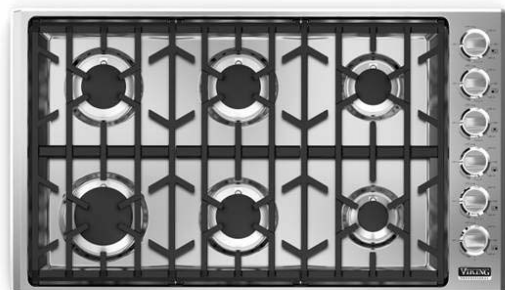


Guide D'INSTALLATION



5 SÉRIES

Cuisinières intégrées au gaz Professional

CVGC530(1)/ CVGC536(1)
CVGSU530(1) / CVGSU536(1)

Table des matières

Avertissements et instructions de sécurité importantes	3
Dimensions VGC	6
Caractéristiques VGC	7
Dimensions VGSU	8
Caractéristiques VGSU	9
Dimensions de découpe	10
Dimensions de découpe (surface de cuisson dessus un four électrique simple)	11
Dimensions de dégagement (proximité des placards)	12
Dimensions de dégagement (revêtement en bois/composite)	13
Exigences pour l'électricité et le gaz	14
Informations générales	15
Installation	16
Installation des supports	16
Raccordement au gaz et électrique	17
Installation finale	17
Préparation finale	18
Liste de contrôle des performances	18
Entretien et enregistrement	19

IMPORTANT – Veuillez lire et suivre les instructions

- Avant de commencer, veuillez lire attentivement et entièrement ces instructions.
- **NE PAS** retirer les étiquettes, avertissements ou plaques apposés de manière permanente. Cela entraînerait l'annulation de la garantie.
- Vous devez respecter tous les codes locaux et nationaux. L'installation doit respecter les codes locaux ou en l'absence de codes, le code national du gaz ANSI Z223.1 NFPA54, dernière révision.
- L'installateur doit laisser ces instructions à l'utilisateur qui doit les conserver pour l'inspecteur du gaz et pour référence ultérieure.

L'installation de tout équipement à gaz devraient être effectuée par un plombier certifié. Une soupape manuelle d'arrêt du gaz doit être installée dans la conduite de gaz avant de la cuisinière dans le flux de gaz pour des raisons de sécurité et de facilité de service.

Au Canada : L'installation doit être conforme aux codes d'installation du gaz CAN/CGA B149.1 & 2 et/ou aux codes locaux actuels. L'installation électrique doit être conforme à la norme CSA C22.1 Codes électriques canadiens Partie 1 ou codes locaux.

Dans le Massachusetts : Tous les appareils à gaz doivent être installés par un plombier ou un chauffagiste agréé dans le Massachusetts. Une soupape manuelle en « T » doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz reliée à l'appareil.

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

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Ce manuel et cet appareil contiennent beaucoup de messages de sécurité importants. **VOUS DEVEZ TOUJOURS** lire et suivre tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte sur les risques de mort ou de blessures pour vous et les autres personnes.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

DANGER

Dangers ou pratiques imprudentes qui ENTRAÎNERONT de graves blessures corporelles ou la mort.

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques imprudentes qui POURRAIENT entraîner de graves blessures corporelles ou la mort.

ATTENTION

Dangers ou pratiques imprudentes qui POURRAIENT entraîner de légères blessures corporelles ou des dégâts matériels.

Tous les messages de sécurité identifient le danger, vous indiquent comment réduire le risque de blessures et vous indiquent ce qu'il peut arriver si vous ne suivez pas les instructions.

IMPORTANT – Veuillez lire et suivre

⚠ DANGER



RISQUE D'INCENDIE/D'EXPLOSION SI VOUS NE SUIVEZ PAS EXACTEMENT LES INSTRUCTIONS

DE CE MANUEL, IL Y A UN RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.

- **NE PAS** entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **CONSIGNES EN CAS D'ODEUR DE GAZ :**
 - **NE PAS** tenter d'allumer quelque appareil que ce soit.
 - **NE PAS** toucher aux interrupteurs électriques.
 - **NE PAS** utiliser aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone chez un voisin.
 - Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUES CHIMIQUES

Conformément aux instructions du fabricant, ce produit peut vous exposer à des substances

dans le combustible qui peuvent causer la mort ou une maladie grave et sont connues pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Par exemple, le benzène est un produit chimique qui fait partie du gaz fourni au produit de cuisson. Il est consommé dans la flamme lors de la combustion. Une exposition à une faible quantité de benzène est possible en cas de fuite de gaz. Le formaldéhyde et la suie sont des sous-produits de combustion incomplète. Les brûleurs correctement réglés avec une flamme bleue plutôt que jaune minimisent la combustion incomplète.

⚠ ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURES

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles, sachez que l'utilisation de placards de rangement au-dessus de l'appareil représente un risque potentiel de brûlures. Les objets combustibles risquent de s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. Si vous utilisez un placard de rangement, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) du bas des placards.

⚠ ATTENTION

Avant de faire fonctionner, toujours vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉTECTER LES FUITES.**

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux. Ceci est basé sur des critères de sécurité.

IMPORTANT – Veuillez lire et suivre

AVERTISSEMENT

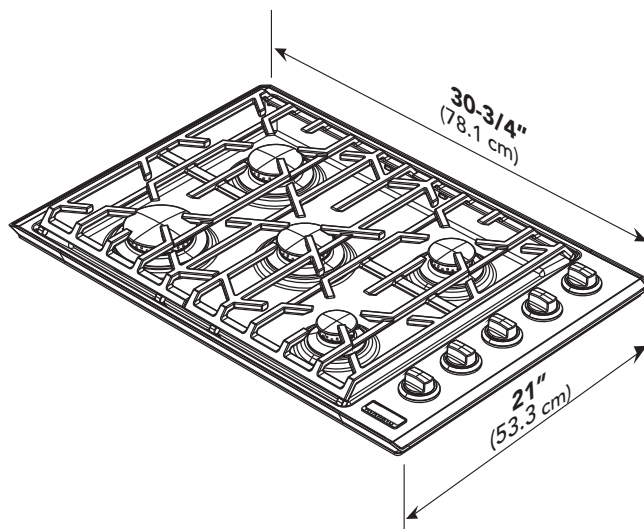
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

La cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes, avec la norme ANSI/NFPA No. 70-Dernière édition. L'installation doit être effectuée par un électricien agréé. Cet appareil est équipé d'une fiche de terre pour vous protéger contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE PAS** couper ni enlever la broche de terre de cette fiche.

