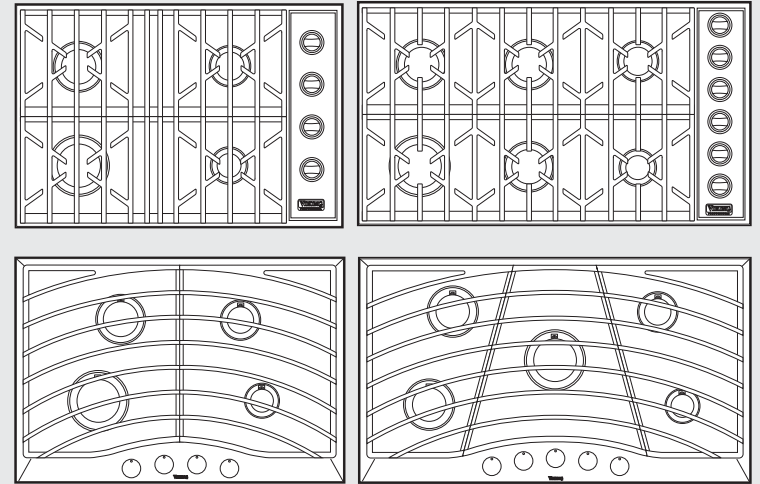


Manuel d'utilisation et d'entretien Viking



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

Pour des informations sur les produits,
appelez le 1-888-VIKING1 (845-4641)
ou allez sur le site Web Viking
vikingrange.com

Plaques de cuisson au gaz encastrées
Professional et Designer

Félicitations

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

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

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-VIKING1 (845-4641).

Nous apprécions votre choix d'une plaque de cuisson Viking et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Viking, contactez votre revendeur ou allez voir notre site Web vikingrange.com.

Table des matières

Mise en route

Avertissements et consignes de sécurité	4
Avant d'utiliser la plaque de cuisson	11
Articles de cuisson	11

Commandes

Fonctions et caractéristiques de la plaque de cuisson (VGSU)	12
Fonctions et caractéristiques de la plaque de cuisson (DGSU)	13

Mode d'emploi

Fonctionnement de la plaque de cuisson	14
Allumage des brûleurs	14
Brûleurs – rallumage automatique	14
Réglages de température de la plaque de cuisson	15
Tableaux de produits de substitution	16

Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	17
Dépannage	21
Service après-vente	22
Garantie	23

IMPORTANT – Lisez et suivez ces instructions

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

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

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

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

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'endroit du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture du robinet en cas d'urgence. L'intervention d'un technicien qualifié est obligatoire pour tout réglage ou conversion du gaz naturel au gaz PL.

IMPORTANT – Lisez et suivez ces instructions

⚠ AVERTISSEMENT

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.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **NE PAS** essayer d'allumer un appareil.
- **NE PAS** toucher d'interrupteur électrique.
- **NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre 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.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion.

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

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des brûleurs.
- **NE JAMAIS** rien laisser sur les plaques de cuisson. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent **EXPLOSER** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur les plaques de cuisson; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un brûleur allumé.

IMPORTANT— Lisez et suivez ces instructions

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée (suite)

- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures.
NE PAS verser d'alcool sur des aliments chauds.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- Éteindre le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes.
- **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour éteindre un incendie ou une flamme. Laisser la graisse refroidir complètement avant d'essayer de manipuler la poêle.

Sécurité des enfants

- **NE JAMAIS** laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- **NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- **NE RIEN** ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, aucune armoire ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque s'ils sont rangés à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.
- **TOUJOURS** placer la poêle sur le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est

IMPORTANT— Lisez et suivez ces instructions

Sécurité liée à la cuisson (suite)

dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.

- **NE JAMAIS** laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. **NE PAS** utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- **NE PAS** faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les chiffons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- **TOUJOURS** laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.
- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, éteignez la hotte.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles. **NE PAS** envelopper les poignées de four d'un chiffon ou de tissu. Ces matières peuvent prendre feu et causer des brûlures.
- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE**. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.
- Une fois l'appareil installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

IMPORTANT – Lisez et suivez ces instructions

Sécurité liée aux articles de cuisson

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

IMPORTANT – Lisez et suivez ces instructions

Sécurité liée au nettoyage

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

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

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

À propos de votre appareil

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, **NE PAS** utiliser le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

IMPORTANT – Lisez et suivez ces instructions

Panne de courant

En cas de panne de courant, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne de courant.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La plaque de cuisson est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la plaque de cuisson fonctionnera correctement sans réglage.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

Pour éviter le risque de blessure ou de mort, s'assurer que toutes les commandes sont sur

OFF et que la plaque est FROIDE avant de la nettoyer, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ CAUTION



RISQUE DE BRÛLURE

Pour éviter tout risque de blessure, **NE PAS** toucher la vitrocéramique. Les plaques de cuisson chauffent en cours d'utilisation.

