

MANUAL

d'Utilisation et d'Entretien



3 Série
Tables de cuisson à gaz encastrables

RVGC3301 RVGC3361

Félicitations

Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle table de cuisson à la pointe de la technologie.

Votre table de cuisson a été conçue pour offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les renseignements nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre table de cuisson.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, communiquez avec notre Centre de service clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'une table de cuisson et espérons que vous choisirez de nouveau nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus de renseignements sur la gamme complète et croissante de produits, allez voir notre site web www.vikingrange.com.

Table des matières

Mise en route

Avertissements et renseignements importants relatifs à la sécurité	3
Avant d'utiliser la table de cuisson	6
Batterie de cuisine	6

Commandes

Fonctions et caractéristiques de la table de cuisson	6
--	---

Mode d'emploi

Fonctionnement des plaques de cuisson	7
Allumage des brûleurs	7
Brûleurs - rallumage automatique	7
Réglages des brûleurs	7

Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	8
Dépannage	9
Service après-vente	10
Garantie	11

IMPORTANT—Veuillez lire et respecter ce qui suit

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devrez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de cet appareil.

Communiquez **TOUJOURS** avec le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER
Dangers ou pratiques dangereuses qui CAUSERONT des blessures corporelles graves ou la mort.
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures corporelles graves ou la mort.
⚠ ATTENTION
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.
Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins prévues indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : l'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS ESSAYER** de régler, de réparer, entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf recommandation contraire spécifique de ce manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture en cas d'urgence. L'intervention d'un technicien certifié est obligatoire pour tout réglage ou conversion du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié.

⚠ AVERTISSEMENT
Si les renseignements figurant dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures corporelles ou la mort.
QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
<ul style="list-style-type: none">• NE PAS essayer d'allumer un appareil.• NE PAS toucher d'interrupteur électrique.• NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.• Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz chez un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.• Si le fournisseur de gaz ne peut être joint, appeler les pompiers.
L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure corporelle ou de mort, respecter scrupuleusement les renseignements figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion. NE PAS ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

IMPORTANT –

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions appropriées pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des brûleurs.
- **NE JAMAIS** rien laisser sur la table de cuisson. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les objets inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent **EXPLOSER** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux produits plastiques sont sensibles à la chaleur. Tenir les objets en plastique à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur la table de cuisson; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un brûleur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre les flammes, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- Éteindre le feu ou les flammes dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson d'une casserole avec un couvercle ou une plaque à biscuits.
- **NE JAMAIS** enlever ou déplacer une casserole enflammée.
- **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme. Laisser refroidir complètement la graisse avant d'essayer de la manipuler.

Sécurité des enfants

- **NE JAMAIS** laisser un enfant seul ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.
- **NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil, car il risquerait de se blesser ou de se brûler.
- **NE RIEN** ranger qui puisse attirer l'attention des enfants vers la table de cuisson. Les enfants qui grimpent pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des jeunes enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

⚠ ATTENTION

NE RIEN ranger qui puisse attirer l'attention d'un enfant vers la table de cuisson. Les enfants qui grimpent pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger de tendre le bras au-dessus de brûleurs, aucun placard de rangement ne doit se trouver juste au-dessus de la table de cuisson. Si un placard se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque de stockage à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyeurs ou des aérosols.
- **TOUJOURS** placer la poêle sur un brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, Pourrait créer des surfaces chaudes, ce qui entraîne des brûlures, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les placards au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une table de cuisson en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. **NE PAS** utiliser un feu fort pendant un temps de cuisson prolongé.
- **NE PAS** faire chauffer de boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte et causer des blessures.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur les brûleurs chauds et s'enflammer ou se prendre dans les composants de l'appareil.
- **TOUJOURS** laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.
- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments s'enflamment sous la hotte aspirante, éteindre le ventilateur.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements en matière inflammable ou amples ou de vêtements à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles. **NE PAS** envelopper les poignées du four d'un torchon ou d'un tissu. Ces articles peuvent s'enflammer et causer des brûlures.

IMPORTANT—Veuillez lire et respecter ce qui suit

- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS** : Suivre les instructions du fabricant. Si un récipient alimentaire surgelé en plastique et/ou son couvercle se déforment ou sont endommagés en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments peuvent être contaminés.
- Avant de flamber de l'alcool ou autre liqueur sous une hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE**. L'aspiration risque de causer la propagation des flammes.
- Une fois l'appareil 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 au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les orifices d'aération naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (l'augmentation du niveau d'une ventilation mécanique, si possible).

