



Use & Care Manual

5 Series Built-In Electric Rangetops / Built-In Induction
Rangetops

VERT53044B | VERT53646B

VIRT53044B | VIRT53646B



Congratulations

Congratulations and welcome an elite world of ownership. We hope you will enjoy and appreciate the care and attention we have put into every detail of your new, state-of-the-art self-cleaning range.

Your range is designed to offer years of reliable service. This Use and Care Manual will provide you with the information you need to become familiar with your product's care and operation.

Your complete satisfaction is our ultimate goal. If you have any questions or comments about this product, please contact the dealer from whom you purchased it, or contact our Consumer Support Center at 1-888-845-4641.

We appreciate your choice of our range and hope that you will again select our products for your other major appliance needs.

For more information about the complete and growing selection of products, visit us online at www.vikingrange.com

Table of Contents

Getting Started 3 **Cleaning and Maintenance 13**

 Warnings 3 **Service Information 15**

 Before Using Your Rangetop. 7

Product Controls 7

 Electric Rangetop Features 7

 Induction Rangetop Features 8

Surface Operation 9

 Choosing the Correct Cookware 9

 Induction Rangetop. 10

 Electric Rangetop 10

 Surface Cooking Tips. 11

 Surface Heat Settings 11

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating this appliance.

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

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER
Hazards or unsafe practices which WILL result in death or severe personal injury
⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices which COULD result in death or severe personal injury
⚠ CAUTION
Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury or property damage.
All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

GETTING STARTED

Warnings

⚠ WARNING



To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion, **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.

⚠ CAUTION

This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ CAUTION



BURN HAZARD

To avoid risk of injury, **DO NOT** touch the glass top during use or immediately after use. These surfaces can get hot.

⚠ CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

⚠ WARNING



BURN OR ELECTRICAL SHOCK HAZARD

To avoid risk of injury or death, Make sure all controls are **OFF** and surface is **COOL** before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock.



⚠ CAUTION

FALLING HAZARD



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

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage, **DO NOT** use cast iron cookware. Cast iron retains heat and may result in damaging the rangetop.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.
- If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.
- NEVER leave any items on the rangetop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.
- Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. DO NOT leave plastic items on the rangetop as they may melt or soften if left too close to the vent or a surface element.
- Combustible items (paper, plastic, etc.) may ignite and metallic items may become hot and cause burns. DO NOT pour spirits over hot foods. DO NOT leave oven unsupervised when drying herbs, breads, mushrooms, etc; fire hazard.

In Case of Fire

- Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.
- Cooking Surface: Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- NEVER pick up or move a flaming pan.
- DO NOT use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

- To eliminate the hazard of reaching over hot surface elements, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.
- NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.
- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy and should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

Cooking Safety

- ALWAYS place a pan on a surface element before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface element. Make sure the correct element is turned on. When cooking is completed, turn element off before removing pan.
- NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boil overs cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. DO NOT use high heat for extended cooking operations.
- NEVER heat an unopened container on the surface element. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy pot-holders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should NEVER be used as potholders because they can trail across hot surface elements and ignite or get caught on appliance parts.
- ALWAYS let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.
- DO NOT let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan off.

- NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.
- If you are “flaming” liquor or other spirits under an exhaust, TURN THE FAN OFF. The draft could cause the flames to spread out of control.

Utensil Safety

- Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.
- Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, DO NOT extend handles over adjacent burners. ALWAYS turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.
- NEVER let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for rangetop surface usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer’s instructions when using glass.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. DO NOT use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. DO NOT use eyelid covers for the surface units, or stovetop grills. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Heating Elements and Glass Ceramic Cooking Surfaces

- Surface areas on or adjacent to the unit may be hot enough to cause burns.
- During and after use, DO NOT touch or let clothing or other flammable material contact surface of unit or areas near unit, or heating elements, until they have had sufficient time to cool.
- DO NOT COOK ON BROKEN COOKING SURFACE – If cooking surface should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooking surface and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. DO NOT touch the surface elements or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.
- Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important notice regarding pet birds:

NEVER keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Radio Interference

This unit generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna
- Increase the distance between the unit and receiver
- Connect the unit into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

NOTE: It is the user's responsibility to correct any interference.

About Your Appliance

- DO NOT touch the glass top during use or immediately after use. These surfaces can get hot.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Before Using Your Rangetop

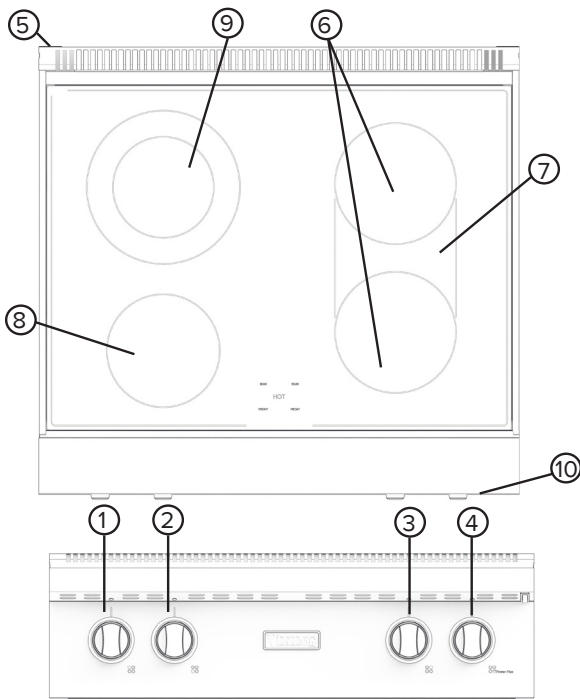
All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process. Before starting to cook, clean the range with a damp soapy sponge being careful to not squeeze excess amounts water into openings around control panel or rear trim. There may be some burn off and odors on first use of the appliance—this is normal.

Glass Rangetop

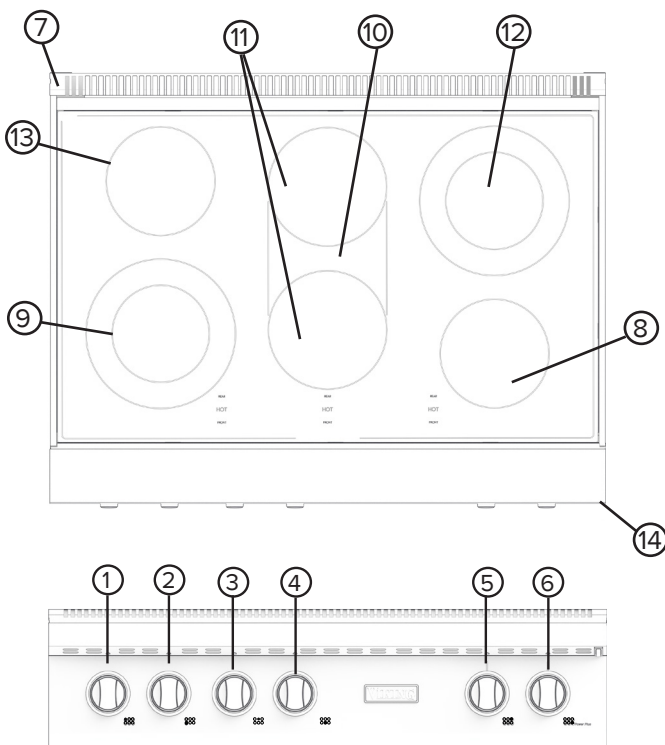
Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended.

PRODUCT CONTROLS

Electric Rangetop Features

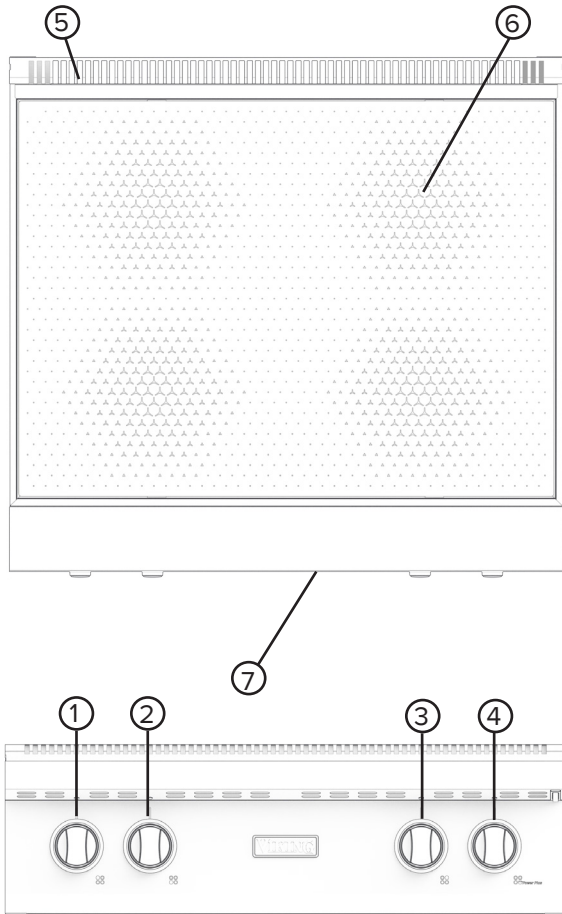


1. Left rear element control knob
2. Left front element control knob
3. Right rear element control knob
4. Right front element control knob
5. Stainless steel island trim
6. Two 7-1/2" 1,800-watt elements
7. 800-watt "bridge" element between right front and right rear elements
8. One 6-1/2" 1,500-watt element
9. Dual element 9-1/2" 3,000-watt/6" 1,400-watt element
10. Identification plate

