

Utilisation et entretien / Guide d'installation



Incogneeto
Réchaud à induction

Félicitations

Félicitations et bienvenue au monde élitiste de Viking Range, LLC. Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apportés à chaque détail de votre nouveau réchaud à induction ultra moderne.

Votre réchaud par induction est conçu pour offrir des performances fiables année après année. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre appareil.

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

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

Pour plus de renseignements sur la liste complète des produits, contactez votre distributeur ou visitez-nous en ligne aux É.-U. (www.vikingrange.com) ou au Canada (www.brigade.ca).

Table des matières

Avant d'installer votre unité	2
Mises en garde et instructions de sécurité	3
Installation	5
Dimensions	5
Exigences en matière d'électricité	5
Préparation de plan de travail	6
Installation de l'appareil	7
Utilisation de votre réchaud à induction	8
Soins et entretien	13
Dépannage	14
Service et enregistrement	15
Garantie	16

Avant d'installer votre appareil

Chaque site d'installation présente différents câblages électriques. Parce que plusieurs différents codes locaux existent, il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur de se conformer à ces codes. Viking Range, LLC n'est pas responsable des dommages indirects résultant de l'incapacité de se conformer aux exigences d'installation.

- Lire attentivement toutes les instructions d'installation avant de commencer l'installation.
- Retirer avec précaution le réchaud à induction du carton.
- Retirer tous les emballages et accessoires épars et conserver pour envoi ultérieur ou en cas de dommages d'expédition.
- Il est de la responsabilité de l'installateur pour se conformer à l'ensemble des lois fédérales, provinciales et locales.
- Toute installation ne correspondant pas aux spécifications présentées dans ce manuel annule automatiquement la garantie du produit.

Mises en garde et instructions de sécurité

- Avant de commencer, veuillez lire attentivement et entièrement ces instructions.
- **NE PAS** retirer les étiquettes, avertissements ou plaques apposés de manière permanente. Cela entraînerait l'annulation de la garantie.
- Veuillez respecter tous les codes locaux et fédéraux et ordonnances.
- Veuillez vous assurer que ce produit est correctement mis à la terre.
- L'installateur doit laisser ces instructions à l'utilisateur qui doit les conserver pour l'inspecteur local et pour référence ultérieure.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au Code électrique national, ANSI/NFPA-70 – dernière édition.

Au Canada : L'installation électrique doit être conforme à la norme CSA C22.1 Codes électriques canadiens Partie 1 ou codes locaux.

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Ce manuel et cet appareil contiennent beaucoup de messages de sécurité importants. Toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte sur les risques de mort ou de blessures pour vous et les autres personnes.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « MISE EN GARDE ». Ces mots signifient :

! DANGER

Dangers ou pratiques imprudentes qui **ENTRAÎNERONT** de graves blessures corporelles ou la mort.

! WARNING

Dangers ou pratiques imprudentes qui **POURRAIENT** entraîner de graves blessures corporelles ou la mort.

! CAUTION

Dangers ou pratiques imprudentes qui **POURRAIENT** entraîner de légères blessures corporelles ou des dégâts matériels.

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

! CAUTION



S'assurer que l'alimentation électrique est mise hors tension de la boîte de disjoncteurs à la boîte de jonction jusqu'à ce que le réchaud à induction soit installé et prêt à fonctionner. La boîte de jonction doit être connectée à une prise de terre appropriée.

! WARNING



L'alimentation électrique de l'appareil doit être hors tension pendant que les connexions de ligne sont effectuées. Omettre de le faire pourrait provoquer des blessures sérieuses ou la mort.

! WARNING



RISQUE D'INCENDIE OU DE DÉCHARGES ÉLECTRIQUES

NE PAS utiliser de rallonge avec cet appareil. Une telle utilisation pourrait provoquer un incendie, des décharges électriques ou d'autres lésions corporelles.



Mises en garde et instructions de

- Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques ou de lésions corporelles, veuillez lire, suivre et conserver toutes les instructions.
- Ne jamais plonger les cordons, les fiches, ou appareils dans l'eau.
- Superviser attentivement lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Tenir les enfants éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- Toujours débrancher l'appareil immédiatement après utilisation et laisser refroidir lors de manipulation, transport ou stockage.
- Ne pas utiliser un appareil qui dispose d'une fiche ou d'un cordon d'alimentation endommagé, ou qui déjà été défectueux ou endommagé. Consulter la garantie et suivre les instructions pour l'entretien.
- Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires inappropriés peut provoquer des blessures et annuler la garantie.
- La casserole sur l'appareil chauffera en continu tant que l'appareil est en marche. La casserole sera chaude et il faut faire preuve de prudence lorsqu'on travaille à proximité de l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation toucher les surfaces chaudes ou pendre sur le bord du plan de travail. Ne pas déplacer l'appareil alors que l'alimentation électrique est branchée. Ne pas déplacer l'appareil alors qu'une casserole chaude ou un contenant avec des liquides chauds se trouve sur le dessus de l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation et attendre que le voyant DEL ne soit plus allumé. Vous pouvez alors retirer la fiche de la prise électrique.
- Ne pas utiliser le réchaud à induction pour autre chose que son utilisation prévue comme décrit dans ce manuel. Cet appareil est conçu pour chauffer des aliments et n'est pas destiné à l'utilisation industrielle ou de laboratoire.
- Ne pas mettre de la nourriture ou de boîte de conserve non ouverte sur la surface du réchaud à induction.
- Ce produit peut uniquement être réparé par un agent de service agréé ou par le personnel de Viking Range, LLC. Ne pas tenter d'ouvrir l'appareil ou d'effectuer d'entretien de tout genre. Pour obtenir des informations sur la maintenance, veuillez contacter le service à la clientèle au +1 (888) 845-4641.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher à une prise mise à la terre adéquatement. Avant toute utilisation, lire les instructions de mise à la terre et les exigences d'installation électrique à la page 2 de cette brochure. Éviter l'utilisation d'une rallonge.
- Ne pas trop faire cuire la nourriture ou laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Dans le cas peu probable d'un feu de graisse, étouffer la flamme en couvrant la casserole avec un couvercle hermétique, une tôle à biscuits ou un plateau. NE PAS UTILISER D'EAU. Lorsque l'incendie est maîtrisée, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du mur.
- Utiliser uniquement des ustensiles compatibles avec la cuisson par induction.
- Tenir éloigné des sources de chaleur et laisser au moins deux (2) pouces de dégagement pour la circulation de l'air sur les côtés, à l'avant et l'arrière de l'appareil. Si l'admission d'air ou la sortie d'échappement est bloquée, la température interne augmentera, causant ainsi un code d'erreur.
- Ne pas faire chauffer une casserole vide. Cela pourrait endommager le réchaud à induction ou les ustensiles de cuisine, et la surchauffe de l'appareil. Lorsqu'une surchauffe se produit, un code d'erreur clignotera sur l'afficheur et le réchaud à induction s'arrêtera automatiquement. Lorsque la température interne revient à la normale, le réchaud à induction peut être de nouveau utilisé.
- Penser à éteindre le réchaud à induction après chaque utilisation.
- Tenir le réchaud à induction loin des cuisinières électriques et à gaz ou des flammes nues. Ne pas placer dans le four. Si la température ambiante est au-dessus de 110 °F, le réchaud à induction pourrait ne pas fonctionner correctement.
- S'assurer de sécher l'extérieur de la casserole avant de l'utiliser. Les gouttelettes d'eau sur la partie extérieure de la casserole pourraient commencer à bouillir et éclabousser la casserole alors que la température s'élève.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur le dessus du réchaud à induction.
- Ne pas utiliser le réchaud à induction à proximité d'un robinet, d'une piscine, d'un évier ou d'autres secteurs où il y a de l'eau.
- Ne jamais entreposer le réchaud à induction à l'extérieur ou à l'envers.
- Ne pas obstruer, bloquer, ou modifier l'entrée ou la sortie d'air. Ne pas coller d'objets étrangers dans ces ouvertures.
- Ne pas trouser ou endommager le réchaud à induction. Ne pas mettre le réchaud à induction dans vos bagages. Jeter ou laisser tomber le réchaud à induction pourrait endommager les composants internes ou fissurer le réchaud à induction, annulant par le fait même votre garantie. S'il y a des fissures dans le réchaud à induction, débrancher immédiatement et ne pas utiliser.

