

Guide d'installation Viking



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

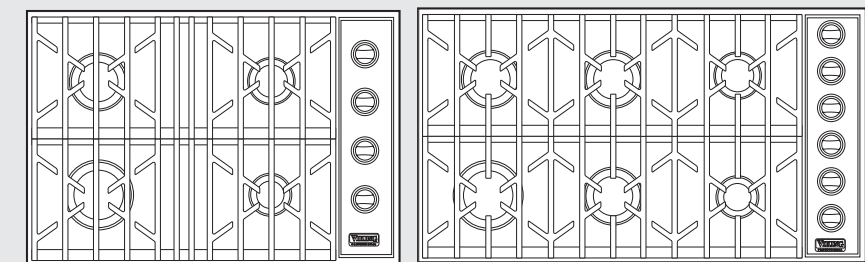
(662) 455-1200

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



Table des matières

Avertissements et consignes de sécurité	3
Dimensions	6
Caractéristiques techniques)	7
Dimensions de découpe	8
Dimensions de découpe (plaque de cuisson VGSU sur four électrique simple)	9
Dimensions de dégagement (proximité aux armoires)	10
Dimensions de dégagement (revêtement en bois/composite)	11
Alimentation en gaz et électricité	12
Informations générales	14
Installation	15
Installation du joint en option	15
Branchement électrique et raccordement au gaz	16
Installation du support	16
Préparatifs de fin	17
Liste de contrôle de performance	17
Service après-vente et enregistrement	18

IMPORTANT – Lisez et suivez ces instructions

- Avant de commencer, lisez entièrement et attentivement ces instructions.
- **NE RETIREZ PAS** les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur le produit; cela pourrait annuler la garantie.
- Respectez tous les codes et décrets locaux et nationaux. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA54.
- L'installateur devra laisser ces instructions au client, qui devra les conserver pour pouvoir les présenter à un inspecteur local ou s'y référer ultérieurement.

L'installation de tout équipement au gaz doit être confiée à un plombier qualifié. Un robinet d'arrêt de gaz manuel doit être installé sur la conduite d'arrivée de gaz, en amont de la plaque de cuisson pour plus de sécurité et de facilité.

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

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

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

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

 **ATTENTION**

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

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

IMPORTANT— Lisez et suivez ces instructions

⚠ DANGER



RISQUE D'INCENDIE/ EXPLOSION

SI LES INFORMATIONS
FIGURANT DANS CE

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

- **NE PAS** ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **NE PAS** ESSAYER D'ALLUMER UN APPAREIL.
 - **NE 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



DANGER CHIMIQUE

S'il n'est pas installé, utilisé
et entretenu conformément
aux instructions du fabricant,

ce produit risque de vous exposer à des substances présentes dans le carburant ou résultant de la combustion du carburant qui peuvent causer un décès ou des blessures graves et qui sont connues pour causer cancer, malformations congénitales ou autre trouble de la reproduction.

Par exemple, le benzène est un produit chimique qui fait partie du gaz qui alimente cet appareil de cuisson. Il se consume dans la flamme en cours de combustion. Toutefois, une exposition à une petite quantité de benzène est possible en cas de fuite de gaz. Le formaldéhyde et la suie sont des produits dérivés d'une combustion incomplète. Des brûleurs correctement réglés avec une flamme bleuâtre plutôt que jaune minimise la combustion incomplète.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

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

IMPORTANT— Lisez et suivez ces instructions

⚠ AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la 70e édition de l'ANSI/NFPA. L'installation doit être effectuée par un électricien qualifié. Cet appareil est équipé d'une fiche de terre à trois lames pour vous protéger contre l'électrocution et elle doit être directement branchée sur une prise de terre en bon état. **NE PAS** couper ou enlever la lame de terre de la fiche.

Pour votre sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Ne couper ou retirer en AUCUN CAS la troisième lame (terre) de la fiche d'alimentation.