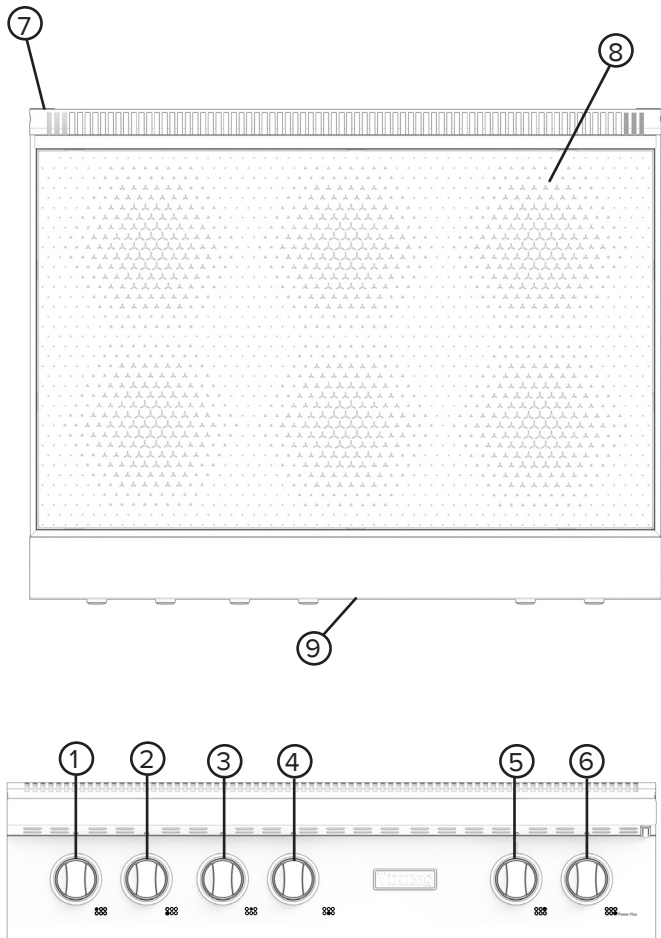


1. Left rear element control knob
2. Left front element control knob
3. Center rear element control knob
4. Center front element control knob
5. Right rear element control knob
6. Right front element control knob
7. Stainless steel island trim
8. One 6-1/2" 1,500-watt element
9. Dual element 9-1/2" 3,000-watt/6" 1,400-watt element
10. 800-watt "bridge" element between center front and center rear elements
11. Two 7-1/2" 1,800-watt elements
12. Dual element 9-1/2" 3,000-watt/6" 1,400-watt element
13. One 6-1/2" 1,500-watt element
14. Identification plate

Induction Rangetop Features



1. Left rear element control knob
2. Left front element control knob
3. Right rear element control knob
4. Right front element control knob
5. Stainless steel island trim
6. (4) Four 3700/2300 Watt elements
7. Identification Plate



1. Left rear element control knob
2. Left front element control knob
3. Center rear element control knob
4. Center front element control knob
5. Right rear element control knob
6. Right front element control knob
7. Stainless steel island trim
8. (6) Six 3700/2300 watt elements
9. Identification plate

SURFACE OPERATION

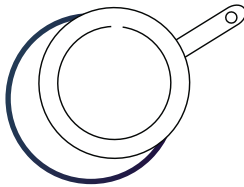
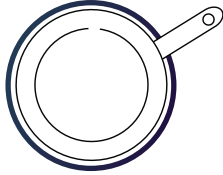
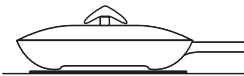
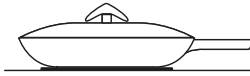
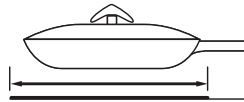
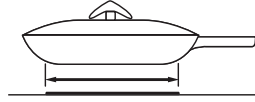

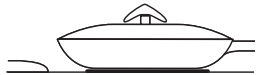


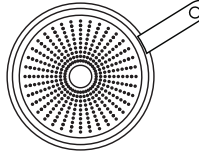
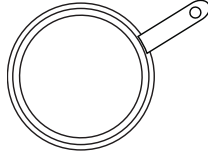
Cooking Vessels

Each cook has his or her own preference for the particular cooking vessels that are most appropriate for the type of cooking being done.

Most cooking vessels are suitable for use on the electric range and it is not necessary to replace your present domestic vessels with commercial cookware. This a matter of personal choice. As with any cookware, yours should be in good condition and free from excessive dents on the bottom to provide maximum performance and convenience. *For the induction range, cookware needs to be induction compatible and completely magnetic on the bottom. Partial magnetic bottoms will not perform properly.*

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

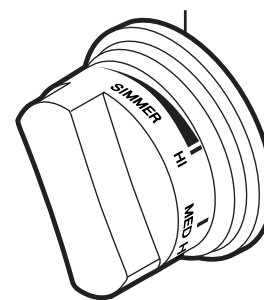
Choosing the Correct Cookware

	INCORRECT	CORRECT
<p>Cookware must be centered and fully contact the surface of the cooking element.</p>		
<p>Use flat-bottomed pans. Do not use cookware with a footed base.</p>		
<p>Pans should meet or exceed the recommended minimum size for the cooking element used.</p>		
<p>Make sure pans sit completely on the cooktop surface and not on the cooktop trim.</p>		
<p>Cookware should be properly balanced. Pans with heavy handles will tilt.</p>		
<p>For induction ranges, cookware needs to be completely magnetic on the bottom. Partial magnetic bottoms will not perform properly. Do not use cookware such as pottery, glass, aluminum, copper, bronze, or cast iron.</p>		

Electric Rangetop

Single Front or Rear Element

Push in and turn the control knob counterclockwise to the desired setting. The element will cycle on and off to maintain the desired heat setting. When finished, turn all controls to "OFF."



Front and Bridge Element

Push in and turn the right rear control knob clockwise to the desired setting. The rear element and the bridge element will cycle on and off to maintain the desired heat setting. When finished, turn all controls "OFF."

Electric Hot Surface Indicator Lights

The rangetop has hot surface indicator lights located in the center of the glass rangetop. The hot surface indicator light will glow red when the corresponding element is heated. The light will remain on after turning off the control knob until the element has cooled to a safe temperature.



⚠ CAUTION

Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction surface since they can get hot.

⚠ CAUTION

DO NOT heat empty cookware or let cookware boil dry. The cookware can absorb an excessive amount of heat very quickly, resulting in possible damage to the cookware and ceramic glass.

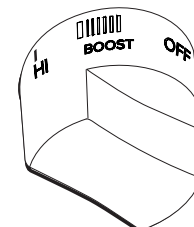
Induction Rangetop

Induction Cookware

Induction cooking utilizes magnetic power which reacts with iron in the base of cookware, instantly transforming the pot or pan into the heat source. The heat stops when the cookware is removed. Your cookware should be induction compatible and **MUST** have a magnetic layer of steel for your induction cooktop to operate properly. The cookware should have a flat, heavy magnetic bottom and straight sides with a diameter of 5" (13 cm) to 12" (31 cm) to accommodate the various sized elements. The induction cookware should be in good condition and free from excessive dents on the bottom to provide maximum performance and convenience. Cookware that is **NOT** suitable for your induction cooktop includes pottery, glass, aluminum, copper, bronze, cast iron and any type of cookware with a footed base.

Operating Single Elements

All burners have variable controls. Turn the knob clockwise one click left to achieve the lowest setting. Continue turning clockwise to the desired SIMMER, LOW, MED, or HI Settings. The final setting once you have turned the knob clockwise to its max is the BOOST setting. Boost mode can be activated by over-rotating the knob and holding until the indicator light turns white indicating that boost mode is active. Boost mode temporarily increases the power to the element allowing for faster heat up times. It is recommended to use this function for boiling water or other liquids. You can only boost 1 element per side at the same time. Boost only operates for 10 minutes then automatically reduces to the high setting indicated by the indicator light turning blue.



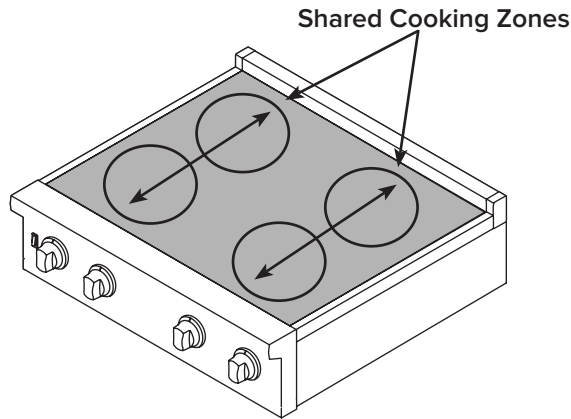
If you boost an element while using an element on the same side, the element not in boost (indicated by blue indicator light) will have the power reduced automatically. If you boost both elements at the same time (Both indicators are white) both elements will get the same power which is 1/2 of the normal boost. This is good for using a griddle or rectangular pan over both elements. It is recommended to only use Boost when boiling a pot of liquid, otherwise use the Low to High settings.

Induction Cooking Power

The Induction cooktop has 2 generators and 4 cooking zones based on the model. Each generator powers 2 shared cooking zones.

If using more than one cooking zone on high power on the same generator, the maximum cooking power may be reduced. For best performance results, start cooking on only one zone per shared generator. Once it has reached cooking temperature, start cooking on the second cooking zone.

Power sharing tips: Remember to select the power setting last for the cooking element you want to maintain at a full setting heat. To maintain full setting for two items, place items in non-shared zones.



Surface Cooking Tips

The minimum pot or pan (vessel) diameter recommended is 5” (13 cm). Use of pots or pans as small as 4” (10 cm) is possible but not recommended.

Note: If ALL elements are turned to HI for a long period of time, the internal temperature inside the cooktop may rise, causing the cooktop to turn off.

Surface Heat Settings

Heat Setting	Use
Simmer	Melting small quantities Steaming rice Simmering sauces
Low	Melting large quantities
Med Low	Low-temperature frying (eggs, etc.) Simmering large quantities Heating milk, cream sauces, gravies, and puddings
Med	Sauteing and browning, braising, and pan-frying Maintaining slow boil on large quantities
Med High	High-temperature frying Pan broiling Maintaining fast boil on large quantities
High	Boiling water quickly Deep-fat frying in large utensil

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

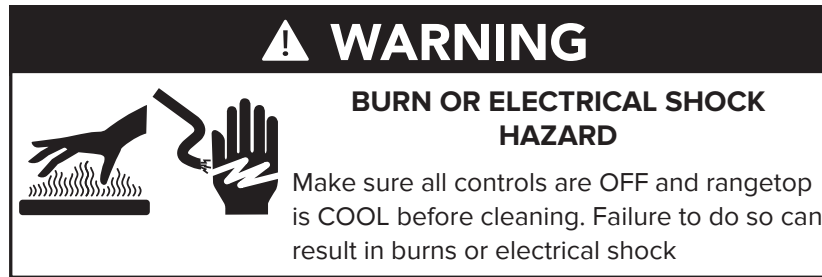
Cooking Guide - Suggested Heat Setting

Food	Start at Setting	Complete at Setting
Rice	Hi - cover, bring water to a boil	Lo - cover, finish timing according to directions
Chocolate	Lo - until melted	
Candy	Lo - cook	
Pudding, pie filling	Lo - cook according to directions	
Eggs - in shell fried poached	Hi - cover, bring to boil Hi - until pan is hot Hi - bring water to boil	OFF - let set to desired doneness Lo - Med, cook to desired doneness Lo - finish cooking
Sauces	Hi - melt fat	Lo-Med, finish cooking
Soups, stews	Hi - heat up liquid	Lo-Med, finish cooking
Vegetables	Hi - preheat skillet	Lo-Med, finish cooking until desired tenderness is reached
Breads - french toast, pancakes	Med-Hi, preheat skillet	Lo - cook to desired brownness
Cooked cereals, grits, oatmeal	Hi - cover, bring water to a boil	Lo-Med, add cereal and cook according to directions
Bacon, sausages	Hi - preheat skillet	Med - cook to desired doneness
Swiss steaks	Hi - melt fat, Med-Hi - to brown meat	Lo - add liquid, cover, simmer until tender
Chicken, fried	Hi - melt fat Med-Hi - to brown crust	Lo - cook until tender
Hamburgers, pork chops	Hi - preheat skillet	Med - to brown meat and cook to desired brownness
Pasta	Hi - bring salted water to a boil, add pasta slowly	Med - maintain boil until tender

Remember that induction cooking is instantaneous and boiling time is decreased when using the proper induction cookware.

