

Guide d'Installation



5 SÉRIES

Plaques de cuisson au gaz sur mesure encastrées Professional

CVGRT530, CVGRT536
CVGRT548

Table des matières

Avertissements et informations importantes	3
Dimensions (30" & 36")	6
Caractéristiques techniques (30" & 36")	7
Dimensions (48" & 60")	8
Caractéristiques techniques (48" & 60")	9
Dimensions de dégagement	10
Alimentation en gaz et électricité	12
Informations générales	14
Installation	15
Préparatifs de fin	16
Liste de contrôle de performance	16
Service après-vente et enregistrement	17

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

De nombreuses consignes de sécurité importantes figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez **TOUJOURS** ces consignes.



C'est le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous signale des dangers susceptibles de vous tuer ou vous blesser, vous et d'autres.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole et du mot **DANGER**, **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION**. Ces mots ont la signification suivante :

! DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui CAUSERONT des blessures graves ou mort d'homme.

! AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.

! ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures ou des dégâts matériels.

Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

! DANGER



RISQUE D'INCENDIE/EXPLOSION

SI LES INFORMATIONS FIGURANT DANS CE MANUEL NE

SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, IL PEUT EN RÉSULTER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE MORT D'HOMME.

- **NE PAS** ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **NE PAS ESSAYER D'ALLUMER UN APPAREIL.**
- Ne toucher à **AUCUN** interrupteur électrique et **NE PAS** utiliser le téléphone dans votre édifice.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis chez un voisin.
- Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

IMPORTANT

– Lisez et suivez ces instructions

- Avant de commencer, lisez entièrement et attentivement ces instructions.
- **NE RETIREZ PAS** les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur le produit; cela pourrait annuler la garantie.
- Respectez tous les codes et décrets locaux et nationaux. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA-54.
- The installer must leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.

Au Canada : L'installation électrique doit être conforme aux codes électriques canadiens CSA C22.1, partie 1 et/ou aux codes locaux. L'installation doit être conforme aux codes d'installation au gaz CAN/CGA B149.1 et 2 et/ou aux codes locaux. L'installation électrique doit être conforme aux codes électriques canadiens CSA C22.1, partie 1 et/ou aux codes locaux.

Au Massachusetts : Tous les produits au gaz doivent être installés par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié au Massachusetts. Un robinet manuel à poignée en T devra être installé dans la conduite de gaz réseau menant à l'appareil.

Les rideaux d'air et les hottes qui envoient de l'air vers la cuisinière ne doivent pas être utilisés avec une cuisinière à gaz

AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager les finitions des placards, utilisez uniquement des produits et finitions qui ne se décolorent pas et résisteront à des températures de 194 °F (90 °C) maximum. Un adhésif réfractaire devra être utilisé si le produit sera installé dans un placard en stratifié. Renseignez-vous auprès de votre constructeur ou fournisseur de meubles de cuisine pour vous assurer que les matériaux sont conformes à ces exigences.

AVERTISSEMENT

L'appareil ne doit pas être utilisé comme radiateur d'ambiance. Ces informations sont basées sur des considérations de sécurité.

Une prise GFI devra être utilisée si exigée par NFPA-70 (Code électrique national), les lois fédérales/d'État/locales ou les décrets locaux.

- L'utilisation obligatoire d'une prise GFI est normalement liée à l'emplacement de la prise par rapport à une source significative d'eau ou d'humidité.
- La Viking Range, LLC ne garantit PAS les problèmes résultant de prises GFI mal installées ou non conformes aux exigences ci-dessous.

Si l'emploi d'une prise GFI est requis, celle-ci devra être :

- Du type prise murale (type disjoncteur ou portable DÉCONSEILLÉ)
- Utilisée avec un câblage permanent seulement (câblage temporaire ou portable DÉCONSEILLÉ)
- Sur un circuit dédié (pas d'autres prises, commutateurs, charges dans le circuit)
- Connectée à un disjoncteur standard de calibre approprié (disjoncteur GFI de même calibre DÉCONSEILLÉ)
- De classe A (intensité de déclenchement 5 mA +/- 1 mA) conformément à la norme UL 943
- En bon état et sans joints desserrés (cas d'une utilisation à l'extérieur)
- Protégée de l'humidité (eau, vapeur, haute humidité) autant que raisonnablement possible

DANGER

DANGER CHIMIQUE

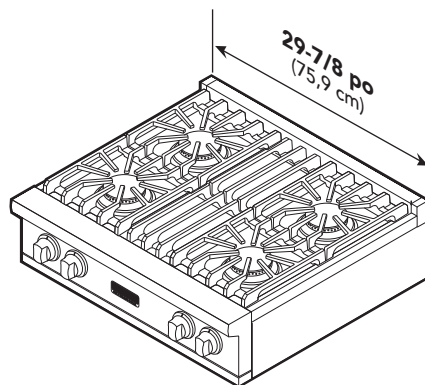


Afin d'éviter tout risque de dégâts matériels et/ou de blessure ou de mort d'homme, cet appareil ne doit pas être utilisé pour se chauffer.

