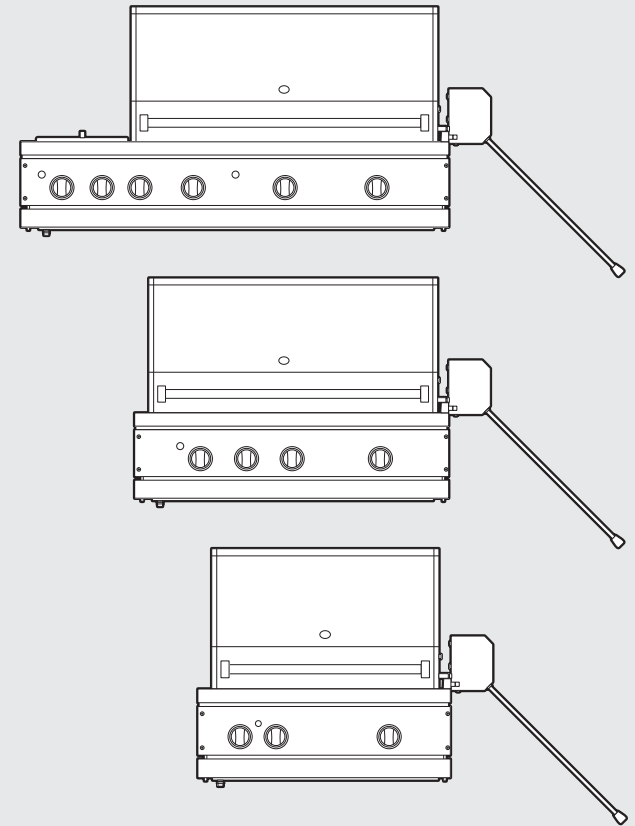


Manuel d'utilisation et d'entretien Viking



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



Grils à Gaz pour L'extérieur

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 nouveau gril à la pointe de la technologie.

Votre appareil électroménager Viking a été conçu 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 gril.

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

Nous apprécions votre choix d'un gril 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.

Avertissements

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, lisez et prenez ces précautions de base avant d'utiliser votre gril à gaz ou brûleurs latéraux.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'EXPLOSION

N'utilisez pas le gril comme zone de stockage de matériaux inflammables. Laissez la zone dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables sous peine de mort d'homme, d'explosion ou d'incendie.

AVERTISSEMENT

Avant d'allumer les brûleurs, inspectez le tuyau ou flexible d'arrivée de gaz. S'il porte des signes de coupure, d'usure ou d'abrasion, il devra être remplacé avant utilisation. Gardez toujours le visage et le corps le plus loin possible lors de l'allumage.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre pour vous protéger contre tout risque d'électrocution — cette fiche doit être branchée directement sur une prise de terre.

Ne coupez ou ne retirez pas la borne de terre de cette fiche. Tenez le cordon électrique du moteur de la rôtissoire à l'écart des surfaces chauffées du gril.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits nettoyants inflammables. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'arrivée de gaz des brûleurs et vous assurer qu'elle n'est pas bouchée. Si vous pouvez voir des obstructions, utilisez un cintre métallique que vous aurez redressé pour le déboucher. Secouez toutes les particules à travers le registre.

Avertissements (suite)

⚠ Avertissement

INFESTATION D'ARAIGNÉES ET D'AUTRES INSECTES

Les araignées et les insectes en général peuvent se nicher dans les brûleurs/tubes de venturi de ce gril ou de tout autre gril, et engendrer l'écoulement de gaz par l'avant du brûleur. C'est une situation très dangereuse qui risque de déclencher un incendie derrière le panneau des robinets, endommageant ce faisant le gril et le rendant dangereux.

⚠ Avertissement

Cet appareil est réservé à une utilisation extérieure! Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou une autre zone fermée sous peine d'accumulation de monoxyde de carbone pouvant donner lieu à des blessures, voire la mort.

⚠ Attention

Attendez au moins 5 minutes avant de rallumer un gril chaud pour permettre au gaz accumulé de se dissiper. Ayez un pulvérisateur d'eau savonneuse à proximité du robinet d'arrivée de gaz et, avant chaque utilisation, vérifiez les raccords pour vous assurer qu'ils ne fuient pas.

⚠ Attention

Il est possible que le couvercle des brûleurs latéraux soit chaud si les brûleurs du gril fonctionnent.

⚠ Attention

- N'utilisez pas de couteau métallique ou un autre ustensile métallique pour racler les pièces en inox.
- Ne laissez pas stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera définitivement l'inox. Essuyez immédiatement tous les déversements.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons de laine d'acier ou de chiffons abrasifs sur les pièces peintes, en inox ou en laiton.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage du laiton sur les composants en laiton en option, car ils ont un revêtement époxydique.

Avertissements (suite)

⚠ Attention

Manipulez la boîte à fumer avec précaution. Le couvercle devient extrêmement chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez des gants de four solides ou des maniques sèches.

⚠ Danger

Si vous sentez une odeur de gaz

1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez les flammes nues.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

⚠ Pour votre sécurité

1. Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
2. Ne stockez pas de bouteille de propane/butane (G31-G30) (non raccordée pour utilisation) à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

⚠ Avertissement

POUR VOUS PRÉMUNIR CONTRE TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION

1. Ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou d'autres liquides.
2. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
3. N'utilisez pas un appareil pour l'extérieur dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après constatation d'un dysfonctionnement de l'appareil. Contactez le fabricant pour réparation.
4. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord, ni toucher de surfaces chaudes.

Table des Matières

Mise en route

Consignes de sécurité importantes	7
Caractéristiques	11
Avant d'allumer le gril	12
Mode d'emploi du gril avec les hottes aspirantes approuvées pour l'extérieur	13

Mode d'emploi

Allumage du gril	14
Mode d'emploi du gril	18
Conseils de cuisson	19
Conseils de cuisson au gril	22
Boîte à Fumer	23
Rôtissoire	24

Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	26
Remplacement de la pile	31
Remplacement de l'ampoule halogènes	32
Dépannage	34
Service après-vente	35
Garantie	36

Consignes de Sécurité Importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, lisez et prenez ces précautions de base avant d'utiliser votre gril à gaz ou brûleurs latéraux.

- Votre appareil doit être correctement installé et raccordé au gaz pour lequel il a été conçu. N'utilisez pas de charbon de bois, copeaux de bois ou un autre produit dans votre gril. Le plateau à fumer est la seule zone conçue pour contenir des copeaux de bois ou d'autres intensificateurs d'arôme de fumée.
- Demandez au technicien de vous montrer le robinet d'arrêt de gaz pour pouvoir couper l'arrivée de gaz en cas d'urgence. Si vous sentez une odeur de gaz, les raccordements ne sont pas étanches ou il est possible que le tuyau ou flexible à gaz soit percé. Le dépiage du point de fuite de gaz doit être confié à un technicien qualifié. Une réparation sous garantie devra être effectuée par un centre de SAV agréé.
- Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance à l'endroit où le gril à gaz est utilisé. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir, monter ou jouer sur ou autour du gril. Ne stockez rien qui puisse attirer un enfant à proximité du gril. Ne laissez jamais un enfant se glisser à l'intérieur du chariot ou de l'enceinte en ciment.
- Utilisez un gant de four lorsque vous ouvrez le capot et ouvrez-le progressivement pour laisser la chaleur et la vapeur s'échapper. Pour éviter les brûlures en cours de cuisson, utilisez des ustensiles à barbecue à long manche. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert.
- Utilisez des gants de four solides ou des maniques correctement isolés. Les torchons et autres risquent de s'emmêler et de causer des brûlures. Utilisez des maniques sèches; les maniques mouillées dégagent de la vapeur et causent des brûlures. Gardez les maniques à l'écart des flammes nues lorsque vous soulevez ou déplacez des ustensiles. Ne touchez aucune partie de la grille du gril ou des brûleurs avec des maniques tant que les surfaces chaudes n'ont pas refroidi.

