

Manual

D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



5 SÉRIES

Cuisinières intégrées au gaz Professional

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

Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires Viking Range, LLC. Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apporté à chaque détail de votre nouvelle cuisinière ultra moderne.

Votre cuisinière est conçue pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre cuisinière.

Votre entière satisfaction est notre objectif ultime. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez contacter le distributeur qui vous a vendu le produit, ou contactez notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'acquérir une cuisinière et nous espérons que vous reviendrez vers nous pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus d'informations sur la gamme complète et toujours plus large de produits, visitez-nous en ligne sur brigade.ca.

Table des matières

Démarrage

Avertissements et informations importantes relatives à la sécurité	3
Avant d'utiliser la cuisinière	6
Batterie de cuisine	6
Fonctions de la cuisinière	6

Fonctionnement

Fonctionnement de la surface	7
Allumage des brûleurs	7
Ré-allumage automatique des brûleurs de surface	7
Réglages de la chaleur de surface	7

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	8
Dépannage	9
Informations sur l'entretien	10
Garantie	11

Important–

Veuillez lire et suivre

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne constituent pas une liste exhaustive des conditions et situations qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, d'attention et de soin lorsque vous installez, entretenez ou faites fonctionner l'appareil.

CONTACTEZ TOUJOURS le fabricant s'il y a des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité

 **DANGER**

Dangers ou pratiques imprudentes qui **ENTRAÎNERONT** des blessures graves ou la mort

 **AVERTISSEMENT**

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

 **ATTENTION**

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

Tous les messages de sécurité permettront d'identifier les risques, vous dirons comment réduire les risques de blessures, et vous dirons ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

 **AVERTISSEMENT**

Si les instructions de ce manuel ne sont pas parfaitement suivies, cela peut provoquer un incendie ou une explosion qui entraînerait des dégâts matériels, des blessures corporelles ou la mort.

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 à partir d'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**



Afin d'éviter les risques de dégâts matériels, de blessures corporelles ou de mort; suivez parfaitement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion. **NE PAS** entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

afin d'éviter un risque potentiel d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour assurer un fonctionnement correct en toute sécurité :

L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** tenter d'ajuster, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de fermeture de gaz et comment le fermer en cas d'urgence. Les réglages ou les conversions vers le gaz naturel ou le PL doivent être effectuées par un technicien certifié.

Pour éviter les dommages causés par un incendie ou de la fumée

- S'assurer que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner.
- Maintenir la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres matériaux et vapeurs inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, vous devez prendre les précautions nécessaires pour empêcher les rideaux de voler au-dessus des brûleurs.
- **NE JAMAIS** laisser d'objets sur la cuisinière. L'air chaud provenant de l'aération peut enflammer des objets inflammables et peut augmenter la pression de récipients fermés qui risquent d'éclater.
- Beaucoup de bombes aérosols sont **EXPLOSIVES** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- Beaucoup de plastiques sont vulnérables à la chaleur. Maintenir les plastiques à l'écart des pièces de l'appareil qui peuvent devenir chaudes. **NE PAS** laisser d'éléments de plastique sur la cuisinière car ils risquent de fondre ou de se ramollir s'ils se trouvent trop près de l'aération ou d'un brûleur de surface allumé.
- Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) risquent de s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur la nourriture chaude.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte pour empêcher la flamme de se propager. Éteindre la flamme puis allumer la hotte pour éliminer la fumée et l'odeur.

Important – Veuillez lire et suivre

- Éteindre le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- **NE JAMAIS** soulever ou déplacer une casserole en feu.
- **NE PAS** utiliser d'eau sur les feux de graisse. Utilisez du bicarbonate de soude, de la poudre sèche ou un extincteur à mousse pour éteindre le feu ou la flamme. Laissez la graisse refroidir avant de tenter de la manipuler.

Sécurité des enfants

- **NE JAMAIS** laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou est encore chaud.
- **NE JAMAIS** laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie de l'appareil car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- **NE PAS** ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.
- Vous devez apprendre aux enfants que l'appareil et les ustensiles à l'intérieur peuvent être chauds. Laissez les ustensiles chauds refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des jeunes enfants. Vous devez apprendre aux enfants qu'un appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou d'autres pièces de l'appareil.