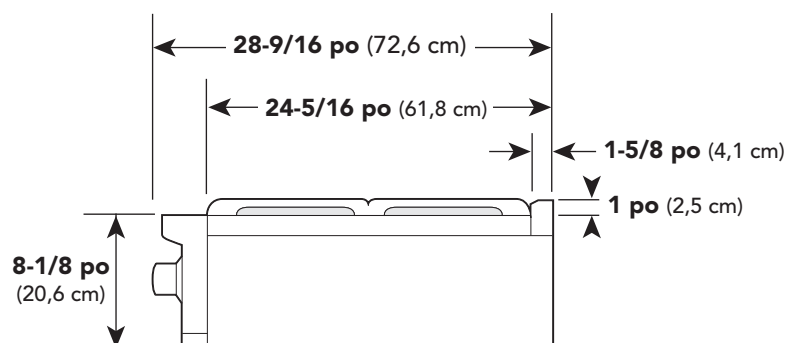
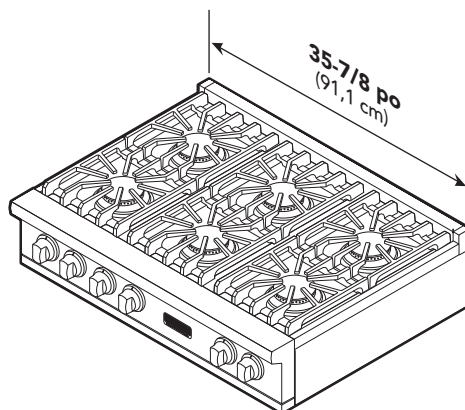
- Le benzène est un produit chimique qui fait partie du réseau d'alimentation de gaz vers cet appareil de cuisson, et il se consume dans les flammes durant la combustion. Une exposition à une petite quantité de benzène est possible en cas de fuite de gaz. Le formaldéhyde et la suie sont des produits dérivés d'une combustion incomplète.
- Cet appareil contient ou produit des produits chimiques qui peuvent causer des blessures graves ou mort d'homme et qui sont reconnus dans l'État de la Californie comme cause de cancer, de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour réduire le risque lié à ces substances dans le carburant ou à la combustion du carburant, assurez-vous que cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions figurant dans ce document.

Dimensions

Plaque de cuisson au gaz 30" sur mesure



Plaque de cuisson au gaz 36" sur mesure



Remarque : Modèle illustré avec standard garniture d'îlot.