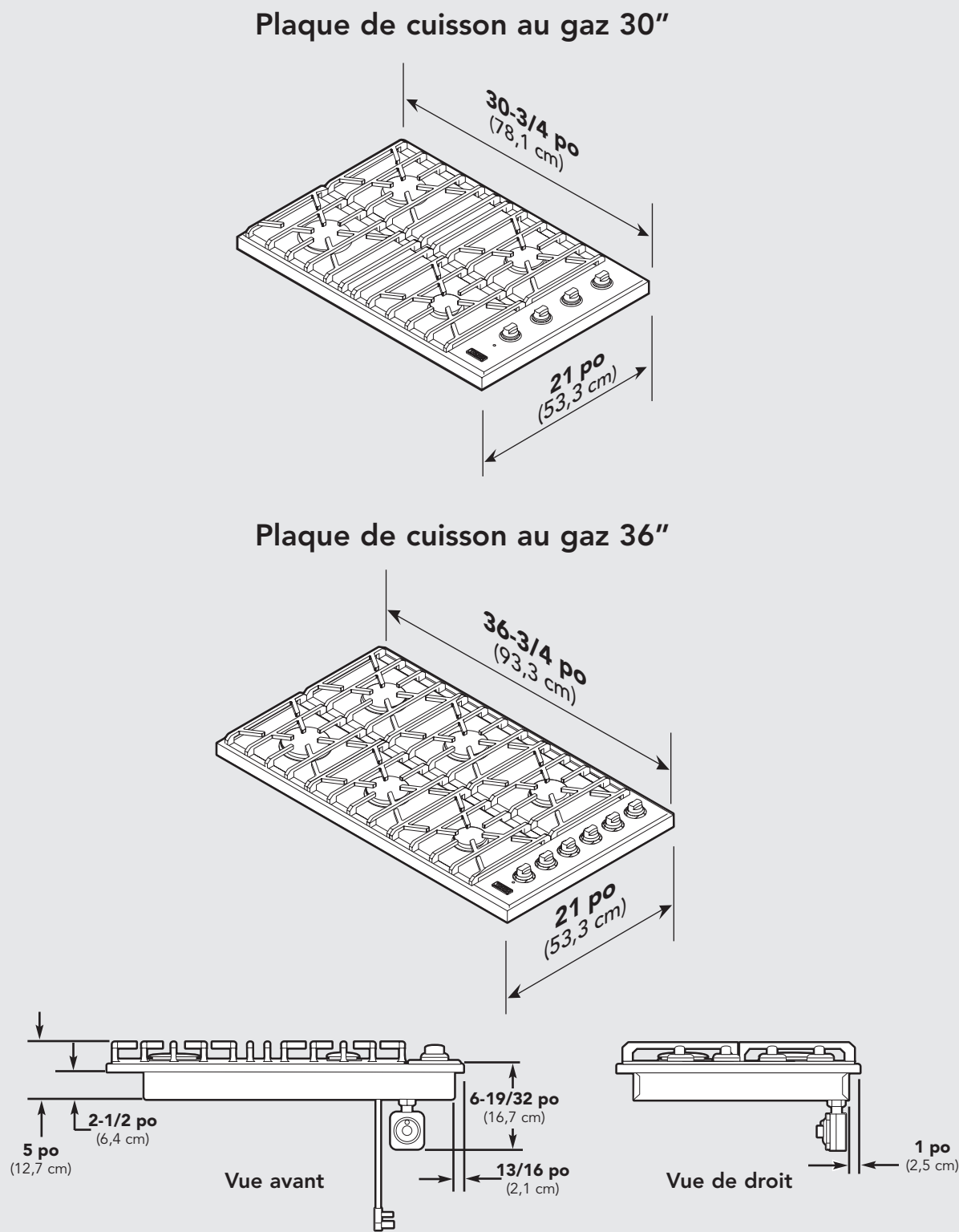
⚠ ATTENTION

Avant de mettre la plaque de cuisson en service, toujours vérifier l'absence de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou par une autre méthode acceptable. **NE PAS** UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉPISTER LES FUITES.