⚠ CAUTION

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avant d'utiliser la plaque de cuisson

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. **Nettoyez le dessus en vitrocéramique avant la première utilisation.** Un nettoyage minutieux avec un nettoyant pour vitres est recommandé. Avant de faire cuire, nettoyez minutieusement la plaque de cuisson avec un chiffon humide chaud et savonneux.

Tous les modèles incluent :

- Des brûleurs à allumage/rallumage automatique par étincelle électrique quelle que soit la position du bouton et qui se rallument en cas d'extinction.
- Boutons, grilles et cuvettes/chapeaux de brûleur amovibles.
- Brûleurs étanches en permanence – les déversements ne peuvent pas entrer dans le boîtier des brûleurs.

Articles de cuisson

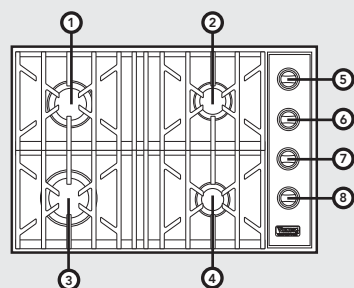
Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tous les articles de cuisson, y compris de marque Viking, sont adaptés à ces plaques de cuisson. C'est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.



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

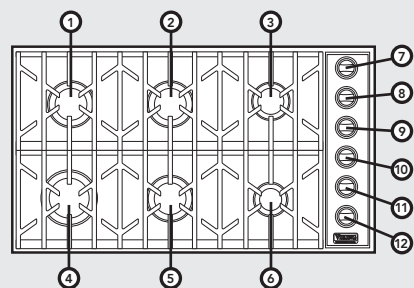
Fonctions et caractéristiques de la plaque de cuisson (VGSU)

Professional 30" W., quatre brûleurs



1. Brûleur 12 000 gaz nat./
11 500 PL (BTU)
2. Brûleur 8 000 gaz nat./
7 500 PL (BTU)
3. Brûleur 16 000 gaz nat./
15 500 PL (BTU)
4. Brûleur 6 000 gaz nat./
5 500 PL (BTU)
5. Bouton de commande du
brûleur arrière droit
6. Bouton de commande du
brûleur avant droit
7. Bouton de commande du
brûleur arrière gauche
8. Bouton de commande du
brûleur avant gauche

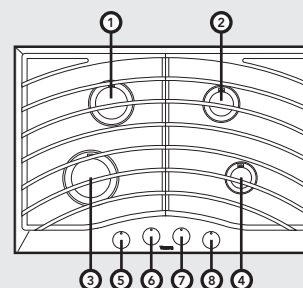
Professional 36" W., six brûleurs



1. Brûleur 12 000 gaz nat./
11 500 PL (BTU)
2. Brûleur 12 000 gaz nat./
11 500 PL (BTU)
3. Brûleur 8 000 gaz nat./
7 500 PL (BTU)
4. Brûleur 16 000 gaz nat./
15 500 PL (BTU)
5. Brûleur 12 000 gaz nat./
11 500 PL (BTU)
6. Brûleur 6 000 gaz nat./
5 500 PL (BTU)
7. Bouton de commande du brûleur
arrière droit
8. Bouton de commande du brûleur
avant droit
9. Bouton de commande du brûleur
arrière centre
10. Bouton de commande du brûleur
avant centre
11. Bouton de commande du brûleur
arrière gauche
12. Bouton de commande du brûleur
avant gauche

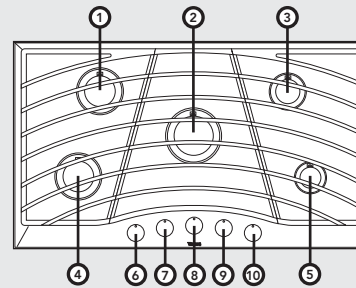
Fonctions et caractéristiques de la plaque de cuisson (DGSU)