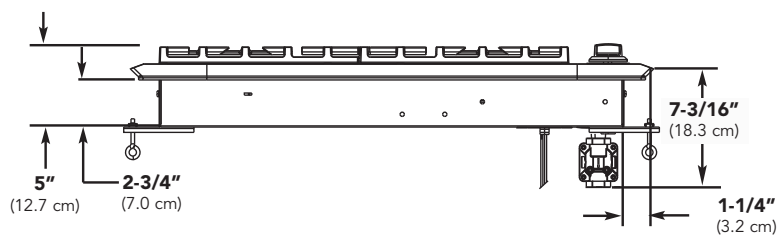
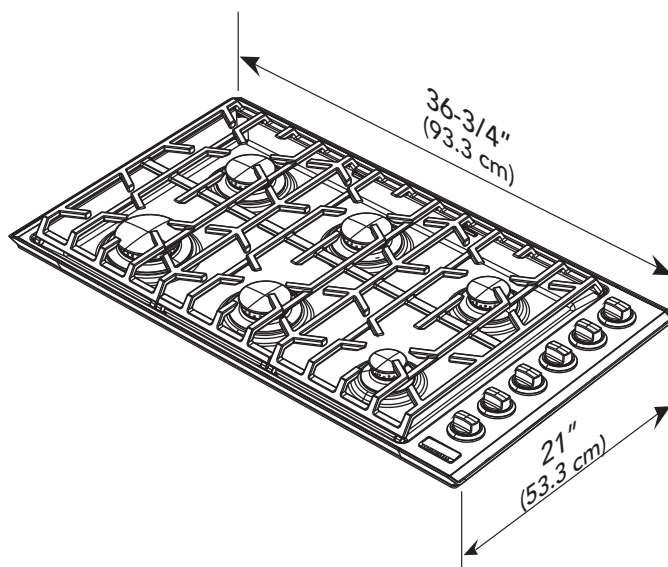
Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Vous ne devez en aucun cas couper ou enlever la troisième broche (masse) de la fiche d'alimentation .

Dimensions

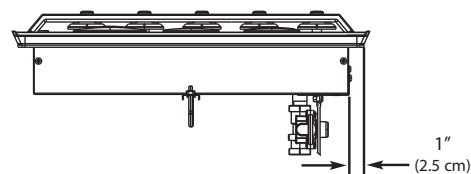
VGC Cuisinière au gaz 30"



VGC Cuisinière au gaz 36"