Sécurité concernant la cuisson

- Afin d'éliminer les risques liés aux mouvements au-dessus des brûleurs, les placards ne doivent pas être placés directement au-dessus de l'appareil. Si vous devez ranger au-dessus de l'appareil, cela doit se limiter aux objets peu utilisés et qui sont rangés en toute sécurité dans cette zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les hautes températures peuvent être risquées pour certains produits, tels que des liquides volatils, des nettoyeurs ou des bombes aérosols.
- **TOUJOURS** placer une casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. S'assurer que vous savez quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que vous avez mis en marche le bon brûleur et que celui-ci s'est allumé. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le brûleur avant de retirer la casserole pour éviter une exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** régler la flamme du brûleur de surface de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la casserole ou les placards au-dessus de l'appareil. Ceci est basé sur des critères de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisson en surface sans surveillance en particulier lorsque vous cuisez à feu vif ou que vous faites de la friture. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Nettoyez les résidus graisseux dès que possible. **NE PAS** utiliser de feu vif pour les cuissons prolongées.
- **NE PAS** chauffer de récipients de nourriture fermés, l'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
- Utilisez des poignées sèches et résistantes. Des poignées humides peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Les linges à vaisselle ou autres substituts ne devraient **JAMAIS** être utilisés comme des poignées car ils peuvent traîner sur les brûleurs de surface chaude et s'enflammer ou se coincer sur des pièces d'appareils électroménagers.
- **TOUJOURS** laisser la graisse chaude utilisée pour la friture refroidir avant de la déplacer ou de la manipuler.
- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur. Nettoyer la hotte régulièrement pour empêcher la graisse de s'accumuler dans la hotte ou le filtre. Lorsque de la nourriture en feu se trouve sous la hotte, éteignez le ventilateur.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements composés de matériaux inflammables, amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les poignées des ustensiles. **NE PAS** accrocher de torchons ou de matériaux à la poignée de porte du four. Ces objets pourraient s'enflammer et entraîner des brûlures.
- **AVERTISSEMENT POUR LES ALIMENTS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant de nourriture. Si un récipient en plastique d'aliments surgelés ou son couvercle sont déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit pendant la cuisson, jeter immédiatement les aliments et leur récipient. Il est possible que les aliments soient contaminés.
- Si vous faites flamber de l'alcool sous un système d'évacuation d'air, **ÉTEINDRE LE VENTILATEUR**. Le courant d'air pourrait rendre les flammes incontrôlables.
- Une fois que l'appareil a été installé comme indiqué dans les Instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans lequel il est installé. S'assurer que la cuisine est correctement ventilée. Maintenir les orifices d'aération naturelle ouvertes ou installer un système de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée ou intensive de l'appareil demandera une ventilation supplémentaire (par exemple ouvrir une fenêtre) ou plus efficace (par exemple augmenter la puissance de la ventilation mécanique s'il y en a une).

Sécurité avec les casseroles

- Utiliser des casseroles à fond plat avec des poignées offrant une bonne prise et qui restent froides. Éviter d'utiliser des casseroles instables, déformées, qui basculent facilement ou qui ont des poignées mal fixées. Éviter également d'utiliser des casseroles, en particulier de petites casseroles, avec de lourdes poignées qui les rendraient instables et faciles à faire basculer. Les casseroles difficiles à déplacer à cause du poids des aliments qu'elles contiennent peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que la casserole est assez grande pour contenir correctement les aliments et éviter les débordements. La taille de la casserole est particulièrement importante pour la friture. S'assurer que la casserole conviendra au volume de nourriture à ajouter ainsi qu'au bouillonnement de la graisse.

Sécurité concernant les casseroles (suite)

- Afin de limiter les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, **NE PAS** faire dépasser les poignées au-dessus des brûleurs de surface adjacents. **TOUJOUR** tourner les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de l'appareil et non pas vers l'extérieur où elles peuvent facilement être percutées ou attrapées par de jeunes enfants.
- **NE JAMAIS** laisser une casserole chauffer à sec car cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sachets de cuisson au four.