Designer 30" W., quatre brûleurs



1. Brûleur 12 000 gaz nat./
11 500 PL (BTU)
2. Brûleur 8 000 gaz nat./
7 500 PL (BTU)
3. Brûleur 16 000 gaz nat./
12 500 PL (BTU)
4. Brûleur 6 000 gaz nat./
5 500 PL (BTU)
5. Bouton de commande du brûleur
avant gauche
6. Bouton de commande du brûleur
arrière gauche
7. Bouton de commande du brûleur
arrière droit
8. Bouton de commande du brûleur
avant droit

Designer 36" W., cinq brûleurs



1. Brûleur 10 000 gaz nat./
9 500 PL (BTU)
2. Brûleur 16 000 gaz nat./
12 500 PL (BTU)
3. Brûleur 8 000 gaz nat./
7 500 PL (BTU)
4. Brûleur 12 000 gaz nat./
11 500 PL (BTU)
5. Brûleur 6 000 gaz nat./
5 500 PL (BTU)
6. Bouton de commande du brûleur
avant gauche
7. Bouton de commande du brûleur
arrière gauche
8. Bouton de commande du brûleur
central
9. Bouton de commande du brûleur
arrière droit
10. Bouton de commande du brûleur
avant droit

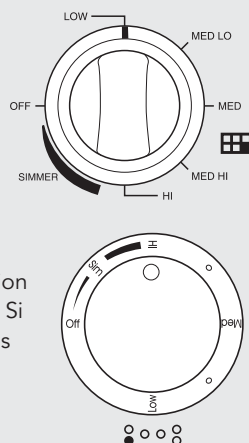
Fonctionnement de la plaque de cuisson

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont à allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuses à flamme nue.

Brûleurs – rallumage automatique

Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens anti-horaire sur une position quelconque. Cette commande fait à la fois office de robinet de gaz et d'interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur toute position ON grâce au système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz circule encore. Lorsque le gaz circule jusqu'aux brûleurs, les allumeurs électriques commencent à faire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas fondu ou ne s'est pas déclenché.



Brûleurs avant et arrière

Poussez puis tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire jusqu'au réglage souhaité. Les boutons de commande peuvent être tournés sur n'importe quel réglage dans la mesure où les boutons n'ont pas de position fixe entre HI et SIMMER.

Peu après, une quantité suffisante de gaz devrait avoir été acheminée jusqu'au brûleur pour permettre son allumage. Une fois le brûleur allumé, tournez sa commande sur n'importe quelle position pour ajuster la hauteur de flamme. Le réglage de la hauteur de flamme correcte pour le processus de cuisson souhaité et la sélection de l'article de cuisson adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Remarque : Les allumeurs pourront cliquer plusieurs fois avant l'allumage du brûleur. Cela est normal. Tous les allumeurs émettent une étincelle, quel que soit celui qui est utilisé.

Fonctionnement de la plaque de cuisson

Conseils de cuisson (cuisinière)

- La ligne Simmer sur la panneau de commande correspond au début du réglage « mijoter » variable et produit un réglage « mijoter » élevé. Tournez lentement le bouton vers OFF pour permettre l'ajustement de la flamme à un réglage « mijoter » plus bas.
- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Baissez le feu jusqu'à ce qu'il couvre approximativement 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi la chauffe uniforme de l'article de cuisson et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Baissez le feu si des flammes dépassent du fond de l'article de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffera son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Baissez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petits bouillons qu'à gros bouillons. Le maintien d'un bouillon plus gros que nécessaire engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.

Réglages des brûleurs*

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

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à la crème et au jus de viande, et des poudings
Med	Faire sauter et saisir, braiser et frire à la poêle Maintien de grandes quantités à petits bouillons
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintien de grandes quantités à gros bouillons
High	Porter l'eau rapidement à ébullition Pour faire frire en bain de friture dans un grand article de cuisson

Tableaux de produits de substitution

Bien souvent, une recette exige un ingrédient dont vous ne disposez pas ou dans une unité de mesure que vous ne connaissez pas. Les tableaux suivants vous seront utiles dans ces situations.

