

Guide d'Utilisation / Installation

SERIE 3 Tables de cuisson à induction encastrables

RVIC3304B

RVIC3306B

RVIC3366B

Félicitations

Félicitations et bienvenue à un monde d'élite de propriétaires. Nous espérons que vous apprécierez le soin et l'attention que nous avons apportés à chaque détail de votre nouvelle table de cuisson à induction à la pointe de la technologie. Votre table de cuisson est conçue pour offrir des années de service fiable. Ce guide d'utilisation/d'installation vous fournira les renseignements dont vous avez besoin pour vous familiariser avec l'entretien et le fonctionnement de votre produit.

Votre entière satisfaction est notre but ultime. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez communiquer avec le revendeur chez qui vous l'avez acheté ou avec notre centre de service à la clientèle au 1 888 845-4641.

Table des matières

Avertissement / Renseignements de sécurité	3
Spécifications de la table de cuisson	6
Dimensions de découpe	6
Spécifications de la table de cuisson - Montage encastré	8
Installation	9
Connexion électrique	10
Panneau de commande	11
Avant d'utiliser votre table de cuisson	11
Principe d'induction	11
Choisir la bonne batterie de cuisine	12
Batterie de cuisine à induction	12
Utilisation de votre table de cuisson	13
Démarrage	13
Zone de puissance « Curseur »	14
Détection de casserole	14
Power Boost et Double Power Boost	14
Minuterie	15
Minuteur pour œuf	15
Cuisson automatique	15
Fonction Stop&Go	16
Fonction de maintien au chaud	16
Partage du pouvoir	17
Entretien et nettoyage	18
Dépannage	18
Préservation de l'environnement	19
Renseignements de service	19
Garantie	20

Important – À lire et à suivre

Les avertissements et les consignes de sécurité importants apparaissant dans ce manuel ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de cet appareil.

COMMUNIQUEZ toujours avec le fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les termes et les étiquettes de sécurité

DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui entraîneront des blessures corporelles graves ou un décès

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner un décès ou des blessures graves

MISE EN GARDE

Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.

Tous les messages de sécurité identifieront le danger, vous indiqueront la manière de réduire les risques de blessures et vous dire ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque potentiel d'incendie, d'électrocution, de blessure corporelle ou de dommage à l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.

Pour assurer un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. N'essayez PAS d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer toute pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être confiée à un réparateur qualifié. Pour un fonctionnement correct et sûr, cet appareil n'est pas destiné à être actionné par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès; suivez scrupuleusement les informations contenues dans ce guide pour éviter un incendie ou une explosion.

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de mort, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la surface est REFROIDIE avant le nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

AVERTISSEMENT

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Pour éviter les brûlures et les échaudures, les enfants doivent être tenus à l'écart. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT



NE stocker ou n'utiliser PAS de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLE

Pour éviter tout risque de brûlure, **NE touchez PAS** le verre. La table de cuisson devient chaude pendant l'utilisation.

MISE EN GARDE

NE stocker PAS des articles d'intérêt pour les enfants sur l'unité. Ils pourraient être gravement blessés en grimpan pour atteindre ces objets. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES DIRECTIVES D'AVERTISSEMENT ET D'ATTENTION LORS DE L'INSTALLATION DE CET APPAREIL.

- Gardez la zone autour de l'appareil exempte de matières combustibles, d'essence, et d'autres vapeurs inflammables.
- Débranchez la source d'alimentation électrique avant d'exécuter l'entretien ou le nettoyage.
- Avant de retirer la surface de cuisson pour l'entretien ou le nettoyage, coupez l'alimentation électrique CA.
- Les exigences électriques sont indiquées dans le tableau des spécifications du produit sous la rubrique « Exigences électriques ».

Important – À lire et à suivre

Sécurité de cuisson

- **Placez TOUJOURS** une casserole sur un élément de surface avant de l'allumer. Assurez-vous de connaître le bouton qui contrôle les éléments de surface. Assurez-vous que le bon élément est activé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez l'élément avant de retirer la casserole.
- **NE** laissez JAMAIS une opération de cuisson en surface sans surveillance, en particulier lors de l'utilisation d'un réglage à haute température ou de la friture. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements gras peuvent s'enflammer. Nettoyez les déversements gras dès que possible. **N'utilisez PAS** une chaleur élevée pour les opérations de cuisson prolongées.
- **NE** chauffez JAMAIS un récipient non ouvert sur l'élément de surface. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient, et entraîner des blessures graves ou des dommages à l'appareil.
- Utilisez des maniques sèches et solides. Les maniques humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Les torchons ou autres substituts doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur les éléments de surface chauds et s'enflammer ou se coincer dans les pièces de l'appareil.
- **Laissez TOUJOURS** les quantités de graisse chaude utilisées pour la friture refroidissent avant d'essayer de déplacer ou de manipuler.
- **NE** laissez PAS de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou à proximité de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyez fréquemment la hotte pour empêcher la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, éteignez le ventilateur.
- **NE** portez JAMAIS wear de vêtements faits de matériaux inflammables, amples ou à manches longues pendant la cuisson. Les vêtements peuvent s'enflammer ou s'accrocher aux poignées des ustensiles de cuisine.
- **AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS** : Suivez les instructions du fabricant de produits alimentaires. Si un récipient en plastique pour aliments congelés et/ou son couvercle se déforme, se déforme ou est autrement endommagé pendant la cuisson, jetez immédiatement l'aliment et son récipient. La nourriture pourrait être contaminée.
- Si vous « flambez » de l'alcool ou d'autres spiritueux sous un pot d'échappement, **ARRÊTEZ LE VENTILATEUR**. Le courant d'air pourrait provoquer une propagation incontrôlable des flammes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez des casseroles à fond plat et des poignées faciles à saisir et qui restent froides. Évitez d'utiliser des casseroles instables, déformées, facilement renversées ou à poignée lâche. Les casseroles avec des poignées lourdes (en particulier, les petites casseroles) peuvent être instables et basculer facilement. Les casseroles qui sont lourdes à déplacer lorsqu'elles sont remplies d'aliments peuvent également être dangereuses.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont suffisamment grands pour contenir correctement les aliments et éviter les débordements. La taille de la casserole est particulièrement importante dans la friture. La casserole doit s'adapter au volume d'aliments à ajouter ainsi qu'à l'action bouillonnante de la graisse.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, **N'étendez PAS** les poignées sur les brûleurs adjacents. **Tournez TOUJOURS** les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non vers la pièce où elles sont facilement frappées ou atteintes par les enfants.
- **NE** laissez JAMAIS et une casserole bouillir à sec, car cela pourrait endommager la batterie de cuisine et l'appareil.
- Cet appareil a été testé pour une performance sûre en utilisant des ustensiles de cuisine conventionnels. **N'UTILISEZ PAS** un appareil ou un accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **N'UTILISEZ PAS** de couvertures de paupière pour les unités de surface. L'utilisation d'appareils ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce guide peut créer de graves risques pour la sécurité, entraîner des problèmes de performance et réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- Utilisez un matériau de casserole approprié. *Reportez-vous à la section « Avant d'utiliser la table de cuisson » pour les ustensiles de cuisine recommandés.* Une bonne compatibilité des ustensiles de cuisine et de l'unité de surface améliorera également l'efficacité.

