

Guide d'installation Viking



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 USA

(662) 455-1200

Pour plus d'informations sur les produits,

appelez le 1-888-VIKING1 (845-4641),

ou visitez le site Web à l'adresse

vikingrange.com



Tables de Cuisson Encastrées

IMPORTANT: LISEZ ET RESPECTEZ CES INSTRUCTIONS

- Avant de commencer, veuillez lire les instructions attentivement et dans leur intégralité.
- Ne retirez jamais les étiquettes, avertissements et plaques du produit. Ceci risque d’invalider la garantie.
- Veuillez respecter tous les codes et règlements locaux et nationaux.
- Vérifiez que l’appareil est mis à la terre correctement.
- L’installateur doit laisser ces instructions auprès du consommateur qui doit les conserver pour l’inspecteur local et référence future.
- La prise d’alimentation électrique doit toujours être accessible.

L'installation doit être en conformité avec les règlements locaux ou, en leur absence, la réglementation nationale US sur les carburants gazeux, ANSI Z223.1, dernière édition. **AU CANADA** : L'installation doit être en conformité avec la version actuelle du Code sur les installations au gaz naturel et propane,49.1 et 2, et/ou avec les normes locales. L'installation électrique doit être conforme avec les normes électriques canadiennes actuelles, CSA C22.1, et/ou avec les normes locales.

L’installation de tout appareil au gaz doit être effectuée par un plombier certifié. Vous devez installer une vanne d’alimentation en gaz à l’amont du four pour des raisons de sécurité et d’utilisation pratique.

Dans le Massachusetts : Tous les produits à gaz doivent être installés par un plombier ou un monteur d’installation au gaz agréé de l’état. Une vanne manuelle avec poignée en T doit être installée sur la conduite d’arrivée de gaz vers l’appareil.



AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cette table de cuisson doit être mise à la terre en accord avec les codes locaux. Cet appareil est équipé d’une prise à trois fiches avec mise à la terre, pour votre protection contre les dangers d’électrocution et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre.

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE CORRECTEMENT.



AVERTISSEMENT

SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES INFORMATIONS DE CE MANUEL À LA LETTRE, VOUS RISQUEZ D’ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION QUI RÉSULTERAIT EN DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT.

1. Ne pas entreposer ou utiliser d’essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables dans les environs de cet appareil ou de tout autre appareil similaire.
2. **QUOI FAIRE EN CAS D’ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas essayer d’allumer d’appareil.
 - Ne toucher à aucun interrupteur électrique, ne pas utiliser de téléphone.
 - Appeler immédiatement la compagnie de gaz de chez un voisin.
 - Suivre les instructions de la compagnie de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre la compagnie de gaz, appeler les pompiers.
3. L’installation et les réparations doivent être effectuées par un installateur qualifié, une agence de service ou la compagnie de gaz.



AVERTISSEMENT

S’il n’est pas installé, utilisé et entretenu selon les instructions du fabricant, ce produit peut vous exposer aux substances contenues dans le gaz, ou provenant de sa combustion, qui peuvent entraîner des maladies graves, un cancer, des défauts embryonnaires, des troubles de la reproductivité ou même la mort.

Par exemple, le benzène est un composant chimique présent dans le gaz fourni comme combustible à la cuisinière. Le benzène est consommé dans la flamme lors de la combustion. Cependant, vous pourriez entrer en contact avec une faible quantité de benzène en cas de fuite de gaz. Le formaldéhyde et la suie sont deux produits dérivés de la combustion incomplète. Le réglage correct des brûleurs pour produire une flamme bleue plutôt qu’une flamme jaune minimisera les problèmes de combustion.

Spécifications de Base

Modèles VGRT

Description	Modèles largeur 24 po		Modèles largeur 30 po
Largeur totale	23 7/8 po (60,6 cm)		29 7/8 po (75,8 cm)
Hauteur totale	Au croisillon de grille	9 1/4 po (23,5 cm)	(Brûleurs apparents)
	À la grille de brûleur	9 1/8 po (23,2 cm)	(Brûleurs scellés uniquement)
	À la bordure d’îlot	8 7/8 po (22,5 cm)	
	À la protection arrière 6 po	13 7/8 po (35,2 cm)	
	À la étagère du haut	31 3/8 po (79,7 cm)	
Profondeur totale	Jusqu’au bout du panneau latéral	24 po (61,0 cm)	
	Jusqu’au bout du tableau de commandes	25 3/4 po (65,4 cm)	
	Jusqu’au bout des boutons de commande	27 3/4 po (70,5 cm)	
Largeur de niche	24 po (61,0 cm)		30 po (76,2 cm)
Hauteur de niche	Brûleurs apparents : 7-1/2 po (19,1 cm), le haut du support de grille doit être 1 cm (3/8") au-dessus du comptoir		
	Brûleurs scellés : 7-5/8 po (19,4 cm), le haut du support de grille doit être 1 cm (3/8") au-dessus du comptoir		
Profondeur de niche	Minimum 24 po (61,0 cm) - Maximum 25-3/4 po (65,4 cm)		
Besoins électriques	Secteur 120 V/60 Hz, cordon d'alimentation de 121,9 cm (4') à 3 fils avec fiche à 3 broches pour liaison à la terre.		
Besoins en gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part). Compatible avec conduite de gaz domestique standard de diamètre interne 1/2 po (1,3 cm).		
Ampérage maximum consommé	0,3 ampère		0,3 ampère
Spécification des brûleurs de surface	Gaz naturel : 15 000 BTU (4,4 kW) - Gaz LP/Propane : 13 500 BTU (4,0 kW)		
Poids approximatif à l'expédition	100 lbs. (45,0 kg)		125 lbs. (56,3 kg)

ESPACEMENTS MINIMUM

E spacements minimum entre le produit et les surfaces ou constructions de proximité :

- En dessous de 36 po (91,4 cm)
 - Côtés - 0 cm
 - Arrière - 0 cm
- Au-dessus de 36 po (91,4 cm)
 - Côtés - 6 po (15,2 cm)
 - Dans cette distance d'espacement, les parois de meubles ne doivent pas être plus profondes que 13 po (33,0 cm) et doivent se situer au moins à 45,7 cm (18") au dessus du comptoir.
 - Arrière - 0 cm avec protection arrière ou étagère haute
 - 0 cm avec bordure d’îlot et cloison arrière non combustible résistant à la chaleur
 - 6 po (15,2 cm) avec bordure d’îlot et cloison arrière combustible
- Les meubles muraux directement au-dessus du produit doivent avoir leur bas au minimum à 36 po (91,4 cm) plus haut que le comptoir dans le cas de brûleurs apparents, et à 42 po (106,7 cm) pour des brûleurs scellés.

Pour maintenir la garantie du produit, la responsabilité d’assurer que l'utilisation de matériaux non combustibles résistant à la chaleur si nécessaire appartient au propriétaire individuel, au sous-traitant ou à l'utilisateur final.

* Il n'est pas recommandé d’installer deux unités ou plus côte à côte.