CLEANING AND MAINTENANCE

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your rangetop must be kept clean and maintained properly. Before cleaning, make sure all controls are in the “OFF” position. Disconnect power if you are going to clean thoroughly with water.



Glass Ceramic Top

Cleaning of glass ceramic tops is different from cleaning a standard porcelain finish. To maintain and protect the surface of your new glass

ceramic top, follow these basic steps:

For normal light soil:

Rub a few drops of a glass ceramic cream to the cool soiled area using a damp paper towel. Wipe until all soil and cream are removed. Frequent cleaning leaves a protective coating which is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned soil:

1. Apply a few drops of glass ceramic cleaning cream to the cool soiled area.
2. Using a damp paper towel, rub cream into burned on area.
3. Carefully scrape remaining soil with a razor scraper. Hold the scraper at a 30° angle against the ceramic surface.
4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection, after all soil has been removed, polish the entire surface with the cleaning cream.
5. Buff with a dry paper towel. As the cleaning cream cleans, it leaves a protective coating on the glass surface. This coating helps to prevent build-up of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwashing detergents remove this protective coating and therefore make the glass ceramic top more susceptible to staining.

Cleaning Problems on Glass Tops

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Brown streaks and specks	Cleaning with sponge or cloth containing soil laden detergent water.	Use cleaning cream with clean damp paper towel.	Use a light application of cleaning cream with a clean damp paper towel.
Blackened burned on spots	Spatters or spillovers onto a hot cooking area or accidental melting of a plastic film, such as a bread bag.	Wipe all spillovers as soon as it is safe and <i>DO NOT</i> put plastic items on a warm cooking area.	Clean area with cleaning cream and a damp paper towel, non-abrasive nylon pad or scouring brush. If burn-on is not removed, cool cooktop, and carefully scrape area with a single- edged razor blade held at a 30° angle.
Fine brown/ gray lines, fine scratches, or abrasions which have collected soil	Coarse particles (salt, sugar) can get caught on the bottom of cookware and become embedded into top. Use of abrasive cleaning materials.	Wipe the bottom of cookware before cooking. Clean top daily with cleaning cream. <i>DO NOT</i> use abrasive cleaning materials	Fine scratches are not removable but can be minimized by daily use of cleaning cream.
Smearing or streaking	Use of too much cleaning cream or use of a soiled dishcloth.	Use a small amount of cream. Rinse thoroughly before drying. Use only paper towels or nylon scrub pad or brush.	Dampen paper towel with a mixture of vinegar and water and wipe surface. Wipe area with damp paper towel or lint free cloth.
Hard water spots	Condensation from cooking may cause minerals found in water and acids to drip on glasstop and cause gray deposits. The spots are often so thin they appear to be in or the glasstop.	Make sure the bottom of utensils are dry before cooking. Daily use of cleaning cream will help keep top free from hard water mineral deposits and food discoloration.	Mix cleaning cream with water and apply a thick paste to stained area. Scrub vigorously. If stain is not removed, reapply cleaner and repeat process. Also try cleaning procedure for smearing and streaking.

Control Panel

DO NOT use any cleaners containing ammonia or abrasives. They could remove the graphics from the control panel. Use hot, soapy water and a soft clean cloth.

Control Knobs

MAKE SURE ALL CONTROL KNOBS POINT TO THE “OFF” POSITION BEFORE REMOVING. Pull the knobs straight off. Wash in detergent and warm water. Dry completely and replace by pushing firmly onto stem.

Stainless Steel Parts

All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot soapy water at the end of each cooling period and with a liquid cleaner designed for that material when soapy water will not do the job. **DO NOT** use steel wool, abrasive cloths, cleansers, or powders. If necessary, scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak the area with hot towels to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula or scraper. **DO NOT** use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. **DO NOT** permit citrus or tomato juice to remain on stainless steel surface, as citric acid will permanently discolor stainless steel. Wipe up any spills immediately.

Power Failure

No attempt should be made to operate the appliance during a power failure. Make sure the controls are in the “OFF” position. Momentary power failure can occur unnoticed. The rangetop is affected only when the power is interrupted. When it comes back on, the rangetop will function properly without any adjustments. A “brown-out” may or may not affect operation, depending on how severe the power loss is.

Material Compatibility Detector - Induction Rangetops

If the pan’s material or its dimensions are not suitable, the pan indicator will flash and the unit will not cycle on.

Small Object Detector - Induction Rangetops

The induction range will not recognize any object or utensil smaller than 2 inches in diameter. For best results, use pans that are between 5” (13 cm) and 12” (31 cm) in diameter.

SERVICE INFORMATION

If service is required, contact your authorized service agency.

Have the following information readily available.

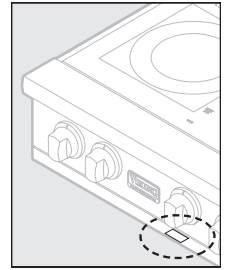
- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased

Clearly describe the problem that you are having. If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problems, contact Viking Range, LLC at 1-888-845-4641, or write to:

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. The model and serial number for your rangetop can be found under the control panel.

Record the following information indicated below. You will need it if service is ever required.



Model no. _____

Serial no. _____

Date of purchase _____

Date installed _____

Dealer's name _____

Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under the warranty.

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

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

For product information, call 1-888-845-4641
or visit our website at vikingrange.com



Mode d'emploi

Tables de cuisson électriques encastrables /
Tables de cuisson induction encastrables

VERT53044B | VERT53646B

VIRT53044B | VIRT53646B



Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils Brigade. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle table de cuisson électrique à la pointe de la technologie

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

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-845-4641.

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

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Viking, allez voir notre site web www.vikingrange.com.

Table des matières

Mise en route	3	Réglages de température des plaques de cuisson	
Avertissements	3		11
Avant d'utiliser la cuisinière	6	Nettoyage et maintenance	13
Commandes	7	Service Après-vente	15
Caractéristiques de la cuisinière Électrique . . .	7		
Caractéristiques de la cuisinière à Induction. . .	8		
Fonctionnement des plaques de cuisson . .	9		
Ustensiles de cuisson	9		
Choisir la bonne batterie de cuisine	9		
Cuisinière à induction	10		
Conseils de cuisson (cuisinière)	11		

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devrez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez TOUJOURS le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

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

MISE EN ROUTE

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion, **NE PAS** stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURE

Pour éviter tout risque de blessure, **NE** touchez **PAS** le plateau en verre pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation. Ces surfaces peuvent devenir chaudes.

⚠ ATTENTION

NE PAS chauffer d'ustensiles de cuisine vides ou laisser bouillir des ustensiles de cuisine à sec. Les ustensiles de cuisine peuvent absorber très rapidement une quantité excessive de chaleur, pouvant endommager la batterie de cuisine et la vitrocéramique.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION



RISQUE DE CHUTE

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

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, **NE PAS** utiliser d'articles de cuisson en fonte. La fonte emmagasine la chaleur et risque d'abîmer le dessus de la cuisinière.

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des plaques de cuisson.
- NE JAMAIS rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. NE PAS laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un inducteur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. NE PAS verser d'alcool sur des aliments chauds. NE PAS laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

- Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.
- Surface de cuisson : Étouffer le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- NE JAMAIS saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes
- Four : Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme.

Sécurité des enfants

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus des inducteurs, aucune armoire ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque de rangement à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.
- NE JAMAIS laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

Sécurité liée à la cuisson

- TOUJOURS placer la poêle sur l'inducteur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel inducteur. Veiller à allumer la bonne plaque. Une fois la cuisson terminée, éteindre l'inducteur avant de retirer la poêle ou la casserole.
- NE JAMAIS laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. NE PAS utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- NE JAMAIS faire chauffer un récipient fermé sur un inducteur ou dans le four. La pression qui s'emmagasine risque de faire exploser le récipient, causant des blessures graves et des dégâts matériels.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent JAMAIS être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un inducteur chaud et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.

- TOUJOURS laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.
- NE PAS laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE.
- NE JAMAIS porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.

Sécurité liée aux articles de cuisson

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à déplacer lorsqu'elles sont pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que l'article de cuisson est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de la cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter, en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, NE PAS orienter les manches au-dessus des plaques chauffantes adjacentes. TOUJOURS tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- NE JAMAIS laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Seuls certains types d'articles de cuisson en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du changement subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.
- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. NE PAS utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. NE PAS utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grils sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.

Inducteurs et surfaces de cuisson en vitrocéramique

- Les zones à proximité des éléments chauffants et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, NE PAS toucher, ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec la surface de l'appareil ou des zones à proximité de l'appareil, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- NE RIEN FAIRE CUIRE SUR UNE SURFACE DE CUISSON CASSÉE – Si la surface de cuisson vient à se casser, les solutions de nettoyage et les débordements risquent de pénétrer par la surface de cuisson cassée et de poser un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. NE PAS toucher les inducteurs ou les zones avoisinantes avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante Certains nettoyants peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Avis important lié aux oiseaux domestiques

NE JAMAIS laisser d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces où peuvent entrer les vapeurs de la cuisine. Les oiseaux ont un appareil respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées durant un cycle de nettoyage automatique peuvent être nocives, voire mortelles, pour les oiseaux. Les vapeurs dégagées suite à la surchauffe de l'huile ou de la graisse de cuisson, de la margarine et d'une poêle à revêtement anti-adhésif peuvent être tout aussi nocives.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Avant d'utiliser la cuisinière

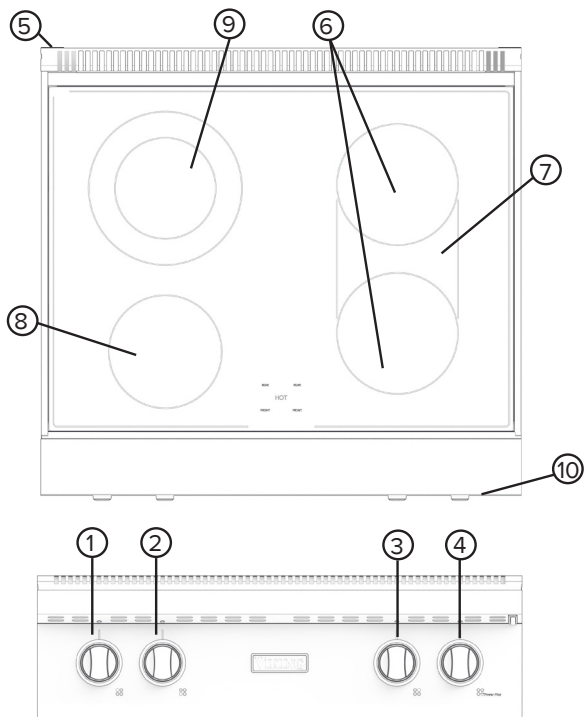
Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la cuisinière avec une éponge savonneuse humide en prenant soin de ne pas verser d'eau en excès dans les ouvertures situées autour du panneau de commande ou de la garniture arrière. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

