

Installation/ Utilisation et entretien MANUEL



SÉRIE 5

Grils à gaz extérieurs

VQGI5301, VQGI5361, VQGI5421, VQGI5541
VQGF5301, VQGF5361, VQGF5421, VQGF5541

AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais de bonbonne de propane cabossée, rouillée ou endommagée. Ne conservez jamais de bonbonne de propane supplémentaire ou vide dans le meuble du gril ou à proximité de cet appareil ou de tout autre. Ne conservez jamais les bonbonnes de propane à l'intérieur ou allongées.
 - Les enfants ne doivent jamais rester seuls ou sans surveillance à proximité d'un gril. Placez votre gril à distance des lieux où jouent les enfants. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans le gril ou à proximité, dans le chariot ou dans l'enceinte de maçonnerie.
 - Ne déplacez jamais le gril quand il est chaud. Lorsqu'il est utilisé, certaines parties du gril sont suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
 - Maintenez toujours les distances recommandées avec les combustibles. Le gril n'est destiné qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. N'utilisez jamais le gril en dessous d'une structure combustible non protégée.
 - Les accessoires de gril ne sont pas destinés ou certifiés pour les véhicules récréatifs, les remorques, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas y être installés.
 - Ayez toujours à portée de main un extincteur ABC : n'essayez jamais d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou d'autres liquides.
 - Rangement de votre gril : Rangez votre gril dans un lieu bien ventilé. S'il est rangé à l'intérieur, détachez la bonbonne et laissez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé, à l'ab de la chaleur et hors de portée des enfants qui pourraient la manipuler.
 - Tenez tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés à distance des lieux de passage afin d'éviter les risques de chute.
 - Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être réalisé par un technicien qualifié.
 - Si le gril est installé par un installateur ou un technicien professionnel, veillez à ce qu'il vous montre où se trouve votre dispositif de coupure de l'alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent disposer d'un dispositif de coupure facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, recherchez immédiatement des fuites. Vérifiez uniquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.) Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue.
 - Inspectez le tuyau d'alimentation en propane avant chaque utilisation du gril. Si vous repérez des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril.
 - Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la prise et n'utilisez jamais ce produit avec un adaptateur à deux broches sans terre.
 - L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI 7223.1/NFPA 54, au code des installations au propane et au gaz naturel, CSA B149.1 ou au code de manipulation et stockage du propane, B149.2 au Canada.
- PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT DOIT CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

Ce produit est conforme à la norme ANSI Z21.58/CSA 1.6 dernière édition, a fait l'objet d'essais et été approuvé par Intertek.



Pour obtenir des pièces de rechange ou un dépannage, communiquez avec :

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Assistance : (888) 845-4641

AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

LISEZ ATTENTIVEMENT l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser votre gril afin de réduire le risque de :

1. Incendie
2. Brûlure, dommage corporel ou matériel
3. Biftecks ratés et autres expériences culinaires désagréables
4. Installation ou dépannage non approuvé.

CE PRODUIT N'EST DESTINÉ QU'À UNE UTILISATION EXTÉRIEURE. L'utilisation, l'ajustement, la modification, le dépannage ou l'entretien inappropriés peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Lisez attentivement ce manuel avant d'installer, utiliser ou entretenir ce produit.



DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Coupez toutes les alimentations en gaz du gril.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez prudemment le couvercle. N'oubliez pas : il pourrait être extrêmement chaud!
4. Si l'odeur persiste, ne laissez personne approcher du gril et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.



AVERTISSEMENT

1. NE PAS ENTREPOSER ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre.

AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

1. Maintenez toujours les distances recommandées avec les structures combustibles. Le gril n'est destiné qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. Ce gril ne doit pas être utilisé sous toute structure combustible non protégée.
2. Les grils au gaz ne sont pas conçus ou certifiés pour les véhicules de loisirs comme les véhicules récréatifs, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas y être installés.
3. Tenez tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés à distance des lieux de passage afin d'éviter les risques de chute.
4. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être réalisé par un technicien qualifié.
5. Toutes les conduites de gaz doivent disposer d'un dispositif de coupure facilement accessible. Veillez à ce que le propriétaire sache où se trouve le dispositif de coupure. Si vous sentez une odeur de gaz, inspectez immédiatement les fuites. N'effectuez l'inspection qu'à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)
6. Ne placez jamais le gril sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, un abri ou autre espace clos de ce type.
7. Ne placez jamais le gril sous une structure combustible non protégée.



AVERTISSEMENT

1. L'appareil de cuisson extérieur au gaz et sa vanne de coupure individuelle doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système, si les pressions dépassent 0,5 psi (3,5 kPa).
2. L'appareil de cuisson extérieur au gaz doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne de coupure manuelle individuelle lors des essais sur le système d'alimentation si les pressions sont égales ou supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).



ÉTAT DU MASSACHUSETTS

1. L'État du Massachusetts exige que tout dispositif au gaz soit installé par un plombier ou un monteur d'installation au gaz disposant du permis approprié approuvé par le Massachusetts.
2. Toutes les installations permanentes au gaz naturel ou au propane doivent être munies d'une vanne de gaz manuelle de type poignée en « T » sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.
3. Ceci ne s'applique pas aux installations au propane portables utilisant une bonbonne de 9 kg (20 livres).

TABLE DES MATIÈRES

AVANT DE COMMENCER	6
Si le colis arrive endommagé	6
Remarques importantes	6
SPÉCIFICATIONS ET INSTALLATION	8
DÉBALLAGE ET MONTAGE	14
BRANCHEMENTS DU GAZ	16
Gaz naturel	16
Propane	17
Trousses de conversion pour le GAZ	18
RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES	19
VÉRIFICATIONS FINALES	20
Contrôle des fuites	20
LISTE DE VÉRIFICATION AVANT CHAQUE UTILISATION	22
UN MESSAGE À NOS CLIENTS	22
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	22
UTILISER LE GRIL DANS DES CONDITIONS VENDEUSES	24
UTILISATION DE VOTRE GRIL	25
Liste de vérification avant cuisson	25
Allumage de votre gril	26
Cuisson de base	28
Utilisation du brûleur prosear ^{MC}	29
Utilisation du brûleur de la rôtissoire	30
Utiliser le fumoir	31
NETTOYAGE DE VOTRE GRIL	32
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES SUR VOTRE GRIL	34
Problèmes potentiels	35
COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE	38
GARANTIE EXTÉRIEUR DE VIKING RANGE, LLC	39
SCHÉMA DE BRANCHEMENT	41
Gril avec rôtissoire de 30 po	41
Gril avec rôtissoire de 36 et 42 po	42
Gril avec rôtissoire de 54 po	43

AVANT DE COMMENCER



AVERTISSEMENT

L'installation dans une enceinte combustible nécessite un accessoire de gaine isolée. **NE RETIREZ PAS LE SUPPORT OU N'INSTALLEZ PAS L'APPAREIL** sans utiliser la gaine isolée. Cela pourrait entraîner un incendie, des blessures ou des dommages matériels. Le support doit être retiré pour terminer l'installation avec une veste isolée.

Les vestes isolées peuvent être commandées à parts@middlebyresidential.com ou par téléphone au 888-845-4641, appuyez sur 1. Veuillez avoir le modèle et la série du gril disponibles lors de la commande.

SI LE COLIS ARRIVE ENDOMMAGÉ

PERTE OU DOMMAGE VISIBLE

Veillez à ce que tout dommage visible au carton soit consigné sur la facture de transport ou le reçu express et faites signer le livreur.

DÉPOSEZ IMMÉDIATEMENT UNE RÉCLAMATION POUR LES DOMMAGES, quelle qu'en soit l'importance.

PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE

Si le dommage était invisible jusqu'à ce que le gril soit déballé, informez-en la société de livraison ou le transporteur immédiatement et déposez une réclamation pour « dommage non visible » auprès d'eux. Celle-ci doit être déposée sous quinze (15) jours à compter de la livraison. Veillez à conserver l'emballage pour inspection. Nous déclinons toute responsabilité quant aux dommages ou pertes survenus pendant le transport. (Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

REMARQUES IMPORTANTES

DANS QUELLE DIRECTION LE VENT SOUFFLE-T-IL?

Lors du choix de l'emplacement, tenez compte de facteurs importants tels que l'exposition au vent ou les habitudes de trafic piétonnier.

Si vous avez un gril autonome, positionnez-le de manière à ce que le vent dominant souffle vers le panneau de contrôle avant (dans votre dos quand vous utilisez le gril), afin de favoriser la bonne circulation de l'air de l'avant vers l'arrière.

Les grils encastrés placés dans des espaces soumis aux vents dominants doivent être protégés par un paravent.

Les vents qui soufflent directement sur l'arrière du gril peuvent causer des problèmes, ainsi que ceux qui soufflent le long de l'espace avec le capot.



Veillez à ce que le vent ne souffle pas dans l'espace avec le capot.

QUELLE EST LA LONGUEUR DE VOTRE ALIMENTATION?

Veillez à ce que les conduites d'alimentation en gaz soient aussi courtes que possible, car celles-ci perdent de la pression sur la distance et à chaque coude ou raccord supplémentaire. Cette chute de pression nuit à la performance du gril. (Voir INDEX : « Conduites d'alimentation en gaz » pour plus de détails.)

ÊTES-VOUS « À NIVEAU »?

Une mise à niveau correcte est essentielle lors de l'installation. Si le gril n'est pas horizontal, la combustion des brûleurs sera aléatoire, et le chauffage inefficace et irrégulier. Un niveau à bulle devrait être utilisé pour mettre le gril à l'horizontale de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre.

Si le sol est irrégulier ou visiblement incliné, une remise à niveau pourrait être nécessaire chaque fois que vous déplacez une unité autonome.

AVANT DE COMMENCER ...suite

INSTALLATIONS ENCASTRÉES

Ce gril intégré est conçu pour une installation simple dans les enceintes de maçonnerie.

REMARQUE : Les grils intégrés sont conçus pour une installation dans une enceinte encastrée constituée de matériaux non inflammables ou pour une installation dans une enceinte encastrée constituée de matériaux inflammables si une enveloppe isolante (LIJ) est utilisée.

Pour les applications non inflammables, le gril s'encastre dans l'ouverture présentée dans le schéma de détail des découpes (voir INDEX : « Exigences relatives au gaz ») et repose sur le bord de son plan de travail. Un support n'est pas nécessaire pour le soutenir par le dessous.

Lorsque l'enveloppe isolante est utilisée dans une enceinte inflammable, elle doit être soutenue en dessous par un rebord de chaque côté ou un support complet.

(Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz »). Prêtez une attention particulière aux dispositions présentées pour le raccordement des conduites de gaz.

L'enceinte doit disposer de trous de ventilation pour éviter l'accumulation de gaz dans l'éventualité d'une fuite. Les rebords de soutien et le plan de travail doivent être plats et horizontaux. (se reporter à la norme ANSI Z21.58 pour les Dispositifs de cuisson extérieurs au gaz, rubrique 1.7 — Enceinte pour les systèmes autonomes alimentés au propane)

Le gril nécessite l'installation par un électricien qualifié d'une prise de 120 volts, 60 hertz et 15 ampères.

DISTANCE AVEC LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES

L'espace minimal entre les côtés et l'arrière du gril et toute structure combustible adjacente en dessous de la surface du plan de travail est de 12 po (30 cm) sur les côtés et 6 ¼ po (15,6 cm) à l'arrière.

L'espace minimal entre les côtés et l'arrière du gril et toute structure combustible adjacente dépassant la surface du plan de travail est de 12 po (30 cm) sur les côtés et 6 ¼ po (15,6 cm) à l'arrière.

N'utilisez pas cet appareil en dessous de surfaces combustibles non protégées.

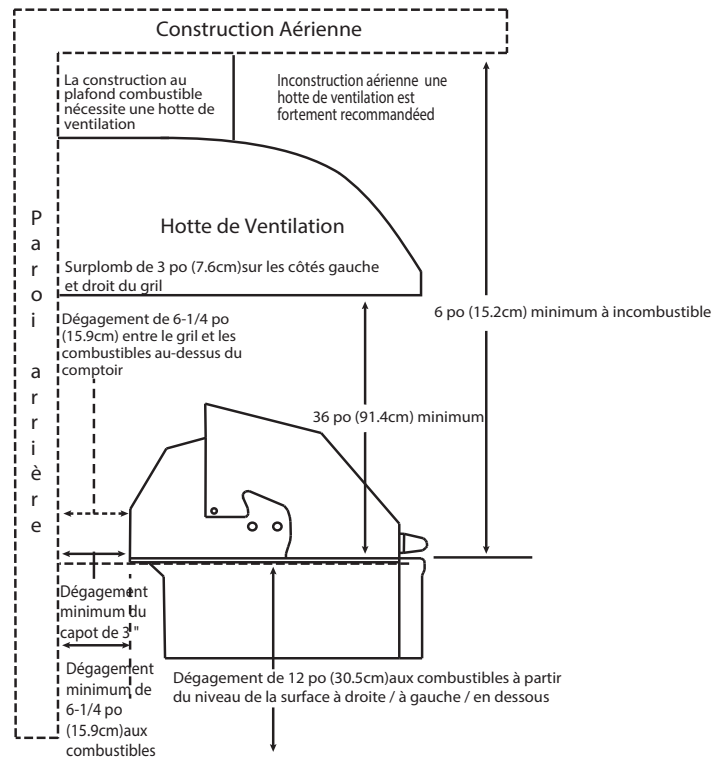
Un espace minimal de 6 po (15 cm) est nécessaire au-dessus du plan de travail sur le côté gauche du gril pour le moteur et la broche.

Si le gril est installé dans une enceinte inflammable, une enveloppe isolante agréée est nécessaire et n'est disponible qu'après de votre distributeur Viking Range, LLC. Les enveloppes isolantes ont été conçues et contrôlées spécifiquement pour votre gril.

ESPACE AVEC LE CAPOT ARRIÈRE

Un espace de 3 po (7,6 cm) est nécessaire derrière le gril pour permettre l'ouverture du capot avant.

Le gril dégage des produits de combustion et des graisses de cuisson à l'arrière. Ne placez jamais le gril là où ces produits seront difficiles à nettoyer.



PROTECTION DE LA TÊTE ET DÉMONTAGE DES ÉCHAPPEMENTS

S'il est installé sous une construction combustible, la zone de cuisson au-dessus du gril doit être recouverte d'une hotte aspirante. La hotte doit fournir un surplomb de 3 à 6 po sur tous les côtés exposés. La hotte aspirante doit fournir au moins 1 200 pi³ / min pour une ventilation par aspiration adéquate. La hotte doit être approuvée pour une installation à l'extérieur et équipée d'un circuit de dérivation dédié protégé par GFCI

SPÉCIFICATIONS ET INSTALLATION

Les guides, mesures et dimensions présentés ci-dessous sont destinés à vous aider à organiser votre cuisine extérieure.

REMARQUE : En raison de l'innovation constante des produits, les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

IMPORTANT : Veuillez vous reporter au manuel d'entretien et utilisation/installation pour plus de détails sur les exigences de plomberie au gaz, les spécifications électriques et l'installation adéquate de votre équipement de cuisine extérieure. Ce manuel peut être téléchargé depuis notre site Internet sur www.vikingrange.com.

GRILS

MODÈLE	A	B	C
VQGI5301	29,00	10,88	24,50
VQGI5361	35,00	10,13	22,00
VQGI5421	41,00	10,88	24,50
VQGI5541	53,00	10,88	24,50

AVEC ENVELOPPE ISOLANTE INSTALLÉE

MODÈLE	A	B	C
VIJ5301	36,00	11,63	26,50
VIJ5361	42,00	11,63	24,00
VIJ5421	48,00	11,63	26,50
VIJ5541	60,00	11,63	26,50

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

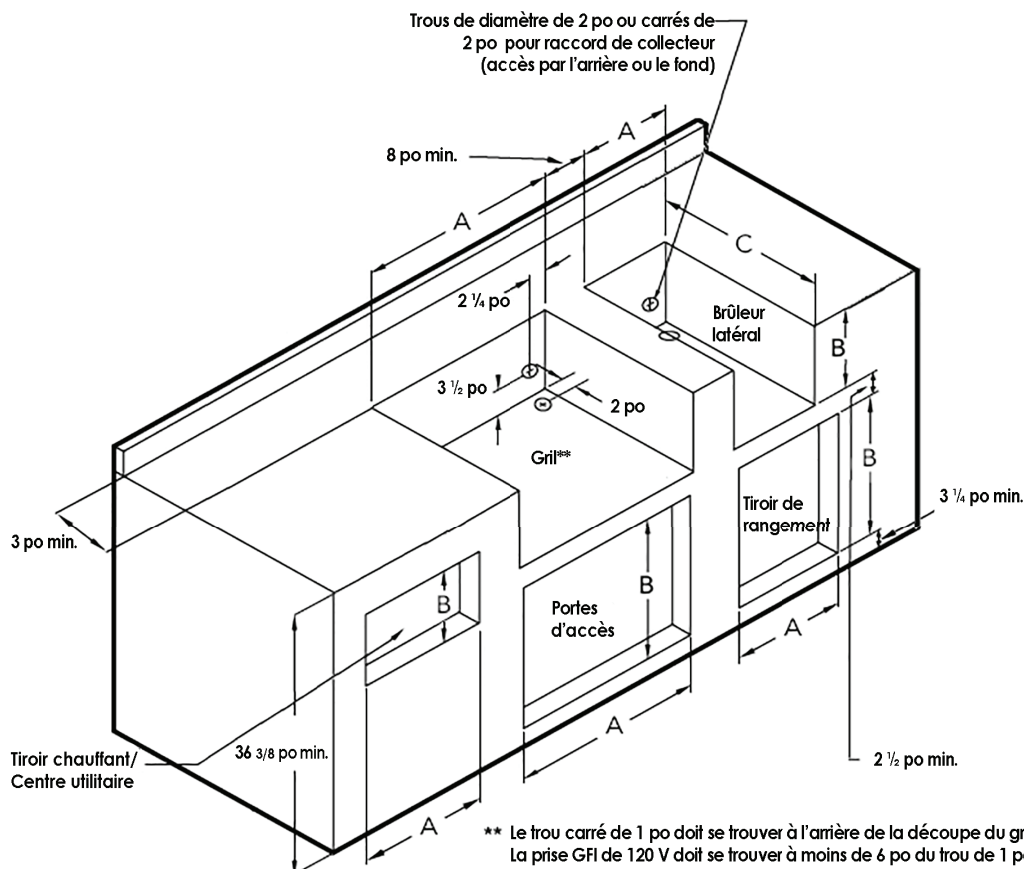
BRÛLEURS LATÉRAUX

MODÈLE	A	B	C
VQGSB5131	12,13	10,63	24,50
VQGPB5201	19,00	10,63	22,00

TIROIRS CHAUFFANTS

MODÈLE	A	B	C
VQEWD5301	28,50	10,00	20,50
VQEWD4201	40,25	19,38	24,50

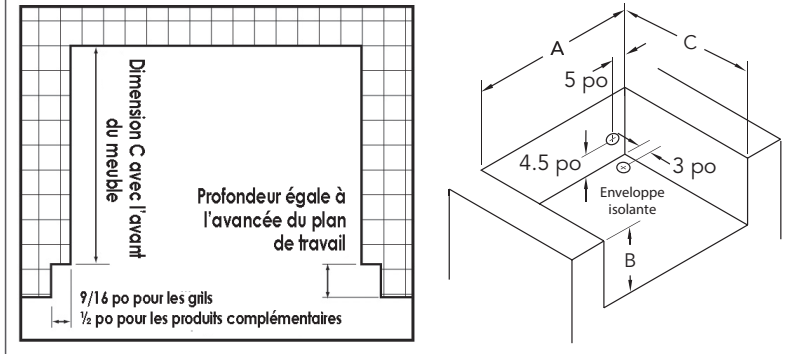
L'installation dans une enceinte combustible nécessite un accessoire de gaine isolée. Le fait de ne pas installer de veste isolante peut entraîner un incendie, des blessures ou des dommages matériels. Les vestes isolées peuvent être commandées à parts@middlebyresidential.com ou par téléphone au 888-845-4641, appuyez sur 1. Veuillez avoir le modèle et la série du gril disponibles lors de la commande.



