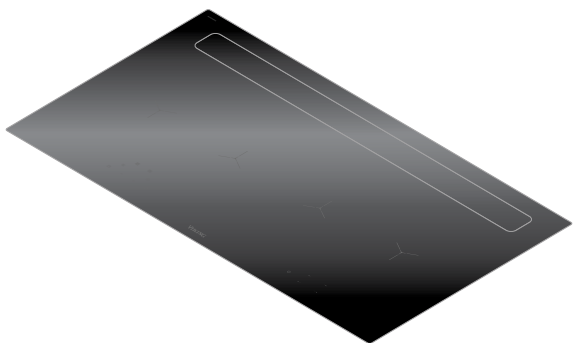


V I K I N G

R V L



User Guide

RVL - 36" or 48" Panorama Cooktop &
Downdraft Black Glass

MVIDC6364BBG | MVIDC6485BBG

CONTENTS



General information	4
Environment	5
Safety	6
Precautions for Use of the Appliance	6
Using the Appliance	6
Precautions Against Damage	7
Precautions to be Taken in the Event of a Fault with the Appliance	8
Additional Precautions	8
Description of the Appliance	9
Principle of Induction	9
Technical Specifications of the Induction Cooktop	10
Noises Caused by Induction	11
Parts Overview	12
Induction cooktop	13
Controlling the Induction Cooktop	13
Control Keys and Slide Operation	13
Controlling the Cooktop	14
Pan Detection	14
Indicator of Residual Heat	15
Power Function	15
Management of Maximum Power	15
Timer Function	17
Automatic Off at the End of Cooking Timer	18
Programming Auto Heat Up	18
Stop & Go Function	19
Recall Function	19
Keep Warm Function	19
Bridge Zone	20
Grill Function	20
Locking the controller	21
Controlling the extraction tower	22
Downdraft Tower control panel	22
Operation via Mobile App	22
User Modes	23
Exhaust Mode	23
Recirculation Mode	24
Controlling the Downdraft Tower	25
Increase/Decrease Power Level	26
Auto-Stop	26

Locking the Downdraft Tower.	26
Cleaning Indicators27
Cleaning Indicator for Grease Filter	27
Replace Recirculation Filter Indicator (only with Recirculation)	27
Cooking Guidelines	28
Quality of the Pots and Pans	28
Dimensions of Cooking Pans	29
Examples of Power Control	29
Cleaning And Maintenance	30
Maintenance of the cooktop	30
Cleaning the glass of the cooktop.	30
In case of stubborn stains	31
Maintenance of the Downdraft Tower	32
Cleaning after Use	32
Cleaning the Grease Filters	33
Cleaning Spillage into the Appliance	33
Troubleshooting minor faults	35
Messages on the Cooktop	35
Messages on the Downdraft	36
Service Information37

GENERAL INFORMATION

- Carefully read the user manual and the mounting instructions before installing this appliance and operating it. These guides contain important information for the mounting and use of the appliance.
- This appliance is only suitable for household use.
- Check the status of the appliance and the mounting materials as soon as they are unpacked. Carefully remove the appliance from the packaging. Do not use sharp knives to open the packaging. Do not install the appliance if it is damaged; should the appliance be damaged, contact Viking Range, LLC.
- Store the stickers with the serial number of the appliance carefully. You will need this serial number when reporting a problem with the appliance.

This manual makes use of a number of symbols.
The meanings of these symbols are given below.

Symbol	Meaning	Action
	Indicator	Explanation of an indicator on the appliance.
	Information / Warning	This symbol indicates an important tip or a dangerous situation.

Follow these instructions to avoid injury and material damage.

ENVIRONMENT

Packaging material

The cardboard box and packing materials protect the appliance during shipping. They have been designed to be recyclable.

Recycling the packaging material and the old appliance: The materials used are not hazardous to the environment and suitable for recycling. Choose an environment-friendly way to dispose of the packaging. The appliance also contains many recyclable materials.

Disposal of old appliance

Electrical and electronic equipment contains valuable materials. Improper handling of these materials by disposing of them with your household waste can be harmful to your health and the environment. Therefore, please do not dispose of your old appliance with your normal household waste and follow local regulations for proper disposal.

Contact your local authority, dealer or Viking Range for information on the disposal and recycling of electrical and electronic equipment.



Please ensure that your old appliance is kept away from children until removal.

SAFETY

Precautions for Use of the Appliance

- Remove all labels and stickers from the glass.
- Do not modify or change the unit.
- The cooking plate must not be used as a base or work surface.
- Safety can only be guaranteed if the unit is connected to an earth wire in accordance with the required regulations.
- Do not use an extension cord for connecting to the electricity grid.

Using the Appliance

- Clean the glass surface before using the induction cooktop for the first time as follows:
 - Use a damp, soft cloth or a scratch-free, non-abrasive sponge.
 - Clean with a suitable cleaner for glass-ceramic surfaces. Always follow the instructions on the cleaning product packaging.
 - Dry the glass with a microfiber cloth for a streak-free, glossy finish.
- See section **Maintenance of the cooktop** for full instructions on cleaning the cooktop after use.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and covers must not be placed on the glass cooking surface because it can become hot.
- Ensure electrical cables from fixed or mobile devices do not come into contact with the hot cooking surface or a hot cooking pan.
- Use only suitable cooking pots/pans. Other materials may melt or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or a protective sheet. This could cause it to overheat or catch fire.
- Turn off the heat source after use.
- Always take care with recipes that contain oils and fats because these can catch fire quickly.
- Magnetically-sensitive items (credit card, smartphone, etc.) must not be in the immediate vicinity of the working appliance.
- Beware of burns both during and after the use of the appliance.
- Children under the age of 8 years, people with limited psychological and/or mental abilities, as well as people with insufficient knowledge, can only use this appliance under supervision or if they have been trained in the safe use of this appliance.
- The appliance is not intended for use by people with diminished physical, sensory or mental capacities, or people who lack experience and knowledge, unless they are under supervision or have been given instructions about the safe use of the appliance from someone responsible for their safety.
- Children must be accompanied to be sure they do not play with the appliance.

Precautions Against Damage

- Damaged cooking pans or cooking pans with rough bases (cast iron without enameling) can cause damage to the glass.
- Sand or other abrasive materials may cause damage to the glass.
- Do not allow items (even small ones) to fall on the glass.
- Avoid the impact of cooking pans against the edge of the glass.
- Ensure the downdraft is installed in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Do not place or leave empty cooking pans on the cooktop.
- Avoid contact of sugar, synthetic substances or aluminum foil with the hot zones. These substances can crack or affect the vitro ceramic surface while it cools down: switch off the appliance and remove them immediately from the hot zones (beware: risk of burns).
- Risk of burns! Do not place items on the cooktop.
- Never place a hot pan on the control zone.
- If there is a drawer under the built-in appliance, ensure there is adequate distance between the contents of the drawer and the bottom of the appliance to provide good ventilation.
 - MVIDC6364B 1-3/16" (3 cm) or MVIDC6485B: 2-1/2" (6.35 cm)
 - Please use the L-shaped profile supplied with the appliance to verify this dimension.
- Do not put flammable objects (for example, sprays) in the drawer under the cooktop. If the drawer contains a cutlery holder, this must be made from heat-resistant material.

Precautions to be Taken in the Event of a Fault with the Appliance

- Upon discovering a fault, turn off the appliance and turn off the electrical supply.
- Immediately switch off the electrical power to the appliance if a crack or split is discovered in the vitro-ceramic glass, then notify the after-sales service.
- Repairs must only be carried out by specialized personnel. Never open the appliance yourself.



WARNING: If the glass cooking surface is broken, turn off the appliance to prevent possible electric shock.

Additional Precautions

- Ensure the cooking pan remains in the middle of the cooking zone at all times. The bottom of the cooking pan must cover as much of the cooking zone as possible.
- A magnetic field can affect electronic equipment. People with a pacemaker must first consult the distributor or a doctor.
- Do not use synthetic or aluminum cooking pans: these can melt on the cooking zones while they are still hot.
- Never use water to put out a fire. Turn off the cooking zone. Gently cover flames with a cover, fire blanket, or something similar.



The use of unsuitable pots and pans, or the use of removable pan warming accessories that are unsuitable for use with induction cooktops, is not covered by the guarantee conditions. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the cooktop and its surroundings that result from this.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance is an induction cooktop with an integrated countertop downdraft extractor tower. The induction cooktop has 4 or 5 cooking zones with an integrated downdraft tower located at the back of the cooktop for the removal of cooking fumes.


The cooktop and downdraft tower can be operated separately. You will find an explanation of the operation of the appliance further in this manual.

Principle of Induction

There is an induction coil under each cooking zone. When this is on, it produces a variable electromagnetic field that produces an induction current in the bottom of the cooking pan. This results in the warming up of the cooking pan on the cooking zone.

Suitable cooking pans are required for this:

- Recommended cooking pans include those with a magnetic base (you can check this using a magnet): a cast iron kettle, cast iron pan, enameled metal cooking pans, stainless steel pans with magnetic base, etc.
- Unsuitable cooking pans include copper, stainless steel, aluminum, glass, wood, ceramics, pottery, stainless steel without magnetic base, etc.

The induction cooking zone immediately takes the size of the cooking pan into account. If the diameter is too small, the cooking pan will not work. The diameter varies as a function of the diameter of the cooking zone. Should the cooking pan not be adjusted to the cooktop, the  symbol will continue to flash.

Technical Specifications of the Induction Cooktop

MVIDC6364B

Total power	7400W
All cooking zones	7-7/8 x 9-1/2" (200x240mm)
Minimum pan detection diameter	4-5/16" (110mm)
Nominal level*	2100W
Power level*	2300W
Super Power level*	3000W

MVIDC6485B

Total power	10400W
All Small Cooking Zones	7-7/8 x 9-1/2" (200x240mm)
Minimum pan detection diameter	4-5/16" (110mm)
Nominal level*	2100W
Power level*	2300W
Super Power level*	3000W
Large Middle Cooking Zone	11" Diameter (280mm)
Minimum pan detection diameter	5-1/8" 130mm
Nominal level*	2300W
Power level*	3000W
Super Power level*	N/A

* The power transfer may vary, depending on the sizes and the materials of the cooking pans

Noises Caused by Induction

When using an induction cooktop, all kinds of noises may occur. These noises are dependent on the construction and the materials of the bottom of the cooking utensils.

Humming

This occurs when cooking at a higher power and this is caused by the amount of energy that is transferred from the cooktop to the cooking utensils. The noise disappears or becomes weaker when you set the cooktop to a lower position.

Sputtering

This noise occurs when the utensils consist of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the areas where the different material layers touch each other.

Whistling

Such noises generally arise when cooking with utensils consisting of layers of different materials and when two adjacent cooking zones are used simultaneously at maximum power. The whistling noise disappears or becomes weaker when you set the cooktop to a lower position.

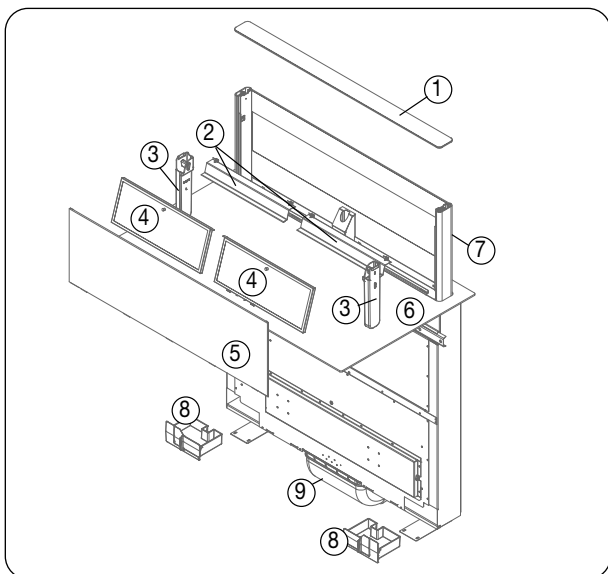
Clicking

At lower power positions clicking noises may occur at electronic switches.

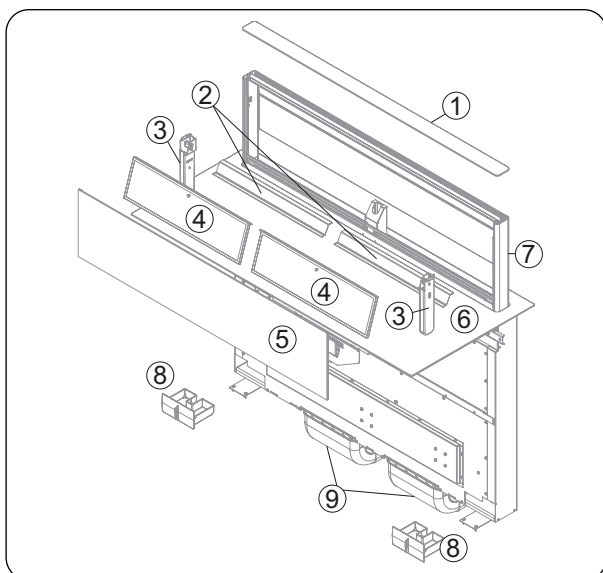
Buzzing

A buzzing sound may occur when the fan is switched on. This fan cools the electronics at intensive use of the cooktop. When the temperature is too high, the fan will keep running after the cooktop has been switched off.

Parts Overview



36" Panorama Cooktop & Downdraft Black Glass -
MVIDC6364BBG

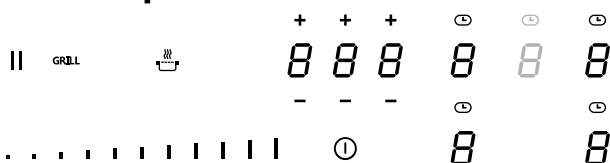


48" Panorama Cooktop & Downdraft Black Glass -
MVIDC6485BBG

1 Top glass of extraction tower	6 Induction cooktop
2 Collection safety	7 Extraction tower
3 Upper collection container	8 Lower collection container
4 Grease filter	9 Connection elbow
5 Front glass of extraction tower	

INDUCTION COOKTOP

Controlling the Induction Cooktop



Cooktop control	
Timer indicator	
Switch cooktop on/off	
Stop & Go control key	
Zone selection key	
Bridge Zone indicator	
Power level indicator	
Timer indicator	
Keep warm function key	
Grill function	GRILL
Slider control indicator	

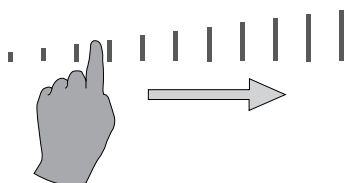
Control Keys and Slide Operation

The appliance is equipped with touch control keys with which you can set the various functions. Touching the control key operates the function. Activating a function will cause a light, indicator and/or sound signal to be displayed.

WARNING: Do not push multiple control keys simultaneously during normal use.

In order to select power, simply glide your finger over the slider, **on** the LED indicator.











You can also access a certain level directly by using your finger to select the desired level.



Zone for slider control

Controlling the Cooktop


Operating the Cooktop

Instruction	Display
Turn on the cooktop	
Switch on the cooktop. Press  for 2 seconds. The display will light up.	
Increase power to a cooking zone	
Select a cooking zone by pressing the zone selection key.	
Slide from left to right on the slider (slider operation for power).	
Decrease power to a cooking zone	
Select a cooking zone by pressing the zone selection key.	
Slide from right to left on the SLIDER until the display shows  or <i>H</i> = "Hot".	 
Turn off the cooktop	
Press  . The display turns off.	




If there is no control input within 20 seconds, the electronics will return to the wait position.


Pan Detection

This cooktop is equipped with an interactive control system that makes use of the cooktop even easier.

When you place a pan on the cooktop, it is automatically detected. You will also see a  to show you which slider to use for the zone in question. The pan detection ensures optimum safety.

The induction cooktop does not work:

- If there is no pan on the cooking zone or if the pan is unsuitable for induction. In this case, it is impossible to put the power on and the  symbol will appear on the display.
- The operation is suspended when the pan is removed from the cooking zone during cooking. The  symbol will appear on the display. The  symbol will disappear when the pan is placed back onto the cooking surface. The cooking will then continue at the same power level as selected previously.

Switch off the cooking zone after use. The pan detection  will no longer be active.

Indicator of Residual Heat

After the cooking zone or cooktop has been switched off completely, the cooktop glass will still be warm, which can be seen by **H**. The **H** symbol disappears when the cooking zone glass can be handled without danger.



WARNING: As long as the residual heat indicator remains active, the cooking zone(s) must not be touched and no heat-sensitive items should be placed on the cooking zone. Risk of fire and burns.

Power Function

The Power function **P** increases the power rating of the selected cooking zone. If this function is activated, these cooking zones will be subjected to considerably higher power for 10 minutes.

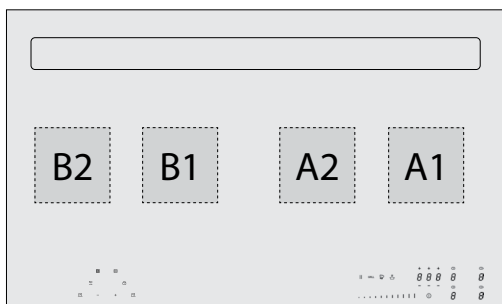
The Power function is designed to quickly heat large quantities of water, for pasta for example.

Switching Power on and off

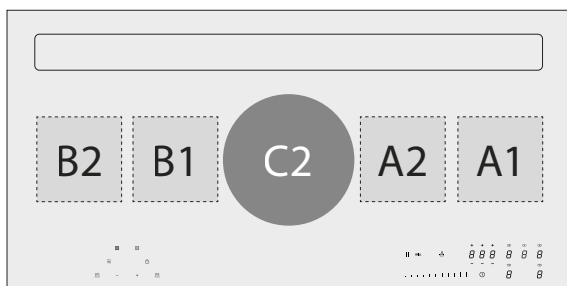
Switch on power	Display
Select the zone with the selection key and push [P] at the end of the slider.	P
Switch off Power	
Select the zone with the selection key and glide your finger over the slider.	9-0

Management of Maximum Power

The cooktop is divided into 2 or 3 separate heating groups depending on the cooktop model.



Viking 36" Panorama with 4 cooking zones



Viking 48" Panorama with 5 cooking zones

Viking | RVL Panorama Cooktop & Downdraft
MVIDC6364B/6485B

If this power limit is exceeded when switching to a high selected cooking heat or switching the power function on, the power management module reduces the cooking position of the relevant cooking zone. This cooking zone will first flash, and it is then automatically reduced to the maximum possible cooking heat.

The maximum individual power for each zone is 3000 W.

If simultaneous cooking is taking place on zones A1 and A2 or B1 and B2, the power of 3700 W is divided between these 2 zones A1 and A2 or B1 and B2.

Cooking zone	Size	Power
A1		Normal: 2100 W
A2	9.4" x 7.8" (24 x 20 cm)	Power: 2300 W
B1		Super Power: 3000 W
B2		
C2		Normal: 2300 W
	Ø 11" (Ø 28 cm)	Power: 3000 W

Power limit	Display
Selected cooking zone with Power function.	<i>P</i>
Power limit activated	<i>B</i>
[<i>g</i>] reduced to [<i>B</i>] and flashes.	


To use the maximum possible power for 2 zones (MVIDC6364B or MVIDC6485B) or 3 zones (MVIDC6485B) at the same time, a combination of zones from the 2 or 3 separate heating groups is needed:


4 Zones (MVIDC6364B): Zone A1 or A2 and B1 or B2


5 Zones (MVIDC6485B): Zone A1 or A2 and B1 or B2 and C2

Timer Function

The timer function allows all cooking zones to be used simultaneously for different periods of time (0 to 1 hour 59 minutes) for each zone.

Timer function	
Setting or changing the cooking time	Display
Select the power by gliding your finger over the slider.	1-P
Select the timer	
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone.	
Reduce the time	00 1-
Press [-] on the timer. (H MM)	1 59..
Increase the time	06 0-
Press [+] on the timer. (H MM)	0 59..