WARNING

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Ceci est basé sur des critères de sécurité.

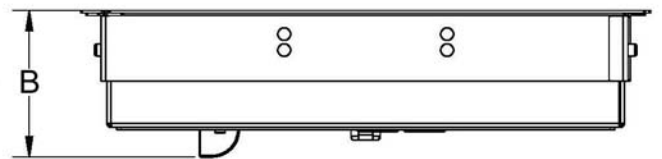
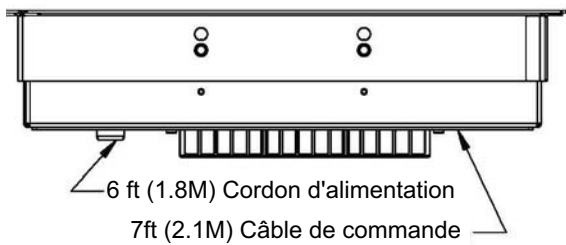
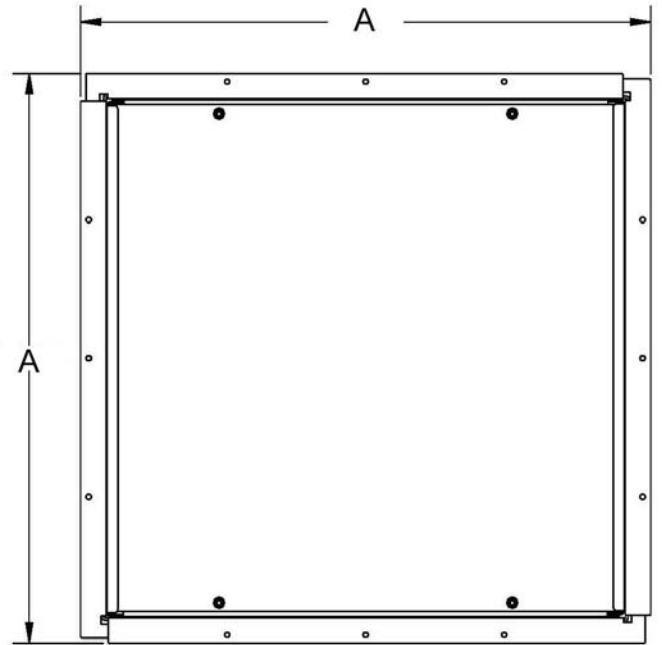
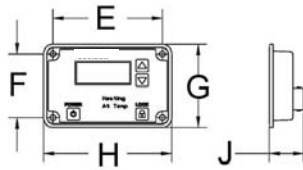
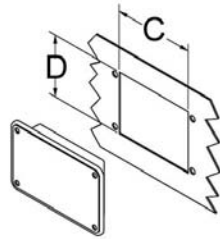
MISE EN GARDE

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou qu'elles aient eu des directives concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Installation

Dimensions

Dimensions		
A	17-1/2 po	4,5 cm
B	4-1/2 po	1,8 cm
C	2-7/8 po	7,4 cm
D	2-1/4 po	5,7 cm
E	3-1/4 po	8,3 cm
F	1-3/16 po	3,0 cm
G	2-1/2 po	6,3 cm
H	3-13/16 po	9,7 cm
J	1 po	2,5 cm




Installation

Exigences en matière d'électricité

Le réchaud à induction doit être correctement mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un fil échappatoire au courant électrique. Le réchaud à induction dispose d'un cordon d'alimentation avec une fiche de mise à la terre à 3 broches, qui doit être utilisée dans une sortie électrique compatible et correctement mise à la terre. Il est de la responsabilité du propriétaire de remplacer toute prise murale à 2 broches avec une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre.

Pour votre sécurité, ne jamais couper, enlever ou désactiver le circuit électrique (fil de masse) de la prise. Ne jamais utiliser un adaptateur ou une rallonge avec le réchaud à induction.

