

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



Cuisinières non Encastrées

IMPORTANT : LISEZ ET RESPECTEZ CES INSTRUCTIONS

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

L’installation doit être conforme aux codes et règlements locaux, ou, en l’absence de codes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, ou à la dernière édition.

Au CANADA: L’installation doit être conforme aux codes et règlements d’installation d’appareils au gaz CAN/CGA B149 1&2 et/ou aux règlements locaux. L’installation électrique doit être conforme aux codes Canadiens de l’Électricité CSA C22.1, Partie 1 et ou aux règlements locaux.

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

Cet appareil peut être converti au gaz. Veuillez contacter votre représentant pour obtenir le matériel et les instructions de conversion.

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

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

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**



RISQUE DE BASCULEMENT
Afin de réduire le risque de dégâts matériels ou de blessure, installez le dispositif anti-basculement fourni, conformément aux instructions d’installation figurant dans ce document.

Ce dispositif devra être correctement enclenché pour éviter le basculement de l’appareil.

- Cette cuisinière peut basculer.
- Risque de blessures.
- Installer le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière.
- Voir les instructions d’installation.

**DANGER**



RISQUE D’EXPLOSION/ INCENDIE
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**



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

**DANGER**



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

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

**DANGER**



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

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

**ATTENTION**

**Risque de brûlure**

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

1. Toutes les ouvertures placées derrière l'appareil ou au sol sous l'appareil doivent être bouchées.
2. Eloignez tous les matériaux combustibles, l'essence et autres vapeurs inflammables de l'appareil.
3. Ne gêner pas le flot d'air de combustion et de ventilation.
4. Déconnectez la prise électrique avant de procéder à tout entretien.
5. Lorsque vous voulez déplacer le four pour nettoyage ou entretien, vous devez :
 - A. Coupez le gaz à la vanne principale,
 - B. Déconnecter l'arrivée du courant alternatif,
 - C. Déconnectez la conduite de gaz.
 - D. Déplacez délicatement la cuisinière en la tirant vers vous. **ATTENTION** : La cuisinière est lourde. Faites attention en la déplaçant.
6. Caractéristiques électriques indiquées sur la fiche de spécification. L'installation électrique doit toujours être faite en accord avec les codes nationaux et locaux.

**ATTENTION**

Évitez d'endommager les événements du four. Les événements ne doivent pas être bouchés et doivent laisser l'air circuler pour une performance optimale du four.

7. Pression de la tubulure d'admission du gaz

Gaz Naturel:	5,0 pouces W.C.P.
Gaz liquide/propane:	10,0 pouces W.C.P.
8. Ventilation

Il est recommandé que l'unité soit installée sous une hotte de ventilation motorisée, de taille et capacité suffisante. Si l'unité incorpore un gril au charbon de bois, elle **DOIT** être utilisée en conjonction avec une hotte de ventilation motorisée, de taille et capacité suffisante.
9. Connexions souples:

Si ce appareil doit être installé avec des raccords souples ou à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un raccord souple nationales conformément aux normes nationales.
10. L'utilisation inappropriée de la porte du four (comme une marche, pour s'asseoir ou pour s'appuyer) peut entraîner des blessures.

Pour installer ou déplacer la cuisinière pour des interventions, il faut utiliser un timon rouleur. Ne poussez pas contre un des bords de la cuisinière pour l'insérer ou la sortir de son emplacement. Bien que toutes les pièces métalliques aient été ébarbées à la production, des accidents peuvent survenir si la cuisinière est déplacée brutalement ou violemment. Tirer ou pousser une cuisinière (au lieu d'utiliser un outil de portage) augmente également la possibilité de tordre les axes des pieds ou leurs couplages de connexion internes.

AVERTISSEMENT !!
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

**DANGER**

**RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de mort d'homme, assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre, de manière conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la dernière édition du National Electrical Code (NEC). ANSI/NFPA 70 - dernière édition.

Cette cuisinière doit être électriquement reliée à la terre en conformité avec les normes locales, ou en leur absence avec la dernière édition de la norme électrique américaine ANSI/NFPA70. Cet appareil est équipé d'une fiche secteur à trois broches qui doit être directement enfichée dans une prise secteur correctement reliée à la terre. Ne coupez ou n'enlevez jamais la broche de terre de cette fiche secteur.

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

Pieds

1. Les pieds sont dans le packet en polystyrène placé au-dessus.
2. Les pieds doivent être installés près de l'emplacement final de l'appareil car ils ne sont pas prévus pour un long transport. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la d'environ un pied pour retirer les tampons placés en bas. Maintenez la cuisinière en position surélevée pour permettre le vissement des pieds dans les couplages. Baissez ensuite lentement l'unité pour éviter tout effort inutile des pieds et des composants. Nous recommandons fortement l'utilisation d'une palette ou d'un cric plutôt que de pencher l'appareil.

N.B. : Si vous retirez les pieds et que l'appareil repose sur une surface combustible, la garantie sera annulée.

CARACTÉRISTIQUES DE BASE

Description	Modèles 24 pouces	
Largeur totale	23-7/8 pouces (60,6 cm)	
Hauteur totale	Distance du sol au support de brûleur : Min. 35-7/8 pouce (91,1 cm) to Max. 37-5/8 pouce (95,6 cm) Réglage des pieds 1-3/4pouce (4,5 cm) <u>Dimensions supplémentaires</u> Jusqu'en haut de la grille- Ajouter 1-1/8 pouce (2,9 cm) Jusqu'en haut de la décoration Ajouter 1-1/4 pouce (3,2 cm) Jusqu'en haut de la protection Ajouter 6 pouces (15,2 cm) arrière de 6 pouces- Jusqu'en haut de l'étagère- Ajouter 23-1/2 pouces (59,7 cm)	
Profondeur totale	Jusqu'au bout du panneau latéral- 24-5/16 pouces (61,8 cm) Jusqu'au bout du panneau de contrôle- 26-1/4 pouces (66,7 cm) Jusqu'aux boutons- 27-3/4 pouces (70,5 cm)	
Caractéristiques électriques	120 V alt./60 Hz ; fil de 4 pieds (121,9 cm) à d'une prise trois	
Besoins en gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part). Compatible avec conduite de gaz domestique standard de diamètre interne 1,3 cm (1/2 po).	
Consommation électrique maximum/Puissance maximum	4B G Q K	4,3 A 11,5 A 4,3 A 4,3 A
Caractéristiques des brûleurs	15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU PROPANE 4,4 kW / 4,0 kW	
Caractéristiques de plaque chauffante	Deux fois 15,000 BTU Nat./13,500 BTU PROPANE 4,4 kW ou 4,0 kW	
Spécification des brûleurs de gril (si applicable)	Deux fois 18 000 BTU (gaz naturel) ou 16 000 BTU (gaz propane) (2 fois 5,3 ou 4,7 kW)	
Caractéristiques du Réchaud brûleur (wok)	27,500 BTU Nat./PROPANE (8,1 kW)	
Spécification de chauffage par voûte	15 000 BTU (gaz naturel) ou 13 500 BTU (gaz propane) (4,4 kW ou 4,0 kW)	
Caractéristiques du four	30,000 BTU NAT/PROPANE 8,8 kW	
Largeur intérieure du four	18 pouces (45,7 cm)	
Hauteur intérieure du four	16-1/8 pouces (41,0 cm)	
Profondeur intérieure du four	17-5/8 pouces (44,8 cm)	
Volume intérieur du four	3,0 pieds cube	
Poids net approximatif	395 livres (177,8 kg)	

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

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

* N'utilisez la cuisinière qu'avec les pieds livrés par l'usine.