SPÉCIFICATIONS ET INSTALLATION

DÉTAIL DES ENCOCHES DU PLAN DE TRAVAIL

Uniquement nécessaire si le plan de travail de l'îlot dépasse l'avant de l'îlot



PUISSANCES EN BTU ET LONGUEURS MAX SPÉCIFIQUES AUX MODÈLES

PUISSANCES EN BTU SPÉCIFIQUES AUX MODÈLES

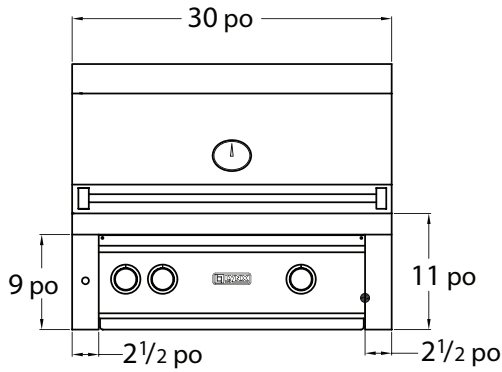
MODÈLE	BRÛLEUR EN H (BTU)	RÔTISSOIRE (BTU)	PROSEAR ^{MC} (BTU)	PUISSANCE D'ENTRÉE TOTALE
VQGI5301/VQGF5301 (N/L)SS	1 à 25 000	1 à 14 000	1 à 21 000	60 000 BTU/h
VQGI5361/VQGF5361 (N/L)SS	2 à 25 000	1 à 14 000	1 à 21 000	85 000 BTU/h
VQGI5421/VQGF5421 (N/L)SS	2 à 25 000	1 à 16 000	1 à 21 000	87 000 BTU/h
VQGI5541/VQGF5541 (N/L)SS	3 à 25 000	2 à 14 000	1 à 21 000	124 000 BTU/h

LONGUEURS MAXIMALES POUR TOUS LES APPAREILS SUR LA CONDUITE D'ALIMENTATION

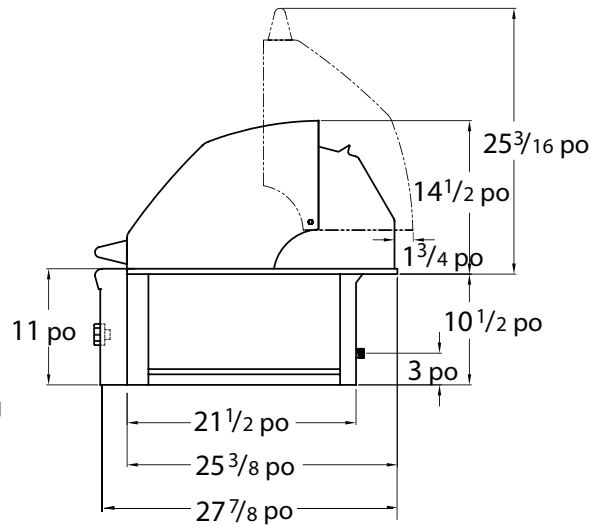
Longueur Tuyau de 3/4 pi (en pieds)	BTU maximum pour tous les appareils sur la conduite
10	360 000
20	245 000
30	198 000
40	169 000
50	150 000
60	135 000
70	123 000
80	115 000

DIMENSIONS

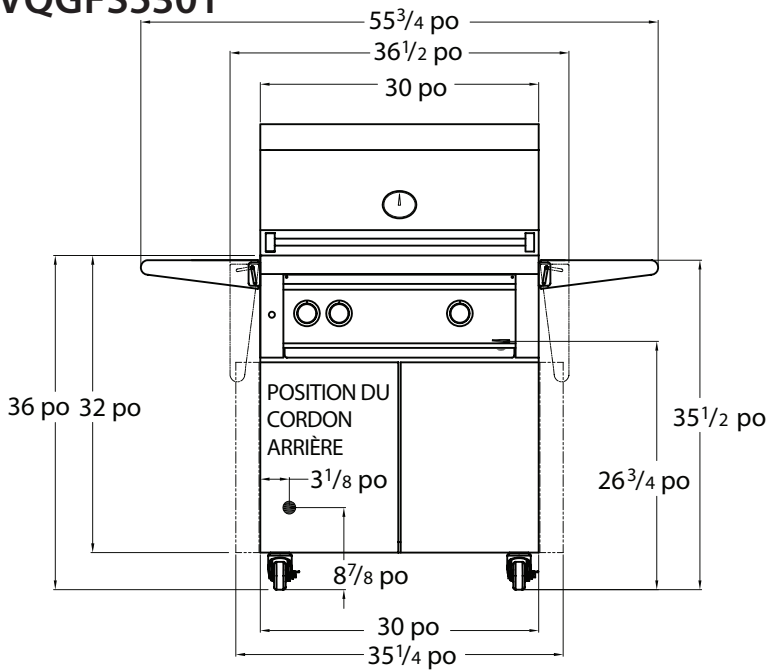
VQGI5301



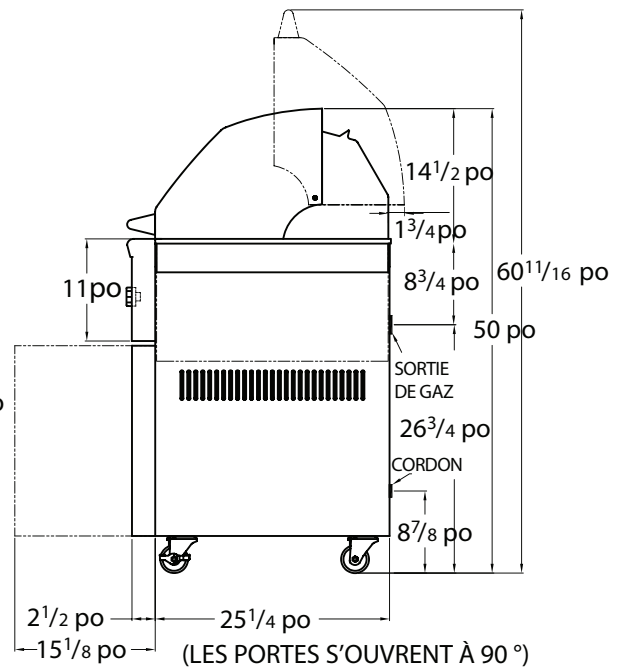
POSITION DU COLLECTEUR ARRIÈRE



VQGF5301



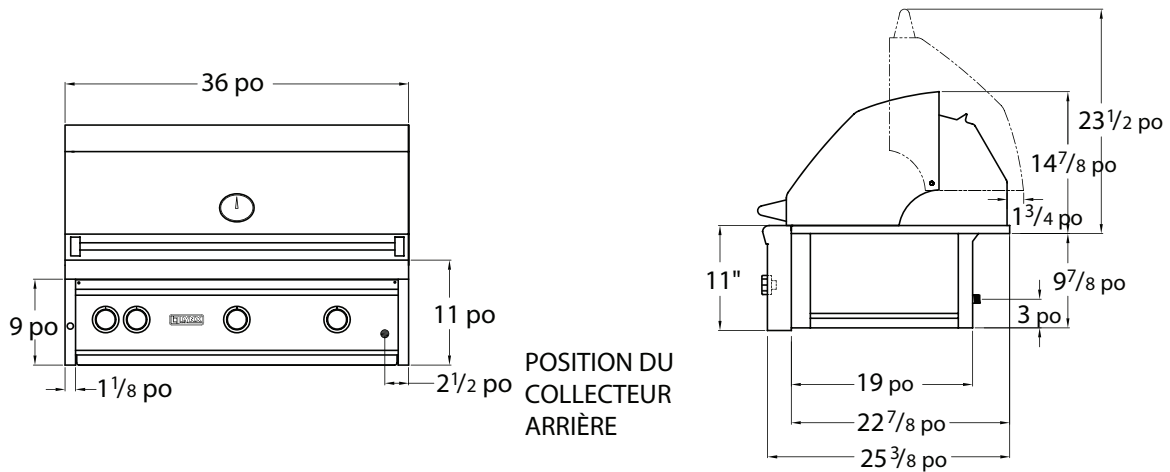
(LES PORTES S'OUVRENT À 90 °)



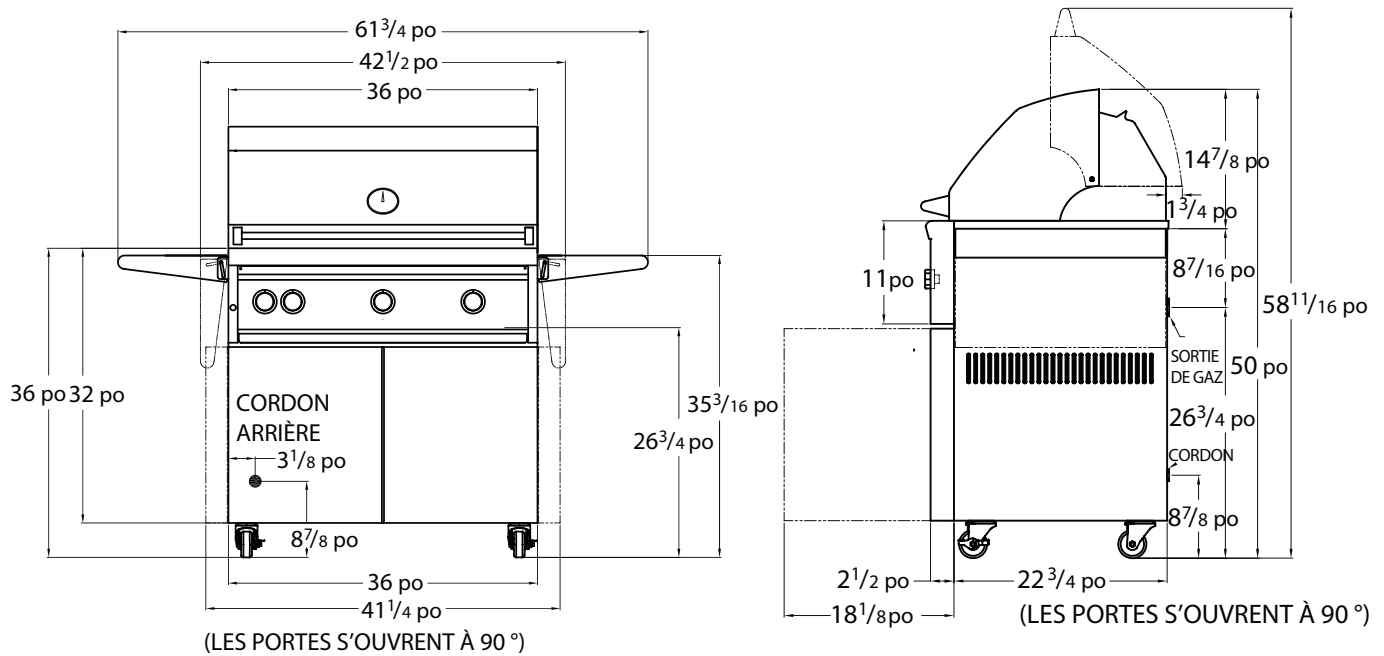
(LES PORTES S'OUVRENT À 90 °)

DIMENSIONS

VQGI5361

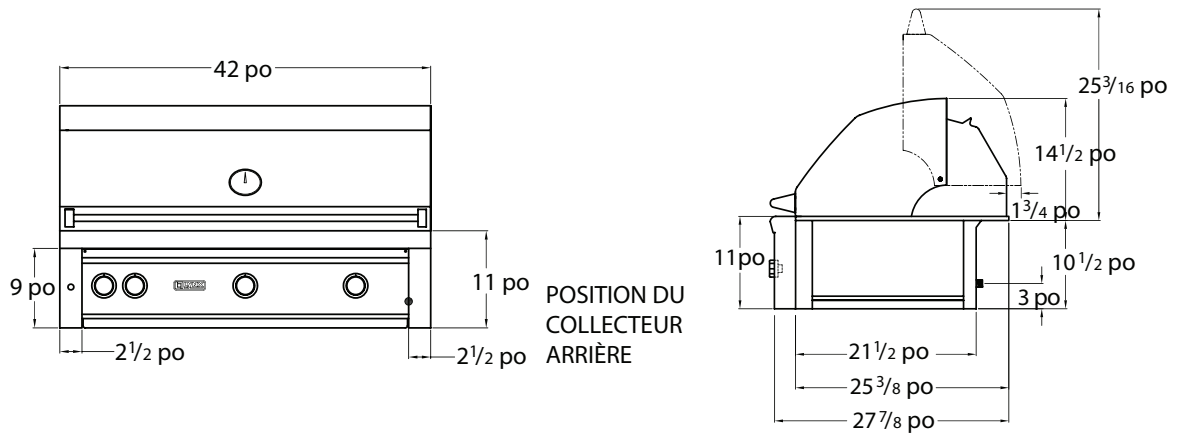


VQGF5361

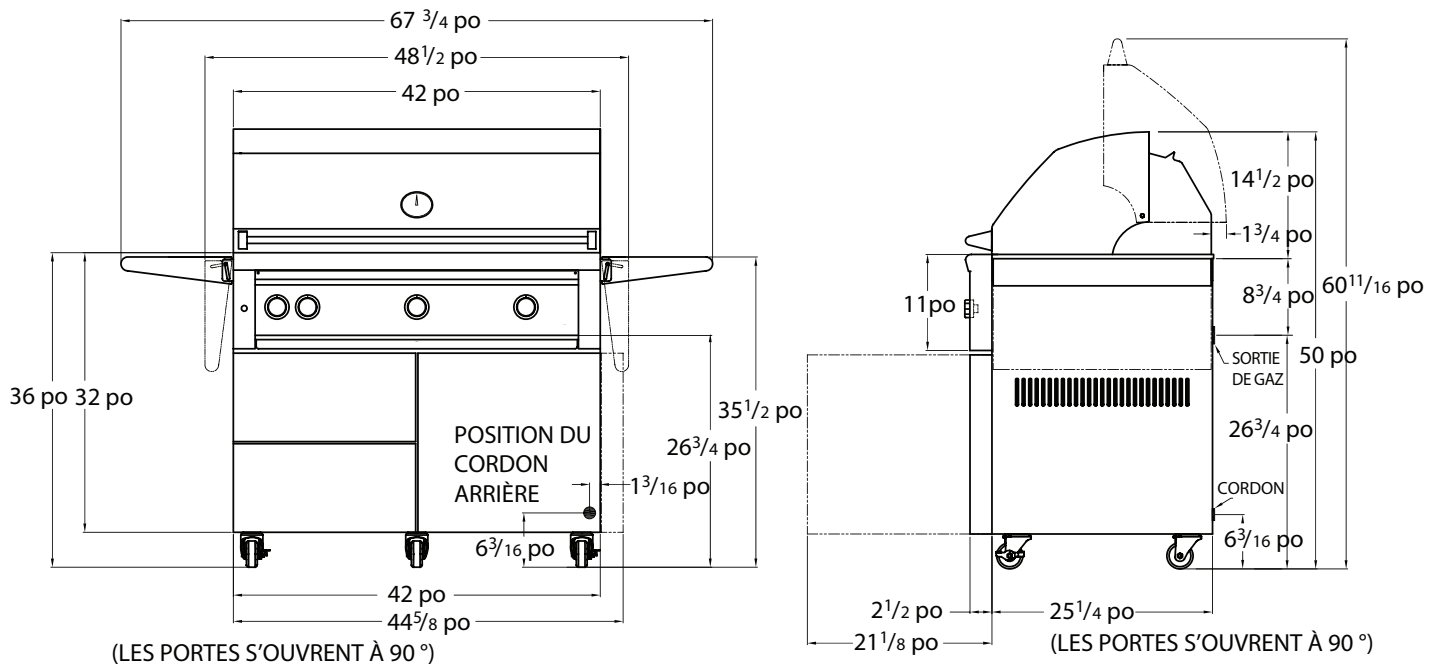


DIMENSIONS

VQGI5421

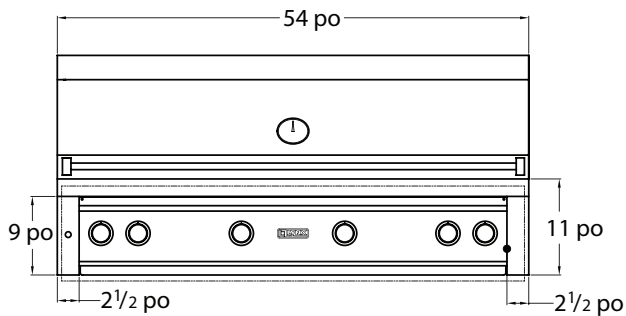


VQGF5421

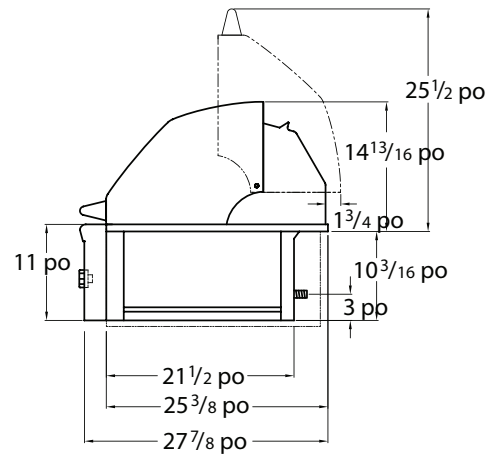


DIMENSIONS

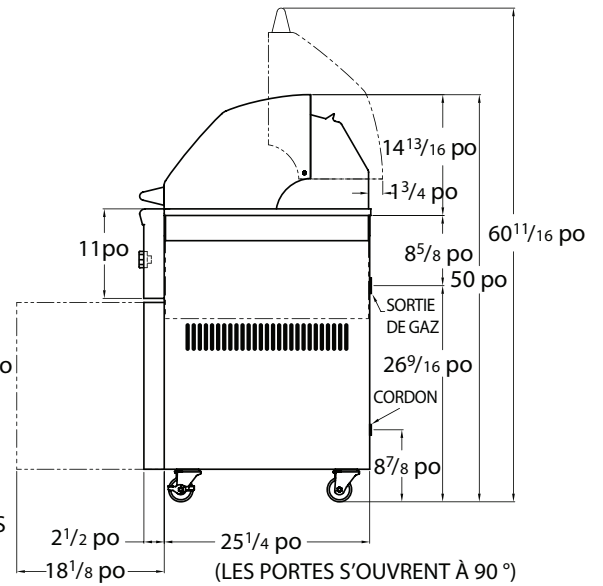
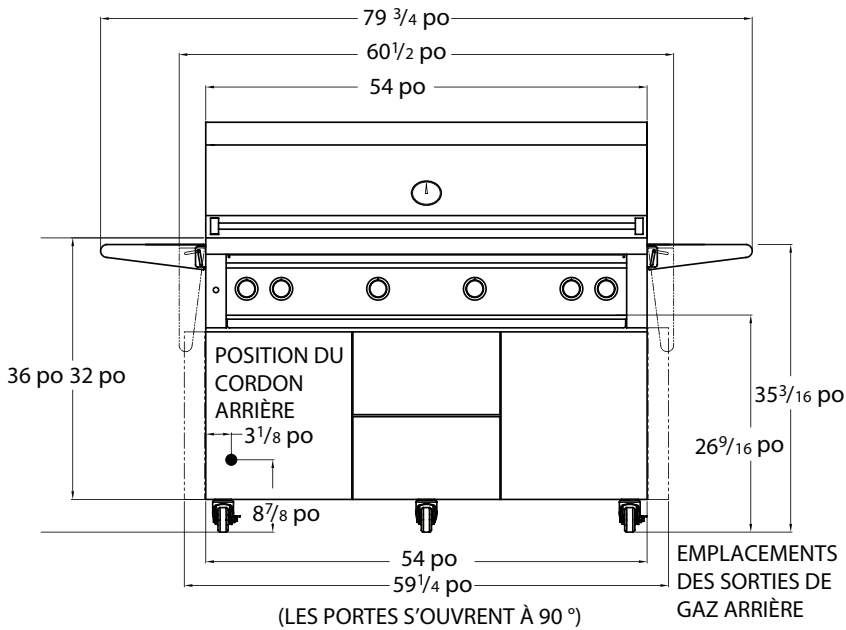
VQGI5541



POSITION DU COLLECTEUR ARRIÈRE



VQGF5541



DÉBALLAGE ET MONTAGE

Le gril vous est livré presque prêt à l'emploi et ne nécessite qu'un montage mineur.