⚠ WARNING



RISQUE D'INCENDIE OU DE DÉCHARGES ÉLECTRIQUES
NE PAS utiliser de rallonge avec cet appareil. Une telle utilisation pourrait provoquer un incendie, des décharges électriques ou d'autres lésions corporelles.

⚠ WARNING

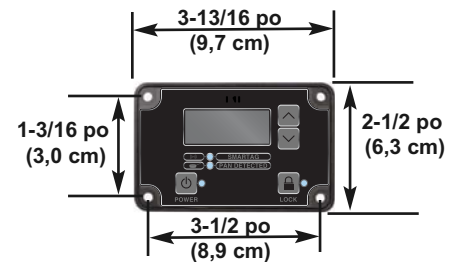
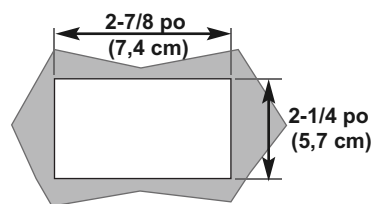


RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE À LA TERRE INSTRUCTIONS
Ce réchaud à induction doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – dernière édition. **POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.**

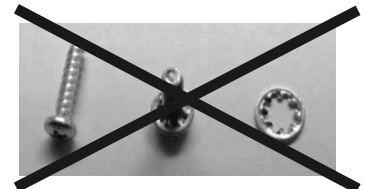
Montage du panneau de commande Magneeto^{MC} II

Déterminer l'emplacement désiré pour le panneau de configuration sur l'armoire en dessous de la table de cuisson. Ne pas placer le panneau de commande sur la surface de la table de cuisson. Toujours monter verticalement et non horizontalement

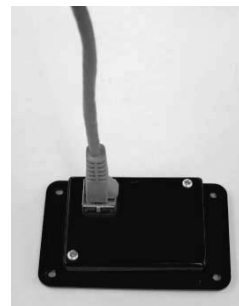
Dimensions de découpe



Utiliser les vis incluses. Ne pas utiliser d'autre quincaillerie.



- Insérez le câble Ethernet directement dans le connecteur RJ-45
- Réduire la tension du câble de façon à ce que l'entrée du connecteur demeure droite
- Diriger et protéger le câble afin d'éviter des dommages en tirant par l'arrière, lors d'installation sous le plan de travail ou lors de stockage



Installation

Préparation de plan de travail

L'Incogneeto^{MC} peut être utilisé avec de la pierre naturelle ou de la « pierre aménagée » (composite de pierre concassée et de résine polymère). Non recommandé pour une utilisation avec « des surfaces solides » (toutes les résines polymères).

Caractéristiques importantes de la pierre NATURELLE

La pierre est un matériau naturel avec des défauts naturels aléatoires dans n'importe quel morceau. Des fissures peuvent se produire en raison de ces défauts seuls. En outre, des fissures peuvent se produire lorsque des points faibles existants sont soumis à des contraintes supplémentaires ou spéciales.

Les différentiels de chaleur qui causent l'expansion d'une partie des pierres tandis que d'autres parties essaient de rester inchangées, entraîneront un excès de stress. Cette surchauffe localisée peut provenir de plusieurs sources :

- A. Les lampes thermiques au-dessus de la pierre
- B. La chaleur générée par l'équipement en dessous la pierre
- C. La chaleur des articles placés au-dessus de la pierre

Dans de nombreux tests, **AUCUNE PIERRE NATURELLE** n'a interféré avec les performances de la communication sans fil, ou absorbé l'excès de chaleur des ondes d'induction électromagnétique associées avec l'équipement Incogneeto^{MC} et Magneeto^{MC} II.

Considérations de conception lors de l'utilisation d'Incogneeto^{MC} avec de la PIERRE NATURELLE

Tout gain de température qui se produit à l'intérieur de l'armoire où un Incogneeto^{MC} est installé contribue au chauffage de la pierre. Maintenir l'intérieur des armoires aussi proche que possible de la température ambiante permettra donc de réduire le stress sur la pierre. Les armoires avec une ventilation insuffisante augmenteront le stress sur la pierre. La résistance de la pierre naturelle au stress est proportionnellement linéaire avec l'épaisseur : La pierre de 2,0 cm (3/4 po) est 1/3 plus mince que la pierre de 3,0 cm (1-1/4 po), de sorte que la résistance à la fissuration est également réduite de 1/3. Les applications avec une utilisation intensive prolongée sont mieux servies avec une pierre de 30 mm au-dessus des unités Incogneeto^{MC}. La pierre naturelle de 3,0 cm (1-1/4 po) d'épaisseur dissipe la chaleur beaucoup mieux que la pierre de 2,0 cm (3/4 po), entraînant une baisse des températures maximales. Pour les applications d'utilisation prolongée et intensive, la pierre plus épaisse est plus durable. La pierre n'est généralement pas chauffée par les ondes d'induction, mais un certain réchauffement se produira à partir des radiations d'une poêle chaude. La pierre autour de la portion qui est chauffée à partir de la radiation fournit la résistance « tampon » mécanique pour aider à prévenir les fractures. Permettre autant de pierre que possible autour du bord du Incogneeto^{MC} permettra d'améliorer la résistance de l'ensemble du système.

Meilleures pratiques - directives de conception pour l'installation en dessous d'une PIERRE NATURELLE

Il est recommandé que la pierre naturelle au-dessus de l'Incogneeto^{MC} soit 30 mm (1-1/4 po) d'épaisseur dans les applications à forte utilisation. La pierre synthétique ou « la pierre aménagée » à 2,0 cm (3/4 po) est parfaitement acceptable au-dessus de l'Incogneeto^{MC} dans toutes les applications. (Remarque : Les dessus de 2,0 cm [3/4 po] dans tout matériel nécessitent également du substrat de contreplaqué.) Il est en outre recommandé que les armoires soient construites avec une ventilation suffisante pour maintenir le compartiment intérieur aussi près que possible de la température ambiante. Au moins 8 po de surface en pierre supplémentaire devrait être permis à partir du bord de l'emplacement de l'Incogneeto^{MC} jusqu'au bord final de tout morceau de pierre naturelle. Cette exigence n'est PAS nécessaire pour une utilisation avec la pierre d'ingénierie. Des précautions supplémentaires devraient être prises pour ne pas avoir un joint mécanique dans l'armoire au-dessus ou à proximité de l'Incogneeto^{MC}.

