

# GUIDE d'installation



3 Série  
Tables de cuisson à gaz encastrables

*RVGC3301 RVGC3361*

# Table des matières

Avertissements et consignes de sécurité importantes	3
Dimensions	6
Caractéristiques	7
Dimensions de découpe	8
Dimensions de découpe (table de cuisson sur four électrique simple)	9
Dimensions de dégagement (proximité aux armoires)	10
Dimensions de dégagement (bois/revêtement composite)	11
Exigences électriques et de gaz	12
Informations générales	14
Installation	15
Raccordements de gaz et électrique	15
Installation du support	16
Installation final	16
Préparation finale	17
Liste de contrôle de fonctionnement	17
Service et enregistrement	18

# IMPORTANT – Veuillez lire et suivre

- Avant de commencer, veuillez lire attentivement l'ensemble de ces instructions.
- **NE RETIREZ PAS** du produit les étiquettes, les avertissements ou les plaques fixés de façon permanente. Cela peut annuler la garantie.
- Respectez tous les codes et ordonnances locaux et nationaux. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, dans l'absence des codes, à l'édition la plus récente de la norme National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA54.
- L'installateur doit laisser ces instructions avec le consommateur à l'intention de l'inspecteur local et pour référence future.

L'installation de tout appareil alimenté au gaz doit être effectuée par un plombier licencié. Afin d'assurer la sécurité et faciliter l'entretien, une vanne d'arrêt manuel doit être installée dans le tuyau d'alimentation avant de raccorder la table de cuisson au circuit d'alimentation.

**Au Canada :** L'installation doit être conforme au Code des installations pour les appareils et appareillages fonctionnant au gaz naturel CAN/CGA B149.1 et 2, et/ou aux codes locaux en vigueur. L'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 partie 1 et/ou aux codes locaux en vigueur.

**Au Massachusetts :** Tous les produits fonctionnant au gaz doivent être installés par un plombier ou un monteur d'installations au gaz licencié par le Massachusetts. Il faut installer une vanne manuelle de type à poignée en T dans le tuyau d'alimentation de l'appareil.

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

## **Votre sécurité et la sécurité des autres sont très importantes.**

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. **ASSUREZ-VOUS** de toujours lire les messages de sécurité et de vous y conformer.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité. Ce symbole vous avertit de la présence de risques pouvant entraîner le décès ou des blessures personnelles ou à d'autres.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'avertissement et du terme « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ». Ces termes signifient :

### **! DANGER**

**Des dangers ou des pratiques dangereuses qui PROVOQUERONT des blessures graves ou la mort.**

### **! AVERTISSEMENT**

**Des dangers ou des pratiques dangereuses qui PEUVENT PROVOQUER des blessures graves ou la mort.**

### **! ATTENTION**

**Des dangers ou des pratiques dangereuses qui PEUVENT PROVOQUER des blessures mineures ou des dommages matériels.**

Tous les messages de sécurité identifient un risque, vous indiquent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut survenir si on ne suit pas les directives.

# IMPORTANT – Veuillez lire et suivre

## ⚠ DANGER



RISQUE D INCENDIE OU D EXPLOSION  
SI LES INSTRUCTIONS  
CONTENUES DANS CE MANUEL  
NE SONT PAS OBSERVÉES À LA  
LETTRE, IL PEUT EN RÉSULTER

UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION  
CAUSANT DES DOMMAGES MATÉRIELS,  
DES BLESSURES CORPORELLES OU LA  
MORT.

- **N ENTREPOSEZ** ou n'utilisez pas de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil domestique ou de tout autre appareil domestique.
- **QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **N ALLUMEZ** aucun appareil.
  - **NE TOUCHEZ** aucun interrupteur électrique.
  - **N UTILISEZ AUCUN** téléphone dans votre bâtiment.
  - Appelez la compagnie de gaz immédiatement en utilisant le téléphone d'un voisin.
  - Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
  - En cas d'impossibilité de rejoindre la compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur ou une agence de service qualifié, ou la compagnie de gaz.

## ⚠ ATTENTION

### RISQUE DE BRÛLURES

L'utilisation d'armoires pour rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque de brûlures. Les articles combustibles peuvent s'enflammer et les articles métalliques peuvent devenir chauds, et causer des brûlures. Si la présence d'armoires de rangement est nécessaire, il est possible de réduire le risque en installant une hotte de cuisine qui dépasse la face avant des armoires d'au moins 12,7 cm (5 po).

## ⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE CHIMIQUE  
S'il n'est pas installé, opéré  
et entretenu selon les  
instructions du fabricant, ce  
produit peut vous exposer à

des substances contenues dans  
l'essence ou émanant de la  
consommation de combustibles, qui  
peuvent provoquer la mort ou une  
maladie grave, qui sont reconnues  
pouvoir causer le cancer, des  
déficiences congénitales ou autres  
dangers pour la reproduction.

Par exemple, le benzène est un  
composant chimique du gaz qui alimente  
l'appareil de cuisson. Il est consommé  
dans la flamme lors de la combustion.  
Cependant, une exposition à un niveau  
faible de benzène est possible si une  
fuite de gaz se produit. Le formaldéhyde  
et les particules de suie sont des sous-  
produits d'une combustion incomplète.  
Des brûleurs réglés correctement avec  
une flamme plutôt bleue que jaune  
minimiseront une combustion  
incomplète.

