

Manuel

D'utilisation et d'entretien



5 SÉRIES

Hottes professionnelles intérieures

EVWH53048 / EVWH53648 / EVWH54848

Félicitations

Votre achat d'une hotte témoigne de l'importance que vous placez sur la qualité et les performances des principaux appareils électroménagers que vous utilisez. Avec un minimum de soins, comme décrit dans ce guide, votre nouvelle hotte est conçue pour vous fournir des années de service fiable. Veuillez prendre quelques minutes pour en savoir plus sur son utilisation et soins appropriés.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre hotte.

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

Nous apprécions votre choix d'acquérir un produit rangew, LLC et nous espérons que vous reviendrez vers nous pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus d'informations sur la gamme complète et toujours plus large de produits, visitez-nous en ligne à vikingrange.com.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Table des matières

Mise en route

Avant d'utiliser la hotte _____	3
---------------------------------	----------

Fonctionnement/Commandes du produit

Réglages et fonctions _____	4
Fonctionnement de la hotte _____	4

Entretien du produit

Nettoyage et entretien _____	5
Filtres de déflecteur _____	6
Monture de la hotte _____	6
Finition émail _____	6
Finition en acier inoxydable _____	6
Ampoules _____	6
Informations sur l'entretien _____	7

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivre les conseils suivants :

- Le travail d'installation et le câblage électrique doit être effectué par une(des) personne(s) qualifiée(s) conformément à tous les codes et les normes applicables, y compris la construction coté pour sa résistance au feu.
- Suffisamment d'air est nécessaire pour que la combustion et la sortie des gaz se fasse correctement à travers la cheminée pour les appareils à combustion pour éviter une explosion de fumée. Suivre les directives du fabricant et les consignes de sécurité concernant l'équipement de chauffage telles que celles publiées par la National Fire Protection Association (NFPA), et l'American Society for Heating, Refrigeration and Air conditioning Engineers (ASHRAE), et les codes locaux.
- Lors de coupe ou de perçage dans le mur ou le plafond, ne pas endommager le câblage électrique et autres utilitaires dissimulés.
- Les conduits de ventilateurs doivent toujours être évacué à l'extérieur.
- **AVERTISSEMENT!** : Pour réduire le risque d'incendie, n'utilisez que des conduits métalliques.
- **MISE EN GARDE!** : Afin de réduire les risques d'incendie et afin d'évacuer l'air correctement, s'assurer de faire évacuer l'air vers l'extérieur. Ne pas faire évacuer l'air d'échappement à l'intérieur des murs ou des plafonds, ou dans les greniers, les vides sanitaires, ou les garages.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, veuillez suivre les conseils suivants :

- Utiliser cet appareil uniquement de la manière pour laquelle il est destiné. Si vous avez des questions, veuillez contacter le fabricant.
- Avant de procéder à l'entretien ou le nettoyage de l'unité, mettre l'appareil hors tension au panneau de service et verrouiller le panneau de service pour empêcher la mise en marche accidentelle du courant. Lorsque le système de coupure ne peut pas être verrouillé, fixer solidement un important dispositif d'alerte, comme une étiquette, au panneau de service.

⚠ MISE EN GARDE

- Pour ventilation générale uniquement.
- NE PAS UTILISER pour faire évacuer des matériaux et vapeurs dangereux ou explosifs.
 - NE PAS faire flamber sous la hotte.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE FEU DE GRAISSE D'UNE CUISINIÈRE :

1. Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à haut réglage. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Chauffer lentement les huiles à réglage faible ou moyen.
2. Toujours mettre la hotte SOUS tension lors de la cuisson à haute température ou lors de la cuisson d'aliments enflammés. (c.-à-d. crêpes suzette, cerises jubilé, bœuf au poivre flambé).
3. Nettoyer les ventilateurs fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
4. Utiliser une casserole de grandeur appropriée. Toujours utiliser une batterie de cuisine appropriée pour la taille des éléments de surface.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure pour les personnes dans le cas d'un feu de graisse de cuisinière, observer les points suivants : (Basé sur « Kitchen Firesafety Tips, » publié par la NFPA.)