Important – À lire et à suivre

Pour prévenir les dommages causés par le feu ou la fumée

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de l'utiliser. Conservez tous les emballages jusqu'à ce que l'unité soit installée et vérifiée qu'elle fonctionne correctement. Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants de la vitrocéramique
- Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et matériaux inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour empêcher les rideaux de souffler sur les brûleurs.
- **NE** laissez jamais d'articles sur la table de cuisson L'air chaud de l'événement peut enflammer des objets inflammables et peut augmenter la pression dans les conteneurs fermés, ce qui peut les faire éclater.
- De nombreux aérosols de type aérosol sont **EXPLOSIFS** lorsqu'ils sont exposés à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Évitez leur utilisation ou leur stockage à proximité d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Gardez les plastiques éloignés des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou chaudes. **NE** laissez JAMAIS d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils peuvent fondre ou ramollir s'ils sont laissés trop près de l'événement ou d'un élément de surface. N'utilisez pas de contenants en aluminium ou en matière synthétique : ils pourraient fondre sur les zones de cuisson encore chaudes.
- Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures. **NE** verser PAS de spiritueux sur les aliments chauds.

En cas d'incendie

Éteignez l'appareil et la hotte de ventilation pour éviter de propager la flamme. Éteignez la flamme, puis allumez la hotte pour éliminer la fumée et les odeurs.

- Étouffer le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à biscuits.
- **NE** ramasser ou déplacer JAMAIS une poêle enflammée.
- N'utilisez PAS d'eau sur les feux de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou un extincteur à mousse pour étouffer le feu ou les flammes.

Éléments chauffants et surfaces de cuisson en vitrocéramique

- Si un défaut est constaté, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- Évitez de faire tomber des objets, même légers, sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec des casseroles.
- **NE** touchez JAMAIS les surfaces vitrées directement sur ou à côté des éléments chauffants lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones proches des éléments peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, **NE** touchez ou laissez PAS de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec la surface de cuisson ou les zones proches des éléments chauffants, jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- **NE CUISEZ PAS SUR UNE SURFACE DE CUISSON ENDOMMAGÉE.** Si la surface de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- **NE** bloquer PAS les événements d'échappement ou d'admission du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner même après que la table de cuisson a été éteinte.

Sécurité de nettoyage

- Éteignez toutes les commandes et attendez que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE** touchez PAS les éléments de surface ou les zones environnantes jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Nettoyez l'appareil avec précaution. Faites attention pour éviter les brûlures de vapeur si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude. • Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer cet appareil.

Tables de cuisson à induction – Interférences radio

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cette unité provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en la rallumant, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'unité et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

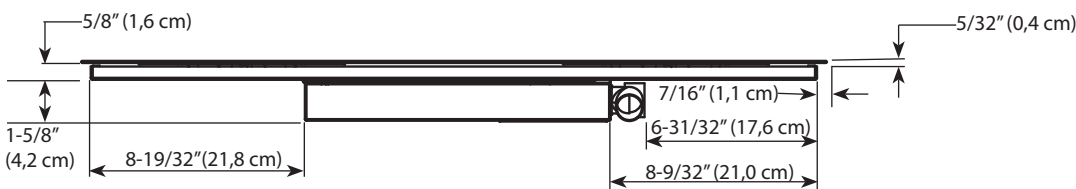
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Spécifications de la table de cuisson

Table de cuisson à induction			
Description	30" l (76 cm) Largeur		36" l (91 cm) Largeur
Largeur globale	30" (76,2)		36" (91,4 cm)
Hauteur totale à partir du bas Vers le haut de la surface de cuisson Vers le bord inférieur du cadre	2-13/32" (6,1 cm)		
	2-1/4" (5,7 cm)		
	1-5/8" (4,2 cm)		
Profondeur totale depuis l'arrière	21" (53,3 cm)		
Largeur de découpe	29-1/2" (74,9 cm)		33-3/8" (84,8 cm)
Profondeur de découpe	18-29/32" (48,0 cm)		
Exigences électriques	208-240 VCA; 52/60 Hz; conduit en acier flexible de 4 pi (121,9 cm) installé en usine conduit à 3 fils avec un fil de terre n° 10; situé sur le coin arrière droit de l'unité		
Utilisation maximale en amp 208V 240V	<u>4-Brûleurs</u>	<u>6-Brûleurs</u>	
	31,7 amps (6,6 kw) 36,6 amps (8,8 kw)	34,6 amps (7,2 kw) 40,0 amps (9,6 kw)	34,6 amps (7,2 kw) 40,0 amps (9,6 kw)
Classement des éléments de surface	<u>4-Brûleurs</u>	<u>6-Brûleurs</u>	
	2100 W	2100 W	2100 W
	Avant gauche 2100 W	2100 W	2100 W
	Arrière gauche N/A	2100 W	2100 W
	Centre avant N/A	2100 W	2100 W
	Centre arrière 2100 W	2100 W	2100 W
	Avant droit 2100 W	2100 W	2100 W
Avant arrière 2100 W	2100 W	2100 W	
Poids d'expédition approximatif	52 lb (23,6 kg)		56 lb (24,4 kg)