Vitrocéramique

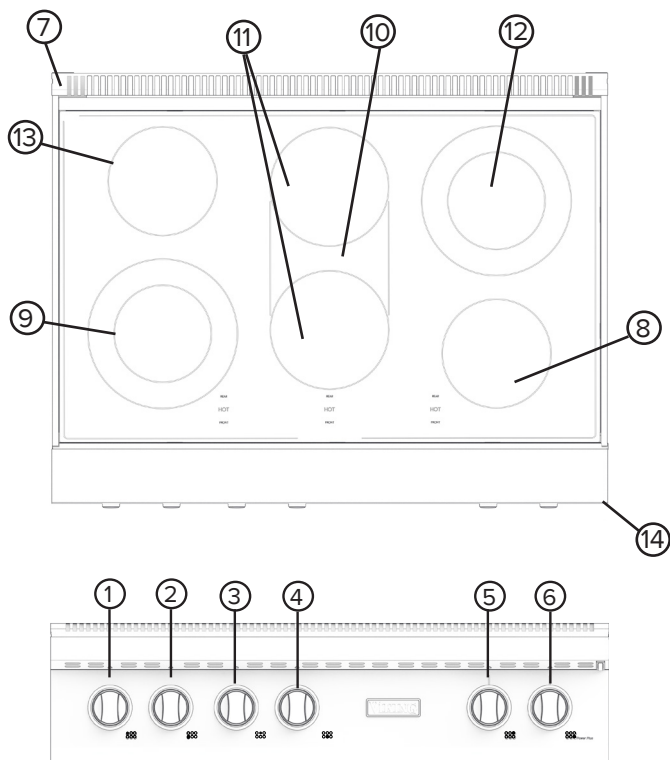
Nettoyez le dessus en vitrocéramique avant la première utilisation. Un nettoyage minutieux avec un nettoyeur pour vitres est recommandé.

COMMANDES

Caractéristiques de la cuisinière Électrique

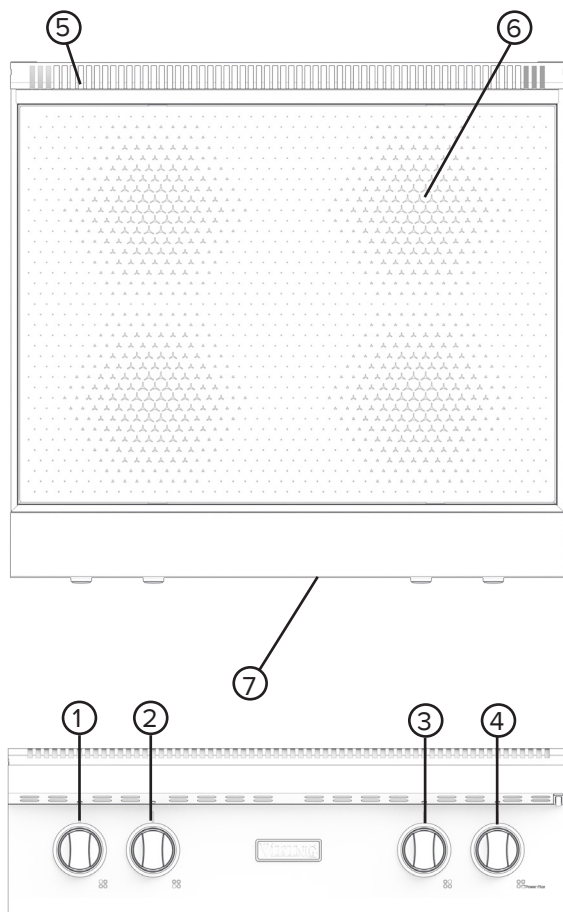


1. Bouton de commande de l'élément arrière gauche
2. Bouton de commande de l'élément avant gauche
3. Bouton de commande de l'élément arrière droit
4. Bouton de commande de l'élément avant droit
5. Garniture d'îlot en acier inoxydable
6. Deux éléments de 7 1/2 po de 1800 watts
7. Élément "pont" de 800 watts entre l'avant droit et l'arrière droit éléments
8. Un élément de 1500 watts de 6-1/2 po
9. Élément double 9-1/2" 3000 watts/6" élément 1400 watts
10. Plaque d'identification

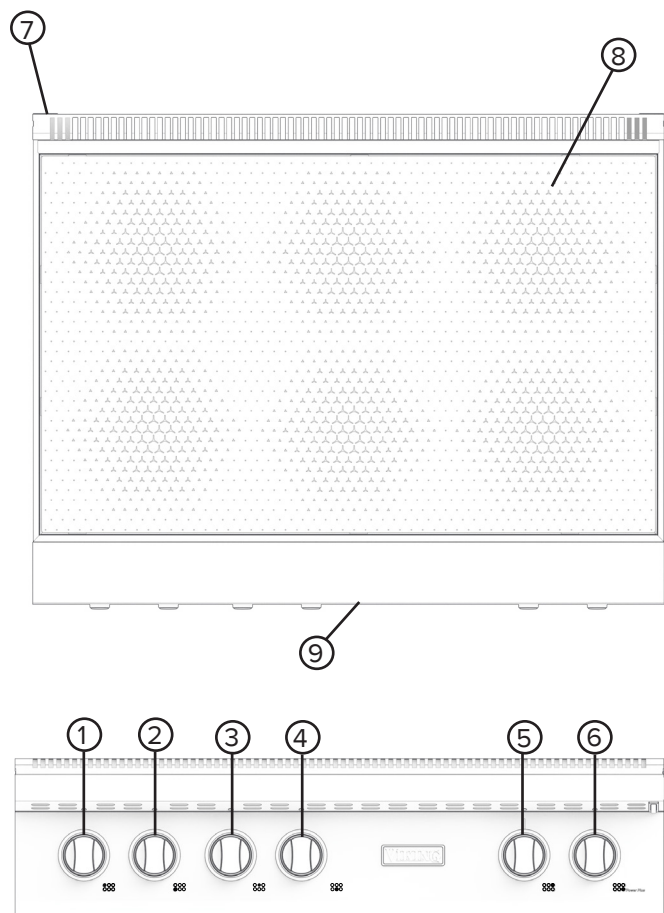


1. Bouton de commande de l'élément arrière gauche
2. Bouton de commande de l'élément avant gauche
3. Bouton de commande de l'élément central arrière
4. Bouton de commande central de l'élément avant
5. Bouton de commande de l'élément arrière droit
6. Bouton de commande de l'élément avant droit
7. Garniture d'îlot en acier inoxydable
8. Un élément de 1500 watts de 6-1/2 po
9. Élément double 9-1/2" 3000 watts/6" élément 1400 watts
10. Élément «pont» de 800 watts entre le centre avant et le centre arrière
11. Deux éléments de 7 1/2 po de 1800 watts
12. Élément double 9-1/2" 3000 watts/6" élément 1400 watts
13. Un élément de 1500 watts de 6-1/2 po
14. Plaque d'identification

Caractéristiques de la cuisinière à Induction



1. Bouton de commande de l'élément arrière gauche
2. Bouton de commande de l'élément avant gauche
3. Bouton de commande de l'élément arrière droit
4. Bouton de commande de l'élément avant droit
5. Garniture d'îlot en acier inoxydable
6. (4) Quatre éléments de 3700/2300 watts
7. Plaque d'identification



1. Bouton de commande de l'élément arrière gauche
2. Bouton de commande de l'élément avant gauche
3. Bouton de commande de l'élément central arrière
4. Bouton de commande central de l'élément avant
5. Bouton de commande de l'élément arrière droit
6. Bouton de commande de l'élément avant droit
7. Garniture d'îlot en acier inoxydable
8. (6) Six éléments de 3700/2300 watts
9. Plaque d'identification


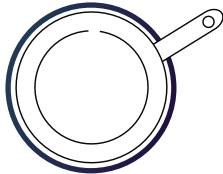
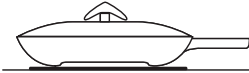
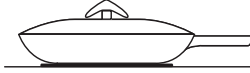
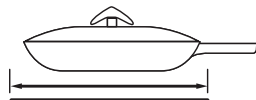
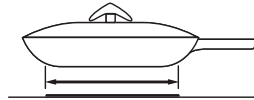




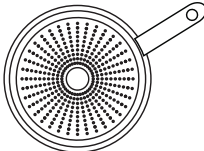
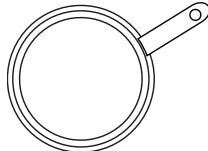
FONCTIONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON

Ustensiles de cuisson

Chaque cuisinier a ses préférences en ce qui concerne les ustensiles de cuisson répondant le mieux à la cuisine qu'il fait. La plupart des récipients de cuisson conviennent à une utilisation sur la cuisinière électrique et il n'est pas nécessaire de remplacer vos récipients domestiques actuels par des ustensiles de cuisine commerciaux. C'est une question de choix personnel. Comme pour tout ustensile de cuisine, le vôtre doit être en bon état et exempt de bosses excessives sur le fond pour offrir un maximum de performances et de commodité.

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

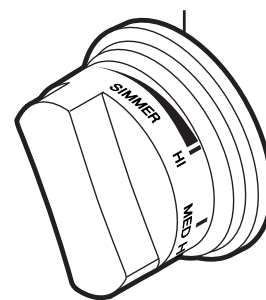
Choisir la bonne batterie de cuisine

	INCORRECT	CORRECT
La batterie de cuisine doit être centrée et pleinement en contact avec la surface de l'élément de cuisson.		
Utiliser des casseroles à fond plat. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec une base sur pied.		
Les casseroles devraient répondre ou dépasser la taille minimum recommandés pour l'élément de cuisson utilisé.		
S'assurer que la casserole repose complètement sur la surface de la cuisinière et non sur la garniture.		
La batterie de cuisine devrait être correctement équilibrée. Les casseroles avec des poignées pesantes basculeront.		
Pour les cuisinières à induction, les ustensiles de cuisine doivent être entièrement magnétiques sur le fond. Les fonds magnétiques partiels ne fonctionneront pas correctement. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine tels que la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze ou la fonte.		

Fonctionnement des plaques de cuisson

Plaque de cuisson avant ou arrière simple

Poussez puis tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'au réglage souhaité. La plaque chauffante s'allume et s'éteint pour maintenir la température souhaitée. Une fois la cuisson terminée, éteignez toutes les commandes.