After a few seconds the LED  no longer flashes. The time has been selected and the countdown has begun.

Switch off the timer function	
Select the timer	Display
Press the timer icon above the zone selection key for the required cooking zone.	
Stop the timer	
Keep pressing [-] on the timer until the timer displays 000.	000

If different timers are to be activated on multiple zones, this operation must be repeated several times. The activated timer indicator no longer lights up above the relative cooking zone.

The timer can also be used as an independent cooking alarm without selecting a cooking zone. If the cooktop is to be switched off, the independent cooking timer will continue until the end of the set time.

Using the timer without cooking

Timer without cooking	Display
Switch on the cooktop. Press  for 2 seconds.	
Select the timer	- - -
Press [- - -] on the timer.	
Reduce the time	060-
Press [-] on the timer.	059..
Increase the time	001-
Press [+] on the timer.	002..

After a few seconds the timer display stops flashing. The time is selected and counting down starts.

Automatic Off at the End of Cooking Timer

As soon as the selected cooking time is up, the display will flash **000**, a beep will be heard. To stop the audible signal and the flashing, press **[0.00]** on the timer.

Programming Auto Heat Up

All cooking zones are equipped with an auto heat up function. The cooking zone will initially operate at full power for a certain amount of time before automatically reducing to the selected power level.

Programming auto heat up

Activating auto heat up	Display
Select the zone with the selection key and glide your finger over the slider to (for example) 7 and hold for 3 seconds.	7 A
Switching auto heat up off	Display
Select the zone with the selection key and glide your finger over the slider 0 to 9 .	0-9

Auto heat up table

Set value for cooking time	Auto heat up function Time (min:sec)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--


Stop & Go Function

This function temporarily interrupts the activity of the cooktop and allows a restart with the same settings.

Turning Stop & Go on and off


Switching on	Display
Press for 2 seconds.	
Switching off	
Press for 2 seconds. Then press the animated slider.	0-9

Recall Function

After turning the cooktop off , it is possible to recall the last selected settings (this up to a maximum of 6 seconds):

- State of all cooking zones (power)
- Minutes and seconds of the programmed cooking zones by the timers
- Automatic cooking function
- Keep warm function

The recall procedure is as follows:

- Push the control key  for 2 seconds.
- Push || (Stop & Go button) before the flashing stops.




The previous settings are now active again.

Keep Warm Function

This function makes it possible to automatically reach and maintain a temperature of 158°F (70°C).

This prevents pans overflowing or your food sticking to the bottom of the pans.

Switching the keep warm function on and off

Switching on	Display
Select the zone with the selection key and press  .	
Switching off	
Select the zone with the selection key and press  .	0

The maximum duration of the keep warm function is 2 hours.

Bridge Zone

This function allows you to join the 2 left and 2 right zones so they operate as 2 large bridge zones. This function is activated manually when a large pot/pan be placed on the cooking surface.

Bridge Zone	
Manual activation	Display
Simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 bridge zones A1, A2 or B1, B2 to be shared.	0 0
Increase the power	
Select the zone with the selection key and slide your finger over the left slider until you reach the desired power level, both bridge zones display the chosen power.	0-9
Switch bridge function off	
Select the zone with the selection key and simultaneously press the 2 zone selection keys of the 2 combined zones.	0

Grill Function

This special cooking function optimizes heating and warming a cast iron pot/grill plate on the chosen bridge zones. This will ensure improved results of the food you are cooking. Bridge zones A1 and A2 or B1 and B2 will be automatically shared using the bridge function.

Grill function	
Activate	Display
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL .	0 -
Increase the power	
Glide your finger over the left slider until you reach the desired power; both zones display the chosen power.
Switch grill off	
Select a cooking zone using the zone selection key. Press GRILL .	

Locking the controller

To avoid a cooktop selection being changed, during cleaning for example, the controller must be locked.


The lock does not disable the main on/off key.

This function can only be activated 10 seconds after switching the cooktop on.

Locking the cooktop

Activating the cooktop

Display

Press  and continue to hold for 2 sec.
The display will light up.

[0]

Locking the cooktop


Keep any zone selection key pressed for 3 seconds; wait for beep confirmation.
Then slide your finger over the SLIDER sensor area from left to right.

L

Unlocking the cooktop

Activating the cooktop

Display

Press the  for 2 seconds.
The symbol now lights up brightly.

[0]

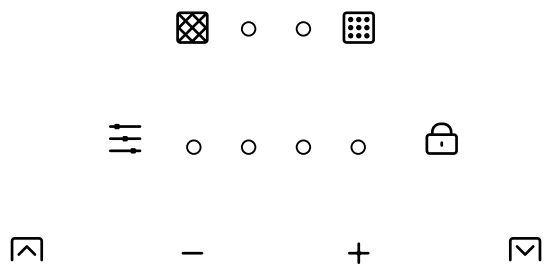
Unlocking the cooktop

Keep any zone selection key pressed for 3 seconds; wait for beep confirmation.
Then slide your finger over the SLIDER sensor area from right to left.

[0]
or [H]

CONTROLLING THE EXTRACTION TOWER

Downdraft Tower control panel



Extraction control

Switch on/lift extraction tower position	
Decrease extraction speed	
Increase extraction speed	
Switch off/lower extraction tower position	
Extraction speed indicator	
Cleaning indicator for grease filter	
Cleaning indicator for recirculation filter (optional)	
Preset extraction function	
Extractor hood lock button	

Operation via Mobile App

Effortlessly operate the downdraft tower with the intuitive Novy Connect mobile app, powered by Novy, a trusted Viking partner. Installing the Novy Connect app on your mobile device will enable you to connect to the downdraft tower.

Set up

To use the Novy Connect app for your downdraft tower and appliance installation you will need the following:

- The downdraft tower must be connected to the house power supply and to be turned on.
- A smartphone or tablet with a current version of iOS or Android operating system.
- Download the Novy Connect app through your favorite app store. Your downdraft tower and mobile device should be within range of each other.


The app will guide you through the entire procedure. Follow the directions in the app.

User Modes

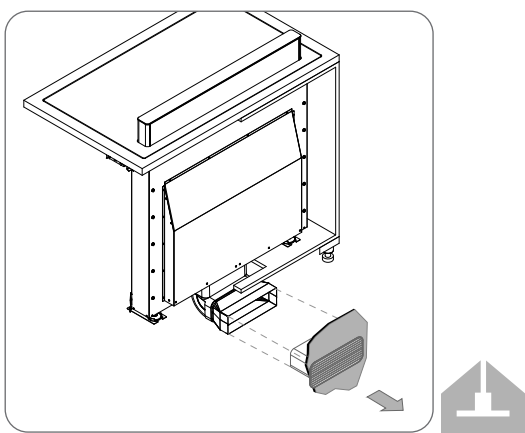
This appliance can be used in the exhaust or recirculation mode (recirculation is default setting).

Exhaust Mode

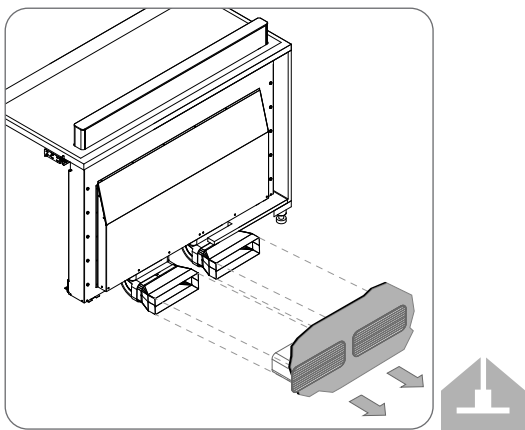
The extracted air is first cleaned by the grease filters before being removed to the outside. This can be achieved by making use of a series of ducts connected between the appliance and a wall exhaust cover.

To set the appliance in exhaust mode, press and hold the key combination **+** and **-** and  for 3 seconds when the extraction tower is closed.

The LED next to the Cleaning indicator for recirculation filter will blink 3x.




Viking 36" Panorama with 4 cooking zones



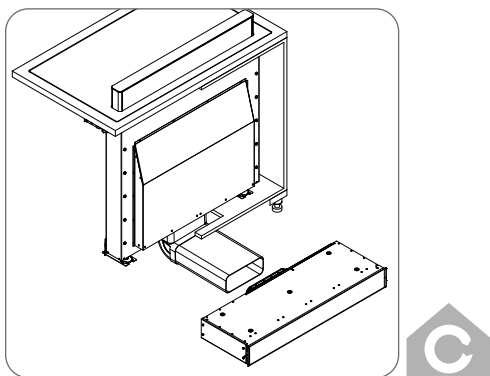
Viking 48" Panorama with 5 cooking zones

Recirculation Mode

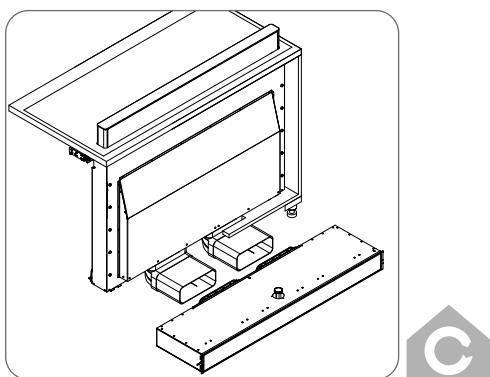
The extracted air is first cleaned by the grease filters. The scents are then removed in the recirculation filter before re-entering the kitchen.

To set the appliance in recirculation mode (default setting), press and hold the key combination **+** and **-** and  for 3 seconds when the extraction tower is closed.

The LED next to the Cleaning indicator for recirculation filter will be on for 3 seconds.



Viking 36" Panorama with 4 cooking zones



Viking 48" Panorama with 5 cooking zones



INFO: Provide adequate ventilation in the kitchen for optimal efficiency of the recirculation system.

Controlling the Downdraft Tower



WARNING: When the extraction is activated, the extraction tower automatically rises to the desired height at the rear of the induction cooktop. Therefore, ensure nothing can hinder its movement.

Extraction tower

Switch on 4" (10 cm)	Display
Briefly press	LED lights up
Switch on 12" (30 cm)	
Press and hold for 2 seconds.	LED lights up
Activate preset extraction function	
Press	LED lights up
Switch on run-out function	
Press and hold for 2 seconds.	LED blinks
Switch off	
Briefly press	LED off

Other positions of the extraction tower: The extraction tower can be set in 3 different standard positions:

4" (10 cm), 8" (20 cm) and 12" (30 cm) via the and buttons.

If you wish to choose an intermediate height yourself, you can stop the suction tower at any position while the extraction tower is moving.

Press the button if the extraction tower moves upwards, or if it moves downwards.

Activate preset extraction function: Preset function where the extraction tower immediately comes into position at the most common cooking height of 8" (20 cm). The extraction mode 5 (3rd LED) is automatically set. This can be adjusted in the Novy Connect app.

Run-out function: This function starts at the end of cooking. For a fixed time, the remaining cooking vapors will be extracted from the kitchen by the extraction tower at low extraction mode and at a height of 4" (10 cm). When recirculation is selected, the recirculation filters are also dried.

The run-out time is set to 30 minutes by default in the recirculation mode and 10 minutes in exhaust mode. It is recommended that this function be allowed to carry out its function completely. At the end of the run-out time, the motor and the extraction tower will automatically switch off and the tower will close.

Increase/Decrease Power Level

The extraction tower can be set to 8 power levels, with 3 intense levels (6, 7 and 8).

Activate the intense levels when cooking food with a strong smell or vapor. In these intense levels (levels 6, 7 and 8) the extraction tower functions on higher flow rates. After 6 minutes, the extraction tower switches back to level 5. After this time, the extraction tower switches back to position 5.

Adjusting the power level

Increase the power	Display
Press [+].	Brighter LED(s)
Decrease the power	LED(s) dim
Press [-].	



Auto-Stop

In order to ensure the extraction does not keep running, the motor switches off and the extraction tower lowers automatically after 3 hours (if the controller has not been changed during these 3 hours).

Locking the Downdraft Tower

In order to prevent the extractor hood from being inadvertently switched on, e.g. when cleaning the glass, the controls are locked.


Locking the extraction tower

Locking	Display
Hold finger on  for 3 seconds of the extraction tower.	LED lights up
Unlocking	LED off
Hold finger on  for 3 seconds of the extraction tower.	

CLEANING INDICATORS


Cleaning Indicator for Grease Filter

 **Indicator: LED next to  lights**

After 20 cooking hours, the LED next to the  symbol will light up.

 **Follow the cleaning instructions as described in the chapter, *Cleaning and Maintenance*.**

After having cleaned and replaced the grease filters, reset the cleaning indicator.


Reset: press the  control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.

Replace Recirculation Filter Indicator (only with Recirculation)

 **Indicator: LED next to  lights.**

After a fixed time, the LED on the hood touch will light up. This indicates that the recirculation filter needs to be replaced.

A new recirculation filter can be obtained from a specialist dealer or from the Viking Range website. After replacing the recirculation filter, reset the cleaning indicator.

Reset: press the  control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.

COOKING GUIDELINES

Quality of the Pots and Pans

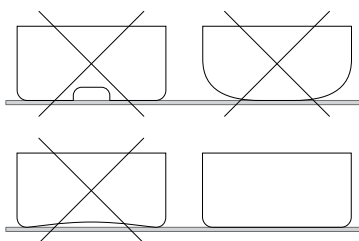
Suitable cookware, pots and pans include: steel, enameled steel, cast iron, stainless steel with magnetic base, aluminum with magnetic base ($\pm 4''$ / $\pm 100\text{mm}$ min). Unsuitable pans include: aluminum and stainless steel without magnetic base, copper, brass, ceramics, porcelain. The manufacturers will state whether their products are suitable for induction.

Ensure that the outside of the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or under the cookware.

In order to ensure your pans are suitable:

- Pour a little water in a pan and place it on an induction cooking zone set to **9**. The water should be hot within a few seconds.
- Hold a magnet to the base of the pan. The magnet should stick.

Some cooking pots hum when they are placed on an induction cooking zone. This does not mean the appliance is faulty, and it will not affect operation. This noise decreases when you adjust the power.



Lift the pans up when you want to move them to avoid stains and scratches.

As often as possible, prepare meals with the pan lid on.

Dimensions of Cooking Pans

The cooking zones can (to a certain extent) automatically adapt to the diameter of the pan. The base of the pan must have a minimum diameter ($\pm 4''$ (10cm)) for working with the selected cooking zone. Place the pan in the middle of the cooking zone in order to optimize the energy transfer.

If the diameter of the pan is much larger than the zone, this will not result in an optimal cooking result. Only the surface of the pan above the induction coil will generate the heat. The rest of the surface that is not above the induction coil will receive heat via conduction through the pan surface.

Therefore, if the pan is much larger than the cooking zone, it is advised to set the cooking zone to a slightly lower level to allow the heat to be conducted through the pan more evenly.

Examples of Power Control

(The values indicated below are only indicative)

Type of Cooking		Display
Melting	• Sauces, butter, chocolate, gelatin	1-2
Warming up	• Pre-prepared meals	
Rising	• Rice pudding and pre-prepared meals	2-3
Defrosting	• Vegetables, fish, frozen products	
Steaming	• Vegetables, fish, meat	3-4
Water	• Boiled potatoes, soups, pasta • Fresh vegetables	4-5
Simmering	• Meat, liver, eggs, grilled sausages • Goulash, rolled meat, black/white pudding	6-7
Cooking	• Potatoes, fritters, flat biscuits	7-8
Roasting		
Roasting	• Steaks, omelettes	9
Bringing to cooking temperature	• Water	
Cooking	• Bringing large quantities of water to the boil	P

CLEANING AND MAINTENANCE



Follow all instructions described in the Safety chapter.



Before cleaning, check the cooking plate has been fully switched off and the glass above the cooking zones has cooled down.



Follow the cleaning instructions below for a long life and optimum functioning of the appliance.

Maintenance of the cooktop



First let the appliance cool down, otherwise there is a risk of burns.



Never use “steam” or “pressure” equipment.



Never use objects that could damage the vitro-ceramic glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.



Always lift up the pans/pots and do not slide them along the glass plate.

Cleaning the glass of the cooktop

Clean the glass surface of the cooktop after each use to prevent cooking residues from burning in and damaging the surface.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the cooking surface being damaged.

Step-by-Step Cleaning Instructions

- Allow the surface to cool down completely to avoid the risk of burns.
- Do not apply cleaning agents to a warm cooktop. This may cause discoloration.
- Use a damp, soft cloth or a non-scratch, non-abrasive sponge.
- Clean using a cleaner specifically designed for ceramic glass.
- Always follow the manufacturer’s instructions for the cleaning product.
- Dry the glass with a microfiber cloth to achieve a streak-free, glossy finish.

Unsuitable Cleaning Products

Avoid using the following products, as they may damage the surface:

- Undiluted washing-up liquid
- Dishwasher detergents
- Abrasive cleaning agents
- Harsh or corrosive cleaners (such as oven sprays or stain removers)
- Scouring sponges or any object that can scratch the ceramic glass
- High-pressure or steam cleaning equipment



Always use mild products and suitable materials to extend the life of your cooktop and prevent damage.



Note: Ensure cookware bases are clean to avoid scratches and burnt-in residues on the glass.

In case of stubborn stains

Heavy contamination and stains (limescale stains, pearl-like shiny spots) are best removed while the cooktop is still warm. For this apply common cleaning agents and cleaning methods. If this does not work well enough, you can use a specific cleaning product for cleaning vitro-ceramic glass.

Boiled-over food should first be soaked with a wet cloth; the contamination residues should then be removed with a glass scraper that is specially designed for ceramic cooktops. After this, clean the cooktop as described under **Cleaning the glass of the cooktop**.

Burnt-on sugar and melted plastics are best removed immediately – while still hot – with a glass scraper. After this, clean the cooktop as described under **Cleaning the glass of the cooktop**. Grains of dirt/sand may fall on the cooking plate while peeling potatoes or washing vegetables and may cause scratches when moving the pans. Therefore, ensure there are no grains left on the surface.

Discoloration of the cooktop does not have any influence on the operation or strength of the vitro-ceramic. It is not a form of damage to the cooktop, but it is a result of residues that have not been removed and have therefore burnt-in.


Shiny spots occur as a result of wear caused by the base of the pans, in particular when using cooking pans with an aluminum bottom or when using the wrong cleaning agents. These can only be removed with great difficulty using common cleaning agents. If necessary, repeat the cleaning several times.

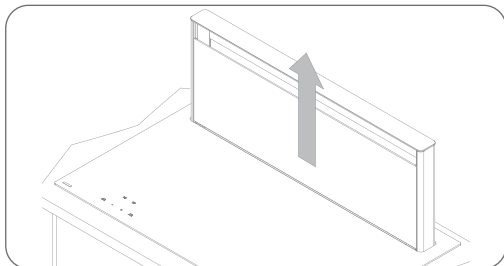
Due to the use of aggressive cleaning agents and scratching caused by the pan bases, the glass surface is rubbed off over the course of time, leaving dark stains.

Do not use the cooking plate as a table top or for putting utensils on.

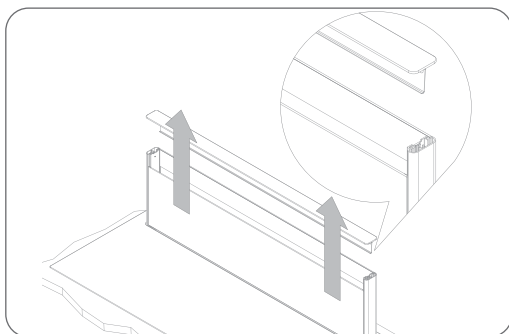
Maintenance of the Downdraft Tower

Cleaning after Use

Raise the extraction tower to its highest position, press (several times) on .