VGC Vue avant



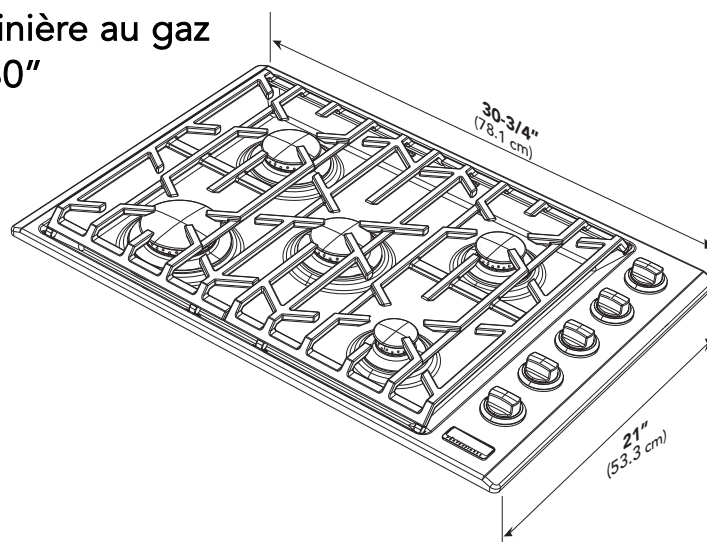
VGC Vue latérale droite

Spécifications

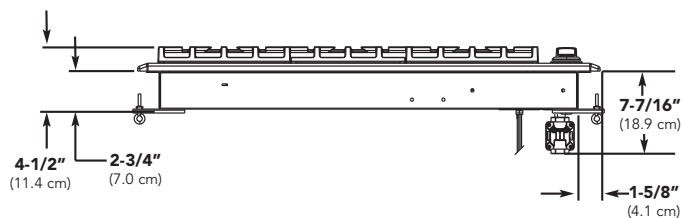
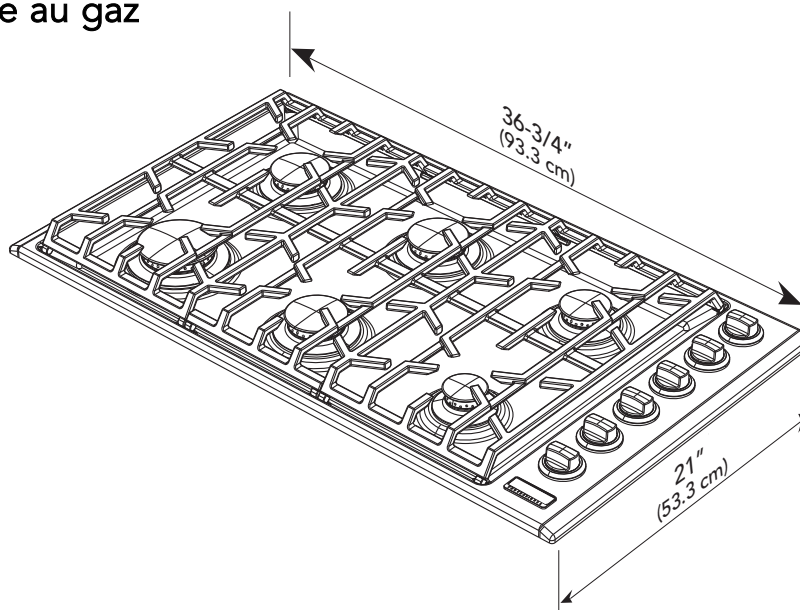
VGC Cuisinières au gaz		
Description	Modèle six brûleurs 30" (76,2 cm)	Modèle six brûleurs 36" (91,4 cm)
Largeur totale	30-3/4" (78,1 cm)	36-3/4" (93,3 cm)
Hauteur globale du bas vers le haut de la grille	5" (12,7 cm)	
Profondeur totale depuis l'arrièreN	21" (53,3 cm)	
Largeur de découpe	27-3/4" (70,5 cm) min. à 29-3/8" (75,9 cm) max.	33-3/4" (85,7 cm) min. à 35-3/8" (89,9 cm) max.
Hauteur de découpe	2-3/4" (7,0 cm)	
Profondeur de découpe	18-3/4" (47,6 cm) min. à 19-7/8" (50,5 cm) max.	
Exigences en matière de gaz	Les unités au gaz naturel ou PL/Propane expédiées, conversion de champ kit de conversion (vendu séparément) ; acceptent la norme résidentielle de 1/2" (1,3 cm) de ligne de service de gaz.	
Exigences en matière d'électricité	Cette cuisinière nécessite un cordon 3 fils 120 V c.a./60 Hz; 4 pi (121,9 cm), avec une fiche à 3 broches mise à la terre et reliée à l'appareil.	
Ampérage maximum utilisé	1,0 A	
Cote de brûleur de surface		
Avant gauche	18 000 Nat./15 800 LP (BTU) (5,4 Nat./4,7 LP (kw)	18 000 Nat./15 800 LP (BTU) (5,4 Nat./4,7 LP (kw)
Arrière gauche	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)
Centre / Centre avant	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)
Centre arrière	Non applicable	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)
Avant droit	6 000 Nat./5 500 LP (BTU) (1,8 Nat./1,65 LP (kw)	6 000 Nat./5 500 LP (BTU) (1,8 Nat./1,65 LP (kw)
Arrière droit	8 000 Nat./7 500 LP (BTU) (2,4 Nat./2,25 LP (kw)	8 000 Nat./7 500 LP (BTU) (2,4 Nat./2,25 LP (kw)
Poids d'expédition approximatif	67 lb. (30,2 kg)	80 lb. (36,0 kg)

Dimensions

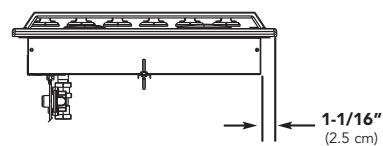
VGSU Cuisinière au gaz
30"



VGSU Cuisinière au gaz
36"