Dimensions de découpe

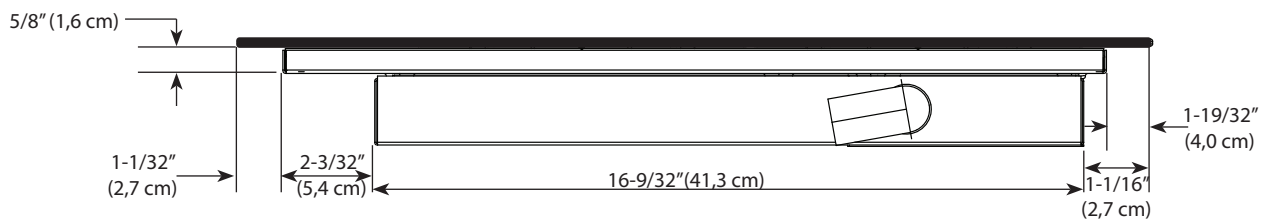
Vue de face - RVIC3304B



Vue de face - RVIC3306B

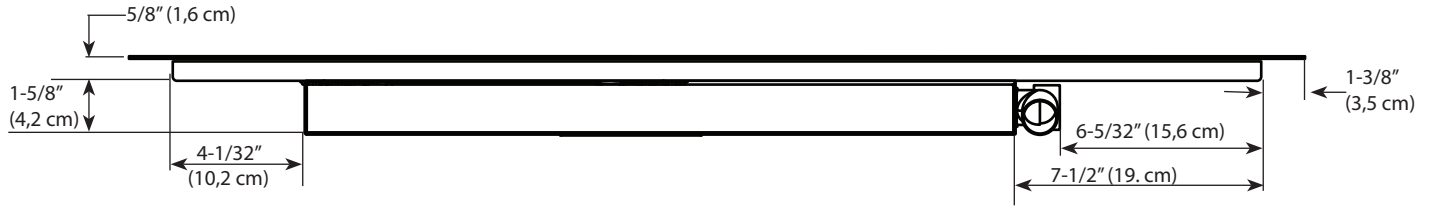


Vue latérale

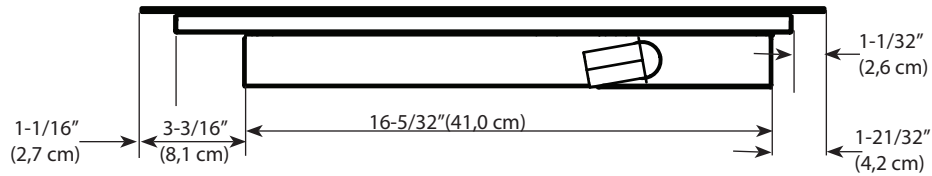


Dimensions de découpe

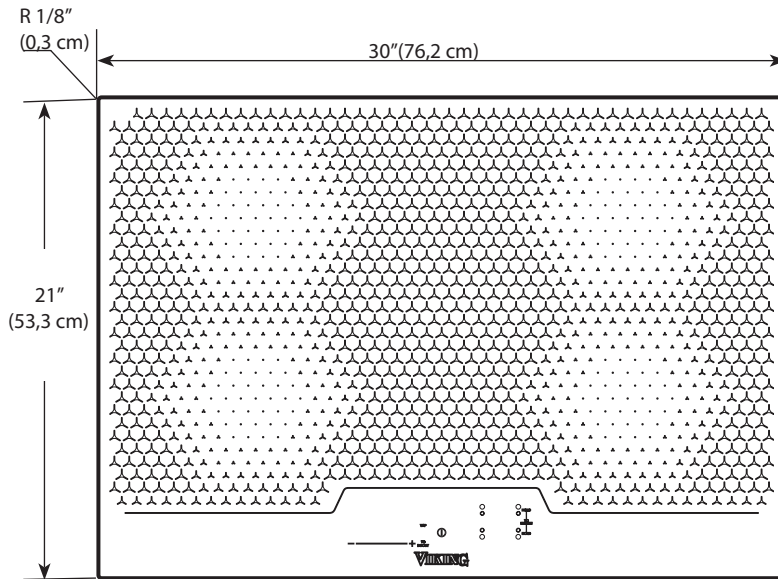
Vue de face - RVICU3366B



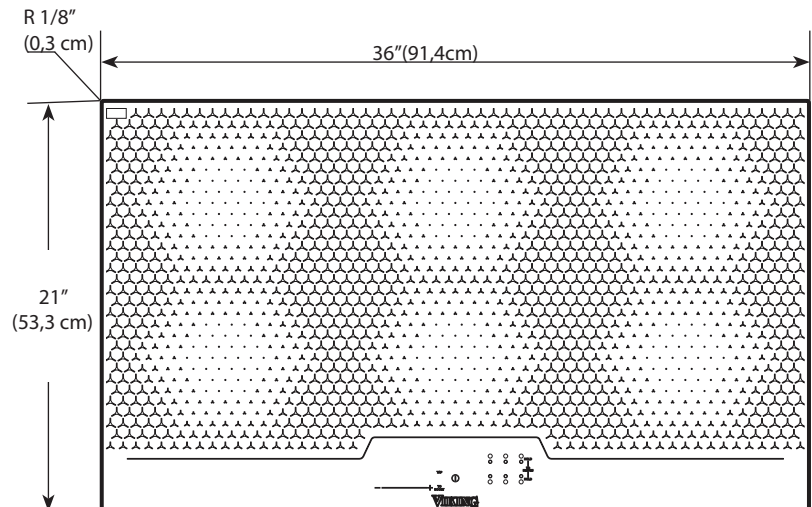
Vue latérale



Vue de dessus - RVIC3304B / RVIC3306B

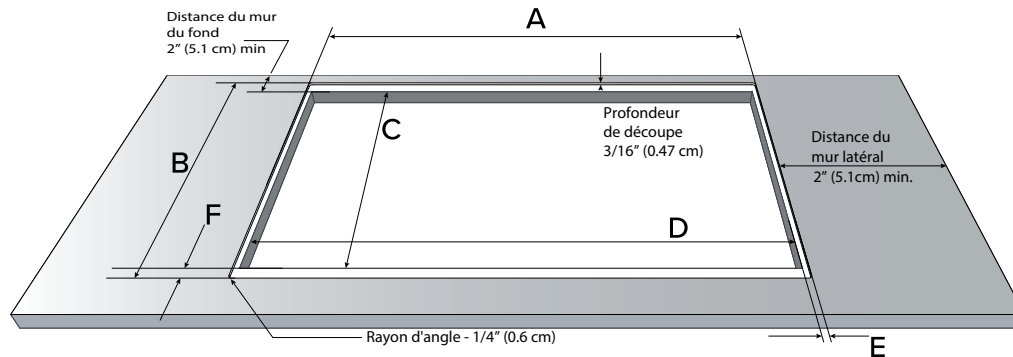


Vue de dessus - RVICU3366B



Spécifications de la table de cuisson - Montage encastré

Table de cuisson à induction			
Description	30" (76 cm) Largeur		36" (91 cm) Largeur
Largeur globale	30" (76,2)		36" (91,4 cm)
Hauteur totale à partir du bas Vers le haut de la surface de cuisson Vers le bord inférieur du cadre	2-13/32" (6,1 cm)		
	2-1/4" (5,7 cm)		
	1-5/8" (4,2 cm)		
Profondeur totale depuis l'arrière	21" (53,3 cm)		
Largeur de découpe	30-1/4" (76.6 cm)		36-1/4" (91.4 cm)
Profondeur de découpe	21-1/4" (53.3 cm)		
Exigences électriques	208-240 VCA; 52/60 Hz; conduit en acier flexible de 4 pi (121,9 cm) installé en usine conduit à 3 fils avec un fil de terre n° 10; situé sur le coin arrière droit de l'unité		
Utilisation maximale en amp 208V 240V	<u>4-Brûleurs</u>	<u>6-Brûleurs</u>	
	31,7 amps (6,6 kw) 36,6 amps (8,8 kw)	34,6 amps (7,2 kw) 40,0 amps (9,6 kw)	34,6 amps (7,2 kw) 40,0 amps (9,6 kw)
Classement des éléments de surface Avant gauche Arrière gauche Centre avant Centre arrière Avant droit Avant arrière	<u>4-Brûleurs</u>	<u>6-Brûleurs</u>	
	2100 W	2100 W	2100 W
	2100 W	2100 W	2100 W
	N/A	2100 W	2100 W
	N/A	2100 W	2100 W
	2100 W	2100 W	2100 W
	2100 W	2100 W	2100 W
Poids d'expédition approximatif	52 lb (23,6 kg)		56 lb (24,4 kg)

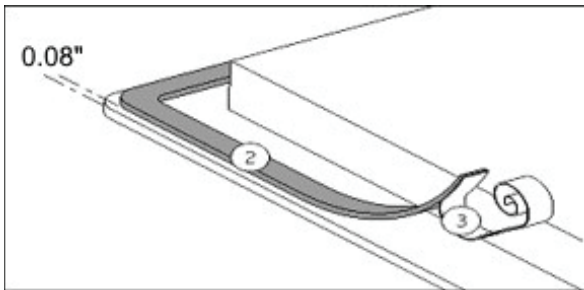


	30" (76cm)	36" (91 cm)
A	30-1/4" (76.6 cm)	36-1/4" (91.4 cm)
B	21-1/4" (53.3 cm)	21-1/4" (53.3 cm)
C	19-1/4" (48.9 cm)	19-1/4" (48.9 cm)
D	29-3/8" (74.6 cm)	33-5/8" (85.4 cm)
E	3/8" (0.95 cm)	3/8" (0.95 cm)
F	1" (2.5 cm)	1" (2.5 cm)

Installation

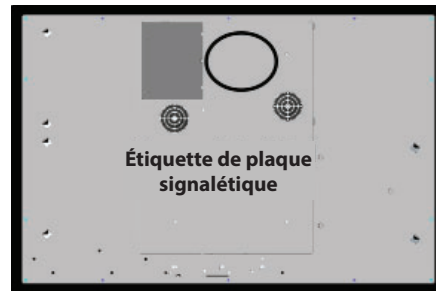
Installation du joint

Le joint fourni avec la table de cuisson empêche l'intrusion de liquides dans le meuble du dessous. L'installation doit être effectuée avec soin et conformément au dessin suivant.



Placer le joint (2) à deux (2) mm du bord extérieur de la vitre après avoir retiré la bande de protection (3)

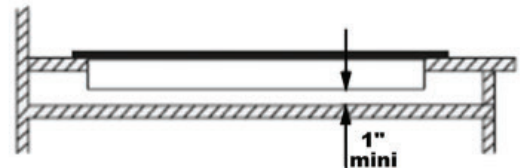
La plaque signalétique est située sous la table de cuisson, comme indiqué sur la photo. Enregistrez le modèle et le numéro de série dans le manuel avant d'installer l'unité. Lorsque vous commandez des pièces ou que vous vous renseignez sur votre table de cuisson, assurez-vous toujours d'inclure les numéros de modèle et de série et un numéro de lot ou une lettre de la plaque signalétique de votre table de cuisson.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque de brûlure. Les objets combustibles peuvent s'enflammer, les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures. Si une armoire de rangement doit être fournie, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 po (12,7 cm) au-delà du bas des armoires.