Spécifications de Base - Modèles VGRT

Description	Modèles largeur 36 po	Modèles largeur 42 po	Modèles largeur 48 po	Modèles largeur 60 po
Largeur totale	35 7/8 po (91,1 cm)	42 po (106,7 cm)	47 7/8 po (121,6 cm)	59 1/2 po (151,1cm)
Hauteur totale	Au croisillon de grille À la grille de brûleur À la bordure d'îlot À la protection arrière 6 po À la étagère du haut	9 1/4 po (23,5 cm) 9 1/8 po (23,2 cm) 8 7/8 po (22,5 cm) 13 7/8 po (35,2 cm)	(Brûleurs apparents) (Brûleurs scellés uniquement) 31 3/8 po (79,7 cm)	
Profondeur totale	Jusqu'au bout du panneau latéral Jusqu'au bout du tableau de commandes Jusqu'au bout des boutons de commande			24 po (61,0 cm) 25 3/4 po (65,4 cm) 27 3/4 po (70,5 cm)
Largeur de niche	36 po (91,4 cm)	42 1/8 po (107 cm)	48 po (121,9 cm)	59 5/8 po (151,4 cm)
Hauteur de niche	Brûleurs apparents : 7-1/2 po (19,1 cm), le haut du support de grille doit être 1 cm (3/8") au-dessus du comptoir Brûleurs scellés : 7-5/8 po (19,4 cm), le haut du support de grille doit être 1 cm (3/8") au-dessus du comptoir			
Profondeur de niche	Minimum 24 po (61,0 cm) - Maximum 25-3/4 po (65,4 cm)			
Besoins électriques	Secteur 120 V/60 Hz, cordon d'alimentation de 121,9 cm (4') à 3 fils avec fiche à 3 broches pour liaison à la terre.			
Besoins en gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part). Compatible avec conduite de gaz domestique standard de diamètre interne 1/2 po (1,3 cm).			
Maximum amp maximum/Puissance mum	6B - 0,6 A/140 W 4G - 3,9 A/900 W 4Q - 0,6 A/140 W		6G - 4,2 A/970 W 6Q - 0,6 A/140 W 4G - 7,2 A/1650 W 4GQ - 4,2 A/970 W 4K - 0,6 A/140W 4Q - 0,6 A/140W	6G - 7,8 A/1800 W 6GQ - 4,2 A/970 W maxi-
Caractéristiques des brûleurs	15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU LP 4,4 kW / 4,0 kW			
Caractéristiques Réglages des brûleurs	Néant		27,500 BTU Nat./LP 8,3 kW Nat./LP	Néant
Caractéristiques de la plaque chauffante	<u>12 po / 18 po</u> 15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU LP 4,4 kW / 4,0 kW			<u>24 po</u> (2) 15,000 BTU Nat./ 13,500 BTULP 4,4 kW / 4,0 kW
Caractéristiques du grill	12 po - 1@ 18,000 BTU Nat (5,3 kW) /16,000 LP (4,7 kW) 24 po - 2@ 15,000 BTU Nat (4,7 kW) / 13,500 LP (4,0 kW)			
Poids net approximatif	6B - 150 livres (67,5 kg) 4G - 160 livres (72,0 kg) 4Q - 155 livres (69,8 kg)		6G - 203 livres (91,4 kg) 6Q - 198 livres (89,1 kg) 4G - 213 livres (95,6 kg) 4GQ - 208 livres (93,6 kg) 4K - 213 livres (95,6 kg) 4Q - 198 livres (89,1 kg)	6G - 256 livres (115,2 kg) 6GQ - 251 livres (113,0 kg)

ESPACEMENTS MINIMUM

Espacements minimum entre le produit et les surfaces ou constructions de proximité:

- En dessous de 36 po (91,4 cm)
 - Côtés - 0 cm
 - Arrière - 0 cm
- Au-dessus de 36 po (91,4 cm)
 - Côtés - 6 po (15,2 cm)
Dans cette distance d'espacement, les parois de meubles ne doivent pas être plus profondes que 13 po (33,0 cm) et doivent se situer au moins à 45,7 cm (18") au dessus du comptoir.
 - Arrière - 0 cm avec protection arrière ou étagère haute
0 cm avec bordure d'îlot et cloison arrière non combustible résistant à la chaleur
6 po (15,2 cm) avec bordure d'îlot et cloison arrière combustible
- Les meubles muraux directement au-dessus du produit doivent avoir leur bas au minimum à 36 po (91,4 cm) plus haut que le comptoir dans le cas de brûleurs apparents, et à 42 po (106,7 cm) pour des brûleurs scellés.

Pour maintenir la garantie du produit, la responsabilité d'assurer que l'utilisation de matériaux non combustibles résistant à la chaleur si nécessaire appartient au propriétaire individuel, au sous-traitant ou à l'utilisateur final.

* Il n'est pas recommandé d'installer deux unités ou plus côte à côte.

Spécifications de Base - Modèles DGRT

Description	Modèles 30 po	Modèles 36 po
Largeur totale	29 7/8 po (75,9 cm)	35 7/8 po (91,1 cm)
Hauteur totale	Au croisillon de grille À la grille de brûleur À la bordure d'îlot À la protection arrière 6 po	6 1/8 po (15,6 cm) 6 1/8 po (15,6 cm) 12 1/8 po (30,8 cm) 24 1/8 po (70,5 cm)
Profondeur totale	Jusqu'au bout du panneau latéra Jusqu'au bout du tableau de commandes Jusqu'au bout des boutons de commande	24 1/2 po (62,2 cm) 26 1/8 po (66,4 cm) 27 3/4 po (70,5 cm)
Largeur de la découpe	30 po (76,2 cm)	36 po (91,4 cm)
Hauteur de la découpe	5 3/4 po (14,6 cm) Le dessus de la plaque doit être à 3/8 po [1,0 cm] au-dessus du plan de travail	
Profondeur de la découpe	24 1/2 po (62,2 cm)	
Caractéristiques électriques	120 V alt./60 Hz ; fil de 4 pieds (121,9 cm) à 3 conducteurs avec prise	
Besoins en gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part). Compatible avec conduite de gaz domestique standard de diamètre interne 1/2 po (1,3 cm).	
Consommation électrique maximum/Puissance maximum	2,0 A	2,0 A
Caractéristiques des brûleurs	Avant gauche Arrière gauche Centre Arrière droit Arrière droit	16,000 BTU Nat./ 15,500 BTU LP 4,7 kW / 4,5 kW 12,000 BTU Nat./ 11,500 BTU LP 3,5 kW / 3,4 kW N/A 8,000 BTU Nat./ 7,500 BTU LP 2,0 kW / 1,9 kW 6,000 BTU Nat./ 5,500 BTU LP 1,5 kW / 1,4 kW
		12,000 BTU Nat./ 11,500 BTU LP 3,5 kW / 3,4 kW 10,000 BTU Nat./ 9,500 BTU LP 2,5 kW / 2,4 kW 16,000 BTU Nat./ 15,500 BTU LP 4,7 kW / 4,5 kW 8,000 BTU Nat./ 7,500 BTU LP 2,0 kW / 1,9 kW 6,000 BTU Nat./ 5,500 BTU LP 1,5 kW / 1,4 kW
Poids net approximatif	125 livres (56,3 kg)	150 livres (67,5 kg)

ESPACEMENTS MINIMUM

Espacements minimum entre le produit et les surfaces ou constructions de proximité:

- En dessous de 36 po (91,4 cm)
 - Côtés - 0 cm
 - Arrière - 0 cm
- Au-dessus de 36 po (91,4 cm)
 - Côtés - 6 po (15,2 cm)
Dans cette distance d'espacement, les parois de meubles ne doivent pas être plus profondes que 13 po (33,0 cm) et doivent se situer au moins à 45,7 cm (18") au dessus du comptoir.
 - Arrière - 0 cm avec protection arrière ou étagère haute
0 cm avec bordure d'îlot et cloison arrière non combustible résistant à la chaleur
6 po (15,2 cm) avec bordure d'îlot et cloison arrière combustible
- Les meubles muraux directement au-dessus du produit doivent avoir leur bas au minimum à 36 po (91,4 cm) plus haut que le comptoir dans le cas de brûleurs apparents, et à 42 po (106,7 cm) pour des brûleurs scellés.