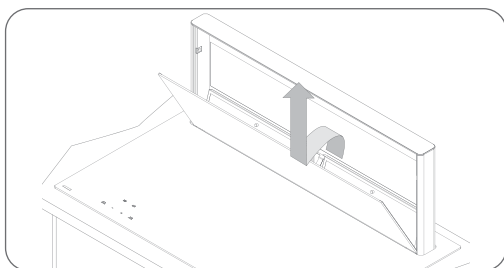
Raise the uppermost glass from the downdraft tower.




INFO: Do not place the top glass on a switched on cooktop to avoid heating.

Clean with a damp cloth or sponge, use of a pH-neutral detergent is possible. Wipe dry with a dry cloth/ kitchen paper.

Tilt the front piece of glass using both hands and lift it out of the downdraft tower.



Clean the front and back of the glass with a damp cloth or sponge, use of a pH-neutral detergent is possible. Wipe dry with a dry cloth/ kitchen paper.

Press the  button after all parts are reinstalled.



Make sure that the suction opening is clear when replacing the top glass.



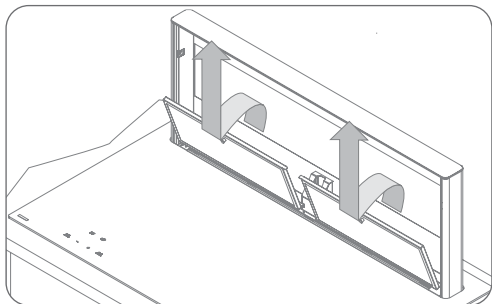
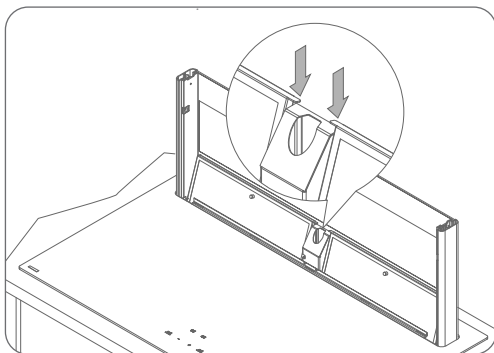
Never use objects that could damage the glass such as an abrasive sponge, abrasive cleaning liquid or aggressive cleaning agents.

Cleaning the Grease Filters

When the grease filters must be cleaned, this is indicated by the grease filter cleaning indicator.

Follow the steps previously described in **Cleaning After Use**.

Take the grease filters out of the extraction tower (keep the position of the grease filter in mind; there is a left and a right grease filter).



Clean in dishwasher or immerse in hot water containing degreasing detergent.



WARNING: If the instructions described above are not followed, residue in the filter may cause a fire.



The uppermost extraction tower glass must NOT be placed in the dishwasher. This may cause scratches in the glass; it may also damage the coating on the base.

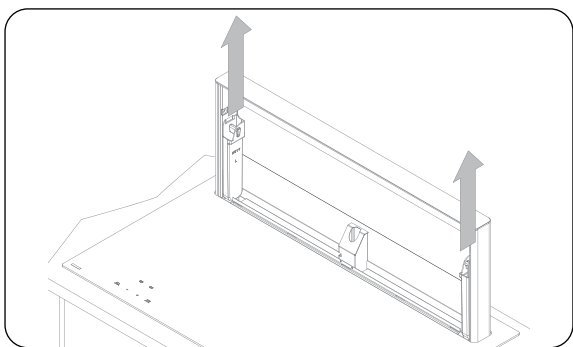
After cleaning:

- Return the filters and the glass into the extraction tower.
- Press the button after all parts are reinstalled.
- Press the control key for 3 seconds when the extraction tower is completely downwards.

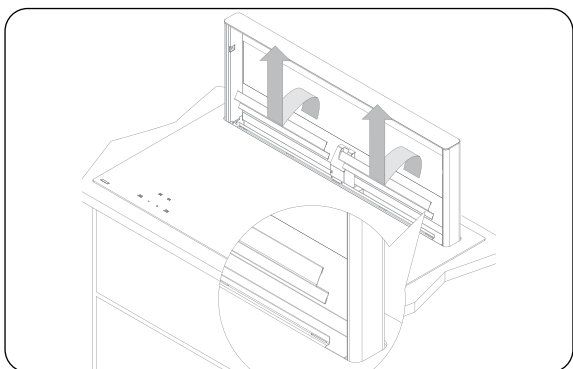
Cleaning Spillage into the Appliance

- Follow the steps previously described in **Cleaning After Use** and **Cleaning the Grease Filters**.
- Remove the upper collection containers from the tower and clean if necessary.

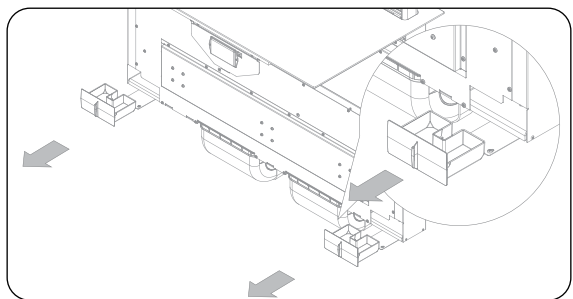
Viking | RVL Panorama Cooktop & Downdraft
MVIDC6364B/6485B



- Remove the collection safety and clean if necessary.



- In the case of spillage of large quantities of fluid, slide the lower collection containers from the underside of the extraction hood and clean if necessary.











- Follow the steps in the reverse order to make the appliance ready for cooking again.
- Press the button after all parts are reinstalled.

TROUBLESHOOTING

MINOR FAULTS

Messages on the Cooktop

Code	
	<ul style="list-style-type: none">• There is no cooking pan on the cooking zone.• The cooking pan is not suitable for induction.• The diameter of the bottom of the cooking pan is too small when compared to the cooking zone.
	See Keep Warm Function.
	<ul style="list-style-type: none">• The electronic system is disrupted.• Disconnect and reconnect the cooktop.• Call the after-sales service.
	See Stop & Go Function.
 (Er03)	The controller keys are covered by liquid or an item. The symbol will disappear as soon as the keys are released or cleaned.
	The cooktop has overheated, leave to cool, then switch back on.
	The fan air supply is blocked. Unblock it.
 (Er47)	The cooktop has not been properly connected to the network. Check the connection. Problem in the appliance's internal bus system.

If one of these error messages remains visible, you can contact the after-sales service.

The cooktop or the cooking zone does not work:

- The cooktop has been poorly connected to the electrical power supply.
- The safety fuse has blown.
- Check the locking key has been enabled.
- The touch control keys have been splashed with water or fat.
- There is an object on the touch control keys.

A single zone or all zones are not working:

- The safety appliance has been operated.
- This shall engage when a cooking zone has been left on unintentionally.
- The safety shall also engage when one or more touch control keys are covered.
- A pan is empty and the base has overheated.
- The cooktop also has an automatic power reducer and automatic shut-down in the event of overheating.

The fan continues to operate after the cooktop has switched off:




- This is not a defect, the fan is protecting the electronic equipment.
- The fan will stop automatically.

The automatic cooking controller does not seem to be working:

- The cooking zone is still warm [**H**]
- The maximum cooking level has been selected [**9**]
- The cooking level was selected using the control key [**-**].

Messages on the Downdraft

Code

1 st LED flashes	<ul style="list-style-type: none">• Run-out function activated.
2 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none">• The tower was not detected at the requested position.• Check nothing can prevent the movement of the extraction tower.• Press .• Contact Viking.
3 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none">• Safety switch in extraction tower constantly activated.• Press .• Contact Viking.• Use a screwdriver to turn the slot on the drive shaft of the downdraft tower.
4 LEDs flash	<ul style="list-style-type: none">• Front extraction tower glass is missing.• Front extraction tower glass has not been put in place correctly.• Press .• Extraction tower detection switch faulty.

The downdraft tower does not extract well. What can be the cause of this problem?

- Check that the top glass of the extraction tower is correctly positioned. The suction opening must be clear.
- Check the grease filter. Follow the cleaning indicator. On average, the filter must be cleaned every two weeks to ensure the extraction works correctly.
- Check the air supply in the house. As soon as the downdraft tower is switched on, make sure that air is supplied by opening the grates in the windows or by opening a window.
- Check the duct for blockages or constrictions which prevent proper extraction of the air.

SERVICE INFORMATION

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the appliance.

DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Contact Viking Range, LLC, 1-888-(845-4641), for the nearest service parts distributor in your area or write to:

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

Make a note of the information below. You'll need it if service is ever required.

This information can be found on the serial plate on the inner frame of the downdraft unit.

- 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.

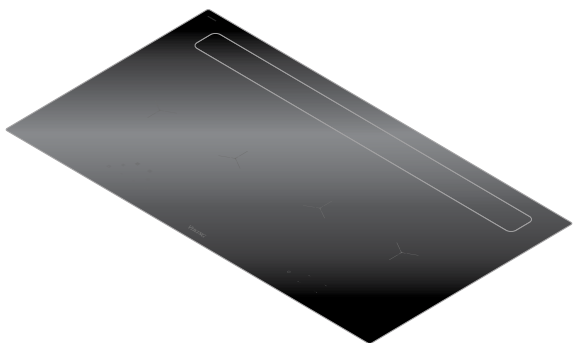
Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA
(662) 455-1200

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

062325

V I K I N G

R V L



Guía del usuario

RVL - Placa de Cocina Panorama de 36" o 48" y Extractor - Vidrio Negro

MVIDC6364BBG | MVIDC6485BBG

ÍNDICE



Información General	41
Medio ambiente	42
Seguridad	43
Precauciones antes de utilizar el aparato	43
Uso del aparato	43
Precauciones para evitar daños	44
Precauciones en caso de fallo del aparato.	45
Otras precauciones	45
Descripción del aparato	46
Principio de la inducción	46
Características técnicas de la placa de cocción por inducción	47
Sonidos de la inducción	48
Presentación global	49
Placa de inducción	50
Manejo de la placa de cocción	50
Manejo de las teclas y el deslizador	50
Manejo de la placa de cocción	51
Detección del recipiente	51
Indicación de calor residual	52
Función de Potencia	52
Uso de la máxima potencia	52
Temporizador	54
Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción.	55
Programación de la cocción automática	55
Función Parar & Continuar	56
Función de repetición	56
Función mantener caliente.	56
Zona de Puente	57
Función de Parrilla	57
Bloqueo del panel de mando	58
Manejo de la torre de extracción	59
Panel de mando de la torre de extracción.	59
Funcionamiento por aplicación móvil	59
Modos de funcionamiento	60
Modo extracción	60
Modo recirculación	61
Controlando la torre de extracción.	62
Aumento y reducción del nivel de potencia	63
Apagado automático.	63

Cómo bloquear la torre de extracción	63
Indicaciones de limpieza	64
Indicación de limpieza de los filtros de grasa . .	64
Filtro de recirculación con indicador de sustitución (solo con modo recirculación)	64
Consejo de cocción	65
Calidad de los recipientes de cocina	65
Dimensiones de los recipientes de cocina	66
Ejemplos del regulador de potencia	66
Limpieza y mantenimiento	67
Mantenimiento de la placa de cocción.	67
Limpieza del vidrio de la placa de cocción	67
Manchas difíciles	68
Mantenimiento de la campana	69
Limpieza después de cada uso	69
Limpieza de los filtros de grasa	70
Limpieza en caso de derrame	71
Resolver pequeñas averías	72
Avisos en la placa de cocción.	72
Avisos en la extracción	73
Información de servicio	74

INFORMACIÓN GENERAL

- Lea atentamente este manual y las instrucciones de montaje antes de la instalación y puesta en servicio de este aparato. Contienen información importante acerca del montaje y uso del aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico.
- Compruebe el estado del aparato y del material de montaje nada más desembalarlo. Saque el aparato con cuidado del embalaje. No utilice un cuchillo afilado para abrir el embalaje. En caso de que el aparato esté dañado, no lo instale y diríjase a Viking Range, LLC.
- Guarde cuidadosamente las etiquetas con el número de serie del aparato. Necesitará el número de serie para notificar cualquier avería en el aparato.

En estas instrucciones de uso se utilizan diversos símbolos. A continuación se indica el significado de los símbolos.

Símbolo	Significado	Acción
	Indicación	Nota explicativa de las indicaciones en el aparato.
	Información/ Advertencia	Este símbolo indica un aviso importante o una situación peligrosa.

strucción para evitar daños personales y

MEDIO AMBIENTE

Material de embalaje

La caja de cartón y los materiales de embalaje protegen el aparato durante el transporte. Han sido diseñados para ser reciclables.

Reciclaje del embalaje de transporte y del aparato antiguo:

Los materiales utilizados en él no son perjudiciales para el medio ambiente y son reciclables. Deshágase del embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables.

Eliminación del aparato usado

Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. Una gestión inadecuada de estos materiales al desecharlos junto con los residuos domésticos puede ser perjudicial para su salud y para el medioambiente. Por lo tanto, no deseche su antiguo aparato con los residuos domésticos habituales y siga las normativas locales para su correcta eliminación.

Póngase en contacto con su autoridad local, distribuidor o Viking Range para obtener información sobre la eliminación y el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



Asegúrese de que su antiguo aparato esté fuera del alcance de los niños hasta que sea retirado.

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizar el aparato

- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal.
- No desmonte ni modifique el aparato.
- No utilice la placa de cocción como base o superficie de trabajo.
- La seguridad sólo estará garantizada si el aparato se conecta a tierra conforme a las normas exigidas.
- No utilice ningún cable alargador para la conexión a la red eléctrica.

Uso del aparato

- Limpie la superficie de vidrio antes de utilizar la placa de inducción por primera vez de la siguiente manera:
 - Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva y que no raye.
 - Limpie con un producto adecuado para superficies de vitrocerámica. Siga siempre las instrucciones indicadas en el envase del producto de limpieza
 - Seque la superficie de vidrio con un paño de microfibra para un acabado brillante y sin marcas.
- Consulte la sección **Mantenimiento de la placa de cocción** para obtener instrucciones completas sobre la limpieza después del uso.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de cocción de cristal para evitar que se calienten.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico de aparatos fijos o móviles entre en contacto con la superficie de cocción caliente o con un recipiente caliente.
- Utilice únicamente recipientes de cocina/sartenes adecuados. Otros materiales pueden fundirse o incendiarse.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse y empezar a arder.
- Apague siempre la fuente de calor después de su uso.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de incendiarse rápidamente.
- Los objetos con magnetizables (tarjetas de crédito, smartphones) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños menores de 8 años, las personas con capacidad psíquica o mental disminuida y las personas con unos conocimientos inadecuados sólo pueden utilizar este aparato con vigilancia o si se les instruye para utilizarlo en condiciones seguras.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido menores) con capacidad física, sensorial o intelectual disminuidas, o falta de conocimientos o experiencia, a menos que reciban ayuda o instrucciones acerca del uso del aparato por parte de la persona encargada de su seguridad.
- Se debe vigilar que los niños no jueguen con el aparato.

Precauciones para evitar daños

- Los recipientes de cocina estropeados o con base sin pulir (fundición no esmaltada) pueden dañar el cristal.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar el cristal.
- No deje caer objetos (incluso pequeños) sobre el cristal.
- Evite golpear los recipientes de cocina contra el borde del cristal.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga conforme a las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje recipientes de cocina vacíos sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, sustancias sintéticas o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Al enfriarse, estas sustancias pueden deteriorar o causar grietas en la superficie vitrocerámica: desconecte el aparato y retírelas de inmediato de las zonas que aún están calientes (atención: peligro de quemaduras)
- ¡Riesgo de incendio! No colocar objetos encima de la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes de cocina calientes sobre el panel de mando.
- Si debajo del aparato empotrado hay un cajón, compruebe que la distancia entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato sea suficiente para garantizar una correcta ventilación.
 - MVIDC6364B 1-3/16" (3 cm) o MVIDC6485B: 2-1/2" (6.35 cm)
 - Por favor, utilice el perfil en forma de L suministrado con el electrodoméstico para verificar esta dimensión.
- No deposite objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de cocción. Las bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si detecta una avería, debe apagar y desenchufar el aparato.
- Desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico si el cristal de vitrocerámica presenta grietas o fisuras y avise al servicio postventa.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.



ADVERTENCIA: Si se ha partido la superficie de cocción de cristal, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente esté centrado en la zona de cocción. El fondo del recipiente debe cubrir la máxima superficie posible de la zona de cocción.
- Los campos magnéticos pueden afectar a los aparatos electrónicos. Se recomienda a las personas portadoras de marcapasos que consulten primero con el distribuidor o con un médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre las zonas aún calientes.
- No utilice agua para apagar las llamas. Apague la zona de cocción. Sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



La garantía no cubre el uso de baterías de cocina inadecuadas o de accesorios extraíbles para calentar recipientes no aptos para inducción. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse en la placa de cocción o en su entorno derivados de dicho uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato es una placa de cocción por inducción con extracción integrada en la encimera. La placa de cocción por inducción dispone de 4 o 5 zonas de cocción, con una torre de ventilación integrada en la parte trasera de la placa para extraer los humos de cocción.


Puede manejar la placa de cocción por inducción y la campana por separado. Más adelante en estas instrucciones de uso encontrará la explicación sobre el manejo del aparato.

Principio de la inducción

Debajo de cada zona de cocción se encuentra una bobina de inducción. Cuando la bobina esté en funcionamiento, produce un campo magnético variable que a su vez genera una corriente inducida en el fondo magnético del recipiente de cocina. Esto produce el calentamiento del recipiente situado en la zona de cocción.

Naturalmente esto requiere unos recipientes de cocina adecuados:

- Se recomiendan recipientes metálicos con base magnética (se pueden comprobar con un imán) como: cazuela de fundición, sartén de hierro fundido cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base magnético...
- Se excluyen todos los recipientes de cobre, inoxidables, cristal, madera, cerámica, barro, inoxidables sin base magnética...

La zona de cocción por inducción calcula inmediatamente el tamaño del recipiente utilizado. Si el diámetro es demasiado pequeño, el recipiente no funciona. El diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción. Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, el símbolo  parpadea.

Características técnicas de la placa de cocción por inducción

MVIDC6364B

Potencia Total	7400W
Todas las Zonas de Cocción	7-7/8 x 9-1/2" (200x240mm)
Diámetro Mínimo de Detección de la Sartén	4-5/16" (110mm)
Nivel Nominal*	2100W
Nivel de Potencia*	2300W
Nivel de Súper Potencia*	3000W

MVIDC6485B

Potencia Total	10400W
Todas las Zonas de Cocción Pequeñas	7-7/8 x 9-1/2" (200x240mm)
Diámetro Mínimo de Detección de la Sartén	4-5/16" (110mm)
Nivel Nominal*	2100W
Nivel de Potencia*	2300W
Nivel de Súper Potencia*	3000W
Gran Zona de Cocción Central	11" Diameter (280mm)
Diámetro Mínimo de Detección de la Sartén	5-1/8" 130mm
Nivel Nominal*	2300W
Nivel de Potencia*	3000W
Nivel de Súper Potencia*	N/A

* La potencia puede variar en función de las dimensiones y el material de los recipientes de cocina.

Sonidos de la inducción

El uso de una placa de cocción por inducción puede producir diferentes sonidos dentro de los recipientes de cocina. Estos sonidos dependen del tipo de construcción y del material del fondo de los recipientes.

Ronroneo

Se produce al cocinar a mayor potencia, debido a la cantidad de energía enviada desde la placa de cocción al recipiente. El sonido desaparece o se debilita si utiliza una potencia menor.

Chasquido

Este sonido se produce cuando los recipientes están compuestos de capas de diferentes tipos de material. El sonido lo producen las vibraciones en las superficies de contacto de las distintas capas de material.

Pitido

Generalmente, estos sonidos aparecen cuando los recipientes están compuestos de diferentes materiales y cuando se utilizan simultáneamente dos zonas de cocción contiguas a máxima potencia. El silbido desaparece o se debilita al ajustar la placa de cocción a una potencia menor.