Consignes de Sécurité Importantes

- Seuls certains types de verre, vitrocéramique calorifuge, terre cuite ou autres ustensiles émaillés sont adaptés à une utilisation avec un gril. Ces types de matériaux risquent de se casser lors d'un changement subit de température. Utilisez uniquement sur feu doux ou moyen.
- Sélectionnez une casserole ou poêle de la taille correcte pour le brûleur.
- Assurez-vous que la casserole ou la poêle est assez grande pour éviter les débordements et les projections. Cela vous évitera des nettoyages et empêchera l'accumulation d'aliments, les projections importantes et les débordements susceptibles de prendre feu.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance. Les grandes flammes et les viandes grasses engendrent les départs de feu.
- Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas les grilles du gril, celles des brûleurs ou la zone avoisinante immédiate. Ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et risquent de causer des brûlures. Veillez à couper toutes les commandes et à attendre le refroidissement de l'appareil avant de toucher ou de nettoyer la moindre surface.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil est réservé à une utilisation extérieure! Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou une autre zone fermée sous peine d'accumulation de monoxyde de carbone pouvant donner lieu à des blessures, voire la mort.

- N'utilisez pas de papier aluminium pour en revêtir les lèchefrites ou les grilles. En effet, cela risque de perturber la circulation d'air de combustion ou de piéger une chaleur excessive dans la zone des commandes, ce qui risque de faire fondre les boutons.
- Le manche de votre ustensile de cuisson doit être positionné de sorte à ne pas dépasser sur les brûleurs des surfaces adjacentes ni interférer avec la fermeture du capot. Vous minimiserez ainsi le risque de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et d'éventuels déversements. Laissez refroidir les casseroles et les poêles froides en lieu sûr, hors de portée des enfants.

Consignes de Sécurité Importantes

- Ne grillez jamais sans la lèchefrite en place. Assurez-vous qu'elle est poussée à fond - dans la bonne position - pour récupérer les jus qui s'écoulent. Laissez refroidir la graisse avant de la retirer pour nettoyage ou mise au rebut des graisses. Ne laissez pas s'accumuler de grandes quantités de graisse dans la lèchefrite sous peine de départ de feu.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'allumer les brûleurs, inspectez le tuyau ou flexible d'arrivée de gaz. S'il porte des signes de coupure, d'usure ou d'abrasion, il devra être remplacé avant utilisation. Gardez toujours le visage et le corps le plus loin possible lors de l'allumage.

- Avant de le ranger, assurez-vous que le gril à gaz est froid. Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille de gaz et la bouteille doit être retirée et stockée à l'extérieur, dans un lieu bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Tenez le cordon électrique du moteur de la rôtissoire à l'écart des surfaces chauffées du gril.
- Lorsque vous faites cuire des aliments en présence de vent, prévoyez un paravent. Placez l'appareil en laissant un dégagement suffisant par rapport aux surfaces combustibles.
- Les araignées et les insectes peuvent se nicher dans les brûleurs du gril et bloquer la circulation de gaz et d'air jusqu'aux orifices des brûleurs. Cela représente un risque d'incendie par derrière le couvercle du collecteur. Inspectez et nettoyez périodiquement les brûleurs.
- Laissez les ouvertures de ventilation à l'arrière du chariot et l'enceinte de la bouteille libres et dégagées pour permettre la circulation correcte de l'air. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Les départs de feu de vêtements sont un risque. Ne portez pas de manches longues et lâches à proximité du gril. Elles ont tendance à se prendre facilement sur les manches de casserole et de poêle, peuvent prendre feu sur les brûleurs et sont globalement gênantes. Les vêtements très inflammables - surtout les tissus synthétiques - ne doivent jamais être portés en cours d'utilisation du gril.

Consignes de Sécurité Importantes

- Ne faites chauffer aucun bocal en verre ou boîte métallique non ouverts sur le gril. La pression risque d'augmenter à l'intérieur et de faire exploser le bocal, causant ainsi des blessures graves et des dégâts matériels.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Veillez à couper toutes les commandes et assurez-vous que le gril est froid avant d'utiliser tout type de nettoyant en bombe aérosol sur ou à proximité du gril. Le produit chimique qui engendre la pulvérisation risque, en présence de chaleur, de prendre feu ou de causer la corrosion des composants métalliques.
- Ne retirez pas le couvercle en plastique sur l'interrupteur du moteur de la rôtissoire pour des raisons de sécurité.
- Si vous ne suivez pas exactement les instructions ci-dessous, vous risquez de déclencher un incendie pouvant engendrer des blessures graves, voire mort d'homme.
 - o Ne stockez pas de bouteille de gaz de secours sous ou à proximité de l'appareil.
 - o Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.

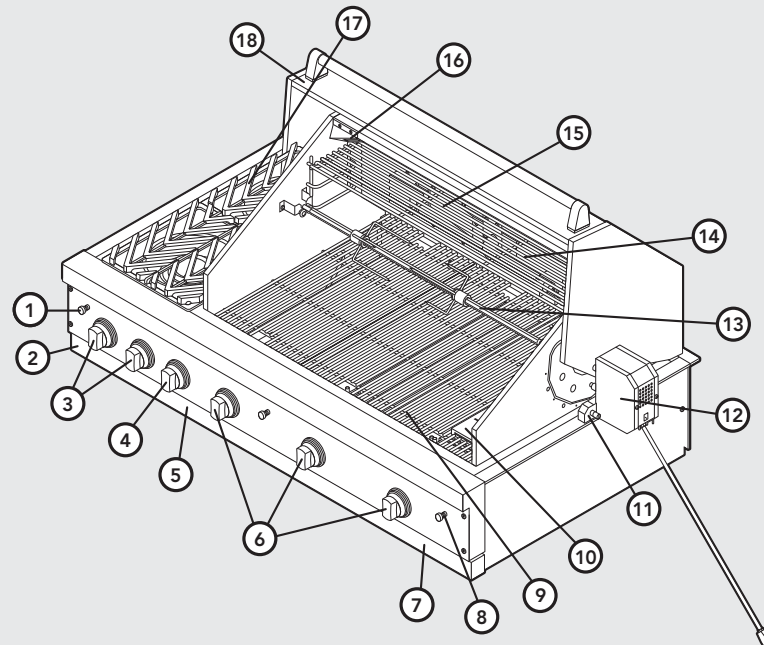
⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'EXPLOSION

N'utilisez pas le gril comme zone de stockage de matériaux inflammables. Laissez la zone dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables sous peine de mort d'homme, d'explosion ou d'incendie.

Caractéristiques



REMARQUE : La position des commandes variera selon le modèle.

- | | |
|---|--|
| 1. Allumage électronique | 10. Boîte à fumer |
| 2. Tirez la lèchefrite | 11. Support de rôtissoire |
| 3. Boutons de commande des brûleurs latéraux (le cas échéant) | 12. Moteur de la rôtissoire |
| 4. Bouton de commande de la rôtissoire | 13. Broche avec fourches |
| 5. Pile 9 V - derrière le panneau de commande | 14. Grille de maintien au chaud (le cas échéant) |
| 6. Boutons de commande des brûleurs du gril | 15. Brûleur de rôtissoire infrarouge |
| 7. Pile 9 V - derrière le panneau de commande (certains modèles) | 16. Éclairage intérieur (série E) |
| 8. Interrupteur d'éclairage intérieur (série E) | 17. Brûleur latéral (le cas échéant) |
| 9. Grilles en porcelaine avec générateurs d'arôme inox en dessous | 18. Capot |

Avant d'allumer le Gril

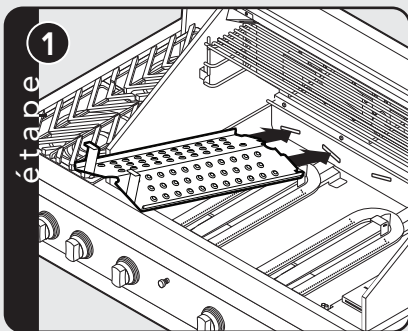
Avant d'allumer le gaz, inspectez le tube ou flexible d'arrivée de gaz. Assurez-vous qu'il ne porte aucune trace d'abrasion, de coupure, d'usure ou autre dommage susceptible d'exiger son remplacement avant usage. Assurez-vous que tous les boutons de commande de brûleur sont sur la position OFF. **N'essayez pas** d'allumer les brûleurs si vous sentez une odeur de gaz.