Plaque de cuisson avant et pont chauffant

Poussez puis tournez le bouton de commande arrière droit dans le sens horaire jusqu'au réglage souhaité. La plaque chauffante arrière et le pont chauffant s'allument et s'éteignent pour maintenir la température souhaitée. Une fois la cuisson terminée, éteignez toutes les commandes.

Voyants lumineux de surface chaude

La table de cuisson est dotée de voyants lumineux de surface chaude situés au centre de la table de cuisson en verre. Le voyant de surface chaude s'allume en rouge lorsque l'élément correspondant est chauffé. La lumière restera allumée après avoir éteint le bouton de commande jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température sécuritaire.



⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

NE PAS chauffer d'ustensiles de cuisine vides ou laisser bouillir des ustensiles de cuisine à sec. La batterie de cuisine peut absorber une quantité excessive de chaleur très rapidement, ce qui peut endommager la batterie de cuisine et la vitrocéramique.

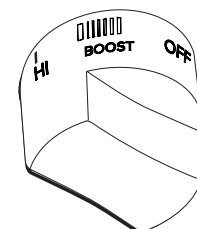
Cuisinière à induction

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 batterie de cuisine doit être compatible avec l'induction et DOIT avoir une couche d'acier magnétique pour que votre table de cuisson à induction fonctionne correctement. 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. Les ustensiles de cuisson à induction doivent être en bon état et exempts de bosses excessives sur le fond pour offrir une performance et une commodité maximales. Les ustensiles de cuisine qui ne conviennent PAS à votre table de cuisson à induction comprennent la poterie, le verre, l'aluminium, le cuivre, le bronze, la fonte et tout type d'ustensiles de cuisine avec une base sur pied.

Fonctionnement des éléments simples

Tous les brûleurs ont des commandes variables. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre d'un clic vers la gauche pour obtenir le réglage le plus bas. Continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'aux réglages SIMMER, Bas, Moyen ou Haut souhaités. Le réglage final une fois que vous avez tourné le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum est le réglage BOOST. Le mode Boost peut être activé en tournant trop le bouton et en le maintenant jusqu'à ce que le voyant lumineux devienne blanc indiquant que le mode Boost est actif. Le mode Boost augmente temporairement la puissance de l'élément permettant des temps de chauffe plus rapides. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides. Vous ne pouvez booster qu'un seul élément par côté à la fois. Le boost ne fonctionne que pendant 10 minutes puis se réduit automatiquement au réglage élevé indiqué par le voyant lumineux qui devient bleu.

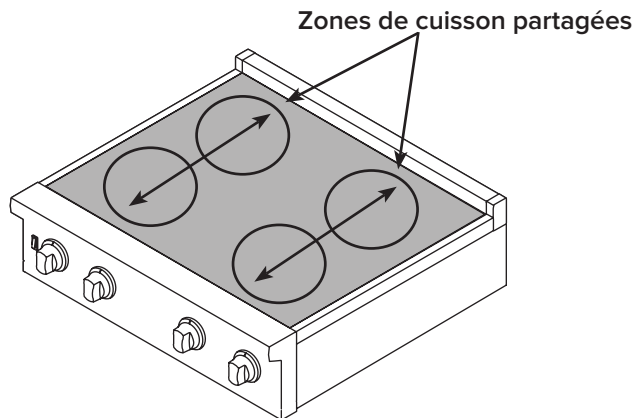


Si vous boostez un élément tout en utilisant un élément du même côté, l'élément qui n'est pas en boost (indiqué par un voyant bleu) verra sa puissance réduite automatiquement. Si vous augmentez les deux éléments en même temps (les deux indicateurs sont blancs), les deux éléments obtiendront la même puissance, soit la moitié de l'augmentation normale. C'est bon pour utiliser une plaque chauffante ou une poêle rectangulaire sur les deux éléments. Il est recommandé de n'utiliser Boost que lorsque vous faites bouillir une casserole de liquide, sinon utilisez les réglages Low to High.

Puissance de cuisson à induction

La table de cuisson à induction dispose de 2 générateurs et de 4 zones de cuisson selon le modèle. Chaque générateur alimente 2 zones de cuisson partagées. Si vous utilisez plus d'une zone de cuisson à puissance élevée sur le même générateur, la puissance de cuisson maximale peut être réduite. Pour le meilleur résultats de performance, démarrez la cuisson sur une seule zone par générateur partagé. Une fois la température de cuisson atteinte, lancez la cuisson sur la deuxième zone de cuisson.

Conseils de partage de puissance : N'oubliez pas de sélectionner le réglage de puissance en dernier pour l'élément de cuisson que vous souhaitez maintenir à une chaleur maximale. Pour conserver le réglage complet pour deux éléments, placer les éléments dans des zones non partagées.



Conseils de cuisson (cuisinière)

Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 5 po (13 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.

Remarque: Si TOUS les inducteurs sont sur HI pendant longtemps, la température interne de la plaque de cuisson risque de monter, ce qui entraînera son arrêt.

Réglages de température des plaques de cuisson

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer le lait, les sauces à la crème, les sauces au jus et les poudings
Med	Faire sauter et doré, braiser et cuire à la poêle Maintenir un petit bouillon sur de grandes quantités
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintenir un gros bouillon sur de grandes quantités
High	Pour porter rapidement l'eau à ébullition Cuisson en bain de friture dans une grande casserole

Remarque: Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.

Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

Aliments	Démarrer au réglage	Terminer au réglage
Riz	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo - couvrir, finir de minuter selon les indications
Chocolat	Lo - jusqu'à sa fonte	
Bonbons	Lo - faire cuire	Suivre la recette
Pouding, garnit ûre	Lo - faire cuire en suivant les indications	
Œufs - dans sa coque - sur le plat - pochés	Hi - couvrir, faire bouillir Hi - jusqu'à ce que la poêle soit chaude Hi - porter l'eau à ébullition	OFF - laisser cuire le temps souhaité Lo-Med - faire cuire le temps souhaité Lo - finir la cuisson
Sauces	Hi - faire fondre la graisse	Lo-Med, finir la cuisson
Soupes, ragoûts	Hi - faire chauffer le liquide	Lo-Med, finir la cuisson
Légumes	Hi - préchauffer la poêle	Lo-Med, finir la cuisson selon les préférences personnelles
Pains - pain perdu, crêpes	Med-Hi, préchauffer la poêle	Lo - faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait
Céréales cuites, gruau, porridge	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo-Med, ajouter les céréales et faire cuire selon les indications
Bacon, saucisses	Hi - préchauffer la poêle	Med - cuire à souhait
Biftecks à la suisse	Hi - faire fondre la graisse Med-Hi - saisir la viande	Lo - ajouter le liquide, couvrir, faire mijoter jusqu'à tendre
Poulet frit	Hi - faire fondre la graisse Med-Hi - faire dorer	Lo - faire cuire
Hamburgers, côtelettes de porc	Hi - préchauffer la poêle	Med - faire dorer la viande et cuire à souhait
Pâte	Hi - porter l'eau salée à ébullition, ajouter progressivement les pâtes	Med - maintenir le bouillon jusqu'à la fin de cuisson

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. Débranchez l'alimentation si vous prévoyez effectuer un nettoyage minutieux à l'eau.



Surface en vitrocéramique

Le nettoyage de la vitrocéramique est différent du nettoyage des finitions en porcelaine standard. Procédez comme suit pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en vitrocéramique:

Pour des salissures légères normales:

Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide. Frottez jusqu'à ce que toutes les salissures et la crème disparaissent. Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle dans la prévention des rayures et de l'abrasion.

Pour des salissures carbonisées tenaces:

1. Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide.
2. En utilisant une serviette en papier humide, frottez la crème dans la zone brûlée
3. Raclez avec précaution les salissures résiduelles à l'aide d'une lame de rasoir à un tranchant. Tenez la lame de rasoir à 30° par rapport à la surface en vitrocéramique.
4. S'il reste des salissures, reprenez la procédure précédente. Pour plus de protection, une fois toutes les salissures éliminées, faites briller l'ensemble de la surface avec la crème nettoyante.
5. Faites briller avec un essuie-tout sec. Tout en nettoyant, la crème laisse une couche de protection sur la surface en verre. Cette couche empêche l'accumulation de dépôts calcaires (taches d'eau) et facilitera les nettoyages ultérieurs. Remarque : Les liquides à vaisselle retirent cette couche de protection et, par conséquent, rendent la surface en vitrocéramique plus sujette aux taches.

Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique

Problème	Cause	Pour empêcher	Pour retirer
Traces et petites taches marron	Nettoyage avec une éponge ou un chiffon humecté de détergent sale.	Utilisez la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.	Appliquez un peu de crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.
Taches de carbonisation noires	Projections ou débordements sur une zone de cuisson chaude ou fonte accidentelle d'un film en plastique, comme celui d'un sac à pain.	Essuyez tout le liquide déversé dès que la température des plaques ne présente plus de risques et ne posez AUCUN article en plastique sur une zone de cuisson chaude.	Nettoyez la zone avec de la crème de nettoyage et un essuie-tout humide, un tampon de récurage non abrasif ou une brosse de récurage. Si le dépôt carbonisé n'est pas retiré, laissez refroidir la surface de cuisson et raclez avec précaution avec une lame de rasoir à 30°.
Lignes fines marron/grises, rayures fines ou points d'abrasion qui ont collecté les saletés	De grosses particules (sel, sucre) peuvent coller au fond de la casserole et s'incruster dans la surface de cuisson. Utilisation de produits nettoyants abrasifs. Rayures causées par des casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Essuyez le dessous des casseroles avant de faire cuire. Nettoyez tous les jours le dessus en vitrocéramique avec la crème de nettoyage. N'UTILISEZ PAS de casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Les rayures fines ne peuvent pas disparaître, mais elles peuvent être minimisées en utilisant tous les jours la crème de nettoyage.
Trainées ou traces	Utilisation d'une trop grande quantité de crème de nettoyage ou d'un torchon sale.	Utilisation d'une petite quantité de crème. Rincez minutieusement avant d'essuyer. Utilisez uniquement des essuie-tout ou un tampon de récurage ou une brosse en nylon.	Humectez l'essuie-tout avec un mélange de vinaigre et d'eau et passez sur la surface. Passez un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.
Taches de calcaire	La condensation de cuisson peut causer le dépôt des minéraux qui se trouvent dans l'eau et d'acides sur la surface en vitrocéramique et de créer des taches grises (les taches sont souvent si fines qu'elles semblent se trouver dans la vitrocéramique)	Assurez-vous que le dessous des casseroles est sec avant de faire cuire. L'utilisation quotidienne de crème de nettoyage évitera les dépôts calcaires et la décoloration causée par les aliments.	Mélangez la crème de nettoyage et appliquez une pâte épaisse sur la zone tachée. Frottez vigoureusement. Si les taches ne partent pas, réappliquez le nettoyant et reprenez la procédure. Essayez également la procédure de nettoyage des trainées et traces.