En suivant attentivement les étapes de déballage, vous améliorerez votre première expérience avec le gril.

Le poids du colis pour les unités plus petites est d'environ 300 livres (140 kg) et les grandes unités peuvent peser plus de 500 livres (230 kg).



AVERTISSEMENT : DANGER LIÉ AU POIDS EXCESSIF!

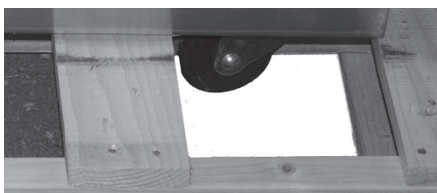
Soyez au moins deux pour déplacer ou installer l'unité. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou autres.

CAISSE ET CARTON

- **IMPORTANT!** Ne retirez pas les agrafes autour du sommet du carton. Celles-ci maintiennent en place une palette en bois qui protège l'unité des dommages. Si vous retirez ces agrafes, la palette pourrait tomber sur le sommet du gril.

Comment retirer le carton

- Coupez l'attache principale qui maintient le gril avec la palette.
- Retirez les agrafes en bas du carton.
- Soulevez le carton.
- Faites-vous aider pour retirer le gril de la palette et le placer à l'endroit souhaité.



Le gril ne glissera pas directement hors de la palette.

Les roues reposent dans les trous de la caisse de transport afin que le gril soit parfaitement sécurisé pendant l'acheminement. Il n'est pas possible de faire glisser le gril directement hors de la palette.

Une solution pour sortir sans risque le gril de la palette est de soulever une extrémité de l'appareil suffisamment haut pour placer une rampe sous la roue, puis de soulever l'autre extrémité tout en faisant rouler le gril hors de la palette.

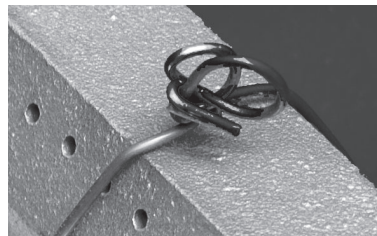
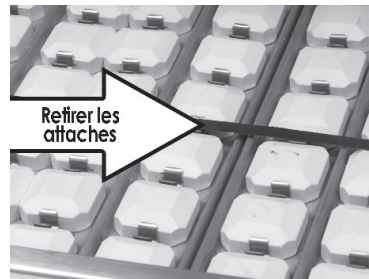


EMBALLAGE INTÉRIEUR

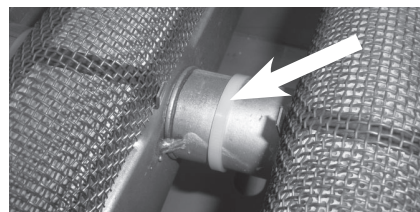
Viking Range, LLC utilise des câbles et des sangles d'arrimage solides pour garantir que votre gril arrive chez vous dans le même état qu'à la sortie de notre usine. ASSUREZ-VOUS D'AVOIR RETIRÉ TOUTES LES ATTACHES D'ARRIMAGE AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

- Retirez du foyer la boîte d'accessoires blanche et l'emballage en bois, les grilles ainsi que tout élément volant.
- Coupez prudemment les câbles qui maintiennent en place la grille de chauffe et la broche de la rôtissoire (le cas échéant).
- Coupez les attaches qui sécurisent les plateaux de briquettes et soulevez-les précautionneusement, en commençant par l'avant.

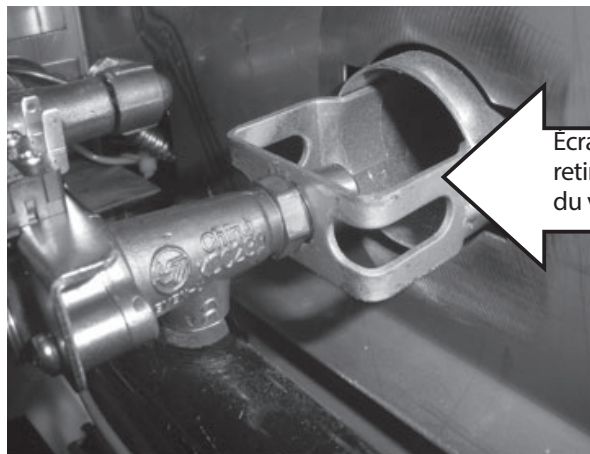
N'oubliez pas de retirer les attaches sur les brûleurs.



- Pour les modèles ProSear^{MC}, coupez et retirez les attaches de la séparation sur le côté gauche du brûleur ProSear^{MC}.
- Veillez à ce que tous les brûleurs reposent correctement sur les orifices des vannes correspondantes, bien à l'horizontale, avec les pattes dans les fentes du cadre et sans mouvement latéral.



DÉBALLAGE ET MONTAGE ...suite

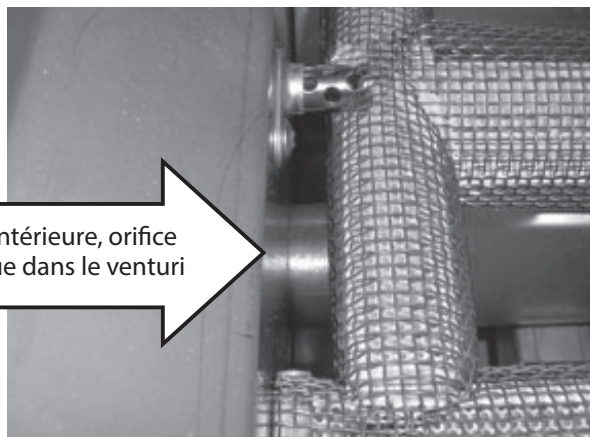


Ecran thermique retiré, position de l'orifice/du venturi

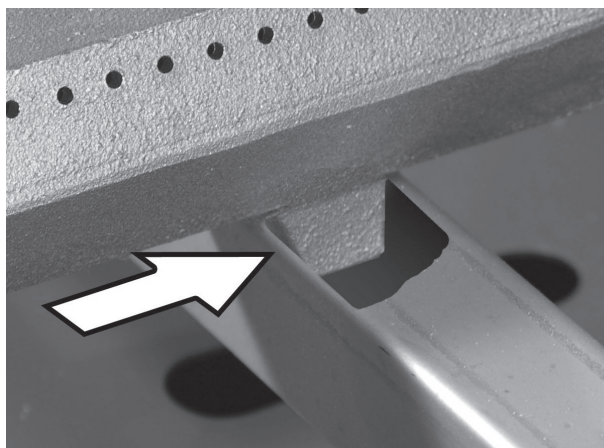


Orifice jusque dans le venturi

Pattes dans la fente
Brûleur reposant à plat



Vue intérieure, orifice jusque dans le venturi



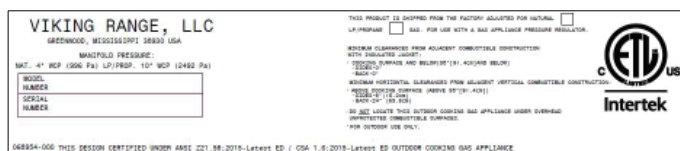
BRANCHEMENTS DU GAZ



AVERTISSEMENT

NE RACCORDEZ JAMAIS DIRECTEMENT UNE CONDUITE DE GAZ AU GRIL. UN DÉTENDEUR DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR TOUT ÉQUIPEMENT AU GAZ. TOUS LES CODES LOCAUX EXIGENT QUE LE DÉTENDEUR FOURNI AVEC VOTRE GRIL SOIT UTILISÉ. LE RETRAIT OU LA NON-INSTALLATION DU DÉTENDEUR PEUT PROVOQUER UN INCENDIE AINSI QUE DE GRAVES DOMMAGES CORPORELS ET ANNULERA LA GARANTIE.

Le gril est configuré en usine pour utiliser soit du propane (LP), soit du gaz naturel (NAT). Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel le gril a été configuré. Vous trouverez cette information sur la **plaque signalétique**.



La plaque signalétique indique le numéro de série et de modèle ainsi que le type de gaz. Celle-ci se trouve sous la lèchefrite.

La plaque signalétique se trouve à un ou plusieurs endroits :

- Fixée sous la lèchefrite
- Sur l'écran thermique derrière le panneau avant

Vérifiez que l'alimentation en gaz répond aux exigences minimales de pression. N'utilisez le gril avec aucun autre gaz que celui pour lequel il a été configuré.

Carburant	Colonne d'eau max entrée	Colonne d'eau min. à pleine charge
Gaz naturel	7 po (18 cm)	4 po (10 cm)
Propane	14 po (35.5 cm)	11 po (13 cm)

Exigences en matière de colonne d'eau

Le détendeur et les divers orifices ont été réglés pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Le passage à un type de gaz différent nécessite une trousse de conversion, disponible auprès de votre distributeur, qui doit être installée par un technicien qualifié.

Toutes les installations et les pièces doivent être conformes aux codes locaux ou au National Electrical Code, ANSI Z223.1/NFPA 70, dernière édition, et au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 pour les États-Unis et CGA-B149.1/2 au Canada.

Les installations canadiennes doivent être conformes au code d'installation pour le propane/gaz naturel CGA-B149.1/2. (Canada)

GAZ NATUREL

Viking Range, LLC recommande que seuls des professionnels qualifiés effectuent les travaux de plomberie requis sur ce produit.

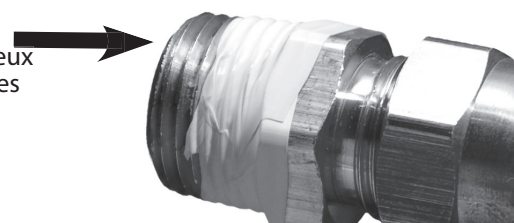
Pour une performance satisfaisante, la conduite d'alimentation en gaz doit être de taille adaptée aux besoins totaux en BTU de tout l'équipement qui lui est raccordé.

En aucun cas des tuyaux de moins de 3/4 po (19 mm) de diamètre intérieur ou 1 po (25 mm) de diamètre extérieur ne doivent être raccordés à ce produit.

- Calculez le niveau total en BTU de tout l'équipement et reportez-vous à « INDEX : longueurs des conduites d'alimentation en gaz » pour les longueurs admissibles pour les tuyaux de 3/4 po (19 mm). Le non-respect de ces exigences minimales peut nuire à la performance du gril et de tout autre appareil raccordé à la conduite d'alimentation.
- Limitez toujours autant que possible les longueurs des conduites d'alimentation. (Voir INDEX : « Puissance en BTU » pour les puissances spécifiques aux modèles)
- Une vanne de coupure de gaz doit être installée par un plombier qualifié dans un endroit facilement accessible.
- Ne mettez aucun composant sur les deux premiers filetages de tuyau afin d'éviter que de petits morceaux se détachent et viennent obstruer la vanne ou l'orifice d'un brûleur. N'utilisez aucun composant pour filetage sur les raccords évasés.

Pour les installations encastrées, il est recommandé que tout tuyau flexible utilisé soit aussi court que possible. (Voir INDEX : « Branchements du gaz » pour une installation permanente typique.)

Maintenir les deux derniers filetages propres



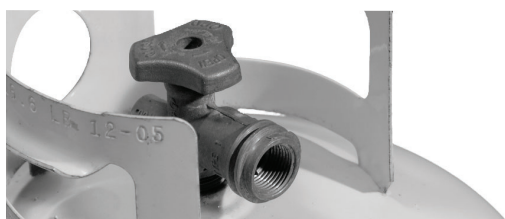
BRANCHEMENTS DU GAZ ...suite

Pour les unités *autonomes* fonctionnant au gaz naturel, un tuyau en métal flexible est recommandé.

Vous en trouverez à votre quincaillerie locale ou auprès de votre distributeur.

PROPANE

Les grils configurés pour le propane sont livrés avec un assemblage tuyau/détendeur à propane pour un raccordement sur une bonbonne standard de 20 lb (9 kg). (Type 1). Toutes les pièces nécessaires pour raccorder l'assemblage au gril sont incluses.

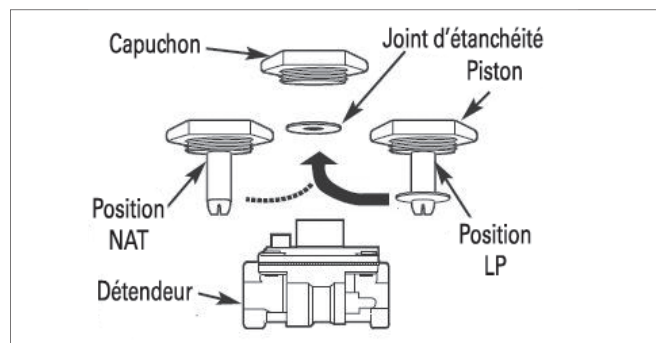


Bonbonne de propane avec raccordement par vanne de type 1

Les raccordements pour propane à plomberie permanente, tels que ceux en ligne avec une grosse bonbonne, nécessitent un détendeur de 4/11.

Si vous utilisez un détendeur de 4/11, vous devez veiller à ce qu'il soit configuré pour le bon type de carburant. Vous pouvez le faire en retirant le capuchon et le joint du détendeur pour regarder au fond du piston quel type de carburant est indiqué. Ceci est le réglage du carburant du détendeur. NAT correspond à gaz naturel et LP à propane. La configuration pour le propane peut en outre être déterminée par le disque de plus grand diamètre au fond du piston. Afin de passer d'un gaz à l'autre, il suffit de pousser le piston sur le côté pour le détacher du bouchon puis de le tourner pour qu'il indique en bas le type de gaz souhaité. Ensuite, poussez-le jusqu'à ce qu'il se remette en place dans le bouchon en émettant un claquement et remplacez le bouchon dans le détendeur.

Ne raccordez jamais une conduite de gaz non réglementée au gril.



AVERTISSEMENT

Ne changez pas l'assemblage détendeur/tuyau et n'utilisez aucun autre assemblage que celui fourni avec votre gril.

N'essayez pas d'utiliser un assemblage détendeur/tuyau équipé 5LP-A avec un assemblage bonbonne/vanne 510 POL.

Ne conservez pas de bonbonne de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité.

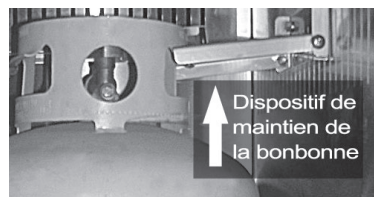
Ne remplissez jamais la bonbonne au-delà de 80 pour cent.

Si les consignes ci-dessus ne sont pas suivies scrupuleusement, il peut en résulter un incendie provoquant la mort ou de graves blessures.

Directives relatives à la bonbonne de propane

La bonbonne de propane doit être assemblée et marquée conformément aux spécifications du département du Transport des États-Unis (DOT) et destinée à une utilisation avec un système de type 1 uniquement.

Les bonbonnes des grils autonomes doivent être sécurisées à l'aide du système de maintien des bonbonnes fourni afin d'éviter les mouvements accidentels.



Lorsque vous changez la bonbonne, ne la remplacez que par une bonbonne de type 1 de 20 lb (9 kg) avec un dispositif de protection contre les trop-pleins.

N'utilisez jamais une bonbonne dont la vanne est endommagée.

Une bonbonne de propane cabossée ou rouillée pourrait être dangereuse et doit être écartée. En cas de doute, faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.

Vérifiez toujours les fuites après chaque changement de bonbonne de propane. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)

Coupez toujours l'alimentation en propane au niveau de la bonbonne lorsque le gril n'est pas utilisé.

Les bonbonnes doivent être conservées à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Si votre gril est conservé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être remise à l'extérieur.

Raccordements au propane

Vérifiez que la vanne de la bonbonne de propane est bien fermée. Il est possible que la vanne soit ouverte sans libérer de gaz, mais, dès que vous commencerez à raccorder le détendeur, le gaz se mettra à fuir.

BRANCHEMENTS DU GAZ ...suite

Insérez l'orifice d'entrée du détendeur dans la vanne de la bonbonne et faites tourner le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit juste serré à la main. Ne serrez pas trop ce raccord.

Pour débrancher le coupleur, vérifiez d'abord que la vanne principale de la bonbonne est fermée. Saisissez le coupleur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La vanne d'entrée se désengagera.