Vérifiez le raccord avec une solution d'eau et de savon après avoir attaché le flexible. Assurez-vous que la bouteille contient du gaz et qu'elle est droite.

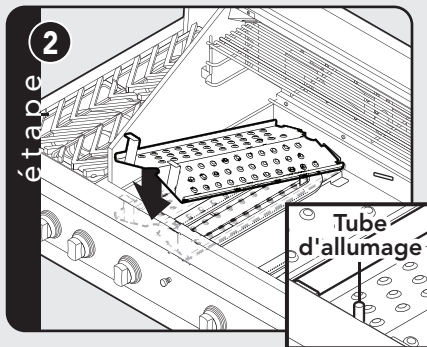
⚠ ATTENTION

Attendez au moins 5 minutes avant de rallumer un gril chaud pour permettre au gaz accumulé de se dissiper. Ayez un pulvérisateur d'eau savonneuse à proximité du robinet d'arrivée de gaz et, avant chaque utilisation, vérifiez les raccords pour vous assurer qu'ils ne fuient pas.

Installation correcte des plaques du générateur d'arôme



Placez les ergots à l'arrière des plaques dans les fentes du panneau arrière.



Abaissez les plaques de sorte que les ergots avant soient en appui sur le cadre du gril. **Remarque :** Le tube d'allumage doit être accessible à travers les plaques. S'il est inaccessible, les plaques sont mal installées.

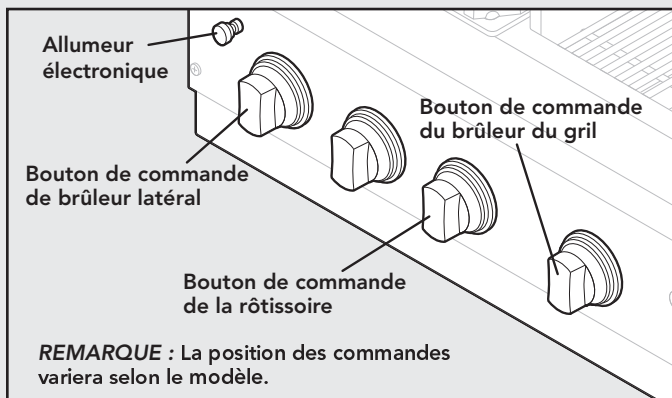
Mode d'emploi du gril avec des hottes aspirantes approuvées pour l'extérieur

- Les modèles de hotte agréés pour l'extérieur doivent être installés à un endroit abrité, mais pas fermé (zone bien ventilée). Les hottes aspirantes pour l'extérieur facilitent considérablement l'élimination des odeurs et de la fumée, mais il ne faut pas s'attendre à leur élimination totale. Elles doivent aussi être protégées des éléments naturels (comme la pluie) dans la mesure du possible.
- Mettez toujours la hotte d'extérieur en marche à haut régime (position HIGH) avant d'allumer le gril.
- Maintenez le capot du gril fermé dans la mesure du possible durant la cuisson de sorte que la fumée soit évacuée par l'arrière du gril. Ainsi, la hotte donnera une performance optimale.
- En présence de vent ou de brise, la performance de la hotte aspirante risque d'être compromise.

Allumage du Gril

Modèles série T

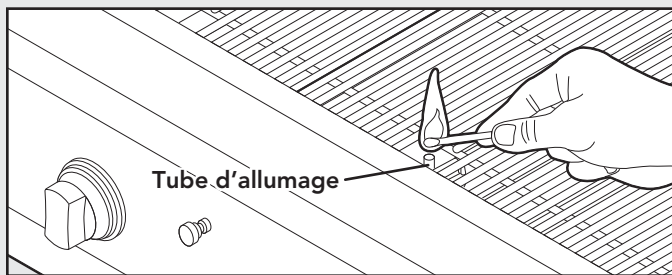
Lorsque vous allumez un brûleur, restez toujours attentif à ce que vous faites. Appuyez sur le bouton d'allumage à pile (série T seulement) correspondant au brûleur que vous allumez.



Allumage des brûleurs du gril

Ouvrez le capot et retirez les couvercles. Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique correspondant au brûleur à allumer. Vous entendrez un cliquetis. Tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, tournez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes avant de réessayer. Le gaz accumulé se dissipera. Après quelques tentatives infructueuses, vous pourrez allumer le brûleur en plaçant une allumette au niveau des tubes d'allumage.

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.



Allumage du Gril

Placez l'allumette à travers la grille à côté du tube d'allumage du brûleur en question. Gardez toujours le visage le plus loin possible du gril. Veillez à placer l'allumette à côté du tube d'allumage. Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande. Veillez à tourner le bouton de commande qui correspond au brûleur concerné. Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, tournez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes, puis réessayez. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez la section Dépannage.

Allumage du brûleur à infrarouge TruSear™ (le cas échéant)

Avant d'allumer le brûleur, retirez le couvercle en acier inoxydable. Poussez et tournez le bouton de commande à infrarouge TruSear™ jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique correspondant au bouton de commande. Vous entendrez un cliquetis. Puis tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, relâchez puis tournez le bouton sur OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz ait le temps de se dissiper, puis réessayez. Après plusieurs tentatives infructueuses, le brûleur pourra être allumé en tournant le bouton de commande sur HIGH et en descendant une allumette sur la face du brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton sur OFF, attendez 5 minutes et réessayez.

Allumage des brûleurs latéraux

Tout d'abord, retirez le couvercle des brûleurs et tout ustensile de cuisson de la grille des brûleurs.

⚠ ATTENTION

Il est possible que le couvercle des brûleurs latéraux soit chaud si les brûleurs du gril fonctionnent.

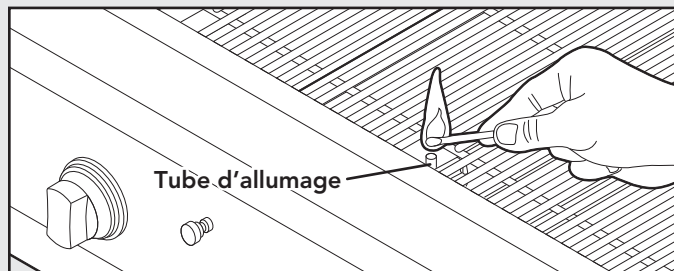
Allumage du Gril

Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la position HIGH s'aligne sur le repère du panneau de commande. **Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage électronique correspondant au(x) brûleur(s) à allumer jusqu'à leur allumage ou que 4 secondes s'écoulent. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, attendez 5 minutes pour laisser au gaz accumulé le temps de se dissiper.** Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, le brûleur peut être allumé avec une allumette placée à côté des trous du brûleur. Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande.

Allumage des brûleurs du gril (modèle série E)

Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise correctement mise à la terre. Tournez le bouton de commande approprié dans le sens anti-horaire sur n'importe quelle position. 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 reconnaissance 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.

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. **Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, tournez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes avant de réessayer.** Le gaz accumulé se dissipera. Après quelques tentatives infructueuses, vous pourrez allumer le brûleur en plaçant une allumette au niveau des tubes d'allumage.