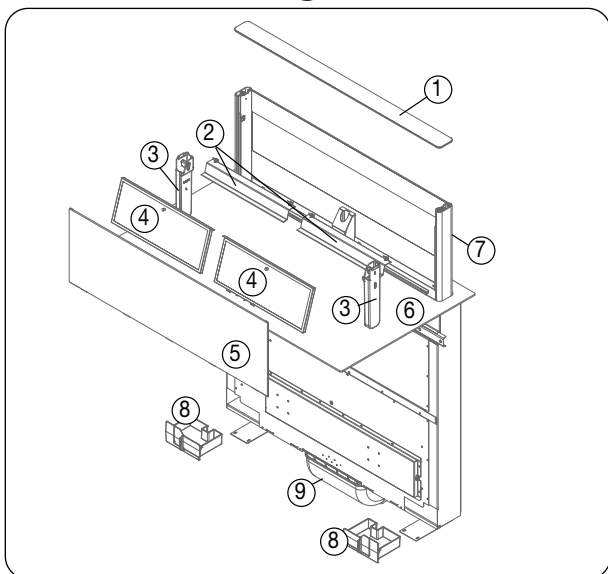
Clic

En las posiciones de baja potencia pueden producirse sonidos de clic en los circuitos electrónicos.

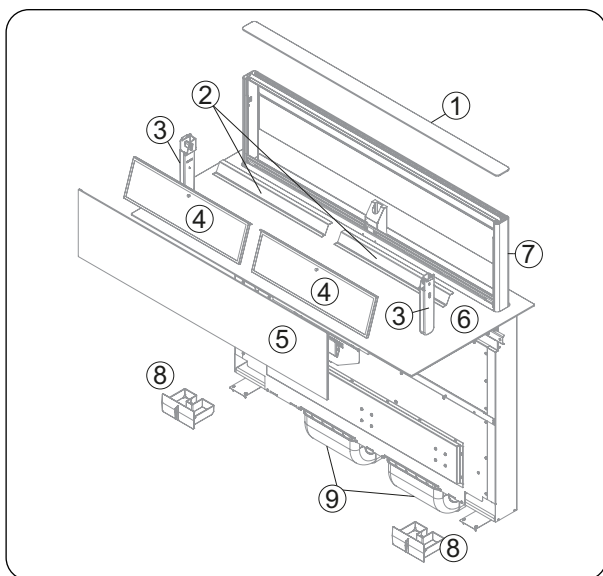
Zumbido

El ventilador puede generar un zumbido. Cuando hay un uso intensivo de la placa de cocción, el ventilador enfría los elementos electrónicos. El ventilador sigue funcionando mientras la temperatura sea demasiado.

Presentación global



Placa de Cocina Panorama de 36" y Extractor -
Vidrio Negro - MVIDC6364BBG



Placa de Cocina Panorama de 48" y Extractor -
Vidrio Negro - MVIDC6485BBG

1 Cristal superior torre de
extracción

6 Placa de cocción por
inducción

2 Protector recolector

7 Torre de extracción

3 Recolector superior

8 Recolector inferior

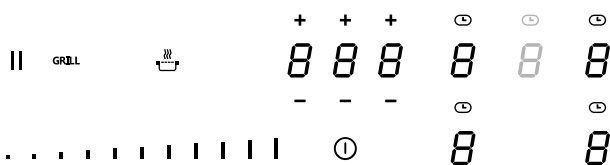
4 Filtro de grasa

9 Codo de unión

5 Cristal delantero torre de extracción

PLACA DE INDUCCIÓN

Manejo de la placa de cocción



Manejo de la placa de cocción

Indicador de Temporizador	
Activación y desactivación de la placa de cocción	
Tecla Parar & Continuar	
Indicación del nivel de potencia	
Indicador de función Zona de Puente	
Indicación del temporizador	
Botón de función mantener caliente	
Función de Parrilla	GRILL
Indicador del control deslizante	

Manejo de las teclas y el deslizador

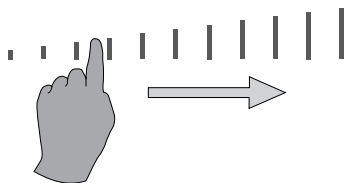
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



ADVERTENCIA: En condiciones normales de uso, no pulse varias teclas a la vez.

Para seleccionar la potencia, deslice el dedo en el control deslizante, **en** el indicador LED.












También puede seleccionar directamente el nivel deseado con el dedo para acceder a un nivel determinado.



Zona para el control deslizante (DESLIZADOR)

Manejo de la placa de cocción


Operación de la placa de cocción

Instrucción	Pantalla
Encender la placa de cocción	
Encienda la placa de cocción. Presione  durante 2 segundos. La pantalla se ilumina.	
Aumentar la potencia de una zona de cocción	
Seleccione una zona de cocción presionando la tecla de selección de zona.	
Deslice de izquierda a derecha en el deslizador (operación del deslizador para la potencia).	
Disminuir la potencia de una zona de cocción	
Seleccione una zona de cocción presionando la tecla de selección de zona.	
Deslice de derecha a izquierda en el deslizador hasta que la pantalla muestre  o  = "Caliente".	 
Apagar la placa de cocción	
Presione  . La pantalla se apaga.	




Si antes de 20 segundos no se realiza ningún ajuste, el sistema electrónico volverá a la posición de espera.


Detección del recipiente

Esta placa de cocción incorpora un sistema de control interactivo que simplifica aún más el uso de la placa.

Cuando está encendida, la placa detecta automáticamente el recipiente que usted ha colocado encima. Asimismo, el indicador  le muestra el deslizador que debe utilizar para la zona en cuestión. La detección del recipiente garantiza un nivel óptimo de seguridad.

La placa de inducción no funciona:

- Si no hay ningún recipiente en la zona de cocción, o cuando el recipiente no es apto para la inducción. En estos casos, no se puede aumentar la potencia y el símbolo  aparece en la pantalla.
- El funcionamiento se interrumpe cuando se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción. El símbolo  aparece en la pantalla. La  desaparece cuando se vuelve a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción prosigue a la potencia seleccionada previamente.

Apague la zona de cocción después de su uso. La detección de recipiente  se desactiva.

Indicación de calor residual

El símbolo **H** indica que el cristal de la zona de cocción está aún caliente después de apagar la zona de cocción o de apagar por completo la placa. El símbolo **H** se apaga cuando el cristal de la zona de cocción se puede tocar sin peligro.



ADVERTENCIA: Mientras esté encendido el indicador del calor residual, evite tocar la(s) zona(s) de cocción y no coloque ningún recipiente termosensible encima. ¡Peligro de incendio y de quemaduras!

Función de Potencia

La función de Potencia **P** confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos.

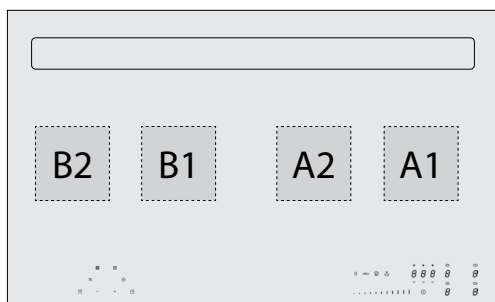
La función de Potencia sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para la preparación de pasta.

Activación y desactivación de la función de Potencia

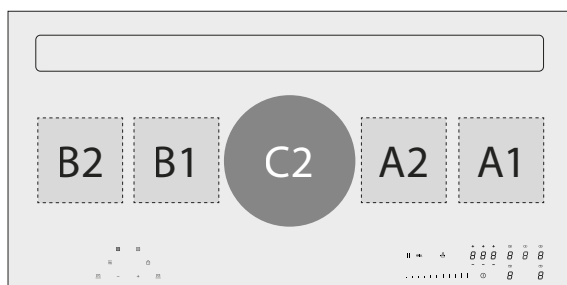
Activación de la función de Potencia	Pantalla
Seleccione la zona con la tecla de selección y pulse [P] al final del deslizador.	P
Desactivación de la función de Potencia	
Seleccione la zona con la tecla de selección y deslice su dedo sobre el deslizador.	9-0

Uso de la máxima potencia

La placa está dividida en 2 o 3 grupos separados, dependiendo del modelo de placa.



Viking 36" Panorama con 4 zonas de cocción



Viking 48" Panorama con 5 zonas de cocción

Viking | RVL Placa de Cocina Panorama
MVIDC6364B/6485B

Cuando se supera el límite de potencia al activar un nivel de cocción alto o la función Power, el administrador de potencia reduce el nivel de cocción de la zona de cocción correspondiente. Primero parpadea el indicador de esa zona de cocción. Posteriormente, se reduce automáticamente al nivel de cocción máximo posible.

La potencia máxima de cada zona individual es de 3000 W.

Si se utilizan simultáneamente las zonas A1 y A2 o B1 y B2, la potencia de 3700 W se distribuye entre esas 2 zonas A1 y A2 o B1 y B2.

Zona	Tamaño	Energía
A1		Normal: 2100 W
A2	9.4" x 7.8"	Potencia: 2300 W
B1	(24 x 20 cm)	Súper Potencia: 3000 W
B2		
C2	Ø 11"	Normal: 2300 W
	(Ø 28 cm)	Power: 3000 W

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción de elección con función Potencia.	<i>P</i>
Límite de potencia activado	<i>B</i>
[9] se reduce hasta [B] y parpadea.	

Para utilizar la máxima potencia posible para 2 zonas (MVIDC6364B o MVIDC6485B) o 3 zonas (MVIDC6485B) al mismo tiempo, se necesita una combinación de zonas de los 2 o 3 grupos de calefacción separados:


4 Zona (MVIDC6364B): Zona A1 o A2 y B1 o B2


5 Zona (MVIDC6485B): Zona A1 o A2 y B1 o B2 y C2

Temporizador


El temporizador puede utilizarse para todas las zonas de cocción al mismo tiempo con diferentes ajustes (entre 0 y 1 hora 59 minutos) para cada zona.

Temporizador

Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Seleccione la potencia deslizando el dedo sobre el deslizador.	1-P
Seleccione el temporizador	
Pulse en el icono del temporizador encima de la tecla de selección de zona deseada.	
Reducir el tiempo de duración	001-
Pulse la tecla [-] del temporizador. (H MM)	159..
Aumentar el tiempo de duración	060-
Pulse la tecla [+] del temporizador. (H MM)	059..

Pasados unos segundos,  el LED dejará de parpadear. Se ha seleccionado el tiempo y se ha empezado la cuenta atrás.

Desactivación del temporizador

Selección del temporizador	Pantalla
Pulse en el icono del temporizador encima de la tecla de selección de zona deseada.	
Parar el temporizador	
Mantenga pulsada la tecla [-] del temporizador hasta que el temporizador indique 000.	000


Si hay que activar diferentes temporizadores en múltiples zonas, hay que repetir esta operación varias veces. El indicador del temporizador activado no se ilumina por encima de la zona correspondiente.

El temporizador también puede utilizarse como reloj de cocina sin encender una zona de cocción. Cuando se apaga la placa de cocina, el reloj de cocina independiente continúa hasta agotar el tiempo establecido.

Uso del temporizador sin cocción

Temporizador sin cocción

Pantalla

Activación de la placa de cocción.
Pulse  durante 2 segundos.

Seleccione el temporizador

Pulse a la vez las teclas [- - -] del temporizador.

- - -

Reducir el tiempo de duración

060-

Pulse la tecla [-] del temporizador.

059..

Aumentar el tiempo de duración

001-

Pulse la tecla [+] del temporizador.

002..

Pasados unos segundos la pantalla de temporizador dejará de parpadear. Se selecciona el tiempo y comienza la cuenta atrás.

Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción

Una vez terminado el tiempo de cocción seleccionado, la pantalla comienza a parpadear **000**, suena una señal acústica y se detiene la zona de cocción. Pulse la tecla **[0.00]** del temporizador para parar la señal acústica y el parpadeo.

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción incorporan un sistema de cocción automático. Primero, la zona de cocción funciona a toda potencia que, al cabo de un tiempo, se va reduciendo hasta la potencia seleccionada.

Programación de la cocción automática

Activar la cocción automática

Pantalla

Seleccione la zona con la tecla de selección y deslice su dedo sobre el deslizador hasta (por ejemplo) **7** y mantenga durante 3 segundos.

7 A

Detener la cocción automática

Pantalla

Seleccione la zona con la tecla de selección y deslice su dedo sobre el deslizador de **0** a **9**.

0-9

Tabla de cocción automática

Tiempo de cocción adicional establecido	Cocción automática Tiempo (min:s)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

Función Parar & Continuar

Esta función detiene temporalmente la actividad de la placa de cocción y permite reiniciarla con los mismos ajustes.

Activación y desactivación de la función Parar & Continuar

Activación	Pantalla
Pulse el botón durante 2 segundos.	
Desactivación	
Pulse el botón durante 2 segundos. A continuación, pulse el deslizador animado.	0-9

Función de repetición

Una vez apagada la placa de cocción ⓘ es posible repetir los últimos ajustes seleccionados: (durante un máximo de 6 segundos)

- Estado de todas las zonas de cocción (potencia)
- Minutos y segundos de las zonas de cocción programadas por los temporizadores
- Función cocción automática
- Función mantener caliente

El procedimiento de repetición es como sigue:

- Pulse la tecla ⓘ.
- Pulse la tecla || (Tecla Stop & Go) antes de que deje de parpadear.




Los ajustes anteriores se han vuelto a activar.

Función mantener caliente

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 158°F (70°C).

Ello evita el derrame de líquidos y que los alimentos se peguen en el fondo del recipiente.

Activar y desactivar la función de mantener caliente

Encendido	Pantalla
Seleccione la zona con la tecla de selección y pulse  .	
Apagado	
Seleccione la zona con la tecla de selección y pulse  .	0

La función mantener caliente tiene una duración máxima de 2 horas.

Zona de Puente

Con esta función puede vincular las 2 zonas de la izquierda y las 2 de la derecha para que funcionen como 2 zonas flexibles grandes. Esta función puede activarse de forma manual o automáticamente al colocar un recipiente grande encima de la superficie de cocción.

Zona de Puente

Activación manual	Pantalla
Pulse simultáneamente las 2 teclas de selección de zona de las 2 zonas de puente A1, A2 o B1, B2 para compartir.	0 0
Aumentar la potencia	
Seleccione la zona con la tecla de selección y deslice su dedo sobre el deslizador izquierdo hasta alcanzar el nivel de potencia deseado, ambas zonas de puente muestran la potencia elegida.	0-9
Detener el puente	
Seleccione la zona con la tecla de selección y pulse simultáneamente las 2 teclas de selección de las 2 zonas combinadas.	0

Función de Parrilla

Esta función de cocción especial optimiza el calentamiento y el mantenimiento de una olla de hierro fundido/placa de parrilla en las zonas de puente elegidas. Esto le permite obtener platos con los mejores resultados. Las zonas de puente A1 y A2 o B1 y B2 se compartirán automáticamente utilizando la función de puente.

Función de Parrilla

Activación	Pantalla
Seleccione una zona de cocción usando la tecla de selección de zona. Pulse GRILL .	0 -
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el deslizador hasta la potencia deseada. Ambas zonas indican la potencia elegida.
Detener la Parrilla	
Seleccione una zona de cocción usando la tecla de selección de zona. Pulse GRILL .	


Bloqueo del panel de mando

Para evitar que se modifique la selección de una zona durante la cocción, es posible bloquear la placa.

Bloquear la placa de cocción

Active la placa de cocción

Pantalla

Mantenga presionado la tecla  durante 2 segundos.
La pantalla se enciende.

[0]

Bloquear la placa de cocción


Mantenga presionada cualquier tecla de selección de zona durante 3 segundos, hasta oír una señal sonora.
Luego, deslice el dedo de izquierda a derecha sobre el área táctil del sensor deslizador.

L

Desbloquear la placa de cocción

Active la placa de cocción.

Pantalla

Mantenga presionado la tecla  durante 2 segundos.
La pantalla se enciende.

[0]

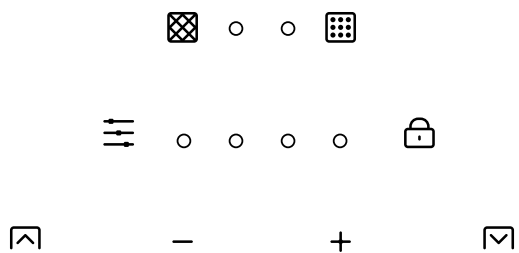
Desbloquear la placa de cocción

Mantenga presionada cualquier tecla de selección de zona durante 3 segundos, hasta oír una señal sonora.
Luego, deslice el dedo de derecha a izquierda sobre el área táctil del sensor deslizador.

[0]
o [H]

MANEJO DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN

Panel de mando de la torre de extracción



Manejo de la extracción

Encendido / subir posición torre de extracción	
Reducir velocidad de extracción	
Aumentar velocidad de extracción	
Apagado / bajar posición torre de extracción	
Indicación velocidad de extracción	
Indicación de limpieza del filtro de grasa	
Indicación de limpieza del filtro de recirculación (opcional)	
Función de preajuste del extractor	
Tecla de bloqueo de la torre de extracción	

Funcionamiento por aplicación móvil

Operar la torre de extracción sin esfuerzo con la intuitiva aplicación móvil Novy Connect, impulsada por Novy, un socio confiable de Viking. Si tiene instalada la app Novy Connect en su dispositivo, puede conectarlo a la torre de extracción.

Configuración

Para usar la app Novy Connect para la torre de extracción e instalación, necesitará lo siguiente:

- La torre de extracción tiene que estar enchufada a la red eléctrica y tiene que estar encendida.
- Un smartphone o tableta con la última versión del sistema operativo iOS o Android.
- Descargue la app Novy Connect de su app store. Su torre de extracción y dispositivo móvil tienen que estar cerca el uno del otro.


La app le guiará durante todo el proceso. Siga las indicaciones de la app.

Modos de funcionamiento

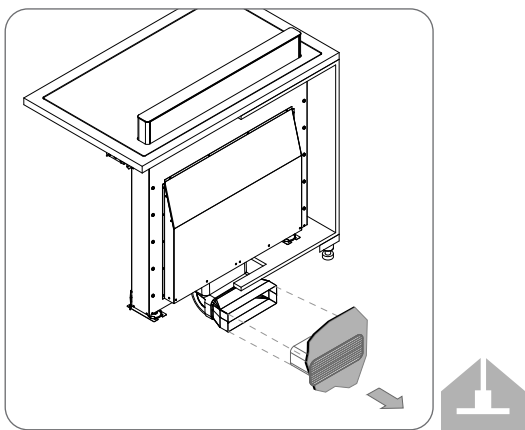
Este aparato puede utilizarse en el modo extracción o recirculación (el modo de recirculación es la configuración predeterminada).

Modo extracción

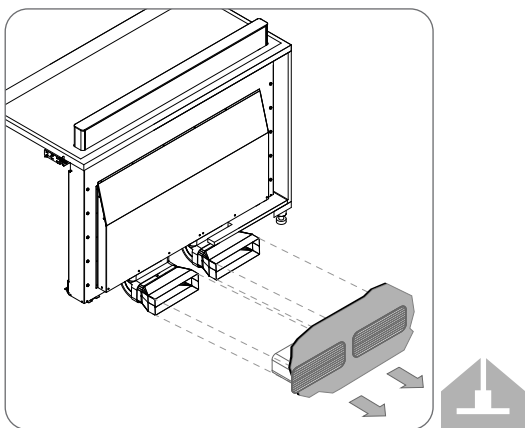
Los filtros de grasa primero limpian el aire aspirado antes de su salida al exterior. Se puede realizar mediante un conducto instalado entre el aparato y la rejilla de extracción en la pared.

Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-** y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada.

El LED al lado de recirculación parpadeará 3 veces para confirmar la configuración.