Produits de substitution d'ingrédients

La recette demande :	Remplacez par :
1 c. à soupe d'amidon de maïs	2 c. à soupe de farine (épaississant)
1 œuf entier	2 jaunes d'œuf, plus 1 c. à soupe d'eau
1 tasse de lait entier	1 tasse de lait écrémé plus 2 c. à soupe de margarine ou 1/2 tasse de lait en poudre plus 1/2 tasse d'eau
1 oz de chocolat non sucré	3 c. à soupe de cacao en poudre plus 1 c. à soupe de margarine
1 c. à soupe de levure chimique	1/2 c. à café crème de tartre plus 1/4 c. à café de bicarbonate de soude
1/2 tasse de beurre	7 c. à soupe de margarine ou graisse végétale
1 tasse de crème	1 c. à soupe de jus de citron plus 1 tasse de lait en poudre

Tailles des boîtes de conserve

Taille de boîte	Contenu	Taille de boîte	Contenu
8 oz.	1 tasse	N° 303	2 tasses
Pique-nique	1-3/4 tasse	N° 2	2-1/2 tasses
N° 300	1-3/4 tasse	N° 3	4 tasses
N° 1 haute	2 tasses	N° 10	12 tasses

Équivalences et correspondances métriques

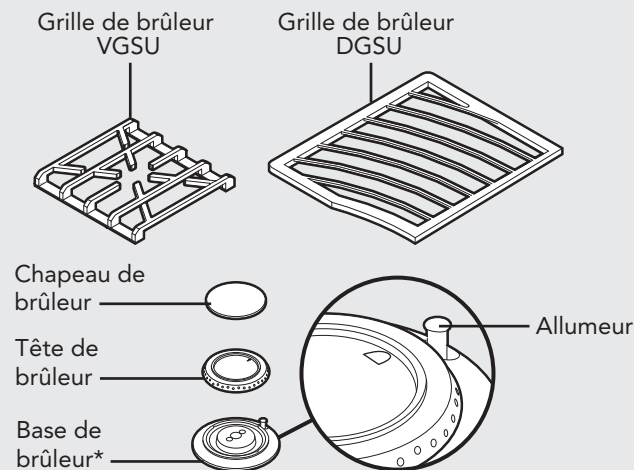
Mesure	Équivalence	Métrique*
1 c. à soupe	3 c. à café	15 ml
2 c. à soupe	1 oz	30 ml
1 bouchon doseur	1-1/2 oz	45 ml
1/4 tasse	4 c. à soupe	60 ml
1/3 tasse	5 c. à soupe plus 1 c. à café	80 ml
1/2 tasse	8 c. à soupe	125 ml
1 tasse	16 c. à soupe	250 ml
1 chop.	2 tasses	30 g
1 lb.	16 oz	454 g
2,21 lb.	35,3 oz	1 kg

***Remarque :** Valeurs arrondies pour faciliter les mesures.

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 plaque de cuisson doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF.

Brûleurs de cuisinière



***Remarque :** Lors du remplacement d'une tête de brûleur, alignez minutieusement l'onglet sous le chapeau sur la fente de la base du brûleur.

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 :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez.

Nettoyage et maintenance

Chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur doivent être régulièrement retirés et nettoyés. Nettoyez **TOUJOURS** les chapeaux de brûleur après un déversement. Le maintien de chapeaux de brûleur propres empêchera l'allumage impropre et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, tirez droit le chapeau de la base de brûleur. Essuyez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif pour les aliments calcinés. Essuyez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, **NE NETTOYEZ PAS** au lave-vaisselle ou avec un produit nettoyant pour four.

Tête de brûleur

Si les trous de la tête de brûleur sont bouchés, nettoyez avec une épingle. Veillez à **NE PAS** agrandir ou déformer les trous. Veillez à **NE PAS** utiliser de cure-dent pour nettoyer les trous. Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, alignez minutieusement les 2 ergots sous la tête de brûleur sur le bord extérieur de la base du brûleur. Assurez-vous que les ergots ne sont pas alignés sur l'allumeur et que le chapeau du brûleur est de niveau.

Remarque : Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif.

Astuce de nettoyage : Pour les chapeaux et têtes de brûleur difficiles à nettoyer, placez ces composants dans un sac plastique fermé contenant de l'ammoniaque.

Base de brûleur

La base doit être régulièrement nettoyée en passant une éponge humectée d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant un chiffon mouillé chaud pour décoller les particules, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler la base en aluminium.

- Essuyez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la cuisinière.
- Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur, après les avoir bien essuyés.

Nettoyage et maintenance

Surfaces de cuisson

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées sur votre plaque de cuisson. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. **N'UTILISEZ JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU PRODUITS ABRASIFS, TELS QUE NETTOYANTS, NETTOYANTS POUR FOUR OU POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque, des produits abrasifs ou des produits nettoyants en inox sur une surface portant des graphiques. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux. Ne versez et **NE VAPORISEZ PAS** de liquide directement sur le panneau de commande.