CARACTÉRISTIQUES DE BASE

Description	Modèles 30 pouces	Modèles 36 pouces		
Largeur totale	29-7/8 pouces (75,9 cm)	35-7/8 pouces (91,1 cm)		
Hauteur totale	<u>Modèles de 24 pouces de profondeur</u> <u>Modèles de 27 pouces de profondeur</u>			
	Distance du sol au support de brûleur :			
	Min.	35-7/8 pouce (91,1 cm) to	Min.	36-1/8 pouce (91,8 cm)
	Max.	37-5/8 pouce (95,6 cm)	Max	39-1/8 pouce (99,4 cm)
	Réglage des pieds 1-3/4 pouce (4,5 cm)		Réglage des pieds 3 pouces (7,6 cm)	
	<u>Dimensions supplémentaires</u>			
	Jusqu'en haut de la grille-	Ajouter 1-1/8 pouce (2,9 cm)		
	Jusqu'en haut de la décoration	Ajouter 1-1/4 pouce (3,2 cm)		
	Jusqu'en haut de la protection	Ajouter 6 pouces (15,2 cm)		
	arrière de 6 pouces-			
Jusqu'en haut de la protection	Ajouter 10 pouces (25,4 cm)			
arrière de 10 pouces-				
Jusqu'à haut de l'étagère-	Ajouter 23-1/2 pouces (59,7 cm)			
Profondeur totale	<u>Modèles 24 pouces profondeur</u>		<u>Modèles 27 pouces</u>	
	Jusqu'au bout du panneau latéral-	24-15/16 pouces (63,3 cm)	27 pouces (68,6 cm)	
	Jusqu'au bout du panneau de contrôle-	24-7/8 pouces (70,8 cm)	28-3/4 pouces (73,0 cm)	
	Jusqu'aux boutons-	28-3/8 pouces (72,0 cm)	30-3/8 pouces (77,2 cm)	
Caractéristiques électriques	120 V alt./60 Hz ; fil de 4 pieds (121,9 cm) à d'une prise trois			
Besoins en gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part). Compatible avec conduite de gaz domestique standard de diamètre interne 1,3 cm (1/2 po).			
Consommation électrique maximum/Puissance maximum	1,0 A	6B -	8,5 A	
		4G -	11,8 A	
		4Q -	8,5 A	
Caractéristiques des brûleurs	15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU PROPANE 4,4 kW / 4,0 kW			
Caractéristiques de la plaque chauffante	Néant	15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU PROPANE 4,4 kW / 3,7 kW		
Caractéristiques du grill	Néant	18,000 BTU Nat./16,000 BTU PROPANE 5,3 kW / 4,7 kW		
Caractéristiques du chauffage par la voûte	18,000 BTU Nat./16,000 BTU PROPANE 5,3 kW / 4,7 kW			
Caractéristiques du four	30,000 BTU NAT/PROPANE 8,8 kW	(2) 15,000 BTU NAT/PROPANE (2) 4,9 kW		
Largeur intérieure du four	24 pouces (61,0 cm)	30-1/8 pouces (76,5 cm)		
Hauteur intérieure du four	16-1/8 pouces (41,0 cm)	Modèle 24 pouces profondeur 16-1/8 pouces (41,0 cm) Modèle 27 pouces profondeur 14-1/8 pouces (35,9 cm)		
Profondeur intérieure du four	17-5/8 pouces (44,8 cm)	Modèle 24 pouces profondeur 17-5/8 pouces (44,8 cm) Modèle 27 pouces profondeur 19-1/4 pouces (48,9 cm)		
Volume intérieur du four	4,0 pieds cube	Modèle 24 pouces profondeur: 5,0 pieds cube Modèle 27 pouces profondeur: 4,7 pieds cube		
Poids net approximatif	395 livres (173,3 kg)	6B - 447 livres (201,2 kg) 4Q - 457 lb. (205,7 kg) 4G - 452 lb. (203,4 kg)		

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

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

* N'utilisez la cuisinière qu'avec les pieds livrés par l'usine.

CARACTÉRISTIQUES DE BASE

Description	Modèles 48 pouces		Modèles 60 pouces	
Largeur totale	47-7/8 pouces (121,6cm)		59-1/2 pouces (151,1 cm)	
Hauteur totale	<u>Modèles de 24 pouces de profondeur</u>		<u>Modèles de 27 pouces de profondeur</u>	
	Distance du sol au support de brûleur :			
	Min.	35-7/8 pouces (91,1 cm)	Min.	36-1/8 pouces (91,8 cm)
	Max.	37-5/8 pouces (95,6 cm)	Max	39-1/8 pouces (99,4 cm)
	Réglage des pieds 1-3/4 pouce (4,5 cm)		Réglage des pieds 3 pouces (7,6 cm)	
	<u>Dimensions supplémentaires</u>			
	Jusqu'en haut de la grille-	Ajouter 1-1/8 pouce (2,9 cm)		
	Jusqu'en haut de la décoration-	Ajouter 1-1/4 pouce (3,2 cm)		
	Jusqu'en haut de la protection arrière de 6 pouces-	Ajouter 6 pouces (15,2 cm)		
	Jusqu'en haut de la protection arrière de 10 pouces-	Ajouter 10 pouces (25,4 cm)		
Jusqu'en haut de l'étagère-	Ajouter 23-1/2 pouces (59,7 cm)			
Profondeur totale	<u>Modèles 24 pouces D</u>		<u>Modèles 27 pouces D</u>	
	Jusqu'au bout du panneau latéral-	24-15/16 pouces (63,3 cm)	27 pouces (68,6 cm)	
	Jusqu'au bout du panneau de contrôle-	27-7/8 pouces (70,8 cm)	28-3/4 pouces (73,0 cm)	
	Jusqu'aux boutons-	28-3/8 pouces (72,0 cm)	30-3/8 pouces (77,2 cm)	
Caractéristiques électriques	120 V alt./60 Hz ; fil de 4 pieds (121,9 cm) à d'une prise trois fiches			
Besoins en gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part).			
Consommation électrique maximum/Puissance maximum	6G - 16,0 A	4Q - 12,4 A	6G - 23,6 A/5430 W	
	6Q - 12,4 A	4G - 19,6A	6GQ - 20,0 A/4600 W	
	4GQ - 16,0 A			
Caractéristiques des brûleurs	15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU PROPANE 4,9 kW / 4,4 kW			
Caractéristiques de la plaque chauffante	<u>12 pouces / 18 pouces de large</u>		<u>24 pouces de large</u>	
	15,000 BTU Nat. (4,9 kW) / 13,5000 BTU Propane (43,7 kW)		Deux fois 15 000 BTU (gaz naturel) ou 12 500 BTU (gaz LP) (2 fois 4,4 ou 3,7 kW)	
Caractéristiques du grill infrarouge	12 pouces - 1@ 18,000 BTU Nat./16,000 BTU LP (5,3 kW / 4,7 kW) 24 pouces - 2@13,000 BTU Nat./LP (3,9 kW)			
Caractéristiques du chauffage par la voûte	18,000 BTU Nat./16,000 BTU PROPANE 5,3 kW / 4,7 kW			
Caractéristiques du four	Droite : (2) 15,000 BTU NAT/PROPANE (4,4 kW) Gauche : 15,000 BTU NAT/PROPANE (4,4 kW)		(2) 15,000 BTU NAT/PROPANE (4,4 kW) 15,000 BTU NAT/PROPANE (4,4 kW)	
Largeur intérieure du four	Droite : 24-1/8 pouces (61,3 cm) Gauche : 13-3/8 pouces (34,0 cm)		Les deux : 24-1/8 pouces (61,3 cm)	
Hauteur intérieure du four	<u>Modèles 24 pouces profondeur</u>			
	Les deux - 16-1/8 pouces (41,0 cm)			
	<u>Modèles 27 pouces</u>		<u>Modèle 27 pouces</u>	
Profondeur intérieure du four	Both - 14-1/8 pouces (35,9 cm)		Les deux : 14-1/8 pouces (35,9 cm)	
	<u>Modèles 24 pouces profondeur</u>			
	Droite : 17-5/8 pouces (44,8 cm) Gauche : 18-3/4 pouces (47,6 cm)			
	<u>Modèles 27 pouces profondeur</u>		<u>Modèle 27 pouces profondeur</u>	
	Droite : - 19-1/4 pouces (48,9 cm) Gauche : 21-1/4 pouces (54,0 cm)		Les deux : 19-1/4 pouces (48,9 cm)	
Volume intérieur du four	<u>Modèles 24 pouces profondeur</u>			
	Droite : 4,0 pieds cube Gauche : 2,3 pieds cube			
	<u>Modèles 27 pouces profondeur</u>		<u>Modèle 27 pouces profondeur</u>	
	Droite : 3,8 pieds cube Gauche : 2,3 pieds cube		Les deux : 3,8 pieds cube	
Poids net approximatif	6G - 591 livres (266,0 kg) 4Q - 586 livres (263,7 kg)		6G - 762 livres (342,9 kg)	
	6Q 586 livres (263,7 kg) 4G - 596 livres (268,5 kg)		6GQ - 757 livres (340,7 kg)	
	4GQ - 596 livres (268,5 kg)			

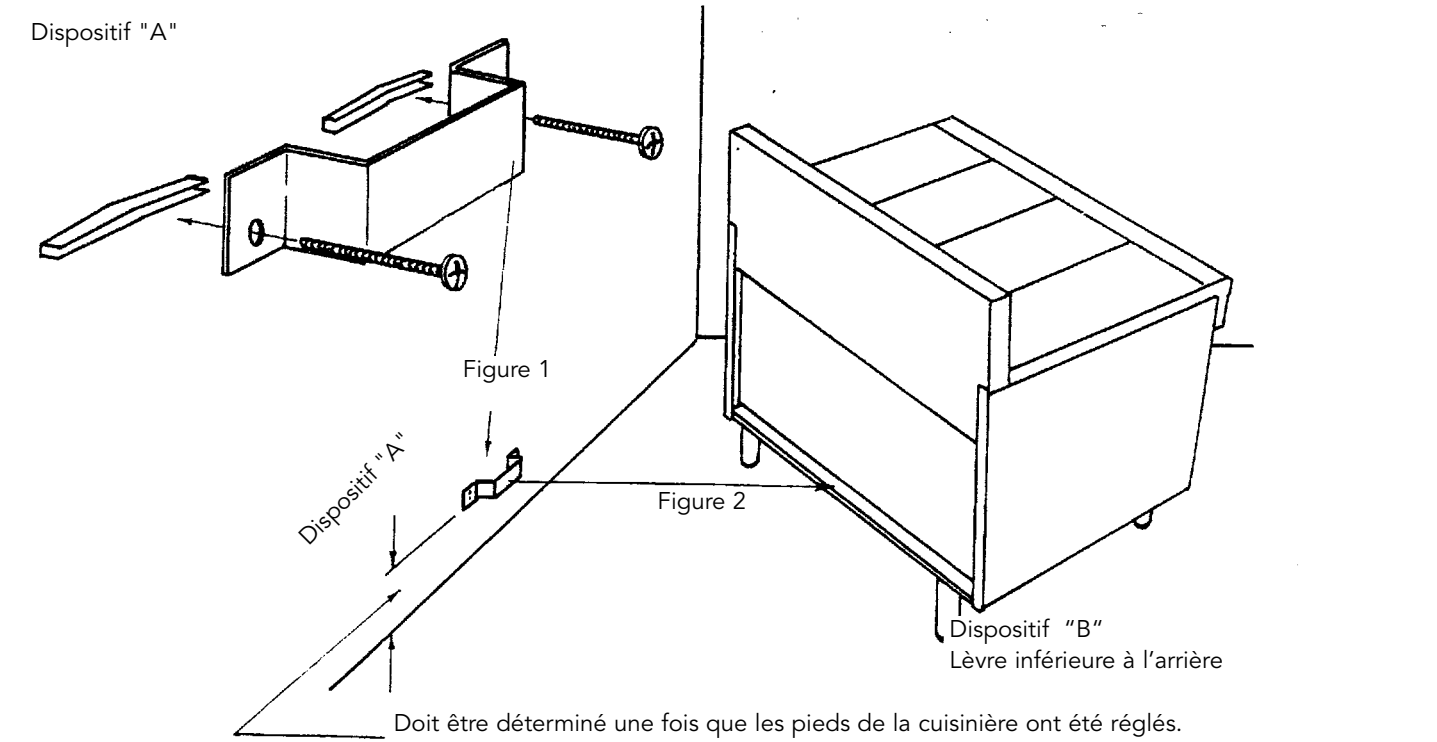
(Référez-vous au bas de la page 3 pour les distances minimum par rapport aux surfaces combustibles adjacentes)