Vérifiez toujours qu'il n'y a pas de fuite sur le raccord après avoir rechargé ou échangé les bonbonnes de propane. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)

PURGE DES CONDUITES DE GAZ

Vous devriez purger l'air dans la conduite de gaz avant d'essayer d'allumer le gril.

- Vérifiez que toutes les commandes du gril sont en position « OFF ».
- Ouvrez doucement l'alimentation en gaz principale.
- Enfoncez la poignée de la rôtissoire et vérifiez que l'allumeur brille. C'est lui qui se trouve le plus loin de la source de gaz et cela permettra de purger l'intégralité des conduites. Il faut plusieurs secondes pour que le brûleur s'allume.
- Maintenez la poignée enclenchée pendant 20 secondes pour que l'air contenu dans le système soit purgé et que le brûleur s'allume.
- Attendez au moins 5 minutes après avoir fermé la commande avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

INSTALLATION INTÉGRÉE NG ET BULK LP

- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Si vous vous connectez à un réservoir de propane en vrac, débranchez le coude en laiton, le tuyau et le régulateur du gril.
- Retirez tous les raccords du collecteur du gril.
- Connectez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma de cette page.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez les fuites de toutes les connexions. (Voir INDEX: « Test de fuite » pour plus de détails.)

Ne faites jamais passer le tuyau flexible derrière la chambre de combustion. Faites passer le tuyau en biais, droit vers le bas ou hors de l'arrière

TROUSSES DE CONVERSION POUR LE GAZ

Les trousse de conversion sont disponibles auprès de Viking Range, LLC pour permettre d'utiliser le gril au gaz naturel ou au propane. Ces trousse doivent être installées par un technicien qualifié.

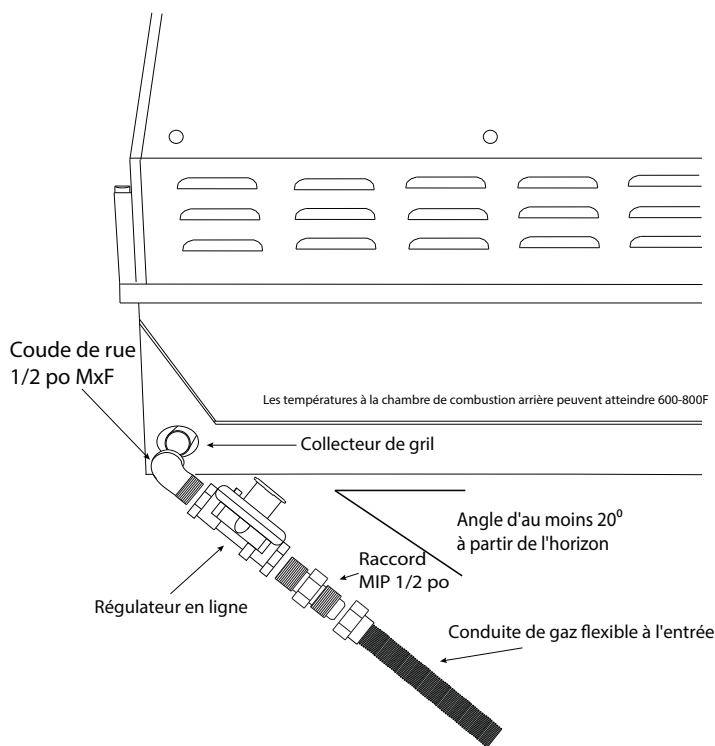
Elles sont livrées avec des instructions d'installation complètes. Ces instructions doivent être lues intégralement et pleinement comprises avant d'installer la trousse de conversion.



KIT DE CONVERSION LP



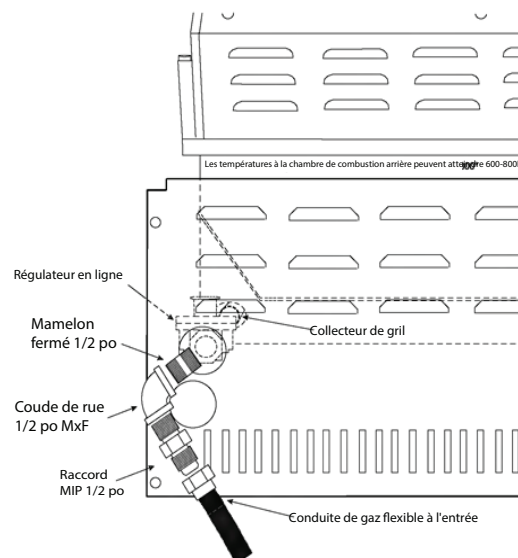
KIT DE CONVERSION NG



BRANCHEMENTS DU GAZ ...suite

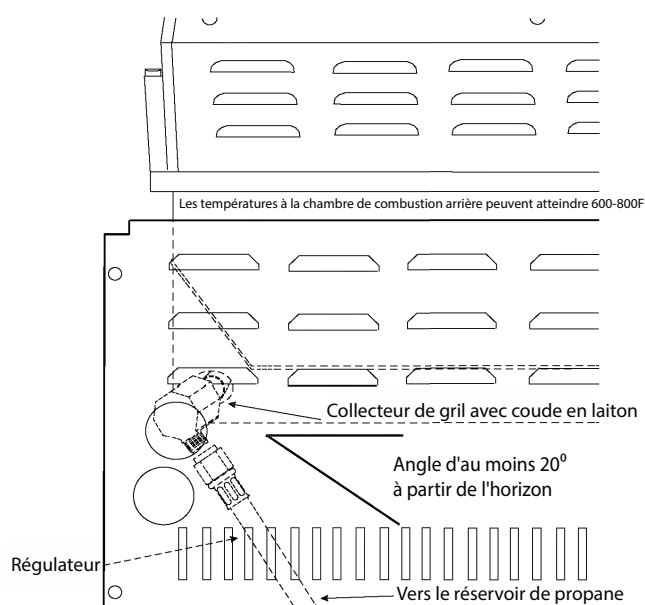
INSTALLATION DU CHARIOT

- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Déconnectez toute la plomberie (si déjà raccordée) du gril et de la vanne d'alimentation en gaz.
- Retirez tous les raccords du collecteur du gril.
- Installez le brûleur latéral sur le chariot en suivant les consignes fournies avec la trousse de montage du chariot.
- Raccordez l'alimentation en gaz au gril et au brûleur latéral comme indiqué dans les schémas correspondant à votre type de gaz sur cette page.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez qu'il n'y a de fuite sur aucun raccord. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)

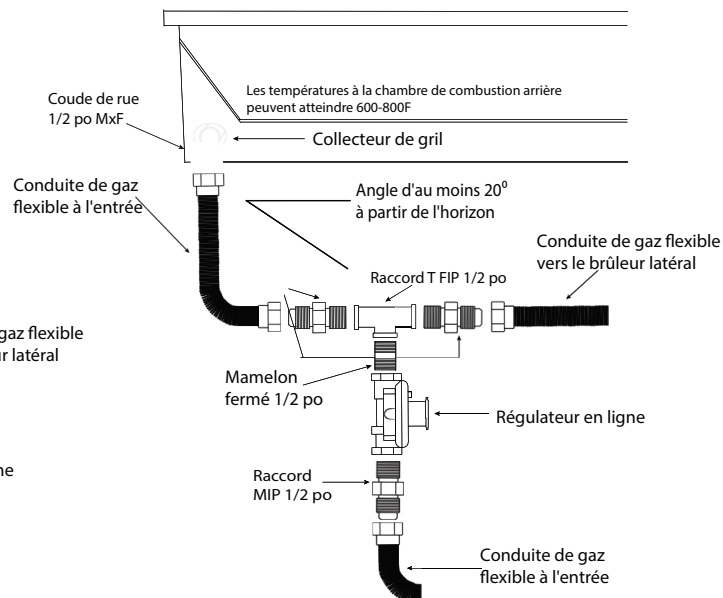
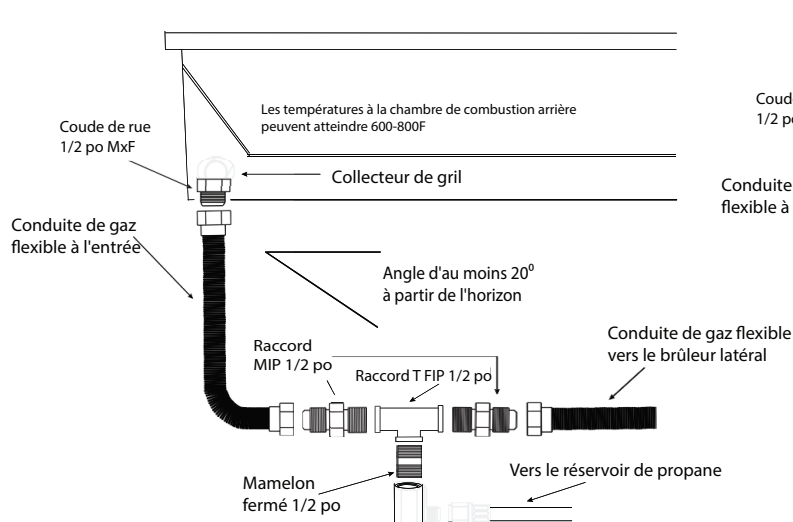


INSTALLATION DU CHARIOT DE BOUTEILLES LP

- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Connectez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma de cette page pour votre type de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez les fuites de toutes les connexions. (Voir INDEX: « Test de fuite » pour plus de détails.)



INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL



RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES



AVERTISSEMENT : MISE À LA TERRE

- L'installation du produit doit répondre aux codes électriques locaux ou, en leur absence, à la dernière édition du Code électrique national ANSI/NFPA n° 70 ou du Code électrique canadien CGA 1.6b2005.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre avec cet appareil de cuisson extérieur au gaz.
- **IMPORTANT** : Lors du branchement du moteur de votre rôtissoire, raccordez d'abord le moteur au gril, puis branchez le gril dans la prise.
- Ce gril est équipé d'une fiche électrique à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre le risque de décharge. Celle-ci doit être branchée directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez et ne retirez jamais la broche de mise à la terre de cette fiche.
- N'utilisez des prolongateurs que dotés de fiches à trois broches, adaptées à la puissance de l'équipement et agréés pour une utilisation extérieure avec une marque « W-A ».
- Pour éviter les décharges électriques, n'immergez aucune partie du cordon d'alimentation, d'un prolongateur ou de toute fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le produit de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher de surface chaude.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson extérieur au gaz avec une prise ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque à l'appareil. Contactez le fabricant pour toute réparation.

RACCORDEMENT AU C.C.

L'installation nécessite une prise électrique 120 VCA de 15 A avec GFI (disjoncteur de fuite à la terre) à côté du gril.

La prise GFI est dotée d'un disjoncteur interne qui réduit le risque de décharge électrique. Ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié, soit à l'intérieur de l'enceinte de l'îlot pour les unités encastrées, soit à proximité du lieu où une unité autonome sera utilisée.

Pour les grils encastrés, l'alimentation 12 VCC fournie doit être installée sous le gril, à l'intérieur de l'enceinte du meuble. Choisissez un emplacement où le transformateur sera protégé de l'eau, de la chaleur et des dommages physiques.

Lors du raccordement du transformateur au gril, veillez à ce que le câblage et le transformateur n'entrent en contact avec aucune surface chaude derrière et sous le gril. Il est recommandé de placer le transformateur sous le gril dans un endroit facilement accessible. Veillez à fournir un accès adéquat pour faciliter le dépannage si le transformateur ou les branchements nécessitaient un entretien ultérieur.

Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée lors du transport ou que le GFI se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation. Voir la rubrique « Résolution des problèmes » pour de plus amples détails.

VÉRIFICATIONS FINALES

CONTRÔLE DES FUITES



DANGER!

Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion, NE FUMEZ PAS et ne laissez pas de source d'inflammation potentielle (étincelles, arc électrique, etc.) dans la zone lorsque vous effectuez un contrôle de fuites. Les contrôles de fuites doivent être réalisés à l'extérieur uniquement. N'effectuez jamais un contrôle de fuites avec du feu ou une flamme.

Procédure de contrôle des fuites :

- Préparez une solution savonneuse avec 1 mesure de savon pour 3 mesures d'eau.
- Vérifiez que toutes les poignées de commande sont en position éteinte.
- Ouvrez l'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, tournez la poignée de la vanne d'un quart de tour pour l'aligner avec le flux du gaz.
- Pour le propane, faites faire un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la poignée de la vanne de la bonbonne.
- Appliquez une généreuse quantité de solution savonneuse sur l'ensemble des connexions et des raccords à l'aide d'un pinceau ou en l'aspergeant avec une bouteille.
- Si des bulles semblent « se développer » sur un raccord, vous avez une fuite de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

Réparer une fuite de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz
- Mettez toutes les commandes du gril en position « ON » afin de purger l'appareil de toute accumulation de gaz, puis remettez-les sur « OFF ».
- Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et faites sécher.
- Resserrez le joint desserré ou remplacez l'élément défectueux par une pièce de rechange recommandée par le fabricant.
- N'ESSAYEZ PAS de réparer la vanne de la bonbonne de propane si elle est endommagée. La seule manière de résoudre un problème de bonbonne endommagée est de LA REMPLACER.
- Répétez le contrôle de fuite afin de vérifier qu'il n'y a plus aucune fuite.

AJUSTEMENT DU FEU DOUX DU BRÛLEUR

POUR BRÛLEURS EN CUIVRE PRINCIPAUX ET BRÛLEURS LATÉRAUX UNIQUEMENT !

N'AJUSTEZ PAS LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE.

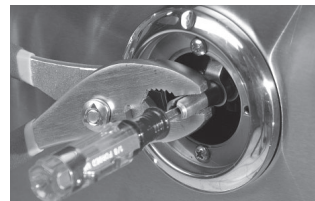
Les brûleurs en cuivre principaux et latéraux de votre gril sont dotés d'un réglage du feu doux ajustable.

Les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent affecter la performance des brûleurs réglés sur « LOW ». Le feu pourrait être trop fort ou trop faible.

Pour ajuster le feu doux du brûleur :

- Vérifiez que le gril est froid.
- Retirez les grilles afin de pouvoir voir les flammes tout en réglant les brûleurs.
- Allumez le brûleur et laissez-le préchauffer à pleine puissance pendant 3 minutes.
- Mettez le brûleur à feu doux (« LOW »).
- Retirez la poignée de commande.
- Tout en maintenant la tige de la vanne avec une pince comme sur la photo, insérez un petit tournevis plat dans l'axe central et ajustez le feu doux de la flamme.

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduira la



puissance de la flamme, et inversement dans le sens contraire.

La flamme est bien réglée lorsqu'elle est au plus faible, mais stable. La partie intermédiaire à l'avant du brûleur ondulera légèrement avant que le brûleur lui-même ne devienne faible.

Le réglage d'usine pour le propane se situe entre $\frac{1}{2}$ et $\frac{3}{4}$ de tour à partir de l'ajustement le plus bas. Le réglage pour le gaz naturel se situe entre 1,5 et 1,75 tour à partir du minimum. Une fois les feux doux réglés, ouvrez complètement tous les brûleurs pour une inspection visuelle.

Veillez noter que le réglage du feu doux n'est pas possible pour la vanne de la rôtissoire.

VÉRIFICATIONS FINALES ...suite

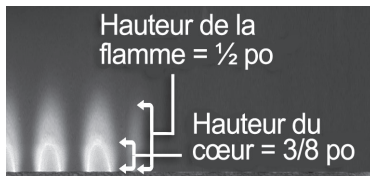
RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR ET DES FLAMMES DES BRÛLEURS EN CUIVRE

La quantité d'air qui entre dans un brûleur est contrôlée par l'obturateur d'air.

Chaque brûleur fait l'objet d'essais et de réglages à l'usine avant d'être expédié. Toutefois, les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent nécessiter l'ajustement du brûleur.

Les flammes des brûleurs en cuivre principaux peuvent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, avec des pointes légèrement jaunes. Le cœur bleu vif doit mesurer environ 3/8 pouce (1 cm), avec une flamme d'une hauteur totale d'environ 1 1/2 pouce (4 cm).



Les flammes doivent brûler en silence (pas de son de « chalumeau ») et elles ne doivent pas se « détacher » du brûleur.

Si vos flammes ne ressemblent pas à celles de la photo, vérifiez qu'il n'y a pas de poussière, débris ou toile d'araignée dans l'obturateur d'air et les buses du brûleur. S'ils sont propres, réglez l'obturateur.

L'obturateur est maintenu en place par une vis qui doit être desserrée avant le réglage. Une fois le réglage terminé, resserrez la vis.

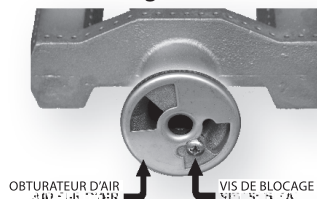
Pour régler :



DANGER!

FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE À PROXIMITÉ DE BRÛLEURS CHAUDS ET AUTRES PIÈCES DE GRIL.

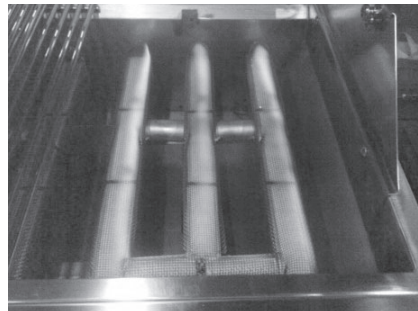
- Retirez les grilles et les plateaux de briquettes.
- Soulevez le brûleur, desserrez la vis de blocage, remettez le brûleur en place et allumez-le.
- Si la flamme est excessivement jaune, indiquant un manque d'air, tournez PRUDEMMENT



l'obturateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour laisser passer plus d'air dans le brûleur.

- Si la flamme est bruyante (bruit de chalumeau) et a tendance à se détacher du brûleur, indiquant qu'il y a trop d'air, tournez l'obturateur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Une fois le brûleur refroidi, retirez-le, resserrez la vis de blocage de l'obturateur et réinstallez le brûleur, les plateaux de briquettes et les grilles.

REMARQUE : ProSear^{MC} ne dispose pas d'obturateur d'air.



- L'aspect du brûleur ProSear^{MC} doit être vérifié visuellement. Les carreaux en céramique doivent être uniformément rouges à orange. Il ne doit pas y avoir de détachement, de vacillement ou de flammes bleues faibles. Certaines particules alimentaires passeront pour des flammes jaunes, mais devraient brûler et disparaître.

UN DERNIER POINT

Enfin, avant de partir, vérifiez le bon fonctionnement de tous les brûleurs. Assurez-vous que les poignées de commande tournent librement sur toute leur plage de fonctionnement.

IMPORTANT :

Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve la vanne de coupure de l'alimentation en gaz principale.

Enfin, pour des raisons de sécurité ainsi que pour une utilisation et un entretien adéquats, vous devez laisser ce manuel au propriétaire. Veillez à lui indiquer de le conserver pour référence ultérieure.