- **IMPORTANT:** Une copie du numéro de série doit se trouver dans le manuel d'instructions. Lorsque vous commandez des pièces ou que vous vous renseignez sur votre table de cuisson, assurez-vous toujours d'inclure les numéros de modèle et de série ainsi qu'un numéro de lot ou une lettre de la plaque signalétique de votre table de cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a une distance de 2 po entre la table de cuisson et le mur ou les côtés.
- Idéalement, la table de cuisson doit être installée avec beaucoup d'espace de chaque côté. Il peut y avoir un mur à l'arrière et des unités hautes ou un mur d'un côté. De l'autre côté, cependant, aucune unité ou séparateur ne doit être plus haut que la table de cuisson.
- Le meuble ou le support dans lequel la table de cuisson doit être installée ainsi que les rebords du meuble, les revêtements stratifiés et la colle utilisée pour les fixer, doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 212 °F.
- Les baguettes murales de bordure doivent être résistantes à la chaleur.
- N'installez pas la table de cuisson sur le dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Permettez une bonne ventilation et une bonne circulation d'air de l'appareil électronique, il doit y avoir un espace d'air minimum de 1" (2,5 cm) sous l'appareil.



- Si un tiroir est placé sous la table de cuisson, évitez de placer des objets inflammables dans le tiroir (par ex., : aérosols) ou des objets non résistants à la chaleur.
- Les matériaux souvent utilisés pour faire gonfler les plans de travail au contact de l'eau. Pour protéger le bord découpé, appliquez une couche de vernis ou de mastic spécial. Un soin particulier doit être apporté à l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson pour éviter toute fuite dans le meuble support. Ce joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé avec des plans de travail lisses.
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, les espaces de rangement situés au-dessus des unités de surface doivent être évités. Si des armoires de rangement doivent être fournies, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces au-delà du bas des armoires.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence de consignes respecter une distance minimum de 24".
- Le cordon d'alimentation ne doit avoir aucune contrainte mécanique, comme un tiroir en dessous.

Raccordement électrique


NE retirez **PAS** les étiquettes, les avertissements ou les plaques apposés en permanence sur le produit. Cela peut annuler la garantie.

- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux. L'installation doit être conforme aux codes locaux et au National Fuel Gas Code ANSIZ233.1/NFPA-54–dernière édition.
- Veuillez vous assurer que ce produit est correctement mis à la terre.
- L'installation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour référence future.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-dernière édition.

Au Canada : L'installation électrique doit se conformer aux codes électriques canadiens CSA C22.1, partie 1, et/ou aux codes locaux.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de brûlure
L'utilisation d'armoires pour l'entreposage au-dessus de l'appareil peut présenter un danger de brûlure. Les articles combustibles peuvent s'enflammer et les articles métalliques peuvent devenir très chauds et causer des brûlures. Si une armoire sera installée, le risque peut être diminué en installant une hotte de cuisine qui dépasse la partie inférieure des armoires horizontalement d'au moins 5 po (12,7 cm).



⚠ AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique de l'unité doit être coupée lorsque les connexions de ligne sont effectuées. Tout manquement pourrait entraîner des blessures graves ou la mort.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de choc Electrique

N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil. Une telle utilisation peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures corporelles.

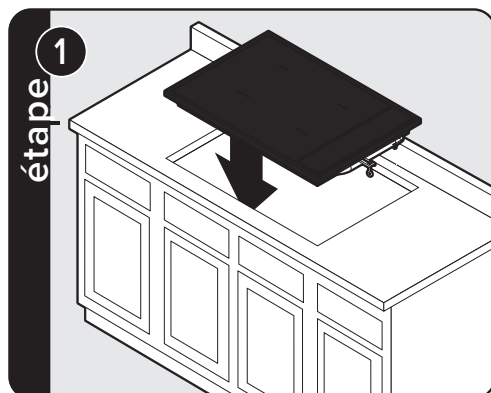


Exigences électriques

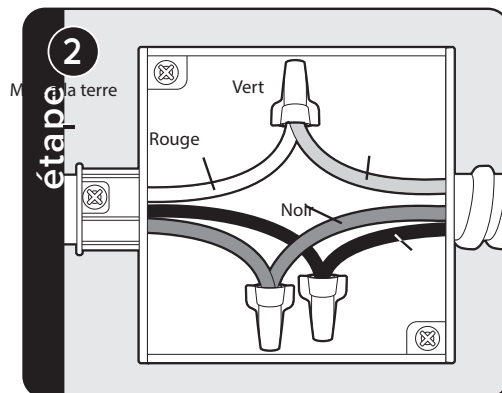
Vérifiez les codes locaux concernant cet appareil. Cette surface de cuisson est munie d'un système électrique à 3 fils de 208 /240V CA 60 Hz. Aucun fil blanc (neutre) n'est requis pour cet appareil. *Consultez la section suivante pour les instructions de mise à la terre.* L'appareil doit avoir un fusible séparé.

Consultez le tableau des spécifications pour la consommation en kilowatts et pour l'ampérage recommandé. Le câblage de la maison et les fusibles doivent se conformer aux codes locaux. Si aucun code local ne s'applique, exécutez le câblage conformément à la plus récente édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70.

Utilisez toute la longueur du conduit fourni (3 pieds; 91 cm) lors de la connexion des fils. Il ne faut pas couper le conduit. Branchez les fils conducteurs rouge et noir du conduit de l'appareil aux conducteurs correspondants de la boîte de jonction. Le fil de mise à la terre dénudé du conduit sera branché au cadre de l'appareil. Si vous branchez l'appareil à un circuit de dérivation à 3 fils, branchez le fil de mise à la terre dénudé de l'appareil au fil de mise à la terre du circuit de dérivation (fil dénudé ou vert). Recouvrez tous les fils inutilisés, ne raccordez pas le neutre et la terre de l'alimentation. Ne connectez pas le fil blanc (neutre) à la terre, cela entraînerait un mauvais fonctionnement des unités d'induction.

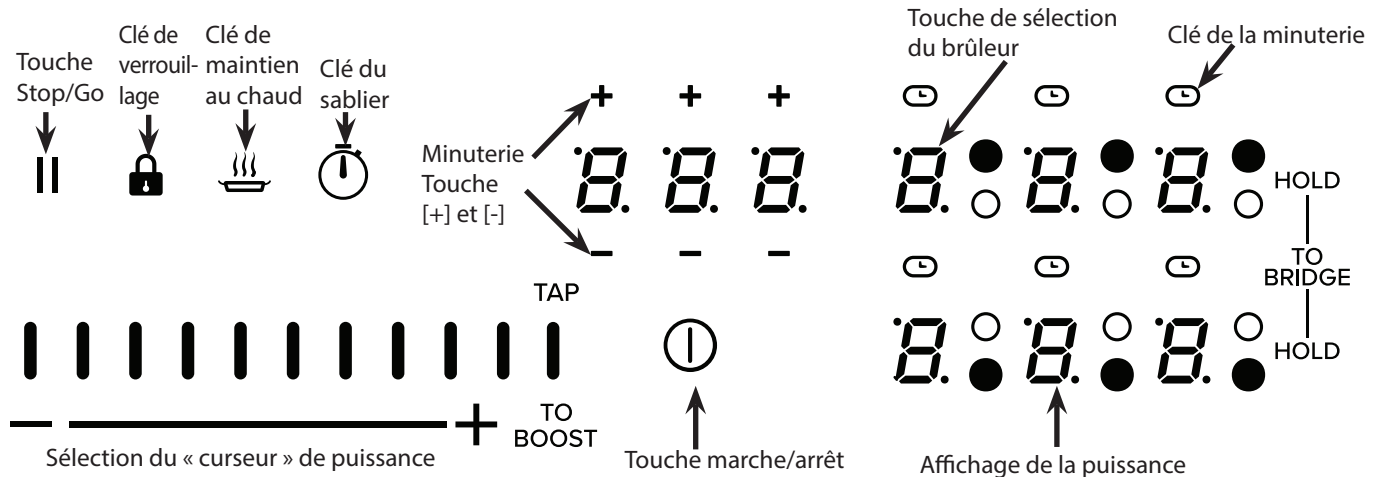


Abaissez la surface de cuisson dans la découpe.