VGSU Vue avant

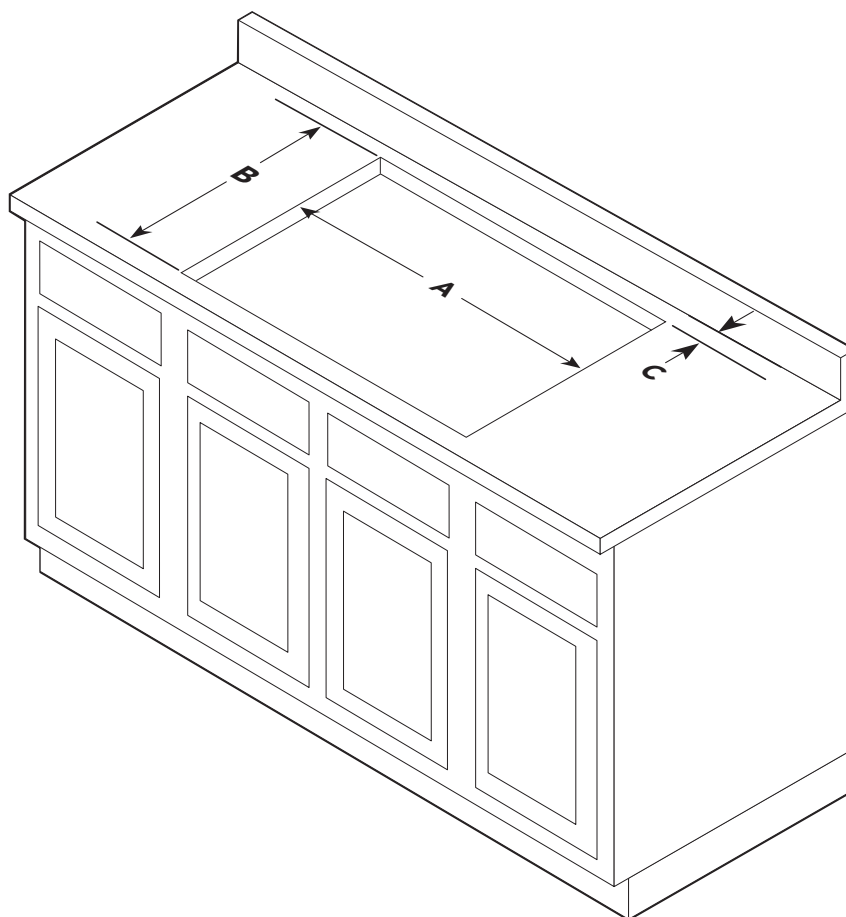


VGSU Vue latérale droite

Spécifications

VGSU Cuisinières au gaz		
Description	Modèle six brûleurs 30" (76,2 cm)	Modèle six brûleurs 36" (91,4 cm)
Largeur totale	30-3/4" (78,1 cm)	36-3/4" (93,3 cm)
Hauteur globale du bas vers le haut de la grille	4-1/2" (11,4 cm)	
Profondeur totale depuis l'arrière	21" (53,3 cm)	
Largeur de découpe	27-3/4" (70,5 cm) min. à 29-3/8" (75,9 cm) max.	33-3/4" (85,7 cm) min. à 35-3/8" (89,9 cm) max.
Hauteur de découpe	2-3/4" (7,0 cm)	
Profondeur de découpe	19-1/8" (48,6 cm) min. à 20-1/8" (51,1 cm) max.	
Exigences en matière de gaz	Les unités au gaz naturel ou PL/Propane expédiées, conversion de champ kit de conversion (vendu séparément) ; acceptent la norme résidentielle de 1/2" (1,3 cm) de ligne de service de gaz.	
Exigences en matière d'électricité	Cette cuisinière nécessite un cordon 3 fils 120 V c.a./60 Hz; 4 pi (121,9 cm), avec une fiche à 3 broches mise à la terre et reliée à l'appareil.	
Ampérage maximum utilisé	1,0 A	
Cote de brûleur de surface		
Avant gauche	18 000 Nat./15 800 LP (BTU) (5,4 Nat./4,7 LP (kw)	18 000 Nat./15 800 LP (BTU) (5,4 Nat./4,7 LP (kw)
Arrière gauche	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)
Centre / Centre avant	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)
Centre arrière	Non applicable	12 000 Nat./11 500 LP (BTU) (3,6 Nat./3,45 LP (kw)
Avant droit	6 000 Nat./5 500 LP (BTU) (1,8 Nat./1,65 LP (kw)	6 000 Nat./5 500 LP (BTU) (1,8 Nat./1,65 LP (kw)
Arrière droit	8 000 Nat./7 500 LP (BTU) (2,4 Nat./2,25 LP (kw)	8 000 Nat./7 500 LP (BTU) (2,4 Nat./2,25 LP (kw)
Poids d'expédition approximatif	67 lb. (30,2 kg)	80 lb. (36,0 kg)

Dimensions de découpe



VGC Cuisinière au gaz

	Modèle six brûleurs 30" (76,2 cm)	Modèle six brûleurs 36" (91,4 cm)
A	27-3/4" (70,5 cm) min. à 29-3/8" (75,9 cm) max.	33-3/4" (85,7 cm) min. à 35-3/8" (89,9 cm) max.
B	18-3/4" (47,6 cm) min. à 19-7/8" (50,5 cm) max.	
C	3" (7,6 cm) min.	

VGSU Cuisinière au gaz

	Modèle six brûleurs 30" (76,2 cm)	Modèle six brûleurs 36" (91,4 cm)
A	27-3/4" (70,5 cm) min. à 29-3/8" (75,9 cm) max.	33-3/4" (85,7 cm) min. à 35-3/8" (89,9 cm) max.
B	19-1/8" (48,6 cm) min. à 20-1/8" (51,1 cm) max.	
C	3" (7,6 cm) min.	

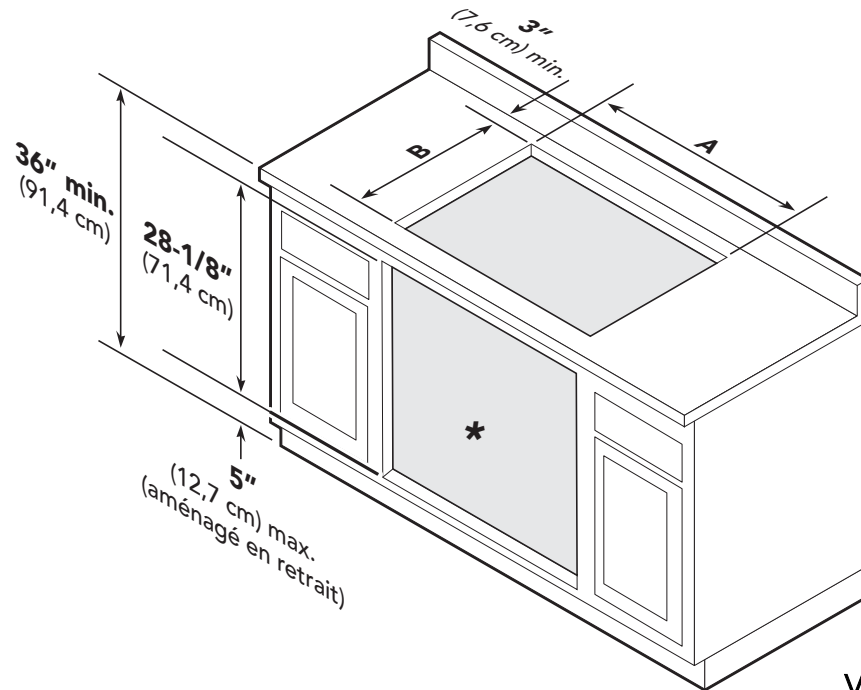
Remarque : Basé sur une armoire profonde de 24" avec dossier de 3/4".

Si le comptoir est à moins de 1-1/2" (3,8 cm) d'épaisseur, un bloc de remplissage devra être utilisé pour pousser la vis contre celui-ci.

Dimensions de découpe

(surface de cuisson sur un four électrique simple)

Dessus de surface de cuisson Four électrique de 30"



***Remarque :** Se référer aux instructions d'installation du four pour les dimensions de four encastré. L'installation exigera un coude à être installé hors du régulateur.