Important – Veuillez lire et suivre

- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou vernissés sont adaptés aux tables de cuisson ou à la cuisson au four et ne se brisent pas à cause du changement rapide de température. Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de verre.
- Cet appareil a été testé afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité avec une batterie de cuisine traditionnelle. **NE PAS** utiliser d'ustensiles ou d'accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés dans ce manuel. **NE PAS** utiliser de couvercle partiel pour les éléments de surface, de grilles sur la cuisinière ou de systèmes de four à chaleur tournante supplémentaires. L'utilisation d'ustensiles ou d'accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés dans ce manuel peut entraîner de sérieux risques d'accident, des problèmes de performances et réduire la durée de vie des pièces de l'appareil.
- La flamme du brûleur doit être réglée afin de couvrir le fond de la casserole sans la dépasser. Une flamme excessive risque de brûler la surface du plan de travail à proximité ainsi que la surface extérieure de l'ustensile. Ceci est basé sur des critères de sécurité.

Sécurité concernant le nettoyage

- Éteindre tous les contrôles et attendre que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE PAS** toucher les grilles de brûleur ou les parties autour des grilles avant qu'elles n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les débordements sur une surface chaude. Certains nettoyeurs peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.



⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Afin d'éviter tout risque de blessure ou de décès, s'assurer que tous les contrôles sont **DESACTIVÉS** et **REFROIDIR** avant de le nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

Avis important concernant les oiseaux de compagnie :

NE JAMAIS laisser d'oiseaux de compagnie dans la cuisine ou dans les pièces où les fumées de cuisine peuvent se propager. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées dégagées par l'huile, la graisse, la margarine qui a trop chauffé et par les casseroles antiadhésives qui ont trop chauffé peuvent également être nocives.

Panne de courant

Si une panne de courant se produit, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. Vous ne devez pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement lorsque le courant est interrompu. Lorsque le courant sera rétabli, la cuisinière fonctionnera correctement sans aucun réglage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



ATTENTION

NE PAS ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.



AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour chauffer une pièce afin d'éviter un risque potentiel pour l'utilisateur et d'endommager l'appareil. Aussi, **NE PAS** utiliser la surface de cuisson ou le four comme lieu de rangement pour les aliments ou les ustensiles de cuisine.

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés avec des solvants en usine afin de retirer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse résultant du processus de fabrication.

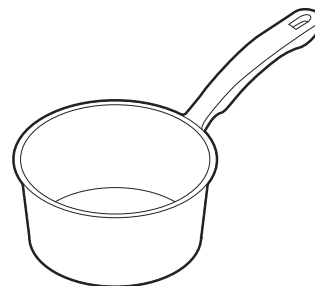
Tous les modèles incluent :

- Brûleurs d'allumage/ré-allumage d'étincelles électrique automatique s'allument en toute position sur la molette et se ré-allument si éteint.
- Molettes, grilles, ports/capuchons amovibles.
- Les débordements de brûleurs scellés de manière permanente—ne peuvent pénétrer dans le compartiment du brûleur.

Batterie de cuisine

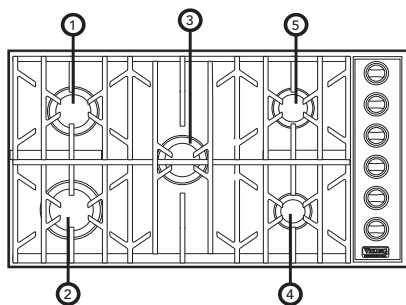
Chaque personne qui cuisine a ses préférences pour choisir les récipients de cuisson qui sont le mieux adaptés pour le type de cuisson réalisé. Tout type de batterie de cuisine, y compris la batterie de cuisine Viking, est adaptée à cette utilisation. Ceci est une question de choix personnel. Comme pour tout instrument de cuisine, les vôtres devraient être en bon état et ne devraient pas être trop bosselés au fond pour un confort et des performances maximum.

Remarque : Lorsque vous utilisez des grands récipients ou des feux vifs, il est recommandé d'utiliser les brûleurs à l'avant. Il y a plus d'espace à l'avant et le nettoyage potentiel à l'arrière de la cuisinière à cause des taches ou de la décoloration sera réduit au minimum.