## ⚠ ATTENTION

Avant de mettre la table de cuisson en  
service, confirmez toujours l'absence de  
fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau  
savonneuse ou d'une autre méthode  
acceptable. **N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME  
NUÉ POUR CONFIRMER L'ABSENCE DE  
FUITES.**

## ⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour  
le chauffage domestique. Cette  
information est fondée sur des  
considérations de sécurité.

# IMPORTANT – Veuillez lire et suivre

## **AVERTISSEMENT**

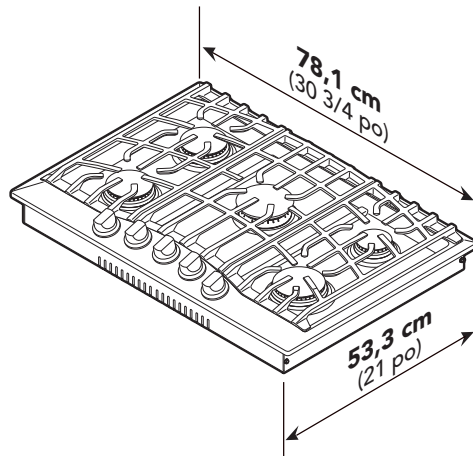
### INSTRUCTIONS DE MISE LA TERRE

La table de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, dans l'absence de codes, à l'édition la plus récente de la norme ANSI/NFPA n° 70. L'installation doit être effectuée par un électricien licencié. Afin de vous protéger contre tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une prise de mise à la terre tripolaire qui doit être branchée directement dans une fiche murale correctement mis à la terre. **NE coupez** ou ne retirez PAS la broche de mise à la terre de la prise.

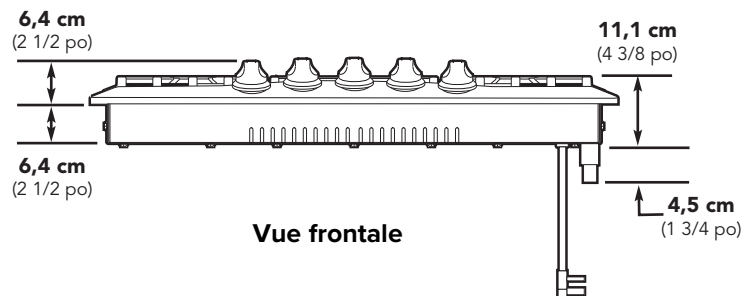
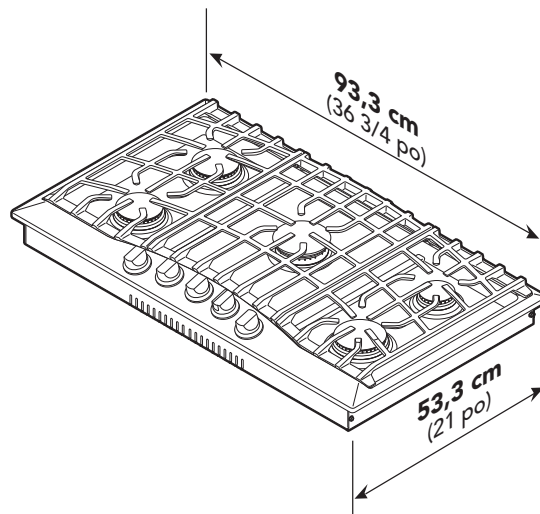
**Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Ne coupez ou ne retirez EN AUCUN CAS la troisième broche (mise à la terre) de la prise électrique.**