ACCESSOIRES ARRIÈRE

Les instructions de montage et d'installation sont emballées avec les accessoires arrière.

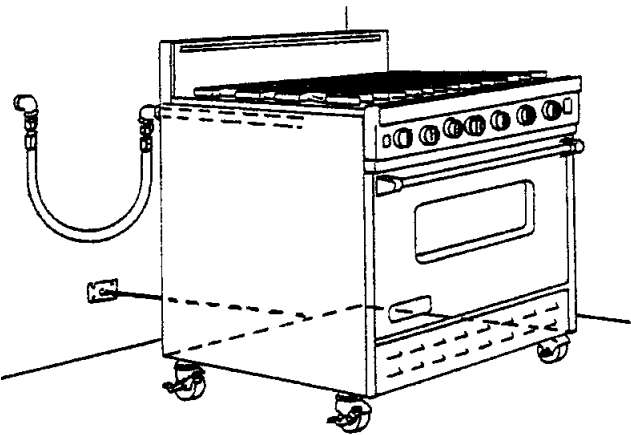
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

1. Le dispositif anti-basculement doit être installé sur le mur arrière comme indiqué. La position exacte du dispositif sur le mur par rapport au sol doit être déterminée une fois que les pieds ont été réglés à la hauteur indiquée dans les instructions d'installation et que la cuisinière a été mise à niveau.
2. Mesurez à partir du sol jusqu'au bas de l'ouverture prévue pour le dispositif au dos de la cuisinière.
3. Placez le dispositif sur le mur à la même distance plus 1/16 pouce (0,16 cm) de jeu et fixez-le bien avec les boulons à bascule.
4. Glissez la cuisinière en place. Vérifiez que la lèvre inférieure à l'arrière de la cuisinière se glisse bien sous le dispositif fixé sur le mur.



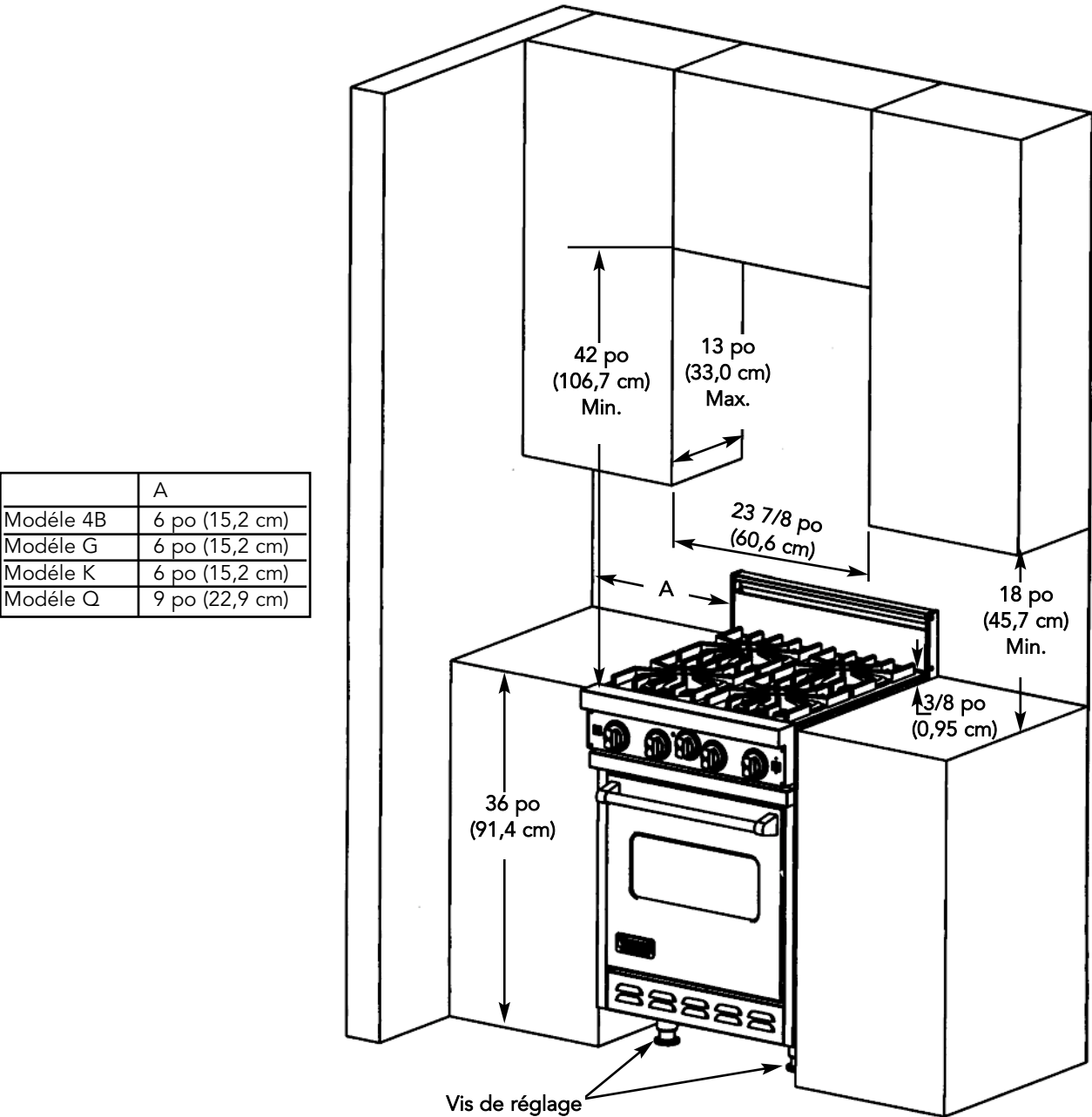
CUISINIÈRES ÉQUIPÉES DE ROULETTES

1. Vous devez fournir une limite mécanique aux mouvements de la cuisinière autre que les connecteurs classiques ou rapides. Ce système de restrainte doit être inspecté au cours des procédures d'entretien et de sécurité. Le câble de restrainte doit être connecté en permanence lorsque la cuisinière est utilisée.
2. Lorsque vous utilisez des connecteurs rapides et/ou des roulettes, le câble de restrainte doit être fixé au mur et à l'arrière de la cuisinière.
3. Si vous devez déconnecter la restrainte, assurez-vous de la reconnecter dès que l'appareil est remis à sa place.



INSTALLATION À PROXIMITÉ DE PLACARDS
(MODÈLES 24 PO)

- 1. Cette cuisinière peut être installée directement à côté de placard à base surélevée de 36 pouces (91,4 cm). **IMPORTANT** : Le support de la grille supérieure DOIT être à 3/8 pouce (0,95 cm) au-dessus de la surface supérieure du placard. Ceci peut être accompli en soulevant l'unité grâce aux vis de réglage des pieds.
- 2. La cuisinière NE DOIT PAS être installée directement contre un mur latéral, un placard haut, un appareil haut ou autre surface verticale plus grande que 36 pouces (91,4 cm). La distance minimum entre la cuisinière et toute surface verticale combustible de plus de 36 pouces (91,4 cm) doit être d'au moins 6 pouces (15,2 cm) (4B, G, Réchaud Brûleur modèles) ou 9 pouces (22,9 cm) (Q modele).
- 3. A l'intérieur de ces de distance par rapport aux surfaces combustibles verticales au-dessus de 36 pouces (91,4 cm) de haut, la profondeur maximum des placards est de 13 pouces (33,0 cm) et ces placards doivent être à au moins 18 pouces (45,7 cm) au-dessus du haut de la cuisinière qui est placé .
- 4. Les placards situés juste au-dessus de la 24" W. cuisinière doivent être à au mois 42 pouces (106,7 cm) au-dessus de la surface de celle-ci sur toute la largeur. Le minimum de hauteur ne s'applique pas si une hotte de cuisine est montée audessus de la surface de cuisson.