Boutons de commande

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

Nettoyage et maintenance

Composants en inox

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

Composants en laiton

Tous les composants en laiton sur commande spéciale sont enduits d'un revêtement époxydique.

CAUTION

Tous les composants en laiton sur commande spéciale sont enduits d'un revêtement époxydique. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE DU LAITON OU DE NETTOYANTS ABRASIFS SUR LES COMPOSANTS EN LAITON.** Tous les composants en laiton doivent être régulièrement nettoyés à l'eau savonneuse chaude. Lorsque de l'eau savonneuse chaude n'est pas suffisamment efficace, utilisez des nettoyants ménagers courants non abrasifs.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le circuit a disjoncté. Fusible grillé. La plaque de cuisson n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs émettent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes.	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé. Coupure de gaz.
Les allumeurs émettent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	Alimentation non mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Allumeurs mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais sa flamme est grande, déformée ou jaune.	Trous de brûleur bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les registres sont mal réglés.

Service après-vente

Si un SAV s'impose, appelez votre revendeur ou un centre de réparation agréé Viking. Vous pouvez obtenir les coordonnées du centre de réparation agréé le plus proche auprès de votre revendeur ou distributeur.

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 Corporation au 1-888-VIKING1 (845-4641) ou écrivez à :

VIKING RANGE CORPORATION
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. Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil se trouvent sous l'appareil.

N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

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

Conservez ce manuel à titre de référence ultérieure.

Garantie

SÉRIES PROFESSIONAL & DESIGNER GARANTIE DES PLAQUES DE CUISSON AU GAZ

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Les plaques de cuisson au gaz et tous leurs composants, sauf indication contraire ci-dessous*, sont garanties contre tout défaut de matériel ou vice de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'achat. Viking Range Corporation, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute pièce défectueuse ou défectueuse durant la période de garantie.

*Les articles en verre (y compris les ampoules), peints et décoratifs sont garantis comme étant dépourvus de matériels défectueux ou vice de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial chez le revendeur. TOUT DÉFAUT DEVRA ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS QUI SUIVENT LA DATE D'ACHAT INITIAL CHEZ LE REVENDEUR.

Viking Range Corporation utilise les procédés les plus performants et les meilleurs matériels disponibles pour produire toutes les finitions couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Tout brûleur qui tombe en panne en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la seconde année jusqu'à la cinquième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

GARANTIE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS RÉSIDENTIELLE PLUS

Cette garantie concerne les applications où l'utilisation du produit dépasse le cadre de l'utilisation résidentielle normale. Citons par exemple, et entre autres, les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, etc. Cette garantie exclut tous les sites commerciaux tels que les restaurants, les livres-services et les services de restauration d'entreprise.

Cette garantie est donnée à l'acheteur initial du produit garanti en ceci et à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie.

Cette garantie s'appliquera aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits devront être achetés dans le pays où le service après-vente est requis. La main-d'œuvre sous garantie sera effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La garantie ne s'appliquera pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un accident, d'une catastrophe naturelle, d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une altération, d'une utilisation extérieure, d'une installation ou d'une utilisation impropre, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale. Le garant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires, qu'ils surviennent suite à une violation de garantie, une violation de contrat ou une autre raison. Certaines juridictions n'autorisent PAS l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, la limitation ou l'exclusion ci-dessus risque de ne pas s'appliquer à votre cas.

Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'un entretien et d'une maintenance adéquats, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour maintenance. Si le produit ou un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement durant la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou dysfonctionnement, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. La responsabilité du garant concernant une réclamation quelconque liée aux biens ou services couverts dans le cadre de cette garantie ne devra en aucun cas dépasser le prix des biens ou services ou du composant faisant l'objet de la réclamation.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie. Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez le revendeur chez lequel vous avez acheté le produit, un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation ou la Viking Range Corporation. Fournissez les numéros de modèle et de série et la date d'achat initial. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range Corporation le plus proche, appelez le revendeur où vous avez acheté le produit ou la Viking Range Corporation. **IMPORTANT :** Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie.

Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range Corporation de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Toute garantie tacite de qualité commerciale et d'adaptation applicable aux brûleurs de cuisinière, de grill ou de four, au four en porcelaine ou au panneau de porte intérieur en porcelaine est limitée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables définies plus haut. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une juridiction à l'autre.

Caractéristiques techniques sujettes à modification sans préavis.