⚠ AVERTISSEMENT

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

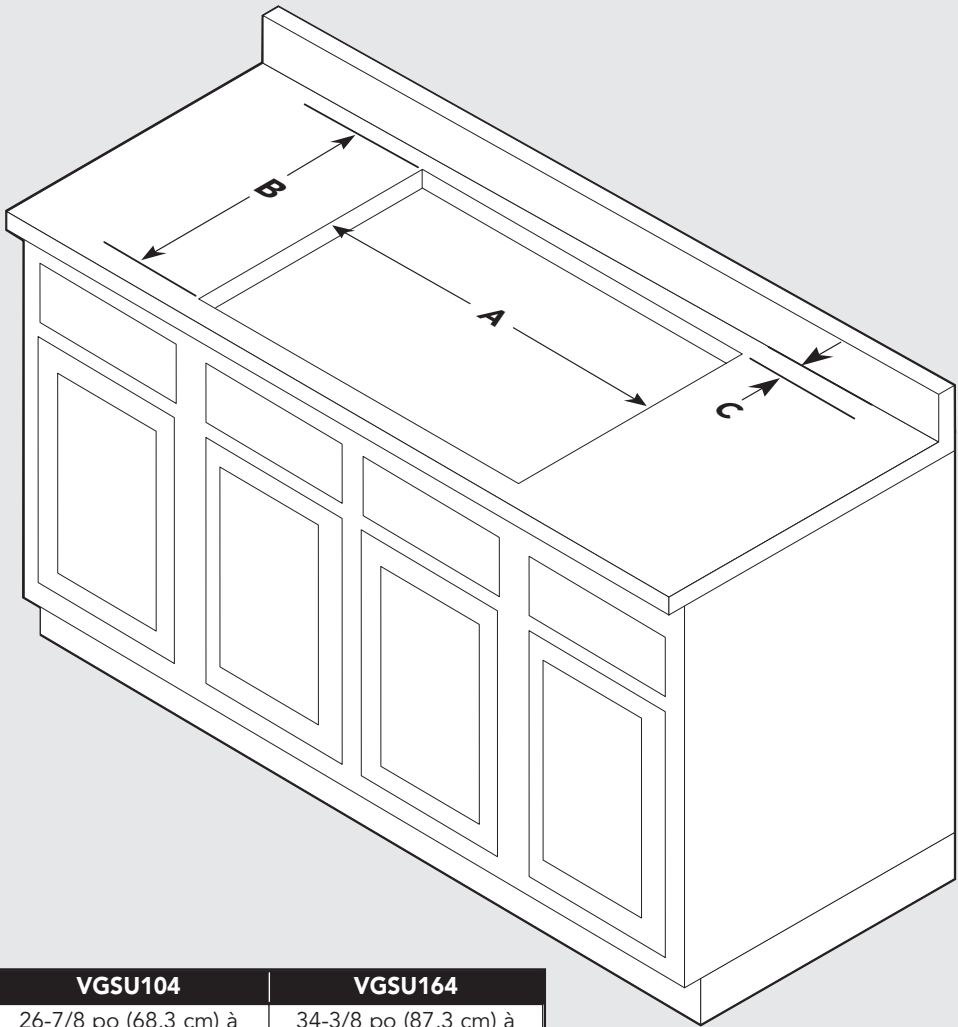
Dimensions



Caractéristiques techniques

Plaques de cuisson au gaz Professional		
Description	VGSU104	VGSU164
Largeur totale	30-3/4 po (78,1 cm)	36-3/4 po (93,3 cm)
Hauteur totale du bas au haut de la grille	5 po (12,7 cm)	
Profondeur totale à partir de l'arrière	21 po (53,3 cm)	
Largeur de découpe	26-7/8 po (68,3 cm) à 29-7/8 po (75,9 cm) max.	34-3/8 po (87,3 cm) à 35-7/8 po (91,1 cm) max.
Hauteur de découpe	2-1/2 po (6,4 cm)	
Profondeur de découpe	18-5/8 po (47,3 cm) à 20-1/8 po (51,1 cm)	
Alimentation en gaz	Pour faire la conversion sur site du gaz naturel ou PL/propane, les injecteurs à orifice et le régulateur doivent être physiquement modifiés. Commandez l'ensemble de conversion NK2VGSU pour faire la conversion au gaz naturel et le LPK3VGSU pour une conversion au PL. Utilisez une conduite de gaz réseau résidentielle standard de 1/2 po (1,3 cm) de diamètre interne.	
Exigences électriques	120 V~/60 Hz; cordon à 3 fils de 4 pi (121,9 cm) avec fiche de terre à trois lames attachée au produit.	
Consommation maximum	2 A	
Valeurs nominales des plaques chauffantes		
Avant gauche	16 000 gaz nat./15 500 PL (BTU) (4,8 gaz nat./4,65 PL (kw))	16 000 gaz nat./15 500 PL (BTU) (4,8 gaz nat./4,65 PL (kw))
Arrière gauche	12 000 gaz nat./11 500 PL (BTU) (3,6 gaz nat./3,45 PL (kw))	12 000 gaz nat./11 500 PL (BTU) (3,6 gaz nat./3,45 PL (kw))
Avant/arrière centre	Sans objet	12 000 gaz nat./11 500 PL (BTU) (3,6 gaz nat./3,45 PL (kw))
Avant droit	6 000 gaz nat./5 500 PL (BTU) (1,8 gaz nat./1,65 PL (kw))	6 000 gaz nat./5 500 PL (BTU) (1,8 gaz nat./1,65 PL (kw))
Arrière droit	8 000 gaz nat./7 500 PL (BTU) (2,4 gaz nat./2,25 PL (kw))	8 000 gaz nat./7 500 PL (BTU) (2,4 gaz nat./2,25 PL (kw))
Poids d'embarquement approximatif	67 lb (30,2 kg)	80 lb. (36,0 kg)

Dimensions de découpe



	VGSU104	VGSU164
A	26-7/8 po (68,3 cm) à 29-7/8 po (75,9 cm)	34-3/8 po (87,3 cm) à 35-7/8 po (91,1 cm)
B	18-5/8 po (47,3 cm) à 20-1/8 po (51,1 cm)	
C	2-1/2 po (6,4 cm)	

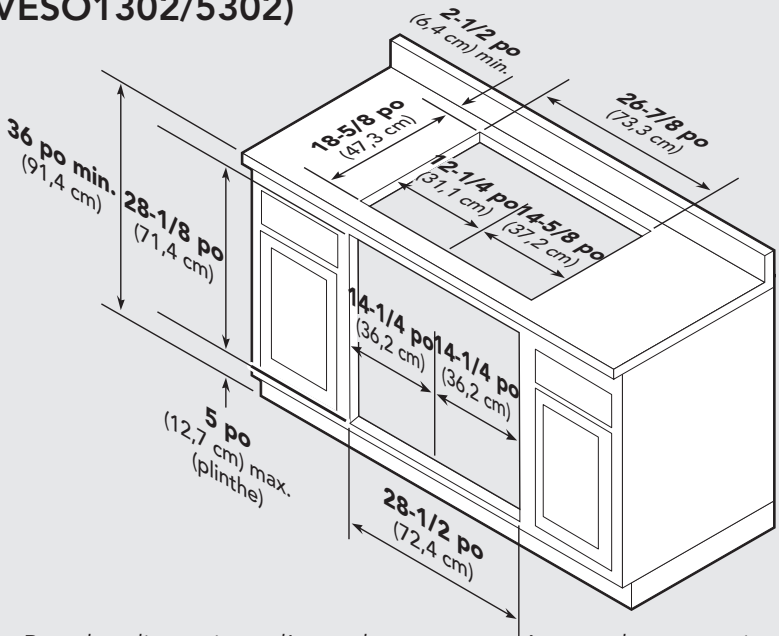
Remarque : Sur la base d’une armoire de 24 po (61 cm) de profondeur avec dossier de 3/4 po (1,9 cm).