Viking 36" Panorama con 4 zonas de cocción




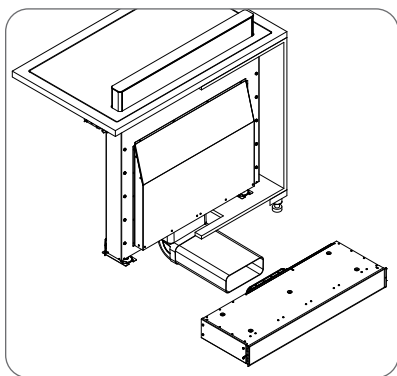
Viking 48" Panorama con 5 zonas de cocción

Modo recirculación

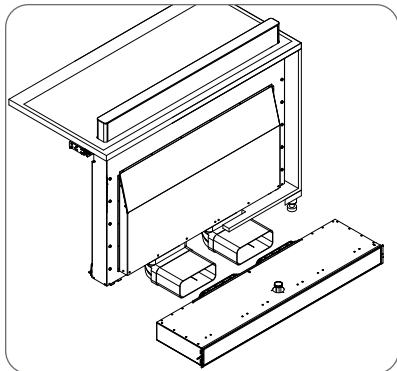
Los filtros de grasa primero limpian el aire aspirado (de entrada). A continuación, el filtro de recirculación Monoblock elimina los olores, antes de que el aire vuelva a entrar en la cocina.

El dispositivo está configurado en modo de recirculación por defecto.

Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-** y  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada. El LED al lado de “recirculación” parpadeará encendido durante 3 segundos para confirmar la configuración.



Viking 36" Panorama con 4 zonas de cocción



Viking 48" Panorama con 5 zonas de cocción



INFO: Proporcione una ventilación adecuada en la cocina para una eficiencia óptima del sistema de recirculación.

Controlando la torre de extracción



ADVERTENCIA: Al activar la extracción, la torre de extracción en la parte posterior de la placa de cocción se eleva automáticamente hasta la altura deseada. Asegúrese de que nada impide su movimiento.

Torre de extracción


Activación posición 4" (10 cm)

Pulse brevemente la tecla .

Pantalla


se enciende el 1er LED

Activación posición 12" (30 cm)

Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 2 segundos.


se enciende el 1er LED

Activar la función de extracción preestablecida

Pulse .

se enciende el 3er LED

Función de retardo



Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 2 segundos.

1er LED parpadea



Aumentar el tiempo de duración

Pulse brevemente la tecla .

LED se apaga

Otras posiciones de la torre de extracción: La torre de extracción se puede ajustar en 3 posiciones estándar diferentes: 4" (10 cm), 8" (20 cm) and 12" (30 cm) con las teclas  y .

Si quiere una altura intermedia, puede detener la torre de extracción en cualquier posición conforme la torre se desplace.

Pulse la tecla  conforme la torre de extracción vaya subiendo o  conforme la torre de extracción vaya bajando.

Activar la función de extracción preestablecida: Función predeterminada mediante la cual la torre de extracción se posiciona directamente a una altura de cocción de 8" (20 cm), la más común. Se ajusta automáticamente a la posición de extracción 5 (3er LED). Esto se puede ajustar en la aplicación Novy Connect.

Función de retardo: Esta función se inicia después de terminar la cocción. Durante un tiempo determinado la torre de extracción extrae los últimos humos de cocción de la cocina en la posición de extracción baja de 4" (10 cm). En el caso de recirculación también se secan los filtros de recirculación.

El tiempo de retardo se ha establecido, por defecto, en 30 minutos en el modo de recirculación y en 10 minutos en el modo extracción. Se recomienda siempre realizar esta función por completo. Después de terminar el tiempo de retardo, el motor y la torre de extracción se apagan automáticamente y la torre de extracción se cierra.

Aumento y reducción del nivel de potencia

La torre de extracción permite establecer 8 niveles de potencia, 3 de ellos posiciones de uso intensivo (posición 6, 7 y 8).

Active la posición de uso intensivo en caso de que se produzcan olores o vapores intensos. La torre de extracción funciona durante 6 minutos con un caudal mayor en la posición 6, 7 y 8. Finalizado este tiempo, la torre de extracción vuelve a la posición 5.

Ajustar el nivel de potencia

Aumentar la potencia	Pantalla
Pulse [+].	LED(s) más intenso(s)
Reducir la potencia	
Pulse [-].	LED(s) menos intenso(s)



Apagado automático

Para evitar que la extracción quede encendida, el motor se apaga automáticamente al cabo de 3 horas y la torre de extracción se cierra (sólo en caso de que durante esas 3 horas no se toque el panel de mando).

Cómo bloquear la torre de extracción

Para impedir que se encienda sin querer la campana extractora, por ejemplo, cuando se limpie el cristal, los controles están bloqueados.

Cómo bloquear la torre de extracción


Bloqueo	Pantalla
Pulse durante 3 segundos en la torre de extracción:  .	el LED se
Desbloqueo	el LED
Pulse durante 3 segundos en la torre de extracción:  .	se apaga

INDICACIONES DE LIMPIEZA

Indicación de limpieza de los filtros de grasa




Indicación: Se enciende el LED junto al símbolo .

Al cabo de 20 horas de cocción se enciende el LED junto al símbolo .



Siga las instrucciones de limpieza que figuran en el capítulo Limpieza y mantenimiento.

Después de limpiar y volver a instalar los filtros de grasa, reinicie la indicación de limpieza.

Reinicio: mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada.

Filtro de recirculación con indicador de sustitución (solo con modo recirculación)




Indicación: Se enciende el LED junto al símbolo .

Transcurrido un tiempo determinado, el LED de la pantalla táctil de la campana empieza a parpadear. Esto indica que el filtro de recirculación debe cambiarse.

Puede obtener un nuevo filtro de recirculación de un distribuidor especializado o del sitio web de Viking Range.

Tras cambiar el filtro de recirculación, restablezca la indicación de limpieza.

Reinicio: pulse la tecla  durante 3 segundos cuando la torre de extracción esté completamente cerrada.

CONSEJO DE COCCIÓN

Calidad de los recipientes de cocina

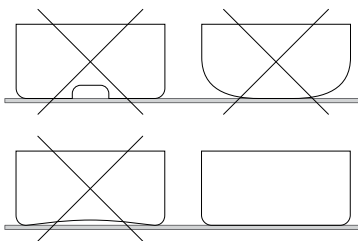
Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético ($\pm 4''$ / $\pm 100\text{mm}$ min). Recipientes no aptos: aluminio e inoxidable sin fondo magnético, cobre, latón, cerámica, porcelana. Los fabricantes indican si sus productos son aptos para la cocina de inducción.

Asegúrese de que el exterior de la olla esté seco y limpio. Compruebe que no haya granos de polvo en la placa de cerámica ni debajo del utensilio de cocina.

Para verificar si los recipientes son aptos:

- Ponga un poco de agua en el recipiente y colóquelo sobre una zona de cocción por inducción en la posición **9**. El agua debe calentarse en pocos segundos.
- Mantenga un imán contra el fondo del recipiente de cocina. El imán debe quedarse pegado.

Algunos recipientes producen un zumbido al colocarlos encima de una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan un defecto en el aparato y no influyen en absoluto en su funcionamiento. Estos ruidos disminuyen si cambia la potencia.



Levante los recipientes si quiere cambiarlos de sitio, para evitar manchas y arañazos por fricción.

En la medida de lo posible, prepare los platos tapando el recipiente.

Dimensiones de los recipientes de cocina

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente, hasta un cierto límite. Para ello, el fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo ($\pm 4''$ ($\pm 10\text{cm}$)) en función del diámetro de la zona de cocción seleccionada. Coloque el recipiente bien centrado en la zona de cocción para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocción.

Si el diámetro del recipiente es muy superior al de la zona, el resultado de cocción no será óptimo. La superficie del recipiente que se encuentra justo encima de la bobina de inducción genera el calor. La superficie restante que sobresale de la bobina de inducción recibe el calor a través de las capas del recipiente.

Por lo tanto, si la sartén es mucho más grande que la zona de cocción, se recomienda ajustar la zona de cocción a un nivel ligeramente más bajo para permitir que el calor se distribuya de manera más uniforme a través de la sartén.

Ejemplos del regulador de potencia

(Los valores a continuación son indicativos)

Tipo de cocina		Pantalla
Derretir Calentar	<ul style="list-style-type: none"> Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados 	1-2
Inflar Descongelar	<ul style="list-style-type: none"> Arroz, natillas y platos preparados Verduras, pescado, productos congelados 	2-3
Vapor	<ul style="list-style-type: none"> Verduras, pescado, carne 	3-4
Agua	<ul style="list-style-type: none"> Patatas cocidas, sopa, pasta Hortalizas frescas 	4-5
Cocer a fuego lento	<ul style="list-style-type: none"> Carne, hígado, huevos, salchichas Goulash, rollo de carne, callos 	6-7
Cocer Asar	<ul style="list-style-type: none"> Patatas, buñuelos, tortas 	7-8
Asar	<ul style="list-style-type: none"> Filetes, tortillas 	
Llevar a ebullición	<ul style="list-style-type: none"> Agua 	9
Cocer	<ul style="list-style-type: none"> Hervir grandes cantidades de agua 	P

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Siga todas las instrucciones indicadas en el capítulo Seguridad.



Antes de la limpieza, compruebe que la placa de cocción se encuentre totalmente apagada y el cristal encima de las zonas de cocción se haya enfriado suficientemente.



Siga las instrucciones de limpieza que figuran más adelante para una mayor duración y un funcionamiento óptimo del aparato.

Mantenimiento de la placa de cocción



Deje que el aparato se enfríe, para evitar quemaduras.



No utilice en ningún caso aparatos “a vapor” o “a presión”.



No utilice objetos que puedan dañar el cristal de vitrocerámica, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.



Levante siempre los recipientes de cocina y no los arrastre sobre la placa de cocción.

Limpieza del vidrio de la placa de cocción

Limpie la superficie de vidrio de la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos generados al cocinar se incrusten y dañen la superficie.

Instrucciones de limpieza paso a paso

Evite utilizar los siguientes productos, ya que podrían dañar la superficie:

- Deje que la superficie se enfríe completamente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No aplique productos de limpieza sobre una placa caliente, ya que esta podría decolorarse.
- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva que no raye.
- Limpie con un producto de limpieza específico para vidrio cerámico.
- Respete siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.
- Seque el vidrio con un paño de microfibra para obtener un acabado brillante y sin rayas.

Productos de limpieza inadecuados

Evite utilizar los siguientes productos, ya que podrían dañar la superficie:

- Líquido lavavajillas sin diluir
- Detergentes para lavavajillas
- Productos de limpieza abrasivos
- Productos de limpieza abrasivos o corrosivos (como espráis para hornos o quitamanchas)
- Estropajos abrasivos o cualquier objeto que pueda rayar el vidrio cerámico
- Aparatos de limpieza a alta presión o vapor



Nota: utilice siempre productos suaves y materiales adecuados para prolongar la vida útil de la placa de cocina y evitar daños.



Nota: asegúrese de que las bases de las ollas estén limpias para evitar arañazos y residuos quemados en la superficie de vidrio.

Manchas difíciles

La suciedad y las manchas (manchas de cal, manchas brillantes anacaradas) se eliminan mejor cuando la placa aún está templada. Utilice productos y métodos de limpieza habituales. Sin embargo, si esto no fuera suficiente, puede utilizar un producto de limpieza para cristales de vitrocerámica.

Alimentos derramados: remojar primero con un paño mojado y a continuación retirar los restos con un raspa cristales especial para placas de vitrocerámica. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado **Mantenimiento de la placa de cocción**.

Azúcar quemada y material sintético fundido: elimínelos de inmediato con un raspa cristales, con la placa aún caliente. Después, limpie la placa de cocción según se indica en el apartado **Mantenimiento de la placa de cocción**. Los granos de arena, que pueden acabar en las placas de cocción al pelar patatas o limpiar lechuga, pueden dejar marcas al mover los recipientes. Asegúrese de que no haya granos de arena en la superficie.

Los cambios de color de la placa de cocción no afectan al funcionamiento y la resistencia de la vitrocerámica. No son daños en la placa, sino que se trata de restos no eliminados que han quedado incrustados.


Las marcas brillantes se deben al desgaste del fondo del recipiente, especialmente cuando se utilizan baterías de cocina con un fondo de aluminio o productos de limpieza inadecuados. No resulta fácil eliminarlos con los productos de limpieza habituales. Si es necesario, límpielas varias veces.

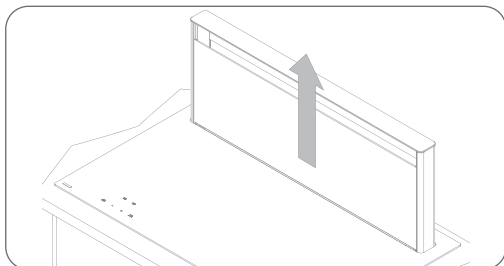
Con el uso de productos de limpieza agresivos y fondos de recipiente que rayan, la superficie de cristal se va desgastando y aparecen manchas oscuras.

No utilice la placa de cocción como encimera ni para colocar materiales encima.

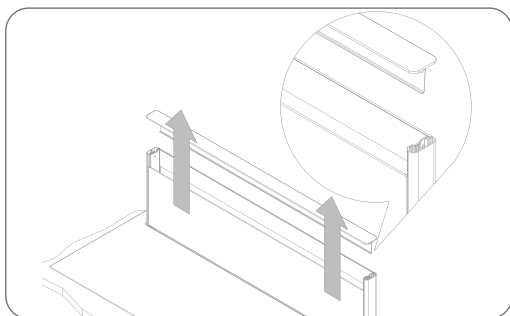
Mantenimiento de la campana

Limpieza después de cada uso

Coloque la torre de extracción en la posición más alta, pulse (repetidamente) la tecla .



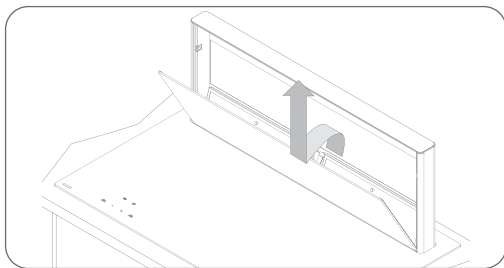
Levante el cristal superior de la torre de extracción.




INFO: No coloque el cristal superior sobre una placa de cocción conectada para evitar el calentamiento.

Limpie con un paño húmedo o una esponja húmeda y, en su caso, un detergente pH neutro. Seque con un paño seco/ papel de cocina.

Incline el cristal delantero con las dos manos y sáquelo de la torre de extracción.



Limpie con un paño húmedo o una esponja húmeda tanto el cristal delantero como el cristal fijo en la parte trasera y, en su caso, un detergente pH neutro. Seque con un paño seco/ papel de cocina. Pulse .



Asegúrate de que la abertura de succión esté despejada cuando vuelvas a colocar el cristal superior.



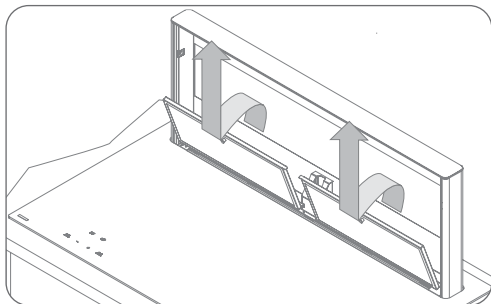
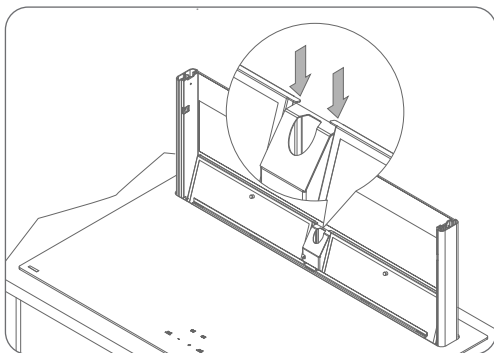
No utilice objetos que puedan dañar el cristal, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.

Limpieza de los filtros de grasa

El indicador de limpieza de los filtros de grasa avisa de la necesidad de limpiar los filtros de grasa.

Siga los pasos descritos anteriormente en **Limpieza después de cada uso**.

Retire los filtros de grasa de la torre de extracción (tenga en cuenta la posición del filtro de grasa, hay un filtro de grasa en la parte izquierda y uno en la parte derecha).



Limpie los filtros en el lavavajillas/sumérjalos en agua caliente con un detergente desengrasante.



ADVERTENCIA: Si no se siguen estas instrucciones, el exceso de suciedad puede generar un peligro de incendio.



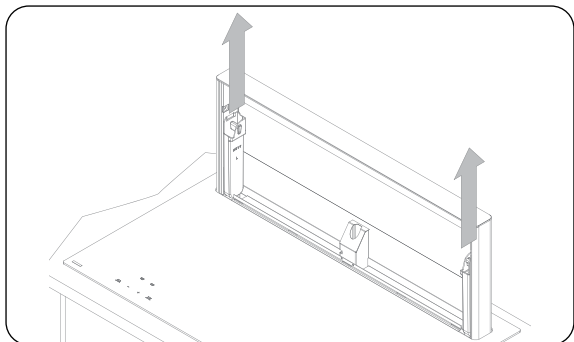
NO limpie el cristal superior de la torre de extracción en el lavavajillas, para evitar que se raye y se dañe el revestimiento en la parte inferior.

Después de la limpieza:

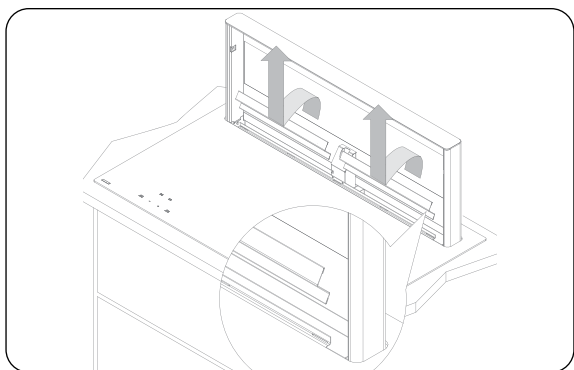
- Vuelva a colocar los filtros y el cristal en la torre de extracción.
- Pulse
- Mantenga pulsada la tecla

Limpieza en caso de derrame

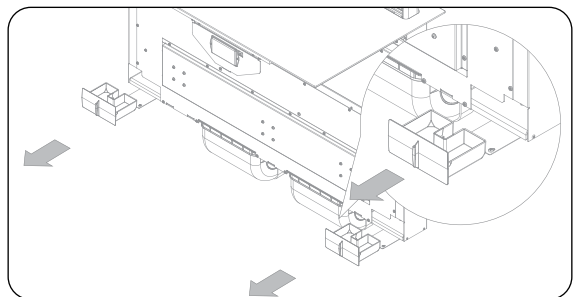
- Siga los pasos descritos anteriormente en **Limpieza después de cada uso** y **Limpieza de los filtros de grasa**.
- Retire los recolectores en la parte superior de la torre de extracción y límpielos si procede.



- Retire el protector del recolector y límpielo si procede.



- Cuando se derraman grandes cantidades de líquido, retire los recolectores en la parte inferior de la campana deslizándolos y límpielos, si procede.



- Siga los pasos en orden inverso para volver a dejar el aparato listo para cocinar.
- Pulse .

RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

Avisos en la placa de cocción

Código

- No hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción.
 - U** • El recipiente no es apto para inducción.
 - • El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción.
-
- U** Consulte la función de mantener caliente.
-
- Hay un fallo en el sistema electrónico.
 - E** • Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla.
 - Póngase en contacto con el servicio postventa.
-
- ||** Consulte la función de detener y continuar.
-
- ⌂** Las teclas del panel de mando están cubiertas por un objeto o manchadas de líquido. El símbolo (Er03) desaparece en cuanto las teclas queden libres o estén limpias.
-
- E2** La placa de cocina está sobrecalentado, dejar enfriar, y después podrá volver a encenderla.
-
- EB** La entrada de aire del ventilador está obstruida. Despelleja.
-
- U400** La placa de cocina no está conectada correctamente a la red. Compruebe la conexión.
-
- (Er47) Problema en el sistema de bus interno del aparato.