Pour une assistance technique, appelez le :

Preferred Customer Service

888-845-4641

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT CHAQUE UTILISATION (POUR VOTRE SÉCURITÉ)

- Sentez-vous une odeur de gaz? Si c'est le cas, éteignez tout et appelez le fournisseur de gaz ou un plombier qualifié pour rechercher des fuites. Si ce n'est pas le cas, veuillez poursuivre.
- Êtes-vous prêt à rester à côté du gril pendant toute la cuisson? Si ce n'est pas le cas, rassemblez ce dont vous avez besoin avant de l'allumer. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Votre espace de cuisson est-il dépourvu de tout combustible, hormis votre nourriture, qui pourrait s'enflammer? Si ce n'est pas le cas, dégagez l'espace avant d'allumer. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Toutes les poignées de commande tournent-elles librement? Si ce n'est pas le cas, appelez l'assistance; si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Si vous utilisez une bonbonne de propane portable, est-elle raccordée et l'absence de fuite a-t-elle été contrôlée? Si ce n'est pas le cas, vérifiez le raccordement avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Savez-vous où se trouve la vanne de coupure de l'alimentation en gaz principale de votre gril? Si ce n'est pas le cas, veuillez la repérer avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Tous les brûleurs sont-ils correctement posés, avec les pattes de montage dans les fentes? Si ce n'est pas le cas, posez correctement les brûleurs avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Le vent souffle-t-il doucement et non à l'arrière du gril? Si ce n'est pas le cas, attendez que le vent se calme ou tournez votre gril autonome de sorte que le vent souffle à l'avant. Si c'est le cas, veuillez passer à l'allumage.

UN MESSAGE À NOS CLIENTS

Vous venez de rejoindre un groupe de chefs amateurs et professionnels éclairés qui font passer la cuisine en plein air à un tout autre niveau.

Votre gril a été conçu et fabriqué avec un grand soin apporté aux détails pour offrir des fonctionnalités uniques et puissantes. Vous pouvez obtenir une performance optimale et profiter au mieux de ces fonctionnalités en lisant attentivement ce manuel avant votre première cuisson.

Ce manuel comprend des conseils de sécurité importants et d'excellentes astuces pour de meilleures grillades. Vous devriez le garder à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.

Par ailleurs, nous aimons avoir des nouvelles de nos clients. Nous aimons connaître vos réussites, mais aussi toute difficulté que vous rencontrez. N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous avez des questions ou des problèmes, ou simplement pour partager une nouvelle recette. Veuillez inclure le numéro de modèle de votre gril dans votre correspondance.

Avec une utilisation et un entretien appropriés, ce produit vous procurera sans problème des années de service.

En cas de changement de propriétaire, veuillez à ce que le nouveau propriétaire reçoive ce manuel.

Merci encore de votre achat. Bon appétit!



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ ÉTUDIER CES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

1. NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.
2. Vérifiez que tous les câbles d'arrimage ont été retirés des brûleurs.
3. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous utilisez le gril dans un endroit exposé au vent. (Voir INDEX : « Utilisation du gril dans des conditions venteuses » pour plus de détails.)
4. Évitez de porter des vêtements lâches ou à manches longues lorsque vous utilisez le gril. Ceux-ci pourraient s'enflammer.
5. Ne touchez jamais les grilles, le capot ou les surfaces métalliques alentour à main nue lorsque vous utilisez le gril.
6. Utilisez une manique ou un gant isolant lorsque vous ouvrez et utilisez le gril. Entrouvrez toujours le couvercle du gril doucement pour laisser s'échapper la chaleur et la fumée avant de l'ouvrir complètement.
7. Le capot du gril doit être complètement ouvert avant d'allumer. Laisser s'échapper du gaz dans un gril fermé avant d'allumer ne permettra pas de l'allumer plus vite ou plus efficacement. Cela n'entraînera qu'un risque d'explosion et de dommage corporel ou de mort. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface d'un gril chaud ou directement dedans lorsque vous essayez de l'allumer.
8. Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires non ouverts, car l'accumulation de pression les fera exploser.
9. Ne garnissez pas les grilles ou les lèchefrites de papier aluminium. Cela perturbera la circulation de l'air et piégera une quantité excessive de chaleur dans la zone des commandes, ce qui pourrait faire fondre les poignées et les modules d'allumage. De tels dommages sont spécifiquement exclus de la garantie.
10. N'utilisez jamais de charbon ou tout autre carburant solide dans le gril.
11. La cuisson de viandes excessivement grasses et d'huiles entraînera des flambées. Les feux ou dommages internes dus à de tels produits ou au fait que le gril soit resté sans surveillance pendant la cuisson ne sont pas couverts en vertu des conditions générales de notre garantie.
12. N'utilisez jamais le gril sans la lèchefrite. Vérifiez toujours que la lèchefrite est complètement poussée au fond du gril. Les graisses chaudes peuvent couler vers le bas et provoquer un feu ou une explosion.
13. La graisse est extrêmement inflammable. Laissez les graisses chaudes refroidir avant d'essayer de les manipuler ou de vous en débarrasser. La lèchefrite doit être nettoyée et débarrassée des graisses régulièrement.
14. N'utilisez pas le gril si une inspection des fuites n'a pas été effectuée sur tous les raccords de gaz. (Voir INDEX : « Procédure de contrôle des fuites » pour de plus amples détails.)
15. N'utilisez jamais le gril sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
16. Ne vous appuyez pas sur les étagères latérales et n'y placez jamais de charge de plus de 25 livres (11,3 kg).
17. Si un brûleur ne s'allume pas ou s'éteint pendant l'utilisation, fermez toutes les poignées de commande de gaz, ouvrez le capot et attendez cinq (5) minutes avant d'essayer de rallumer.
18. Bonbonnes de propane portables : Fermez toujours la vanne principale de la bonbonne de propane après chaque utilisation.
19. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, les venturis, les vannes et les orifices d'un gril, perturbant la circulation du gaz. Cette situation très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commandes, endommageant le gril et entraînant potentiellement des dommages corporels. Si votre gril n'a pas été utilisé depuis longtemps, inspectez et nettoyez tous les brûleurs, venturis, vannes et orifices. (Voir INDEX : « Nettoyer le brûleur en cuivre » pour plus de détails.)

UTILISER LE GRIL DANS DES CONDITIONS VENTEUSES

Les grils extérieurs génèrent plus de chaleur que les gammes pour cuisine intérieure. C'est ainsi qu'ils saisissent et grillent les biftecks et autres aliments.

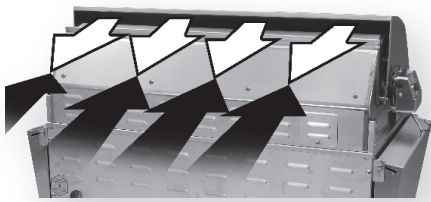
Ces brûleurs hautement performants nécessitent un apport constant et régulier d'air frais qui se mélange au carburant. Votre



L'air entre par l'avant du gril.

gril aspire de l'air par l'avant et expulse des gaz chauds à l'arrière.

Son utilisation dans des conditions venteuses peut perturber la circulation de l'air de l'avant vers l'arrière. Si, lorsque vous utilisez tous les brûleurs au maximum avec le capot fermé, vous remarquez que la jauge de température ne monte pas... prenez



Le vent qui souffle à l'arrière du gril peut empêcher une bonne évacuation.

garde. Si le vent a empêché les gaz chauds de sortir par l'arrière du gril, le panneau et les poignées de commande pourraient devenir extrêmement chauds.

Votre gril est doté d'un stabilisateur thermique en attente de brevet qui détournera le vent et, dans la plupart des cas, évitera cette situation.

Mais vous avez quelques solutions pour encore mieux **éviter une possible accumulation indésirable de chaleur** :

- Les jours de vent, faites attention de ne pas laisser le capot avant baissé plus de 15 minutes quand les brûleurs sont au maximum. (Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne) Si vous soupçonnez que le gril surchauffe, ouvrez le capot avant à l'aide d'une manique. Puis mettez la poignée de commande des brûleurs au minimum.
- Installez un paravent derrière votre gril.
- Orientez le gril de sorte que les vents dominants ne soufflent pas sur l'arrière.

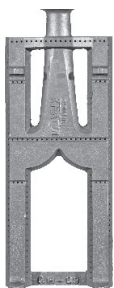
Veillez noter : Tout dommage dû à une utilisation dans des conditions venteuses, telles que des poignées ou des câbles d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commandes due à une accumulation de chaleur, est exclu de la garantie.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

Le gril nécessite une forte chaleur pour saisir et une chaleur faible et contrôlée pour une cuisson lente.

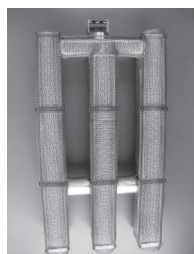
Les aliments plus minces sont souvent cuits avec un réglage en position « HI » (feu vif) et avec le couvercle ouvert.

À l'inverse, les pièces de viande ou de volaille de grande taille et épaisses sont souvent d'abord saisies à feu *vif*, puis grillées à *feu doux* — parfois avec le couvercle fermé — afin d'obtenir des résultats optimaux au milieu de l'aliment sans brûler l'extérieur.



Brûleur en cuivre principal

Ce brûleur en cuivre ultrarésistant est le brûleur principal standard qui se trouve sous les plateaux de briquettes.



Brûleur ProSear^{MC}

Ce brûleur à infrarouges d'avant-garde fournit une chaleur de grande intensité pour saisir les aliments et conserver les saveurs.

ProSear est une marque déposée de Viking Range, LLC

Certains aliments sont cuits avec une chaleur directe et d'autres avec une chaleur indirecte.

Votre gril est doté d'un éventail de brûleurs et d'outils de qualité professionnelle pour répondre à une grande variété de cuissons. Nous allons vous révéler comment fonctionnent ces outils. Alors, bonne lecture et bon appétit!

Selon le modèle choisi, votre gril peut comprendre jusqu'à trois types de brûleurs différents. Leur fonctionnement varie, et il est donc important de comprendre ces trois types.



Brûleur de la rôtissoire

Ce brûleur à infrarouges couvre l'arrière de la surface de cuisson et fournit une chaleur constante pour une cuisson lente à la broche.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT CUISSON

AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez considérer quelques précautions de sécurité avant d'utiliser votre gril. Veuillez vérifier que :

- Tous les matériaux d'emballage et les attaches ont été retirés des brûleurs. (Voir INDEX : « Déballage et montage » pour plus de détails.)
- Votre carburant est raccordé. (Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz » pour plus de détails.)
- Votre électricité est raccordée. (Voir INDEX : « Exigences relatives à l'électricité » pour plus de détails.)
- Un plombier qualifié a réalisé un contrôle des fuites sur tous les raccords qui alimentent votre gril en carburant.

- SI VOTRE GRIL NE S'ALLUME PAS AU BOUT DE 4 OU 5 SECONDES, vous allez peut-être devoir purger la conduite. (Voir INDEX : « Purger la conduite de gaz »)

À CHAQUE NOUVELLE SAISON

Au début de chaque nouvelle saison de grils, vous devez retirer toutes les grilles et vérifier que les brûleurs, les venturis les orifices et les vannes ne présentent aucune obstruction.

Les araignées et les insectes nichent souvent dans ces parties du gril et peuvent perturber la circulation de l'air, entraînant des dommages au gril et des blessures.

En outre, vérifiez qu'aucun tuyau ni raccord ne présente de dommage, d'abrasion ou d'usure.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT CUISSON ...suite

AVANT CHAQUE UTILISATION

Avant toute utilisation, vérifiez toujours que :

- ... vous ne sentez pas d'odeur de gaz avant d'allumer le gril. Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez tout et faites inspecter les fuites par un plombier qualifié.
- ... il n'y a aucun combustible dans l'espace de cuisson, hormis votre nourriture, qui pourrait s'enflammer.
- ... les poignées de commande tournent librement.
- ... si vous utilisez une bonbonne de propane portable, elle est raccordée en toute sécurité et l'absence de fuite a été contrôlée. (Voir INDEX : « Instructions de maintien des bonbonnes » pour plus de détails.)
- ... vous savez où se trouve le dispositif de coupure de l'alimentation en gaz principale.
- ... les brûleurs sont correctement installés sur le gril. Les brûleurs principaux doivent reposer horizontalement et fermement sur leur cadre de soutien. (Voir INDEX : « Déballage et montage » pour plus de détails.)
- ... le vent n'est pas trop fort et ne souffle pas sur l'arrière du gril.

ALLUMAGE DE VOTRE GRIL



AVERTISSEMENT

1. N'essayez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez le gaz.
2. Maintenez toujours le couvercle ouvert (les couvercles des brûleurs latéraux doivent être complètement retirés) lorsque vous allumez votre gril.
3. Relâcher du gaz dans un gril fermé avant l'allumage augmentera le risque d'explosion, de dommages matériels et corporels ou de mort.
4. Tenez votre visage et votre corps aussi loin du gril que possible lors de l'allumage. Si un brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la commande, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, et répétez la procédure d'allumage.
5. NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Avant de poursuivre, assurez-vous d'avoir suivi la liste de vérification « Avant chaque utilisation ».

Suivez ces étapes pour allumer tout brûleur sur votre gril :

Tout d'abord, vérifiez que toutes les poignées de commande des brûleurs sont sur « OFF ».



Pour le brûleur en cuivre principal ou le brûleur ProSear^{MC} :

Maintenez la poignée de commande enfoncée pendant 5 à 7 secondes pour permettre à l'allumeur de chauffer. Puis tournez la poignée sur « LITE ». Une fois allumé, réglez la poignée pour obtenir la chaleur souhaitée.

Pour le brûleur de la rôtissoire :

Le brûleur de la rôtissoire est doté d'un capteur thermocouple avec une soupape de sécurité qui coupe automatiquement l'afflux de gaz si le brûleur s'éteint. (Voir INDEX : « Conditions venteuses » pour des conseils pour empêcher le brûleur de s'éteindre)

Pour allumer le brûleur de la rôtissoire, maintenez enfoncée la poignée de commande pendant 2 secondes, puis tournez-la en position « LITE ».

Une fois allumé, MAINTENEZ LA POIGNÉE DE COMMANDE ENFONCÉE pendant 30 à 60 secondes. Pendant ce laps de temps, le thermocouple va chauffer et la soupape de sécurité restera ouverte.

Si vous relâchez la poignée de commande avant que le thermocouple ne soit chaud, la soupape de sécurité coupera l'afflux de gaz vers le brûleur de la rôtissoire et vous devrez la rallumer.

ALLUMER VOTRE GRIL ...suite



AVERTISSEMENT RELATIF AU FROID : PROPANE

Des températures extrêmement froides pourraient entraîner l'allumage des brûleurs ProSear^{MC} à l'intérieur plutôt qu'à l'extérieur. Une fois allumé, si vous entendez un bruit de « souffle », fermez immédiatement les poignées des brûleurs pour éteindre la flamme, puis rallumez immédiatement les brûleurs.

ALLUMAGE MANUEL

Si un brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il peut être allumé manuellement à l'aide de la tige d'allumage rangée dans la lèche-frite.

L'allumage manuel de votre gril est réalisé de trois manières différentes, en fonction du brûleur.

Tout d'abord, vérifiez que vous avez remis toutes les poignées de commande en position « OFF » et attendez 5 minutes que le gaz accumulé se dissipe avant d'essayer d'allumer manuellement un brûleur.

Tube d'allumage manuel

Tous les principaux brûleurs de votre gril sont dotés de tubes d'allumage manuel, hormis ceux qui se trouvent le plus à droite.

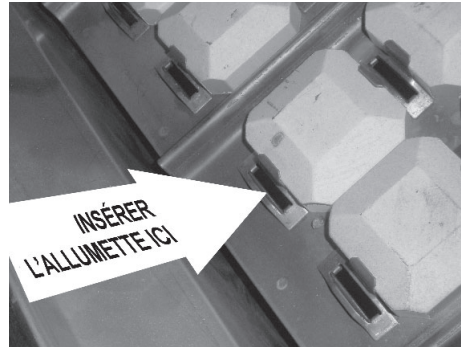
Placez une allumette enflammée devant le tube d'allumage manuel pour le brûleur que vous souhaitez allumer. (voir photo)



Enfoncez et tournez la poignée de commande correspondante sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer. Une fois allumé, le gaz cessera de circuler dans le tube d'allumage manuel.

Brûleur principal de droite

Le brûleur de droite n'est pas doté de tube d'allumage manuel.



Pour l'allumer manuellement, utilisez la tige d'allumage pour insérer une allumette enflammée à travers la grille de cuisson dans la fente avant du plateau de briquettes correspondant.

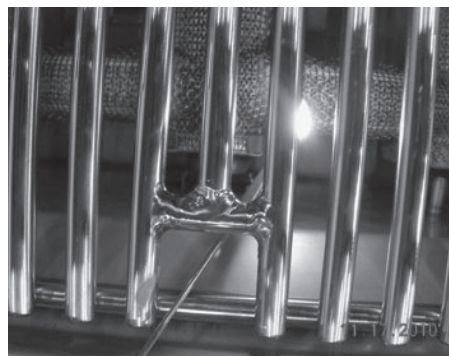
Enfoncez et tournez la poignée de commande correspondante sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer.

Brûleur ProSear^{MC}

Le brûleur ProSear^{MC} n'est pas doté de tube d'allumage manuel.

Pour l'allumer manuellement, utilisez la tige d'allumage pour insérer une allumette enflammée à travers la grille de cuisson et l'écran de protection.

Enfoncez et tournez la poignée de commande correspondante sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer.



CUISSON DE BASE

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre gril à chaque utilisation est extrêmement important. Le préchauffage permet aux briquettes de chauffer correctement, pour des résultats de cuisson plus homogènes et réguliers.

Préchauffez votre gril en allumant tous les brûleurs principaux, y compris le brûleur ProSear^{MC}, et en les réglant sur « HI ».

Puis fermez le capot et laissez le gril chauffer pendant 10 à 15 minutes. Une fois atteinte la température de préchauffage souhaitée, éteignez tous les brûleurs que vous n'utiliserez pas pour cuire votre nourriture.



AVERTISSEMENT!

NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LE CYCLE DE PRÉCHAUFFAGE OU À TOUT MOMENT PENDANT SON UTILISATION.

UN PRÉCHAUFFAGE DE PLUS DE 15 MINUTES PEUT FAIRE SURCHAUFFER LE GRIL ET L'ENDOMMAGER.

TYPES DE CUISSON

Les brûleurs en cuivre principaux et le brûleur ProSear^{MC} de votre gril sont capables de générer une grande variété d'intensités de chaleur. En faisant varier la puissance thermique, le nombre de brûleurs utilisés et la position du capot, vous pouvez créer une chaleur directe ou indirecte, ou une combinaison des deux, et élaborer une grande variété de recettes succulentes. Il existe deux types de cuisson de base dans un gril extérieur... *La chaleur directe et la chaleur indirecte*

Chaleur directe

La cuisson par chaleur directe a lieu lorsque les aliments sont placés directement sur la source de chaleur. Cette forme de chaleur est qualifiée de « radiante », car elle irradie directement de la source sur la nourriture.