Si le plan de travail est moins que 1-1/2” (3,8 cm) épais, un bloc de remplissage devra être utilisé pour le boulon pour pousser contre.

Dimensions de découpe

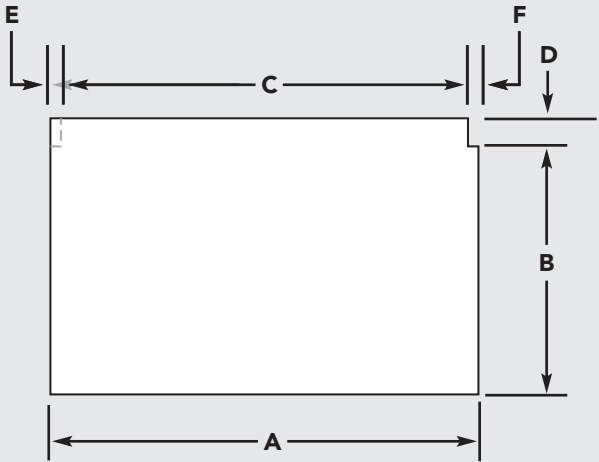
(plaque de cuisson VGSU sur four électrique simple)

Plaque de cuisson 30” W.
(VGSU104) sur four électrique
30” W. (VESO1302/5302)



Remarque : Pour les dimensions d’une plaque encastrée sous le comptoir, reportez-vous aux instructions d’installation.

Dimensions du contre-tirage



	VGSU104	VGSU164
A	28-1/16 po (71,3 cm)	34-1/4 po (87 cm)
B	18-3/4 po (47,6 cm)	18-3/4 po (47,6 cm)
C	27 po (68,6 cm)	33 po (84,0 cm)
D	3 po (7,6 cm)	3 po (7,6 cm)
E	Sans objet	Sans objet
F	1-1/16 po (2,7 cm)	1-1/4 po (3,2 cm)

Remarque : Reportez-vous aux instructions d’installation du contre-tirage.

Dimensions de dégagement

(proximité aux armoires)

Proximité d'installation de l'armoire de côté

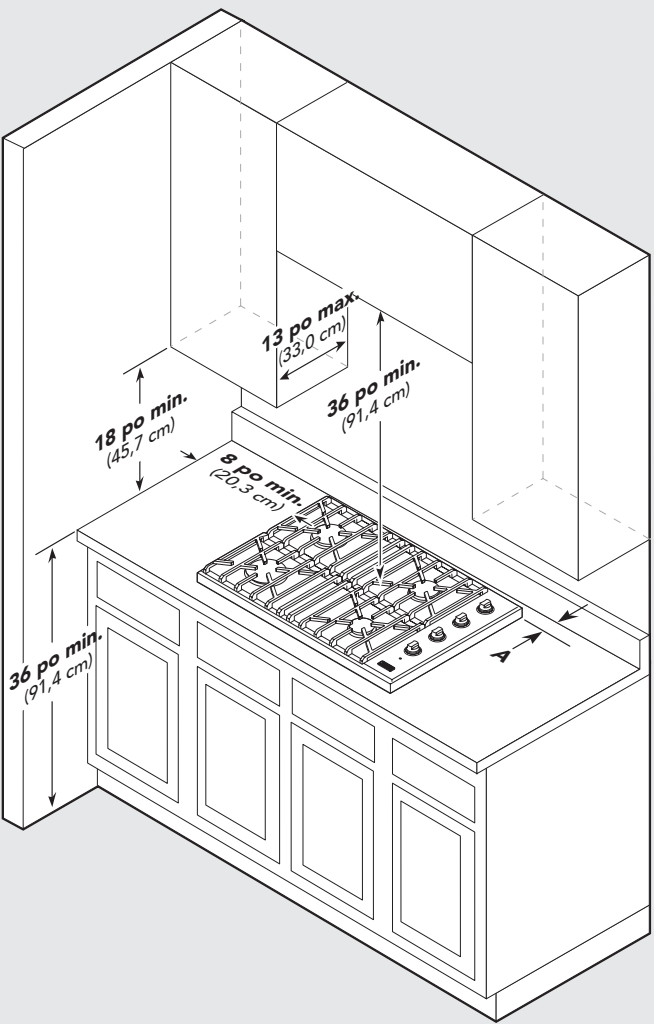
- Les plaques de cuisson peuvent être installées directement sur les armoires existantes.
- En revanche, elles **NE PEUVENT PAS** être installées directement à côté de murs latéraux, d'armoires et d'appareils électroménagers hauts ou d'autres surfaces verticales latérales de plus de 36 po (91,4 cm) de hauteur. Il doit y avoir un dégagement minimum de 8 po (20,3 cm), des côtés des plaques jusqu'à de telles surfaces combustibles au-dessus de la hauteur de comptoir de 36 po (91,4 cm).
- Avec un dégagement latéral de 8 po (20,3 cm) ou moins des surfaces verticales combustibles au-dessus de 36 po (91,4 cm), la profondeur maximum des armoires murales doit être de 13 po (33,0 cm) et les armoires murales à 8 po (20,3 cm) de dégagement latéral ou moins doivent être à 18 po (45,7 cm) au-dessus du comptoir de 36 po (91,4 cm) de hauteur.
- L'armoire au-dessus des plaques de cuisson doit se trouver à 36 po (91,4 cm) minimum sur toute la largeur. Cette exigence de hauteur minimum ne s'applique pas si une hotte aspirante est installée au-dessus de la surface de cuisson.
- Une prise secteur 120 V doit se trouver à 6 po (15,2 cm) environ en dessous de la découpe du comptoir et 12 po (30,5 cm) de la droite de la découpe.