Allumage du Gril

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe. Placez l'allumette à travers la grille à côté du tube d'allumage du brûleur en question. Gardez toujours le visage le plus loin possible du gril. Veillez à placer l'allumette à côté du tube d'allumage. Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande. Veillez à tourner le bouton de commande qui correspond au brûleur concerné. **Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, tournez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes, puis réessayez.** Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez la section Dépannage.

Allumage de la rôtissoire à infrarouge (série T et série E)

L'emplacement du brûleur infrarouge l'expose plus aux vents forts - plus que les brûleurs de gril protégés. C'est pourquoi vous devriez éviter de l'utiliser quand il y a du vent.

Ouvrez le capot. Poussez et tournez le bouton de commande de la rôtisserie jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande et continuez à appuyer sur le bouton. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique correspondant au bouton de commande de la rôtisserie. Vous entendrez un cliquetis. Une fois le brûleur allumé, gardez le bouton de commande de la rôtisserie enfoncé 5 secondes de plus ou jusqu'à l'allumage du brûleur, puis tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, relâchez et tournez le bouton sur OFF. **Attendez 5 minutes pour laisser le temps au gaz accumulé de se dissiper.** Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pourrez l'allumer avec une allumette placée à côté des trous du brûleur (avec le bouton de commande enfoncé en position d'allumage). Poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à ce que la position HIGH du bouton s'aligne sur le repère du panneau de commande. Veillez à tourner le bouton de commande qui correspond au brûleur concerné. Si vous rallumez un brûleur chaud, attendez 5 minutes. **Ne laissez jamais la commande de la rôtissoire sur ON si vous ne l'utilisez pas.**

Mode d'emploi du Gril

Avant de commencer

- La première fois que vous utilisez le gril, tournez le bouton de commande sur HIGH et préchauffez les grilles pendant 15 à 20 minutes de plus. Cela permet de « roder » les grilles en porcelaine.
- Avant chaque utilisation, tournez le bouton sur HIGH et préchauffez pendant 5 à 7 minutes.
- Assurez-vous que la lèchefrite est en place.
- Allumez les brûleurs du gril en suivant le mode d'emploi.
- Placez les aliments sur le gril et faites cuire en fonction des goûts personnels. Ajustez la température, au besoin. Le bouton de commande pourra être placé à n'importe quelle position comprise entre HIGH et LOW.
- Laissez refroidir le gril avant le nettoyage. (Vous devez nettoyer la lèchefrite après chaque utilisation.)

Thermomètres de capot (le cas échéant)

Votre gril d'extérieur est équipé d'un thermomètre sous le capot. Le thermomètre a été conçu pour faciliter le préchauffage du gril et la cuisson avec le capot fermé. Les températures de cuisson estimées avec le capot fermé sont les suivantes :

WARM 65 °C (150 °F)
COLD SMOKE 65 – 93 °C (150 – 200 °C)
SMOKE 93 – 149 °C (200 – 300 °F)
GRILL 149 – 399 °C (300 – 750 °F)

Thermomètre sous le capot



Conseils de Cuisson

La cuisson sur le gril peut se faire avec le capot ouvert ou fermé. La cuisson sur le gril avec le capot ouvert est excellente pour les aliments nécessitant d'être saisis rapidement comme les biftecks, les hamburgers, les côtelettes et les hot-dogs. La cuisson sur le gril avec le capot fermé revient à une cuisson au four. Les aliments sont cuits par réflexion de la chaleur par le capot, de même que par les brûleurs en dessous.

- Lorsque vous faites griller du poulet, des rôtis, des des côtelettes ou des biftecks bien cuits, et des pièces de viande épaisses, saisissez-les sur HIGH. Ensuite, baissez-le feu pour éviter les grandes flammes excessives. Ainsi, les aliments cuiront complètement sans brûler sur l'extérieur.
- Lorsque vous faites griller de grosses pièces de viande, utilisez un thermomètre pour la viande pour vous assurer que les viandes sont bleues, à point ou bien cuites.
- Après avoir saisi les biftecks, côtelettes ou hamburgers pendant 1 minute environ, glissez une spatule sous la viande et tournez-la de 90° environ pour former un motif en croisillons sur la viande.
- Utilisez une spatule ou une pince métallique au lieu d'une fourchette pour tourner la viande. En effet, une fourchette percera la viande et lui fera perdre ses sucs.
- Tournez la viande une fois seulement. Vous perdrez tous les sucs si vous retournez les biftecks, côtelettes ou hamburgers plusieurs fois. Le meilleur moment pour tourner la viande est après l'affleurement des sucs en surface sous forme de bulles.
- Pour vérifier la cuisson, faites une petite entaille au centre de la viande, pas au bord. Cela empêchera la perte de sucs.
- Occasionnellement, il pourra y avoir de longues flammèches au-dessus du gril causées par des gouttes de graisse qui tombent sur les plaques du générateur d'arôme. Il est normal d'avoir quelques épisodes de ce type en cours de cuisson sur gril. Si nécessaire, utilisez une spatule à manche long pour déplacer les aliments à un autre endroit jusqu'à ce que les flammes se dissipent.

Conseils de Cuisson

Aliment	Poids ou épaisseur	Réglage	Temps de cuisson total suggéré*
BŒUF			
Hamburgers	1/2 po (1,3 cm) – 3/4 po (1,9 cm)	Med	8 – 15 min
Faites griller en tournant une seule fois lorsque les sucs de la viande montent à la surface. Nous vous suggérons d'utiliser du bloc d'épaule de bœuf pour les hamburgers, car il vous donnera un hamburger plus juteux. Ne laissez pas les hamburgers sans surveillance, car la formation de longues flammèches peut survenir rapidement.			
BIFTECKS			
Côte, côte d'aloïau, surlonge, aloïau, filet			
Bleu 140 °F/60 °C	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	High	8 – 12 min
À point 160 °F/71 °C	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	High	11 – 16 min
Bien cuit 170 °F/77 °C	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	Med	10 – 12 min
		Med	16 – 25 min
Filet mignon	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	Med-High	20 – 30 min
	5 lb (0,3 kg)	High	25 – 35 min
Retirez l'excédent de graisse des bords. Faites une entaille à intervalles de 5 cm pour empêcher les bords de se recroqueviller. Faites griller en tournant une seule fois.			
Retirez la graisse et les tissus gras de la surface. Repliez l'extrémité fine pour former un morceau d'épaisseur uniforme. Troussez à la ficelle. Faites griller en tournant selon les besoin pour obtenir une coloration uniforme. Badigeonnez souvent de margarine fondue ou d'huile.			
VOLAILLE			
Demi-poulet ou quart de poulet	2 lb (0,9 kg) – 3 lb (1,4 kg)	Med-High	1 – 1-1/2 heure
			40 – 60 min
Placez le côté peau sur le dessus. Faites griller en tournant et en badigeonnant souvent de beurre fondu ou d'huile au pinceau.			

*Ces temps de cuisson sont uniquement fournis à titre de recommandations. Les variations d'épaisseur des morceaux de viande et les goûts personnels pourront entraîner des modifications de ces temps de cuisson. Fiez-vous à votre jugement pour la cuisson au gril.