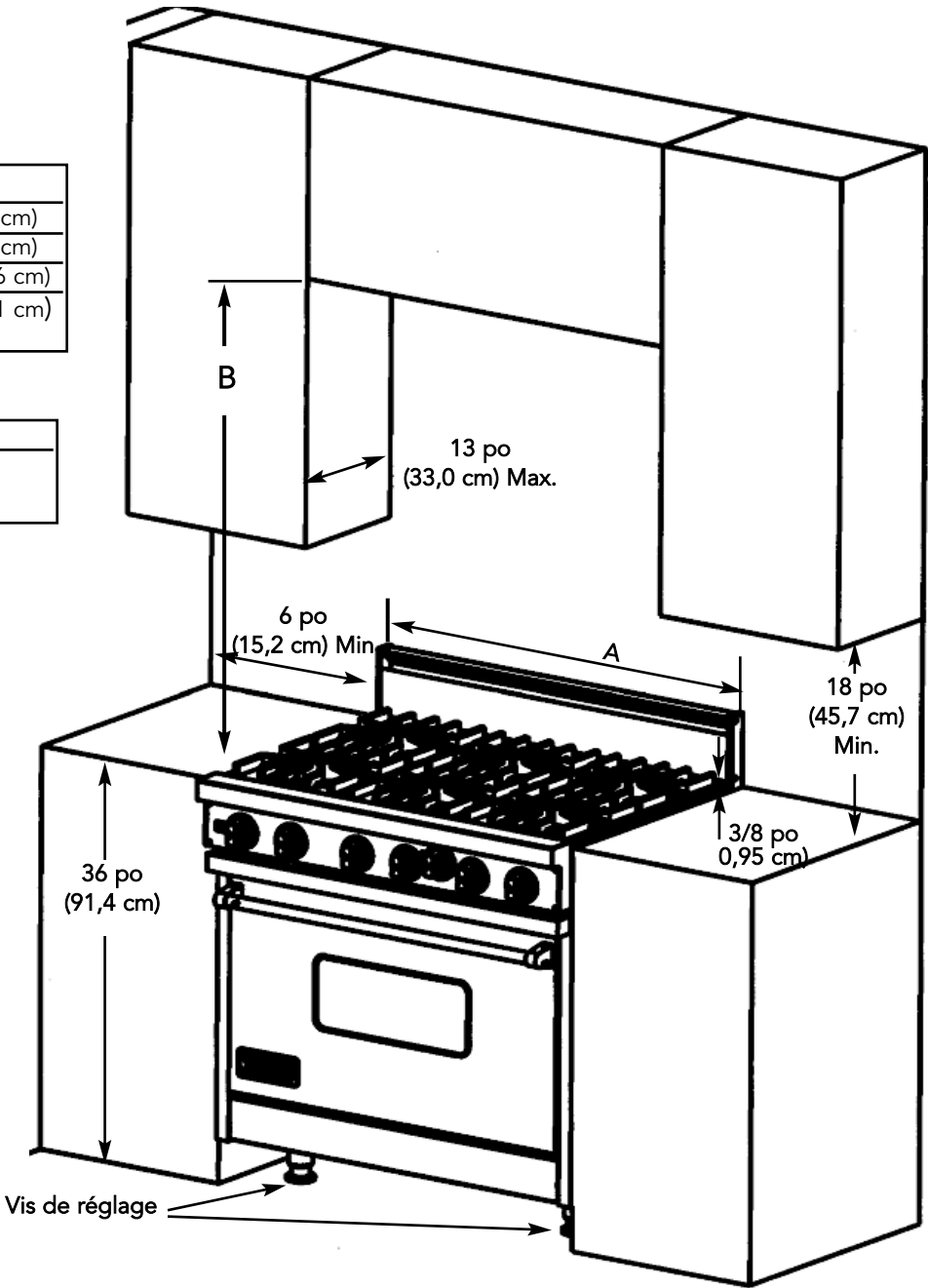
	A
Modèle 4B	6 po (15,2 cm)
Modèle G	6 po (15,2 cm)
Modèle K	6 po (15,2 cm)
Modèle Q	9 po (22,9 cm)

INSTALLATION À PROXIMITÉ DE PLACARDS
(MODÈLES DE 30, 36, 48, 60 PO)

- 1. Cette cuisinière peut être installée directement à côté de placard à base surélevée de 36 pouces (91,4 cm). **IMPORTANT** : Le support de la grille supérieure DOIT être à 3/8 pouce (0,95 cm) au-dessus de la surface supérieure du placard. Ceci peut être accompli en soulevant l'unité grâce aux vis de réglage des pieds.
- 2. La cuisinière NE DOIT PAS être installée directement contre un mur latéral, un placard haut, un appareil haut ou autre surface verticale plus grande que 36 pouces (91,4 cm). La distance minimum entre la cuisinière et toute surface verticale combustible de plus de 36 pouces (91,4 cm) doit être d'au moins 6 pouces (15,2 cm).
- 3. A l'intérieur de ces 6 pouces (15,2 cm) de distance par rapport aux surfaces combustibles verticales au-dessus de 36 pouces (91,4 cm) de haut, la profondeur maximum des placards est de 13 pouces (33,0 cm) et ces placards doivent être à au moins 18 pouces (45,7 cm) au-dessus du haut de la cuisinière qui est placé à 36 pouces (91,4 cm).
- 4. Les placards situés juste au-dessus de la 30 po W., 36 po W., 48 po W., et 60 po W. cuisinière doivent être à au mois 36 pouces (91,4 cm) brûleurs de ouvert et 42 pouces (106,7 cm) brûleurs etanches au-dessus de la surface de celle-ci sur toute la largeur. Le minimum de hauteur ne s'applique pas si une hotte de cuisine est montée audessus de la surface de cuisson.

	Dim. A
Modèles 30 po	29 7/8 pouces (75,9 cm)
Modèles 36 po	35 7/8 pouces (91,1 cm)
Modèles 48 po	47 7/8 pouces (121,6 cm)
Modèles 60 po	59 1/2 pouces (151,1 cm)

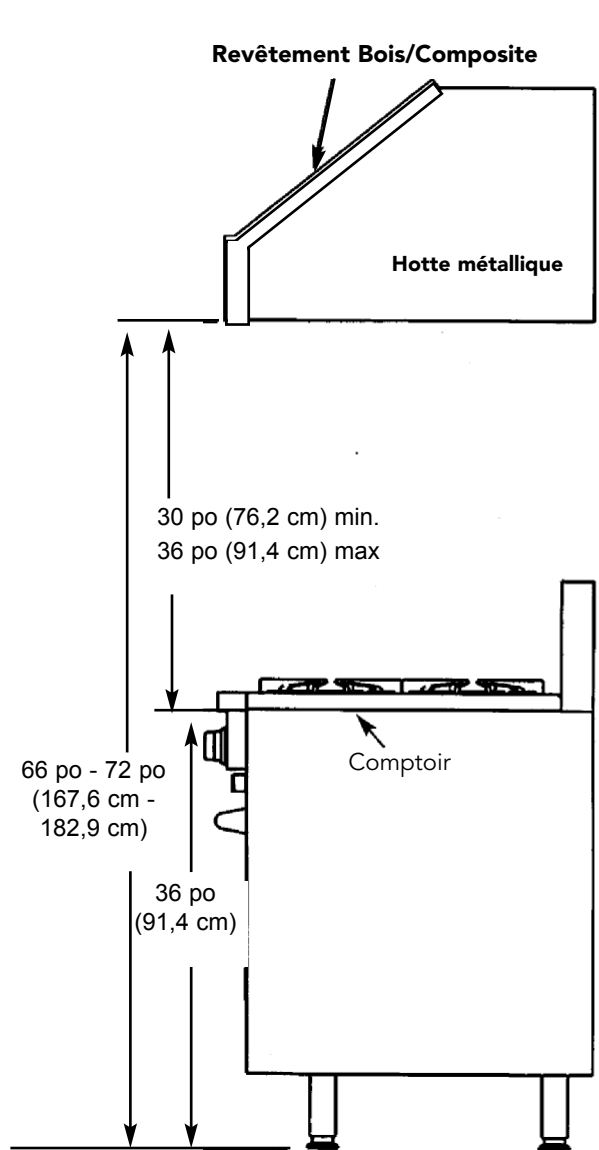
	Dim. B (minimum)
Brûleurs apparents	36 po (91,4 cm)
Brûleurs scellés	42 po (106,7 cm)