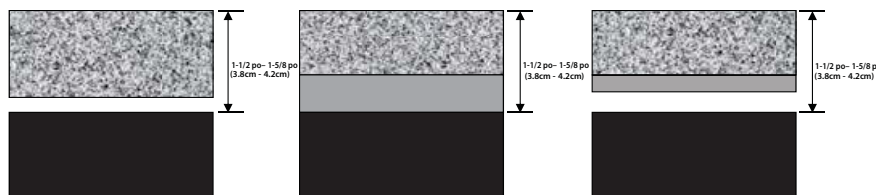
Lignes directrices générales

Remarque : Avec la pierre d'ingénierie, aucune de ces autres lignes directrices ne s'applique, comme c'est un matériau beaucoup plus uniforme et généralement plus résistant.

Les lampes chauffantes ne devraient pas être utilisées au-dessus de toute unité Incogneeto^{MC}, sauf si elle est emboîtée pour empêcher le réchauffement lorsqu'une casserole est absente, car il y a un risque d'endommager le disque. L'installation est recommandée uniquement sous trois configurations de plan de travail :

Pierre de 3,0 cm (1-1/4 po), avec substrat de 1,2 cm (1/2 po); ou pierre de 3,0 cm (1-1/4 po) avec languettes de contreplaqué de 2,0 cm (3/4 po); ou pierre de 2,0 cm (3/4 po) avec substrat de 2,0 cm (3/4 po).

L'épaisseur combinée de pierre, de bois et de tout autre DOIT ÊTRE DANS UNE PLAGE DE 3,8 cm à 4,2 cm (1-1/2 à 1-5/8 po). Des communications trop éloignées entre l'Incogneeto et le disque Magneeto II peuvent échouer, ou trop peu d'énergie thermique sera transférée à la casserole. Trop d'énergie pourrait être transférée, ce qui risquerait d'endommager les composants électroniques du disque Magneeto II. Les métaux ne doivent PAS être utilisés dans n'importe quelle partie de la construction de plan de travail directement au-dessus d'une unité Incogneeto, bien que des traces de métaux dans la pierre ou la pierre synthétique soient permises. Les métaux dans la construction de l'armoire peuvent chauffer ou interférer avec la communication entre l'Incogneeto et le Magneeto II.



Installation

Montage de l'unité



Le collier carré doit être installé d'abord à l'aide des vis de 1/2 po (1,2 cm). S'assurer qu'il est parfaitement carré.

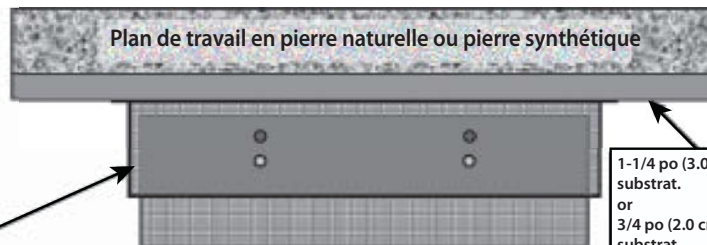
L'unité est montée simplement en l'encliquetant dans le collier par les quatre boutons montés sur ressort. Le collier dispose de trous prépercés sur les quatre côtés, mais seulement deux côtés sont nécessaires pour soutenir l'unité.



Installer l'unité avec l'étiquette « antenne latérale » sur le même côté où vous désirez placer la languette de communication du Magneeto^{MC} II.



Collier ou châssis de montage

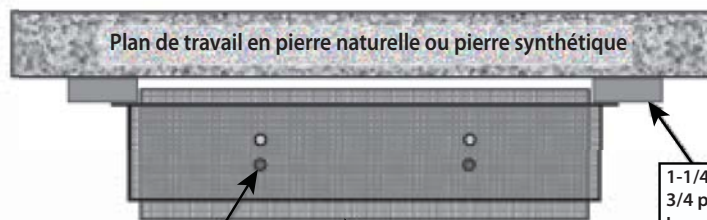


1-1/4 po (3.0 cm) Pierre avec 1/2 po (1.2 cm) substrat.
or
3/4 po (2.0 cm) Pierre avec 3/4 po (2.0 cm) substrat

Monter à l'aide d'un jeu d'orifices INFÉRIEUR



Rechercher « côté antenne »
(autres parties non marquées)



1-1/4 po (3.0 cm) Pierre avec 3/4 po (2.0 cm) bandes
Les unités se montent entre les bandes

Monter à l'aide d'un jeu d'orifices SUPÉRIEUR



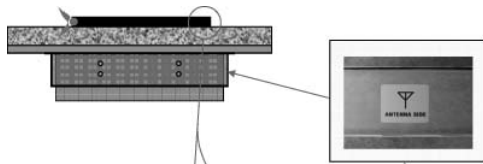
Orifices de goujons à ressort



Incogneeto Unité

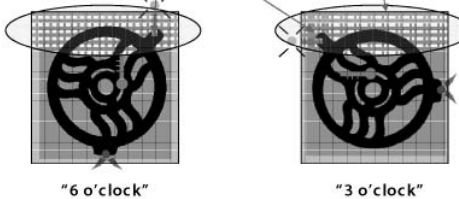
Installation

Côté



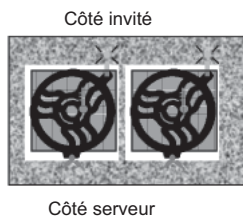
Dans tous les cas, la languette du transmetteur sans-fil du Magneeto^{MC} II doit être placée sur le côté de l'antenne de l'unité installée sous le plan de travail.

Haut



L'antenne se trouve tout le long de l'unité, de sorte que le Magneeto^{MC} II peut être utilisé dans les positions « 6 heures » ou « 3 heures ».