Branchez les fils conducteurs rouge et noir du conduit de l'appareil aux conducteurs correspondants de la boîte de jonction.

Panneau de commande (Modèle 36" illustré)



Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de chauffage est activée.
1...9	Niveau de puissance	Sélection du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Pas de détection de casserole	Pas de casserole ou casserole inadéquate.
A	Accélérateur de chaleur	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Panne électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de chauffage est chaude.
P	Power Booster	Le Power Booster est activé.
..	Double Power Booster	Le Double Power Booster est activé.
U	Maintien au chaud	Maintien automatique de 158 °F.
II	Stop&Go	La table de cuisson est en pause.
7	Pont	2 zones de cuisson sont combinées.

Avant d'utiliser votre table de cuisson

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement la surface. N'utilisez pas de détergent qui risque de donner une couleur bleutée à la surface du verre.

Principe d'induction

Une bobine d'induction est située sous chaque zone de chauffage. Lorsqu'il est enclenché, il produit un champ électromagnétique variable qui produit des courants inductifs dans la plaque de fond ferromagnétique de la casserole. Le résultat est un échauffement de la casserole située sur la zone de chauffe.

Il est nécessaire d'utiliser une batterie de cuisine adaptée à l'induction :

- Ustensiles de cuisine ferromagnétiques tels que la fonte, l'acier et l'acier inoxydable magnétique (l'acier inoxydable doit contenir du fer) pour vérifier qu'une casserole ou une poêle est magnétique, un aimant s'y collera.
- Les matériaux non appropriés sont : l'acier inoxydable non magnétique, l'aluminium, le verre, le bois, la céramique, l'argile et le grès.

La zone de chauffe par induction s'adapte automatiquement au diamètre de la casserole - si la casserole est trop petite, la cuisson ne démarre pas. Le diamètre doit être le plus proche possible du diamètre de la zone de chauffe.

Si la casserole n'est pas adaptée à la table de cuisson à induction, l'écran affichera [U].

Toucher sensible

Votre table de cuisson en vitrocéramique est équipée de commandes électroniques avec des touches tactiles sensibles. Lorsque votre doigt appuie sur la touche, la commande correspondante est activée. Cette activation est validée par un témoin lumineux, une lettre ou un chiffre à l'écran et/ou un « bip » sonore. **Pour une utilisation générale, appuyez sur une seule touche à la fois.**


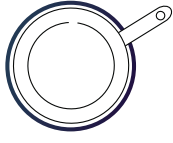
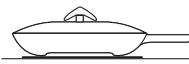

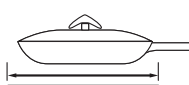
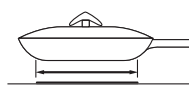

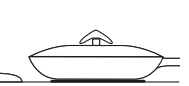

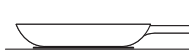
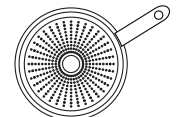
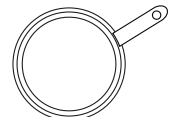
Choisir la bonne batterie de cuisine

Batterie de cuisine à induction


La cuisson par induction utilise une puissance magnétique qui réagit avec le fer à la base des ustensiles de cuisine, transformant instantanément la casserole ou la poêle en source de chaleur. La chaleur s'arrête lorsque la batterie de cuisine est retirée. Votre table de cuisson à induction DOIT avoir une couche magnétique d'acier, afin que votre table de cuisson à induction fonctionne correctement. Tous les ustensiles de cuisine Viking Range, LLC sont compatibles avec l'induction, comme la plupart des autres marques haut de gamme d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable et en émail. La plupart des ustensiles de cuisson à induction conviendront à votre table de cuisson à induction si un aimant adhère à la surface inférieure. Pour vérifier si les casseroles sont compatibles :

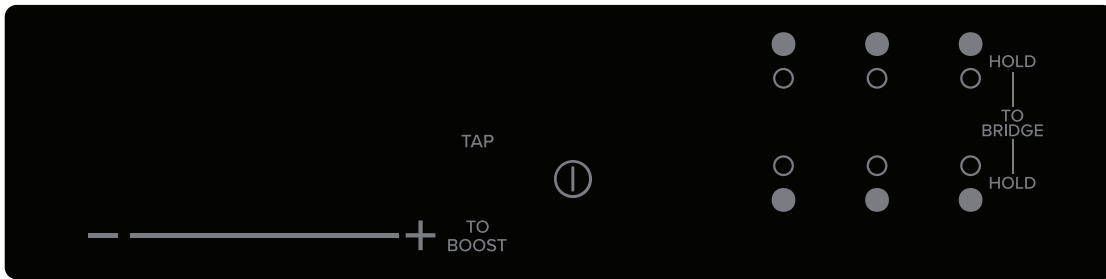
- Mettre une petite quantité d'eau dans une casserole posée sur une zone de chauffe par induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant se colle au fond de la casserole.
- La table de cuisson à induction qui ne convient PAS à votre table de cuisson à induction comprend la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze et tout type d'ustensiles de cuisine avec une base sur pied

La batterie de cuisine doit avoir un fond magnétique plat et lourd et des côtés droits d'un diamètre de 5" (13 cm) à 12" (31 cm) pour accueillir les éléments de différentes tailles. La batterie de cuisine à induction doit être en bon état et exempte de bosses excessives sur le fond pour offrir une performance et une commodité maximales.

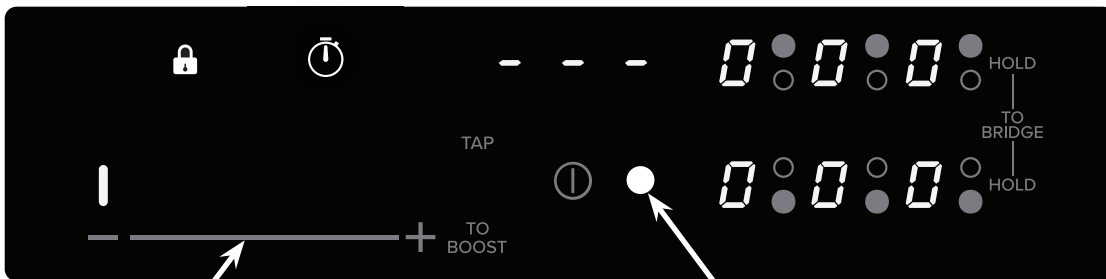
	INCORRECT	CORRECT
Les ustensiles de cuisson doivent être centrés et entièrement en contact avec la surface de l'élément de cuisson.		
Utilisez des casseroles à fond plat		
Les casseroles doivent atteindre ou dépasser la taille minimale recommandée pour l'élément de cuisson utilisé.		
Assurez-vous que les casseroles reposent complètement sur la surface de la table de cuisson et non sur la garniture de la table de cuisson.		
Les ustensiles de cuisine doivent être correctement équilibrés. Les casseroles avec des poignées lourdes s'inclineront.		
Pour les tables de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine doivent être entièrement magnétiques sur le fond. Les fonds magnétiques partiels ne fonctionneront pas correctement.		

Utilisation de votre table de cuisson

Pour allumer l'appareil, appuyez  sur le graphique sur la vitre de la table de cuisson.