1. **ÉTOUFFER LES FLAMMES** avec un couvercle fermé, une plaque de biscuit, ou un plateau métallique, puis éteindre le brûleur. **SOYEZ PRUDENT AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER ET APPELER LES POMPIERS.**
2. **NE JAMAIS SOULEVER OU DÉPLACER UNE CASSEROLE EN FEU.** Vous pourriez vous brûler.
3. **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris des linges à vaisselles humides, une violente explosion de vapeur pourrait survenir.
4. Utiliser un extincteur **SEULEMENT** si
 - Vous savez que c'est un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment vous en servir.
 - Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Vous appelez le service d'incendie.
 - Vous pouvez combattre le feu avec une sortie en arrière de vous.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURES AUX PERSONNES, LES HOTTES DE CUISINE DOIVENT ÊTRE INSTALLÉES AVEC LES VENTILATEURS QUI SONT SPÉCIFIÉS SUR LEUR CARTON INDICANT QUE CEUX-CI CONVIENNENT À CE MODÈLE. LES AUTRES VENTILATEURS NE PEUVENT PAS ÊTRE SUBSTITUÉS.

⚠ MISE EN GARDE

Débrancher les cordons d'alimentation à partir du panneau de commande avant de procéder au nettoyage ou l'entretien de la hotte.

Avant d'utiliser la hotte

Bien que la hotte soit nettoyée à l'achèvement du processus de fabrication, vous aurez probablement besoin de nettoyer votre hotte à nouveau après l'installation. Essuyer la surface de la hotte avec un bon nettoyant ménager appliqué à l'aide d'un chiffon doux, ou d'un poli à acier inoxydable, en fonction de la finition de votre hotte. Cela laissera une finition de protection sur la hotte.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS placer de matériau inflammable sur les étagères de réchauffement lors de l'utilisation de lampes infrarouge.

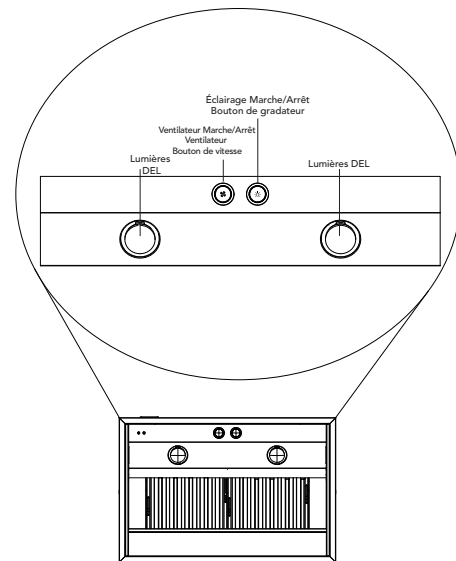
Paramètres et fonctions

Fonctionnement de la hotte

Toujours mettre votre hotte sous tension avant de commencer la cuisson afin d'avoir une bonne aération dans la cuisine. Également, laisser le ventilateur tourner quelques minutes afin de faire circuler l'air après la mise hors tension de votre appareil de cuisson. Ceci permettra de maintenir un flux d'air frais dans la cuisine.

MARCHE/ARRÊT - Bouton de réglage de vitesse du ventilateur—Démarre et arrête le ventilateur. Lorsque le ventilateur est mis sous tension, il fonctionne au précédent réglage de la commande de vitesse. Pousser sur le bouton pour lui permettre de sortir. Tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter la vitesse du ventilateur et dans le sens antihoraire pour diminuer la vitesse. 0 est à l'arrêt, 1 est la plus faible vitesse et 4 ou 5 est la vitesse la plus élevée (selon le modèle) Le type de cuisson que vous faites déterminera la vitesse du ventilateur que vous utiliserez.

Voyant Marche/Arrêt / Bouton du gradateur—Commande les voyants DEL de 8-watt situés à l'avant de la hotte. Pousser sur le bouton pour lui permettre de sortir. Tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter l'éclairage des lampes halogènes et dans le sens antihoraire pour diminuer l'éclairage. O est à l'arrêt, 1 est plus sombre et 5 est le plus brillant.