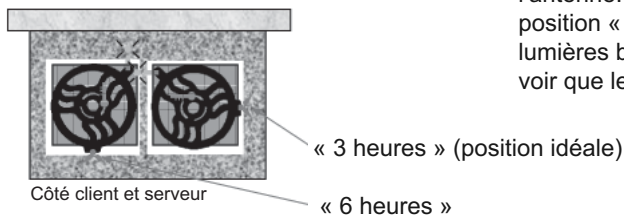
Ilôt



Monter les unités sur le collier avec le côté de l'antenne sur le côté invité. Le transmetteur sans-fil du Magneeto^{MC} II doit être au-dessus du côté de l'antenne. Le Magneeto^{MC} II peut être utilisé avec le voyant indicateur dans la position « 3 heures » ou « 6 heures », mais idéalement dans la position « 6 heures » face aux serveurs et non les invités. Les serveurs peuvent voir que le système fonctionne et les clients ne sont pas distraits par les lumières.

Vue de dessus

Au ras du mur



Monter les unités sur le collier avec le côté antenne contre le mur. Le transmetteur sans-fil du Magneeto^{MC} II doit être au-dessus du côté de l'antenne. Le Magneeto^{MC} II peut être utilisé avec le voyant indicateur dans la position « 3 heures » ou « 6 heures ». La position « 3 heures » évite que les lumières brillent directement vers les clients assis, mais les serveurs peuvent voir que le système fonctionne.

Les unités de l'Incogneeto peuvent être montées côte à côte sans qu'AUCUN dégagement de refroidissement supplémentaire ne soit nécessaire. Toutefois, les cuvettes de service sur le dessus peuvent être un facteur limitant l'installation côte à côte, en particulier si une grille avec un support de cuillère est utilisée.

Utilisation de votre réchaud à induction

Boutons de l'utilisateur

Bouton d'alimentation - Utiliser ce bouton pour mettre l'appareil sous tension et hors tension. Une DEL verte indique que l'unité est en marche.

Bouton de verrouillage - Utiliser ce bouton pour empêcher les utilisateurs de modifier les paramètres. Appuyer sur cette touche trois fois verrouillera l'unité. Lorsque l'appareil est verrouillé, la seule touche qui continuera à fonctionner est le bouton d'alimentation. Pour déverrouiller l'unité, appuyer sur le bouton de verrouillage à trois reprises. La DEL rouge à droite de la touche indique quand l'appareil est verrouillé.

Flèches directionnelles haut et bas - Ces boutons vous permettent de configurer rapidement la température.

Affichage alphanumérique - Affiche la température de maintien (Fahrenheit ou Celsius) et les informations de code d'erreur



Fonctionnement général

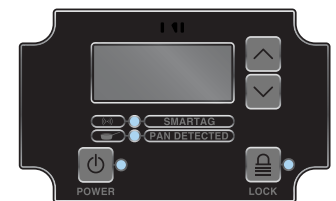
Brancher le réchaud à induction dans une prise monophasée mise à la terre. Les modèles fonctionneront sur un courant de 100-120 VCA utilisant un maximum de 650W. Les tensions en dessous de 120 VCA peuvent entraîner moins que la puissance nominale et ralentir le temps de chauffage. Cet appareil est conçu pour stocker des produits alimentaires seulement.

Cette unité est équipée avec la technologie SmarTag^{MC}, utilisant des TRANSMETTEURS SANS-FIL afin de fournir un contrôle précis de la température.

Remarque : Pour un fonctionnement adéquat, un circuit dédié indépendant devrait être utilisé jusqu'à 3 unités montées sur un circuit de 15A (120 VCA) ou 4 unités montées sur un circuit de 20A (120 VCA).

Pour faire fonctionner cette unité de réchaud à induction :

- Appuyer sur le bouton d'alimentation pour mettre en marche l'unité. La DEL verte placée à côté du bouton d'alimentation s'allume.
- Placer un trépied Magneeto^{MC} II sur le plan de travail et le placer au-dessus de l'unité jusqu'à ce que le voyant commence à clignoter et la DEL du SmarTag^{MC} s'allume.
- Placer des ustensiles de cuisine/une batterie de cuisine compatible à induction sur le haut du trépied. Pour s'assurer du contact avec le capteur de température sur le trépied du Magneeto^{MC} II, les ustensiles/la batterie de cuisine doit/doivent avoir un fond plat. La DEL de détection de casserole s'allume.



S'assurer que la batterie de cuisine/ustensiles de cuisson recouvre(nt) le capteur de température sur le Magneeto^{MC} II, mais ne recouvre(nt) pas la languette du TRANSMETTEUR SANS-FIL. L'unité démarrera à 80 °F, ou la dernière température entrée.

Appuyer sur les flèches directionnelles haut et bas pour sélectionner la température souhaitée à partir des choix prédéfinis.

- Paramètres Fahrenheit (150-190 degrés) : 150, 160, 175, 190
- Paramètres Celsius (65-85 degrés) : 65, 70, 80, 85
- Dès que vous avez choisi votre température préférée, l'appareil commence à chauffer la batterie de cuisine/les ustensiles de cuisson. La lettre F ou C clignote lorsque la batterie de cuisine chauffe. Lorsque la batterie de cuisine/les ustensiles de cuisson atteint la température réglée, la lettre F ou C restera affiché sur l'affichage.
- Pour verrouiller les commandes, appuyer sur le bouton de verrouillage à trois reprises (la DEL rouge à droite de la touche de verrouillage s'allume pour indiquer que l'appareil est verrouillé). Ceci empêchera de modifier les réglages de température. Le bouton d'alimentation continuera à fonctionner lorsqu'il est verrouillé. Pour déverrouiller les commandes, appuyer sur le bouton de verrouillage trois fois de plus.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation. Le voyant d'alimentation vert s'éteint. Retirer la batterie de cuisine/les ustensiles de cuisson de l'unité.

Utilisation de votre réchaud à induction

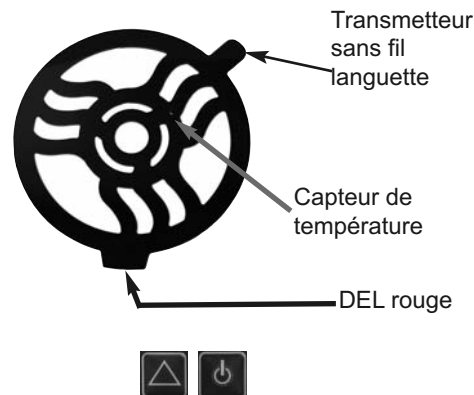
Programmation du Magneeto^{MC} II

- Lorsque l'unité est hors tension, maintenir la flèche vers le bas tout en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- L'affichage indiquera « CLR ». Utiliser cette option pour effacer la balise (l'unité ne pourra plus entrer en mode automatique). Sinon, utiliser les flèches haut et bas pour sélectionner une température.
- Pour définir la balise, appuyer sur le bouton de verrouillage à deux reprises. L'affichage indique « TAG SET ».
- Répéter si nécessaire avec d'autres Magneeto^{MC} II.