VGC Cuisinière au gaz

	Modèle six brûleurs 30" (76,2 cm)	Modèle six brûleurs 36" (91,4 cm)
A	27-3/4" (70,5 cm) min. à 29-3/8" (75,9 cm) max.	33-3/4" (85,7 cm) min. à 35-3/8" (89,9 cm) max.
B	18-3/4" (47,6 cm) min. à 19-7/8" (50,5 cm) max.	

VGSU Cuisinière au gaz

	Modèle six brûleurs 30" (76,2 cm)	Modèle six brûleurs 36" (91,4 cm)
A	27-3/4" (70,5 cm) min. à 29-3/8" (75,9 cm) max.	33-3/4" (85,7 cm) min. à 35-3/8" (89,9 cm) max.
B	19-1/8" (48,6 cm) min. à 20-1/8" (51,1 cm) max.	

Dimensions de dégagement

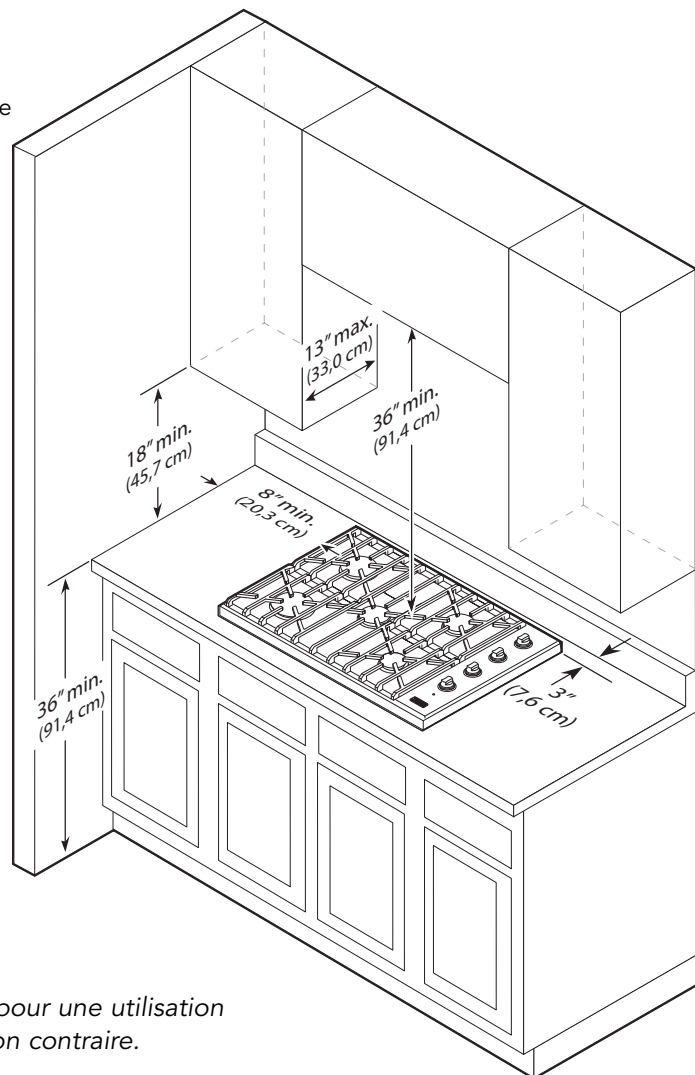
(Proximité des placards)

Installation de proximité d'armoire latérale

- La table de cuisson peut être installée directement sur les armoires de base existantes.
- La cuisinière **NE PEUT PAS** être installée directement contre des parois, des grands placards, des grands appareils ou contre d'autres surfaces verticales dépassant 36" (91,4 cm) de hauteur. Il doit y avoir au moins 8" (20,3 cm) de dégagement latéral entre la cuisinière et ces surfaces combustibles au-dessus du plan de travail de 36" (91,4 cm) de hauteur.
- Avec le dégagement latéral de 8" (20,3 cm) par rapport aux surfaces verticales combustibles au-dessus de 36" (91,4 cm), la profondeur maximum des placards doit être de 13" (33,0 cm) et les placards compris dans ce dégagement latéral de 8" (20,3 cm) doivent être à 18" (45,7 cm) au-dessus du plan de travail qui atteint 36" (91,4 cm) de hauteur.
- Les placards placés au-dessus de la cuisinière doivent être au moins à 36" (91,4 cm) au-dessus de la surface de cuisson sur toute la largeur de la cuisinière. Cette hauteur minimum exigée ne s'applique pas si une hotte est installée au-dessus de la surface de cuisson.
- Une prise murale de 120 volts devrait être située à environ 6" (15,2 cm) au-dessous de la découpe de comptoir et 12" (30,5 cm) du côté droit de la découpe.

Dégagements minimum par rapport à des constructions combustibles adjacentes

- Au-dessus comptoir 36" (91,4 cm) minimum
- Côté 8" (20,3 cm)
- Arrière 3" (7,6 cm) min.
- À l'intérieur d'un dégagement latéral de 6". Armoires murales pas plus profondes que 13" (33,0 cm)
- Doit être d'au moins 18" (45,7 cm) au-dessus du comptoir
- Armoires murales directement au-dessus du produit doivent être au minimum de 36" (91,4 cm) au-dessus du comptoir