⚠ MISE EN GARDE

Pour ventilation générale uniquement. NE PAS utiliser pour évacuer des matières et vapeurs explosives ou dangereuses.

Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE

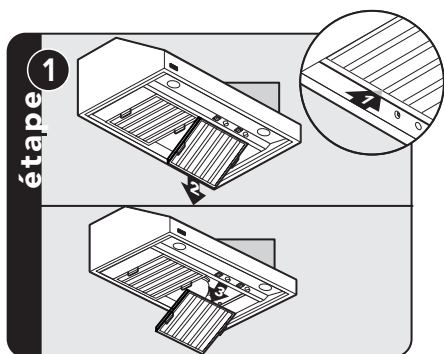
Débrancher les cordons d'alimentation à partir du panneau de commande avant de procéder au nettoyage ou l'entretien de la hotte.

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Les équipements de ventilation ne font pas exception. Votre hotte doit être correctement entretenue et nettoyée régulièrement.

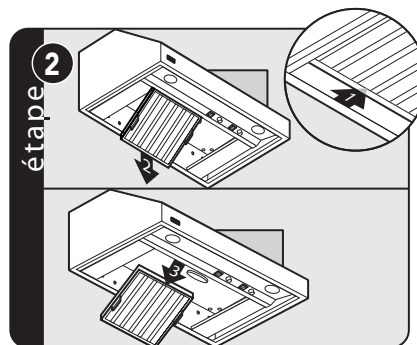
Nettoyage des filtres de déflecteur

Lorsque l'air passe à travers le filtre du déflecteur, les particules de graisse se ramassent sur les canaux de déflecteur en acier inoxydable, en forme de U, et s'écoulent dans le bas du filtre. Les filtres de déflecteur sont extrêmement efficace si on les compare aux filtres de maille. La puissance de la hotte est augmenté au fur et à mesure que l'air passe à travers le filtre du déflecteur que pour les filtres de maille, qui sont généralement sales. Les filtres du déflecteur sont presque universellement nécessaire dans les installations commerciales en raison de leur capacité supérieure pour capturer la graisse. Les filtres de déflecteur devraient être examinés périodiquement afin de s'assurer que toutes les surfaces et les pièces sont propres. Les filtres peuvent être lavés dans un lave-vaisselle ou dans un lavabo à l'eau chaude et savonneuse. Le nettoyage périodique garantira un maximum d'efficacité du filtre.

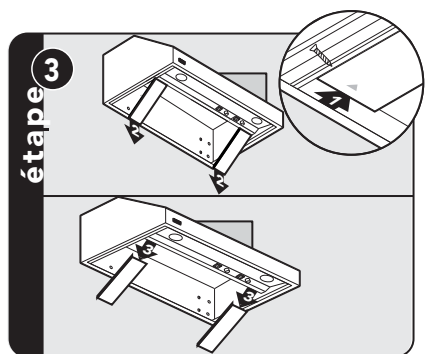
- Ne pas utiliser de détergent corrosifs pour le nettoyage des filtres. Un nettoyeur abrasif ou corrosif pourrait endommager la finition.
- Ne pas démonter les filtres de déflecteur pour les nettoyer. Ce n'est pas nécessaire et annulera la garantie du filtre.



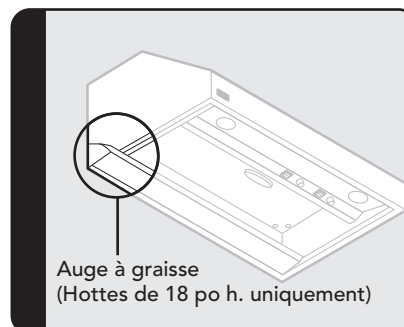
Faire glisser le filtre vers l'avant hors du rebord à l'arrière. Abaisser l'arrière du filtre, puis faire glisser le filtre vers l'avant.



Faire glisser le filtre vers l'avant hors du rebord à l'arrière. Abaisser l'arrière du filtre, puis faire glisser le filtre vers l'avant.



Retirer les vis situées sur le côté en haut et en bas de chaque entretoise et faites glisser l'entretoise vers l'avant hors du rebord à l'arrière. Abaisser l'arrière de l'entretoise, puis faire glisser l'entretoise vers l'avant.