Fonctionnement du Magneeto^{MC} II

- Dès que l'unité est sous tension, placer le Magneeto^{MC} II sur le plan de travail à proximité de l'unité (face striée vers le bas). Faire glisser lentement le Magneeto^{MC} II jusqu'à ce que le voyant rouge clignote.
- Placer où la lumière clignote le plus brillamment.
- Placer la batterie de cuisine/ustensiles de cuisson compatible(s) à l'induction sur le dessus du Magneeto^{MC} II afin de la(les) réchauffer. **S'assurer que la batterie de cuisine/ustensiles de cuisson recouvre(nt) le capteur de température, mais ne pas recouvrir la languette du transmetteur sans-fil avec les ustensiles de cuisson.** La localisation peut également être effectuée avec la batterie de cuisine/les ustensiles de cuisson déjà sur le Magneeto^{MC} II.



Modifier l'échelle de température

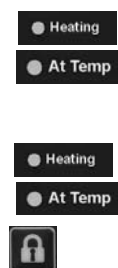
Lorsque l'unité est hors tension, maintenir la flèche vers le haut tout en appuyant sur le bouton d'alimentation. Ensuite, utiliser la flèche vers le bas pour sélectionner l'échelle voulue. Mettre l'unité hors tension termine la sélection.

Remarque : si vous n'appuyez pas sur un bouton dans les cinq minutes, l'appareil s'éteint en maintenant l'échelle de température réglée précédemment.



Modifier les options de température (court/long)

Lorsque l'unité est hors tension, maintenir enfoncées les flèches vers le haut et le bas tout en appuyant sur le bouton d'alimentation. Utiliser les flèches pour sélectionner « NUM » et appuyer sur le bouton de verrouillage. Utiliser de nouveau les flèches pour sélectionner « PART » ou « FULL » pour un jeu partiel ou complet de températures. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour régler la valeur



Fonctionnement du minuteur

- Pour activer/désactiver la fonction de minuterie, voir « Réglage du minuteur » ci-dessous.
- Si le minuteur est activé, celui-ci commence le décompte lorsqu'une casserole est placée sur l'unité et le voyant de réchauffement ou de température s'allume.
- Le minuteur effectuera le décompte jusqu'à l'intervalle prédéfini (en minutes). Lorsque l'intervalle est atteint, l'unité émettra un signal sonore à toutes les secondes pour avertir l'opérateur et affichera « DonE » en clignotant. L'unité continuera à maintenir la température de la casserole lorsque le décompte est expiré.
- Le minuteur est remis à zéro lorsque la casserole est retirée de l'unité et le voyant de réchauffement ou de température s'éteint. La prochaine fois qu'une casserole sera placée sur l'unité, le minuteur reprendra depuis le début.
- Pour afficher le temps écoulé à partir du moment où la casserole a été placée sur l'unité, appuyer une fois sur le bouton de verrouillage. Ceci entraîne l'affichage de la durée (en minutes) à partir du moment où la casserole a été placée sur l'appareil pendant 5 secondes. Après 5 secondes, l'affichage de la température normale sera de retour.

Utilisation de votre réchaud à induction

Réglage du minuteur

Les unités Incogneeto sont équipées d'une alarme de minuteur qui peut être réglée pour avertir l'opérateur lorsqu'une casserole a été sur l'unité pour une période de temps allant jusqu'à 240 minutes (4 heures).

Pour activer/désactiver le minuteur :

- Lorsque l'unité est hors tension, maintenir la flèche vers le bas tout en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Relâcher les boutons lorsque l'écran s'allume. Utiliser les flèches haut et bas pour faire défiler les options jusqu'à ce que « t En » soit affiché à l'écran. Appuyer une fois sur le bouton de verrouillage pour activer l'option.
- Appuyer sur les flèches haut et bas pour basculer entre les deux options de réglage « on » et « off ». Lorsque l'option désirée est affichée, appuyer une fois sur le bouton de verrouillage pour entrer dans cette option. L'écran clignote trois fois pour indiquer que l'option a été enregistrée.
- Appuyer sur le bouton d'alimentation pour quitter ce mode.



Pour définir l'intervalle de minuteur :

- Lorsque l'unité est hors tension, maintenir la flèche vers le bas tout en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Relâcher les boutons lorsque l'écran s'allume. Utiliser les flèches haut et bas pour faire défiler les options jusqu'à ce que « t Int » soit affiché à l'écran. Appuyer sur le bouton de verrouillage pour sélectionner l'option Intervalle.
- Appuyer sur les flèches haut et bas pour augmenter ou diminuer la durée souhaitée pour l'intervalle de minuteur. Lorsque la durée souhaitée (affiché en minutes) est affichée, appuyer sur le bouton de verrouillage pour entrer dans cette option. L'écran clignote trois fois pour indiquer que l'option a été enregistrée.
- Appuyer sur le bouton d'alimentation pour quitter ce mode.