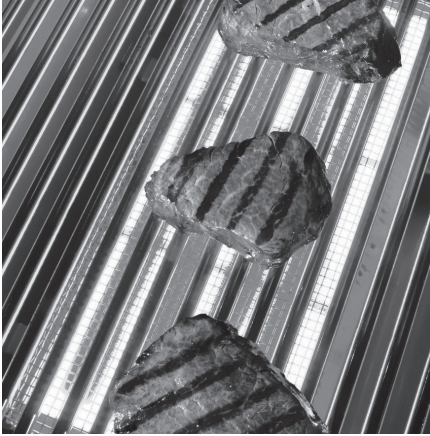
La chaleur directe doit être utilisée lorsque vous souhaitez saisir l'extérieur des aliments pour capturer les saveurs à l'intérieur. Les brûleurs ProSear^{MC} génèrent la chaleur nécessaire pour saisir les aliments et emprisonner les saveurs.

Chaleur indirecte

La cuisson par chaleur indirecte a lieu lorsque la nourriture n'est pas proche de la source. La chaleur atteint les aliments par circulation de l'air dans l'espace de cuisson. Cette forme de chaleur est appelée chaleur à « convection ».

La cuisson indirecte ou par « convection » est obtenue en plaçant la nourriture d'un côté du gril et en allumant les brûleurs de l'autre. Vous pouvez laisser les brûleurs qui se trouvent sous la nourriture sur « OFF ». Vous devriez garder autant que possible le capot fermé pendant des cuissons de ce type afin de maintenir une chaleur constante autour de la nourriture. Vous réglez la chaleur en ajustant le brûleur, en utilisant le thermomètre du capot pour surveiller la température.

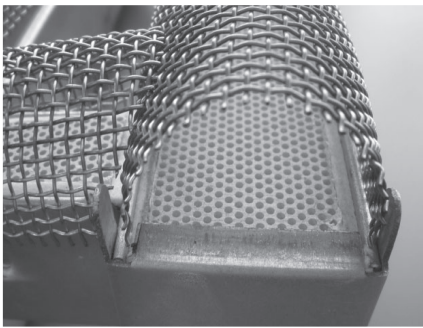
UTILISATION DU BRÛLEUR PROSEAR^{MC}



Les chefs professionnels s'appuient sur un type de chaleur différent, la chaleur à infrarouges, pour générer une température de saisie plus élevée qu'avec des brûleurs standard. Viking Range, LLC propose le brûleur à infrarouges ProSear^{MC}.

Les brûleurs à infrarouges concentrent la flamme du gaz à travers un élément en céramique rempli de minuscules trous.

Ces trous concentrent la flamme à la surface de l'élément, générant une chaleur intense, bien plus élevée qu'avec un brûleur en cuivre standard. Cela vous permet de saisir plus rapidement votre nourriture tout en gardant l'intérieur saignant, si vous le souhaitez.



Le brûleur ProSear^{MC}, avec ses composants de pointe, nécessite une attention particulière aux instructions d'allumage, d'utilisation et de nettoyage. (Voir INDEX : « ProSear^{MC} » pour plus de détails.)

Préchauffer le brûleur ProSear^{MC}

Préchauffez toujours l'intégralité du gril avant de procéder à la cuisson afin d'obtenir des résultats homogènes et réussis. (Voir INDEX : « Préchauffage » pour plus de détails.)

Si le gril est déjà chaud en raison d'une cuisson antérieure, il vous faut quand même préchauffer le brûleur ProSear^{MC} pendant 2 ou 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il rougeioie.

Ne placez jamais d'aliments au-dessus d'un brûleur ProSear^{MC} avant qu'il ne soit entièrement préchauffé, car les particules et les graisses qui gouttent dessus peuvent obstruer les minuscules buses et l'endommager.

Pour la même raison, vous devriez limiter les éclaboussures d'eau sur le brûleur ProSear^{MC} et ne pas utiliser d'eau pour maîtriser les flambées. Prenez soin à minimiser la projection de liquides sur le brûleur ProSear^{MC} lorsque vous nettoyez les grilles de cuisson.

COMMENT SAISIR

La cuisson par saisie emprisonne les saveurs et les sucs tout en permettant à la surface de la nourriture d'absorber la fumée et les arômes alimentaires produits lorsque les jus de cuisson sont vaporisés par le brûleur.

Il en résulte une cuisson digne d'un restaurant : croustillante et goûteuse à l'extérieur avec un cœur tendre et juteux.

Bien que les brûleurs en cuivre de votre gril soient capables de produire une chaleur pour la saisie, le brûleur à infrarouges ProSear^{MC} est spécialement conçu à cet effet.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les grilles de cuisson sont très résistantes. Les laisser tomber sur le brûleur ProSear^{MC} endommagera ce dernier. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie produit et provoqueront un incendie, des brûlures ou autres dommages corporels.

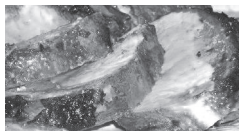
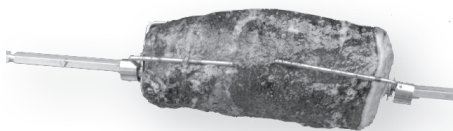
NETTOYAGE DU BRÛLEUR ProSear^{MC}

Il est facile d'entretenir le fonctionnement optimal de votre brûleur ProSear^{MC}. Il suffit de le faire fonctionner en position « HI » pendant 15 minutes après chaque utilisation pour brûler toutes les particules ou jus de cuisson.

Toute accumulation de cendres sur l'écran du brûleur peut être retirée avec une brosse légère (comme un pinceau) ou à l'aspirateur — MAIS ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID!

UTILISATION DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

La cuisson avec la rôtissoire assure une chaleur homogène pour vos aliments. Elle est sans égale. La rotation permanente colore non seulement de manière homogène les aliments, mais elle leur permet en outre de cuire dans leur jus. Lorsque les sucs remontent à la surface de la nourriture, ils coulent naturellement tout autour pendant qu'elle tourne. Et, en éloignant le brûleur des aliments, vous évitez les flambées dévastatrices.



Votre nourriture sera cuite de manière plus homogène, et sera plus tendre et plus juteuse après avoir été lentement rôtie sur un tournebroche.

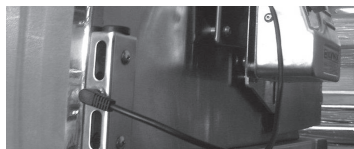
Le système de la rôtissoire se compose de quatre parties : le moteur, la broche, les fourches et le brûleur infrarouges.

Le moteur

Installez le moteur en le faisant glisser dans l'une des fentes présentées ici. Utilisez la fente du haut pour les petits aliments ou pour une cuisson rapide et celle du bas pour les aliments plus conséquents et une cuisson plus lente.



Branchez le cordon électrique du moteur dans la prise intégrée sur



panneau arrière gauche. Votre gril doit être raccordé à une alimentation C.A. pour que la rôtissoire fonctionne.

Placez une lèchefrite dans le gril pour empêcher l'accumulation de nourriture sur les briquettes et les brûleurs. **N'OUBLIEZ PAS DE LA RETIRER** avant d'utiliser les autres brûleurs.

La position du brûleur de la rôtissoire le rend plus vulnérable par grand vent (plus que les brûleurs principaux du gril).

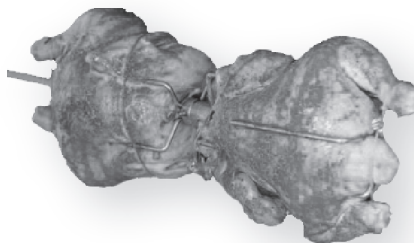
C'est pourquoi il est doté d'une soupape de sécurité qui se ferme automatiquement chaque fois qu'il n'est pas allumé correctement, par exemple s'il s'éteignait en conditions venteuses. Lorsqu'il y a du vent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'inspecter régulièrement le brûleur.

Lorsque la rôtissoire n'est pas utilisée, son moteur doit être conservé dans un endroit frais et sec.

La broche et les fourches



La rôtissoire peut accueillir de grands aliments jusqu'à 50 livres (23 kg). Il faut préparer tout élément et le monter préalablement sur la broche.



Basculez la grille de chauffe vers le haut et écartez-la. Elle reposera en place.



Puis montez la broche sur le gril avant d'allumer le brûleur à infrarouges de la rôtissoire. Si vous allumez d'abord le brûleur, vous pourriez vous brûler les mains en essayant de monter la broche.

Vous pouvez parfaitement retirer les grilles et même les plateaux de briquettes afin de faire de la place pour les gros aliments.

Pour charger la broche, faites glisser l'une des fourches dessus. Enfoncez la broche dans le centre de l'aliment, puis faites glisser la seconde fourche sur la broche. Centrez l'aliment sur la broche et poussez fermement les fourches ensemble. Serrez les vis à oreilles (utilisez une pince si nécessaire). Vous devriez attacher tout morceau de nourriture lâche ou pendant (comme des ailes) avec du fil de boucher (n'utilisez jamais de fil en nylon ou en plastique).

Une fois la nourriture bien en place sur la broche, faites-la tourner doucement dans la paume de vos mains pour vérifier l'équilibre. Elle devrait tourner sans accroc. Si vous avez l'impression qu'un côté est plus lourd, ajustez la broche là où les fourches percent la viande. Une broche mal équilibrée entraînera une rotation irrégulière et une cuisson inégale. Il est normal que la broche fléchisse avec les gros aliments.



UTILISATION DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE ...suite

Faites glisser l'extrémité pointue de la broche dans le moteur et faites reposer l'autre extrémité sur les rouleaux de l'autre côté du gril.

La portion crantée de la broche doit reposer sur les rouleaux pour un bon fonctionnement.



Doit reposer sur les rouleaux

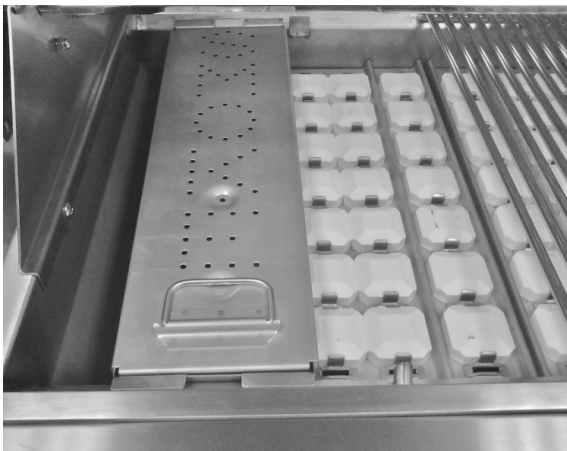
Le brûleur de la rôtissoire



Pour allumer le brûleur à infrarouges de la rôtissoire, placez d'abord la nourriture embrochée sur le gril, puis suivez la procédure d'allumage de la rôtissoire. (Voir INDEX : « Brûleur de la rôtissoire, allumage » pour plus de détails.)

UTILISER LE FUMOIR

Les chefs professionnels de tous horizons démarquent leur restaurant en cuisinant au feu de bois. Le fait d'ajouter une délicate touche de fumée de bois sublime la nourriture, faisant passer vos talents culinaires au niveau supérieur. Maintenant, vous pouvez ajouter cette même touche culinaire à l'aide du fumoir/accessoire à vapeur.



Le fumoir reposera directement sur le cadre du gril, sous les grilles principales. Le fumoir est constitué d'acier inoxydable 304 pour des années d'utilisation.

Copeaux de bois Il existe de nombreux copeaux de bois et le choix est une affaire de goûts personnels. Les bois les plus couramment utilisés sont le mesquite et le pacanier. Plongez les copeaux dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de les placer dans le support à fentes du fumoir. Cela ralentira leur combustion et fournira plus de fumée. Les temps de cuisson prolongés, comme avec les gros rôtis, peuvent nécessiter plusieurs ajouts de copeaux et d'eau dans le fumoir. Essayez de limiter le nombre d'ouvertures du capot, car

Une fois allumé, le brûleur de la rôtissoire devrait atteindre la température de cuisson en une minute environ. Il s'allumera de manière homogène sur toute sa surface en environ cinq minutes.

REMARQUE : Le thermomètre du gril ne doit pas être utilisé pour la cuisson à la rôtissoire. Il n'est pas conçu pour mesurer la chaleur directe à infrarouges.

Si le brûleur ne reste pas allumé lorsque vous relâchez la poignée de commande, rallumez-la et maintenez-la enfoncée pendant au moins 60 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si, après avoir maintenu la poignée de commande enfoncée pendant 60 secondes, le brûleur ne reste toujours pas allumé lorsque vous la relâchez, appelez l'assistance.

(Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

Éteignez tous les autres brûleurs lorsque vous utilisez la rôtissoire.

chacune d'elle peut ajouter jusqu'à 15 minutes de temps de cuisson. Utilisez une forte chaleur pour lancer la fumée des copeaux, puis réduisez la puissance pour les empêcher de sécher et de s'enflammer.

Le fumoir peut aussi servir de boîte à vapeur si vous le remplissez d'eau plutôt que de bois. Que vous utilisiez la fumée ou la vapeur, maintenez autant que possible le capot fermé pour optimiser l'effet.

Un thermomètre à viande de qualité est un accessoire utile lorsque vous fumez votre nourriture, car le temps de cuisson peut grandement varier d'un aliment à l'autre et d'un jour à l'autre.

La fumée se développe à environ 575 °F (300 °C) à la surface du gril. Réglez la poignée du brûleur en position moyenne/moyenne-basse pour atteindre cette température. Contrôlez la fumée en ajustant la chaleur et en veillant à ce qu'elle ne soit pas trop élevée.

Pour de meilleurs résultats, maintenez le couvercle fermé. La meilleure absorption d'arômes de fumée intervient tôt dans le processus de cuisson. Lorsque le fumage est terminé, laissez le fumoir refroidir et jetez les restes.



ATTENTION

Manipulez le fumoir avec précaution. Le couvercle devient extrêmement chaud lors de l'utilisation. Utilisez des gants résistants correctement isolés ou des maniques sèches.

NETTOYAGE DE VOTRE GRIL

ACIER INOXYDABLE

Nos produits sont réputés pour leur superbe esthétique. Nous l'obtenons en sélectionnant l'acier inoxydable de la meilleure qualité qui soit et en faisant appel à une main-d'œuvre irréprochable.

Afin d'entretenir cette esthétique tout au long de la vie du grill, il convient de prendre les mesures suivantes :

- Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur du grill pour éliminer les graisses et les éclaboussures.
- Veillez à suivre les instructions de nettoyage pour que les grilles et les brûleurs restent propres et prêts à être utilisés.
- Utilisez des nettoyeurs pour acier inoxydable disponibles dans le commerce pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.

Cet entretien régulier minimise la quantité d'efforts requis.

L'attrait de votre grill tient en partie à sa finition au grain fin. Pour retirer les taches tenaces :

- N'utilisez pas de produits métalliques abrasifs et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains nettoyeurs domestiques ne conviennent pas à l'acier



inoxidable; n'oubliez pas de lire l'étiquette avant de les utiliser sur votre grill.

- Utilisez toujours la solution nettoyante la plus douce d'abord, en frottant dans le sens du grain. Les petites taches de graisse peuvent s'accumuler dans le grain de l'acier inoxydable et durcir à la surface, donnant une impression de rouille.

Pour retirer ces aliments durcis, utilisez un tampon abrasif fin à moyen (Scotch-Brite fonctionne bien) avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

- Les solutions utilisées pour nettoyer le béton et la maçonnerie peuvent être très corrosives et « attaqueront » l'acier inoxydable. Veillez à ce que vos produits soient bien protégés avant que de tels agents chimiques soient utilisés à proximité de votre grill.

REMARQUE SPÉCIALE POUR LES LIEUX SITUÉS À PROXIMITÉ DE PISCINES OU DANS DES ZONES CÔTIÈRES :

L'acier inoxydable 304 utilisé dans la fabrication du grill est extrêmement résistant à l'oxydation. Toutefois, le chlore libéré par les piscines et le sel de l'air marin peuvent entraîner l'apparition de rouille et même créer des trous s'ils restent sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. (Les chiffons en microfibre fonctionnent très bien.)
- Laissez les surfaces sécher avant de bâcher. Ne couvrez pas un grill humide.
- Dans des environnements extrêmes, appliquez un agent antirouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le grill. Les produits qui déposent une couche d'inhibiteurs volatils de corrosion (VpCl^{MC}) protègent très bien la surface.
- Pour un remisage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le grill est sec, puis couvrez-le et sécurisez la protection pour empêcher au maximum l'air humide d'atteindre les surfaces.

LA GARANTIE À VIE LIMITÉE FOURNIT UNE PROTECTION CONTRE LA CORROSION DES PIÈCES QUI RENDENT LE PRODUIT INOPÉRANT. ELLE NE COUVRE PAS LA CORROSION OCCASIONNELLE OU LES TACHES SUR LES SURFACES DUES AUX CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

Après votre première utilisation, certaines surfaces du grill peuvent se décolorer en raison de la chaleur intense dégagée par les brûleurs : celle-ci est normale et ne peut être nettoyée.

Pour les taches de nourriture légères ou tenaces, il existe une grande variété de nettoyeurs pour acier inoxydable.

LÈCHEFRITE

La lèchefrite doit être nettoyée après chaque utilisation. Une fois le grill complètement froid, retirez la lèchefrite en la tirant jusqu'à ce qu'elle se bloque, puis levez le bord avant jusqu'à ce qu'elle soit libérée.

Nettoyez-la à l'eau savonneuse chaude ou avec un nettoyeur pour four et réinstallez-la. Si vous utilisez un nettoyeur pour four, veillez à suivre attentivement les instructions du fabricant. Bon nombre de ces nettoyeurs sont toxiques et peuvent endommager la finition de l'acier inoxydable s'ils ne sont pas utilisés correctement.

Vérifiez également la lèchefrite après la pluie. Si vous n'avez pas couvert le grill, il se pourrait que vous deviez retirer le bouchon de la lèchefrite pour évacuer l'eau. Le bouchon peut être retiré à l'aide d'un tournevis à tête plate.

NETTOYAGE DE VOTRE GRIL ...suite



AVERTISSEMENT

NE LAISSEZ PAS D'EXCÈS DE GRAISSE OU DE LIQUIDE S'ACCUMULER DANS LA LÈCHEFRITE, CAR CELA POURRAIT CRÉER UN RISQUE D'INCENDIE.

N'UTILISEZ JAMAIS LE GRIL SI LA LÈCHEFRITE N'EST PAS CORRECTEMENT INSTALLÉE.

GRILLES DE CUISSON

La manière la plus simple de nettoyer les grilles de cuisson est de le faire immédiatement après avoir éteint les brûleurs, quand elles sont encore chaudes. À l'aide de longues maniques à gril pour protéger vos mains de la vapeur, plongez une brosse à poils de laiton dans de l'eau chaude et frottez la grille. Plongez fréquemment la brosse, car la vapeur favorise l'élimination des aliments durcis.

BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

Les briquettes en céramique éliminent normalement toute accumulation de gouttes alimentaires en les brûlant. Mais vous pouvez parfois rencontrer de plus grandes éclaboussures qui ne disparaissent pas en conditions d'utilisation normales.

Dans ce cas, laissez refroidir le gril complètement. Retirez les grilles puis les plateaux à briquettes en soulevant le bord avant, puis en les tirant vers vous.



Retournez les plateaux et replacez-les sur les brûleurs. Allumez les brûleurs et laissez-les en position « HI » pendant 5 à 10 minutes pour nettoyer les briquettes. Toute trace de nourriture restante peut être éliminée à l'aide d'une brosse souple.

Veillez à ce que les plateaux aient complètement refroidi avant de les réinstaller.

Les plateaux de briquettes de rechange peuvent être commandés auprès de votre distributeur.

BRÛLEURS EN CUIVRE PRINCIPAUX

Vérifiez que le gril est parfaitement froid avant de poursuivre.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est coupée et que toutes les poignées de commande sont en position « OFF ».

Pour retirer les brûleurs en cuivre :

Retirez les grilles de cuisson et les plateaux de briquettes.

Soulevez le brûleur jusqu'à ce que les pattes sortent du cadre.

Ensuite, tirez sur l'arrière du gril pour libérer les têtes des brûleurs de l'orifice en cuivre à l'avant.

Penchez le brûleur sur le côté et sortez-le.

Prenez garde de ne pas changer la position de l'obturateur d'air.

Pour nettoyer le brûleur en cuivre :

Pour une performance optimale du gril, nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique. Retirez les dépôts tenaces à l'aide d'un racleur en métal.

Dégagez toute buse obstruée à l'aide d'un trombone à papier redressé. N'utilisez jamais de cure-dents, car il pourrait se casser et bloquer la buse.

Secouez pour éliminer tout débris à travers l'obturateur d'air.

Utilisez une lampe torche pour examiner l'orifice d'entrée du brûleur et vérifier qu'il n'est pas bloqué. Si vous voyez des obstructions, nettoyez-le avec un trombone à papier ou un cure-pipe.



AVERTISSEMENT

LE POSITIONNEMENT ADÉQUAT DE CHAQUE BRÛLEUR EST ESSENTIEL. APRÈS LE NETTOYAGE, ILS DOIVENT ÊTRE CENTRÉS SUR L'ORIFICE EN CUIVRE ET REPOSER À L'HORIZONTALE SANS BALANCEMENT.

LE NON-RESPECT DE CES CONDITIONS PEUT ENTRAÎNER UNE SITUATION TRÈS DANGEREUSE SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES DOMMAGES CORPORELS ET MATÉRIELS.

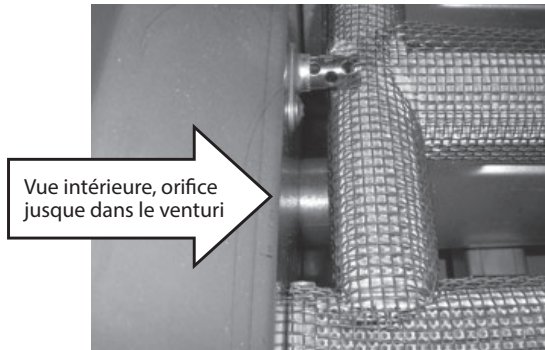


NETTOYAGE DE VOTRE GRIL ...suite

BRÛLEUR PROSEAR^{MC}

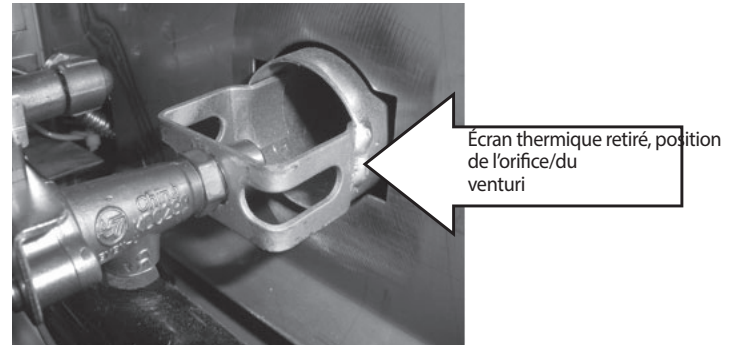
Il est facile d'entretenir le fonctionnement optimal de votre brûleur ProSear^{MC}. Il suffit de le faire fonctionner en position « HI » pendant 5 minutes après chaque utilisation pour brûler toutes les particules ou jus de cuisson.

Toute accumulation de cendres sur l'écran du brûleur peut être retirée avec une brosse légère ou à l'aspirateur — **MAIS ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID!**



Tous les 3 à 6 mois, retirez le brûleur et inspectez le venturi (entrée) et l'orifice afin de vérifier qu'ils ne sont pas obstrués.

Les débris alimentaires à l'intérieur du brûleur peuvent être expulsés en le secouant doucement. Ne touchez pas la surface en céramique.



Lors de la réinstallation du brûleur ProSear^{MC}, veillez à le repositionner correctement.



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES SUR VOTRE GRIL

AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE

Veillez vérifier quelques points avant d'appeler l'assistance :

- Votre gril est-il alimenté en carburant?
- La vanne de coupure principale est-elle ouverte?
- Utilisez-vous le bon type de carburant? (propane ou gaz naturel) (Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz » pour plus de détails.)
- Votre bonbonne de propane est-elle vide? Avez-vous récemment rechargé votre bonbonne de propane? Si c'est le cas, le raccord est-il bien serré?

- Avez-vous ouvert la vanne sur la bonbonne de propane?
- Le gril est-il raccordé à un circuit électrique sous tension?

Si vous avez vérifié les points ci-dessus, veuillez étudier la liste de résolution de problèmes ci-dessous avant d'appeler l'assistance.

PROBLÈMES POTENTIELS

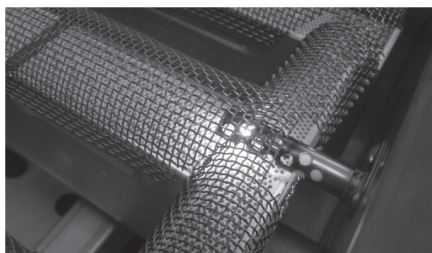
LE GRIL NE S'ALLUME PAS

Vérifiez d'abord que le gril est alimenté en électricité en allumant les lumières, puis :

Vérifiez les allumeurs

Votre gril utilise un système d'allumage électrique sans étincelle. Au lieu de quoi, les allumeurs devraient briller constamment lorsque la poignée de commande est enfoncée.

- Vérifiez que toutes les commandes des brûleurs sont sur « OFF ».
- Retirez les grilles de cuisson et les plateaux de briquettes.
- Regardez un allumeur et maintenez enfoncée la poignée correspondante. Il vous faudra un petit miroir ou un objet métallique brillant pour voir l'allumeur sous sa protection. (Veillez à enfoncer la bonne poignée de commande et à la maintenir en position « OFF ».)
- Vérifiez les allumeurs restants. S'ils ne rougeoient pas, passez à la résolution de problèmes ou allumez manuellement le brûleur.

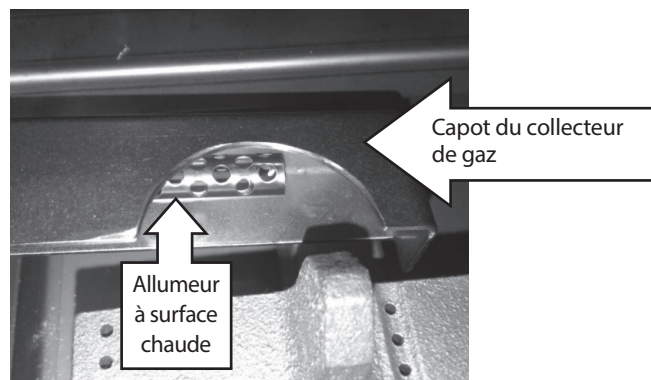


Vérifiez les brûleurs

Si les allumeurs fonctionnent, vérifiez que le gaz arrive dans les brûleurs en essayant d'en allumer un manuellement.

PRENEZ GARDE! SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, ATTENDEZ CINQ MINUTES AVANT D'ESSAYER D'ALLUMER LES AUTRES! (Voir INDEX : « Allumage manuel » pour plus de détails.)

Si l'allumage manuel ne fonctionne pas, vérifiez de nouveau que les raccords ne présentent pas de fuite et que le type et la pression d'alimentation sont corrects. (Voir INDEX : « Procédure de contrôle des fuites » pour plus de détails.)



Si le brûleur s'allume à l'allumette, l'allumeur ne doit pas fonctionner correctement. Appelez l'assistance.

Si le brûleur ne s'allume pas manuellement et que vous savez qu'il y a du gaz, attendez qu'il se dissipe et retirez le brûleur pour voir s'il y a des blocages.

ODEUR DE GAZ PENDANT LA CUISSON

SI VOUS SENTEZ LE GAZ PENDANT QUE LE GRIL FONCTIONNE, FERMEZ IMMÉDIATEMENT TOUS LES BRÛLEURS ET COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ PRINCIPALE.

- Réalisez un contrôle des fuites (Voir INDEX : « Procédure de contrôle des fuites » pour plus de détails.)
- Regardez s'il y a des blocages (Voir INDEX : « Nettoyer le brûleur en cuivre » pour plus de détails.)

FLAMMES JAUNES

Une flamme jaune sur les brûleurs principaux peut indiquer un manque d'air. Cependant, si l'air qui entoure le gril est poussiéreux ou s'il y a beaucoup de graisse, des pointes orange sur les flammes du brûleur sont normales.

- Ajustez l'obturateur d'air

S'il n'y a pas assez d'air, ajustez l'obturateur d'air. (Voir INDEX : « Réglage de l'obturateur d'air » pour plus de détails.)

CHALEUR FAIBLE OU INSUFFISANTE

Aucune partie du gril ne doit être recouverte de papier aluminium. Cela perturbera la circulation d'air et pourrait entraîner un problème de faible chaleur.

Assurez-vous de préchauffer les brûleurs principaux pendant au moins 10 à 15 minutes avec le capot fermé et le brûleur ProSear^{MC} pendant trois minutes.

Une mise à niveau correcte est essentielle lors de l'installation. Si le gril n'est pas horizontal, la combustion des brûleurs sera aléatoire et le chauffage inefficace et irrégulier. Un niveau à bulle doit être utilisé pour mettre le gril à l'horizontale de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre.

Si le problème de faible chaleur persiste :

- Vérifiez les exigences de dimensions de conduite d'alimentation en gaz.
- Vérifiez que la conduite d'alimentation en gaz ne présente pas de défaut ou de dommage.

PROBLÈMES POTENTIELS ...suite

REMPLACEZ toute conduite d'alimentation endommagée.

- Vérifiez le détendeur

Vérifiez que l'assemblage détendeur et tuyau est celui conçu pour votre gril et livré avec, et qu'il est correctement réglé pour le type de carburant que vous utilisez. (Voir INDEX : « Conversion du détendeur » pour plus de détails.)

Le tuyau et le détendeur fournis doivent être utilisés si votre gril est réglé pour une bonbonne de propane.

Vérifiez qu'aucune pression physique n'est exercée sur le détendeur raccordé à l'arrière du gril. Le détendeur est doté d'un diaphragme flexible et ne doit pas toucher le corps du gril ou son environnement.

- Recherchez d'éventuelles obstructions

Vérifiez que les brûleurs et la lèchefrite sont propres et non obstrués.

Unités au propane (LP) :

- La bonbonne est-elle presque vide?

Les bonbonnes presque vides peuvent ne pas délivrer assez de pression pour faire fonctionner les brûleurs à haute température.

- Faites vérifier la pression de la conduite par un technicien qualifié (Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz » pour plus de détails.)
- Dispositif de limitation du flux

De mauvaises procédures d'allumage pourraient avoir activé le dispositif de contrôle du flux de la bonbonne de propane, limitant le rendement thermique.

Pour réinitialiser le contrôle de flux :

- Coupez les commandes de tous les brûleurs et fermez la vanne de la bonbonne.
- Attendez 30 secondes et, très doucement, rouvrez la vanne.
- Attendez quelques secondes et rallumez un brûleur.

Utilisateurs de grosses bonbonnes de propane :

Les conduites des grosses bonbonnes de propane doivent être correctement réglementées.

Vérifiez que vous utilisez un détendeur pour appareil de 4/11 fourni par Viking Range, LLC et converti au gaz propane. Vérifiez par ailleurs que vous n'avez pas plus d'un détendeur sur la ligne.

Unités au gaz naturel :

- Conduite d'alimentation

Vérifiez que le diamètre de la conduite d'alimentation est d'au moins 3/4 po (19 mm) à l'intérieur et 1 po (25 mm) à l'extérieur.

- Vérifiez la pression de la conduite

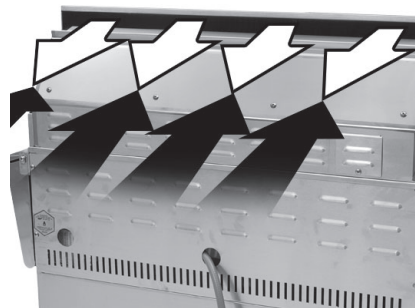
La pression d'entrée du gaz naturel doit être d'au moins 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau et celle d'admission d'au moins 4 po (10,2 cm) à pleine charge (avec tous les brûleurs allumés).

- Vérifiez qu'il n'y a pas de blocage sur les brûleurs.
- Vérifiez les caractéristiques des flammes. (Voir INDEX : « Flamme, dimensions correctes ».)
- Nettoyez ou réglez l'obturateur d'air (Voir INDEX : « Réglage de l'obturateur d'air. »)

LE VENT SOUFFLE SUR LE GRIL

Le vent qui souffle sur le gril alors qu'il est utilisé, en particulier par derrière à l'intérieur et à travers l'ouverture du capot, peut nuire aux performances et, dans certains cas, le panneau de commandes peut devenir dangereusement chaud.

Les vents réguliers ou les rafales peuvent empêcher l'évacuation normale des gaz chauds. Placez votre gril à l'**abri** des vents dominants et évitez de l'utiliser dans des conditions venteuses.



PROBLÈMES POTENTIELS ...suite

LE BRÛLEUR S'ÉTEINT

- Emplacement

Déterminez d'abord si le problème est dû à l'emplacement. Si le grill est exposé à des vents puissants, repositionnez-le pour assurer une certaine protection.

- Vérifiez la flamme

Vérifiez les caractéristiques de l'alimentation en gaz et de la flamme. (Voir INDEX : « Flamme, dimensions correctes »)

- Installation des brûleurs

Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés sur le grill. (Voir INDEX : « Positionnement des brûleurs » pour plus de détails.)

Correctement installés, les brûleurs doivent reposer fermement et à l'horizontale, sans mouvement latéral.

LE BRÛLEUR NE S'ÉTEINT QU'EN RÉGLAGE « LOW »

Les vannes du grill permettent de régler le feu doux.

Les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent affecter la performance des brûleurs réglés sur « LOW ». Le feu pourrait être trop fort ou trop faible. (Voir INDEX : « Réglage des brûleurs » pour plus de détails.)

LA RÔTISSOIRE NE S'ALLUME PAS

Suivez la même procédure que celle décrite pour les brûleurs du grill afin de diagnostiquer les problèmes liés au brûleur de la rôtissoire.

PRENEZ GARDE! La flamme du brûleur de la rôtissoire peut être difficile à voir dans des conditions très ensoleillées.

LA RÔTISSOIRE S'ALLUME, MAIS S'ÉTEINT DÈS QUE LE BOUTON DE COMMANDE EST RELÂCHÉ

- Vérifiez le thermocouple

La poignée de commande doit être maintenue pendant 30 à 60 secondes après l'allumage pour que le brûleur de la rôtissoire reste allumé. (Voir INDEX : « Allumer le brûleur de la rôtissoire » pour plus de détails.)

Si le brûleur ne reste pas allumé lorsque vous relâchez la poignée de commande, rallumez-la et maintenez-la enfoncée pendant au moins 60 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si, après avoir maintenu la poignée de commande enfoncée pendant 60 secondes, le brûleur ne reste toujours pas allumé lorsque vous la relâchez, appelez l'assistance.

(Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

LES LUMIÈRES NE S'ALLUMENT PAS

- Vérifiez l'alimentation électrique

Vérifiez que le grill est raccordé à une source d'alimentation électrique C.A. et vérifiez le fonctionnement du moteur de la rôtissoire.

- Réinitialisez le transformateur

Débranchez le grill et attendez cinq minutes que le transformateur refroidisse, puis réinitialisez-le. Puis rebranchez l'alimentation. Si, après réinitialisation du transformateur et remplacement des ampoules, vous n'avez toujours pas de courant, appelez l'assistance.

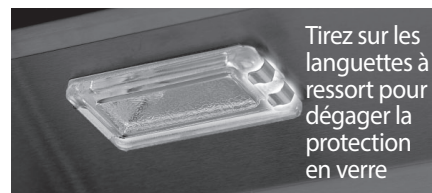
- Remplacez les ampoules

Les ampoules de remplacement sont de type halogène, 12 volts, 10 W max, T3 avec douille à deux fiches G4, et se trouvent facilement dans la plupart des magasins. La protection en verre est maintenue en place par deux languettes de tension à ressort. Les ampoules se retirent facilement sans outil. Il suffit de saisir le verre par les coins extérieurs, près des clips de tension avant, et de le pousser. Puis basculez-le vers le bas et tirez pour le libérer. Il se peut que vous deviez desserrer les vis pour retirer l'ampoule.



Évitez de toucher le verre d'une ampoule neuve. Les ampoules halogènes sont très sensibles aux huiles produites par la peau humaine. Les toucher peut réduire leur durée de vie.

Tirez l'ampoule directement hors de la fiche sans la tordre.



Tenez l'ampoule à l'aide d'une serviette en papier ou autre tissu et enfoncez-la doucement directement dans la fiche. La protection en verre doit être remise doucement en place (un claquement se fera entendre).

COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si un dépannage est nécessaire, contactez un centre de réparation agréé.


Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles.