Pour maintenir la garantie du produit, la responsabilité d'assurer que l'utilisation de matériaux non combustibles résistant à la chaleur si nécessaire appartient au propriétaire individuel, au sous-traitant ou à l'utilisateur final.

* Il n'est pas recommandé d'installer deux unités ou plus côte à côte.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

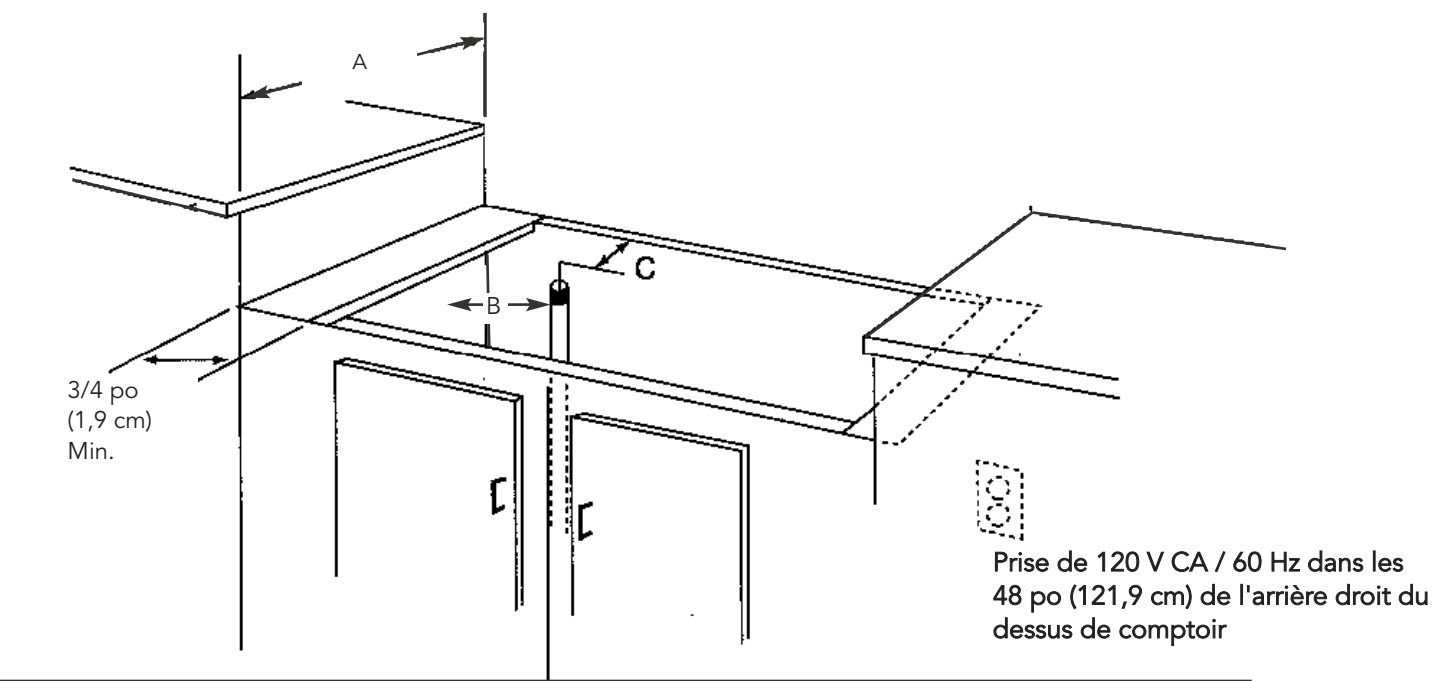
- 1. **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de placards au-dessus de l'appareil peut présenter des risques de brûlures. Les articles combustibles risquent de prendre feu, les articles métalliques risquent de devenir très chauds et de brûler par contact. Si vous voulez utiliser des placards, vous pouvez minimiser les risques en installant une hotte qui dépassent du bas des placards d'au moins 5 pouces (12,7 cm).
- 2. Toutes les ouvertures placées derrière l'appareil ou au sol sous l'appareil doivent être bouchées.
- 3. Eloignez tous les matériaux combustibles, l'essence et autres vapeurs inflammables de l'appareil.
- 4. Ne gênez pas le flot d'air de comsbustion et de ventilation.
- 5. Déconnectez la prise électrique avant de procéder à tout entretien.
- 6. Lorsque vous voulez déplacer le four pour nettoyage ou entretien, vous devez :
 - A. Coupez le gaz à la vanne principale,
 - B. Déconnecter l'arrivée du courant alternatif,
 - C. Déconnectez la conduite de gaz.
 - D. Déplacez délicatement la cuisinière en la tirant vers vous.
 - E. Quand l'intervention de nettoyage et/ou d'entretien est finie, remplacez l'unité dans son logement dans le meuble, re-branchez l'alimentation en gaz et électricité, et ouvrez l'arrivée de gaz.
- 7. Caractéristiques électriques indiquées sur la fiche de spécification. L'installation électrique doit toujours être faite en accord avec les codes nationaux et locaux.
- 8. **Pression de la tubulure d'admission du gaz**
 - Gaz naturel : 5,0 pouces C.E.
 - Gaz liquide/propane : 10,0 pouces C.E.

!

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais cet appareil comme chauffage pour remonter la température de la pièce. En le faisant vous pouvez dégager du monoxyde de carbone dangereux et amener à la surchauffe de l'unité.