# Dimensions

## RVGC3301



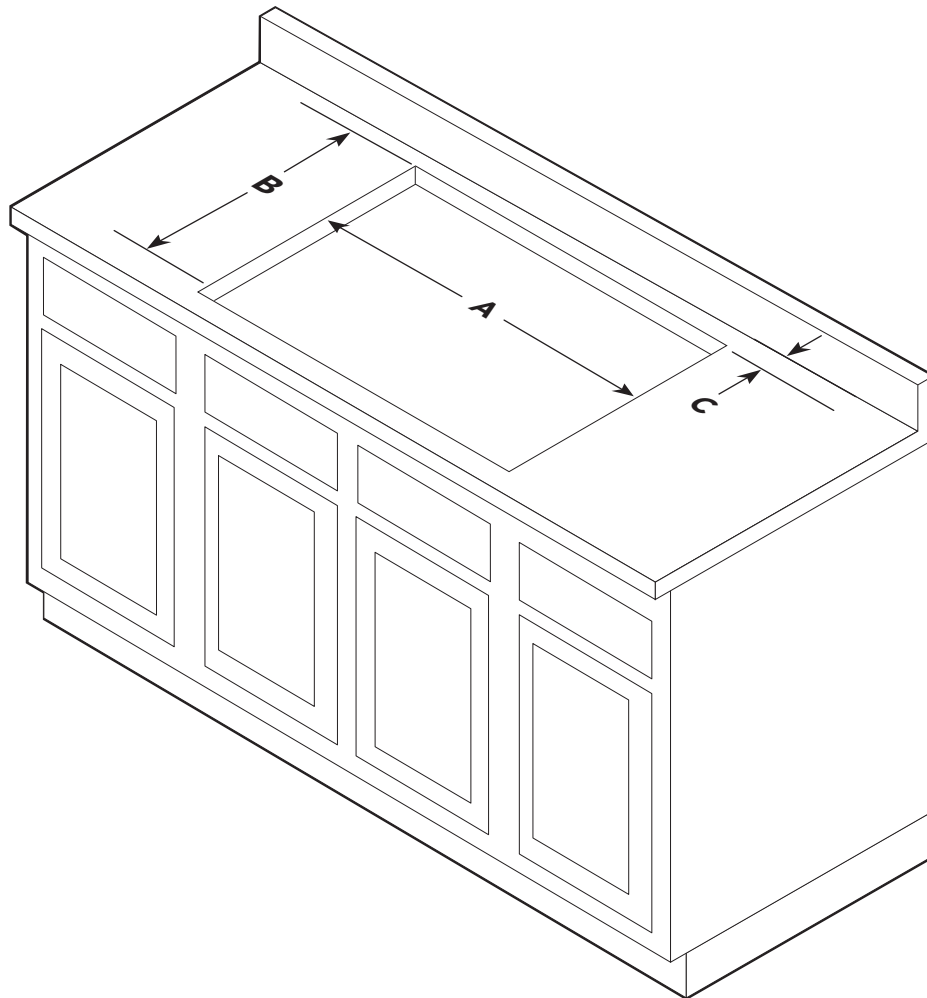
## RVGC3361



# Caractéristiques

Tables de cuisson au gaz		
Description	RVGC3301	RVGC3361
Largeur totale	78,1 cm (30 3/4 po)	93,3 cm (36 3/4 po)
Hauteur totale, du dessous de la table de cuisson au dessus de la grille	11,1 cm (4 3/8 po)	
Profondeur totale à compter de l'arrière	53,3 cm (21 po)	
Largeur de la découpe	74,3 cm (29 1/4 po) min. à 75,9 cm (29 7/8 po) max.	89,5 cm (35 1/4 po) min. à 91,1 cm (35 7/8 po) max.
Hauteur de la découpe	7,6 cm (3 po) min. boîtier de brûleurs seulement, 12,7 cm (5 po) min. pour le tuyau de sortie de gaz, excluant le régulateur	
Profondeur de la découpe	50,8 cm (20 po) min. à 51,4 cm (20 1/4 po) max.	
Exigences de gaz	Expédié prêt pour le gaz naturel. Une trousse de conversion au GPL (acheté séparément)	
Exigences électriques	115 V 50/60 Hz; cordon trifilaire de 121,9 cm (4 pi) avec fiche de mise à la terre tripolaire, fixé au produit.	
Intensité max. de courant	1,0 ampère	
Capacité des brûleurs découverts		
Avant gauche	9 100 gaz nat. / 8 500 GPL (BTU) (2,7 gaz nat. / 2,5 GPL [kW])	
Arrière gauche	9 100 gaz nat. / 8 500 GPL (BTU) (2,7 gaz nat. / 2,5 GPL [kW])	
Centre	17 000 gaz nat. / 13 000 GPL (BTU) (5,1 gaz nat. / 3,7 GPL [kW])	
Arrière droit	5 000 gaz nat. / 5 000 GPL (BTU) (1,5 gaz nat. / 1,5 GPL [kW])	
Avant droit	12 000 gaz nat. / 10 000 GPL (BTU) (3,5 gaz nat. / 2,9 GPL [kW])	
Poids d'expédition approximatif	22,0 kg (49 lb)	33,3 kg (74 lb)