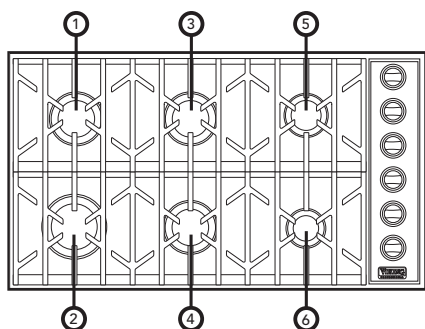
Fonctions de la cuisinière

Professional 30" W. Cinq brûleurs



1. LR 12 000 Nat./11 000 LP BTU brûleur
(3,6 Nat./3,3 LP kW)
2. LF 18 000 Nat./16 500 LP BTU brûleur
(5,4 Nat./4,9 LP kW)
3. C 12 000 Nat./11 000 LP BTU brûleur
(3,6 Nat./3,3 LP kW)
4. RF 6 000 Nat./6 000 LP BTU brûleur
(1,8 Nat./1,8 LP kW)
5. RR 8 000 Nat. / 7 000 LP BTU brûleur
(2,4 Nat./2,1 LP kW)

Professional 36" W. Six brûleurs



1. LR 10 000 Nat./9000 LP BTU brûleur
(3,0 Nat./2,7 LP kW)
2. LF 18 000 Nat./16 500 LP BTU brûleur
(5,4 Nat./4,9 LP kW)
3. CR 12 000 Nat./11 000 LP BTU brûleur
(3,6 Nat./3,3 LP kW)
4. CF 12 000 Nat./11 000 LP BTU brûleur
(3,6 Nat./3,3 LP kW)
5. RR 8 000 Nat./7 000 LP BTU brûleur
(2,4 Nat./2,1 LP kW)
6. RF 6 000 Nat. /600 LP BTU brûleur
(1,8 Nat./1,8 LP kW)

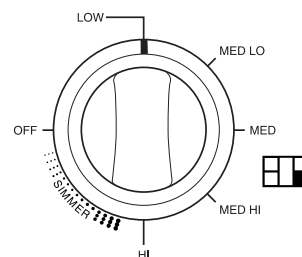
Fonctionnement de la surface

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont allumés électriquement.
Il n'y a pas de flamme pilote nue.

Ré-allumage automatique des brûleurs de surface

Pour allumer les brûleurs de surface, pousser et tourner le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur toute position. Cette commande est à la fois une vanne de gaz et un interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur n'importe quelle position « ON » (marche) avec le système de ré-allumage automatique. Si la flamme s'éteint pour n'importe quelle raison, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz est toujours présent. Dès que le gaz atteint les brûleurs, les allumeurs électriques commencent à jeter des étincelles. Vous devez entendre un « clic » sur tous les allumeurs de surface. Si vous ne l'entendez pas, éteindre la commande et vérifier que l'appareil est branché et que le fusible n'a pas sauté ou que le disjoncteur n'est pas déclenché.



Brûleurs avant et arrière

Pousser et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire au réglage désiré. Les boutons de commande peuvent être réglés sur n'importe quel réglage désiré puisque les boutons n'ont pas de positions fixes entre « Élevé » et « Mijoter ».

Après quelques secondes, il y aura suffisamment de gaz pour que le brûleur s'allume. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande du brûleur sur une position pour régler la taille de la flamme. Le réglage correct de la hauteur de flamme pour la cuisson désirée et le choix des bons instruments de cuisson offriront de meilleures performances de cuisson et permettront d'économiser du temps et de l'énergie.

Remarque : Les allumeurs peuvent cliquer un certain nombre de fois avant que le brûleur s'enflamme. Ceci est normal.