GAZ/ÉLECTRIQUES



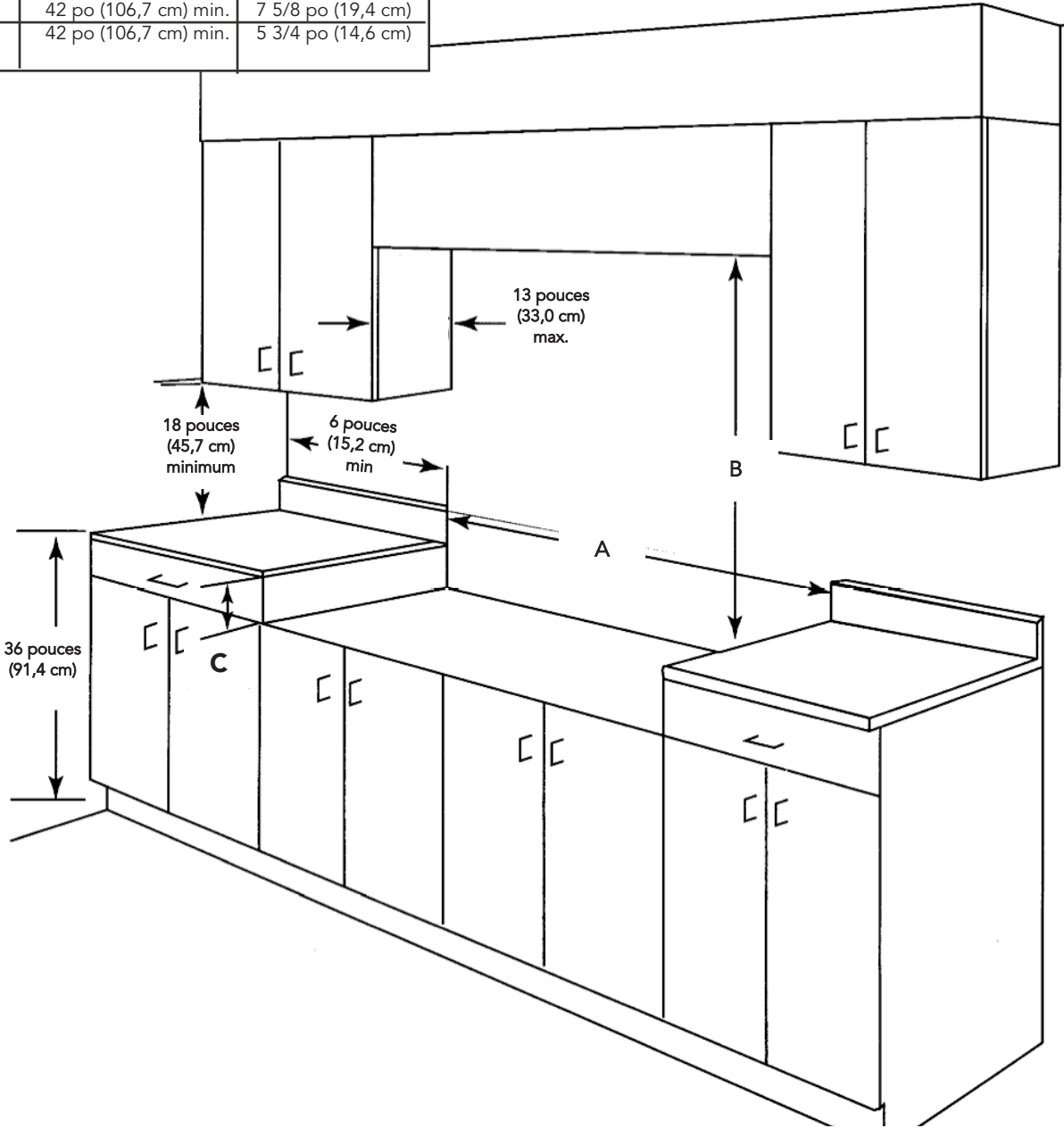
	A	B	C
VGRT Modèles 24 po, 30 po, 36 po, 42 po, 48 po	Min. 24 po (61,0 cm) Max. 25 3/4 po (65,4 cm)	3 po (7,6 cm)	2 1/4 po (5,7 cm)
VGRT Modèles 60 po	Min. 24 po (61,0 cm) Max. 25 3/4 po (65,4 cm)	14 3/8 po (36,5 cm)	9/16 po (1,8 cm)
DGRT Modèles 30 po, 36 po	Min. 24 1/2 po (62,2 cm) Max. 26 1/8 po (66,4 cm)	3 po (7,6 cm)	2 1/4 po (5,7 cm)

Installation à Proximité de Placards

- 1. Cette table de cuisson peut être installée directement à côté de placards à base surélevée de 36 pouces (91,4 cm).
IMPORTANT : Le support de la grille supérieure DOIT être à 3/8 pouce (0,95 cm) au-dessus de la surface supérieure du placard.
- 2. La table de cuisson NE DOIT PAS être installée directement contre un mur latéral, un placard haut, un appareil haut ou autre surface verticale plus grande que 36 pouces (91,4 cm). La distance entre la cuisinière et toute surface verticale combustible de plus de 36 pouces (91,4 cm) doit être d'au moins 6 pouces (15,2 cm).
- 3. A l'intérieur de ces 6 pouces (15,2 cm) de distance par rapport aux surfaces combustibles verticales au-dessus de 36 pouces (91,4 cm) de haut, la profondeur maximum des placards est de 13 pouces (33,0 cm) et ces placards doivent être à au moins 18 pouces (45,7 cm) au-dessus du haut de la cuisinière qui est placé à 36 pouces (91,4 cm).
- 4. Les placards situés juste au-dessus de la table de cuisson doivent être à au mois 36 pouces (91,4 cm) pour brûleurs de surface et 42 pouces (106.7 cm) pour brûleurs étanches au-dessus de la surface de celle-ci sur toute la largeur. Le minimum de hauteur ne s'applique pas si une hotte de cuisine est montée audessus de la surface de cuisson

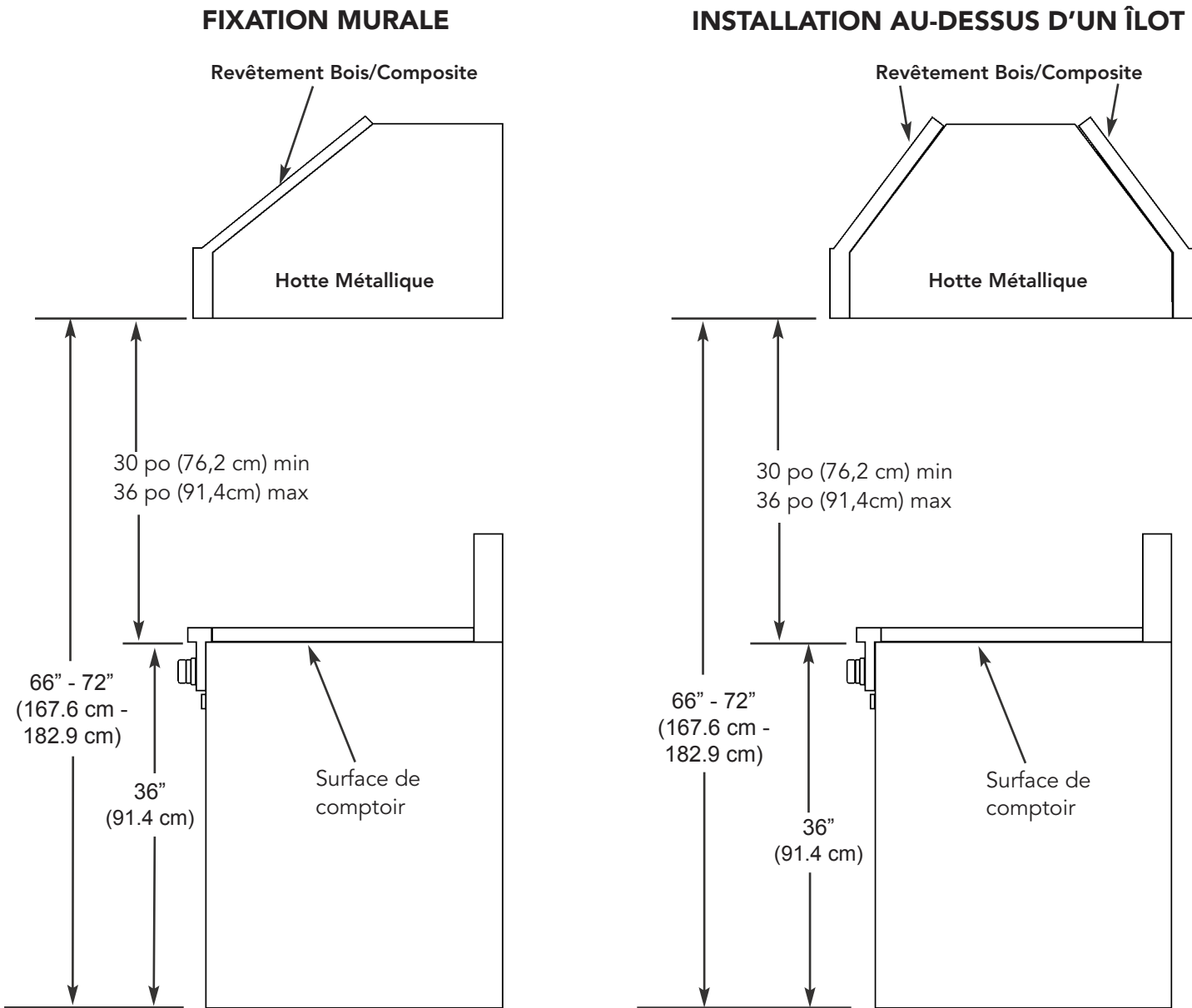
Type	Modèles 24 po	Modèles 30 po	Modèles 36 po	Modèles 42 po	Modèles 48 po	Modèles 60 po
A	24 po (61,0 cm)	30 po (76,2 cm)	36 po (91,4 cm)	42 1/8 po (107,0 cm)	48 po (121,9 cm)	59 5/8 po (151,4 cm)