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige. N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du bouton.

Composants en inox

Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou nylon. N'UTILISEZ PAS de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'inox. NE LAISSEZ PAS stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

Détecteur de compatibilité des matériaux - Tables de cuisson à induction

Si le matériau de la casserole ou ses dimensions ne conviennent pas, l'indicateur de casserole clignotera et l'appareil ne s'allumera pas.

Détecteur de petits objets - Tables de cuisson à induction

La cuisinière à induction ne reconnaîtra aucun objet ou ustensile de moins de 2 pouces de diamètre. Pour de meilleurs résultats, utilisez des casseroles d'un diamètre compris entre 5 po (13 cm) et 12 po (31 cm).

SERVICE APRÈS-VENTE

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

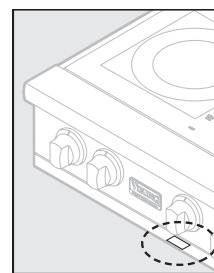
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où vous avez fait l'achat

Décrivez clairement le problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé le plus proche ou si vos problèmes persistent, contactez la Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à:

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
 111 Front Street
 Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande. Une étiquette en double figure au dos de l'appareil.



N° de modèle. _____

N° de série. _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées pour vous assurer d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence future.

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

Pour des informations sur les produits,
appelez le 1-888-845-4641 ou allez sur le
site web www.vikingrange.com



Guía del usuario

5 Serie Estufas Eléctricas Empotradas / Estufas

Inducción Empotradas

VERT53044B | VERT53646B

VIRT53044B | VIRT53646B



Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico Viking. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva estufa eléctrica.

Su estufa está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su producto.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese con el concesionario donde lo compró, o comuníquese con el Centro de Servicio al Consumidor al teléfono 1-888-(845-4641).

Agradecemos que haya seleccionado una estufa y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com

Contenido

Para comenzar	3	Limpieza y mantenimiento	13
Advertencias	3	Información de Servicio	15
Antes de usar la estufa	6		
Controles del producto	7		
Características de la estufa eléctrica	7		
Características de la estufa de inducción	8		
Operación de superficie	9		
Elegir los utensilios de cocina correctos	9		
Estufa eléctrica	10		
Consejos para cocinar	11		
Guía para cocción en superficie - Ajustes de temperatura sugeridos	12		

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación de este electrodoméstico.

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


Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

⚠ PELIGRO
Peligros o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o muerte
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o muerte
⚠ PRECAUCIÓN
Peligros o prácticas poco seguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales menores o daños materiales. Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le dirán cómo reducir las posibilidades de lesión y le indicarán lo que puede suceder en caso de no seguir estas instrucciones.

PARA COMENZAR

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. NO almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de éste o de cualquier otro electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGO DE QUEMADURAS



Para evitar el riesgo de lesiones, NO toque la parte superior de vidrio durante el uso o inmediatamente después del uso. Estas superficies pueden calentarse.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS




Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y FRÍOS antes de limpiar. El no hacerlo puede resultar en quemaduras o choque eléctrico/electrical shock.

⚠ PRECAUCIÓN


Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que sean dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use utensilios de hierro fundido para evitar daños materiales. El hierro fundido retiene el calor y puede dañar la superficie de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGO DE CAÍDAS



NO almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use utensilios de hierro fundido para evitar daños materiales. El hierro fundido retiene el calor y puede dañar la superficie de la estufa.

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los elementos de calentamiento.
- NUNCA deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. NO deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las aberturas de ventilación o de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. NO vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes. NO deje el horno sin supervisión cuando esté secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio

En caso de incendio

- Superficie de cocción: Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o galletas.
- Nunca levante o mueva una sartén en llamas.
- Oven: Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.
- No use agua en grasa frita. Use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o llama.

Medidas para la protección de los niños

- No se deben tener áreas de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras al estirarse sobre los elementos de calentamiento calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usan con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- NUNCA deje a un niño solo o sin supervisión cerca del electrodoméstico mientras esté en uso o aún caliente.
- NUNCA permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- NO almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes que están sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

Medidas de seguridad al cocinar

- SIEMPRE coloque una sartén sobre el elemento de calentamiento antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla controla el elemento de calentamiento que va a usar. Asegúrese de que esté encendido el elemento de calentamiento correcto. Cuando termine de cocinar, apague el elemento de calentamiento antes de quitar la sartén.
- NUNCA deje desatendido lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasosos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. NO use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- NUNCA caliente un envase cerrado en la estufa o en el horno. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos NUNCA se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los elementos de calentamiento e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.

- SIEMPRE espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- NO permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- NUNCA lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes.
- Si va a flamar licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, APAGUE EL VENTILADOR. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.

Medidas de seguridad al usar los recipientes de cocina

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se ladeen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que de otra manera pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto involuntario con los recipientes para cocinar, NO coloque los mangos sobre los elementos de calentamiento adyacentes. SIEMPRE coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- NUNCA deje calentar una sartén vacía, pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse en la estufa o en el horno sin que se rompan por los cambios bruscos de temperatura. Observe las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para que funcione en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. NO use tapas en los elementos de calentamiento, parrillas o sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de operación y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.

Elementos de calentamiento y superficies para cocinar de cerámica vidriada

- Las áreas superficiales de la unidad y las adyacentes a ella pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras
- Durante y después del uso de la estufa, NO toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie de la unidad, con áreas cercanas a la unidad, con los elementos de calentamiento ni con las superficies interiores del horno sino hasta que se hayan enfriado.
- NO USE LA SUPERFICIE PARA COCINAR SI ESTÁ ROTA – Si la superficie para cocinar se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar al interior y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un electricista calificado.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electro-doméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. NO toque los elementos de calentamiento ni las áreas alrededor de ellos hasta que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.

Aviso importante con respecto a las aves de compañía:

NUNCA tenga pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones a las que puedan llegar los vapores de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno pueden ser dañinos o fatales para las aves. Los vapores liberados debido al sobrecalentamiento del aceite de cocina, la grasa, la margarina y los utensilios de cocina antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Antes de usar la estufa

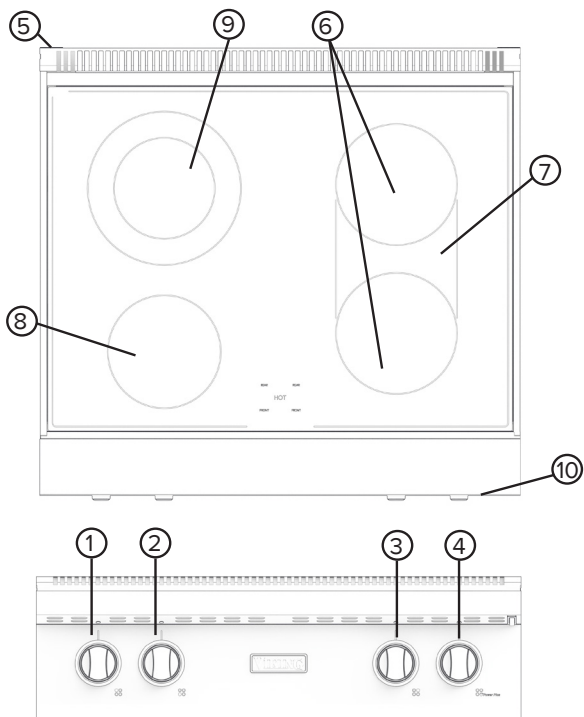
Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de comenzar a cocinar, limpie la estufa con una esponja húmeda y jabonosa, teniendo cuidado de no exprimir cantidades excesivas de agua en las aberturas alrededor del panel de control o la moldura trasera. Puede producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

Superficie de vidrio de la estufa

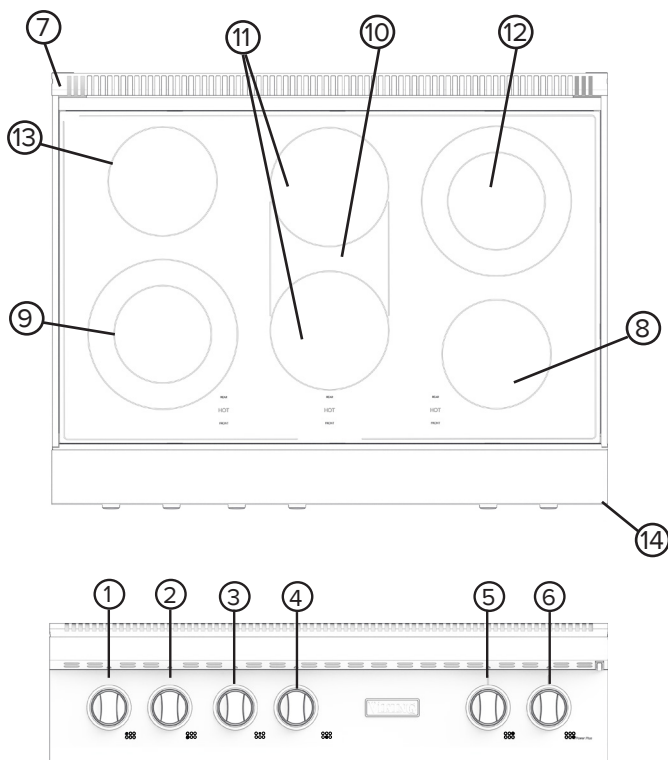
Limpia tu tapa de cristal antes de la primera vez que la uses. Se recomienda una limpieza a fondo con un limpiador de superficies de vidrio.