	VGSU	DGSU
A	2-1/2 po (6,4 cm)	2-1/2 po (6,4 cm)

Remarque : Les dimensions indiquées s'utilisent avec des surfaces combustibles, sauf indication contraire.

Dégagements minimums d'une construction combustible adjacente

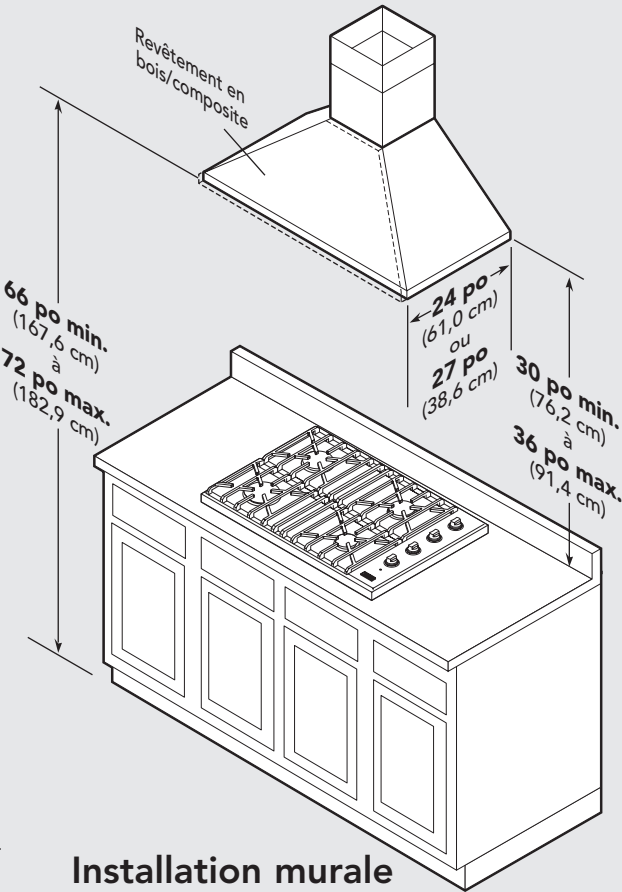
- 36 po (91,4 cm) minimum au-dessus du comptoir
- Côté 8 po (20,3 cm)
- Arrière 2-1/2 po (6,4 cm) min.
- Dégagement latéral de 6 po (15,2 cm). Profondeur d'armoires non supérieure à 13 po (33 cm)
- 18 po (45,7 cm) minimum au-dessus du comptoir
- Les armoires juste au-dessus de l'appareil doivent se trouver à 36 po (91,4 cm) minimum au-dessus des plaques de cuisson



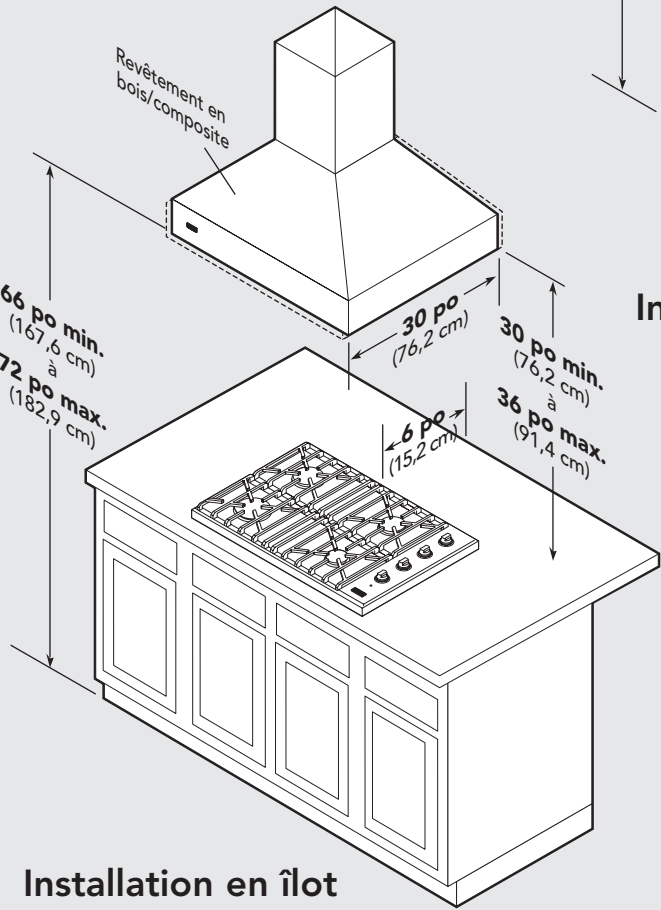
Dimensions de dégagement

(revêtement en bois/composite)

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



Installation murale



Installation en îlot

Alimentation en gaz et électricité

Alimentation électrique

Aucun branchement n'est nécessaire, hormis le branchement de l'appareil sur un circuit 120 V, 60 Hz, 15 A polarisé et mis à la terre. Au minimum, une tension de 102 V c.a. est requise pour le fonctionnement correct des systèmes à allumage au gaz. **N'UTILISEZ PAS** de circuit à disjoncteur de fuite de terre. Ce circuit, toutefois, **DOIT** être mis à la terre et correctement polarisé. L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation 16-3 SPT2.