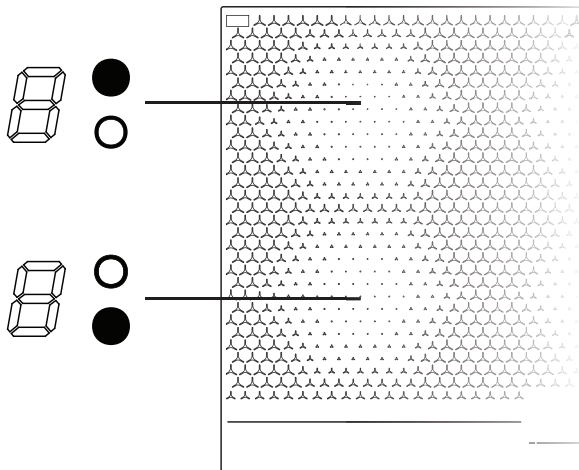
Une fois appuyé, le voyant s'allume.



La ligne indicatrice de diapositive d'alimentation s'allumera en bleu en fonction du niveau choisi

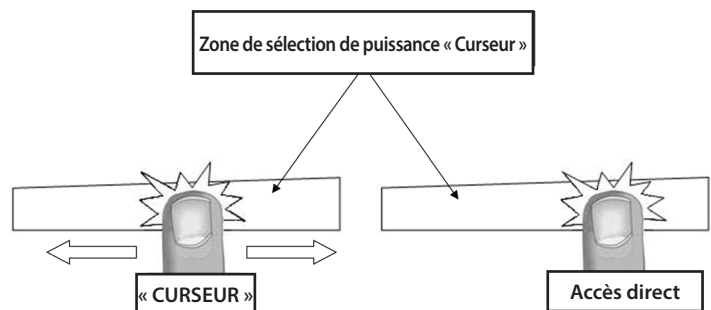
Voyant

Le motif de points pleins sur le verre indique l'emplacement du brûleur.



Zone de sélection de puissance « Curseur »

Pour sélectionner la puissance avec le curseur, glissez votre doigt sur la zone « Curseur ». Vous pouvez avoir un accès direct si vous mettez votre doigt directement sur le niveau choisi.



Utilisation de votre table de cuisson

Ventilation

Le système de refroidissement est entièrement automatique. Les ventilateurs de refroidissement se mettront en marche pour réguler la température de l'électronique. Une fois que les températures atteignent un certain niveau, le ventilateur de refroidissement se met en marche à la vitesse initiale. Si les températures augmentent (lors d'une utilisation intensive), le ventilateur de refroidissement augmentera sa vitesse pour plus de débit d'air. Une fois que les composants électroniques de l'appareil ont refroidi à un niveau acceptable, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Indication de chaleur résiduelle

Après l'extinction d'une zone de chauffe ou l'arrêt complet de la table de cuisson, les zones de chauffe sont encore chaudes et indiquent [H] sur l'afficheur.

Le symbole [H] disparaît lorsque les zones de chauffage peuvent être touchées sans danger.

Tant et aussi longtemps que les voyants de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de chauffe et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. **Il existe des risques de brûlure et d'incendie.**

Démarrage

• Allumer/éteindre la table de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Pour commencer	appuyez sur la touche [0] pendant 2 sec.	[0]
Pour arrêter	appuyez sur la touche [0] pendant 2 sec.	Rien ou [H]

• Allumer/éteindre une zone de chauffage :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Mettre en place (régler la puissance)	Faites glisser le « CURSEUR » vers la droite ou vers la gauche	[1] à [P]

Pour arrêter le curseur vers [0] sur « CURSEUR » [0] ou [H]

Si aucune action n'est effectuée dans les 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de casserole

La détection de casserole assure une parfaite sécurité. L'induction ne fonctionne pas si :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de chauffe ou si cette casserole n'est pas adaptée à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et l'écran affiche [U]. Ce symbole disparaît lorsqu'une casserole est posée sur la zone de chauffe.
- La casserole est retirée de la zone de chauffe, le fonctionnement est arrêté. L'écran affiche [U]. Le symbole [U] disparaît lorsque la casserole est remise dans la zone de chauffe. La cuisson se poursuit avec le niveau de puissance réglé auparavant.

Après utilisation, éteignez la résistance : ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Fonction Power Booster et Double Power Booster

Power Booster [P] et Double Power Booster [, ,] accorde un boost de puissance à la zone de chauffage sélectionnée. Si cette fonction est activée, les zones de chauffage fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance ultra-élevée. Ceci est destiné à aider à chauffer rapidement de grandes quantités d'eau ou à saisir / rôtir.

• Démarrer / Arrêter le Power Booster :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Démarrer le Power Booster	Faites glisser jusqu'à la fin du « CURSEUR » Ou appuyez directement sur la fin du « CURSEUR »	[P]
Arrêter le Power Booster	Glissez sur le « CURSEUR »	[9] à [0]

• Démarrer / Arrêter le Double Power Booster

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Démarrer le Power Booster	Faites glisser jusqu'à la fin du « CURSEUR » Ou appuyez directement sur la fin du « CURSEUR »	[P]
Démarrer le Double Power Booster	Appuyez de nouveau sur la touche [P]	[et P] , , //
Arrêter le Double Power Booster	Slide sur le « CURSEUR »	[P] à [0]
Stop the Double Power Booster	Arrêter le Power Booster Glissez sur le « CURSEUR »	[9] à [0]

Utilisation de votre table de cuisson

Minuterie

La minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de chauffage et ceci avec des réglages de temps différents (de 0 à 1H59 minutes) pour chaque zone de chauffage.

• Réglage et modification du temps de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Sélectionnez une zone	Appuyez sur une zone	[0]
Sélectionnez le curseur de niveau	Faites glisser le « CURSEUR »	[1] à [P]
Sélectionnez la minuterie	Appuyez sur la touche [⏸]	Affichage de la minuterie
Diminuer le temps	Appuyer sur la touche [-] du timer	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyer sur la touche [+]	de la minuterie

Après quelques secondes, l'[⏸] affiche les arrêts clignotant. L'heure est confirmée et la minuterie démarre.

• Pour arrêter le temps de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Sélectionnez la minuterie	Appuyez sur la touche [⏸]	Affichage de la minuterie
Arrêter le temps	Appuyer sur la touche [-] de la minuterie	[000]

Si plusieurs minuterie sont activées, répétez le processus.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est terminé, la minuterie affiche [000] clignotant et un son retentit. Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur les touches [-] et [+].

Fonction minuterie :

Le minuteur est une fonction indépendante. Il s'arrête dès qu'une zone de chauffage démarre.

Si le minuteur est activé et que la table de cuisson est éteinte, le minuteur continue jusqu'à ce que le temps soit écoulé.

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Activer la table de cuisson	Appuyez sur la touche [⏸] pendant 2 sec.	[0] et [⏸] estompé
Sélectionnez la minuterie	Appuyez sur [⏸]	[000]
Diminuer le temps	Appuyer sur la touche [-] du timer	[60] à 59, 58...
Augmenter le temps	Appuyer sur la touche [+]	de la minuterie

Après quelques secondes, le temps est confirmé, le chronomètre démarre et [⏸] est allumé.

Cuisson automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'une fonction de cuisson automatique. La zone de cuisson démarre à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance au niveau pré-sélectionné.

• Démarrage :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Sélection du niveau de puissance (par exemple « 7 »)	Faites glisser le « CURSEUR » et restez 3s	sur [7] [7] clignote avec [A]

• Arrêt de la cuisson automatique :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Sélection du niveau de puissance	Faites glisser le « CURSEUR »	[0] à [9]

Puissance sélectionnée	Temps de cuisson automatique (Min:Sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	

Utilisation de votre table de cuisson

Fonction Stop&Go

Cette fonction arrête temporairement toute activité de cuisson et permet de redémarrer avec les mêmes réglages.