# Dimensions de découpe

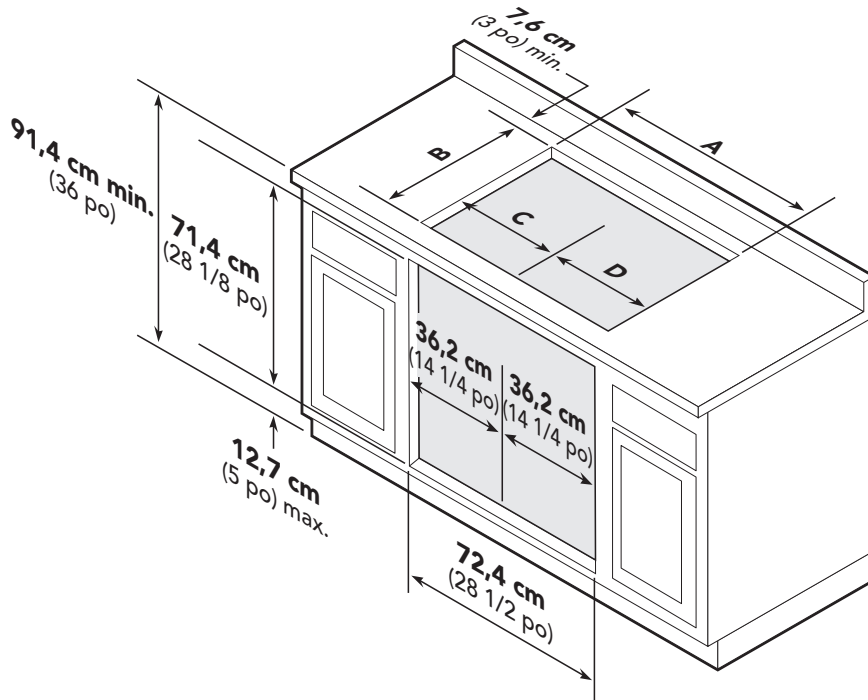


	76,2 cm (30" W)	91,4 cm (36" W)
A	74,3 cm (29 1/4 po) min. à 75,9 cm (29 7/8 po) max.	89,5 cm (35 1/4 po) min. à 91,1 cm (35 7/8 po) max.
B	50,8 cm (20 po) min. à 51,4 cm (20 1/4 po) max.	
C	6,4 cm (2 1/2 po) min.	

**Remarque :** Établies pour un comptoir d'une profondeur de 61 cm (24 po) avec un dossier de 1,9 cm (3/4 po).

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

# Dimensions de découpe (table de cuisson sur un four électrique simple)



76,2 cm (30" W)	
A	74,3 cm (29 1/4 po) min. à 75,9 cm (29 7/8 po) max.
B	50,8 cm (20 po) min. à 51,4 cm (20 1/4 po) max.
C	37,4 cm (14 3/4 po)
D	37,4 cm (14 3/4 po)

**Table de cuisson de 76,2 cm (30 po) de large sur un four électrique de 76,2 cm (30 po) de large**

**Remarque :** Consultez les instructions d'installation du four pour les dimensions de dessous de comptoir. L'installation exigera l'installation d'un coude sur le régulateur.

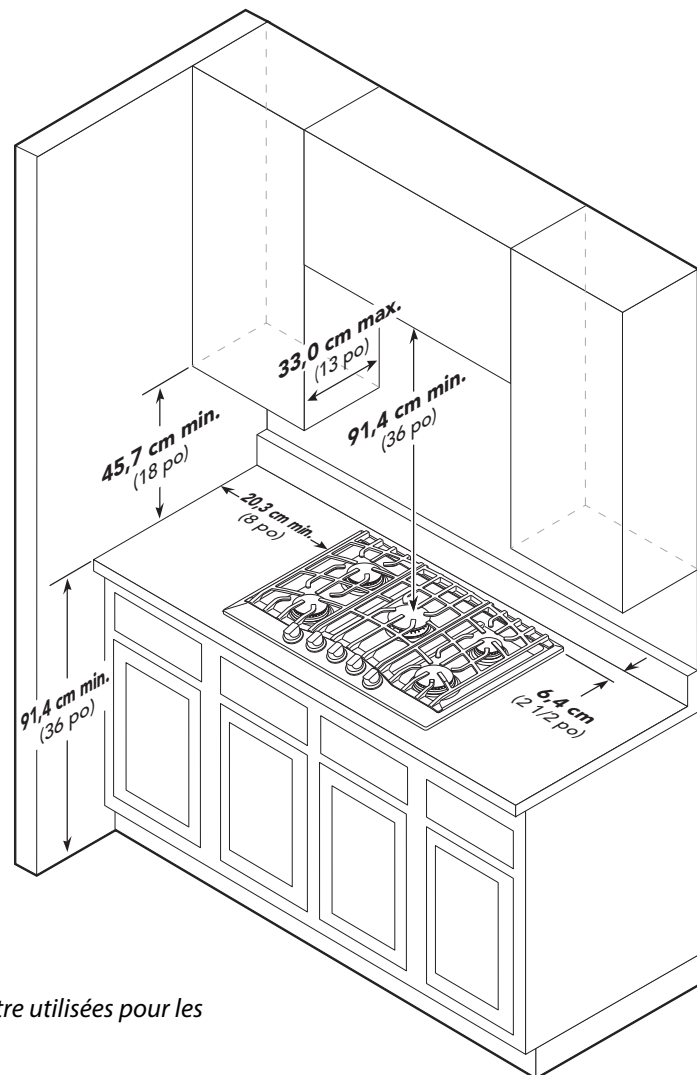
# Dimensions de dégagement (proximité aux armoires)

## Proximité de l'installation aux armoires verticales

- La table de cuisson peut être installée directement sur des comptoirs existants.
- La table de cuisson **NE DOIT PAS** être installée directement adjacente aux murs latéraux, grandes armoires, grands appareils ou autres surfaces verticales latérales d'une hauteur de plus de 91,4 cm (36 po). Il faut prévoir un dégagement latéral d'au moins 20,3 cm (8 po) entre la table de cuisson et toute surface combustible de grandeur supérieure à la hauteur du comptoir, soit 91,4 cm (36 po).
- À l'intérieur du dégagement latéral de 20,3 cm (8 po) entre la table de cuisson et les surfaces verticales combustibles supérieures à 91,4 cm (36 po), la profondeur maximale des armoires murales doit être de 33,0 cm (13 po) et les armoires murales situées à l'intérieur de ce dégagement latéral de 20,3 cm (8 po) doivent être de 45,7 cm (18 po) au-dessus du comptoir de 91,4 cm (36 po).
- L'armoire murale au-dessus de la table de cuisson doit être au moins 91,4 cm (36 po) au-dessus du comptoir sur la pleine largeur de la table de cuisson. Cette exigence de hauteur minimale ne s'applique pas si une hotte de cuisine est installée au-dessus de la surface de cuisson.
- Un réceptacle mural de 120 volts doit être installée à environ 15,2 cm (6 po) sous la découpe de comptoir et à 30,5 cm (12 po) du côté droit de la découpe.