Caractéristiques techniques

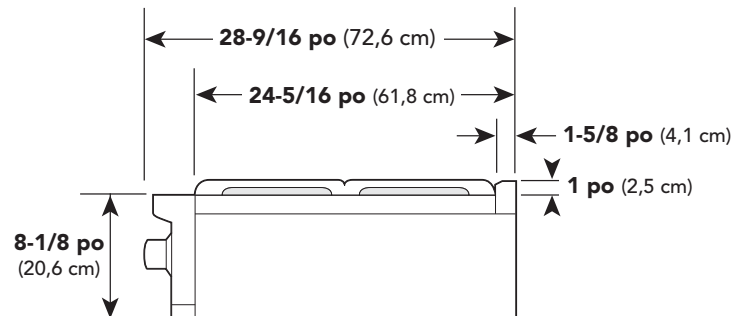
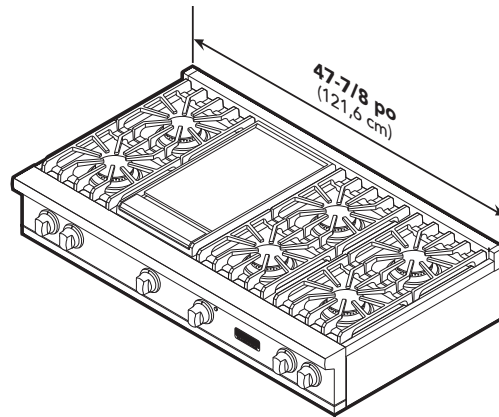
Plaques de cuisson au gaz sur mesure		
Description	Modèles 30" W.	Modèles 36" W.
Largeur totale	29-7/8 po (75,9 cm)	35-7/8 po (91,1 cm)
Hauteur totale (à partir du bas)	Jusqu'en haut de la grille – 9-1/4 po (23,5 cm) Jusqu'en haut de la garniture de l'îlot – ajoutez 9-1/8 po (23,2 cm)	
Additions à la hauteur de base	Jusqu'en haut du dossier – ajoutez 8 po (20,3 cm) Jusqu'en haut de l'étagère supérieure – ajoutez 23-1/2 po (59,7 cm)	
Profondeur totale (à partir de l'arrière)	Jusqu'à l'extrémité du panneau latéral – 24-5/16 po (61,8 cm) Jusqu'à l'extrémité du rebord avant en surplomb – 28-1/16 po (71,3 cm) Jusqu'à l'extrémité des boutons – 28-9/16 po (72,6 cm)	
Dimensions de découpe	Largeur de découpe – 30 po (76,2 cm) Hauteur de découpe – 7-5/8 po (19,4 cm) Profondeur de découpe – min. 24 po (61 cm), max. 25-3/4 po (65,4 cm)	Largeur de découpe – 36 po (91,4 cm) Hauteur de découpe – 7-5/8 po (19,4 cm) Profondeur de découpe – min. 24 po (61 cm), max. 25-3/4 po (65,4 cm)
Alimentation en gaz	Gaz naturel ou gaz PL/propane expédié; convertible sur le terrain avec l'ensemble de conversion (acheté séparément); accepte les conduites de réseau de gaz résidentiel standard de 1/2 po (1,3 cm) de D.I.	
Pression du collecteur de gaz	Naturel 5,0 po W.C.P. /propane liquide L/P 10,0 po W.C.P.	
Alimentation électrique	120 V c.a./60 Hz 4 pi (121,9 cm), cordon 3 fils avec fiche de terre à 3 lames	
Consommation max.	0,5 A	
Valeurs nominales des brûleurs de surface Naturel/PL	18 500 BTU (5,4 kW)/16 600 BTU (4,9 kW) 15 000 BTU (4,4 kW)/12 500 BTU (3,7 kW)	
Valeur nominale de la plaque à frire	Sans objet	15 000 BTU nat./12 500 BTU PL/Propane (4,4 kW nat./3,7 kW PL)
Valeur nominale des brûleurs du gril	Sans objet	18 000 BTU nat./16 000 BTU PL/Propane (5,3 kW nat./4,7 kW PL)
Poids d'embarquement approximatif	125 lb (56,7 kg)	6B-150 lb (67,5 kg) 4G-160 lb (72,0 kg) 4Q-155 lb (69,8 kg)

Dégagements minimums d'une construction combustible adjacente

- Surface de cuisson et en dessous, soit 36 po (91,4 cm) et en dessous
 - o Côtés – 0"
- Au-dessus de la surface de cuisson, soit au-dessus de 36 po (91,4 cm)
 - o Côtés – 6 po (15,2 cm)
 - o Avec un dégagement latéral de 6 po (15,2 cm) ou moins, les placards muraux ne mesurant pas plus de 13 po (33 cm) de profondeur doivent se trouver à 18 po (45,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson.
 - o Les armoires murales juste au-dessus du produit doivent se trouver à 42 po (106,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson, à moins qu'une hotte de cuisinière est installée au-dessus de la surface de cuisson.
 - o Arrière – 0 po avec dossier ou étagère en hauteur; 0 po avec garniture d'îlot et mur arrière non combustible; 6 po (15,2 cm) avec garniture d'îlot et mur arrière combustible.

Dimensions

Plaque de cuisson au gaz 48" sur mesure



Remarque : Modèle illustré avec standard garniture d'îlot.