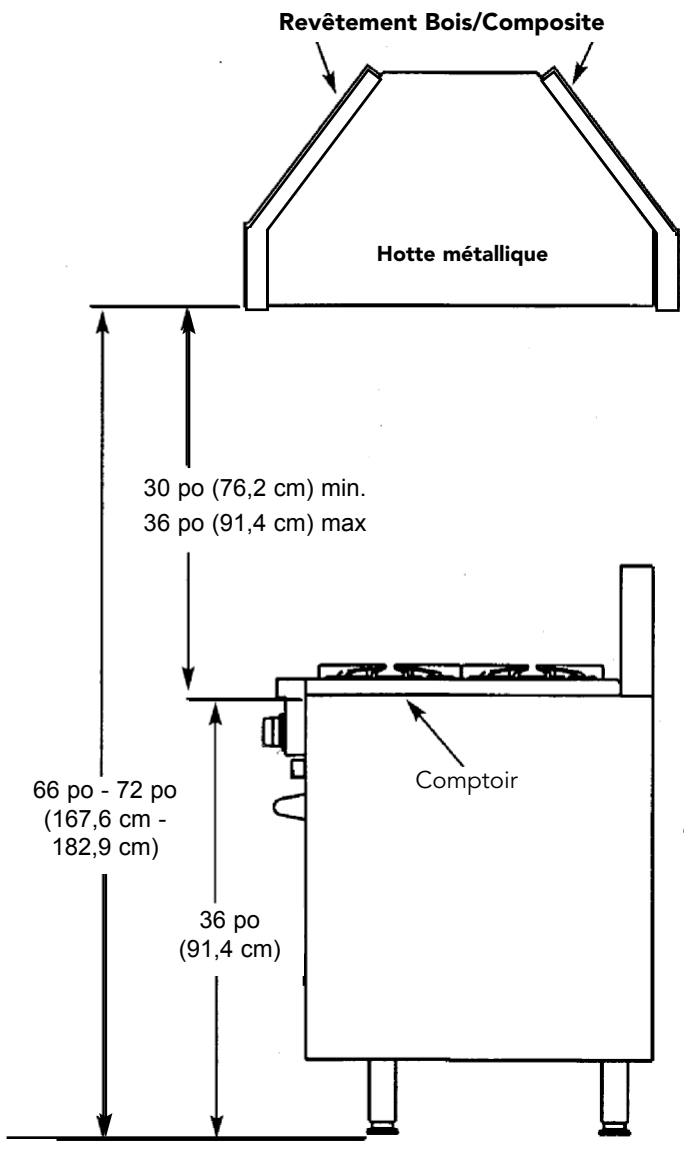
INSTALLATION DE REVÊTEMENT BOIS/COMPOSITE
(Installation de système de ventilation encastré sur mesure)

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

FIXATION MURALE



INSTALLATION AU-DESSUS D'UN ILOT

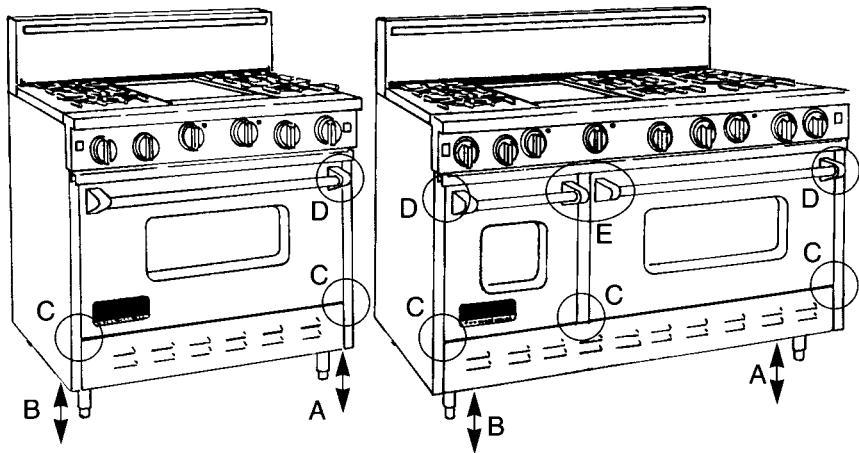


IMPORTANT : MISE À NIVEAU/RÉGLAGE/ALIGNEMENT

La mise à niveau précise de la cuisinière est critique non seulement à ses performances mais également au bon fonctionnement des portes et à l'alignement des plaques d'égouttement. Suivez précisément la procédure ci-dessous pour garantir le bon fonctionnement et l'aspect de la cuisinière. **La mauvaise mise à niveau de la cuisinière, aussi faible soit elle, contribue au mauvais alignement des portes.**

1. Si le sol est lisse et bien horizontal, mettez l'unité à niveau avec les vis de réglage des pieds. Réglez le coin le plus haut de la cuisinière de manière à ce qu'il soit à 3/8 pouce (0,95 cm) au-dessus du comptoir et mettez ensuite les quatre autres coins au niveau.
2. Si le sol est inégal ou clairement penché, mettez l'unité à niveau avec des cales métalliques car le réglage nécessaire sera probablement supérieur au pas de vis disponible dans les pieds.
3. Vous devez mettre la cuisinière le plus à niveau possible pour que les portes du four fonctionnent correctement. Le corps de la cuisinière n'est pas muni d'un cadre rigide qui puisse lui permettre de conserver sa forme. Le cadre non rigide permet à la cuisinière de se déformer sur les sols ou les placards non horizontaux. Le réglage des vis des pieds déplace systématiquement le bâti de la cuisinière. Si vous augmentez la hauteur du pied avant droit de la cuisinière, le coin avant droit de celle-ci monte, ce qui déplace le haut de la porte vers la gauche. Si vous diminuez la hauteur du pied avant droit de la cuisinière, le haut de la porte se déplace vers la droite. La vis du pied avant gauche donne l'effet inverse. Augmentez la hauteur du pied avant gauche pour déplacer le haut de la porte vers la gauche. Les vis des pieds arrière ont également une influence sur l'alignement de la porte.
4. Une fois que la cuisinière a été correctement mise à niveau, la poignée du plateau d'égouttement peut être alignée en desserrant les vis et en ajustant la poignée horizontalement dans les limites imposées par les trous ovales.
5. Vous devez placer un niveau sur le dessus de l'unité et vérifier le niveau latéralement et transversalement. Si l'unité n'est pas correctement à niveau, la combustion des brûleurs risque d'être erratique, les pâtes liquides ou fluides cuiront avec une pente et l'unité risque de ne pas fonctionner correctement.

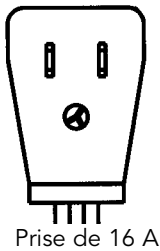
- A. Côté droit
Avant/arrière
Pieds réglables
- B. Côté gauche
avant/arrière
Pieds réglables



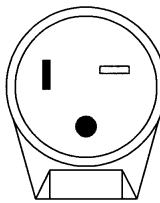
- A. Côté droit
Avant/arrière
Pieds réglables
- B. Côté gauche
avant/arrière
Pieds réglables
- C. Gonds de la porte
- D. Espace entre le bord de la porte et le panneau latéral
- E. Espace central

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Les appareils de 24, 30, 36 et 48 po sont équipés d'une prise trois fiches 16 A, 120 V/60 Hz. 60 pouce appareil est équipé d'une prise trois fiches 20 A, Nema 5-20p. Pour que le système d'allumage fonctionne normalement, il faut une alimentation minimale de 102 VCA. Ce circuit doit être mis à la terre et polarisé correctement. Les unités sont équipées d'un cordon secteur 16-3SJT, et si une rallonge est nécessaire elle doit faire au moins ce calibre. **N. B. :** En cas de panne d'électricité complète ou intermittente, le four, la plaque chauffante et le grill ne fonctionnent pas du tout. Les brûleurs et le grill doivent être allumés manuellement.



Prise de 16 A



Prise Nema 5 - 20 p, de 20 A

AVERTISSEMENT !

Instructions de mise à la terre électrique

Cet appareil est équipé d'une prise trois fiches avec mise à la terre pour votre protection contre les dangers d'électrocution et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Vous ne devez pas couper ou enlever la patte de mise à la terre de cette fiche.

BRANCHEMENT DU GAZ

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

1. Vanne manuelle d'arrêt du gaz :

Cette vanne fournie par l'installateur doit être installée sur la conduite d'arrivée du gaz à l'amont de l'appareil et dans une position facile d'accès en cas d'urgence.