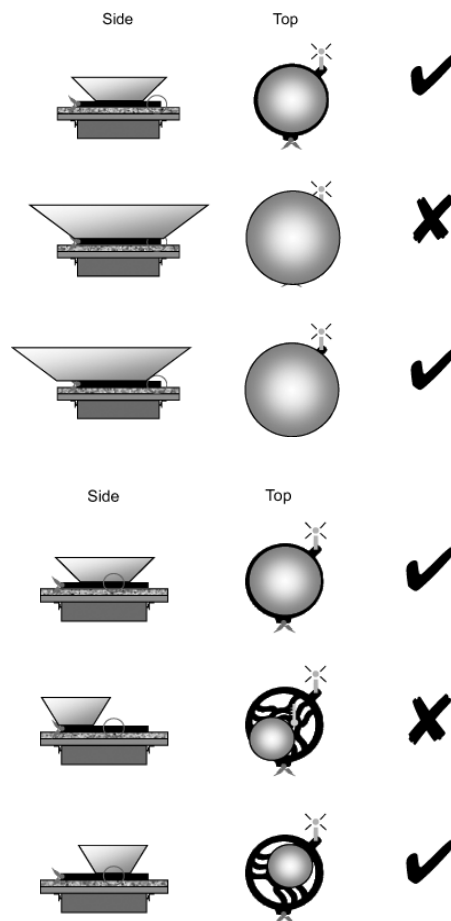
Conseils de cuisson

La languette du transmetteur sans-fil du Magneeto^{MC} II ne doit pas être couverte par le plat. Ceci empêchera une communication adéquate.

Si une grande casserole doit être utilisée, il est alors approprié de couvrir la DEL rouge, mais NON la languette du transmetteur sans-fil.

La casserole doit être en contact avec le capteur de température. Il pourrait y avoir surchauffe de la casserole, ce qui peut causer des dommages de borne au Magneeto^{MC} II.

Si une petite casserole doit être utilisée, alors elle doit être en contact avec le capteur de température.



Soin et maintenance

Unité de réchaud à induction Incognito

Votre réchaud à induction est facile à garder propre. Veuillez à bien suivre ces instructions très simples :

- Mettre l'unité hors tension et retirer la fiche de toute prise de courant avant de la nettoyer.
- Ne jamais plonger le réchaud à induction dans l'eau ou le mettre dans le lave-vaisselle.

Nettoyage :

- Lorsque nécessaire, nettoyer avec un savon doux ou un détergent.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Soins et précautions :

- L'antenne de l'unité d'induction est située à l'arrière de l'unité. La languette du transmetteur sans-fil doit être positionnée sur l'antenne.
- Utiliser le Magneeto^{MC} II UNIQUEMENT avec les réchauds à induction Incognito et la gamme des unités à induction avec transmetteur sans fil 650 W. Ne pas utiliser le Magneeto^{MC} II avec tout autre appareil d'induction, alors qu'il peut être endommagé.
- La taille inférieure de la casserole devrait être comprise entre 7 et 12 po (17,8-30,5 cm) de diamètre. La partie inférieure du plat/casserole doit être plate et en contact avec le dôme de capteur de température ou il peut y avoir risque de surchauffe.
- Un fléchissement vers le haut du Magneeto^{MC} II lorsqu'il est chaud et qu'une batterie de cuisine/des ustensiles de cuisson est(sont) retiré(s) est normal et disparaît avec le refroidissement ou lorsqu'une batterie de cuisine/des ustensiles de cuisson est(sont) placée(placés) sur le dessus.
- Ne pas significativement plier ou tordre le Magneeto^{MC} II car des dommages pourraient en résulter.

Pour nettoyer les panneaux de commande :

- Les panneaux de commande devraient seulement être nettoyés avec un chiffon humide.
- MISE EN GARDE : Les panneaux de commande ne sont pas étanches. L'exposition à l'eau pulvérisée peut causer des défaillances du panneau de commande. NE PAS utiliser de lavage sous pression ou avec un boyau.



Dépannage

Dans le cas d'un éventuel dysfonctionnement, votre réchaud à induction affichera un code d'erreur sur l'afficheur alphanumérique. Certains modèles émettront un signal sonore un certain nombre de fois, indiqué par l'erreur et feront clignoter les voyants sur le boîtier de commande. Veuillez consulter le tableau ci-dessous lorsque vous rencontrez un code d'erreur.

Pour réinitialiser les conditions d'erreur, retirer la casserole de l'unité et appuyer sur le bouton d'alimentation, ou débrancher l'appareil.

Erreur	Cause d'erreur	Message affiché	Dépannage
1	Capteur de température brisé	E-01	Maintenance nécessaire
3	Surcharge (crête)	E-03	Essayer différents ustensiles de cuisine. Une maintenance peut être requise.
6	Haute tension de ligne	E-06	Pour réinitialiser, débrancher l'appareil, attendre 5 secondes, puis brancher à nouveau. Si le problème persiste, demander à un électricien de surveiller la tension de la ligne.
7	Défaillance matérielle	E-07	Maintenance nécessaire.
8	Défaillance croisée zéro	E-08	Mettre l'appareil hors tension, puis sous tension. Brancher l'unité dans la prise d'un disjoncteur différent. Si le problème persiste, une maintenance est nécessaire sur l'appareil
10	Panne de RTD sur le Magneeto ^{MC} II	E-10	Le Magneeto ^{MC} II nécessite une réparation. Maintenance nécessaire sur le Magneeto TM II.
11	Communication de balises	E-11	S'assurer que la languette du transmetteur sans fil sur la casserole est correctement placée.
12	Panne du lecteur du transmetteur sans-fil	E-12	Maintenance nécessaire.
13	Erreur d'interface utilisateur	E-13	Vérifier la connexion du panneau de commande, couper et rallumer l'alimentation électrique. Maintenance nécessaire
16	Erreur critique	E-16	Maintenance nécessaire.