Caractéristiques techniques

Plaques de cuisson au gaz sur mesure	
Description	Modèles 48" W.
Largeur totale	47-7/8 po (121,6 cm)
Hauteur totale	Jusqu'en haut de la grille – 9-1/4 po (23,5 cm) Jusqu'en haut de la garniture de l'îlot – ajoutez 9-1/8 po (23,2 cm)
Additions à la hauteur de base	Jusqu'en haut du dossier – ajoutez 8 po (20,3 cm) Jusqu'en haut de l'étagère supérieure – 23-1/2 po (59,7 cm)
Profondeur totale (à partir de l'arrière)	Jusqu'à l'extrémité du panneau latéral – 24-5/16 po (61,8 cm) Jusqu'à l'extrémité du rebord avant en surplomb – 28-1/16 po (71,3 cm) Jusqu'à l'extrémité des boutons – 28-9/16 po (72,6 cm)
Dimensions de découpe	Largeur de découpe – 48 po (121,9 cm) Hauteur de découpe – 7-5/8 po (19,4 cm) Profondeur de découpe – min. 24 po (61 cm), max. 25-3/4 po (65,4 cm)
Alimentation en gaz	Gaz naturel ou gaz PL/propane expédié; convertible sur le terrain avec l'ensemble de conversion (acheté séparément); accepte les conduites de réseau de gaz résidentiel standard de 1/2 po (1,3 cm) de D.I.
Pression du collecteur de gaz	Naturel 5,0 po W.C.P. /propane liquide L/P 10,0 po W.C.P.
Alimentation électrique	120 V c.a./60 Hz 4 pi (121,9 cm), cordon 3 fils avec fiche de terre à 3 lames
Consommation max.	0,5 A
Valeurs nominales des brûleurs de surface Naturel/PL	18 500 BTU (5,4 kW)/16 600 BTU (4,9 kW) 15 000 BTU (4,4 kW)/12 500 BTU (3,7 kW)
Valeur nominale de la plaque à frire	12" W. 15 000 BTU nat./12 500 BTU LP/Propane (4,4 kW nat./3,7 kW PL)
Valeur nominale des brûleurs du gril	18 000 BTU nat./16 000 BTU PL/Propane (5,3 kW nat./4,7 kW PL)
Poids d'embarquement approximatif	6G-203 lb (91,4 kg) 8B-200 lb (90,7 kg)

Dégagements minimums d'une construction combustible adjacente

- Surface de cuisson et en dessous, soit 36 po (91,4 cm) et en dessous
 - o Côtés – 0"
- Au-dessus de la surface de cuisson, soit au-dessus de 36 po (91,4 cm)
 - o Côtés – 6 po (15,2 cm)
 - o Avec un dégagement latéral de 6 po (15,2 cm) ou moins, les placards muraux ne mesurant pas plus de 13 po (33 cm) de profondeur doivent se trouver à 18 po (45,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson.
 - o Les armoires murales juste au-dessus du produit doivent se trouver à 42 po (106,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson, à moins qu'une hotte de cuisinière est installée au-dessus de la surface de cuisson.
 - o Arrière – 0 po avec dossier ou étagère en hauteur; 0 po avec garniture d'îlot et mur arrière non combustible;
6 po (15,2 cm) avec garniture d'îlot et mur arrière combustible.

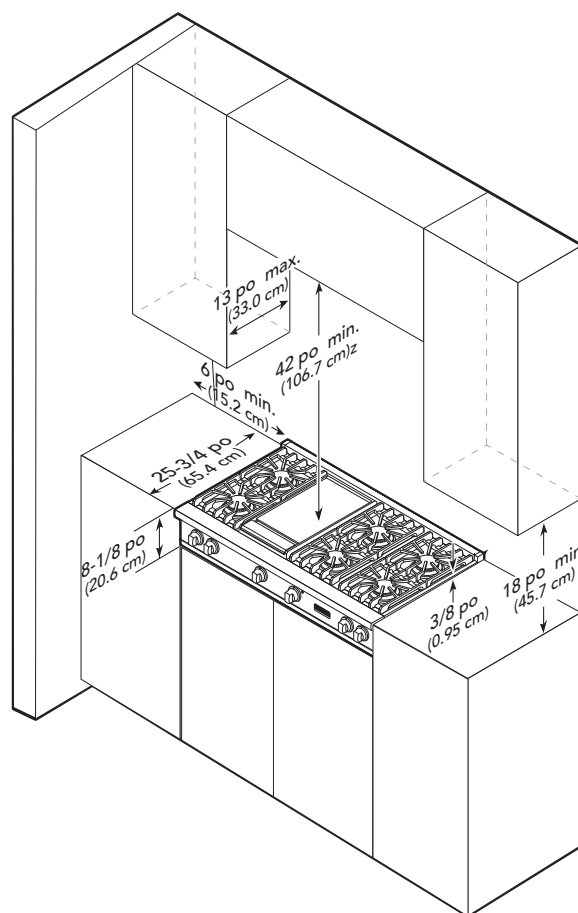
Dimensions de dégagement (proximité aux armoirss)

- Cette plaque de cuisson pourra être installée directement à côté de placards de base hauts de 36 po (91,4 cm).

IMPORTANT : Le haut de la garniture latérale **DOIT** se trouver à 3/8 po (9,5 cm) au-dessus du comptoir du placard de base adjacent.