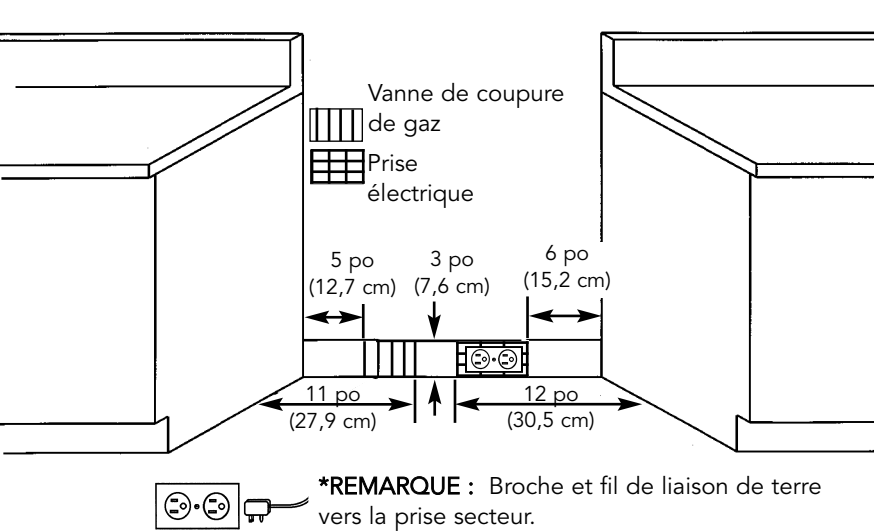
2. Régulateur de pression

- a) Pour assurer un fonctionnement sécuritaire, tous les appareils de cuisine commerciaux lourds et robustes doivent être dotés d'un régulateur de pression sur la canalisation d'admission, puisque la pression peut varier avec la demande. Aucun régulateur externe n'est nécessaire sur cette cuisinière, puisqu'un régulateur est incorporé à chaque appareil en usine. Vous ne devez sous aucune condition contourner ce régulateur incorporé.
- b) Si une conversion est nécessaire, elle doit être effectuée par votre marchand, un plombier qualifié ou votre entreprise de gaz. Avant que le technicien ne commence son travail, veuillez lui montrer ce manuel (les conversions de gaz sont sous la responsabilité du marchand ou de l'utilisateur).
- c) Cette cuisinière peut fonctionner avec du gaz naturel ou du gaz propane/liquéfié. En usine, elle a été réglée pour utiliser du gaz naturel. Si vous utilisez du gaz propane/liquéfié, le capuchon de l'orifice doit être vissé jusqu'au fond (voir conversion au gaz propane/liquéfié).
- d) La pression d'admission doit être vérifiée avec un manomètre. Le gaz naturel nécessite une pression de 5,0 po C.E., tandis que le gaz propane nécessite une pression de 10,0 po C.E. Pour vérifier le régulateur, la pression de la canalisation d'alimentation en amont doit être à 1 po C.E. au-dessus de la pression de la tubulure d'admission. Le régulateur installé sur cette cuisinière peut supporter une pression d'admission atteignant 1/2 PSI (14,0 po C.E.). Si la pression de la canalisation d'alimentation est supérieure à cette valeur, vous devrez installer un régulateur abaisseur.
- e) Si vous devez tester le système d'alimentation en gaz avec une pression dépassant 1/2 psig (3,45 kPa), vous devez également déconnecter du système (1) la cuisinière, (2) sa vanne d'arrêt individuelle et (3) son régulateur de pression.
- f) Si vous devez tester le système d'alimentation en gaz avec une pression égale ou inférieure à 1/2 psig (3,45 kPa), isolez cet appareil du système en fermant son robinet d'arrêt manuel.

3. Connexions souples :

- a) Si cet appareil doit être installé avec des raccords souples ou à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un raccord souple robuste de qualité commerciale, homologué AGA, avec un diamètre intérieur d'au moins 1/2 po (13 mm) NPT (et des réducteurs de tension adaptés), conformément aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.
- b) Dans le Massachusetts : Cet appareil doit être installé en utilisant un connecteur de gaz flexible de 90 cm (3') de long.
- b) Au Canada : Respectez la norme CAN 1-6.10-88 sur les connecteurs métalliques destinés à des appareils au gaz et la norme CAN 1-6.9 M79 sur les appareils à déconnexion rapide conçus pour être utilisés avec du gaz.

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



RÉGLAGE DU BRÛLEUR TUBULAIRE DU FOUR (voir l'illustration 3)

Pour accéder aux réglages des brûleurs de surface :

Vérifiez l'alimentation en gaz et réglez le régulateur conformément au type de gaz utilisé. Un brûleur bien réglé devrait fonctionner de façon stable, sans faire de bruit. La flamme devrait avoir un cône intérieur bleu au contour bien net, sans pointe jaune. La flamme devrait également être stable et régulière, sans petite flamme sortant des orifices du brûleur.

Pour accéder aux réglages du brûleur du four, exécutez les opérations suivantes :

- 1. Enlevez le panneau dans le fond du four.
- 2. Repérez le volet d'air et desserrez la vis d'arrêt qui retient le volet (Ref 1).
- 3. Allumez les brûleurs en faisant (Ref 2) tourner le thermostat jusqu'à une température de cuisson.
- 4. Avec une clé de 1/2 po (13 mm), réglez le capuchon de l'orifice (Ref 3) pour obtenir un cône intérieur bleu aux contours bien définis mesurant environ 1/2 po (13 mm). La flamme devrait toucher au brûleur à chaque orifice. LA FLAMME NE DEVRAIT PAS SE PROLONGER JUSQUE DANS LES FENTES D'AÉRATION DANS LE FOND DU FOUR.
- 5. Lorsque la flamme est à la bonne hauteur, réglez le volet d'air (Ref 1) pour obtenir une flamme bleue sans pointe jaune qui touche au brûleur sur ses orifices (ref 3).
 - a) Ouvrez le volet d'air (Ref 1) si vous désirez éliminer des pointes jaunes.
 - b) Fermez le volet (Ref 1) d'air pour éviter les flammes bruyantes qui s'élèvent du brûleur.
- 6. Révérifiez le réglage du capuchon des orifices (Ref 3) pour vous assurer que le débit de gaz est parfait.
- 7. Tournez le thermostat jusqu'à la position d'arrêt.
- 8. Serrez la vis d'arrêt du volet d'air (ref 1) en faisant attention de ne pas modifier l'ouverture du volet (Ref 1).

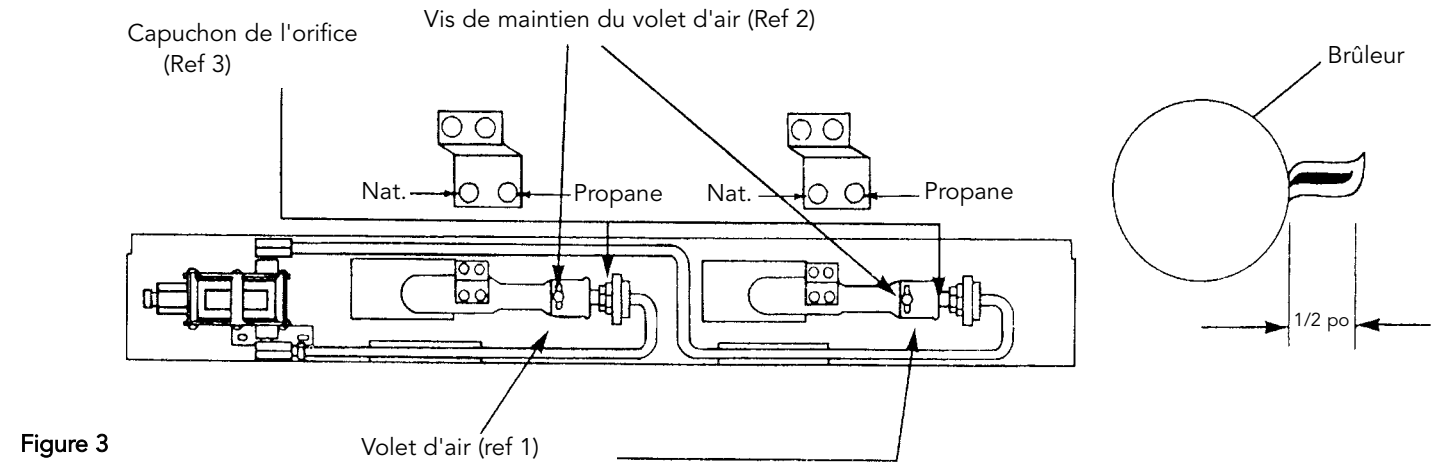


Figure 3

Une prise montée horizontalement avec mise à la terre doit être installée à une distance maximale de 3 po (7,6 cm) par rapport au sol et à un minimum de 6 po (15,2 cm) de la droite en faisant face à l'équipement. S'assurer de la conformité au code.

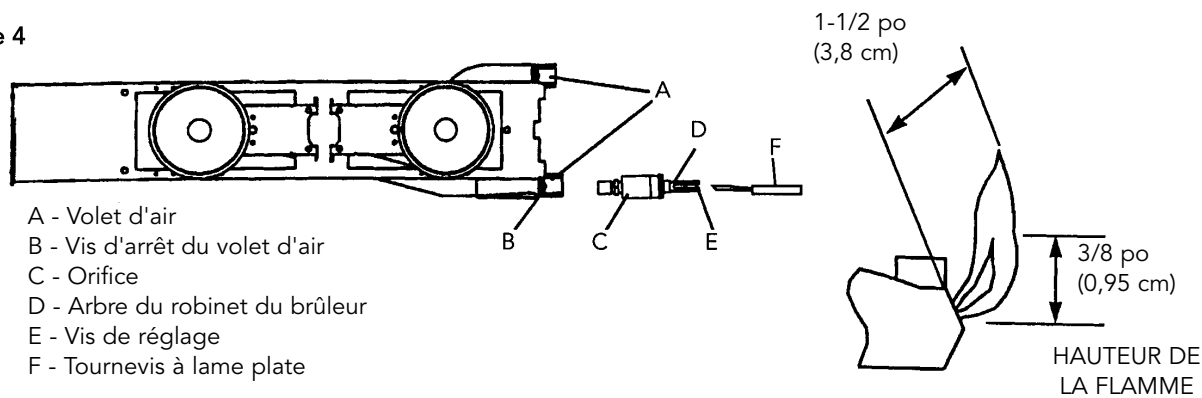
Une vanne d'arrêt réglementaire doit être prévue à une distance maximale de 3 po (7,6 cm) du sol et plus de 5 po (12,7 cm) de la gauche en faisant face à l'équipement. Pour connecter le gaz entre la vanne de coupure et le régulateur, utilisez une conduite flexible ou un tuyau rigide de la bonne taille conformes aux normes. S'assurer de la conformité au code.