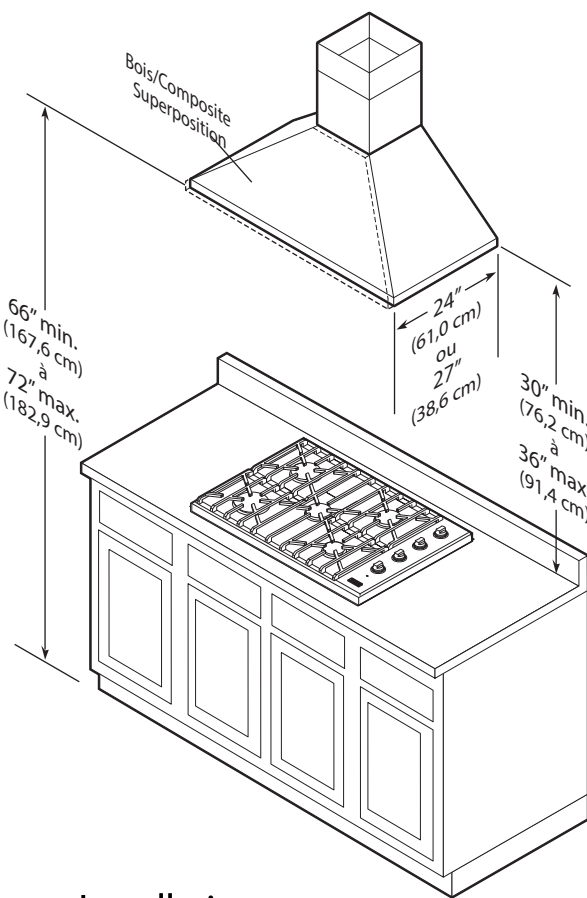


Remarque : Les dimensions sont indiquées pour une utilisation avec les surfaces combustibles sauf indication contraire.

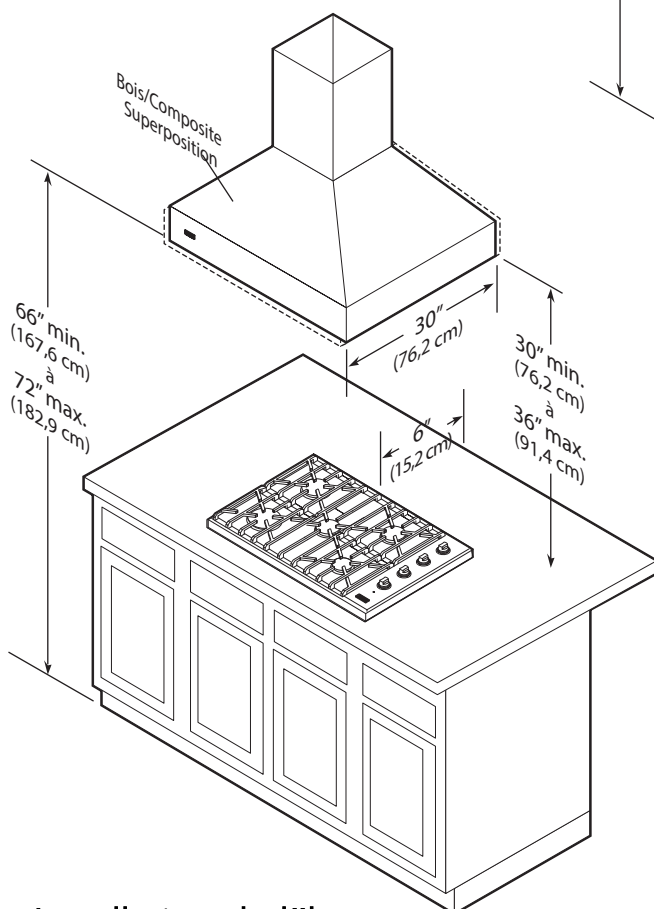
Dimensions de dégagement

(revêtement en bois/composite)

Le bas d'une hotte standard doit être placé à 30" (76,2 cm) min. et à 36" (91,4 cm) max. au-dessus du plan de travail. Cela implique que le bas de la hotte se trouve entre 66" (167,6 cm) et 72" (182,9 cm) au-dessus du sol. Se référer aux instructions d'installation du four pour de plus amples informations. Ces dimensions sont données pour un fonctionnement efficace et en toute sécurité de la hotte.



Installation au mur



Installation de l'îlot

Exigences pour l'électricité et le gaz

Exigences en matière d'électricité

Il n'y a pas de raccordement nécessaire autre que de brancher l'unité dans un circuit polarisé, mis à la terre, de 120 volts, 60 Hz, circuit de 15 amp. Un minimum de 120V c.a. est requis pour le bon fonctionnement de systèmes d'allumage au gaz. **NE PAS** utiliser un circuit GFI. Ce circuit, toutefois, **DOIT** être mis à la terre et correctement polarisé. L'unité est équipée d'un cordon d'alimentation 16-3 SPT2.

Remarque : Si l'alimentation électrique n'est pas alimentée ou est interrompue, les brûleurs devront être allumés manuellement avec une allumette.

Branchement du gaz

La conduite d'alimentation en gaz doit être de diamètre supérieur ou égal à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Toutes les cuisinières utilisent une entrée 1/2" (1,3 cm) I.D. NPT (Sch40). Le mastic d'étanchéité présent sur tous les raccords de tuyaux doit résister au gaz PL/propane.

Ces unités sont conçues spécifiquement pour le gaz naturel. Un kit de conversion au gaz (PL) doit être acheté séparément. Avant de commencer l'installation, veuillez vérifier que le modèle est compatible avec l'alimentation au gaz prévue.

IMPORTANT : Toute modification doit être effectuée par votre distributeur, un plombier agréé et qualifié ou la compagnie du gaz. Le kit de conversion approprié doit être commandé auprès de votre organisme de service agréé ou le concessionnaire.

Vanne de fermeture manuelle :

- Cette soupape fournie par l'installateur doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz avant que l'appareil ne soit alimenté en gaz et dans un endroit facile d'accès en cas d'urgence.

Dans le Massachusetts : Une soupape manuelle en « T » doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz reliée à l'appareil.