Conseils de Cuisson

Aliment	Poids ou épaisseur	Réglage	Temps de cuisson total suggéré*
PORC			
Côtelettes	1/2 po (1,3 cm) – 3/4 po (1,9 cm)	Med	20 – 40 min
		Med	35 – 60 min
Retirez l'excédent de graisse des bords. Faites une entaille à intervalles de 5 cm dans la graisse restante pour empêcher les bords de se recroqueviller. Faites griller en tournant une seule fois et en déplaçant au besoin.			
Côtelettes		Med	45 – 60 min
Faites griller en tournant de temps en temps. Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez de sauce BBQ au pinceau, en tournant plusieurs fois.			
Tranches de jambon épaisses	1/2 po (1,3 cm)	High	12– 15 min
Retirez l'excédent de graisse des bords. Faites une entaille dans la graisse à intervalles de 5 cm. Faites griller en tournant une seule fois.			
Hot-dogs		Med	5 – 10 min
Piquez la peau avant de faire cuire. Faites griller en tournant une seule fois.			
POISSON			
Biftecks Flétan, Saumon, Espadon	1,9 à 2,54 cm ou 0,9 – 1,4 kg	Med-High	5 – 10 min
Entier Poisson-chat, Truite	4 – 8 oz (110 – 230 g)	Med-High	10 – 12 min
Faites griller en tournant une seule fois. Badigeonnez de beurre fondu, huile ou marinade au pinceau pour empêcher le poisson de se dessécher.			
LÉGUMES			
Carottes	Entières	Med-Low	35 – 40 min
Frottez au lieu d'éplucher. Enveloppez dans du papier aluminium et posez directement sur la grille du gril.			
Oignons	Entiers	Low	20 min
Beurrez, enveloppez dans du papier aluminium. Tournez souvent.			
Pommes de terre	Entières	Low	45 – 50 min
Huilez, enveloppez dans du papier aluminium. Tournez souvent.			
Courgettes, courges	Tranches (moitiés ou quarts)	Med	30 min
Beurrez légèrement pour empêcher de coller.			

*Ces temps de cuisson sont uniquement fournis à titre de recommandations. Les variations d'épaisseur des morceaux de viande et les goûts personnels pourront entraîner des modifications de ces temps de cuisson. Fiez-vous à votre jugement pour la cuisson au gril.

Conseils de Cuisson au Gril

Astuces de cuisson au grill à infrarouge TruSear™

La cuisson au grill à infrarouge dégage une chaleur intense qui saisit rapidement la viande. En saisissant les aliments, vous piègez les arômes et les sucs à l'intérieur tout en permettant à la surface extérieure d'absorber la fumée et l'arôme des aliments produits lorsque la graisse et les coulures sont vaporisées par le brûleur. Il en résulte une viande goûteuse et croustillante à l'extérieur, et moelleuse et juteuse à l'intérieur. En règle générale, les aliments cuisent deux fois plus vite que sur un grill standard.

- Faites préchauffer le grill.
- Assurez-vous que la viande est entièrement dégelée et retirez tout l'excédent de graisse avant de faire griller.
- Laissez le brûleur sur HIGH lorsque vous placez les aliments sur le grill pour les saisir.
- Pour les morceaux de viande plus épais, baissez le feu et continuez à faire cuire jusqu'à ce que vous atteigniez la cuisson recherchée.

REMARQUE : Lorsque vous n'utilisez pas le brûleur infrarouge TruSear™, vous devez le couvrir en plaçant le couvercle en inox prévu à cet effet pour le protéger des éléments extérieurs comme la pluie.

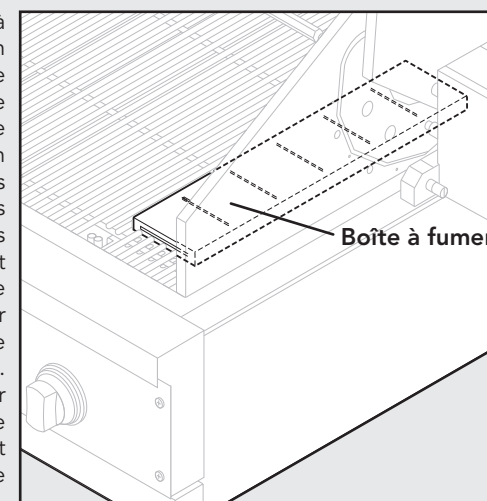
Tableau de cuisson infrarouge TruSear™

Aliment	Épaisseur	Réglage	Temps de cuisson suggéré*
Blanc de poulet, désossé	Sans objet	High Baisser à Med	2 - 3 min de chaque côté, 8 - 10 min au total. Tournez de temps en temps pour éviter que le poulet brûle sur l'extérieur.
Hamburger	1,2 - 1,9 cm d'épaisseur	High	2 min de chaque côté pour saisir. Cuisson de 6 - 8 min au total. Tournez de temps en temps pour éviter que la viande brûle sur l'extérieur.
Biftecks, faux-filet	3,8 cm d'épaisseur	High	3 min de chaque côté pour viande bleue. 4 min de chaque côté pour viande à point.
Biftecks, filet	2,5 cm d'épaisseur	High	3 min de chaque côté pour viande bleue à demi-saignante. 3-1/2 min de chaque côté pour viande à point.
Côtelettes de porc	1,9 cm d'épaisseur	High	4 min de chaque côté.

*Ces temps de cuisson sont uniquement fournis à titre de recommandations. Les variations d'épaisseur des morceaux de viande et les goûts personnels pourront entraîner des modifications de ces temps de cuisson. Fiez-vous à votre jugement pour la cuisson au grill.

Boîte à Fumer

L'utilisation de la boîte à fumer intensifie le goût en ajoutant un arôme de fumée au processus de cuisson au grill. La fumée supplémentaire crée un « nuage » autour des aliments qui imprègne les viandes et les légumes pour accentuer le goût fumé. Pour utiliser le fumeur, enlevez le dernier jeu de grilles en porcelaine sur le côté droit du grill. Placez la boîte à fumer dans l'ouverture de sorte que les onglets avant et arrière reposent sur le cadre du grill.



Utilisation de copeaux de bois dans la boîte à fumer

De nombreux copeaux de bois sont disponibles et le choix est fonction des goûts personnels. Les copeaux les plus courants sont les copeaux de mesquite ou de caryer. Faites toujours tremper les copeaux dans l'eau avant de les mettre dans la boîte. Utilisez la position HIGH pour commencer à faire fumer les copeaux, puis baissez le feu pour les empêcher de se dessécher et de s'enflammer. Si les copeaux de bois ne s'enflamment pas, ajoutez une petite quantité d'eau pour éteindre la flamme. Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez de l'eau dans une boîte chaude pour éviter les brûlures par la vapeur. Ce plateau pourra également être rempli d'eau pour produire de la vapeur. Qu'il fume ou qu'il dégage de la vapeur, le grill doit rester fermé dans la mesure du possible pour maximiser l'effet recherché.

Durant les périodes de cuisson prolongées, il est normal d'ajouter des copeaux de bois frais et de l'eau plusieurs fois dans la boîte. Limitez le temps d'ouverture du capot - chaque ouverture rapide ajoutant environ 15 minutes au temps de cuisson.

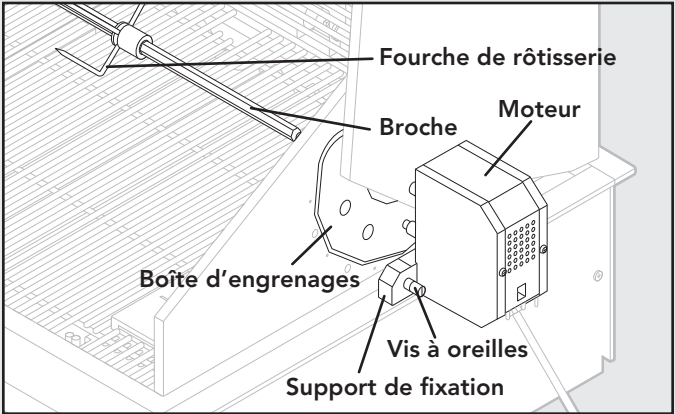
⚠ ATTENTION

Manipulez la boîte à fumer avec précaution. Le couvercle devient extrêmement chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez des gants de four résistants ou des maniques sèches.