## Dégagements minimums de toute structure combustible adjacente

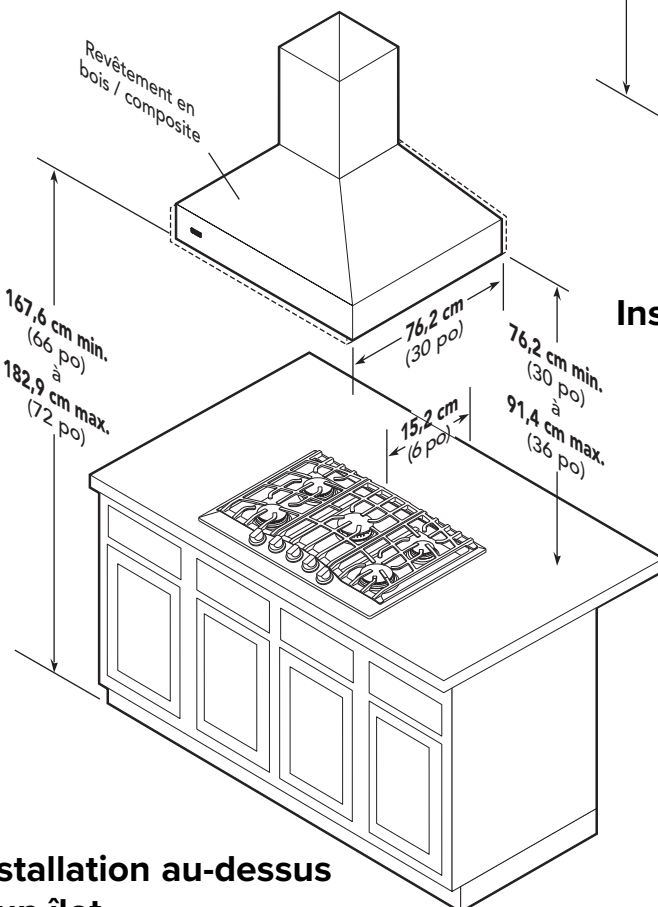
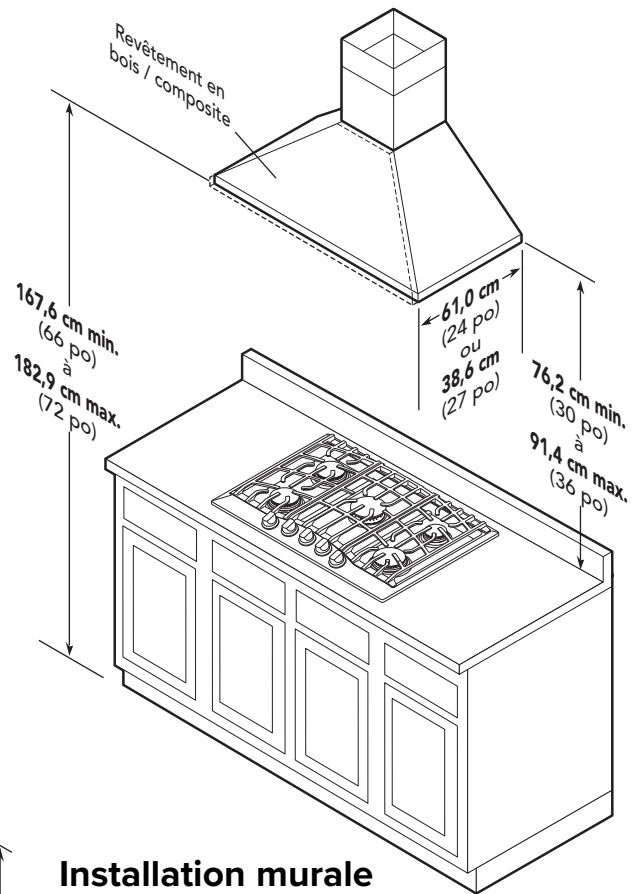
- Au-dessus du comptoir, 91,4 cm (36 po) minimum
- Côté, 20,3 cm (8 po)
- Arrière, 6,4 cm (2 1/2 po) min.
- À l'intérieur d'un dégagement latéral de 20,3 cm (8 po). Armoires murales d'une profondeur maximale de 33,0 cm (13 po)
- Doivent être au moins 45,7 cm (18 po) au-dessus du comptoir
- Les armoires murales situées directement au-dessus de la table de cuisson doivent être au moins 91,4 cm (36 po) au-dessus du comptoir



**Remarque :** Les dimensions indiquées doivent être utilisées pour les surfaces combustibles, sauf indication contraire.

# Dimensions de dégagement revêtement en bois / composite

Le bas d'une hotte standard doit se situer entre 76,2 cm (30 po) et 91,4 cm (36 po) au-dessus du comptoir. Cela situera généralement le bas de la hotte à 167,6 cm (66 po) à 182,9 cm (72 po) au-dessus du plancher. Consultez les instructions d'installation de la hotte de cuisine pour obtenir des informations supplémentaires. Ces dimensions assurent un fonctionnement sécuritaire et efficace de la hotte.