Si sigue apareciendo uno de estos mensajes de error, póngase en contacto con el servicio de postventa.

La placa de cocción o la zona de cocción no funciona:

- La placa de cocción no está conectada correctamente a la red eléctrica.
- El fusible de protección ha saltado.
- Compruebe si el bloqueo está activado.
- Las teclas táctiles están manchadas de agua o aceite.
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles.

Una o varias zonas se apagan:

- Se ha activado el sistema de seguridad.
- Este sistema se activa cuando se le olvida apagar una zona de cocción.
- El sistema también se activa cuando una o varias teclas táctiles están cubiertas.
- El recipiente de cocina está vacío y el fondo se ha sobrecalentado.
- La placa de cocción dispone además de un sistema de reducción automática de la potencia y de un sistema de desconexión automática en caso de sobrecalentamiento.

El ventilador continúa funcionando una vez apagada la placa de cocina:

- No se trata de un defecto, de este modo, el ventilador protege los dispositivos electrónicos.
- El ventilador se para solo.

El panel de mando de la cocción automática no se enciende:

- La zona de cocción aún está caliente [H]
- El nivel máximo de cocción está encendido [9]
- El nivel de cocción ha sido activado con la tecla [-].


Avisos en la extracción

Código


El 1^{er} LED
parpadea

- Función de retardo activada.


2 LED
parpa-
dean

- La torre no ha sido detectada en la posición requerida.
- Compruebe que no haya nada que impida el movimiento de la torre de extracción.
- Pulse .
- Póngase en contacto con Viking.

3 LED
parpa-
dean

- El interruptor de seguridad de la torre de extracción se queda activado.
- Pulse .
- Póngase en contacto con Viking.
- Use un destornillador para girar la llave del eje de transmisión de la campana de extracción.

4 LED
parpa-
dean

- Falta el cristal delantero de la torre de extracción.
- El cristal delantero de la torre de extracción no se ha colocado correctamente.
- Pulse .
- Interruptor de detección de la torre de extracción defectuoso.

La campana no produce una extracción correcta. ¿Cuál puede ser la causa de este problema?

- Comprueba que el cristal superior de la torre de extracción está correctamente colocado. La abertura de succión debe estar despejada.
- Compruebe el filtro de grasa. Respete las indicaciones de limpieza. El filtro debe limpiarse como media una vez cada dos semanas para garantizar un correcto funcionamiento de la extracción.
- Compruebe la ventilación en la vivienda. En cuanto se ponga en marcha la campana, deberá asegurarse la ventilación abriendo las rejillas en las ventanas o abriendo una ventana.
- Compruebe si existe alguna obstrucción o estrechamiento en el conducto que impida la salida correcta del aire.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Solo se pueden usar piezas de repuesto autorizadas para realizar el servicio en el electrodoméstico.

No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todo el resto del servicio debe ser realizado por un técnico calificado.

Contacte a Viking Range, LLC, 1-888-(845-4641), para el distribuidor de piezas de servicio más cercano en su área o escriba a:

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

Tome nota de la información a continuación. La necesitará si alguna vez se requiere servicio.

Esta información se puede encontrar en la placa de serie en el marco interior de la unidad de extracción.

- N° de modelo
- N° de serie
- Fecha de compra
- Fecha de instalación
- Nombre del distribuidor
- Dirección

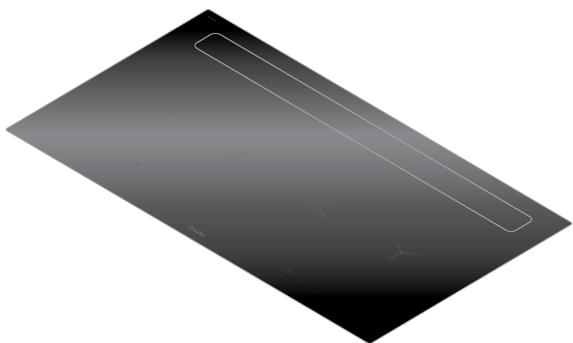
Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solo piezas autorizadas para asegurar la protección bajo la garantía.

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

Para obtener información sobre el producto,
llame al 1-888-845-4641 o visite nuestro sitio web
en vikingrange.com.

V I K I N G

R V L



Mode d'emploi

RVL - Plaque de Cuisson Panorama de 36 po ou 48 po et Hotte Aspirante - Verre Noir

MVIDC6364BBG | MVIDC6485BBG

SOMMAIRE



Informations générales	.78
Environnement	.79
Sécurité	80
Précautions avant utilisation de l'appareil	80
Utilisation de l'appareil	80
Précautions pour ne pas endommager l'appareil	81
Précautions en cas de panne de l'appareil	82
Autres précautions	82
Description de l'appareil	83
Principe de l'induction	83
Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction	84
Bruits lors de la cuisson par induction	85
Aperçu des pièces	86
Plaque de cuisson	.87
Commande de la plaque de cuisson	87
Commande des touches et du bandeau	87
Commande de la plaque de cuisson	88
Détection de récipient	88
Indicateur de chaleur résiduelle	89
Fonction Puissance	89
Contrôle de la puissance maximale	90
Fonction minuterie	92
Arrêt automatique en fin de cuisson	93
Programmation de l'accélérateur de chauffe	93
Fonction Arrêt & Marche	94
Fonction de répétition	94
Fonction de maintien au chaud	94
Fonction Zone de Pont	95
Fonction gril	95
Verrouillage de la commande	96
Utilisation de l'appareil	.97
Panneau de commande de la tour d'aspiration	97
Fonctionnement via l'application mobile	97
Modes d'utilisation	98
Mode évacuation	98
Mode recyclage	99
Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé	100
Augmenter et diminuer le niveau de puissance	101
Auto-stop	101
Verrouillage de la tour d'aspiration	101

Indicateurs de nettoyage	102
Indicateur de nettoyage des filtres à graisses	102
Le témoin de remplacement du filtre de recyclage (mode recyclage uniquement)	102
Directives de cuisson	103
Qualité des poêles et casseroles	103
Dimensions des récipients	104
Exemples de réglage de niveau de puissance. . .	104
Nettoyage et entretien.	105
Entretien de la plaque de cuisson	105
Nettoyage du verre de la plaque de cuisson. . .	105
En cas de taches tenaces	106
Entretien de la tour d'aspiration	107
Nettoyage après utilisation de l'appareil	107
Nettoyage des filtres à graisses	108
Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil	109
Résoudre des petites pannes	110
Messages sur la plaque de cuisson	110
Messages sur l'aspiration	111
Renseignements de service	112

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de procéder à l'installation et la mise en service de cet appareil. Vous y trouverez des informations importantes relatives au montage et à l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique.
- Contrôlez l'état de l'appareil ainsi que le matériel de montage dès que vous les avez retirés de leurs emballages. Retirez l'appareil de son emballage avec précaution. N'utilisez aucun couteau coupant pour ouvrir l'emballage. Ne procédez pas à l'installation de l'appareil s'il est endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à Viking Range, LLC.
- Conservez précieusement les autocollants sur lesquels figurent le numéro de série de l'appareil. Vous aurez besoin de ce numéro de série si vous devez signaler une panne de l'appareil.

Ce mode d'emploi utilise plusieurs symboles. Vous en trouverez la signification ci-dessous.

Symbole	Signification	Action
	Indication	Signification des témoins lumineux sur l'appareil.
	Information/ Avertissement	Ce symbole signale un conseil important ou une situation dangereuse.

Respectez cette instruction afin d'éviter des blessures physiques et des dommages matériels.

ENVIRONNEMENT

Matériel d'emballage

La boîte en carton et les matériaux d'emballage protègent l'appareil pendant le transport. Ils ont été conçus pour être recyclables.

Recyclage de l'emballage de transport et de l'appareil usagé :

Les matériaux utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Optez pour un transport de l'emballage respectueux de l'environnement. Votre appareil contient également beaucoup de matériaux recyclables.

Recyclage de l'appareil usagé

Les équipements électriques et électroniques contiennent des matériaux précieux. Une mauvaise gestion de ces matériaux, en les jetant avec vos déchets ménagers, peut être nuisible pour votre santé et pour l'environnement.

Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec vos déchets ménagers ordinaires et suivez les réglementations locales pour une élimination appropriée.

Contactez votre administration locale, votre revendeur ou Viking Range pour obtenir des informations sur la mise au rebut et le recyclage des équipements électriques et électroniques.



Assurez-vous que votre ancien appareil est hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

SÉCURITÉ

Précautions avant utilisation de l'appareil

- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La plaque de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est garantie que lorsque l'appareil a été branché à une prise de terre conformément aux prescriptions en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge pour le raccordement au réseau électrique.

Utilisation de l'appareil

- Nettoyez la surface vitrée avant d'utiliser la table à induction pour la première fois comme suit :
 - Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et sans rayures.
 - Nettoyez avec un produit adapté aux surfaces en vitrocéramique. Suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage du produit de nettoyage
 - Séchez la surface vitrée avec un chiffon en microfibres pour une finition brillante et sans traces.
- Consultez la section **Entretien de la plaque de cuisson** pour des instructions complètes sur le nettoyage de la plaque de cuisson après utilisation.
- Ne placez aucun objet métallique comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface de cuisson vitrée, car ils pourraient devenir brûlants.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la surface de cuisson ou une casserole chaude.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles adaptées. Des récipients inadaptés pourraient fondre ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir brûlants et prendre feu.
- Éteignez toujours la source de chaleur après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Les objets magnétisables (cartes de crédit, téléphones intelligents) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en marche.
- Soyez attentif au risque de brûlures pendant et après utilisation de l'appareil.
- Des enfants jusqu'à 8 ans, des personnes à capacité physique ou mentale réduite ainsi que des personnes dont les connaissances sont inadaptées, ne sont autorisés à utiliser cet appareil que sous surveillance ou lorsque ceux-ci ont reçu une formation pour utiliser cet appareil dans des conditions de sécurité.

— Viking | RVL Plaque de Cuisson Panorama
de 36 ou 48 po & Hotte Aspirante
MVIDC6364B/6485B —

- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée) ou abîmées peuvent endommager la surface vitrée.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la surface vitrée.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la surface vitrée.
- Évitez de heurter les bords de la vitre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez ou ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque de cuisson.
- Évitez tout contact entre du sucre, des matières plastiques ou une feuille d'aluminium et les zones chaudes. En refroidissant, ces matières peuvent détériorer ou se faire fissurer la surface vitrocéramique. Le cas échéant, éteignez l'appareil et retirez immédiatement la matière en question des surfaces encore chaudes. (Attention : risque de brûlures.)
- Risque d'incendie ! Ne posez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne posez jamais de récipient chaud sur la zone de commande.
- En présence d'un tiroir sous l'appareil encastré, conservez un écart suffisant entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
 - MVIDC6364B 1-3/16" (3 cm) ou MVIDC6485B: 2-1/2" (6.35 cm)
 - Veuillez utiliser le profil en L fourni avec l'appareil pour vérifier cette dimension.
- Ne rangez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être fabriqués en un matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de panne de l'appareil

- Si un défaut est constaté, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la plaque vitrocéramique, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil et prévenez le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.



AVERTISSEMENT : si la surface de cuisson vitrée est cassée, débranchez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres précautions

- Assurez-vous que le récipient soit toujours placé au milieu de la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Un champ magnétique peut influencer le fonctionnement d'appareils électriques. Nous recommandons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de se renseigner auprès du distributeur ou d'un médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière plastique ou en aluminium. Ils sont susceptibles de fondre sur les zones encore chaudes.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil et étouffez prudemment les flammes à l'aide d'un couvercle, par exemple.



L'utilisation de casseroles et de poêles non adaptées ou d'accessoires amovibles destinés à faire chauffer des récipients non adaptés à l'induction entraîne une rupture de la garantie. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages conséquents causés à la plaque de cuisson et à son environnement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est une plaque de cuisson à induction avec hotte plan de travail intégrée. La plaque de cuisson à induction est équipée avec 4 ou 5 zones de cuisson et dotée à l'arrière d'une tour d'aspiration intégrée pour l'évacuation des vapeurs de cuisson.


La plaque de cuisson et la hotte peuvent être commandées séparément. Les commandes de l'appareil sont expliquées dans le présent manuel d'utilisation.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de cuisson.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fonte, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson. Lorsque le récipient n'est pas adapté à la plaque de cuisson, le symbole  clignote.

Caractéristiques techniques de la plaque de cuisson à induction

MVIDC6364B

Puissance Totale	7400W
Toutes les Zones de Cuisson	7-7/8 x 9-1/2" (200x240mm)
Diamètre Minimum de Détection de la Poêle	4-5/16" (110mm)
Niveau Nominal*	2100W
Niveau de Puissance*	2300W
Niveau de Super Puissance*	3000W

MVIDC6485B

Puissance Totale	10400W
Toutes les Petites Zones de Cuisson	7-7/8 x 9-1/2" (200x240mm)
Diamètre Minimum de Détection de la Poêle	4-5/16" (110mm)
Niveau Nominal*	2100W
Niveau de Puissance*	2300W
Niveau de Super Puissance*	3000W
Grande Zone de Cuisson Centrale	11" Diameter (280mm)
Diamètre Minimum de Détection de la Poêle	5-1/8" 130mm
Niveau Nominal*	2300W
Niveau de Puissance*	3000W
Niveau de Super Puissance*	N/A

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et du matériau des récipients de cuisson.

Bruits lors de la cuisson par induction

Lors de l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction, les récipients de cuisson peuvent émettre toutes sortes de bruits. Ces bruits sont variables selon le matériau et le mode de fabrication du fond du récipient.

Ronflement

Ceci se produit lorsque vous utilisez un niveau de puissance élevé. Le ronflement est causé par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson à l'ustensile de cuisson. Le bruit s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

Crépitement

Ce bruit est créé lorsque l'ustensile de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériau. Le bruit est causé par les vibrations dans les surfaces de contact des différentes couches de matériau.

Sifflement

Ce type de bruit apparaît généralement lors de l'emploi d'ustensiles de cuisson composés de différentes couches de matériaux ou lorsque deux plaques de cuisson voisines sont utilisées simultanément au niveau maximum. Le bruit de sifflement s'arrête ou diminue lorsque vous réglez la plaque de cuisson à un niveau moins élevé.

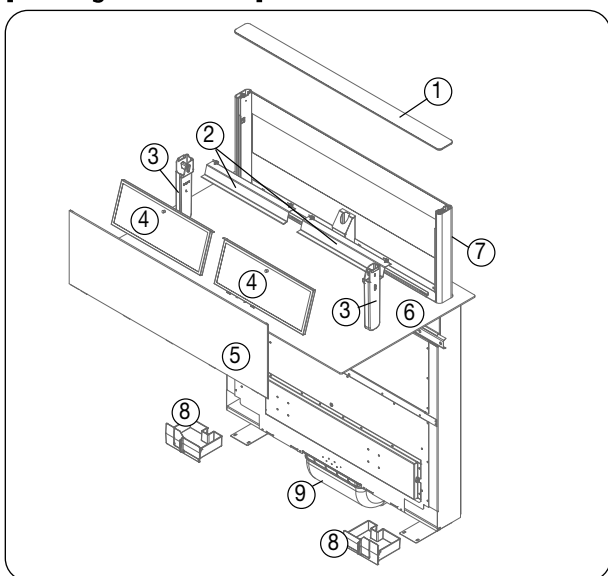
Clics

À bas niveau de puissance, les commutations électroniques peuvent s'accompagner de bruits de clics.

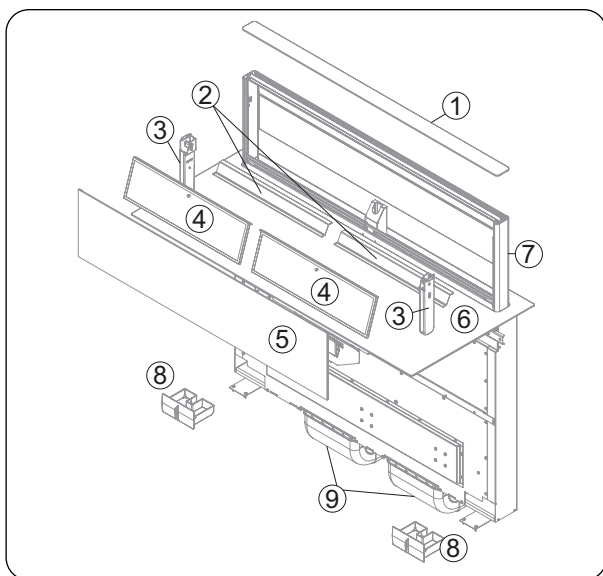
Bourdonnement

Le ventilateur peut générer un bruit de bourdonnement. Ce ventilateur sert à refroidir l'appareil électronique lors d'un usage intensif de la plaque de cuisson. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson lorsque la température est encore trop élevée.

Aperçu des pièces



Plaque de Cuisson Panorama de 36 po et
Hotte Aspirante - Verre Noir - MVIDC6364BBG



Plaque de Cuisson Panorama de 48 po et
Hotte Aspirante - Verre Noir - MVIDC6485BBG

1 Vitre supérieure de la tour
d'aspiration

6 Plaque de cuisson à
induction

2 Sécurité de collecte

7 Tour d'aspiration

3 Collecteur supérieur

8 Collecteur inférieur

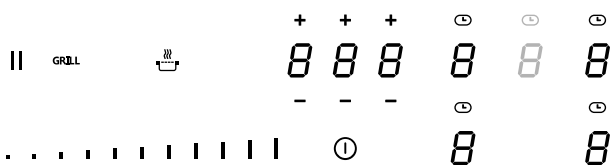
4 Filtre graisses

9 Coude de raccordement

5 Vitre avant de la tour d'aspiration

PLAQUE DE CUISSON

Commande de la plaque de cuisson



Commande de la plaque de cuisson

Indicateur de Minuteur	
Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson	
Touche Arrêt & Marche	
Affichage du niveau de puissance	
Indicateur de Zone de Pont	
Affichage de la minuterie	
Affichage du maintien au chaud	
Touche de fonction gril	GRILL
Curseur de sélection de puissance	

Commande des touches et du bandeau

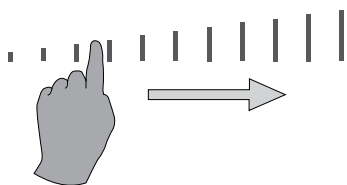
L'appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Les fonctions sont activées par simple effleurement des touches. L'activation est signalée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



AVERTISSEMENT : Ne pas appuyer sur plusieurs touches simultanément dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil.

La sélection de la puissance se fait en glissant le doigt sur le bandeau de commande **sur** l'affichage à LED.












Vous pouvez également sélectionner un niveau précis en touchant directement du doigt la position correspondant au niveau souhaité.



Bandeau de commande (CURSEUR)

Commande de la plaque de cuisson


Utilisation de la plaque de cuisson

Instruction	Affichage
Allumer la plaque de cuisson	
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur  pendant 2 secondes. L'affichage s'allume.	
Augmenter la puissance d'une zone de cuisson	
Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone.	
Faites glisser de gauche à droite sur le curseur (opération du curseur pour la puissance).	
Diminuer la puissance d'une zone de cuisson	
Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone.	
Faites glisser de droite à gauche sur le curseur jusqu'à ce que l'affichage montre  ou  = « Chaud ».	 
Éteindre la plaque de cuisson	
Appuyez sur  . L'affichage s'éteint.	




Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 20 secondes, l'électronique se remet en veille.


Détection de récipient

Cette plaque de cuisson est équipée d'un système de contrôle interactif pour une utilisation encore plus simple.