Rôtissoire

Le brûleur de la rôtissoire est un brûleur infrarouge qui procure une chaleur rayonnante intense pour saisir. Préférée des chefs professionnels par rapport aux autres méthodes, cette chaleur intense est idéale pour piéger les sucs naturels et les aliments nutritifs qui se trouvent dans les pièces de viande de qualité. Une fois allumé, le brûleur de la rôtissoire atteint la température de cuisson en 1 minute environ. La lueur rougeoyante s'uniformise en 5 minutes environ.

Pour installer le moteur de la rôtissoire, alignez l'arbre d'entraînement sur le moteur en plaçant la boîte d'engrenages sur le côté du gril. Serrez les vis à oreilles du moteur sur les supports du cadre du gril. La broche de la rôtissoire est assemblée dans la boîte d'engrenages en plaçant l'extrémité pointue dans la boîte d'engrenages et posant l'extrémité arrondie des roues sur le côté gauche du gril.



AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre pour vous protéger contre tout risque d'électrocution — cette fiche doit être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez ou ne retirez pas la borne de terre de cette fiche. **Tenez le cordon électrique du moteur de la rôtissoire à l'écart des surfaces chauffées du gril.**

Rôtissoire

Pour installer la broche, glissez une des fourches de la rôtissoire (pointes tournées à l'opposé de l'extrémité) sur la broche. Poussez la broche à travers le centre de l'aliment, puis glissez la seconde fourche (pointes vers l'aliment) sur la broche. Centrez la viande à cuire sur la broche, puis poussez les fourches fermement vers l'aliment. Serrez les écrous à oreilles avec une pince. Il pourra également être nécessaire de troussez la viande avec de la ficelle de boucher pour en fixer les parties lâches. **N'utilisez jamais** de ficelle en nylon ou en plastique. Une fois l'aliment bien fixé, insérez la broche dans le moteur. Pour allumer le moteur de la rôtissoire, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt qui se trouve dessus.

Au besoin, retirez les grilles du gril. Placez la lèchefrite sous la viande. Laissez le capot fermé quand vous utilisez la rôtissoire. Chaque soulèvement de capot se solde par une prolongation du temps de cuisson de 15 minutes. Il est conseillé d'utiliser un thermomètre à viande lorsque vous faites cuire de grosses pièces de viande pour vous assurer que les viandes sont bleues, à point ou bien cuites.

Tableau de cuisson à la rôtissoire

Aliment	Poids	Réglage	Temps de cuisson suggéré*	Température interne
Côte de bœuf	1,8 – 2,7 kg	Med-High	Bleue 14 – 16 min/lb À point 23 – 25 min/lb	63 °C 71 °C
Rôti de bœuf	1,8 – 2,7 kg	Med-High	Bleue 14 – 16 min/lb À point 23 – 25 min/lb	63 °C 71 °C
Soc de porc sur l'os	1,3 – 2,2 kg	Med-Low	15 – 18 min/lb	77 °C
Rôti de porc	1,3 – 2,2 kg	Med	22 – 25 min/lb	77 °C
Demi-jambon fumé	2,2 – 3,1 kg	Med	22 – 25 min/lb	77 °C
Poulet				
Poulet entier	0,9 – 1,8 kg	Med	25 – 30 min/lb	82 °C
Quarts		Med-High	20 – 22 min/lb	82 °C
Dinde				
Entière	5,4 – 6,3 kg	Med-High	16 – 18 min/lb	82 °C
Poitrine	2,2 – 2,7 kg	Med-High	22 – 25 min/lb	77 °C
Poulets de Cornouailles	0,6 – 0,9 kg	Med	22 – 25 min/lb	82 °C

*Les informations suivantes sont fournies à titre de référence seulement. Les réglages de température et temps de cuisson pourront varier en fonction de facteurs tels que la météo et/ou vos préférences personnelles.

Nettoyage et Maintenance

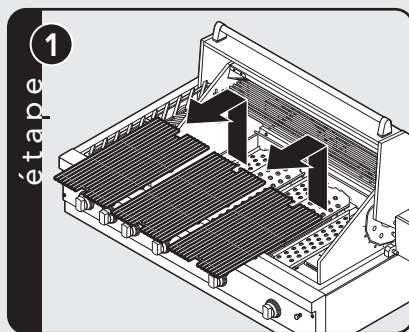
Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les grils ne font pas exception à la règle. Votre gril doit rester propre et être correctement entretenu. Viking recommande vivement le nettoyage du gril après chaque utilisation. L'achat d'une housse de gril Viking (vendue séparément) doit également être envisagé pour protéger votre gril contre les éléments.

Grilles en porcelaine/plaques du générateur d'arôme/brûleurs de gril

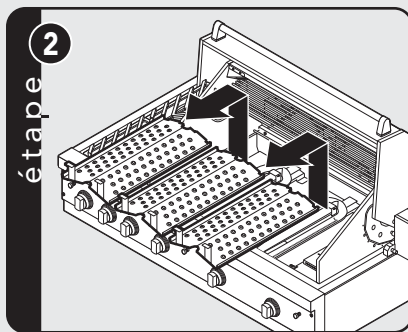
Les grilles en porcelaine se nettoient facilement juste après la cuisson et avant l'extinction de la flamme. Après avoir enfilé un gant de barbecue pour vous protéger la main, utilisez une brosse à barbecue à soies en inox ou laiton pour frotter la grille du brûleur en porcelaine. Trempez souvent la brosse dans un bol d'eau. La vapeur se crée lorsque l'eau entre en contact avec la grille chaude. La vapeur facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules d'aliment.

IMPORTANT: Il est critique que des particules ne viennent pas s'accumuler avec le temps sur les plaques du générateur d'arôme. Départ de flammes extrême possible. Pour un nettoyage minutieux des grilles et des plaques, laissez refroidir, puis faites tremper 15 à 30 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent. Après avoir fait tremper, frottez avec un tampon à récurer en Teflon. **N'utilisez pas** de tampon de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs. Ils risquent d'endommager la finition en porcelaine.

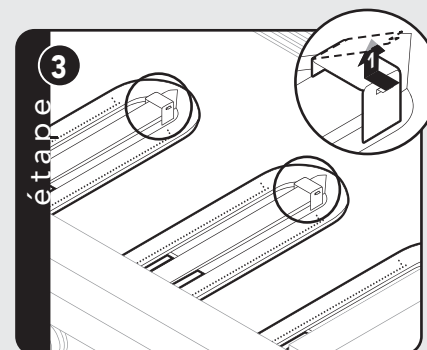
Avant de retirer les grilles et les brûleurs, assurez-vous que l'arrivée de gaz est fermée et les boutons sur position OFF. Pour démonter le gril pour un nettoyage minutieux, retirez les composants dans l'ordre suivant après avoir pris le soin de les laisser refroidir.



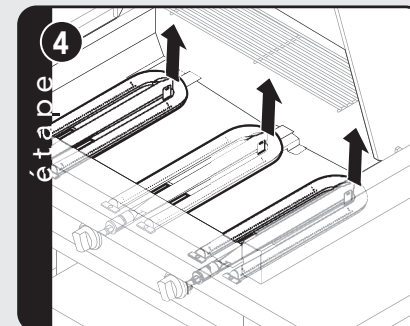
Enlevez les grilles en porcelaine.



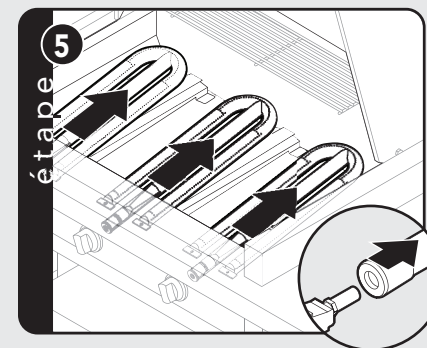
Enlevez les plaques du générateur d'arôme.



Dégagez l'onglet à l'arrière de chaque brûleur.