Conseils pour la cuisson en surface

- La ligne mijoter sur le panneau de contrôle est le début du réglage variable du mijotage et génère un réglage de mijotage élevé. Tourner le bouton lentement vers « OFF » et la flamme s'ajustera à un réglage de mijotage faible.
- Utiliser une petite ou moyenne flamme lorsque vous cuisinez avec des récipients dont les matériaux conduisent peu la chaleur comme le verre, la céramique et la fonte. Réduire la flamme jusqu'à ce qu'elle recouvre environ 1/3 du diamètre du récipient de cuisson. Cela permettra d'obtenir une cuisson plus constante dans le récipient et de réduire le risque de brûler ou de rouscir les aliments.
- Réduire la flamme si elle dépasse le fond du récipient. Une flamme qui dépasse jusque sur les côtés du récipient peut être dangereuse, elle pourrait chauffer la poignée de l'ustensile et la cuisine au lieu des aliments et gaspille de l'énergie.
- Réduire la flamme au niveau minimum nécessaire pour réaliser la cuisson désirée. Souvenez-vous que les aliments cuisent aussi rapidement dans un liquide à peine porté à ébullition que dans une ébullition à gros bouillon. Maintenir l'ébullition à un niveau supérieur à celui nécessaire entraîne une perte de goût des aliments et des nutriments.

Réglages de chauffage de surface*

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement. Vous devrez peut-être ajuster les réglages de chauffage selon vos exigences personnelles.

Réglage de chaleur	Utiliser
Mijoter	Faire fondre de petites quantités Cuire le riz Sauces mijotées
Faible	Faire fondre de grandes quantités
Med Faible	Friture à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Chauffer du lait, des sauces crémeuses, des sauces brunes, et des puddings
Med	Sauté et brunissement, ragout, et friture à la casserole Maintenir une ébullition lente pour de grandes quantités
Med Élevé	Friture à haute température Faire griller à la poêle Maintenir une forte ébullition pour de grandes quantités
Élevé	Faire bouillir de l'eau rapidement Faire frire dans un grand récipient

Nettoyage et entretien

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Les appareils de cuisson sont également concernés. Votre cuisinière doit être correctement entretenue et nettoyée régulièrement. Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont en position « ARRÊT ».

Brûleurs de surface

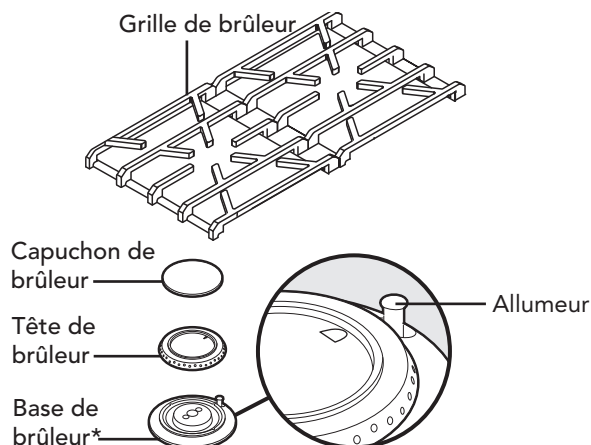
***Remarque :** Lors du remplacement de la tête de brûleur, aligner soigneusement la languette située sous le capuchon avec la fente de la base de brûleur.

Essuyer les débordements dès que possible et avant qu'ils puissent brûler et se solidifier. En cas de débordement, suivez les étapes ci-dessous :

- Laissez le brûleur et la grille refroidir à une température sécuritaire
- Retirer la grille du brûleur. Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Retirer le capuchon de brûleur et la tête de brûleur et nettoyer.

Capuchons de brûleur

Les capuchons de brûleur de surface devraient systématiquement être enlevés et nettoyés. **TOUJOURS** nettoyer les capuchons de brûleur après un débordement. Garder les capuchons de brûleur propre va empêcher un mauvais contact et des flammes inégales. Pour nettoyer, tirer sur le capuchon de brûleur directement de la base de brûleur. Essuyer les capuchons de brûleur de surface à l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou un tampon doux Scotch Brite™ pour les aliments trop cuits. Sécher soigneusement après le nettoyage. Pour un meilleur nettoyage et afin d'éviter d'éventuelles rouilles, **NE PAS** nettoyer au lave-vaisselle ou au four auto-nettoyant.