# Exigences électriques et de gaz

## Exigences électriques

Aucun raccordement autre que le branchement de l'appareil dans une fiche polarisée mise à la terre de 120 volts, 60 Hz, 15 ampères n'est nécessaire. Les systèmes d'allumage de gaz exigent une alimentation électrique minimale de 120 VCA. **N UTILISEZ PAS** un circuit avec disjoncteur de fuite à la terre. Cependant, ce circuit **DOIT** être mis à la terre et correctement polarisé. L'unité est équipée d'un cordon d'alimentation 16-3 SPT2.

**Remarque :** *Si aucune alimentation électrique n'est fournie ou si elle est interrompue, les brûleurs découverts devront être allumés manuellement avec une allumette.*

## Raccordement de gaz

Le diamètre du tuyau d'alimentation (service) doit être égal ou supérieur à celui de la conduite d'entrée de l'appareil. Toutes les tables de cuisson utilisent une conduite d'entrée NPT (Sch40) à diamètre intérieur de 1,3 cm (1/2 po). Le produit d'étanchéité pour tous les joints de tuyau doit être résistant au GPL / propane.

Ces tables de cuisson sont spécialement . Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que le modèle est compatible avec l'alimentation en gaz prévue.

**IMPORTANT :** *Toute conversion requise doit être effectuée par un plombier licencié ou une compagnie de gaz. La trousse de conversion appropriée doit être commandée auprès d'une agence ou d'un revendeur autorisé.*

## Vanne d'arrêt manuelle :

- La vanne fournie par l'installateur doit être installée dans le tuyau de gaz en amont de l'appareil et du régulateur dans le flux gazeux, et à un emplacement facile d'accès advenant une urgence.

**Au Massachusetts :** Il faut installer une vanne manuelle de type à poignée en T dans le tuyau d'alimentation de l'appareil.

## Régulateur de pression :

- Tout équipement de cuisson à usage intense de type commercial doit être équipé d'un régulateur de pression sur le tuyau d'alimentation afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire et efficace, car la pression peut fluctuer selon la demande locale. Le régulateur fourni avec les tables de cuisson doit être installé avant d'effectuer quelque raccordement de gaz que ce soit.
- La pression de la rampe d'alimentation en gaz doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre; le gaz naturel nécessite 5,0 po WCP et le GPL / propane nécessite 10,0 po WCP. Pour permettre le contrôle du régulateur, la pression de canalisation entrante en amont pour le régulateur doit être de 1 po WCP plus élevée que la pression de la rampe d'alimentation en gaz. Le régulateur utilisé sur cette table de cuisson peut résister à une pression de 0,5 PSI (14,0 po WCP). **Si la pression de canalisation dépasse ce chiffre, un régulateur abaisseur sera requis.**
- L'appareil doit être déconnecté de la tuyauterie d'alimentation pendant tout test de pression du système.

# Exigences électriques et de gaz

## Raccordements rigides :

- Le gaz entrant est acheminé d'un tuyau d'adduction (non fourni) situé à l'arrière de l'unité, au régulateur de pression, et ensuite au tuyau de rampe d'alimentation en gaz pour la distribution. Le seul raccordement nécessaire est du tuyau d'approvisionnement en gaz, par l'intermédiaire de la vanne d'arrêt (non fournie), avec ce tuyau d'adduction (non fourni), au régulateur fourni, mais non connecté à la table de cuisson.

**Au Massachusetts :** Cet appareil doit être installé à l'aide d'un connecteur de gaz

**! ATTENTION**

Avant de mettre la table de cuisson en service, confirmez toujours l'absence de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une autre méthode acceptable. **N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME NUE POUR CONFIRMER L'ABSENCE DE FUITES.**

flexible de 91,4 cm (36 po).

## Conversion au GPL / propane

Les modèles CRVGC peuvent être convertis sur place au GPL / propane. Les têtes d'injecteur à filetage mâle et le régulateur doivent être remplacés. Consultez la trousse de conversion et les instructions (acheté séparément). Le fabricant n'est pas responsable pour les conversions au gaz ou les réglages d'installation initiaux.

## Allumage initial des brûleurs

Toutes les tables de cuisson sont testées avant de quitter l'usine. Il peut être nécessaire d'effectuer des réglages sur place pour obtenir le mélange gaz / air correct et ainsi assurer un fonctionnement approprié. Lorsque la table de cuisson est raccordée à l'alimentation en gaz et électrique, elle devrait être réglée par un technicien qualifié. Dans le cas contraire, communiquez avec votre revendeur pour obtenir le nom de son agence de service autorisée dans votre région.

## Instructions d'allumage et d'extinction appropriés

1. Pour allumer les brûleurs découverts, tournez le bouton dans le sens antihoraire à n'importe quelle position.
2. Dès que le brûleur découvert s'allume, tournez le bouton à la position désirée (HI, Med ou Low).
3. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens horaire à la position OFF.
4. En cas d'échec, éteignez le gaz à l'aide de la vanne d'arrêt manuelle fournie par l'installateur.