- Les plaques chauffantes **NE PEUVENT PAS** être installées directement à côté de murs latéraux, d'armoires et d'appareils électroménagers hauts ou d'autres surfaces verticales latérales de plus de 36 po (91,4 cm). Il doit y avoir un dégagement minimum de 6 po (15,2 cm), des côtés de la plaque de cuisson jusqu'à de telles surfaces combustibles au-dessus de la hauteur de comptoir de 36 po (91,4 cm).
- Avec un dégagement latéral de 6 po (15,2 cm) ou moins des surfaces verticales combustibles au-dessus de 36 po (91,4 cm), la profondeur maximum des armoires murales doit être de 13 po (33,0 cm) et les armoires murales à 6 po (15,2 cm) de dégagement latéral ou moins doivent être à 18 po (45,7 cm) au-dessus du comptoir de 36 po (91,4 cm) de hauteur.
- Les placards muraux au-dessus de la

plaque de cuisson doivent se trouver à 42 po (106,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson, sur toute la largeur de la plaque. Cette exigence de hauteur minimum ne s'applique pas si une hotte aspirante est installée au-dessus de la surface de cuisson.



Remarque : Mesures basées sur une armoire de 24 po (61 cm) de profondeur.

Remarque : Le dégagement minimum du mur arrière est de 0 po avec un dossier ou une étagère haute.

Remarque : Si une hotte est installée, les armoires murales au-dessus de la plaque de cuisson ont une hauteur de dégagement minimum différente.

⚠ ATTENTION



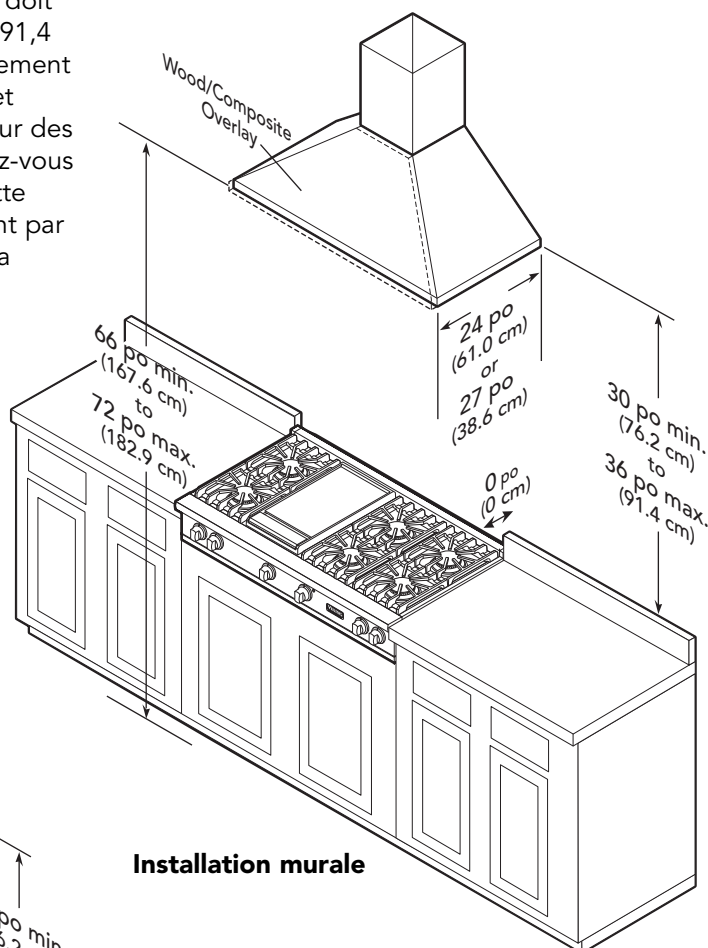
RISQUE DE BRÛLURE

Afin d'éviter tout risque de blessure, notez que l'utilisation d'armoires pour rangement au-dessus de l'appareil peut causer des brûlures potentielles. Les articles combustibles risquent de s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. Si une armoire de rangement doit être fournie, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte qui se projette horizontalement de 5 po (12,7 cm) minimum au-dessus du bas des armoires.