Tête de brûleur

Si les ports de la tête de brûleur sont obstrués, les nettoyer avec une épingle droite. **NE PAS** agrandir ou déformer les ports. **NE PAS** utiliser de cure-dents pour nettoyer les ports. Lors du remplacement de la tête de brûleur, aligner soigneusement la languette située sous le capuchon avec la fente de la base de brûleur. S'assurer que les languettes ne sont pas alignés avec l'allumeur et que le capuchon de brûleur est à niveau.

Remarque : Pour retirer les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme Bon Ami™ et une brosse douce ou une éponge Scotch Brite™ douce.

Conseil de nettoyage : Pour nettoyer les chapeaux et têtes de brûleurs difficiles à nettoyer, les placer dans un sac hermétique contenant de l'ammoniaque.

Base de brûleur

La base doit être nettoyée régulièrement à l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifier la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon. **NE PAS** utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter la base en aluminium.

- Essuyer les débordements qui restent sur la surface supérieure scellée.
- Replacer les capuchons et têtes de brûleurs et les grilles après les avoir séchés entièrement.

Surfaces de la cuisinière

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre cuisinière. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont données ci-dessous. **NE JAMAIS** UTILISER D'AMMONIAC, DE LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS ABRASIFS ET MATÉRIAUX COMME DES DÉTERGENTS, NETTOYANTS POUR LE FOUR, OU POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DÉFINITIVEMENT VOTRE CUISINIÈRE.

Panneau de commande

NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant de l'ammoniac, d'abrasifs, ou acier inoxydable nettoyeurs sur n'importe quelle surface, contenant des graphiques. Ils pourraient effacer les dessins du panneau de commande. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre et doux. **NE PAS** vaporiser de liquide directement sur le panneau de commande.

Boutons de commande

S'ASSURER QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION « ARRÊT » AVANT DE LES RETIRER. Retirer les boutons. Laver-les avec du détergent et de l'eau chaude. Les sécher entièrement et les replacer en appuyant fermement dessus. **NE PAS** utiliser de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou de produits abrasifs.

Pièces en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être nettoyés régulièrement avec de l'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériau lorsque l'eau savonneuse ne fait pas le travail. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifier la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon. **NE**

Nettoyage et entretien

PAS utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable. **NE PAS** laisser de jus de citron ou de jus de tomate sur une surface en acier inoxydable, car l'acide citrique décolorerait l'acier inoxydable de manière irréversible. Essayez les déversements immédiatement.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le disjoncteur s'est déclenché. Le fusible est grillé. La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation.
Les allumeurs font des étincelles mais il n'y a pas de flamme.	La soupape d'alimentation en gaz est en position « OFF ». L'alimentation en gaz est interrompue.
Les allumeurs continuent à faire des étincelles après l'allumage de la flamme.	L'alimentation électrique n'est pas reliée à la terre. La polarité de l'alimentation électrique est inversée. Les allumeurs sont humides ou sales.
Le brûleur s'allume mais la flamme est large, déformée ou jaune.	Les orifices de brûleur sont bouchés. L'unité fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les volets d'air ne sont pas correctement réglés.

Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez votre l'agence d'entretien autorisée.

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

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

Décrivez clairement votre problème. Si vous n'arrivez pas à obtenir le nom d'un centre de réparation agréé, ou si les problèmes d'entretien persistent, contactez la Viking Range, LLC au 1-888-845-4641, ou écrivez à :

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

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'opération d'entretien. Le numéro de modèle et le numéro de série de votre cuisinière peut être localisés en regardant sous l'unité.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

Si l'entretien nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées pour être couvert par la garantie.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Garantie

GARANTIE CUISINIÈRE GAZ GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les cuisinières à gaz 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 deux (2) 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.

* 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 brûleur de cuisinière qui tombe en panne à cause de défaut de matériau ou de fabrication (à l'exception des défauts esthétiques) en utilisation résidentielle normale pendant les troisième à la cinquième années à partir de la date d'achat d'origine seront réparés ou remplacés, sans frais concernant la pièce, tous les autres coûts y compris la main d'œuvre restant à la charge du propriétaire. Cela n'inclut pas les systèmes d'allumage, les bases de brûleurs, etc.

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 expresses 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.

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

Pour des informations de produit, appeler au 1-888-845-4641
ou consulter notre site Web à vikingrange.com