Lorsque vous posez un récipient sur la plaque de cuisson activée, sa présence est automatiquement détectée. De plus, le signe  s'affiche pour indiquer quel bandeau de commande utiliser pour la zone de cuisson correspondante. La fonction de détection de récipient garantit une sécurité optimale.

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction. En pareil cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole  apparaît sur l'afficheur.
- La fonction de cuisson est interrompue lorsque le récipient est retiré du foyer en cours de cuisson. Le symbole  apparaît alors sur l'afficheur. Le symbole  disparaît lorsque le récipient est replacé sur la zone de cuisson. La cuisson reprend alors à la puissance précédemment sélectionnée.

Éteignez la zone de cuisson après utilisation. La détection de récipient  n'est alors plus active.

Indicateur de chaleur résiduelle

de la plaque de cuisson, la surface vitrée de la zone de cuisson est encore chaude, l'indicateur **H** s'affiche. Ce symbole **H** disparaît lorsque la surface vitrée de la zone de cuisson peut être touchée sans risque de brûlure.



AVERTISSEMENT : Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, évitez de toucher le(s) foyer(s) concerné(s) et ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la zone de cuisson. Risque de départ d'incendie ou de brûlures !

Fonction Puissance

La fonction Puissance **P** permet d'amplifier la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement supérieure.

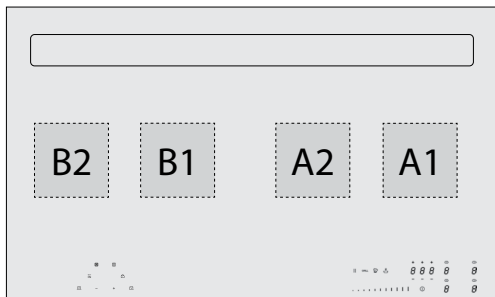
La fonction Puissance sert notamment lors de la préparation de pâtes pour porter une grande quantité d'eau à ébullition, par exemple.

Activer/désactiver la Puissance

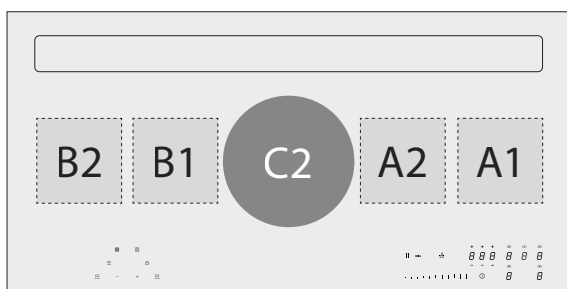
Activer la Puissance	Affichage
Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et appuyez sur [P] à la fin du curseur.	P
Désactiver la Puissance	
Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et faites glisser votre doigt sur le curseur.	9-0

Contrôle de la puissance maximale

La plaque de cuisson est divisée en deux ou trois zones de chauffe distinctes, en fonction du modèle de plaque de cuisson.



Viking 36" Panorama avec 4 zones de cuisson



Viking 48" Panorama avec 5 zones de cuisson

Lorsque la limite de puissance est atteinte par un niveau de cuisson élevé ou lors de l'activation de la fonction Puissance, le système de gestion de la puissance réduit automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée. L'afficheur de la zone de cuisson concernée se met à clignoter, puis la puissance est automatiquement réduite au niveau maximal possible.

La puissance maximale de chaque zone de cuisson individuelle est de 3000 W.

Lorsque les zones de cuisson d'un même groupe de chauffe sont utilisées simultanément, la puissance de 3700 W est répartie sur les deux zones du groupe de chauffe, à savoir A1 et A2, B1 et B2.

Zone de cuisson	Taille	Puissance
A1		Normal: 2100 W
A2	9.4" x 7.8"	Puissance: 2300 W
B1	(24 x 20 cm)	Super Puissance: 3000 W
B2		
C2	Ø 11"	Normal: 2300 W
	(Ø 28 cm)	Puissance: 3000 W

Viking | RVL Plaque de Cuisson Panorama
de 36 ou 48 po & Hotte Aspirante
MVIDC6364B/6485B

Limite de puissance	Affichage
Zone de cuisson sélectionnée avec fonction Power.	<i>P</i>
Limite de puissance activée	
[<i>g</i>] est réduit à [<i>g</i>] et clignote.	<i>g</i>


Pour utiliser la puissance maximale possible pour 2 zones (MVIDC6364B ou MVIDC6485B) ou 3 zones (MVIDC6485B) en même temps, une combinaison de zones des 2 ou 3 groupes de chauffage séparés est nécessaire :


4 zones de cuisson (MVIDC6364B): Soit A1 ou A2 avec B1 ou B2


5 zones de cuisson (MVIDC6485B): Soit A1 ou A2, avec B1 ou B2 et avec C2

Fonction minuterie

La fonction minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de cuisson, et ce, même pour des durées différentes (de 0 à 1 heure 59 minutes) pour chaque zone.

Fonction minuterie	
Réglage ou modification de la durée de cuisson	Affichage
Sélectionnez la puissance en glissant sur le bandeau de commande.	1-P
Sélectionner la minuterie	
Appuyez sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée.	
Diminuer la durée	001-
Appuyez sur le [-] de la minuterie. (H MM)	159..
Augmenter la durée	060-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	059..


Après quelques secondes, la LED  arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte commence.

Arrêter la fonction minuterie	
Sélectionner la minuterie	Affichage
Appuyez sur l'icône de la minuterie au-dessus de la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée.	
Arrêter la minuterie	
Maintenez le [-] de la minuterie appuyé jusqu'à ce que celle-ci passe à 000.	000

Pour activer différentes minuteries pour plusieurs zones de cuisson, l'opération doit être répétée pour chaque zone. Le témoin de minuterie activée n'est plus allumé au-dessus de la zone de cuisson correspondante.

Il est également possible d'utiliser la minuterie pour d'autres usages sans qu'il ne soit besoin d'allumer une zone de cuisson. La minuterie continue de fonctionner indépendamment jusqu'à la fin du temps sélectionné, même si l'on éteint la plaque de cuisson.

Utilisation de la minuterie hors cuisson

Minuterie hors cuisson	Affichage
Allumez la plaque de cuisson. Appuyez sur  pendant 2 secondes.	
Sélectionner la minuterie	- - -
Appuyez sur le [- - -] de la minuterie.	
Diminuer la durée	060-
Appuyez sur le [-] de la minuterie.	059...
Augmenter la durée	001-
Appuyez sur le [+] de la minuterie.	002...

Après quelques secondes, l'afficheur de minuterie s'arrête de clignoter. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêt automatique en fin de cuisson

Dès que la durée de cuisson sélectionnée s'est écoulée, l'afficheur **000** se met à clignoter et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur le **[0.00]** de la minuterie.

Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson fonctionne d'abord un certain temps à puissance maximale. La puissance est ensuite automatiquement réduite au niveau présélectionné.

Programmation de l'accélérateur de chauffe

Activation de l'accélérateur de chauffe	Affichage
Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et faites glisser votre doigt sur le curseur jusqu'à (p. ex.) 7 et maintenez pendant 3 secondes.	7 A
Désactivation de l'accélérateur de chauffe	Affichage
Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et faites glisser votre doigt sur le curseur de 0 à 9 .	0-9

Tableau accélérateur de chauffe

Durée de chauffe sélectionnée	Accélérateur de chauffe Temps (min:sec)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	--:--

Fonction Arrêt & Marche

Cette fonction interrompt momentanément le fonctionnement de la plaque de cuisson et permet son redémarrage avec les mêmes réglages.

Activation et désactivation du Arrêt & Marche

Activation	Affichage
Appuyer sur pendant 2 secondes.	
Désactivation	
Appuyer sur pendant 2 secondes. Appuyez ensuite sur le bandeau de commande animé.	0-9

Fonction de répétition

Après l'arrêt de la plaque de cuisson **ⓘ** il est possible de répéter les derniers réglages sélectionnés (ce jusqu'à maximum 6 secondes) :

- Le niveau (puissance) de toutes les zones de cuisson ;
- Les minutes et les secondes des minuteries programmées de chaque zone de cuisson ;
- La fonction cuisson automatique ;
- La fonction de maintien au chaud.

La procédure de répétition est la suivante :

- Appuyez sur la touche **ⓘ** pendant 2 secondes.
- Appuyez sur **||** (Bouton Stop & Go) avant que le clignotement ne s'arrête.




Les réglages préalablement sélectionnés sont rappelés.

Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 158°F (70°C).

Vous évitez ainsi que des liquides ne débordent ou que les mets n'attachent au fond du récipient de cuisson.

Activation et désactivation de la fonction de maintien au chaud

Activation	Affichage
Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et appuyez sur  .	
Désactivation	
Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et appuyez sur  .	0

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

Fonction Zone de Pont

Cette fonction permet de combiner les deux zones de cuisson de gauche et de droite en deux grandes zones modulables. Cette fonction peut être enclenchée manuellement lorsqu'un récipient de grande taille est posé sur la surface de cuisson.

Fonction Zone de Pont

Activer manuellement

Affichage

Appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection des zones des 2 zones de pont A1, A2 ou B1, B2 à partager.

0 0

Augmenter la puissance

Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et faites glisser votre doigt sur le curseur gauche jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité, les deux zones Bridge affichent la puissance choisie.

0-9

Désactiver la fonction Fonction Zone de Pont

Sélectionnez la zone avec la touche de sélection et appuyez simultanément sur les 2 touches de sélection des 2 zones combinées.

0

Fonction gril

Cette fonction de cuisson spéciale optimise le chauffage et le maintien au chaud d'une casserole en fonte/plaques de grill sur les zones de pont choisies. Vous obtiendrez ainsi une meilleure cuisson de vos plats. Les zones Bridge A1 et A2 ou B1 et B2 seront automatiquement partagées en utilisant la fonction Bridge.

Fonction gril

Activer

Affichage

Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur **GRILL**.

0 -

Augmenter la puissance

Glisser sur le bandeau de commande de gauche jusqu'à la puissance souhaitée. Les deux zones affichent la puissance sélectionnée.

.....

Désactivation du gril

Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection de zone. Appuyez sur **GRILL**.


Verrouillage de la commande

Afin d'éviter que la sélection d'une zone ne soit modifiée pendant la cuisson, la plaque de cuisson peut être verrouillée.

Verrouiller la plaque de cuisson

Activez la plaque de cuisson

Affichage

Appuyez sur le bouton  et maintenez-le pendant 2 secondes.
L'affichage s'allume.

[0]

Verrouiller la plaque de cuisson


Maintenez enfoncée l'une des touches de sélection de zone pendant 3 secondes, jusqu'au signal sonore.
Puis, faites glisser votre doigt de gauche à droite sur la zone tactile du CURSEUR.

L

Déverrouiller la plaque de cuisson

Activez la plaque de cuisson

Affichage

Appuyez sur le bouton  et maintenez-le pendant 2 secondes.
L'affichage s'allume.

[0]

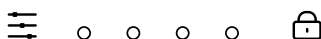
Déverrouiller la plaque de cuisson

Maintenez enfoncée l'une des touches de sélection de zone pendant 3 secondes, jusqu'au signal sonore.
Puis, faites glisser votre doigt de droite à gauche sur la zone tactile du CURSEUR.

[0]
or [H]

UTILISATION DE L'APPAREIL

Panneau de commande de la tour d'aspiration



Commande d'aspiration

Mise en marche/relèvement de la tour d'aspiration	
Diminution de la vitesse d'aspiration	
Augmentation de la vitesse d'aspiration	
Arrêt/abaissement de la tour d'aspiration	
Affichage de la vitesse d'aspiration	
Indicateur de nettoyage du filtre à graisse	
Indicateur de nettoyage du filtre de recyclage (optionnel)	
Fonction d'aspiration présélectionnée	
Verrouillage hotte	

Fonctionnement via l'application mobile

Utilisez facilement la tour de hotte avec l'application mobile intuitive Novy Connect, propulsée par Novy, un partenaire de confiance de Viking. En installant l'application Novy Connect sur votre appareil mobile, vous pourrez vous connecter à la tour d'aspiration descendante.

Jumelage

Pour jumeler l'application Novy Connect à votre hotte, vous devez respecter les points suivants :

- La hotte aspirante doit être connectée au secteur et allumée.
- Avoir un smartphone ou une tablette avec une version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android.
- Avoir téléchargé l'application Novy Connect depuis votre boutique d'applications préférée. Votre hotte et votre smartphone doivent être à portée l'un de l'autre.


L'application vous guidera tout au long de la procédure. Suivez les instructions de l'application.

Modes d'utilisation

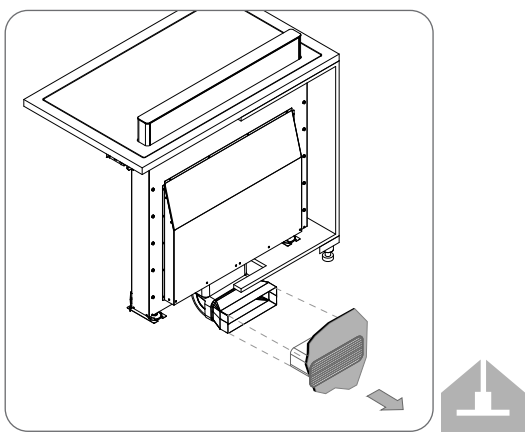
Cet appareil peut être utilisé en mode évacuation ou en mode recyclage (le mode de recirculation est le réglage par défaut).

Mode évacuation

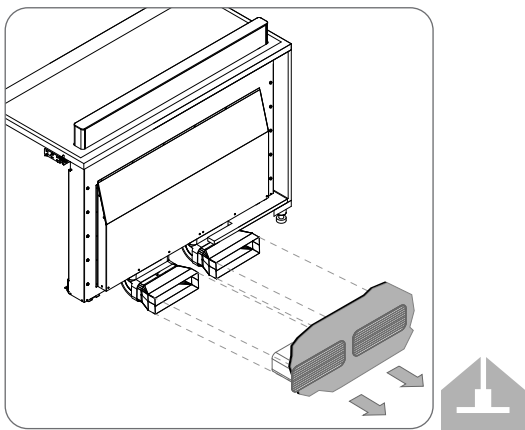
L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisses avant d'être évacué vers l'extérieur. Pour ce faire, il convient de relier l'appareil à une grille d'aération extérieur à l'aide d'un conduit d'évacuation.

Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et - et .

La LED à côté de clignote 3 fois pour confirmer le réglage



Viking 36" Panorama avec 4 zones de cuisson




Viking 48" Panorama avec 5 zones de cuisson

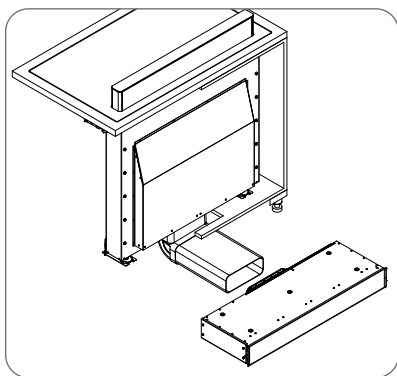
Mode recyclage

L'air aspiré est tout d'abord assaini à l'aide des filtres à graisses. Les odeurs sont ensuite filtrées à l'aide du filtre de recyclage avant que l'air ne soit refoulé dans la cuisine.

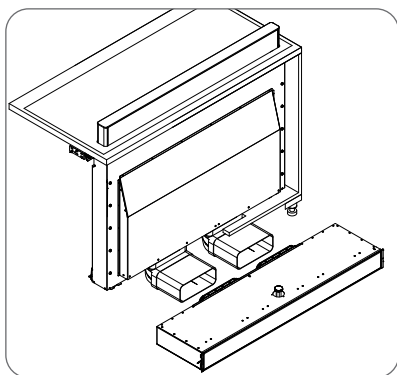
La hotte est par défaut en mode recyclage.

Appuyez simultanément pendant 3 secondes sur les touches + et - et .

La LED à côté de restent allumé pendant 3 secondes pour confirmer le réglage.



Viking 36" Panorama avec 4 zones de cuisson



Viking 48" Panorama avec 5 zones de cuisson








Assurer une ventilation adéquate dans la cuisine pour une efficacité optimale du système de recyclage.



Mise en marche, arrêt et fonction arrêt différé





AVERTISSEMENT : Lorsque vous enclenchez l'aspiration, la tour d'aspiration située à l'arrière de la plaque de cuisson se relève automatiquement à la hauteur souhaitée. Veillez à ce qu'aucun obstacle n'empêche ce mouvement.

Tour d'aspiration

Enclencher en position 4 po (10 cm)	Affichage
Appuyez brièvement sur  .	LED s'allume.
Enclencher en position 12 po (30 cm)	
Appuyez sur  pendant 2 secondes.	LED s'allume.
Activer la fonction d'extraction pré réglée	
Appuyez sur  .	LED s'allume.
Arrêt différé	
Appuyez sur  pendant 2 secondes.	LED clignote
Arrêter	
Appuyez brièvement sur  .	LED s'éteint.

Autres positions de la tour d'aspiration: La tour d'aspiration peut être réglée dans 3 différentes positions standard : 4 po (10 cm), 8 po (20 cm) and 12 po (30 cm) via les boutons  et .

Si vous souhaitez choisir vous-même une hauteur intermédiaire, vous pouvez arrêter la tour d'aspiration sur n'importe quelle position pendant que la tour d'extraction se déplace.

Appuyez sur la touche  lorsque la tour d'extraction se déplace vers le haut, ou  si elle se déplace vers le bas.

Activer la fonction d'extraction pré réglée : Fonction prédéfinie où positionne la tour d'extraction directement à la hauteur de cuisson la plus courante, soit 8 po (20 cm), et règle l'extracteur sur la position 5 (réglage standard). Ce paramètre peut être ajusté si vous le souhaitez par le biais de l'application Novy Connect.

Fonction d'arrêt différé : Cette fonction est enclenchée en fin de cuisson. Elle permet à la tour d'aspiration d'absorber les dernières vapeurs de cuisson dans la cuisine à une hauteur d'aspiration de 4" (10 cm) pendant un certain temps fixe. En mode recirculation, les filtres sont également séchés.

Par défaut, l'arrêt différé est programmé à 30 minutes en mode recirculation et à 10 minutes en mode évacuation. Il est recommandé de toujours laisser cette fonction s'opérer jusqu'à terme. Une fois les opérations de la fonction arrêt différé terminées, le moteur et la tour d'aspiration s'arrêtent automatiquement et la tour d'aspiration redescend.

Augmenter et diminuer le niveau de puissance

La tour d'aspiration peut être réglée sur 8 niveaux de puissance, dont 3 niveaux de forte intensité (à savoir les niveaux 6, 7 et 8).

Activez un niveau de forte intensité en cas forte émanation d'odeur ou de vapeur. La tour d'aspiration fonctionne alors pendant 6 minutes à débit élevé (niveaux 6, 7 et 8). Après, la tour d'aspiration repasse au niveau 5.

Adapter le niveau de puissance

Augmenter la puissance	Affichage
Appuyez sur le [+].	LED plus intense(s)
Diminuer la puissance	Affichage
Appuyez sur le [-].	LED plus faible(s)



Auto-stop

Afin d'éviter que l'aspiration continue de fonctionner pour rien, le moteur est automatiquement coupé après 3 heures et la tour d'aspiration redescend (seulement si aucune commande n'a été utilisée pendant ces 3 heures).

Verrouillage de la tour d'aspiration

Pour éviter le démarrage involontaire de la hotte, par exemple lors du nettoyage du verre, les commandes sont verrouillées.


Verrouillage de la hotte


Verrouiller	Affichage
Appuyer sur  verrouillage hotte pendant 3 secondes.	LED s'allume
Déverrouiller	Affichage
Appuyer sur  verrouillage hotte pendant 3 secondes.	LED s'éteint

INDICATEURS DE NETTOYAGE

Indicateur de nettoyage des filtres à graisses




Indication : La LED à côté du  s'allume.