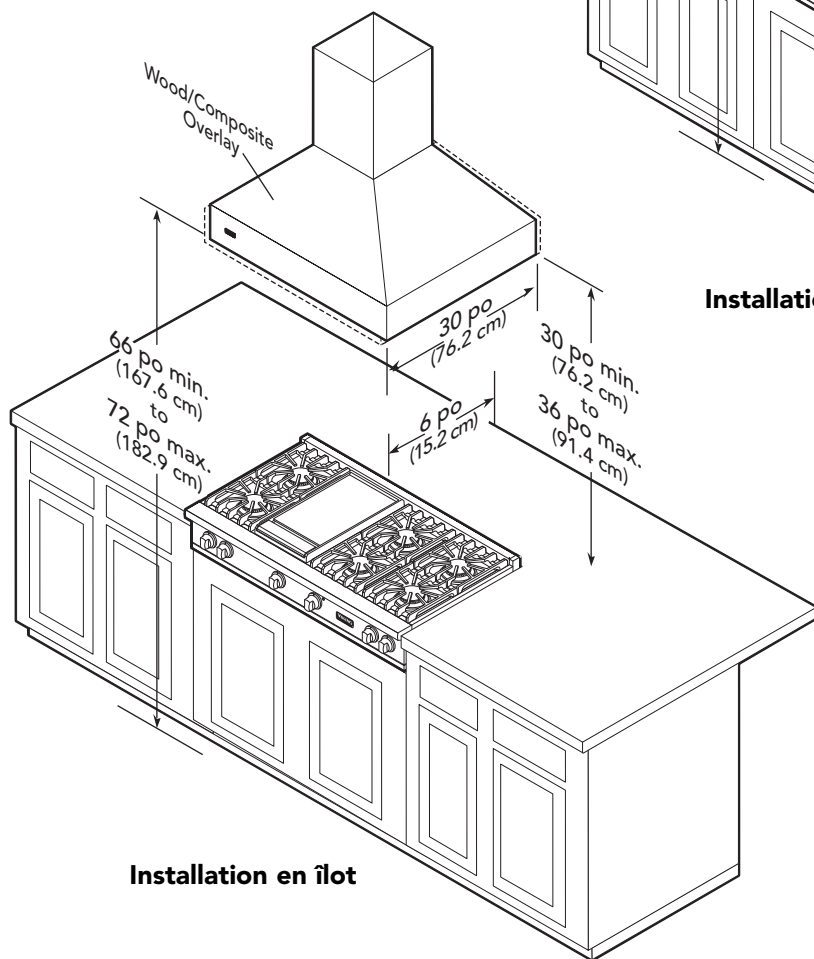
Dimensions de dégagement (revêtement en bois/composite)

Le bas d'une hotte aspirante standard doit être de 30 po (76,2 cm) min. à 36 po (91,4 cm) max. au-dessus du comptoir. Autrement dit, il se situe entre 66 po (167,6 cm) et 72 po (182,9 cm) au-dessus du sol. Pour des informations supplémentaires, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte aspirante. Ces dimensions se traduisent par un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Remarque : Le dégagement minimum du mur arrière est de 0 po avec un dosseret ou une étagère haute.



Installation murale



Installation en îlot

Important : Cette cuisinière est livrée de série avec une garniture pour îlot de cuisine. Une distance d'au moins 6 po (15,2 cm) doit être maintenue entre l'arrière de la cuisinière et tout mur **combustible**. La portée de la norme ANSI Z21.1 n'inclut pas les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles et ceux-ci ne sont pas certifiés par la CSA. Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles doivent être approuvés par l'autorité compétente.

Remarque : 6 po (15,2 cm) min. avec garniture de l'îlot et mur arrière **combustible**. 0 po avec la garniture de l'îlot et mur arrière **non combustible**.

Alimentation en gaz et électricité

Alimentation électrique

Aucun branchement n'est nécessaire, hormis le branchement de l'appareil sur un circuit 120 V, 60 Hz, 15 A polarisé et mis à la terre. Au minimum, une tension de 102 V c.a. est requise pour le fonctionnement correct des systèmes à allumage au gaz. Ce circuit, toutefois, **DOIT** être mis à la terre et correctement polarisé. L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation 16-SPT2.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Afin d'éviter le risque d'électrocution, de blessure ou de décès, assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée au niveau de la boîte des disjoncteurs et que l'alimentation en gaz est coupée, jusqu'à ce que la plaque soit installée et prête à fonctionner. Confiez l'installation à un installateur agréé uniquement.

DANGER



RISQUE DE FUITE DE GAZ

Pour éviter tout risque de blessure ou de mort d'homme, faites un essai d'étanchéité de l'appareil, conformément aux instructions du fabricant. Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez toujours l'absence de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

- **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉPISTER LES FUITES DE GAZ.**

Raccordement de gaz

La conduite de gaz réseau doit être de la même taille ou supérieure à la conduite d'arrivée de l'appareil. Cette plaque de cuisson utilise une arrivée NPT (Sch40) de 1/2 po (1,3 cm) de D.I. Le ruban pour joints filetés utilisé doit résister au gaz PL.

La plaque de cuisson a été spécialement conçue pour le gaz naturel ou le gaz propane liquide (PL). Avant de commencer l'installation, s'assurer que le modèle est compatible avec l'alimentation en gaz prévue.

Robinet d'arrêt manuel :

Ce robinet fourni par l'installateur doit être installé dans la conduite de gaz réseau en amont de l'appareil dans le flux gazeux et à un endroit d'où il puisse être rapidement atteint en cas d'urgence. Toute ouverture derrière la plaque de cuisson doit être hermétiquement fermée.