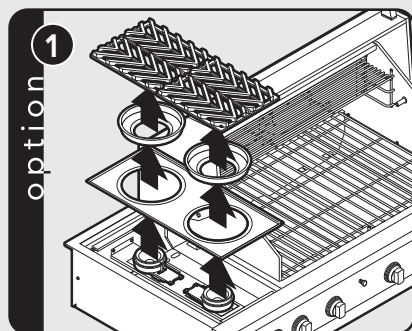
Enlevez le brûleur de l'onglet de retenue à l'arrière du brûleur.



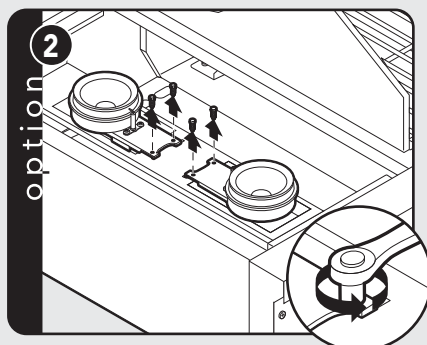
Enlevez le brûleur des fentes du support de montage avant.

Nettoyage et Maintenance

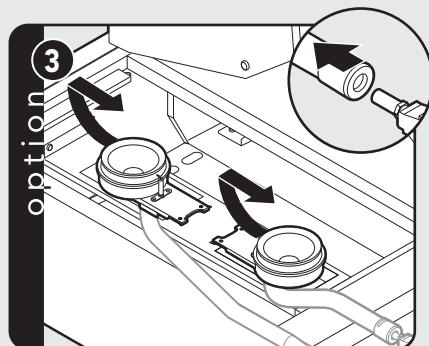
Retrait des brûleurs latéraux en option pour le nettoyage



Retirez les grilles, les cuvettes de brûleur et le support de grille.



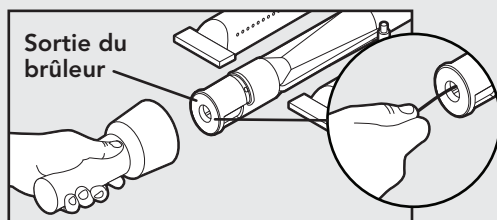
Retirez les boulons des brûleurs latéraux.



Soulevez les brûleurs latéraux et séparez le registre de l'orifice.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits nettoyants inflammables. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'arrivée de gaz des brûleurs et vous assurer qu'elle n'est pas bouchée. Si vous pouvez voir des obstructions, utilisez un cintre métallique que vous aurez redressé pour le déboucher. Secouez toutes les particules à travers le registre.



Nettoyage et Maintenance

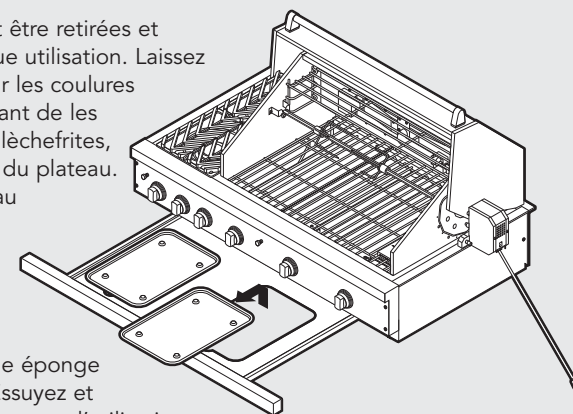
Brûleur de grill à infrarouge TruSear™ (le cas échéant)

Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de commande sur HIGH et laissez le brûleur ainsi allumé pendant 5 minutes. Cela permet d'éliminer toutes les coulures et particules qui resteraient sinon sur le brûleur, dégraderaient la performance et réduiraient la durée de vie du brûleur. Après 5 minutes, éteignez le grill (OFF) et laissez entièrement refroidir avant d'essayer de le nettoyer ou le déplacer. Essayez l'excédent de graisse et d'aliments des surfaces du grill.

REMARQUE : Lorsque vous n'utilisez pas le brûleur infrarouge TruSear™, vous devez le couvrir en plaçant le couvercle en inox prévu à cet effet pour le protéger des éléments extérieurs comme la pluie.

Lèchefrite

Les lèchefrites doivent être retirées et nettoyées après chaque utilisation. Laissez complètement refroidir les coulures dans les lèchefrites avant de les retirer. Pour retirer les lèchefrites, sortez-les simplement du plateau. Placez-les dans de l'eau savonneuse chaude pour les nettoyer. Essuyez toutes les particules qui ont pu s'accumuler dans la lèchefrite à l'aide d'une éponge savonneuse chaude. Essuyez et remettez les lèchefrites avant l'utilisation suivante.



⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de couteau métallique ou un autre ustensile métallique pour raclez les pièces en inox.
- Ne laissez pas stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera définitivement l'inox. Essuyez immédiatement tous les déversements.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, tampons de laine d'acier ou chiffons abrasifs sur les pièces peintes, en inox ou en laiton.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage du laiton sur les composants en laiton en option, car ils ont un revêtement époxydique.

Nettoyage et Maintenance

Brûleur de rôtissoire infrarouge

Aucun entretien particulier n'est requis pour le brûleur infrarouge de la rôtissoire. Il s'agit d'un ensemble autonome. N'essayez pas de le nettoyer. Son fonctionnement suffit à brûler toutes les impuretés pouvant se condenser dessus.

Tableau de nettoyage des composants individuels

Composant	Quoi utiliser?	Procédure de nettoyage
Acier inoxydable*	Détergent doux et eau chaude ou nettoyant pour inox.	Passez avec un chiffon doux ou une éponge. Utilisez du nettoyant pour inox pour éliminer les empreintes et traces de doigts. Rincez et essuyez complètement.
Composants en porcelaine (grilles)	Détergent doux et eau chaude ou nettoyant ménager non abrasif.	Passez avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez et essuyez complètement. Pour les taches tenaces, utilisez de temps en temps un nettoyant pour four non caustique ne dégageant pas de fumées.
Plaques du générateur d'arôme	Détergent doux et eau chaude ou nettoyant pour inox.	Faites tremper dans de l'eau chaude et un détergent doux. Pour les taches tenaces, utilisez une brosse à barbecue à soies en inox ou laiton. Essuyez avec un torchon ou une éponge. Essuyez complètement.
Boutons de commande	Détergent doux et eau chaude ou nettoyant ménager non abrasif. Ne faites pas tremper.	Passez avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez et essuyez complètement.
Composants peints (capot)	Détergent doux et eau chaude ou nettoyant ménager non abrasif.	Passez avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez et essuyez complètement.

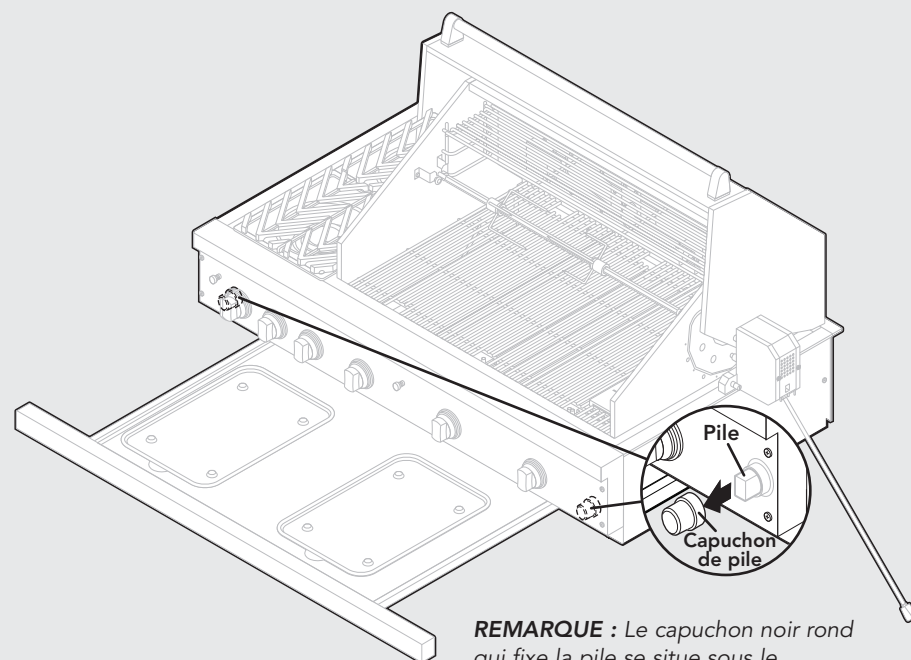
***REMARQUE :** Dans de rares cas, comme un environnement très salin, de petites quantités de rouille risquent de s'accumuler sur les composants en inox. Ces petites piqûres de rouille superficielle peuvent être facilement éliminées en appliquant du gel Soft Scrub® sur une éponge humide avant de le passer sur l'inox dans le sens du grain. Il est important de s'assurer de passer le produit dans le sens du grain pour retirer plus efficacement la rouille superficielle.