CONTROLES DEL PRODUCTO

Características de la estufa eléctrica

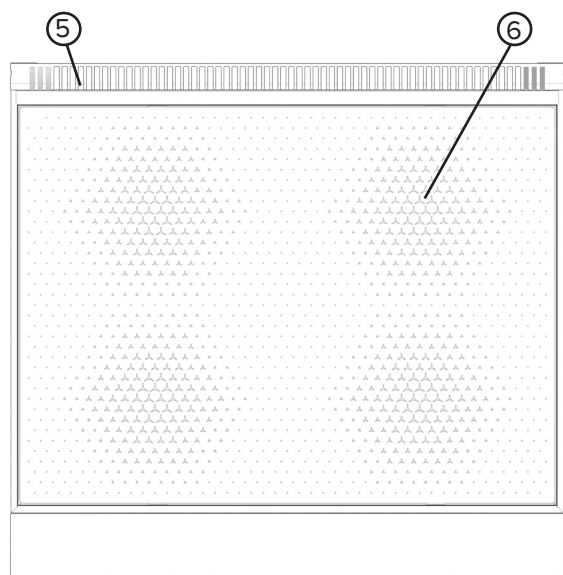


1. Perilla de control del elemento trasero izquierdo
2. Perilla de control del elemento frontal izquierdo
3. Perilla de control del elemento trasero derecho
4. Perilla de control del elemento delantero derecho
5. Embellecedor de isla de acero inoxidable
6. Dos elementos de 7-1/2" de 1800 vatios
7. Elemento "puente" de 800 vatios entre los elementos delantero derecho y trasero derecho
8. Un elemento de 6-1/2" de 1500 vatios
9. Elemento dual de 9-1/2" de 3000 vatios/6" de 1400 vatios
10. Placa de identificación

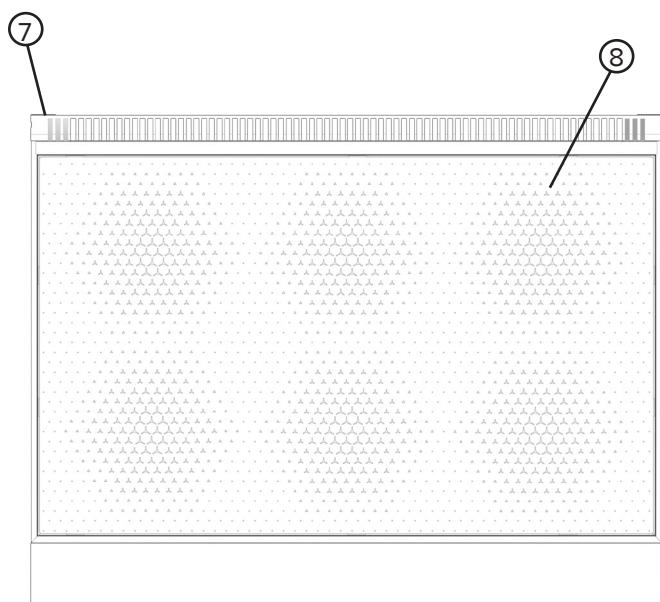
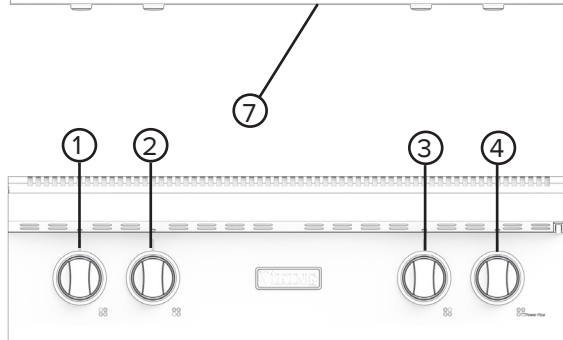


1. Perilla de control del elemento trasero izquierdo
2. Perilla de control del elemento frontal izquierdo
3. Perilla de control del elemento trasero central
4. Perilla de control del elemento frontal central
5. Perilla de control del elemento trasero derecho
6. Perilla de control del elemento delantero derecho
7. Embellecedor de isla de acero inoxidable
8. Un elemento de 6-1/2" de 1500 vatios
9. Elemento dual de 9-1/2" de 3000 vatios/6" de 1400 vatios
10. Elemento de "puente" de 800 vatios entre los elementos central delantero y trasero central
11. Dos elementos de 7-1/2" de 1800 vatios
12. Elemento dual de 9-1/2" de 3000 vatios/6" de 1400 vatios
13. Un elemento de 6-1/2" de 1500 vatios
14. Placa de identificación

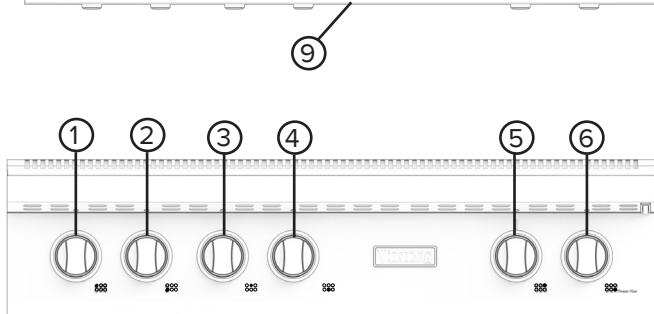
Características de la estufa de inducción



1. Perilla de control del elemento trasero izquierdo
2. Perilla de control del elemento frontal izquierdo
3. Perilla de control del elemento trasero derecho
4. Perilla de control del elemento delantero derecho
5. Embellecedor de isla de acero inoxidable
6. Cuatro elementos de 3700/2300 vatios
7. Placa de identificación



1. Perilla de control del elemento trasero izquierdo
2. Perilla de control del elemento frontal izquierdo
3. Perilla de control del elemento trasero central
4. Perilla de control del elemento frontal central
5. Perilla de control del elemento trasero derecho
6. Perilla de control del elemento delantero derecho
7. Embellecedor de isla de acero inoxidable
8. (6) Seis elementos de 3700/2300 vatios
9. Placa de identificación



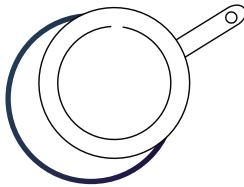
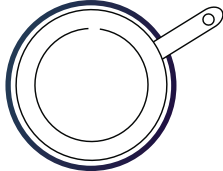
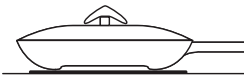
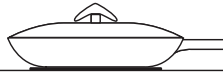
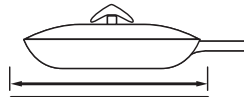
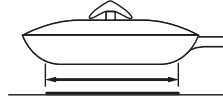

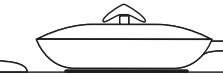


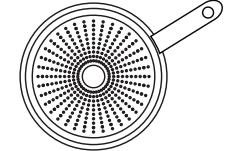
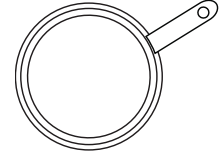
OPERACIÓN DE SUPERFICIE

Recipientes de cocción

Cada cocinero tiene su propia preferencia por los recipientes de cocción particulares que son más apropiados para el tipo de cocción que se está realizando. La mayoría de los recipientes de cocción son adecuados para su uso en cocinas eléctricas y no es necesario reemplazar sus recipientes domésticos actuales con utensilios de cocina comerciales. Esta es una cuestión de elección personal. Al igual que con cualquier utensilio de cocina, el suyo debe estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en la parte inferior para brindar el máximo rendimiento y comodidad.

Nota: Cuando se utilizan macetas grandes, se recomienda utilizar los elementos frontales. Hay más espacio en la parte delantera y se minimizará la posible limpieza de la parte trasera del electrodoméstico debido a manchas o coloración.

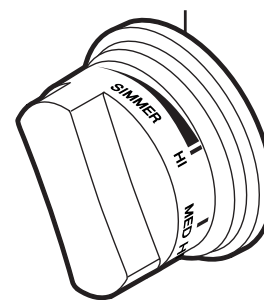
Elegir los utensilios de cocina correctos

	INCORRECTO	CORRECTO
Los utensilios deben estar centrados y entrar en pleno contacto con la superficie de la resistencia.		
Use sartenes de fondo plano. No utilice utensilios de cocina con base con patas.		
Las cacerolas deben cumplir o sobrepasar el tamaño mínimo recomendado para la resistencia utilizada.		
Cerciórese de que las cacerolas calcen completamente sobre la superficie de la parrilla empotrable y no en su borde.		
Los utensilios deben estar debidamente balanceados. Las cacerolas con manijas pesadas se inclinarán.		
Para cocinas de inducción, los utensilios de cocina deben ser completamente magnéticos en la parte inferior. Los fondos magnéticos parciales no funcionarán correctamente. No utilice utensilios de cocina como cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce o hierro fundido.		

Estufa eléctrica

Elemento delantero o trasero único

Empuje y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor deseado. Cuando haya terminado, gire todos los controles a "OFF".



Elemento puente

Presione y gire la perilla de control trasera derecha en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. El elemento trasero y el elemento del puente se encenderán y apagará para mantener el ajuste de calor deseado. Cuando haya terminado, apague todos los controles.

Luces indicadoras de superficie caliente

La estufa tiene luces indicadoras de superficie caliente ubicadas en el centro de la estufa de vidrio. La luz indicadora de superficie caliente se iluminará en rojo cuando se caliente el elemento correspondiente. La luz permanecerá encendida después de apagar la perilla de control hasta que el elemento se haya enfriado a una temperatura segura.



⚠ PRECAUCIÓN

No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de inducción, ya que pueden calentarse.

⚠ PRECAUCIÓN

NO caliente utensilios de cocina vacíos ni permita que los utensilios de cocina hiervan hasta secarse. Los utensilios de cocina pueden absorber una cantidad excesiva de calor muy rápidamente, lo que podría dañar los utensilios de cocina y la vitrocerámica.

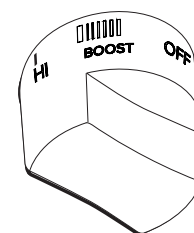
Estufa de inducción

Utensilios de cocina de inducción

La cocción por inducción utiliza energía magnética que reacciona con el hierro en la base de los utensilios de cocina, transformando instantáneamente la olla o sartén en una fuente de calor. El calor se detiene cuando se retiran los utensilios de cocina. Sus utensilios de cocina deben ser compatibles con la inducción y **DEBEN** tener una capa magnética de acero para que su estufa de inducción funcione correctamente. Los utensilios de cocina deben tener un fondo magnético pesado y plano y lados rectos con un diámetro de 5" (13 cm) a 12" (31 cm) para acomodar los elementos de varios tamaños. Los utensilios de cocina de inducción deben estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en la parte inferior para brindar el máximo rendimiento y comodidad. Los utensilios de cocina que **NO** son adecuados para su estufa de inducción incluyen cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce, hierro fundido y cualquier tipo de utensilios de cocina con base de patas.

Elementos individuales operativos

Todos los quemadores tienen controles variables. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj un clic hacia la izquierda para lograr el ajuste más bajo. Continúe girando en el sentido de las agujas del reloj hasta los ajustes deseados de LENTO FUEGO, Bajo, Medio o Alto. La configuración final una vez que haya girado la perilla en el sentido de las agujas del reloj al máximo es la configuración BOOST. El modo Boost se puede activar girando demasiado la perilla y manteniéndola presionada hasta que la luz indicadora se vuelva blanca, lo que indica que el modo Boost está activo. El modo Boost aumenta temporalmente la potencia del elemento, lo que permite tiempos de calentamiento más rápidos. Se recomienda utilizar esta función para hervir agua u otros líquidos. Solo puedes impulsar 1 elemento por lado al mismo tiempo. Boost solo funciona durante 10 minutos y luego se reduce automáticamente a la configuración alta indicada por la luz indicadora que se vuelve azul.