# Généralités

## **⚠ ATTENTION**

### **RISQUE DE BRÛLURES**

L'utilisation d'armoires pour rangement au-dessus de l'appareil peut entraîner un risque de brûlures. Les articles combustibles peuvent s'enflammer et les articles métalliques peuvent devenir chauds, et causer des brûlures. Si la présence d'armoires de rangement est nécessaire, il est possible de réduire le risque en installant une hotte de cuisine qui dépasse la face avant des armoires d'au moins 12,7 cm (5 po).

## **⚠ AVERTISSEMENT**

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour le chauffage domestique. Cette information est fondée sur des considérations de sécurité.

- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.
- Maintenez la zone autour de l'appareil libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **ASSUREZ-VOUS** qu'aucun objet n'obstrue le débit de l'air de combustion et de ventilation.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant tout entretien.

Lors de la dépose de la table de cuisson aux fins de nettoyage et/ou d'entretien :

- Coupez le gaz à l'entrée principale.
- Débranchez l'alimentation électrique CA
- Déconnectez la conduite de gaz du tuyau d'entrée.
- Soulevez l'appareil hors de la découpe du comptoir.

### **Exigences électriques**

Courant domestique mis à la terre normal, 120 volts, 60 Hz, 15 ampères, monophasé. L'installation électrique doit se conformer aux codes national et local.

### **Alimentation en air et ventilation**

Pour tout appareil de cuisson à usage intense, il faut prévoir des moyens pour évacuer les gaz de combustion à l'extérieur du bâtiment. Il est recommandé de placer la table de cuisson sous une hotte à aspiration ventilée ou une hotte à recirculation non ventilée. Assurez-vous que rien n'obstrue le débit des gaz de combustion et de l'air de ventilation.

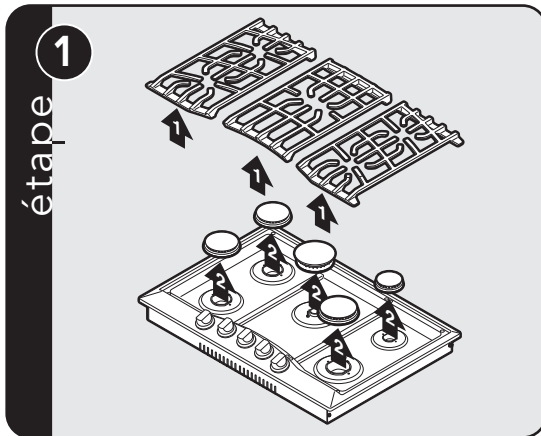
### **Pression de rampe d'alimentation en gaz**

Gaz naturel 5,0 po W.C.P.  
GPL / propane 10,0 po W.C.P.

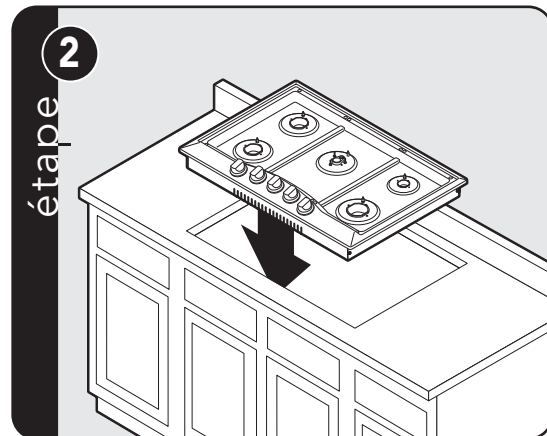
### **Raccordements flexibles**

Si l'unité doit être installée à l'aide de raccords flexibles et/ou de raccords à dégagement rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible NPT de diamètre intérieur minimum de 1,3 cm (1/2 po) avec des raccords de retenue appropriés et se conformer aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

## Installation

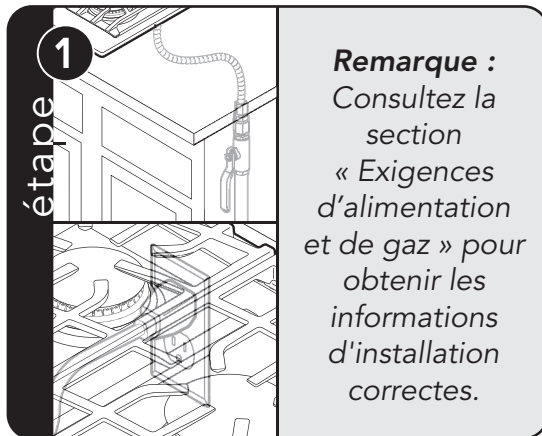


Retirez les grilles et les chapeaux de brûleur.

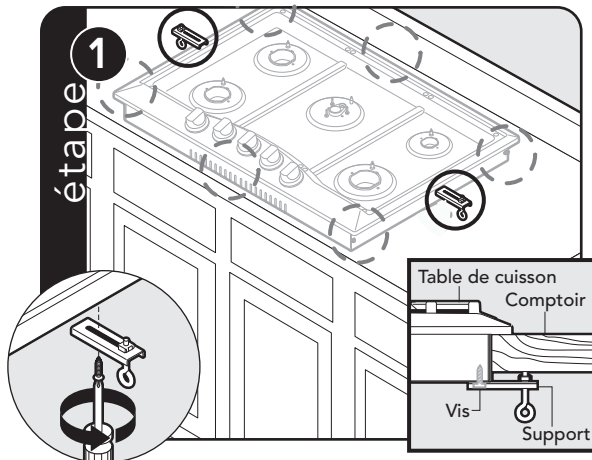


Retournez la table de cuisson et placez-la dans l'ouverture du comptoir.