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Version logicielle
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui a vendu le produit

Décrivez clairement votre problème. Si vous ne trouvez pas le nom d'un centre de réparation agréé, ou, si les problèmes persistent, appelez Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641), ou écrivez à :

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien. Le numéro de série et celui du modèle se trouvent sur la plaque signalétique située sous la lèchefrite et sur l'écran thermique derrière le panneau avant.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA MANIFOLD PRESSURE: WAT. 4" WSP (506 Pa) LP/PROP. 10" WSP (1242 Pa)	THIS PRODUCT IS DESIGNED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL GAS. <input type="checkbox"/> LP/PROPANE <input type="checkbox"/> GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. NEVER CLEANSE FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH INFLAMED JOINTS. * COOKING SURFACES AND BELLYSHEETS (IF AVAILABLE BELOW) MUST BE PROTECTED. * MAINTAIN HORIZONTAL CLEARANCES FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION. * NEVER COVER UP COMPENSATION (AIRS) OR AIR INTAKE (IN DOOR) OR EXHAUST (OUT DOOR). * DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES. * FOR OUTDOOR USE ONLY.
MODEL NUMBER _____ SERIAL NUMBER _____	
68864-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.88-2016-Latest ED / CSA 1.8-2018-Latest ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE	

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Version logicielle _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse du distributeur _____

Si le dépannage nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées afin d'être couvert par la garantie.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

GARANTIE EXTÉRIEUR DE VIKING RANGE, LLC

GARANTIE COMPLÈTE DE UNE ANS

Les produits d'extérieur et tous leurs composants, à l'exception de ceux décrits ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation résidentielle pendant période de un (1) ans suivant la date de l'achat initial. Viking Range s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou qui est jugée défectueuse pendant la période de garantie. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

* Garantie de 90 jours contre les défauts apparents : Les produits sont garantis contre tous les défauts apparents de matériaux ou de fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date de l'achat initial. La présente garantie couvre uniquement les défauts de fabrication et non les problèmes résultant de la manipulation ou de l'installation. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tout défaut doit être signalé au concessionnaire dans un délai de 90 jours. Viking Range LLC utilise les procédés les plus innovants et les meilleurs matériaux disponibles pour réaliser toutes les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et aux pièces en porcelaine ainsi que des différences dans l'emplacement des produits et l'éclairage naturel ou artificiel. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC. Garantie limitée de cinq ans

*Résidentiel Plus 90 jours: les produits Viking sont conçus et certifiés pour un usage résidentiel uniquement. Ils ne sont pas destinés à être utilisés dans des applications commerciales. Les produits Viking ne doivent être utilisés que conformément aux codes nationaux et locaux. Viking n'est pas responsable des dommages matériels ou des blessures résultant de l'utilisation dans une application commerciale. Pour soutenir la qualité de fabrication de son appareil, Viking fournira une garantie complète de 90 jours pour les produits utilisés dans les applications «Résidentiel Plus». Cette garantie «Résidentiel Plus» s'applique aux applications où l'utilisation du produit va au-delà de l'utilisation résidentielle mais est conforme aux codes nationaux et locaux. Dans certaines juridictions, ces demandes sont zonées comme résidentielles. Des exemples, mais sans s'y limiter, de telles applications couvertes par cette garantie sont les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les espaces communs de copropriété / appartement, etc. En vertu de cette garantie «Résidentiel Plus», le produit, ses composants et accessoires sont garanti exempt de matériel ou de fabrication défectueux pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat au détail d'origine. Viking Range, LLC, garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou jugée défectueuse pendant la période de garantie. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les emplacements commerciaux tels que les restaurants, les établissements de restauration et les établissements de restauration institutionnels.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Tout ensemble de brûleur en acier inoxydable, brûleur en céramique Pro Sear, élément de tiroir chauffant électrique, grille de gril, grille de brûleur latéral / électrique ou plateau de briquettes qui échoue en raison de matériaux défectueux ou de fabrication dans un usage résidentiel normal pendant la deuxième à la cinquième année (produits d'extérieur ont une garantie complète d'un an) à compter de la date d'achat au détail d'origine sera réparé ou remplacé gratuitement pour la pièce elle-même, le propriétaire payant tous les autres frais, expédition, manutention et main-d'œuvre. Les conditions esthétiques telles que la corrosion, les égratignures, la décoloration, l'accumulation de carbone / nourriture ou des imperfections similaires dues à une usure normale, une mauvaise utilisation ou un manque d'entretien sont exclues de cette garantie.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

La présente garantie s'étend à l'acheteur initial du produit garanti en vertu des présentes et à chaque cessionnaire propriétaire du produit pendant la durée de la garantie. La garantie ne peut être cédée par l'acheteur initial qu'avec la vente de la maison. Si le cessionnaire propriétaire n'est pas en mesure de fournir une preuve d'achat provenant de l'acheteur initial et que le produit n'a pas été précédemment enregistré, la date de fabrication du produit, figurant dans le numéro de série sur le produit, servira de date de début de garantie effective.

La date d'entrée en vigueur de la garantie commence à la date de l'achat initial. Dans le cas de l'achat de nouveaux produits par le biais de ventes effectuées dans le cadre d'un projet de construction, l'entrée en vigueur de la garantie commence à la date rapprochée du certificat d'occupation ou à 24 mois à compter de la date de fabrication. À noter que la date de fabrication est indiquée sur l'étiquette du numéro de série sur le produit.

La présente garantie ne couvre pas les appareils achetés parmi les produits du stock obsolète, dans le cadre de liquidation, de récupération, ou les produits de second choix, remis en état, tels quels, et usagés.

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où l'entretien est demandé. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation abusive, un accident, une catastrophe naturelle, une perte d'alimentation électrique du produit pour quelque raison que ce soit, une modification, une mauvaise installation, une utilisation incorrecte, ou par une réparation du produit effectuée par un autre intervenant autre qu'une agence d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial. Le garant ne saura être tenu responsable des dommages fortuits ou consécutifs résultant d'une violation de la garantie, d'une rupture de contrat ou autre. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs, de sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Le propriétaire est responsable de l'installation adéquate, de la maintenance et de l'entretien, de la preuve d'achat sur demande et de l'accessibilité raisonnable à l'appareil pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement pendant toute la période de garantie après un nombre raisonnable de tentatives par le fournisseur pour remédier aux défauts ou aux dysfonctionnements, le propriétaire a droit à un remboursement ou un remplacement du produit ou de ses composants ou ses pièces détachées, à l'entière discrétion du garant. La responsabilité du garant liée à toute réclamation de quelque nature que ce soit, en ce qui a trait aux produits ou services couverts par les présentes, ne saura en aucun cas dépasser le prix des produits ou services ou une partie de ceux-ci faisant l'objet de la réclamation.

SERVICE DE GARANTIE

Conformément aux conditions générales de la présente garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. L'entretien sera assuré pendant les heures normales d'ouverture, et la main-d'œuvre effectuée en heures supplémentaires ou au tarif majoré ne sera pas couverte par la garantie. Pour bénéficier d'un service prévu par la garantie, contactez le service à la clientèle de Viking Range LLC au 1-888-845-4641. Veuillez vous munir du numéro de modèle, du numéro de série et de la date de l'achat initial lors de l'appel. IMPORTANT : conservez la preuve de l'achat initial pour justifier de la période de garantie. Le retour de la fiche d'inscription du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Cependant, vous devez retourner la fiche d'inscription du propriétaire afin que Viking Range LLC puisse vous contacter en cas de problème de sécurité qui pourrait vous affecter. Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude applicable aux ensembles brûleur, brûleurs pour rôtisserie à infrarouge, grilles de gril, et aux parties en acier inoxydable mentionnés ci-dessus est limitée dans le temps à la période de couverture des garanties limitées expressément écrites applicables susmentionnées. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas être applicables dans votre cas. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Spécifications modifiables sans préavis

SCHÉMA DE BRANCHEMENT

GRIL AVEC RÔTISSOIRE DE 30 PO (76 CM)

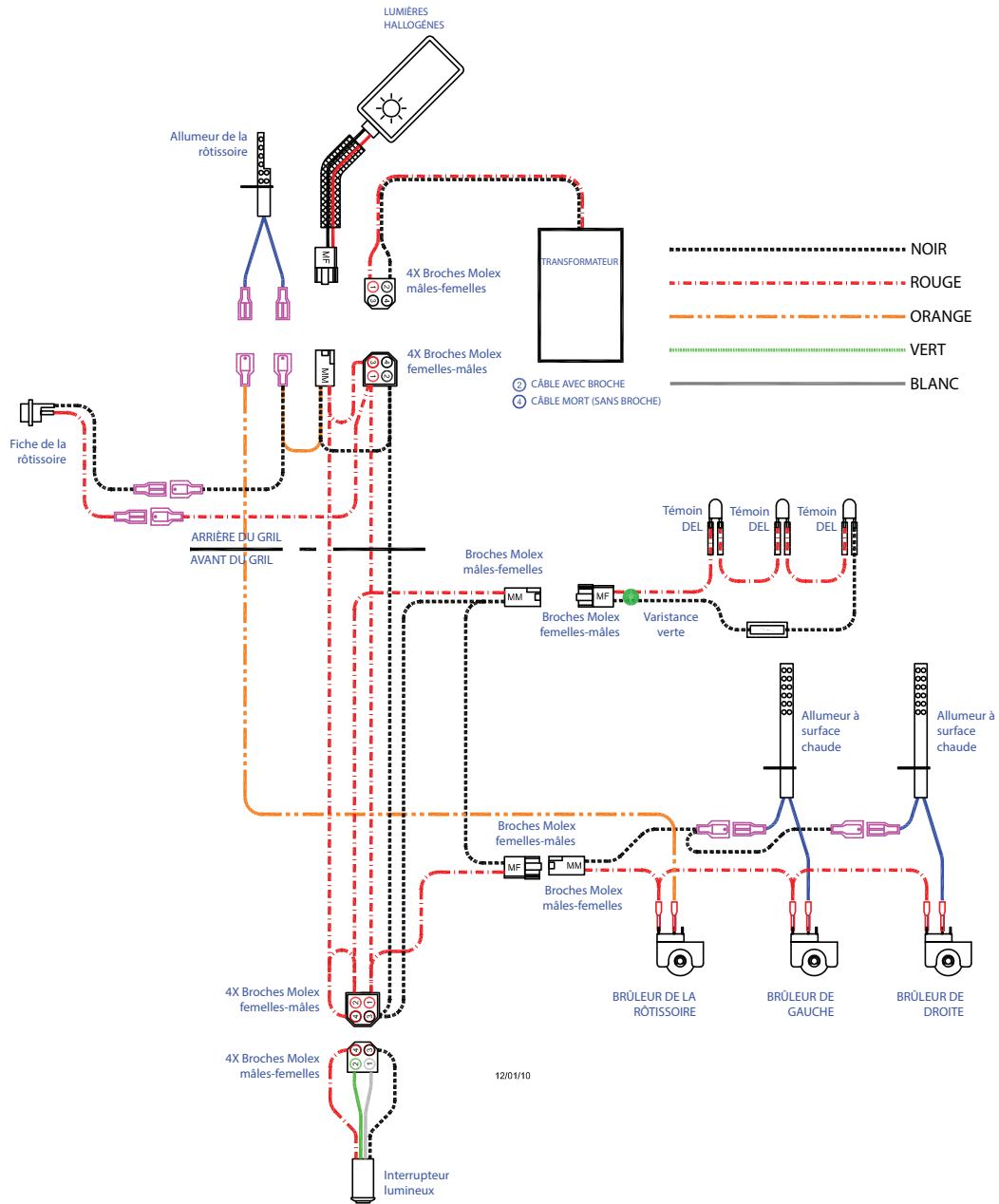


SCHÉMA DE BRANCHEMENT

GRIL AVEC RÔTISSOIRE DE 36 ET 42 PO (91 ET 107 CM)

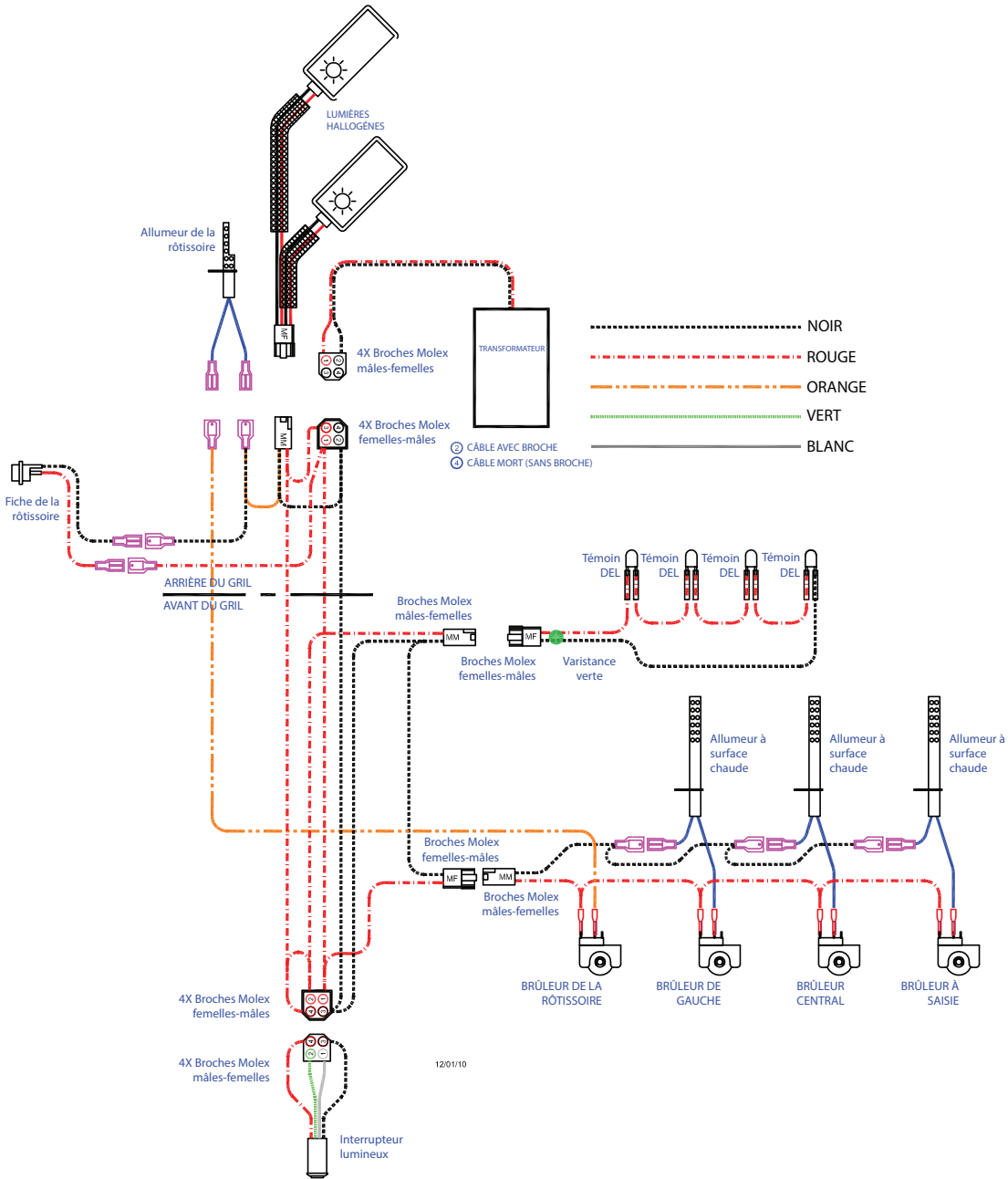
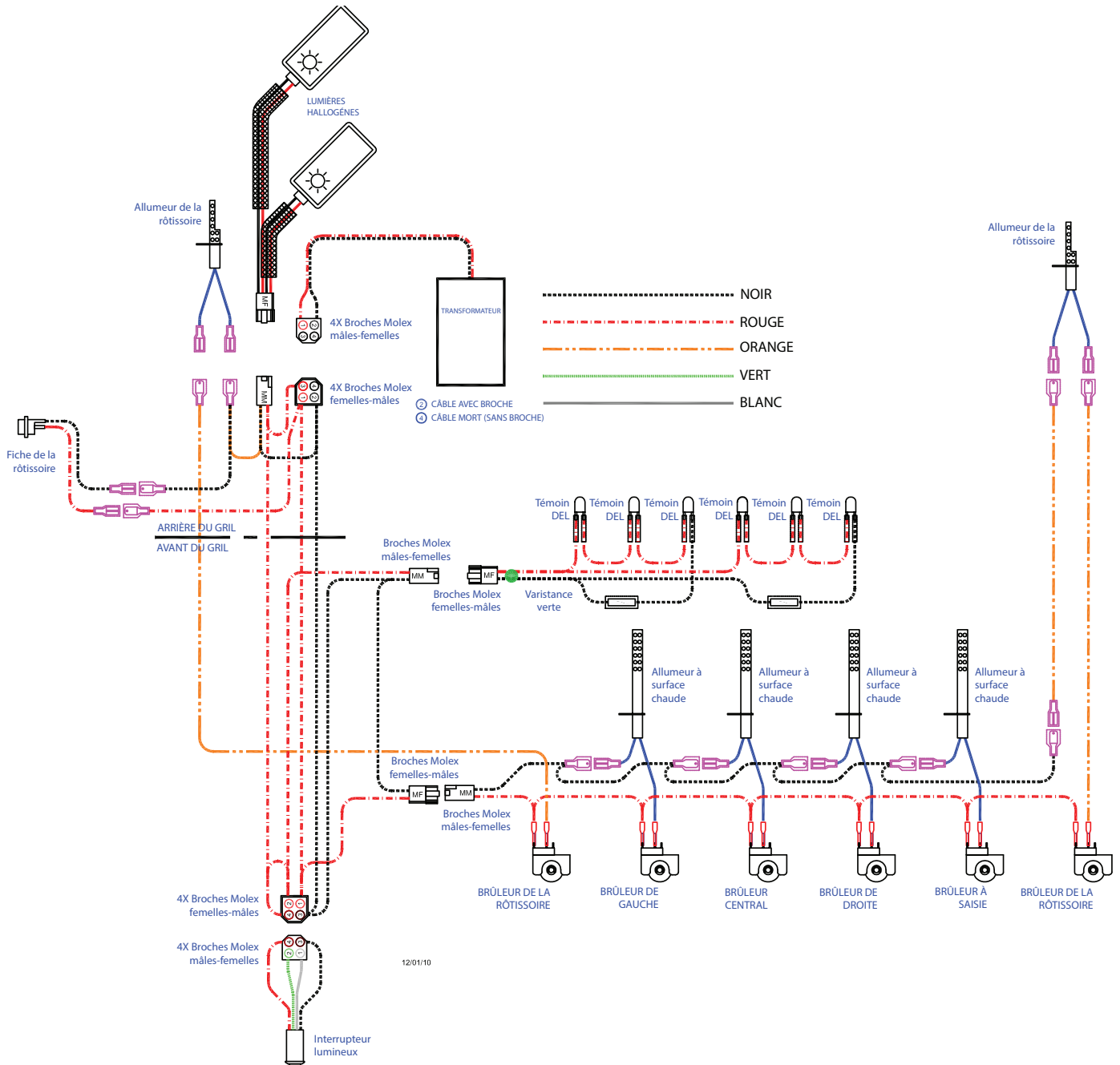


SCHÉMA DE BRANCHEMENT

GRIL AVEC RÔTISSOIRE DE 54 PO (137 CM)



Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.
(662) 455-1200

Pour obtenir des informations sur le produit,
appelez au 1-888-(845-4641)
ou visitez notre site Web au vikingrange.com