Symptôme	Cause probable	Solution possible
Pas d'alimentation (Aucune lumière ou bruit de ventilateur)	<ul style="list-style-type: none"> Unité débranchée Aucune alimentation sur l'embase 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher l'unité dans une prise appropriée S'assurer que la prise est alimentée Vérifier les interrupteurs muraux Vérifier le disjoncteur Brancher un autre appareil électronique dans la prise pour s'assurer qu'il y a de l'alimentation
La casserole ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> La casserole n'est pas compatible à l'induction Casserole non centrée 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser une casserole compatible à l'induction Centrer la casserole
Le réchaud à induction s'arrête subitement de chauffer	<ul style="list-style-type: none"> Possible baisse de tension Le circuit est partagé avec un autre appareil électrique Arrêt de sécurité engagé 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer de niveaux d'alimentation/tension appropriés S'assurer que le réchaud à induction ne partage pas un circuit avec d'autres appareils électriques L'arrêt de sécurité sera enclenché si une casserole vide est laissée sur la surface du réchaud à induction tandis que l'unité fonctionne à pleine puissance. S'assurer que la surface du réchaud à induction est vide. Attendre 15-20 minutes afin que l'unité se réinitialise.
La casserole ne devient pas assez chaude, même si les niveaux de puissance sont réglés au maximum - casserole compatible à l'induction en utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Rallonge en cours d'utilisation Le circuit est partagé avec un autre appareil électrique 	<ul style="list-style-type: none"> NE PAS utiliser de rallonges. Les cordons de rallonge peuvent affecter les niveaux de puissance atteignant l'appareil. S'assurer que le réchaud à induction ne partage pas un circuit avec d'autres appareils électriques
La casserole chauffe inégalement, ne maintient le niveau de chaleur, ou surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> La casserole n'est pas compatible à l'induction La partie inférieure de la casserole peut ne pas être assez plate Casserole non centrée Le diamètre de la casserole est inférieur à 7 po ou plus de 12 po 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser une casserole compatible à l'induction Utiliser une casserole plus plate Centrer la casserole Utiliser une casserole compatible à l'induction entre 7 po-12 po (17,8-30,5 cm) de diamètre

Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez votre distributeur ou l'agence d'entretien autorisée. Vous pouvez obtenir le nom du centre de réparation agréé auprès du revendeur de votre région.

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

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

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

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

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre four sont situés sur la plaque d'identification montée sur le côté gauche supérieur de la porte du four s'ouvrant sous le panneau de commande.

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

No du modèle _____ No de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

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

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Garantie

GARANTI DE RÉCHAUD À INDUCTION AUTONOME GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

Les réchauds à induction autonomes et toutes leurs pièces, à l'exception de ce qui est détaillé ci-dessous*†, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication en utilisation résidentielle normale pendant d'un (1) an à partir de la date d'achat d'origine. Le garant, Viking Range, LLC, réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute pièce en panne ou défectueuse pendant la période de garantie.

***GARANTIE ESTHÉTIQUE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti contre tout défaut esthétique de matériaux ou de fabrication (tel que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches sur la peinture/porcelaine, etc.) pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve, la période la plus longue étant à retenir. Tout défaut doit être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date d'achat d'origine. Viking Range, LLC utilise des processus et des matériaux de haute qualité pour réaliser les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée à cause des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine ainsi que des différences liées à l'éclairage de la cuisine, à l'emplacement du produit et à d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur liées à ces facteurs.

†GARANTIE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS EN APPLICATIONS « RÉSIDENIELLES PLUS » : Cette garantie complète couvre les applications où l'utilisation du produit dépasse l'utilisation résidentielle normale, mais la période de garantie pour les produits utilisés dans de telles applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Les exemples d'applications couvertes par cette garantie sont les gîtes touristiques, la caserne des pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Avec la garantie « résidentielle plus », le produit, ses pièces et ses accessoires sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les lieux commerciaux tels que les restaurants, les lieux de restauration et les lieux de restauration collective.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Cette garantie s'applique à l'acheteur d'origine du produit garanti selon les modalités définies et à chaque acquéreur du produit pendant la période de garantie et elle s'applique aux produits achetés et se trouvant aux États-Unis, au Canada, le Mexique et les Caraïbes (à l'exclusion de Cuba, la République dominicaine et Haïti). Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où vous demandez un entretien. Si le produit ou l'une de ses pièces contient un défaut ou fonctionne mal pendant la période de garantie complète après que le garant a tenté un nombre raisonnable de fois de remédier au défaut ou au mauvais fonctionnement, le propriétaire obtiendra un remboursement ou le remplacement du produit ou de la (des) pièce(s). Le remplacement d'une pièce comprend son installation gratuite, à l'exception de ce qui est spécifié dans la garantie limitée. Selon cette garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréé par Viking Range, LLC. L'entretien sera réalisé pendant les heures normales de travail et le travail effectué en heures supplémentaires ou en tarif majoré ne sera pas couvert par cette garantie.

Le propriétaire est responsable de l'installation correcte, doit s'assurer qu'un entretien nécessaire et raisonnable est réalisé, doit fournir une preuve d'achat sur demande et rendre l'appareil raisonnablement accessible pour l'entretien. Le renvoi de la carte d'enregistrement de propriétaire n'est pas une condition de couverture de garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la 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 pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une juridiction à l'autre.

EXCLUSION DE GARANTIE : Cette garantie ne s'applique pas aux dommages qui résultent d'abus, d'absence d'entretien nécessaire et raisonnable, d'accident, de livraison, de négligence, de catastrophe naturelle, de perte d'alimentation électrique sur le produit pour quelque raison que ce soit, de modifications, d'une utilisation extérieure, d'une installation incorrecte, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations ou d'entretien du produit réalisés par toute autre personne qu'un agent d'entretien ou un représentant autorisé par Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial.

LIMITATION DES RECOURS ET DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONCERNANT CE PRODUIT SERA L'ENSEMBLE DES RECOURS DÉFINIS CI-DESSUS. VIKING RANGE, LLC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, INCLUANT MAIS NE SE LIMITANT PAS À LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS, À CAUSE D'UNE PANNE DU PRODUIT, SURVENANT EN VIOLATION DE GARANTIE, EN VIOLATION DE CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou consécutifs, dans un tel cas, cette disposition ne s'appliquera pas. **TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT A UNE DURÉE LIMITÉE À LA PÉRIODE COUVERTE PAR LES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPLICITES APPLICABLES DÉFINIES CI-DESSUS.** Certains états n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

ENTRETIEN SOUS GARANTIE

Pour obtenir un entretien sous garantie, contactez un agent d'entretien autorisé ou Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Fournir les numéros de modèle et de série et la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve. Pour obtenir le nom de l'agence d'entretien autorisée la plus proche, appelez Viking Range, LLC. **IMPORTANT :** Conservez la preuve d'achat d'origine pour établir la période de garantie.

Les spécifications sont modifiables sans préavis.

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

Pour plus d'informations sur un produit, appelez le 1-888-845-4641 ou visitez notre site Web à vikingrange.com aux États-Unis ou brigade.ca au Canada