Dans le Massachusetts : Un robinet manuel à poignée en T devra être installé dans la conduite de gaz réseau menant à l'appareil.

IMPORTANT : Toute conversion requise doit être effectuée par votre revendeur ou un plombier qualifié ou votre fournisseur de gaz. Fournissez ce manuel au réparateur avant qu'il ne commence le travail.

Détendeur :

- Tout équipement de cuisson commercial ultra-robuste doit avoir un détendeur sur la conduite d'arrivée de gaz pour un fonctionnement sûr et efficace, car la pression réseau peut fluctuer en fonction de la demande locale. Des détendeurs externes ne sont pas requis sur cette plaque de cuisson, car un régulateur est intégré à chaque appareil à l'usine. Ne contournez sous aucun prétexte ce détendeur intégré.
- La pression au collecteur doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre – le gaz naturel exige 5,0 po W.C.P. et le PL exige 10,0 po W.C.P. La pression dans la conduite d'arrivée de gaz en amont du détendeur doit être de 1 po W.C.P. supérieure à celle de la pression au collecteur pour permettre la vérification du détendeur. Le détendeur utilisé sur cette cuisinière peut résister à une pression d'arrivée maximum de 1/2 po PSI (14,0 po W.C.P.). Si la pression dans la conduite dépasse cette valeur, un détendeur abaisseur sera obligatoire.
- L'appareil devra être déconnecté du réseau de gaz durant tout test de pression effectué sur le réseau.

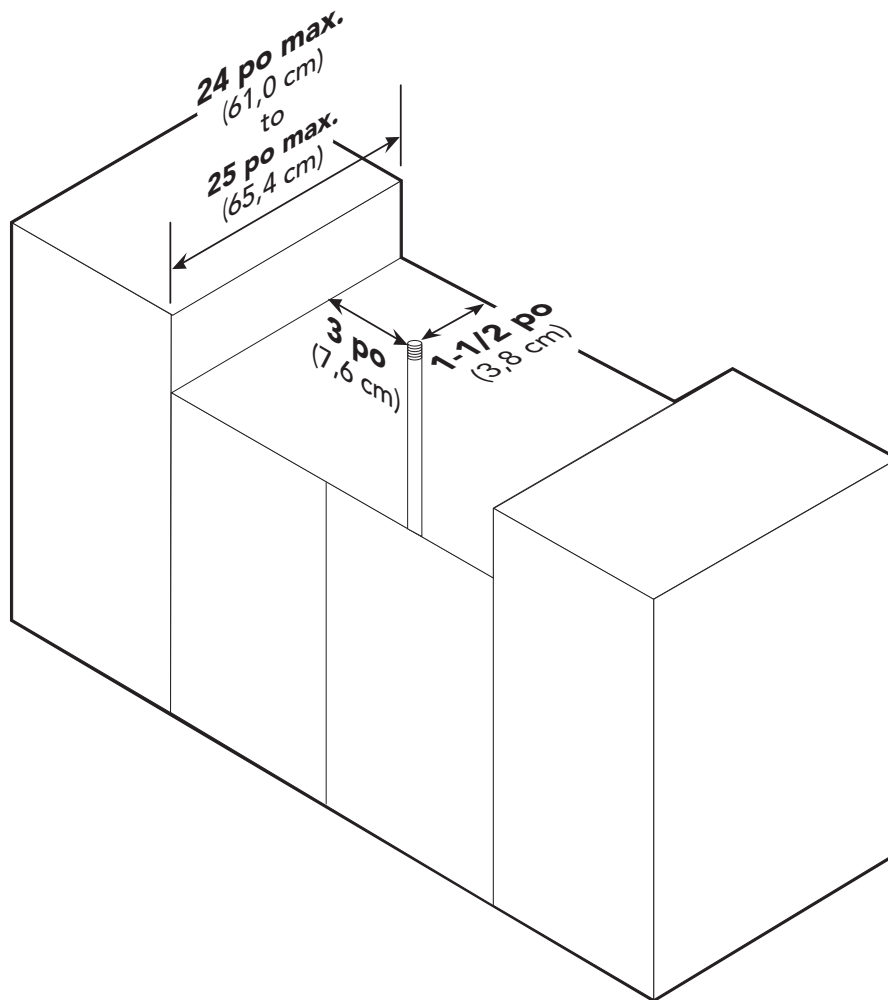
Alimentation en gaz et électricité

Raccords flexibles :

Si l'appareil doit être installé avec des raccords flexibles et/ou des raccords rapides, l'installateur devra utiliser un connecteur flexible de conception certifiée AGA ultra-solide d'un D.I. NPT de 1/2 po (1,3 cm) minimum (avec les réducteurs de tension adaptés), conformément à ANSI Z21.41 et Z21.69.