Régulateur de pression :

- Tous les appareils de cuisson de type industriel résistants doivent comporter un régulateur de pression sur la conduite d'arrivée pour un fonctionnement efficace et en toute sécurité, car la pression de service peut varier en fonction de la demande locale. Le régulateur fourni avec la cuisinière doit être installé avant que tout raccordement de gaz soit effectué.
- La pression du collecteur doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre, le gaz naturel nécessite 5,0" W.C.P. et le PL/propane 10,0" W.C.P. La pression de la conduite d'arrivée en amont du régulateur doit être supérieure de 1" W.C.P. par rapport à la pression du collecteur afin de vérifier le régulateur. Le régulateur utilisé sur cette cuisinière peut supporter une pression d'entrée maximale de 1/2" PSI (lb/po²) (14,0" W.C.P.). **Si la pression de la conduite est supérieure à cette valeur, un régulateur abaisseur sera nécessaire.**
- L'appareil doit être débranché du système d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système.

Raccordements rigides :

- Le gaz entrant est apporté d'un tuyau d'admission (non fourni) à l'arrière de l'unité pour le régulateur de pression; puis au tuyau du collecteur de distribution. Le seul raccordement nécessaire est celui de l'alimentation de service, par l'intermédiaire de la soupape d'arrêt (non fourni), de ce tuyau d'admission (non fourni) au régulateur fourni, mais pas raccordé par l'intermédiaire de la cuisinière.

Dans le Massachusetts : Cet appareil doit être installé avec un raccord à gaz flexible de 36" (3 pieds) de long.

Conversion PL/Propane

Les modèles VGC sont convertibles sur le terrain au PL/gaz propane. Les têtes d'injecteur et le régulateur doivent être modifiés physiquement. Voir le kit de conversion et les instructions qui doivent être achetés séparément. Les conversions au gaz et les ajustement de l'installation ne sont pas de la responsabilité du fabricant.

Informations générales

ATTENTION

Avant de faire fonctionner, toujours vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉTECTER LES FUITES.**

Allumage initial des brûleurs

Toutes les unités sont testées avant de quitter l'usine. Des réglages sur le terrain peuvent être nécessaires pour un bon mélange de gaz et d'air pour un fonctionnement adéquat. Lorsque la cuisinière est raccordé au service de gaz et électrique, elle doit être réglée par un technicien qualifié. Si ce n'est pas le cas, contacter votre revendeur pour le nom de leur agence de service agréé dans votre région.

Instructions d'allumage et d'arrêt

1. Pour allumer les brûleurs de surface, tourner le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur toute position.
2. À l'allumage du brûleur de surface, tourner le bouton vers la position désirée, (Élevé, Médium ou faible).
3. Pour arrêter le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position d'ARRÊT.
4. En cas d'échec, arrêter le gaz à l'aide de la soupape manuelle d'arrêt fournie par l'installateur.

ATTENTION

RISQUES DE BRÛLURES

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles, sachez que l'utilisation de placards de rangement au-dessus de l'appareil représente un risque potentiel de brûlures. Les objets combustibles risquent de s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. Si vous utilisez un placard de rangement, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) du bas des placards.

- Toutes les ouvertures qui se trouvent sur le mur derrière l'appareil et sur le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Maintenir la zone de l'unité dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **NE PAS** obstruer le passage de l'air de combustion et de ventilation.
- Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien.

Lors du retrait de la cuisinière lors du nettoyage ou entretien :

- Couper le gaz à l'alimentation principale
- Débrancher l'alimentation électrique
- Débrancher l'alimentation de gaz sur le tuyau d'admission.
- Soulever l'unité hors de la découpe du cabinet.

Exigences en matière d'électricité

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

Alimentation en air et ventilation

Des moyens doivent être prévus pour tout appareil de cuisson à usage intensif pour évacuer la combustion d'échappement à l'extérieur du bâtiment. Il est recommandé que la cuisinière soit installée sous une hotte électrique ou une hotte non ventilée. Ne pas obstruer le passage de l'air de combustion et de ventilation.

Pression du collecteur de gaz

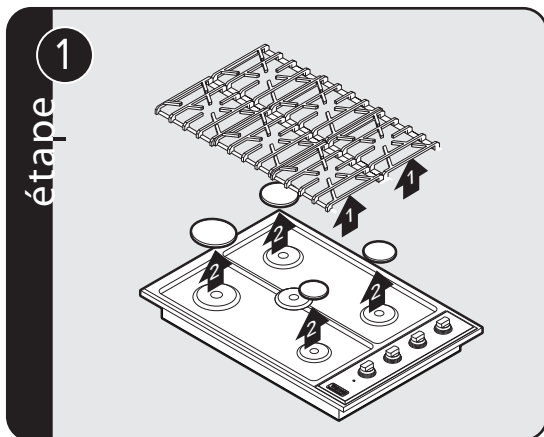
Gaz naturel – 5,0" W.C.P.
PL/propane – 10,0" W.C.P.

Raccordement des boyaux :

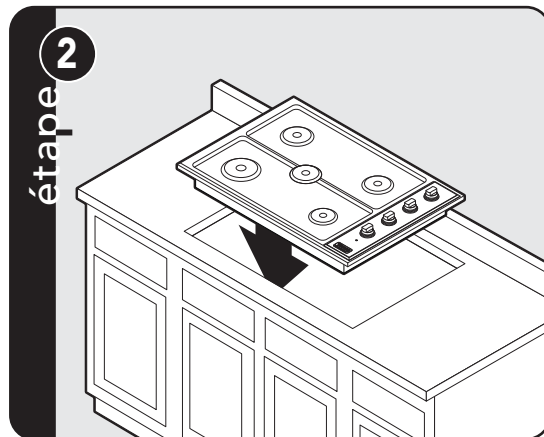
Si l'unité doit être installée avec accouplements flexibles ou des raccords à débranchement rapide, l'installateur doit utiliser un raccord flexible d'au moins 1/2" I. D. (1,3 cm) NPT avec des manchons et conformes aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

Cet
le ch
sur c

Installation

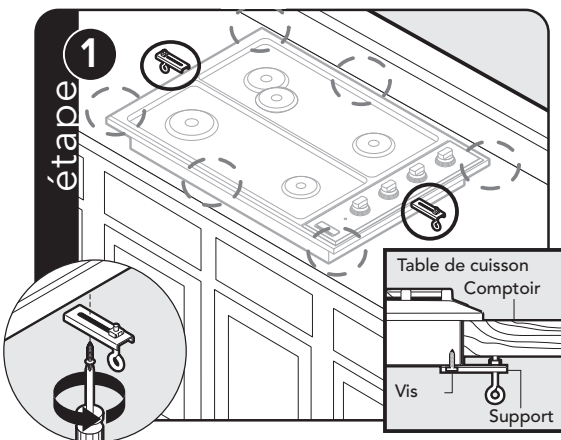


Enlever les grilles et les capuchons des brûleurs.