Type	B	C
VGRT Brûleurs apparents	36 po (91,4 cm) min.	7 1/2 po (19,1 cm)
VGRT Brûleurs scellés	42 po (106,7 cm) min.	7 5/8 po (19,4 cm)
DGRT Brûleurs scellés	42 po (106,7 cm) min.	5 3/4 po (14,6 cm)



INSTALLATION DE REVÊTEMENT BOIS/COMPOSITE
(SYSTÈME DE VENTILATION ENCASTRÉ SUR MESURE D’INSTALLATION)

Le fond de la hotte doit être 30 po (76,2 cm) min et 36 po (91,4cm) max au-dessus surface de comptoir. Ainsi le fond de la hotte se trouvera typiquement à une distance de 66 po (167,6 cm) à 72 po (182,9 cm) au-dessus du sol. Ces dimensions permettent une utilisation efficace et en sécurité de la hotte.



Branchement du Gaz

La canalisation d'alimentation en gaz doit être d'un diamètre identique ou supérieur au diamètre du tuyau d'admission de l'appareil. Le tuyau d'admission de cette cuisinière possède un diamètre intérieur de 1/2 po (13 mm) NPT (Sch40). Le scellant utilisé sur tous les raccords de tuyauterie doit résister au gaz liquéfié.

- 1. **Robinet d'arrêt manuel**
Ce robinet fourni par l'installateur doit être placé sur la canalisation de gaz, en amont de l'appareil, à un endroit où il pourra être atteint rapidement en cas d'urgence. **Dans le Massachusetts :** Une vanne manuelle avec poignée en T doit être installée sur la conduite d'arrivée de gaz vers l'appareil.
- 2. **Régulateur de pression**
 - a) Pour assurer un fonctionnement sécuritaire, tous les appareils de cuisine commerciaux lourds et robustes doivent être dotés d'un régulateur de pression sur la canalisation d'admission, puisque la pression peut varier avec la demande. Aucun régulateur externe n'est nécessaire sur cette cuisinière, puisqu'un régulateur est incorporé à chaque appareil en usine. Vous ne devez sous aucune condition contourner ce régulateur incorporé.
 - b) Si une conversion est nécessaire, elle doit être effectuée par votre marchand, un plombier qualifié ou votre entreprise de gaz. Avant que le technicien ne commence son travail, veuillez lui montrer ce manuel (les conversions de gaz sont sous la responsabilité du marchand ou de l'utilisateur).
 - c) Cette cuisinière peut fonctionner avec du gaz naturel ou du gaz propane/liquéfié. En usine, elle a été réglée pour utiliser du gaz naturel. Si vous utilisez du gaz propane/liquéfié, le capuchon de l'orifice doit être vissé jusqu'au fond (voir conversion au gaz propane/liquéfié).
 - d) La pression d'amission doit être vérifiée avec un manomètre. Le gaz naturel nécessite une pression de 5,0 po C.E., tandis que le gaz propane nécessite une pression de 10,0 po C.E. Pour vérifier le régulateur, la pression de la canalisation d'alimentation en amont doit être à 1 po C.E. au-dessus de la pression de la tubulure d'admission. Le régulateur installé sur cette cuisinière peut supporter une pression d'admission atteignant 1/2 PSI (14,0 po C.E.). Si la pression de la canalisation d'alimentation est supérieure à cette valeur, vous devrez installer un régulateur abaisseur.
 - e) Si vous devez tester le système d'alimentation en gaz avec une pression dépassant 1/2 psig (3,45 kPa), vous devez également déconnecter du système (1) la cuisinière, (2) son robinet d'arrêt individuel et (3) son régulateur de pression.
 - f) Si vous devez tester le système d'alimentation en gaz avec une pression égale ou inférieure à 1/2 psig (3,45 kPa), isolez cet appareil du système en fermant son robinet d'arrêt manuel.
- 3. **Connexions souples :**
 - a) Si cet appareil doit être installé avec des raccords souples ou à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un raccord souple robuste de qualité commerciale, homologué AGA, avec un diamètre intérieur d'au moins 1/2 po (13 mm) NPT (et des réducteurs de tension adaptés), conformément aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.
 - b) Au Canada : Respectez la norme CAN 1-6.10-88 sur les connecteurs métalliques destinés à des appareils au gaz et la norme CAN 1-6.9 M79 sur les appareils à déconnexion rapide conçus pour être utilisés avec du gaz.
 - c) **Dans le Massachusetts :** Cet appareil doit être installé en utilisant un connecteur de gaz flexible de 90 cm (3') de long.

ATTENTION: Vous devez tester l'appareil contre les fuites, conformément aux instructions du fabricant. Avant d'utiliser le four, vous devez toujours vous assurer qu'il n'y a pas de fuite avec une eau savonneuse ou une autre méthode acceptable. **N'UTILISEZ JAMAIS UNE FLAMME NUE POUR DÉTECTER DES FUITES!**

Connexions Électriques

L'unité est conçue pour un circuit polarisé de 16 A, 120 V/60 Hz. Pour que le système d'allumage fonctionne normalement, il faut une alimentation minimale de 102 VCA. Ne pas utiliser un interrupteur de défaut à la terre (GFI). Ce circuit doit être mis à la terre et polarisé correctement. L'unité est équipée d'un cordon secteur 16-SPT2.

! AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

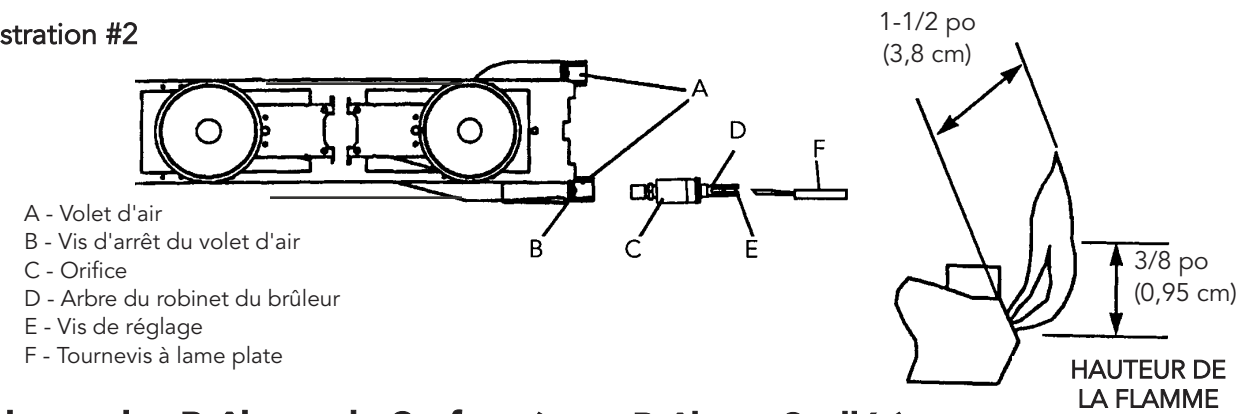
Cet appareil est équipé d'une prise pour votre protection contre les dangers d'électrocution et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper la fiche de mise à la terre.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ,
L'APPAREIL DOIT ÊTRE À LA TERRE**

Réglages des Brûleurs Apparents (voir l'illustration 2)

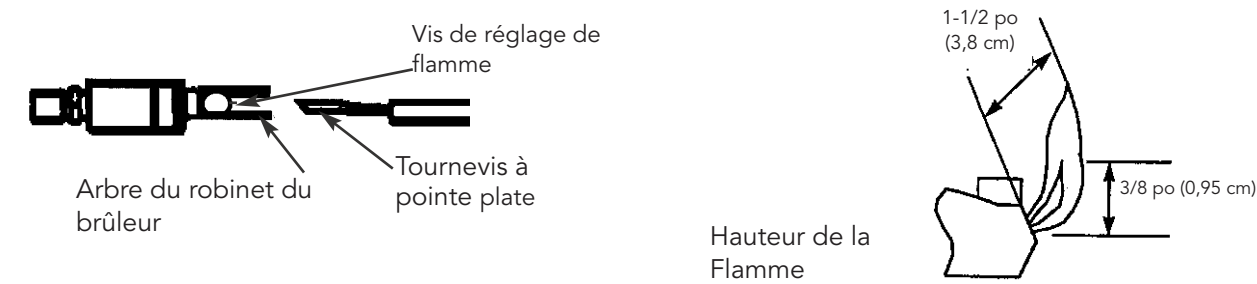
- Pour accéder aux réglages des brûleurs de surface :
1. Enlevez les grilles, le capuchon des brûleurs (s'il y a lieu), la cuvette des brûleurs et les supports des grilles.
 2. Repérez le volet d'air «A» et desserrez la vis «B» qui retient le volet d'air en place.
 3. Enlevez la cuvette d'égouttement, afin que vous ayez suffisamment d'espace pour régler le capuchon d'orifice «C».
 4. Remplacez le support de la grille et la cuvette des brûleurs (pour avoir une circulation d'air adéquate, comme durant une utilisation normale).
 5. Allumez chaque brûleur en faisant tourner la tige «D» du robinet du brûleur jusqu'à sa position haute.
 6. Lorsque la flamme est à la bonne hauteur, réglez le volet d'air «A» de façon à obtenir une flamme bleue sans pointe jaune, rejoignant le brûleur et les ouvertures du brûleur.
(a) agrandissez l'ouverture du volet d'air si vous désirez éliminer les pointes jaunes.
(b) réduisez l'ouverture du volet d'air si vous désirez empêcher qu'une flamme bruyante s'élève du brûleur.
 7. Éteignez les brûleurs.
 8. Remplacez la cuvette d'égouttement.
 9. Enlevez le support de grille et les cuvettes des brûleurs.
 10. Serrez la vis «B» du volet d'air en faisant attention de ne pas modifier l'ouverture du volet.
 11. Remplacez les grilles, les capuchons des brûleurs, la cuvette des brûleurs et le support de grille.
 12. Réglez les brûleurs allumés pour qu'ils dégagent une petite flamme.
 13. Insérez un tournevis à pointe plate et étroite dans l'arbre creux du robinet de réglage du brûleur de surface, puis insérez-le dans la vis de réglage de flamme basse. La petite flamme devrait arriver tout juste au rebord supérieur du brûleur. Faites tourner la vis de réglage «E» dans le sens horaire pour réduire la flamme ou dans le sens antihoraire si vous désirez l'augmenter. Éteignez et rallumez le brûleur plusieurs fois et réglez-le à une flamme basse. La flamme basse devrait chaque fois s'allumer sur tous les ports. Effectuez les réglages nécessaires.

Illustration #2



Réglages des Brûleurs de Surface (pour Brûleurs Scellés)

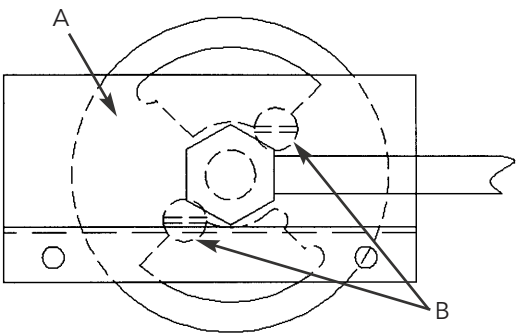
1. Réglez les brûleurs allumés pour qu'ils dégagent une petite flamme.
2. Insérez un tournevis à pointe plate et étroite dans l'arbre creux du robinet de réglage du brûleur de surface, puis insérez-le dans la vis de réglage de flamme basse. La petite flamme devrait arriver tout juste au rebord supérieur du brûleur. Faites tourner la vis de réglage dans le sens horaire pour réduire la flamme ou dans le sens antihoraire si vous désirez l'augmenter. Éteignez et rallumez le brûleur plusieurs fois et réglez-le à une flamme basse. La flamme basse devrait chaque fois s'allumer sur tous les ports. Effectuez les réglages nécessaires.