Auge à graisse
(Hottes de 18 po h. uniquement)

Lors du nettoyage des filtres dans les hottes de 18 po de hauteur, toujours retirer l'auge de graisse et la nettoyer en la trempant dans un évier avec de l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage et entretien

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas utiliser de nettoyant de porcelaine ou de nettoyant abrasif rugueux.

Nettoyage de monture de hotte

Les finitions en émail ou en acier inoxydable sont hautement résistantes aux dommages ou une décoloration due à la graisse, la vapeur et la chaleur—en autant que des soins raisonnables soient apportés à l'équipement. Les suggestions suivantes vous permettront de garder votre hotte comme neuve.

1. Ne pas laisser la graisse s'accumuler de manière excessive. Pour de meilleurs résultats, vous devriez essuyer votre hotte avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse. **NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS, DE LA LAINE D'ACIER, OU DES CHIFFONS ABRASIFS.** NE PAS utiliser de nettoyants qui contiennent des chlorures; les chlorures dans le nettoyant pourraient endommager la finition de l'acier inoxydable. Pour retirer les morceaux incrustés dans l'acier inoxydable, humidifier la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon. **NE PAS** utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable.
2. Tous les 3 mois, nettoyer votre hotte en profondeur. Sur les surfaces peintes, utiliser une nouvelle couche de cire. Un bon nettoyant de cire—disponible soit à l'épicerie ou à la quincaillerie—fera les deux tâches à la fois. Sur les surfaces en acier inoxydable, utiliser un bon nettoyant et poli pour acier inoxydable.

Rénovation de la finition d'émail

Si une décoloration survient, vous devez soigneusement polir le fini de votre hotte pour renouveler son brillant et lustré et pour enlever toute trace de résidus de graisse qui peuvent avoir un effet de jaunissement. Utiliser tout bon poli à émail, poli à réfrigérateur, ou poli pour automobile.

Rénovation de finition en acier inoxydable

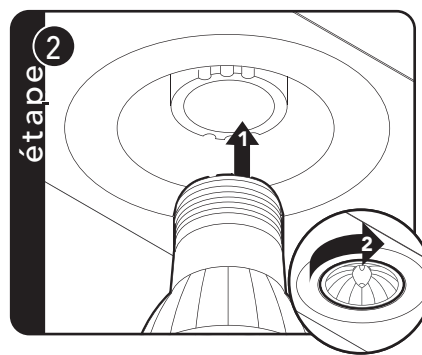
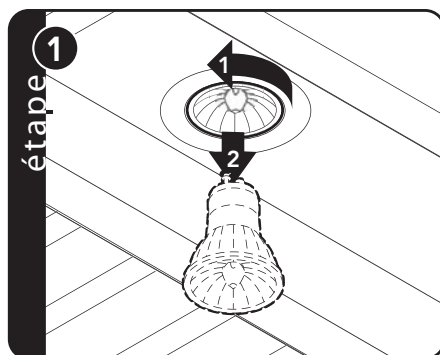
Un nettoyage régulier est la meilleure façon de s'assurer que votre finition en acier inoxydable demeurera éclatante et non rayée. Utiliser de l'huile de citron ou du poli pour acier inoxydable pour enduire et protéger l'acier inoxydable.

Remplacement des ampoules

Lors du retrait des ampoules, utiliser des gants de cuisine pour protéger votre main dans le cas où l'ampoule viendrait à casser.

Voyants DEL

1. Dévisser l'ampoule.
2. Remplacer l'ampoule avec une ampoule 50 watts, 230 volts. Peut être acheté localement.



Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez votre l'agence d'entretien autorisée.

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

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

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

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

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'opération d'entretien. Le numéro de modèle et le numéro de série de votre hotte est situé derrière le filtre du déflecteur sur le panneau latéral gauche dans le coin inférieur droit.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

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

**CE MANUEL DEVRAIT RESTER AVEC LA HOTTE POUR
RÉFÉRENCE FUTURE.**

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

Pour des informations de produit,
appeler au 1-888-845-4641
ou consulter notre site web à vikingrange.com