Au Canada : Connecteurs métalliques CAN 1-6, 10-88 pour les appareils au gaz et dispositifs à déconnexion rapide CAN 1-6.9 M79 pour utilisation avec les appareils au gaz.

Dans le Massachusetts : Cet appareil doit être installé avec un connecteur au gaz flexible long de 36 po (90 cm).



Informations générales

LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES MISES EN GARDE LORS DE L'INSTALLATION DE CET APPAREIL.

- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil ou dans le sol sous l'appareil doivent être hermétiquement fermées.
- **N'OBSTRUEZ PAS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

Déplacement, manutention et déballage

Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, y compris le carton et le ruban à l'extérieur de la plaque de cuisson.

Retirez les grilles de brûleur et le polystyrène du dessus de la surface de cuisson. Veillez à retirer les cuvettes de brûleur emballées dans le polystyrène, sous les grilles de brûleur.

Il est possible que certains composants en inox aient un revêtement de protection en plastique qui devra être décollé. L'intérieur devra être minutieusement lavé à l'eau savonneuse chaude pour éliminer les résidus de film et les poussières et particules avant utilisation, puis rincé et essuyé. Les solutions plus puissantes que de l'eau et du savon sont rarement nécessaires.

⚠ AVERTISSEMENT

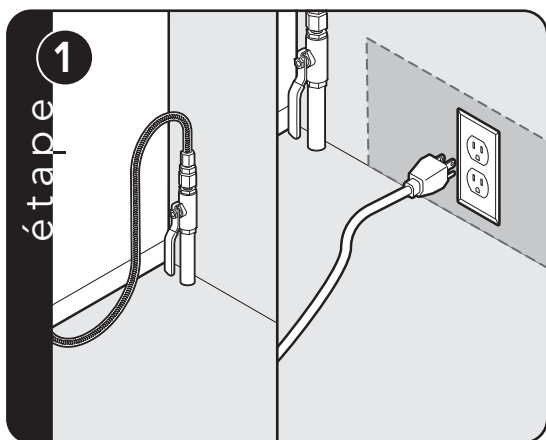


RISQUE LIÉ AU DÉPLACEMENT

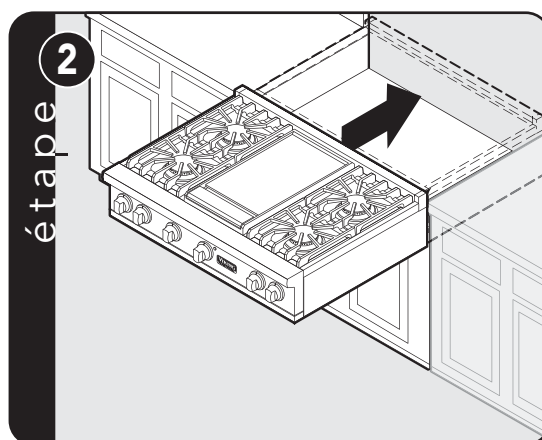
Afin d'éviter tout risque de blessure grave, cet appareil doit être manipulé et déplacé par deux personnes minimum. Il est recommandé d'utiliser des dispositifs de déplacement d'appareil.

Installation

Remarque : Pour les informations d'installation correctes, reportez-vous à la section « Alimentation en gaz et électricité ».



Faites les branchements électrique et du gaz dans la zone ombrée. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Alimentation en gaz et électricité ».



Glissez la plaque de cuisson en position.

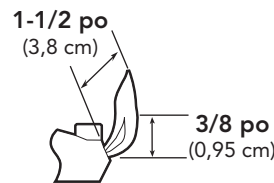
Préparatifs de fin

Il est possible que certains composants en inox aient un revêtement de protection qui devra être décollé. Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. Si une accumulation de salissures se produit, **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez la surface inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'inox. Les rayures sont pratiquement impossibles à éliminer. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essayez immédiatement tous les déversements.

Liste de contrôle de performance

Un installateur qualifié doit effectuer les contrôles suivants :

- ☐ Vérifiez l'allumage des brûleurs de la plaque.
Pour la bonne hauteur de flamme sur HI, reportez-vous au dessin. La flamme basse doit s'allumer au niveau de chaque orifice.



Service après-vente et enregistrement

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

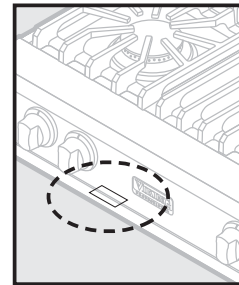
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

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

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

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis**

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, soulevez l'avant de l'appareil et regardez dessous.



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

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

Conservez ce manuel à titre de référence future.

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

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