RÉGLAGES DES BRÔLEURS DE SURFACE (BRÔLEURS APPARENTS)
(VOIR FIGURE 4)

Pour accéder aux réglages des brûleurs de surface :

1. Enlevez les grilles, le capuchon des brûleurs (s'il y a lieu), la cuvette des brûleurs et les supports des grilles.
2. Repérez le volet d'air «A» et desserrez la vis «B» qui retient le volet d'air en place.
3. Enlevez la cuvette d'égouttement, afin que vous ayez suffisamment d'espace pour régler le capuchon d'orifice «C».
4. Replacez le support de la grille et la cuvette des brûleurs (pour avoir une circulation d'air adéquate, comme durant une utilisation normale).
5. Allumez chaque brûleur en faisant tourner la tige «D» du robinet du brûleur jusqu'à sa position haute.
6. Lorsque la flamme est à la bonne hauteur, réglez le volet d'air «A» de façon à obtenir une flamme bleue sans pointe jaune, rejoignant le brûleur et les ouvertures du brûleur.
(a) agrandissez l'ouverture du volet d'air si vous désirez éliminer les pointes jaunes.
(b) réduisez l'ouverture du volet d'air si vous désirez empêcher qu'une flamme bruyante s'élève du brûleur.
7. Coupez les brûleurs de surface.
8. Remettez en place la lèchefrite.
9. Enlevez les supports de grille et les coupelles de brûleurs.
10. Serrez la vis d'obturateur d'air (B) en prenant soin de ne pas modifier l'intervalle de réglage de l'obturateur.
11. Remettez en place les supports de grille, les coupelles et chapeaux de brûleurs et les grilles.
12. Passez les brûleurs allumés sur le réglage de flamme à petit feu.
13. Insérez une lame fine de tournevis plat dans l'arbre creux de la vanne de brûleur, et engagez la vis de réglage de flamme au ralenti. Le résultat doit être une petite flamme sortant juste du bord supérieur du brûleur. Faites tourner la vis de réglage (E) en sens horaire sur moins de 5 tours pour diminuer la flamme, ou en sens antihoraire pour la renforcer. **Tourner cette vis sur plus de 5 tours peut la dégager complètement et causer une fuite de gaz.** Coupez le brûleur et rallumez-le plusieurs fois, en le passant en position de flamme basse. La flamme doit surgir de chaque orifice à chaque fois. Retouchez le réglage si nécessaire.

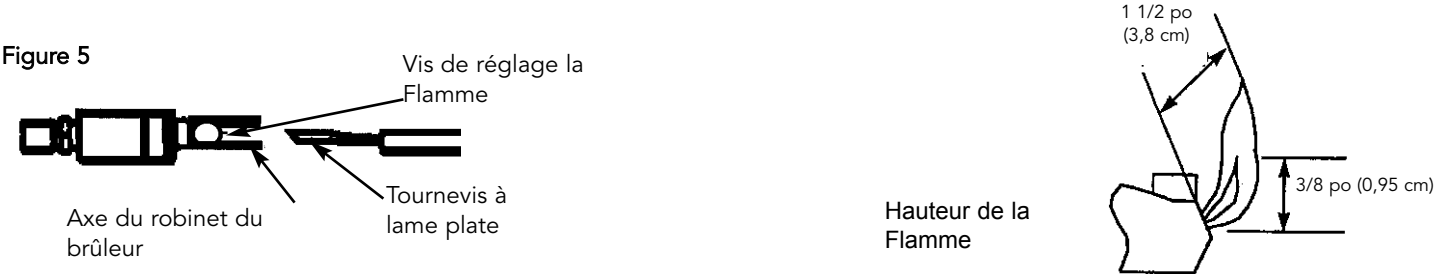
Figure 4



RÉGLAGES DES BRÔLEURS DE SURFACE (Brûleurs scellés)
(voir Figure 5)

1. Réglez les brûleurs allumés pour qu'ils dégagent une petite flamme.
2. Insérez un tournevis à pointe plate et étroite dans l'arbre creux du robinet de réglage du brûleur de surface, puis insérez-le dans la vis de réglage de flamme basse. La petite flamme devrait arriver tout juste au rebord supérieur du brûleur. Faites tourner la vis de réglage (E) en sens horaire sur moins de 5 tours pour diminuer la flamme, ou en sens antihoraire pour la renforcer. **Tourner cette vis sur plus de 5 tours peut la dégager complètement et causer une fuite de gaz.** Coupez le brûleur et rallumez-le plusieurs fois, en le passant en position de flamme basse. La flamme doit surgir de chaque orifice à chaque fois. Retouchez le réglage si nécessaire.

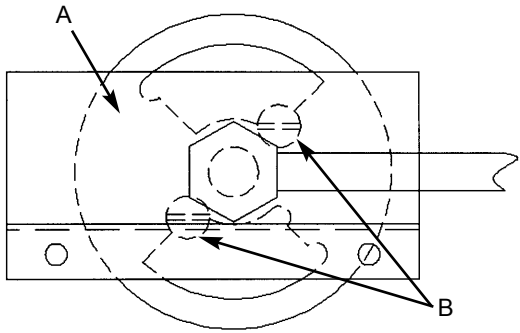
Figure 5



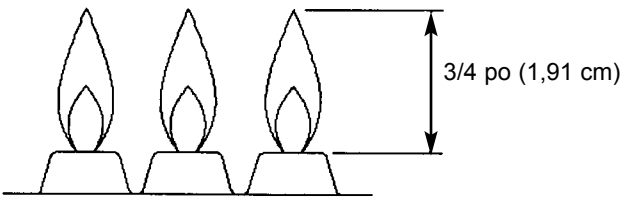
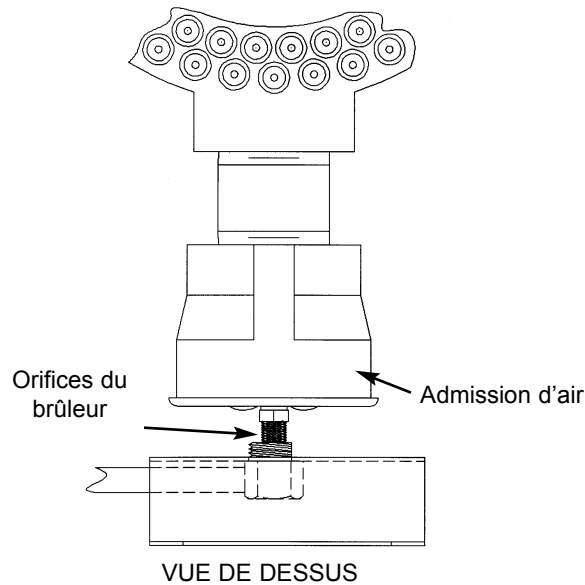
REGLAGES DU RÉCHAUD BRÔLEUR

Pour accéder au brûleur et pouvoir le régler :

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



ADMISSION D'AIR

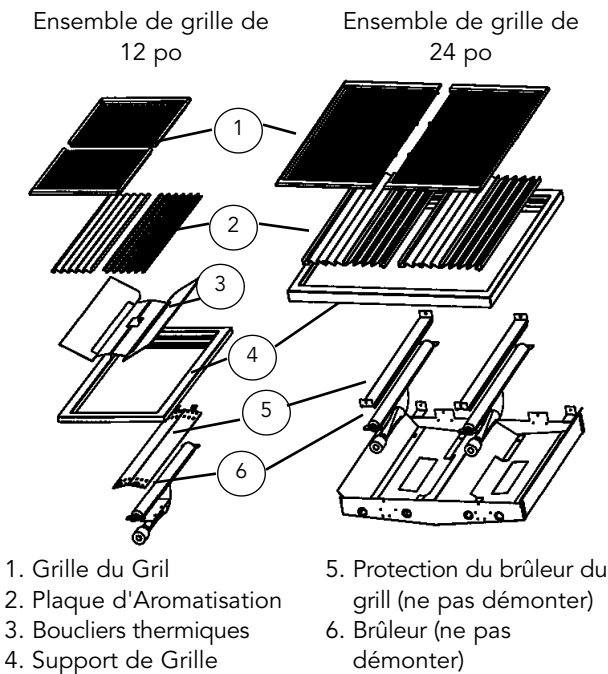
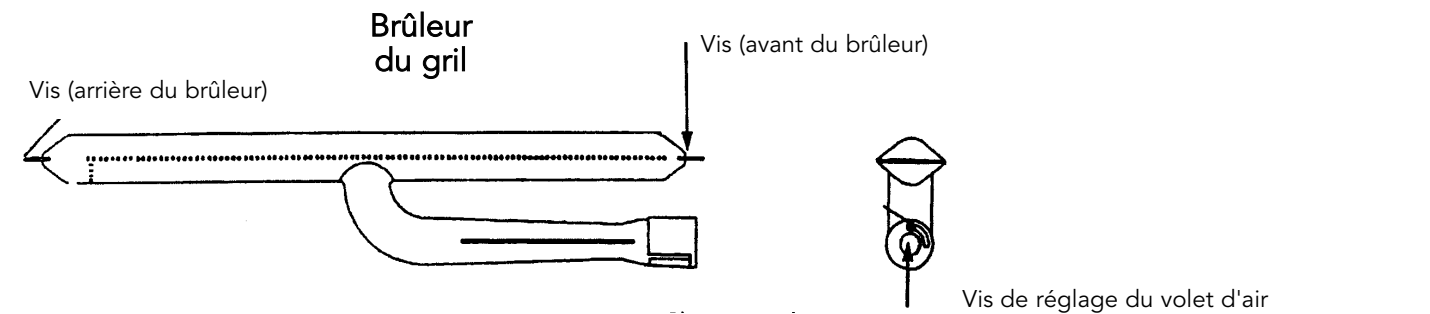