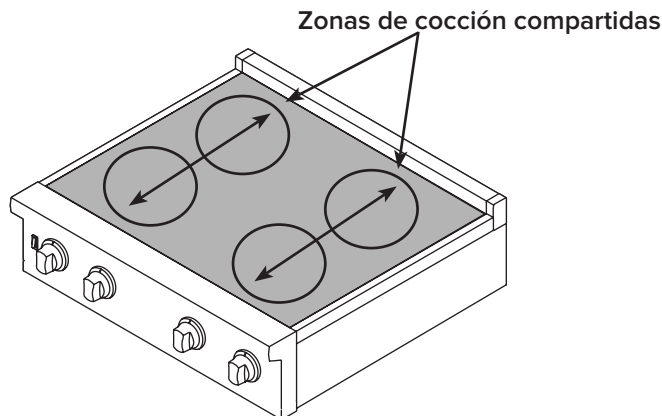
Si aumenta un elemento mientras usa un elemento en el mismo lado, el elemento que no está en impulso (indicado por una luz indicadora azul) tendrá la potencia reducida automáticamente. Si aumenta ambos elementos al mismo tiempo (ambos indicadores son blancos), ambos elementos obtendrán la misma potencia, que es la mitad del impulso normal. Esto es bueno para usar una plancha o sartén rectangular sobre ambos elementos. Se recomienda usar Boost solo cuando hierva una olla de líquido; de lo contrario, use la configuración de baja a alta.

Potencia de cocción por inducción

La placa de Inducción tiene 2 generadores y 4 zonas de cocción según el modelo. Cada generador alimenta 2 zonas de cocción compartidas.

Si utiliza más de una zona de cocción a alta potencia en el mismo generador, es posible que se reduzca la potencia máxima de cocción. Para mejor resultados de rendimiento, comience a cocinar en una sola zona por generador compartido. Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción, comience a cocinar en la segunda zona de cocción.

Sugerencias para compartir energía: Recuerde seleccionar la última configuración de potencia para el elemento de cocción que desea mantener a temperatura máxima. A mantener la configuración completa para dos artículos, colocar artículos en zonas no compartidas.



Consejos para cocinar

El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 5" (13 cm).

Nota: Si *TODOS* los elementos se colocan en HI durante un largo período de tiempo, la temperatura interna dentro de la estufa puede aumentar y hacer que la estufa se apague.

Ajustes de calor de los elementos de la superficie

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lehto	Para derretir pequeñas cantidades Arroz al vapor Salsas a fuego lento
Bajo	Para derretir grandes cantidades
Medio bajo	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para cocinar a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y budines
Medio	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para freír a temperatura alta Para dorar en sartén Para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades
Alto	Para hervir agua rápidamente. Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes

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

Guía para cocción en superficie - Ajustes de temperatura sugeridos

Alimento	Empiece con el ajuste	Termine con el ajuste
Arroz	Alta - tapar y hervir agua	Baja - tapar, terminar según las indicaciones
Chocolate	Baja - hasta que se derrita	
Caramelos	Baja - cocinar	
Postre, relleno de tartas	Bajo - cocinar de según las indicaciones	
Huevos - con cáscara fritos cocido en agua	Alta- tapar y hervir agua Alta - hasta que la fuente esté caliente AltaAlta - hervir agua	OFF - deje que se solidifi que hasta el punto de cocción deseado Baja - Med, cocinar hasta punto de cocción deseado Baja - terminar de cocinar
Salsas	Alta - derretir grasa	Baja-Med, terminar de cocinar
Sopas, guisos	Alta - calentar líquido	Baja-Med, terminar de cocinar
Vegetales	Alta - precalentar sartén	AltaBaja-Med, terminar de cocinar hasta alcanzar la ternura deseada
Panes - tostada francesa, panqueques	Med-Alta, precalentar sartén	Baja - cocinar hasta dorar según lo desee
Cereales cocidos, sémola de maíz, avena	Alta - tapar y hervir agua	Baja-Med, agregar cereal y cocinar según las indicaciones
Tocino, salchichas	Alta - precalentar sartén	Med - cocinar hasta punto de cocción deseado
Bistec a la suiza	Alta - derretir grasa, Med-Alta - para dorar la carne	Baja - agregar líquido, cubrir, cocer a fuego lento hasta que quede tierno
Pollo, frito	Alta - derretir grasa Med-Alta - para dorar el exterior	Lo - cocinar hasta que esté tierno
Hamburguesas, chuletas de cerdo	Alta - precalentar sartén	Med - para dorar y cocinar carne hasta el punto deseado
Pasta	Alta - hervir agua salada, agregar la pasta lentamente	Med - dejar hirviendo hasta que esté tierna

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se mantiene debidamente y se limpia. Los aparatos de cocina no son una excepción. La parrilla empotrable debe mantenerse limpia. Compruebe que todos los mandos estén en posición apagada "OFF".



Placa de vidrio cerámico

Limpiar placas de vidrio de inducción es diferente a limpiar acabados de porcelana estándares. Para mantener y proteger la superficie de su nueva placa de vidrio, siga estos pasos básicos ceramic top, follow these basic steps:

Para suelo ligero normal:

Frote unas gotas de una crema de vitrocerámica en el área sucia fría con una toalla de papel húmeda. Limpie hasta eliminar toda la suciedad y la crema. Frecuentela limpieza deja una capa protectora que es esencial para prevenir rayones y abrasiones.

Para suelos pesados y quemados:

1. Aplique unas gotas de crema limpiadora de vitrocerámica en el área sucia fría.
2. Usando una toalla de papel húmeda, frote la crema en el área quemada.
3. Raspe con cuidado la suciedad restante con un raspador de cuchillas. Sostenga el raspador en un ángulo de 30° contra la superficie de cerámica.
4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos enumerados anteriormente. Para protección adicional, después de que se haya eliminado toda la suciedad, pula toda la superficie con el crema limpiadora
5. Pula con una toalla de papel seca. A medida que la crema limpiadora limpia, deja una capa protectora sobre la superficie del vidrio. Este recubrimiento ayuda a prevenir acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará la limpieza futura. Los detergentes para lavavajillas eliminan esta capa protectora y por lo tanto, hacen que la encimera de vitrocerámica sea más susceptible a las manchas.

Nota: Los detergentes para lavavajillas quitan esta capa protectora y por lo tanto, hacen que la placa de vidrio cerámico sea más susceptible a las manchas.

Problemas de limpieza en placas de vidrio cerámico

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Rayas marrones y motas	Limpieza con esponja o trapo que contiene detergente cargado de suciedad agua.	Utilizar crema limpiadora con clean toalla de papel húmeda.	Use una aplicación ligera de crema limpiadora con una toalla de papel limpia y húmeda.
Ennegrecido quemado lugares	Salpicaduras o derrames sobre un plato caliente área de cocción o derretimiento accidental de una película de plástico, como un pan bolsa.	Limpie todos los derrames tan pronto como es seguro y NO poner plástico artículos en un área de cocción caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nailon no abrasiva o un cepillo de limpieza. Si el residuo quemado no se elimina, deje enfriar la superficie de cocción y raspe cuidadosamente el área con una hoja de afeitar de un solo filo sostenida a un ángulo de 30°.
Líneas marrones/ grises fi nas, rayas fi nas, o abrasiones que tengan suciedad acumulada	Las partículas gruesas (sal, azúcar) pueden adherirse al fondo de los utensilios de cocina y quedarse incrustados en la placa. Usar materiales de limpieza abrasivos.	Limpie la base de los utensilios antes de cocinar. Limpie la parte de arriba con crema de limpieza.	Las rayas fi nas no se pueden quitar pero se pueden minimizar limpiándolas con crema de limpieza.
Manchas o rayas	Uso de demasiada crema de limpieza o de un paño de cocina sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague bien antes de secar. Solo utilice toallas de papel o una esponja de nailon o un cepillo.	Humedezca una toalla de papel en una mezcla de vinagre y agua y limpie la superfi cie. Limpie el área con un papel de toalla y un paño sin pelusas.

Panel de control

NO utilice limpiadores que contengan amoníaco o abrasivos. Podrían eliminar los gráfi cos del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL Apunten A LA POSICIÓN DE “APAGADO” ANTES DE QUITARLAS. Tire de las perillas hacia afuera. Lavar con detergente y agua tibia. Seque por completo y vuelva a colocarlo presionando fi rme mente sobre el vástago.

Piezas de acero inoxidable

Todas las partes del cuerpo de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua jabonosa caliente al fi nal de cada período de enfriamiento y con un limpiador líquido diseñado para ese material cuando el agua jabonosa no sea sufi ciente. **NO** use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores o polvos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar los materiales incrustados, empape el área con toallas calientes para afl ojar el material y luego use una espátula o raspador de madera o nailon. **NO** use un cuchillo de metal, una espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. **NO** permita que el jugo de cítricos o de tomate permanezca en la superfi cie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

Fallo de alimentación

No se debe intentar hacer funcionar el aparato durante un corte de energía. Asegúrese de que los controles estén en la posición “APAGADO”. La falla momentánea de energía puede pasar desapercibida. La superfi cie de la cocina se ve afectada solo cuando se interrumpe la alimentación. Cuando vuelva a encenderse, la estufa funcionará correctamente sin ningún ajuste. Un “apagón” puede o no afectar el funcionamiento, según la gravedad de la pérdida de energía.

Detector de compatibilidad de materiales - Placas de cocina de inducción

Si el material de la bandeja o sus dimensiones no son adecuados, el indicador de la bandeja parpadeará y la unidad no se encenderá.

Detector de Objetos Pequeños - Placas de cocina de inducción

La estufa de inducción no reconocerá ningún objeto o utensilio de menos de 2 pulgadas de diámetro. Para obtener los mejores resultados, use sartenes que tengan entre 5” (13 cm) y 12” (31 cm) de diámetro.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

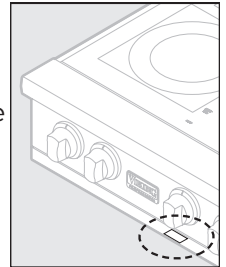
Si es necesario el servicio, llame a su agencia de servicio técnico autorizada.

Tenga la siguiente información disponible:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor al que compró la unidad

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio técnico autorizada o si continúa teniendo problemas que exigen el servicio técnico de la unidad, póngase en contacto con Viking Range al 1-888-845-4641 o escriba a:

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA



El número de modelo y número de serie de su horno se encuentra en la placa de identificación montada en la parte superior izquierda de la abertura de la puerta del horno, debajo del panel de control.

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico para su unidad. Puede encontrar el número de modelo y el número de serie mirando debajo de la unidad.

N.º de modelo. _____

N.º de serie. _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio técnico exige la instalación de las piezas, utilice solamente piezas autorizadas para asegurar la protección en virtud de la garantía.

Conserve este manual para futuras consultas.

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

Si desea información sobre el producto llame al teléfono 1-888-845-4641,
o visite el sitio web en vikingrange.com