Après 20 heures de cuisson, la LED s'allume à côté du symbole .




Suivez les consignes de nettoyage décrites dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Après le nettoyage et la remise en place des filtres à graisses, l'indication de nettoyage doit être réinitialisée.

Réinitialisation : appuyez sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.


Le témoin de remplacement du filtre de recyclage (mode recyclage uniquement)



Indication : La LED à côté du  s'allume.

Après un temps fixe, la LED indique l'unité à laquelle le filtre de recyclage devrait être remplacé.

Un nouveau filtre peut être commandé auprès d'un revendeur spécialisé ou directement chez Viking Range.

Après le remplacement et la remise en place du filtre le témoin remplacement doit être réinitialisé. Pour cela, appuyer sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'extraction est complètement fermée.

DIRECTIVES DE CUISSON

Qualité des poêles et casseroles

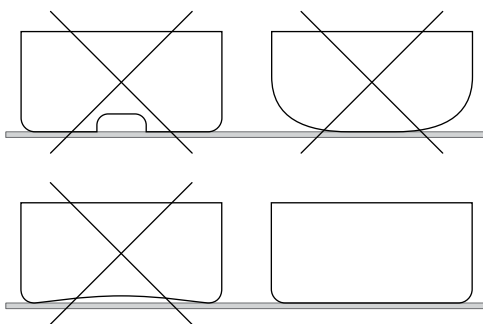
Poêles et casseroles adaptées : acier, acier émaillé, fonte, inox avec fond magnétique, aluminium avec fond magnétique ($\pm 4''$ / $\pm 100\text{mm}$ min). Récipients non adaptés : aluminium et inox sans fond magnétique, cuivre, laiton, céramique et porcelaine. Les fabricants indiquent généralement si leurs produits sont compatibles avec la cuisson par induction.

Assurez-vous que l'extérieur de la casserole est propre et sec. Veillez à ce qu'il n'y ait aucun grain de poussière sur la plaque vitrocéramique ou sous les ustensiles de cuisson.

Pour vous assurer que vos récipients sont compatibles :

- Versez un peu d'eau dans un récipient et posez-le sur une zone de cuisson à induction au niveau **9**. L'eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes seulement.
- Posez un aimant contre le fond du récipient. Si le récipient est compatible, l'aimant doit rester en place.

Certains récipients de cuisson émettent un ronflement lorsqu'ils sont posés sur un foyer à induction. Cela n'indique en aucun cas une panne de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement. Ce bruit diminuera lorsque vous changerez le niveau de puissance.



Soulevez les récipients pour les déplacer afin d'éviter l'apparition de tâches et de rayures par frottement.

Couvrez autant que possible vos récipients pendant la cuisson.

Dimensions des récipients

Les zones de cuisson s'adaptent dans une certaine mesure automatiquement au diamètre du récipient. Le fond du récipient doit toutefois avoir un diamètre minimal (4" (10cm) en fonction du diamètre de la zone de cuisson choisie. Posez le récipient bien au milieu de la zone de cuisson afin d'obtenir un rendement optimal de votre plaque de cuisson.

Si le diamètre du récipient est bien plus important que celui de la zone, vous ne pourrez pas obtenir une cuisson optimale. La surface du récipient qui se trouve directement au-dessus de la bobine d'induction génère la chaleur. La chaleur est transmise à la surface restante qui ne se trouve pas sur la bobine d'induction par les couches de matériaux du récipient.

Par conséquent, si la poêle est beaucoup plus grande que la zone de cuisson, il est conseillé de régler la zone de cuisson à un niveau légèrement inférieur pour permettre à la chaleur de se répartir plus uniformément dans la poêle.

Exemples de réglage de niveau de puissance

(Les valeurs mentionnées ci-dessous le sont à titre indicatif uniquement.)

Type de cuisson		Affichage
Faire fondre Réchauffer	<ul style="list-style-type: none">• Sauces, beurre, chocolat, gélatine• Plats préparés	1-2
Faire monter Décongeler	<ul style="list-style-type: none">• Riz, pudding et plats préparés• Légumes, poisson, produits surgelés	2-3
Vapeur	<ul style="list-style-type: none">• Légumes, poisson, viande	3-4
Eau	<ul style="list-style-type: none">• Pommes de terres cuites, soupe, pâtes• Légumes frais	4-5
Cuire à feu doux	<ul style="list-style-type: none">• Viande, foie, oeufs, saucisses• Goulache, roulade, boudin	6-7
Cuire Rôtir	<ul style="list-style-type: none">• Pommes de terre, beignets, gâteaux plats	7-8
Rôtir	<ul style="list-style-type: none">• Steaks, omelettes	
Porter à température de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Eau	9
Cuire	<ul style="list-style-type: none">• Porter de grandes quantités d'eau à ébullition	P

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Suivez toutes les instructions décrites dans le chapitre Sécurité.



Avant de procéder au nettoyage, veillez à ce que la plaque de cuisson soit complètement hors tension et la surface vitrée des zones de cuisson suffisamment refroidie.



Suivez les consignes de nettoyage ci-dessous pour une durée de vie prolongée et un fonctionnement optimal de l'appareil.

Entretien de la plaque de cuisson



Laissez d'abord refroidir l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.



N'utilisez en aucun cas d'appareil fonctionnant avec de la vapeur ou de la pression.



N'utilisez pas d'objets susceptibles de détériorer la surface vitrocéramique (éponge abrasive, solution abrasive et produits de nettoyage agressifs).



Les casseroles et poêles doivent être soulevées et non glissées sur la surface vitrée.

Nettoyage du verre de la plaque de cuisson

Nettoyez la surface en verre de la plaque de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter que les résidus de cuisson ne brûlent et n'endommagent la surface.

Les taches de sucre, confiture, gelée, etc. doivent être nettoyés immédiatement. Cela évitera d'endommager la surface de cuisson.

Instructions de nettoyage étape par étape

- Laissez la surface refroidir complètement pour éviter tout risque de brûlure.
- N'appliquez pas de produits de nettoyage sur une plaque de cuisson chaude – cela pourrait provoquer une décoloration.
- Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive et anti-rayures.
- Nettoyez à l'aide d'un nettoyant spécialement conçu pour le verre céramique.
- Suivez toujours les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
- Séchez la vitre avec un chiffon en microfibres pour obtenir une finition brillante et sans traces.

Produits de nettoyage inadaptés

Évitez d'utiliser les produits suivants, car ils risquent d'endommager la surface :

- Liquide vaisselle non dilué
- Détergents pour lave-vaisselle
- Produits de nettoyage abrasifs
- Nettoyants agressifs ou corrosifs (tels que les sprays pour four ou les détachants)
- Éponges à récurer ou tout objet pouvant rayer le verre céramique
- Équipement de nettoyage à haute pression ou à vapeur



Remarque : Utilisez toujours des produits doux et des matériaux adaptés pour prolonger la durée de vie de votre plaque de cuisson et éviter de l'endommager.



Remarque : Veillez à ce que les fonds des ustensiles de cuisine soient propres afin d'éviter les rayures et les résidus brûlés sur la surface du verre.

En cas de taches tenaces

Taches tenaces et incrustées (taches de tartre, taches nacrées) sont à éliminer quand la plaque est encore tiède. Utilisez des produits de nettoyage courants selon la méthode habituelle. Si cela ne suffit pas, vous pouvez prendre un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique.

Aliments brûlés : d'abord faire tremper à l'aide d'un chiffon mouillé, puis éliminer les résidus à l'aide d'une raclette spéciale pour plaques de cuisson céramiques. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point **Nettoyage de la plaque de cuisson**.

Sucre brûlé et plastique fondu : éliminer directement – lorsque la plaque est encore chaude – à l'aide d'une raclette spéciale pour surfaces vitrées. Nettoyez ensuite la plaque de cuisson comme décrit au point **Nettoyage de la plaque de cuisson en verre**. Les grains de sable qui peuvent se retrouver sur la plaque de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou lavez une salade risquent de provoquer des rayures lorsque vous faites glisser des récipients sur la plaque. Assurez-vous qu'il ne reste aucun grain de sable sur la surface.

Les décolorations de la plaque de cuisson n'affectent aucunement le fonctionnement et la solidité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une détérioration de la plaque de cuisson, mais en l'occurrence de résidus qui n'ont pas été ôtés et se sont par conséquent incrustés dans la plaque.


Les taches brillantes proviennent d'une usure du fond du récipient, en particulier si vous utilisez une batterie de cuisine à fond en aluminium ou des produits de nettoyage inadéquats. Elles sont difficiles à éliminer avec les produits de nettoyage courants. Il faudra éventuellement répéter le nettoyage à plusieurs reprises.

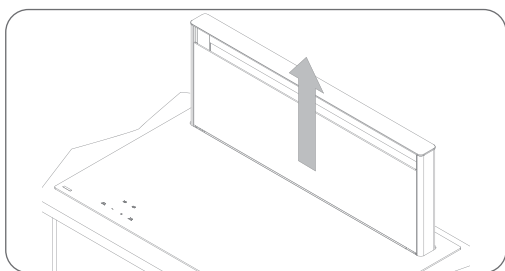
Les produits de nettoyage agressifs et le frottement des fonds de récipients peuvent au fil du temps avoir un effet abrasif sur la surface vitrée et provoquer l'apparition de taches foncées.

Évitez d'utiliser la plaque de cuisson comme plan de travail ou d'y poser des objets inappropriés.

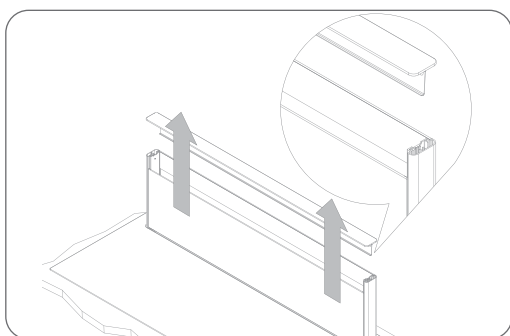
Entretien de la tour d'aspiration

Nettoyage après utilisation de l'appareil

Faites remonter la tour d'aspiration dans sa position la plus haute en appuyant (plusieurs fois) sur .



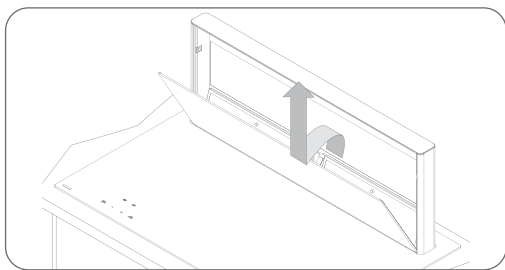
Soulevez la vitre supérieure de la tour d'aspiration.




Ne placez pas le verre supérieur sur une plaque de cuisson allumée pour éviter de chauffer.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.

Faites basculer la vitre avant à l'aide de vos deux mains et retirez-la de la tour d'aspiration.



Nettoyez la vitre avant ainsi que la vitre arrière inamovible à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, éventuellement avec un produit nettoyant au pH neutre. Séchez en essuyant avec un chiffon sec ou un essuie-tout en papier.

Appuyez sur la touche .



Veillez à ce que l'ouverture d'aspiration soit dégagée lors du remplacement de la vitre supérieure.



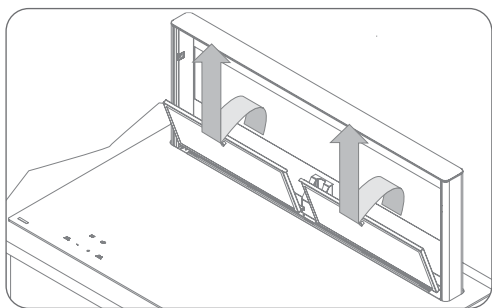
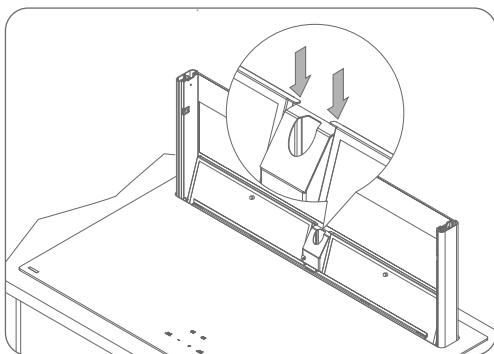
N'utilisez pas d'objets susceptibles de détériorer la surface vitrée (éponge abrasive, solution abrasive et produits de nettoyage agressifs).

Nettoyage des filtres à graisses

L'indicateur de nettoyage du filtre à graisses s'allume pour indiquer qu'il faut procéder au nettoyage.

Suivez les étapes décrites précédemment dans la section **Nettoyage après utilisation de l'appareil.**

Retirez les filtres à graisses de la tour d'aspiration (retenez la position des filtres : il y a un filtre gauche et un filtre droit).



Nettoyez au lave-vaisselle ou faites tremper dans le l'eau chaude avec un produit dégraissant.





AVERTISSEMENT : Un fort encrassement causé par le non-respect des consignes d'entretien précitées entraîne un risque d'incendie.



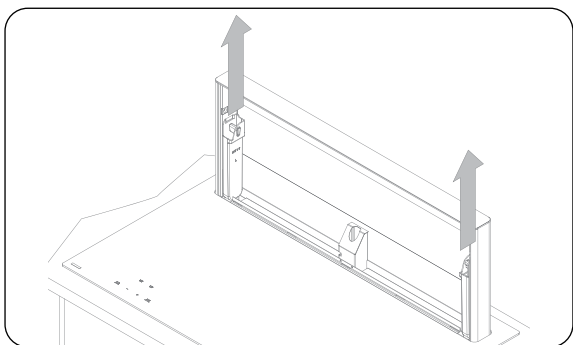
NE PAS nettoyer la vitre supérieure de la tour d'aspiration au lave-vaisselle. Cela pourrait rayer la vitre et détériorer le revêtement de la face inférieure.

Après le nettoyage :

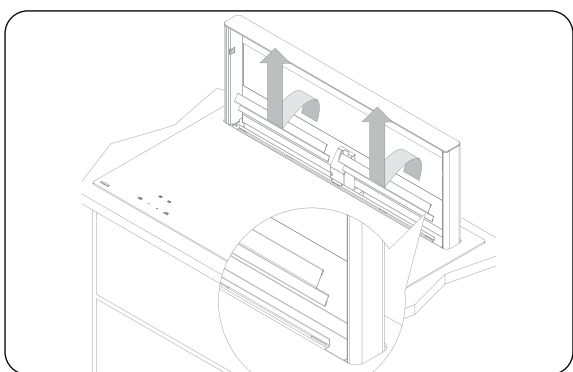
- Remplacez les filtres et la vitre dans la tour d'aspiration.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes lorsque la tour d'aspiration est complètement fermée.

Nettoyage en cas de débordement ou d'écoulement sur l'appareil

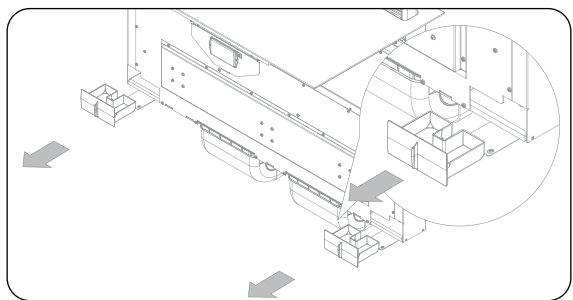
- Suivez les étapes décrites précédemment dans la section **Nettoyage après utilisation de l'appareil** et **Nettoyage des filtres à graisses**.
- Retirez les collecteurs supérieurs de la tour et nettoyez-les si nécessaire.




- Retirez la sécurité de collecte et nettoyez-la si nécessaire.











- Si une grande quantité de liquide s'est répandue, retirez les collecteurs inférieurs en les faisant glisser de sous la hotte et nettoyez-les si nécessaire.



- Suivez les étapes dans l'ordre inverse pour remettre l'appareil en état de fonctionnement.
- Appuyez sur la touche .

RÉSOLUDRE DES PETITES PANNES

Messages sur la plaque de cuisson

Code	
	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.• Le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction.• Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
	Voir la fonction Maintien au chaud.
	<ul style="list-style-type: none">• Le système électronique est déverrouillé.• Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson.• Appelez le service après-vente.
	Voir la fonction Stop & Go.
 (Er03)	Les commandes sont couvertes par un objet ou un liquide. Le symbole disparaît dès que les touches sont libérées ou nettoyées.
	La plaque de cuisson est trop chaude. Laissez-la refroidir. Vous pourrez la rallumer ensuite.
	L'arrivée d'air du ventilateur est obstruée. Libérez-la.
 (Er47)	La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique. Vérifiez le raccordement. Problème dans le système BUS interne de l'appareil.

Si l'un de ces messages d'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente.

La plaque ou une zone de cuisson ne fonctionne pas :

- La plaque de cuisson n'est pas correctement raccordée au réseau électrique.
- Le fusible de sécurité a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage est activé.
- Les touches sensibles ont été éclaboussées par de l'eau ou de la graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Une zone ou toutes les zones ont arrêté de fonctionner :

- La sécurité s'est enclenchée.
- Elle s'enclenche lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.
- Elle s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Un récipient est vide et son fond est surchauffé.
- La plaque de cuisson est également équipée d'un dispositif de réduction automatique de la puissance et d'un dispositif d'arrêt automatique en cas de surchauffe.




Le ventilateur continue de fonctionner une fois la plaque de cuisson éteinte :

- Cela n'est pas une défaillance, le ventilateur protège l'électronique.
- Le ventilateur s'arrêtera tout seul.

Les commandes de cuisson automatiques ne fonctionnent pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [**H**]
- La puissance de cuisson est à son niveau maximal [**9**]
- Le niveau de puissance a été sélectionné à l'aide de la touche [-].

Messages sur l'aspiration

Code	
1 ^{re} LED clignote	<ul style="list-style-type: none">• La fonction d'arrêt différé est activée.
2 LED clignotent	<ul style="list-style-type: none">• La tour n'a pas été détectée dans la position demandée.• Vérifiez que rien n'entrave le déplacement de la tour d'aspiration.• Appuyez sur .• Contactez Viking.
3 LED clignotent	<ul style="list-style-type: none">• L'interrupteur de protection de la tour d'aspiration est enclenché en permanence.• Appuyez sur .• Contactez Viking.• À l'aide d'un tournevis placé sur la fente, tournez l'axe d'entraînement de la tour d'extraction
4 LED clignotent	<ul style="list-style-type: none">• La vitre avant de la tour d'aspiration n'est pas à sa place.• La vitre avant de la tour d'aspiration n'a pas été correctement replacée.• Appuyez sur .• L'interrupteur de détection de la tour d'aspiration est en panne.

La hotte n'aspire pas bien.

Que peut causer ce problème ?

- Vérifiez que la verre supérieure de la tour d'extraction est correctement positionnée. L'ouverture d'aspiration doit être dégagée.
- Vérifiez le filtre à graisses. Respectez l'indication de nettoyage. Le filtre doit être nettoyé en moyenne une fois toutes les 2 semaines pour garantir le bon fonctionnement du système d'aspiration.
- Vérifiez l'aération de l'habitation. Dès sa mise en service, la hotte doit être alimentée en air frais. Pour ce faire, ouvrez les grilles placées dans les fenêtres ou ouvrez une fenêtre.
- Vérifiez l'absence d'obstructions ou d'étranglements qui risquent de bloquer l'évacuation de l'air.

RENSEIGNEMENTS DE SERVICE

Seules des pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour effectuer l'entretien de l'appareil.

Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

Contactez Viking Range, LLC, 1-888-(845-4641), pour connaître le distributeur de pièces de rechange le plus proche de chez vous ou écrivez à :

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

Notez les informations ci-dessous. Vous en aurez besoin en cas de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique sur le cadre intérieur de l'unité d'aspiration descendante..

- No. de modèle
- No. de série
- Date d'achat
- Date d'installation
- Nom du fournisseur
- Adresse:

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

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

062325