HAUTEUR DE LA FLAMME

RÉGLAGE DU BRÛLEUR DU GRIL ET DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

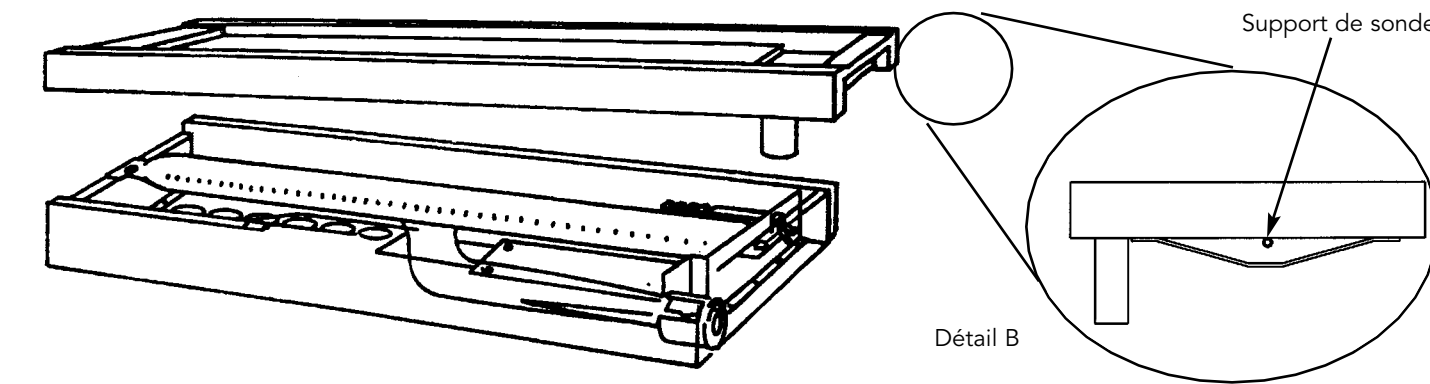
Gril

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



Plaque chauffante

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



ALLUMAGE INITIAL DES BRÛLEURS (Pour brûleurs apparents)

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

ALLUMAGE INITIAL DES BRÛLEURS (Pour brûleurs scellés)

Les cuisinières à plaque chauffante sont testées avant de quitter l'usine. Il n'y a pas de réglage pour ces brûleurs de surface scellés si les raccordements correspondent aux spécifications de la plaque. Vérifiez le bon fonctionnement de chaque brûleur découvert. Les flammes doivent être bleues à tous les réglages de force de flamme. Si du service est nécessaire, contactez votre revendeur pour avoir les coordonnées de leur agence de service agréée. S'il n'y en a pas à proximité, contactez Viking Preferred Service pour connaître l'agence de service la plus proche de votre région. Les conversions de type de gaz et l'installation initiale ne sont pas de la responsabilité du constructeur.

CHECKLIST DE PERFORMANCE

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

- 1. Vérifiez l'allumage des brûleurs.
- 2. Vérifiez le réglage des brûleurs : flamme bleue nette, pas de pointe jaune, de suie ou de décollement de la flamme.
- 3. Vérifiez le réglage minimum de la flamme : réglage de la tige du centre de la vanne du brûleur.
- 4. Vérifiez l'allumage de la plaque chauffante : tous les ports du brûleur.
- 5. Vérifiez l'allumage du grill : tous les ports du brûleur.
- 6. Vérifiez visuellement le rallumage des brûleurs tubulaires pour être sûr que les deux côtés se rallument en même temps.
- 7. Vérifiez les fonctions de cuisson conventionnelle et à convection du four.

PRÉPARATIONS FINALES

- 1. Certaines pièces en acier inoxydable peuvent être entourées dans une protection en plastique qui doit être retirée. L'intérieur du four doit être lavé complètement avec de l'eau chaude savonneuse pour retirer la couche de résidu et toute poussière ou débris d'installation avant d'être utilisé pour la préparation des aliments. Vous devez ensuite rinser le four et l'essuyer. Vous n'avez en général pas besoin de solutions plus fortes que de l'eau savonneuse.
- 2. Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent liquide prévu pour ce matériau. En cas d'accumulation de résidu, n'utilisez pas de tampon métallique, de tissus, de nettoyant ou de poudre abrasive. Si vous devez gratter l'acier pour retirer des matériaux incrustés, mouillez bien l'endroit avec de l'eau chaude pour décoller le matériau et grattez avec une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas de couteau, ou de spatule métallique ou tout autre outil en métal pour gratter l'acier inoxydable ! Il est pratiquement impossible de retirer les rayures.

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

PIÈCES DE RECHANGE

Vous ne pouvez réparer le four, le cas échéant, qu'avec des pièces de rechange autorisées. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs autorisés. Contactez Viking Range Corporation Preferred Service au (662) 451-4133 pour obtenir le nom du distributeur le plus proche.

SUPPLÉMENT AUX INSTRUCTIONS D’INSTALLATION
SVGRC/SVGIC CARACTÉRISTIQUES DE BASE

Description	Modèles 30 pouces .		Modèles 36 pouces .
Largeur totale	29 7/8 pouces (75,9 cm)		35 7/8 pouces (91,1 cm)
Hauteur totale	<u>Modèles de 24 pouces de profondeur</u> Distance du sol au support de brûleur : Min. 35 7/8 pouce (91,1 cm) to Max. 37 5/8 pouce (95,6 cm) Réglage des pieds 1 3/4pouce (4,5 cm) <u>Dimensions supplémentaires</u> Jusqu’en haut de la grille- Ajouter 1 1/8 pouce (2,9 cm) Jusqu’en haut de la décoration Ajouter 1 1/4 pouce (3,2 cm) Jusqu’en haut de la protection Ajouter 6 pouces (15,2 cm) arrière de 6 pouces- Jusqu’en haut de la protection Ajouter 10 pouces (25,4 cm) arrière de 10 pouces- Jusqu’à haut de l’étagère- Ajouter 23 1/2 pouces (59,7 cm)		<u>Modèles de 27 pouces de profondeur</u> Min. 36 1/8 pouce (91,8 cm) Max 39 1/8 pouce (99,4 cm) Réglage des pieds 3 pouces (7,6 cm)
Profondeur totale	Jusqu’au bout du panneau latéral- 24 5/16 pouces (61,8 cm) Jusqu’au bout du panneau de contrôle- 27 1/4 pouces (69,2 cm) Jusqu’aux boutons- 27 3/4 pouces (70,5 cm)	<u>Modèles 24 pouces profondeur</u> 27 pouces (68,6 cm) 28 3/4 pouces (73,0 cm)	<u>Modèles 27 pouces</u> 30 3/8 pouces (77,2 cm)
Caractéristiques électriques	120 V alt./60 Hz ; fil de 4 pieds (121,9 cm) à d’une prise trois		
Caractéristiques du gaz	Livré pour gaz naturel ou pour gaz LP/propane. Conversion sur site possible avec kit de conversion (vendu à part). Compatible avec conduite de gaz domestique standard de diamètre interne 1,3 cm (1/2 po).		
Consommation électrique maximum/Puissance maximum	8,2 A	6B - 8,5 A 4G - 11,8 A 4Q - 8,5 A	
Caractéristiques des brûleurs	AG: 12,000 BTU Nat. (3,5 kW) AD, AR RD, AR RG: 8,000 BTU Nat (2,4 kW)	AD, AR RG: 12,000 BTU Nat. (3,5 kW) AG, AR RD, C. Av, C. Ar: 8,000 BTU Nat. (2,4 kW)	
Caractéristiques de la plaque chauffante	Néant	15,000 BTU Nat./ 13,500 BTU PROPANE 4,4 kW / 3,7 kW	
Caractéristiques du grill	Néant	18,000 BTU Nat./16,000 BTU PROPANE 5,3 kW / 4,7 kW	
Caractéristiques du grill infrarouge	18,000 BTU Nat./16,000 BTU PROPANE 5,3 kW / 4,7 kW		
Caractéristiques du four	(2) 15,000 BTU NAT/PROPANE (2) 4,4 kW		
Largeur intérieure du four	24 pouces (61,0 cm)	30 1/8 pouces (76,5 cm)	
Hauteur intérieure du four	16 1/8 pouces (41,0 cm)	Modèle 24 pouces 16 1/8 pouces (41,0 cm) Modèle 27 pouces 14 1/8 pouces (35,9 cn)	
Profondeur intérieure du four	17 5/8 pouces (44,8 cm)	Modèle 24 pouces 17 5/8 pouces (44,8 cm) Modèle 27 pouces 19 1/4 pouces (48,9 cm)	
Volume intérieur du four	4,0 pieds cube	Modèle 24 pouces 5,0 pieds cube Modèle 27 pouces 4,7 pieds cube	
Poids net approximatif	395 livres (173,3 kg)	6B - 447 livres (201,2 kg) 4Q - 457 lb. (205,7 kg) 4G - 452 lb. (203,4 kg)	

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

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

* N'utilisez la cuisinière qu'avec les pieds livrés par l'usine.