• Démarrer/arrêter la fonction pause :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Engager la pause	appuyez sur [II] 2s	[II] et le voyant de contrôle s'allume
Arrêter la pause	appuyez sur [II] 2s et appuyez sur une autre touche	paramètres précédents

Fonction de rappel

Après avoir éteint la table de cuisson (⓪), il est possible de rappeler les derniers réglages.

- Étapes de cuisson de toutes les zones de cuisson (Puissance)
- Minutes et secondes des minuteries programmées liées à la zone de cuisson
- Fonction de maintien au chaud
- Cuisson automatique

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche [⓪] pendant 2 sec.
- Appuyez ensuite sur [II] avant que le voyant cesse de clignoter.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « maintien au chaud »

Cette fonction permet à l'utilisateur de maintenir une température de 158 °F. Cela évitera que les liquides débordent et brûlent rapidement au fond de la casserole.

• Pour enclencher, démarrer la fonction « Maintien au chaud » :

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Activer la touche Maintien au chaud	Appuyer sur [☰]	[U]
Pour arrêter	Appuyez sur la touche [☰]	[0]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Fonction de pont

Cette fonction permet d'utiliser 2 zones de cuisson en même temps avec les mêmes caractéristiques qu'une seule zone de cuisson.

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Activer la table de cuisson	Appuyez sur la touche [⓪] pendant 2 sec.	[0]
Activer le pont	Placez une casserole sur l'une des deux zones qui seront pontées et appuyez simultanément sur les touches de sélection correspondantes ou Automatiquement : posez une grande casserole sur les 2 zones	[0] et [7]
Augmenter le pont	Appuyez sur l'affichage [0] puis glissez sur le "SLIDER"	[0] et [7]
Arrêter le pont	Appuyez simultanément sur les 2 zones de cuisson [0]	[1] à [9]

Verrouillage du panneau de commande

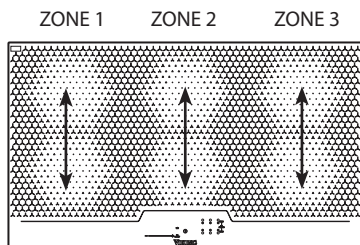
Pour éviter la modification du réglage des zones de cuisson, notamment lors du nettoyage, le bandeau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt [⓪]).

<u>Action</u>	<u>Panneau de commande</u>	<u>Affichage</u>
Activer la table de cuisson	Appuyez sur la touche [⓪] pendant 2 sec.	[0]
Verrouillage de la table de cuisson	Maintenir 3s la touche [🔒]	[L]
Déverrouiller la table de cuisson	Maintenir 3s la clé [🔓]	[0] ou [H]

Utilisation de votre table de cuisson

Zones de puissance partagées

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



Si les niveaux de chauffage sélectionnés pour les deux éléments dépassent la puissance maximale disponible, la fonction de gestion de la puissance réduira automatiquement le niveau de puissance. L'affichage de l'élément commence à clignoter, suivi du niveau automatiquement réduit à la position la plus élevée disponible.

Zone de chauffage sélectionnée

[P] s'affiche

Puissance de chauffage de l'élément : (exemple : niveau de puissance 9)



[9] commence à clignoter et passe à [8]

Limitation du temps de fonctionnement

Chaque zone de cuisson est équipée d'une limite de temps de fonctionnement pour éviter la surchauffe de l'électronique : la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps sans aucune modification des réglages. Ce temps varie en fonction du niveau de puissance sélectionné comme décrit dans le tableau ci-dessous.

Niveau d'énergie	Temps de fonctionnement (Min:Sec)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

Guide de cuisson en surface - Réglage de chaleur suggéré

Réglages	Recommandé Utilisation	Types d'aliment
1 à 2	Fusion Réchaud	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 à 3	Mijoter Dégivrer	Riz, boudin, sirop de sucre Légumes secs, poissons, produits surgelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre vapeur, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, œufs, saucisses Goulache, rolade, tripes
7 à 8	Cuisson	Pommes de terre, beignets
9	Frيره, rôtir Eau bouillante	Steaks, omelettes, plats frits
P et  	Frيره, rôtir Eau bouillante	Pétoncles, steaks

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT

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

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est entretenu correctement et maintenu propre. L'équipement de cuisine ne fait pas exception. Votre table de cuisson doit rester propre. Assurez-vous que toutes les commandes sont en position « Arrêt ». Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre table de cuisson. N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ET MATÉRIAUX ABRASIFS, COMME DES NETTOYANTS, DES NETTOYANTS POUR FOUR OU DES POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DE MANIÈRE PERMANENTE VOTRE TABLE DE CUISSON.

Dessus en vitrocéramique

Le nettoyage des dessus en vitrocéramique est différent du nettoyage d'une finition en porcelaine standard. Pour entretenir et protéger la surface de votre nouveau plateau en vitrocéramique, suivez ces étapes de base :

Pour une surface normale et légère :

1. Frottez quelques gouttes d'une crème nettoyante pour vitrocéramique sur la zone souillée froide à l'aide d'une serviette en papier humide.
2. Essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient éliminées. Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice qui est essentielle pour prévenir les rayures et les abrasions.

Pour les sols lourds et brûlés :

1. Frottez quelques gouttes d'une crème nettoyante pour vitrocéramique sur la zone souillée froide à l'aide d'une serviette en papier humide.
2. Grattez soigneusement la terre restante avec une lame de rasoir à un seul tranchant. Tenez la lame à un angle de 30° contre la surface en céramique.
3. S'il reste de la terre, répétez les étapes ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, après avoir éliminé toutes les salissures, polissez toute la surface avec la crème nettoyante.
4. Essuyez avec une serviette en papier sèche. Au fur et à mesure que la crème nettoyante nettoie, elle laisse une couche protectrice sur la surface du verre. Ce revêtement aide à prévenir l'accumulation de dépôts minéraux (taches d'eau) et facilitera le nettoyage futur.

Remarque : Les détergents à vaisselle enlèvent ce revêtement protecteur et, par conséquent, rendent le dessus en vitrocéramique plus sensible aux taches.

Les déversements de sucre, de confiture, de gelée, etc. doivent être éliminés immédiatement. Cela évite que la surface ne soit endommagée.

Dépannage

La table de cuisson ou la zone de cuisson ne démarre pas :

- La table de cuisson est mal connectée au réseau électrique.
- La coupure du fusible de protection.
- La fonction de recherche est activée.
- Les touches sensibles sont couvertes de graisse ou d'eau.
- Un objet est posé sur une clé.

Le panneau de commande affiche [U] :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- La casserole n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre inférieur de la casserole est trop petit.

Le panneau de commande affiche [E] :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Appelez le service après-vente.

Coupure d'une ou de toutes les zones de cuisson :

- Le système de sécurité a fonctionné.
- Vous avez oublié d'éteindre la zone de cuisson pendant longtemps.
- Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes..
- La casserole est vide et son fond surchauffé.
- La table de cuisson dispose également d'une réduction automatique du niveau de puissance et de la coupure Surchauffe automatique

Ventilation continue après coupure de la table de cuisson :

- Ce n'est pas une panne, le ventilateur continue de protéger l'appareil électronique.
- Le refroidissement du ventilateur s'arrête automatiquement.

Le système de cuisson automatique ne démarre pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
 - Le niveau de puissance le plus élevé est réglé [9].
- Le panneau de commande affiche [L] :
- Reportez-vous au chapitre page verrouillage du panneau de commande.

Le panneau de commande affiche [U] :

- Reportez-vous au chapitre « Maintien au chaud ».

Le panneau de commande affiche [II] :

- Reportez-vous au chapitre « Pause ».

Le panneau de contrôle affiche [E1] ou [Er03] :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît dès que la clé est relâchée ou nettoyée.