Remarque : En l'absence d'alimentation électrique ou d'interruption de courant, les brûleurs devront être allumés manuellement.

Raccordement de gaz

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

Ces plaques de cuisson ont été spécialement conçues pour le gaz naturel ou le gaz propane liquide (PL). Elles sont expédiées de l'usine réglées pour une utilisation avec du gaz naturel ou propane (PL). Avant de commencer l'installation, s'assurer que le modèle est compatible avec l'alimentation en gaz prévue.

IMPORTANT : Toute conversion requise doit être effectuée par un plombier qualifié ou votre fournisseur de gaz. L'ensemble de conversion adéquat doit être commandé auprès de votre revendeur ou d'un centre de réparation agréé.

Robinet d'arrêt manuel :

- Le robinet fourni par l'installateur doit être installé dans la conduite de gaz réseau en amont de l'appareil et du détendeur dans le flux gazeux et à un endroit d'où il puisse être rapidement atteint en cas d'urgence.

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

Détendeur :

- Tout équipement de cuisson commercial ultra-robuste doit avoir un détendeur sur la conduite d'arrivée de gaz pour un fonctionnement sûr et efficace, car la pression réseau peut fluctuer en fonction de la demande locale. Le détendeur fourni avec les plaques de cuisson doit être installé en amont de tout raccord de gaz.
- La pression au collecteur doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre – le gaz naturel exige 5 po W.C.P. et le PL/propane exige 10 po W.C.P. La pression dans la conduite d'arrivée de gaz en amont pour le détendeur doit être de 1 po W.C.P. supérieure à celle de la pression au collecteur pour permettre la vérification du détendeur. Le détendeur utilisé sur cette plaque de cuisson peut résister à une pression d'arrivée maximum de 1/2 po PSI (14 po W.C.P.). **Si la pression dans la conduite dépasse cette valeur, un détendeur abaisseur sera obligatoire.**
- L'appareil devra être déconnecté du réseau de gaz durant tout test de pression effectué sur le réseau.

Alimentation en gaz et électricité

Raccordements rigides :

- Le gaz entrant est acheminé par un tuyau d'admission (non fourni) à l'arrière de l'appareil jusqu'au détendeur, puis jusqu'au tuyau du collecteur pour distribution. Le seul raccordement nécessaire est celui du gaz réseau, par le robinet d'arrêt (non fourni) jusqu'à ce tuyau d'arrivée (non fourni) jusqu'au détendeur fourni, mais non raccordé par l'entremise de la plaque de cuisson.

Dans le Massachusetts : Cet appareil doit être installé avec un connecteur au gaz flexible long de 36 po (91,4 cm).

⚠ ATTENTION

Avant de mettre la plaque de cuisson en service, toujours vérifier l'absence de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou par une autre méthode acceptable. **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉPISTER LES FUITES.**

Conversion au PL/propane

Les modèles VGSU et DGSU sont convertibles sur site au PL/propane ou au gaz naturel. Les injecteurs à orifice et le régulateur doivent être remplacés. Sur les modèles VGSU/DGSU, commandez l'ensemble de conversion NKPDC pour faire la conversion au gaz naturel et l'ensemble LPKPDG pour une conversion au PL/propane. Les conversions de gaz doivent être confiées à un technicien qualifié. Pour les conversions, reportez-vous aux instructions fournies avec l'ensemble.

Allumage initial des brûleurs

Toutes les plaques de cuisson sont testées avant de quitter l'usine. Des réglages sur site pourront être nécessaires pour obtenir le mélange correct de gaz et d'air. Une fois la plaque de cuisson raccordée au gaz et branchée sur le réseau électrique, elle devra être réglée par un technicien qualifié. Sinon, contactez votre revendeur pour obtenir le nom du centre de SAV agréé le plus proche. Les conversions de gaz et les réglages initiaux à l'installation ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant. Pour faire la conversion du modèle VGSU au gaz naturel ou PL/propane, les injecteurs à orifice et le régulateur doivent être physiquement modifiés. L'ensemble de conversion adéquat doit être commandé auprès de votre revendeur ou d'un centre de réparation agréé.

Instructions correctes d'allumage et d'arrêt

- Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens anti-horaire sur une position quelconque.
- Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton à la position souhaitée (HI, MED ou LOW).
- Pour arrêter le brûleur, tournez le bouton dans le sens horaire sur OFF.
- En cas de panne, coupez le gaz au robinet d'arrêt manuel fourni par l'installateur.

Informations générales

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être hermétiquement fermées.
- Laissez la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- **N'OBSTRUEZ PAS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute maintenance.