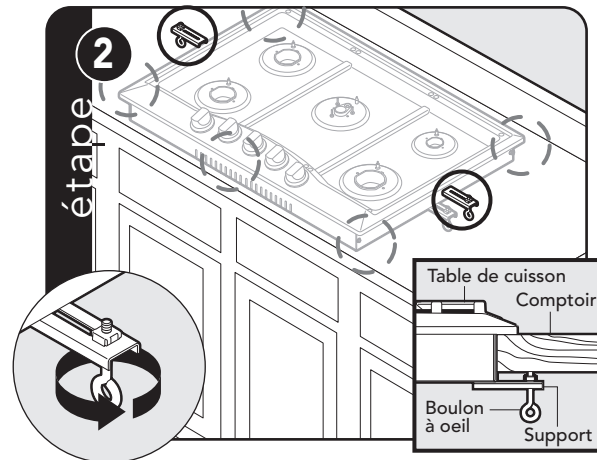
## Raccordements de gaz et électrique



## Installation des supports

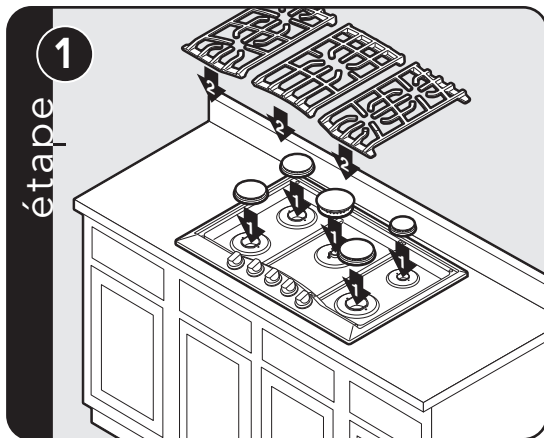


Vis enfoncée entre crochets à la cuve à l'aide de la #10 x 1/2 "vis à tôle. Il y a 6 assemblages de support inclus. Il doit y avoir un minimum de 2 équerres installé avec la possibilité de jusqu'à 6 dans les endroits mentionnés selon installation



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

## Installation finale



Replacez les chapeaux de brûleur et les grilles.

**Remarque :** Le bord étroit de la grille doit être orienté vers le centre de l'unité.

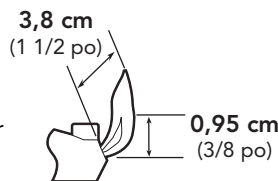
# Préparation finale

- Les nouvelles unités sont nettoyées en usine pour enlever toute trace visible de poussière, d'huile, de graisse, etc. restant après le processus de fabrication. Certaines pièces d'acier inoxydable peuvent être enveloppées dans une pellicule de protection en plastique qui doit être enlevée. La table de cuisson doit être lavée minutieusement avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincée et séchée pour éliminer ces résidus de film, ainsi que toute poussière ou débris d'installation, avant de préparer de la nourriture.
- Toutes les pièces d'acier inoxydable doivent être essuyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et un nettoyant liquide conçu pour ce matériel en cas d'accumulations. **N UTILISEZ PAS** de laine d'acier, de chiffons, de nettoyants ou des poudres abrasifs. Si vous devez gratter l'acier inoxydable pour enlever des matières incrustées, enveloppez-le de chiffons chauds et mouillés afin de déloger les matières avant d'utiliser un grattoir de bois ou de nylon. **N UTILISEZ AUCUN** couteau ou spatule métallique, ou tout autre outil métallique pour gratter l'acier inoxydable. Les éraflures sont presque impossibles à éliminer.

## Liste de contrôle de fonctionnement

Les vérifications suivantes doivent être réalisées par un installateur qualifié :

- Vérifier l'allumage des brûleurs découverts. La flamme basse devrait s'allumer à chaque port.
- En commençant par le brûleur avant gauche, tournez le bouton correspondant à la position HI voir le schéma pour la hauteur de flamme appropriée.
- Répéter ces étapes pour les autres brûleurs.



# Service et enregistrement

Seules des pièces de remplacement autorisées doivent être utilisées dans l'entretien de l'appareil. Tout l'entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

Communiquez avec Viking Range, LLC, 1-888-845-4641 pour connaître le distributeur de pièces d'entretien de votre région ou écrivez à :

**VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 USA**

Les numéros de série et de modèle pour votre appareil se trouvent sur le dessous de la table de cuisson.

Enregistrez l'information indiquée ci-dessous. Vous en aurez besoin aux fins d'entretien, le cas échéant.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom du revendeur \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

**Conservez ces instructions d'installation avec l'unité  
pour référence future.**



Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis  
(662) 455-1200

Pour des renseignements sur les produits,  
composez le 1-888-845-4641, ou allez voir notre site Web  
[www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)