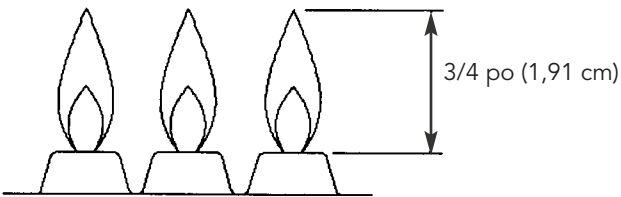
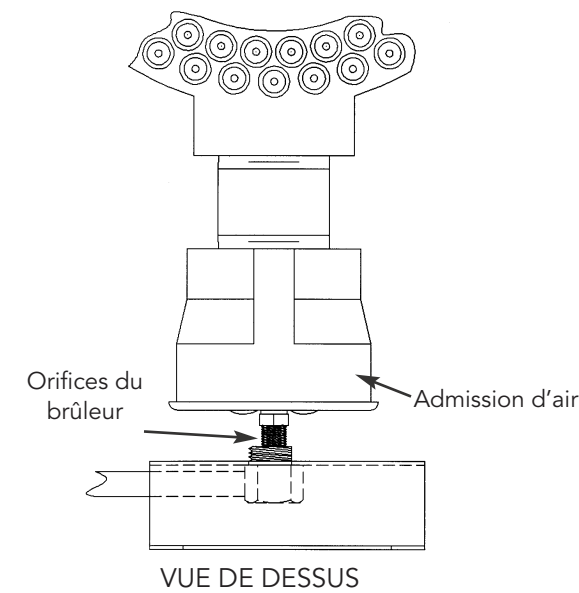
Réglages des Réchauds Brûleurs

Pour accéder au brûleur et pouvoir le régler :

1. Retirez la grille et le support de grille.
2. Repérez l'admission d'air "A" et desserrez les deux vis "B" qui la maintiennent en place.
3. Allumez le brûleur et placez la molette sur la position MAX. Vous obtenez ainsi une hauteur et une intensité de flamme maximum.
4. Réglez l'admission d'air de façon à ce que la flamme soit de couleur bleue, sans pointes jaunes, et qu'elle colle aux orifices du brûleur.
(a) Ouvrez l'admission d'air pour éliminer les pointes jaunes.
(b) Fermez l'admission d'air pour faire adhérer le flamme au brûleur et éviter tout bruit de combustion.
5. Éteignez le brûleur.
6. Serrez les vis de fixation de l'admission d'air.
7. Remplacez le support de grille et la grille.



ADMISSION D'AIR

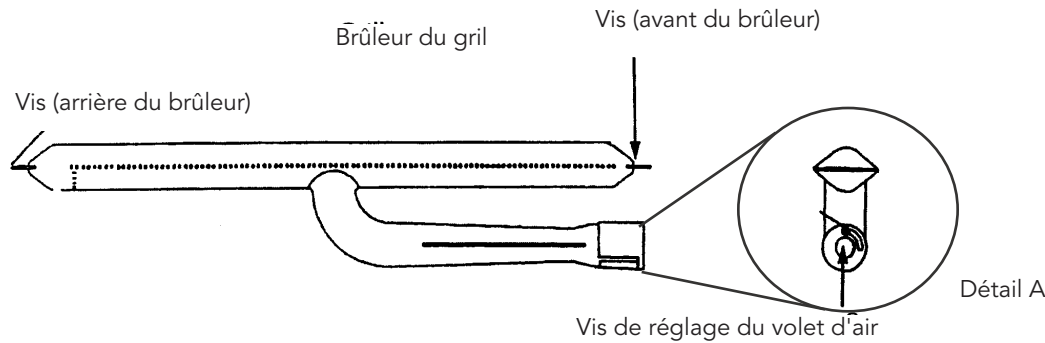


HAUTEUR DE LA FLAMME

Réglage du Brûleur du Gril et de la Plaque Chauffante

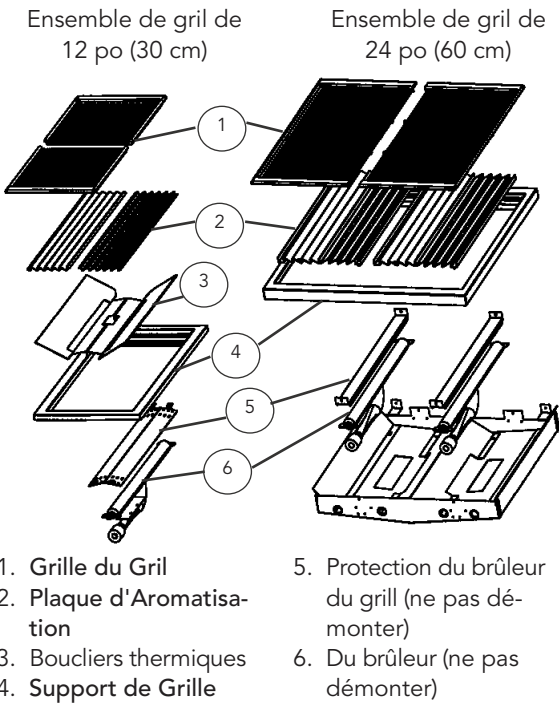
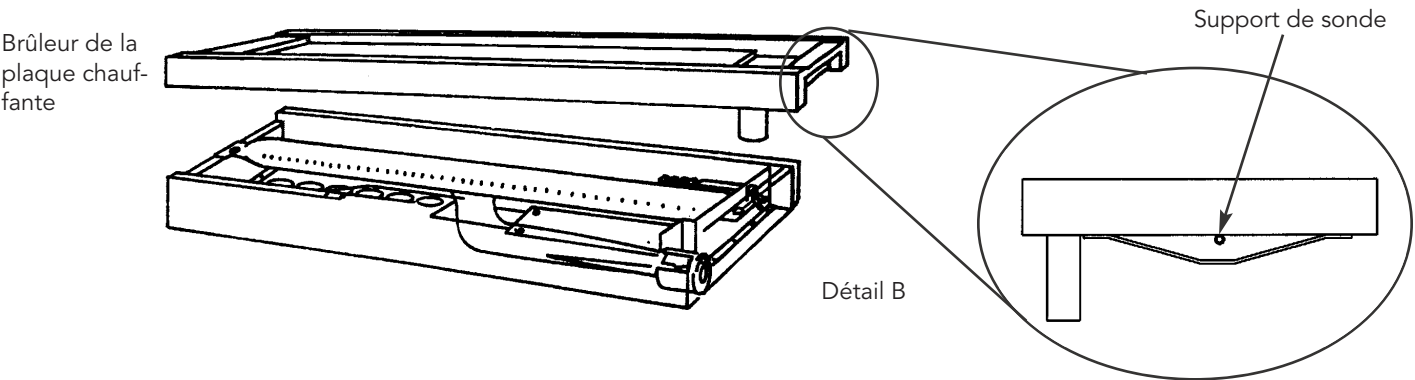
Gril

- 1. L'orifice du brûleur du gril et le volet d'air sont situés sous la partie avant du gril. Pour accéder aux réglages, enlevez la grille du gril, le support de la grille, le plaque d'aromatisation et l'écran du brûleur.
- 2. Enlevez la vis à l'avant et à l'arrière du brûleur.
- 3. Soulevez le brûleur au-dessus de l'orifice et repérez la vis de réglage du volet d'air à l'extrémité du brûleur.
- 4. Desserrez la vis et réglez le volet d'air à la position désirée (avec du gaz naturel ouvrez le volet sur environ 7/16 po ou 11 mm; avec du gaz liquéfié, ouvrez-le sur environ 3/8 po ou 9,5 mm).
- 5. Serrez la vis, puis remplacez le brûleur sur l'orifice.
- 6. Avant de replacer toutes les pièces enlevées précédemment, vérifiez la hauteur de la flamme.
- 7. Le réglage de la flamme doit être identique à celui des brûleurs de surface. Utilisez une douille profonde de 1/2 po (13 mm) pour régler la tête de l'orifice : tournez dans le sens horaire pour réduire la flamme ou dans le sens antihoraire pour l'augmenter.