Lors du démontage de la plaque chauffante pour nettoyage et/ou maintenance :

- Coupez l'arrivée de gaz.
- Coupez l'alimentation secteur.
- Déconnectez la conduite de gaz du tuyau d'arrivée.
- Soulevez l'appareil pour l'extraire par la découpe.

Alimentation électrique exigée

Courant domestique mis à la terre normal, 120 V, 60 Hz, 15 A, monophasé. L'installation électrique doit être conforme aux codes locaux et nationaux.

Alimentation en air et ventilation

Pour tout appareil de cuisson de grande capacité, vous devez fournir un moyen d'évacuer les produits de combustion vers l'extérieur du bâtiment. Il est recommandé de placer la plaque de cuisson sous une hotte aspirante électrique avec mise à l'air libre ou une hotte aspirante de recirculation sans mise à l'air libre. Rien ne doit obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

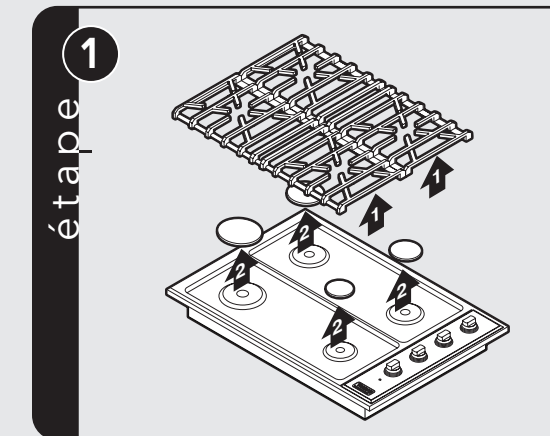
Pression du collecteur de gaz

Gaz naturel – 5 po W.C.P.
PL/propane – 10 po W.C.P.

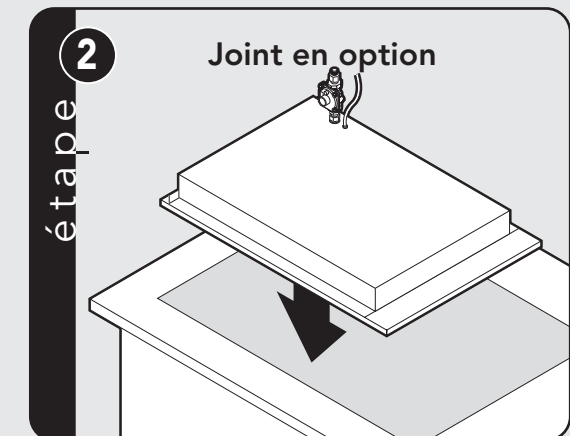
Raccords flexibles

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

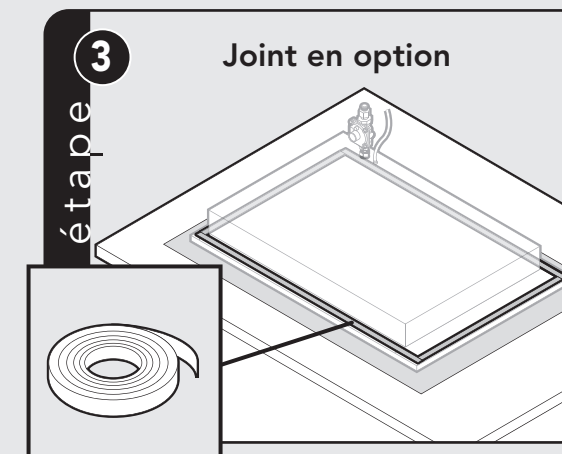
Installation



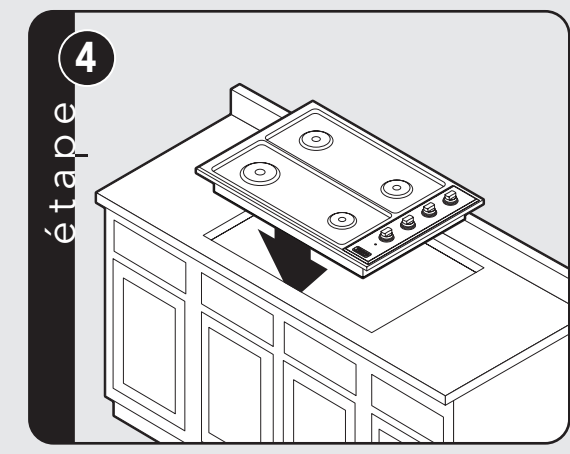
Retirez les grilles et les chapeaux de brûleur.



Retournez la plaque de cuisson et posez-la sur une surface qui ne raye pas. **Remarque** : Assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sur la plaque de cuisson avant de la retourner.



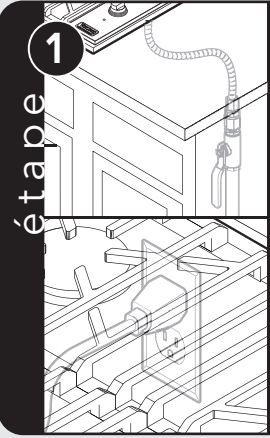
Décollez le film en plastique et appliquez l'agent d'étanchéité tout autour de la bride du brûleur. **IMPORTANT** : Assurez-vous que les angles sont entièrement recouverts, en ne laissant aucun trou d'air.



