cadre de l'utilisation résidentielle normale, mais avec une période de garantie de quatre-vingt-dix (90) jours. Des exemples d'applications couvertes par cette garantie comprennent les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Sous cette garantie « Résidentielle Plus », le produit, ses composants et ses accessoires sont garantis comme étant dépourvus de matériels défectueux ou vices de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial au détail. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tout emplacement commercial comme les restaurants, les libres-services et les services de restauration des institutions.

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Pendant la durée de vie du produit, toute pièce en acier inoxydable qui est jugée avoir un défaut de matériel ou de fabrication sera réparée ou remplacée, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre. Cette garantie exclue la corrosion de surface ou la rouille, les égratignures, la décoloration, les problèmes causés par l'eau ou par les conditions atmosphériques, ou les procédures de nettoyage qui font partie de l'entretien normal.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial du produit garanti par la présente ainsi qu'à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie, et s'applique aux produits achetés et situés aux États-Unis, au Canada, au Mexique et aux Caraïbes (y compris le Cuba, la République dominicaine et l'Haïti). Les produits devront être achetés dans le pays dans lequel le service après-vente est requis. Si le produit ou un de ses composants présente un défaut ou une défectuosité durant la période de garantie intégrale, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou à la défectuosité, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. Le remplacement d'un composant inclut son installation gratuite, sauf disposition contraire précisée dans la garantie limitée. Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range LLC. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie.

Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'un entretien adéquat, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour la réparation. Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la société Viking Range LLC de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CETTE GARANTIE : Cette garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, du manquement à réaliser un entretien adéquat, d'un accident, d'une livraison, d'une négligence, d'une catastrophe naturelle ou d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une modification, d'une utilisation à l'extérieur, d'une installation inappropriée, ou d'une utilisation, réparation ou entretien effectué par une personne qui n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range LLC. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale.

LIMITE DES SOLUTIONS ET DURÉE DE LA GARANTIE TACITE

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION DE TOUTE SORTE RELATIVE À CE PRODUIT DOIT FIGURER DANS LES SOLUTIONS ÉTABLIES CI-DESSUS. VIKING RANGE LLC NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, COMPRENANT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, LA PERTE DE NOURRITURE OU DE MÉDICAMENTS SUITE À UNE DÉFAILLANCE DU PRODUIT, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN MANQUEMENT À LA GARANTIE, AU CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, il est possible que la limitation ou les exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. **TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'ADAPTATION POUR UN OBJECTIF PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE COUVERTURE DES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPRESSES APPLICABLES DÉFINIES PLUS HAUT.** Certains états et certaines provinces n'autorisent pas les limitations de durée de garantie; donc il est possible que la limitation ci-dessus ne s'applique pas dans votre cas.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour obtenir une réparation sous garantie, communiquez avec un technicien agréé Viking Range LLC ou avec la société Viking Range LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Vous devez fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat ou la date limite pour une nouvelle construction. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range LLC le plus proche, appelez la société Viking Range LLC.

IMPORTANT : Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie.

Les spécifications peuvent faire l'objet de modification sans préavis.

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

Pour tout renseignement concernant les produits,
appelez le 1-888-(845-4641)
ou consultez le site web à l'adresse vikingrange.com