Plaque Chauffante

- 1. Pour accéder à l'orifice du brûleur et au volet d'air, enlevez les grilles et les supports de grilles situés sur chaque côté de la plaque chauffante. Soulevez la plaque chauffante et enlevez-la. **ATTENTION :** Avant d'enlever complètement l'ensemble de plaque chauffante, levez-le d'environ 10 cm au-dessus de la boîte de plaque. Enlevez soigneusement la sonde de température du support de sonde (Voir le détail B). **Notez bien la position de cette sonde de température afin de pouvoir la réinstaller correctement.** Une mauvaise remise en place peut endommager cette sonde.
- 2. Enlevez délicatement l'allumeur et placez-le sur le côté.
- 3. Enlevez la plaque métallique située sous le brûleur.
- 4. Enlevez les vis à l'avant et à l'arrière du brûleur, puis enlevez le tube du brûleur et repérez la vis de réglage du volet d'air à l'extrémité du tube du brûleur.
- 5. Les opérations de réglage de la flamme sont les mêmes que pour le gril (voir opérations 4-7 ci-dessus).
- 6. Remplacez toutes les pièces de la plaque chauffante et la plaque elle-même.



Premier Allumage des Brûleurs (Brûleurs Apparents)

Toutes les cuisinières sont testées avant leur départ de l'usine. Les réglages sur place ne sont pas nécessaires si leur raccordement est effectué en conformité avec les indications de la plaque signalétique. Au cas où de l'aide serait nécessaire, contacter le Support Viking du concessionnaire local le plus proche.

Premier Allumage des Brûleurs (Brûleurs Scellés)

Toutes les cuisinières sont testées avant leur départ de l'usine. Les réglages sur place ne sont pas nécessaires si leur raccordement est effectué en conformité avec les indications de la plaque signalétique. Au cas où de l'aide serait nécessaire, contacter le Support Viking du concessionnaire local le plus proche. Les conversions de gaz et réglages à la première installation ne sont pas de la responsabilité du constructeur. Vérifier le bon fonctionnement de chaque brûleur. Leurs flammes doivent être bleues sur tous les réglages. Vérifier que les brûleurs restent toujours allumés en réglage bas.

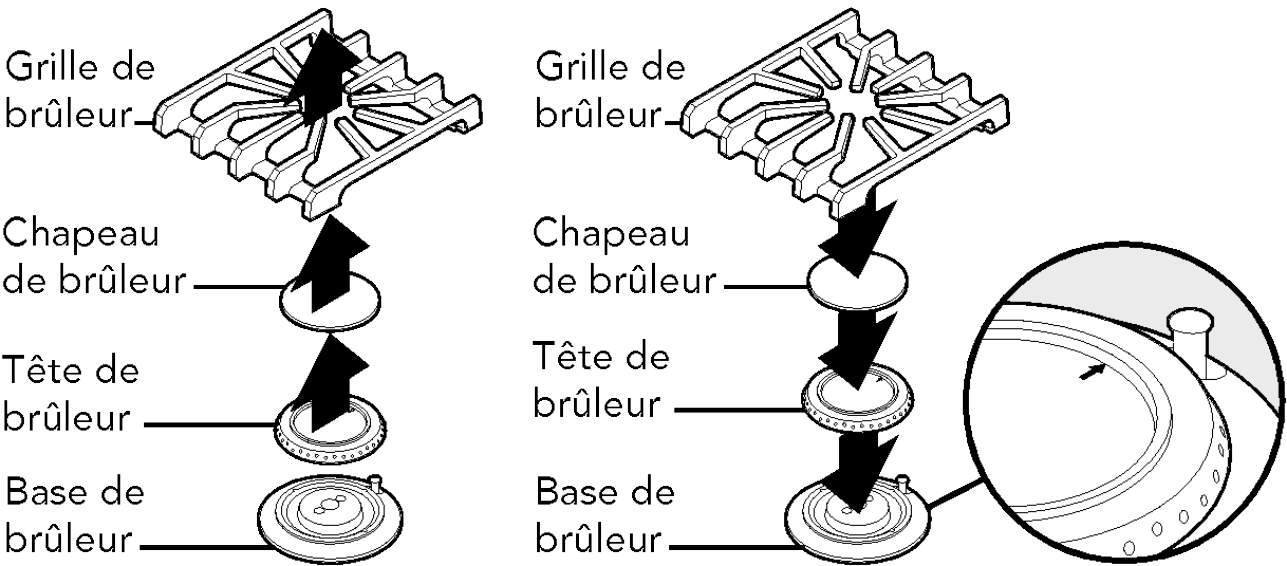
Nettoyage et Maintenance

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

Brûleurs de cuisinière

Essayez les déversements de liquide le plus tôt possible après leur occurrence, avant qu'ils n'aient le temps de brûler et de se calciner. Procédez comme suit en cas de déversement :

- 1. Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- 2. Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- 3. Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez conformément aux instructions ci-dessous.
- 4. Essayez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la cuisinière.
- 5. Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur, après les avoir bien essuyés.



Remarque : Lors de la remise en place de la tête de brûleur, la flèche doit pointer vers l'arrière de la cuisinière.

Checklist de Performance

L'installateur doit toujours effectuer les tests de performance suivants. Référez-vous aux instructions ci-dessous.

1. Vérifiez l'allumage des brûleurs.
2. Vérifiez le réglage des brûleurs : flamme bleue nette, pas de pointe jaune, de suie ou de décollement de la flamme.
3. Vérifiez le réglage minimum de la flamme : réglage de la tige du centre de la vanne du brûleur.
4. Vérifiez l'allumage de la plaque chauffante : tous les ports du brûleur.
5. Vérifiez l'allumage du grill : tous les ports du brûleur.
6. Vérifiez visuellement le rallumage des brûleurs tubulaires pour être sûr que les deux côtés se rallument en même temps.
7. Contrôlez l'absence de fuites de gaz (odeur) sur toutes les connexions de gaz (Reportez-vous en page 7 pour la procédure de détection des fuites de gaz).

Préparations Finales

1. Certaines pièces en acier inoxydable peuvent être entourées dans une protection en plastique qui doit être retirée.
2. Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent liquide prévu pour ce matériau. En cas d'accumulation de résidu, n'utilisez pas de tampon métallique, de tissus, de nettoyant ou de poudre abrasive. Si vous devez gratter l'acier pour retirer des matériaux incrustés, mouillez bien l'endroit avec de l'eau chaude pour décoller le matériau et grattez avec une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas de couteau, ou de spatule métallique ou tout autre outil en métal pour gratter l'acier inoxydable ! Il est pratiquement impossible de retirer les rayures.

N.B. : Ces instructions d'installation doivent rester avec l'unité pour référence. Le schéma électrique est situé en-dessous du plateau d'égouttement dans le coin arrière de la boîte des brûleurs. Retirez le bol du brûleur arrière droit et tirez le plateau d'égouttement vers l'avant d'environ 6 pouces (15,2 cm).

Pièces de Rechange

Vous ne pouvez réparer le four, le cas échéant, qu'avec des pièces de rechange autorisées. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs autorisés. Contactez Viking Range Corporation Preferred Service au (888) 845-4641 pour obtenir le nom du distributeur le plus proche.