Retournez la plaque de cuisson et placez-la dans l'ouverture du comptoir.

Branchement électrique et raccordement au gaz

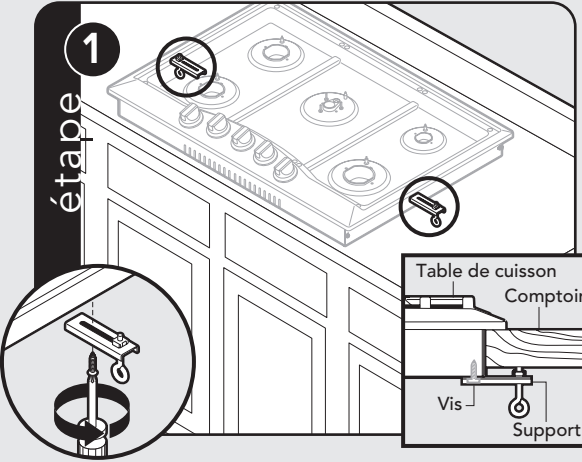
étape 1



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

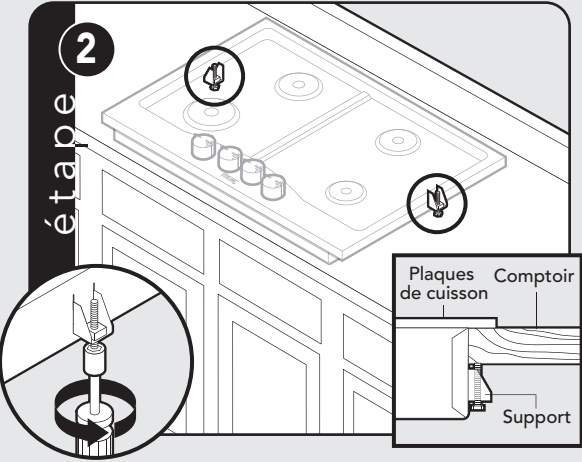
Installation du support VGSU

étape 1



Vissez les supports dans le boîtier des brûleurs à l'aide des vis à tête #10 x 1/2 po (12 mm).

étape 2



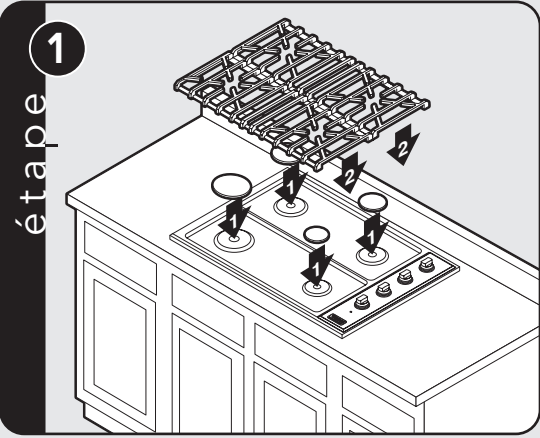
Vissez le boulon à œil dans l'écrou et serrez fermement contre le fond du comptoir.

Table de cuisson
Comptoir
Vis
Support

Plaques de cuisson
Comptoir
Support

Installation finale

étape 1



Remettez les grilles et les chapeaux de brûleur.

Remarque : Le bord court de la grille va vers le centre de l'appareil.

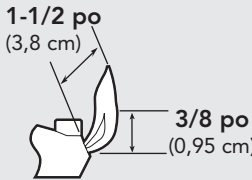
Préparatifs de fin

- Les appareils neufs sont nettoyés à l'usine pour éliminer toute trace visible de souillures, huile, graisse, etc. résiduelle résultant du processus de fabrication. Il est possible que certains composants en inox aient un film de protection en plastique qui devra être décollé. La plaque de cuisson devra être minutieusement lavée à l'eau savonneuse chaude pour éliminer les résidus de film et les poussières et particules résultant de l'installation avant utilisation, puis rincée et essuyée avant la préparation des aliments.
- Tous les composants en inox devront être régulièrement lavés en passant un chiffon imbibé d'eau savonneuse chaude et un nettoyant liquide spécial inox. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs. Si vous devez racler l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper les matières incrustées en appliquant dessus des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une raclette en bois ou nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox. Les rayures sont pratiquement impossibles à éliminer.

Liste de contrôle de performance

Un installateur qualifié doit effectuer les contrôles suivants :

- ☐ Vérifiez l'allumage des brûleurs supérieurs. La flamme basse doit s'allumer au niveau de chaque orifice.



- ☐ En commençant par le brûleur avant gauche, tournez le bouton correspondant sur HI – pour la hauteur de flamme correcte, voir le dessin.
- ☐ Reprenez la procédure pour les autres brûleurs.

Service après-vente et enregistrement

Seules des pièces détachées agréées pourront être utilisées lors d’une maintenance sur l’appareil. Toute la maintenance devra être confiée à un technicien qualifié.

Contactez la Viking Range Corporation, 1-888-VIKING1 (845-4641) pour vous renseigner sur le distributeur de pièces le plus proche ou écrivez à :

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

Plaques de cuisson – Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil se trouvent sous l’appareil.

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d’achat _____

Date d’installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Ces instructions d’installation doivent rester à proximité de l’appareil pour référence ultérieure.