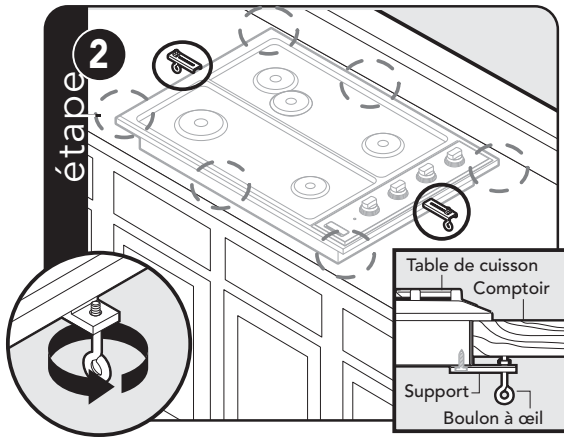


Placer la cuisinière dans l'ouverture du comptoir.

Installation des supports

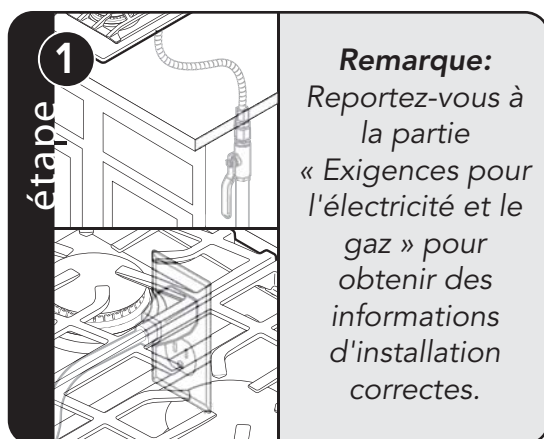


Vis enfoncée entre crochets à la cuve à l'aide de la #10 x 1/2 "vis à tôle. Il y a 6 assemblages de support inclus. Il doit y avoir un minimum de 2 équerres installé avec la possibilité de jusqu'à 6 dans les endroits mentionnés selon installation

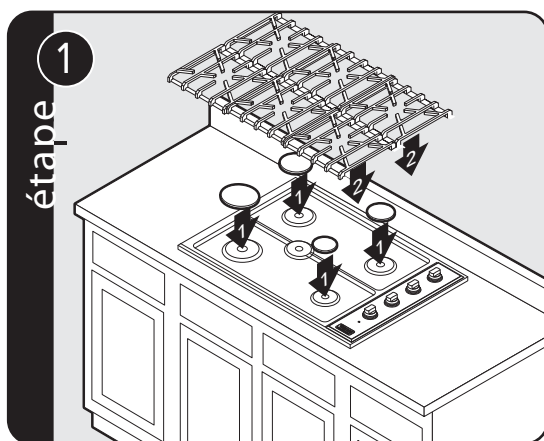


Visser le boulon à œil dans l'écrou de retenue et serrer fermement contre le bas du comptoir.

Raccordement du gaz et de l'électricité



Installation finale



Replacer les capuchons du brûleur et les grilles.
Remarque : Le bord étroit de la grille se dirige vers le centre de l'unité.

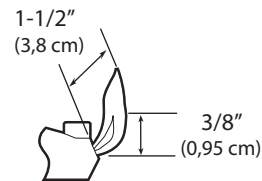
Préparation finale

- Les nouvelles unités sont nettoyés à l'usine pour retirer des signes visibles de saleté, d'huile, de graisse, etc. provenant du processus de fabrication. Certaines pièces en acier inoxydable peuvent comporter une protection en plastique qui doit être retirée. La cuisinière doit être lavée à l'eau chaude et savonneuse, puis rincé et nettoyé à sec pour retirer ces films de résidu et toute poussière ou débris avant d'être utilisée pour la préparation de la nourriture.
- Toutes les pièces en inox doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse et un nettoyant liquide spécifique pour ce matériau. **NE PAS UTILISER** de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour retirer les matériaux incrustés, imbiber avec des chiffons humides chauds afin d'enlever le matériau, puis utiliser un racloir en bois ou en nylon. **NE PAS UTILISER** de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à enlever.

Liste de contrôle des performances

Les vérifications suivantes doivent être effectuées par un installateur qualifié :

- Vérifier l'allumage du brûleur supérieur. La petite flamme doit s'allumer à tous les ports.
- En commençant par le brûleur avant gauche, tourner le bouton correspondant à la position Élevé (HI) – voir le dessin pour la hauteur de la flamme.
- Répéter les étapes pour les autres brûleurs.



Entretien et enregistrement

Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de l'appareil. L'entretien doit être confié à un technicien qualifié.

Prenez contact avec Viking Range, LLC , 1-888 -845-4641, pour le distributeur de pièces de rechange le plus proche dans votre région ou écrire à :

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

Vous trouverez les numéros de série et de modèle de votre appareil en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de contrôle.

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

**Ces instructions d'installation doivent être conservées avec l'appareil
pour référence ultérieure.**

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

Pour des informations sur le produit, appelez le 1-888-845-4641
ou consulter notre site Web à brigade.ca