Nettoyage et Maintenance

Remplacement de la pile

Chaque gril série T est équipé d'une pile pour l'allumage électronique. Les modèles 30"W ont une pile située sous le panneau de commande à gauche. Tous les autres modèles ont deux piles situées à chaque extrémité du panneau de commande. La position des piles est indiquée sur la panneau de commande. Pour remplacer la pile :

1. Glissez la lèchefrite vers l'extérieur.
2. Situez le capuchon noir rond, à l'intérieur de la boîte à fumer, sous le symbole de la pile qui figure sur le panneau de commande.
3. Dévissez le capuchon. La pile est enclenchée dedans.
4. Remplacez la pile en l'orientant correctement dans la boîte à fumer.
5. Enclenchez le capuchon sur la pile et revissez-le dans la fente située sous le panneau de commande.



REMARQUE : Le capuchon noir rond qui fixe la pile se situe sous le panneau de commande et derrière la lèchefrite.

Nettoyage et Maintenance

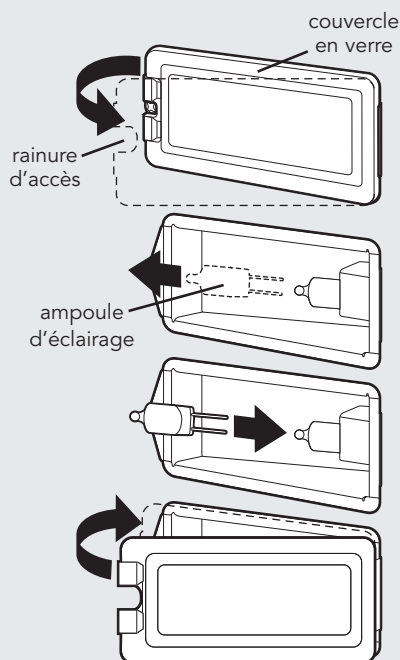
Remplacement de l'ampoule halogènes (série E uniquement)

ATTENTION

COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR AU DISJONCTEUR OU EN ENLEVANT LA PRISE AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE.

Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains nues. Éliminez toute trace grasse sur l'ampoule et manipulez-la avec un tissu doux.

1. Dégagez le couvercle en verre en utilisant un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et sortez-la.
3. Remplacez-la par une ampoule halogène en respectant les besoins en tension et puissance listés sur le couvercle en verre.
4. Replacez le couvercle de l'éclairage en l'encliquetant dans le boîtier métallique.
5. Rétablissez l'alimentation secteur à l'interrupteur général ou au disjoncteur en amont.



Nettoyage et Maintenance

Inspection pour détection des araignées

Nous vous conseillons d'inspecter les brûleurs/tubes de venturi au moins une fois par an ou immédiatement en présence d'une des conditions suivantes.

- Odeur de gaz accompagnée de flammes de brûleur jaunes.
- Le grill n'atteint pas la température correcte.
- Le grill ne chauffe pas uniformément.
- Les brûleurs « pètent ».

⚠ AVERTISSEMENT

INFESTATION D'ARAIGNÉES ET D'AUTRES INSECTES

Les araignées et les insectes en général peuvent se nicher dans les brûleurs/tubes de venturi de ce grill ou de tout autre grill, et engendrer la circulation du gaz à partir de l'avant du brûleur. C'est une situation très dangereuse qui risque de déclencher un incendie derrière le panneau des robinets, endommageant ce faisant le grill et le rendant dangereux.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE ET/OU SOLUTION
Le gril série T ne s'allume pas quand j'appuie sur l'allumeur.	Assurez-vous que le bouton de commande est sur OFF (pas de sortie de gaz). Retirez la grille et les plaques du générateur d'arôme. Observez l'extrémité de l'allumeur. Vous devriez voir une étincelle sortir de l'allumeur lorsque vous appuyez sur le bouton. Les autres brûleurs fonctionnent-ils? Assurez-vous que l'extrémité de l'allumeur est propre et dépourvue de particules. Vérifiez la pile de l'allumage électronique.
La flamme du brûleur est jaune ou orange, et une odeur de gaz est présente.	Assurez-vous que l'arrivée de gaz n'est pas obstruée. Assurez-vous que le registre est correctement réglé.
Feu doux bien que le bouton soit sur HIGH.	Le flexible à gaz est-il coudé ou tordu? L'alimentation en gaz est-elle adéquate? Si un seul brûleur semble bas, l'orifice ou le brûleur a-t-il besoin d'être nettoyé? Y a-t-il d'autres appareils à gaz à cet endroit qui fonctionnent eux aussi à bas régime? Le registre est-il trop ouvert ou fermé? L'alimentation en gaz ou la pression de gaz est-elle basse?
Le brûleur ne s'allume pas.	Y a-t-il une étincelle au niveau du thermocouple? Pouvez-vous allumer le brûleur avec une allumette?
Le brûleur s'allume, mais la flamme ne tient pas une fois que je relâche le bouton.	Le thermocouple est-il coudé ou tordu à l'écart du brûleur? Réajustez pour plaquer contre le brûleur. Avez-vous appuyé assez longtemps sur le bouton du robinet de sécurité? Maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que le brûleur reste allumé. Vérifiez s'il n'y a pas de points noirs sur l'écran infrarouge.
La rôtissoire ne fonctionne pas.	Le cordon électrique est-il bien inséré dans la prise électrique? Le disjoncteur est-il ouvert ou le fusible grillé?

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 (888) 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. Les numéros de modèle et de série de votre gril se situent sur la plaque d'identification située sous la lèchefrite à l'arrière gauche, à côté du tuyau d'arrivée de gaz.

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.

Garantie

DU GRIL À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR SÉRIES PROFESSIONNELLES GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Les grils à gaz pour l'extérieur et tous leurs composants, sauf indication contraire ci-dessous*, sont garantis 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, au choix, toute pièce défectueuse ou défectueuse durant la période de garantie.

*Les articles 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

Tous les brûleurs, le brûleur infrarouge TruSear™, le brûleur de rôtissoire infrarouge ou la grille en porcelaine qui tombent 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. Une corrosion, des rayures et une décoloration dus à une utilisation et un entretien impropres du produit pour l'extérieur sont exclues de cette garantie.

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Tout composant inox ou grille en porcelaine qui rouille en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale à domicile durant la cinquième année jusqu'à la fin de la vie utile de la grille 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. Les exemples sont, mais sans s'y limiter, 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 libres-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 installation ou d'une utilisation impropre, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un

Garantie

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'autorisant 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, brûleurs de rôtissoire infrarouge, grilles en porcelaine et pièces en inox est limitée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables définies plus haut. Certaines juridictions n'autorisant 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.