Le panneau de commande affiche [E2] ou [E H] :

- La table de cuisson est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le panneau de commande affiche [E3] :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le panneau de commande affiche [E6] :

- Réseau défectueux Contrôler la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le panneau de commande affiche [E8] :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, dégagez-la.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le service après-vente.

Préservation de l'environnement

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables, et parfois nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez pas votre appareil avec les ordures ménagères.
- Entrez en contact avec le centre de collecte des déchets de votre communauté qui est équipé pour recycler les appareils électroménagers



Renseignements de service

Si un service est requis, appelez votre agence de service autorisée.

Ayez à portée de main les renseignements suivants :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur auprès duquel l'achat a été effectué

Décrivez clairement le problème que vous rencontrez Si vous ne parvenez pas à obtenir le nom d'une agence de service autorisée, ou si vous continuez à avoir des problèmes de service, communiquez avec 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 appareil peuvent être localisés en regardant sous la table de cuisson.

Notez les renseignements indiqués ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis. Le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson peuvent être trouvés en regardant sous l'appareil.

Numéro de modèle. Numéro de série. _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du fournisseur _____

Adresse _____

Si le service nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées pour assurer la protection en vertu de la garantie.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRABLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX (2) ANS

Les tables de cuisson encastrées et tous leurs composants, à l'exception de ce qui est détaillé ci-dessous*, sont garantis exempts de défauts de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation résidentielle pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat au détail d'origine. Viking Range, garant, s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou jugée défectueuse pendant la période de garantie. Le service de garantie doit être effectué par une agence de service ou un représentant autorisé de Viking Range LLC.

***Garantie cosmétique de 90 jours :** Les produits sont garantis exempts de défauts cosmétiques de matériaux ou de fabrication pendant une période de 90 jours à compter de la date d'achat au détail d'origine. Cette garantie couvre uniquement les défauts de fabrication et ne couvre pas les problèmes résultant de la manipulation ou de l'installation. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tout défaut doit être signalé au revendeur dans le délai de 90 jours. Viking Range LLC utilise les processus les plus récents et les meilleurs matériaux disponibles pour produire toutes les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes entre les pièces peintes et les pièces en porcelaine ainsi que des différences dans l'emplacement du produit et la lumière naturelle ou artificielle. Le service de garantie doit être effectué par une agence de service ou un représentant autorisé de Viking Range LLC.

***Résidentiel Plus de 90 jours :** Les produits Viking sont conçus et certifiés pour un usage résidentiel uniquement. Ils ne sont pas destinés à être utilisés dans des applications commerciales. Les produits Viking ne doivent être utilisés que conformément aux codes nationaux et locaux. Viking n'est pas responsable des dommages matériels ou des blessures résultant de l'utilisation dans une application commerciale. Pour soutenir la qualité de fabrication de son appareil, Viking fournira une garantie complète de 90 jours pour les produits utilisés dans les applications « Résidentiel Plus ». Cette garantie « Résidentiel Plus » s'applique aux applications où l'utilisation du produit s'étend au-delà de l'utilisation résidentielle, mais est conforme au code national et local. Dans certaines juridictions, ces applications sont classées comme résidentielles. Des exemples, mais sans s'y limiter, de telles applications couvertes par cette garantie sont les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les espaces communs de condominiums/ appartements, etc. garanti contre tout défaut de matériel ou de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat au détail d'origine. Viking Range, LLC, garant, s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou jugée défectueuse pendant la période de garantie. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les emplacements commerciaux, comme les restaurants, les établissements de restauration et les établissements de restauration institutionnels.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ (5) ANS

Tout élément ou bobine d'induction qui tombe en panne en raison de matériaux défectueux ou de fabrication dans un usage résidentiel normal au cours de la troisième à la cinquième année à compter de la date d'achat au détail d'origine sera réparé ou remplacé gratuitement pour la pièce elle-même, le propriétaire payant tous les autres coûts, l'expédition, la manutention et la main-d'œuvre. Les conditions esthétiques telles que la corrosion, les rayures, la décoloration, l'accumulation de carbone/aliments ou des imperfections similaires dues à l'usure normale ou à une mauvaise utilisation ou à un manque d'entretien sont exclues de cette garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

This warranty extends to the original retail purchaser of the product warranted hereunder and to each transferee owner of the product during the term of the original purchaser's warranty. La garantie est transférable par l'acheteur au détail d'origine via la vente à domicile uniquement. Si un propriétaire cessionnaire n'est pas en mesure de fournir une preuve d'achat de l'acheteur d'origine et que le produit n'a pas été préalablement enregistré, la date de production du produit, située dans le numéro de série sur le produit, servira de date de début de garantie effective.

La date d'activation de la garantie commence à partir de la date d'achat au détail d'origine. Dans le cas de l'achat d'un nouveau produit via les ventes de développement de bâtiments, l'activation commence à la date la plus ancienne du certificat d'occupation ou 24 mois à compter de la date de fabrication. Notez que la date de fabrication est identifiée par l'étiquette de série sur le produit.

Cette garantie ne couvre pas les unités achetées en tant que b-stock, liquidation, récupération, secondes, remises à neuf, telles quelles, produits d'occasion.

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent être achetés dans le pays où le service est demandé. Le service de garantie doit être effectué par une agence de service ou un représentant autorisé de Viking Range LLC. La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un abus, d'un accident, d'une catastrophe naturelle, d'une perte d'alimentation électrique du produit pour quelque raison que ce soit, d'une altération, d'une mauvaise installation, d'un mauvais fonctionnement ou d'un service de réparation du produit par toute personne autre qu'un service autorisé de Viking Range LLC. agence ou représentant. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial. Le garant n'est pas responsable des dommages consécutifs ou accessoires, qu'ils résultent d'une violation de la garantie, d'une rupture de contrat ou autre. Certaines juridictions n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, les limitations ci-dessus ne s'appliquent donc pas à vous.

Le propriétaire est responsable de l'installation correcte, de l'entretien et de la maintenance normale, de la fourniture d'une preuve d'achat sur demande et de la mise à disposition raisonnable du produit pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants contient un défaut ou un dysfonctionnement pendant la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier aux défauts ou dysfonctionnements, le propriétaire a droit à un remboursement ou à un remplacement, à la discrétion du garant, du produit ou de son ou ses composants. La responsabilité du garant sur toute réclamation de quelque nature que ce soit, en ce qui concerne les biens ou services couverts par les présentes, ne doit en aucun cas dépasser le prix des biens ou services ou de la partie de ceux-ci qui donne lieu à la réclamation.

SERVICE DE GARANTIE

Selon les termes de cette garantie, le service doit être effectué par un agent de service ou un représentant autorisé de Viking Range LLC. Le service sera fourni pendant les heures normales de bureau. La main-d'œuvre effectuée en heures supplémentaires ou à des taux majorés ne sera pas couverte par la garantie. Pour obtenir un service de garantie, contactez le service clientèle de Viking Range LLC au 1 888 845-4641. Veuillez avoir le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat d'origine à portée de main lorsque vous appelez. **IMPORTANT :** conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie.

Le retour de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture de la garantie. Vous devez cependant retourner la carte d'enregistrement du propriétaire afin que Viking Range LLC puisse communiquer avec vous en cas de problème de sécurité susceptible de vous affecter.

Toutes les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation applicables aux ensembles de brûleurs décrits ci-dessus, aux brûleurs de rôtisserie infrarouge, aux grilles de gril et aux pièces en acier inoxydable sont limitées dans la durée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables énoncées ci-dessus. Certaines juridictions n'autorisant pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Spécifications sujettes à changement sans préavis.

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

Pour obtenir les renseignements sur le produit, appelez au 1 888 845-4641 Ou visiter le site Web à l'adresse vikingrange.com
082110-000C FR

(111524)