Sécurité liée aux ustensiles

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à poignées ou manches faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles ou casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à déplacer lorsqu'elles sont remplies d'aliments peuvent également être dangereuses.
- s'assurer que l'ustensile est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, **NE PAS** orienter les manches au-dessus des brûleurs adjacents. **TOUJOURS** tourner les manches de casserole ou de poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la table de cuisson où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- **NE JAMAIS** laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lorsque des sacs de cuisson au four sont utilisés.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson sans risque de bris sous l'effet du changement de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en verre.
- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. **NE PAS** utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce manuel. **NE PAS** utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grills sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- La flamme du brûleur devra être ajustée pour couvrir parfaitement le fond de la casserole ou de la poêle sans la dépasser. Un brûleur régler trop fort risque de faire brûler la surface des comptoirs adjacents, de même que l'extérieur de l'ustensile. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE PAS** toucher les brûleurs ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un linge humide est utilisé pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyants peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

NE JAMAIS laisser d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces où peuvent entrer les vapeurs de la cuisine. Les oiseaux ont un appareil respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées suite à la surchauffe de l'huile ou de la graisse de cuisson, de la margarine ou d'une poêle à revêtement antiadhésif peuvent également être tout aussi nocives.

À propos de votre appareil Panne d'alimentation

En cas de panne d'alimentation, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne d'alimentation. Une panne d'alimentation momentanée peut passer inaperçue. La table de cuisson est affectée uniquement en cas de panne d'alimentation.

Une fois l'électricité rétablie, la table de cuisson fonctionnera correctement sans réglage.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, **NE PAS** utiliser la table de cuisson comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

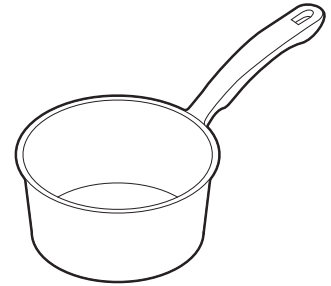
S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF (éteintes) et que la table de cuisson est FROIDE avant de la nettoyer, sinon il pourrait y avoir des risques de brûlure ou d'électrocution.

Avant d'utiliser la table de cuisson

Tous les produits sont nettoyés en usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de saletés, d'huile et de graisse ayant pu subsister lors du processus de fabrication.

Tous les modèles incluent :

- Allumage/rallumage automatique des brûleurs par étincelle électrique sur toutes les positions du bouton et rallumage si éteints.
- Boutons, grilles, têtes/chapeaux de brûleurs amovibles.
- Brûleurs scellés de manière permanente—les déversements ne peuvent pas entrer dans la cuvette des brûleurs.



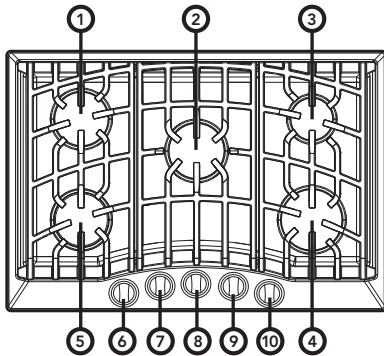
Batterie de cuisine

Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tout récipient de cuisson, notamment les batteries de cuisine, est adapté à une utilisation sur cet appareil. C'est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond afin de garantir une performance et une commodité maximums.

Remarque : Lorsque vous utilisez de gros faitouts et/ou un feu fort, il est recommandé d'utiliser le brûleur central. Vous disposez de plus de place à l'avant et minimiserez le nettoyage potentiel de l'arrière de l'appareil (taches et décoloration). Lors de l'utilisation de petites casseroles sur grands brûleurs, ajuster le brûleur flamme afin qu'il ne dépasse pas le bord inférieur de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse et pourrait créer des surfaces chaudes, ce qui entraîne des brûlures.

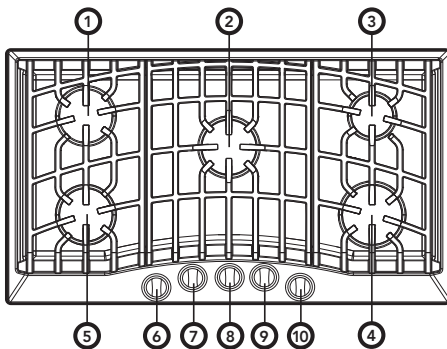
Fonctions et caractéristiques de la table de cuisson

Modèle 76,2 cm (30 po) à cinq brûleurs



1. Brûleur 9 100 Nat./8 500 LP (BTU)
2. Brûleur 17 000 Nat./13 000 LP (BTU)
3. Brûleur 5 000 Nat./5 000 LP (BTU)
4. Brûleur 12 000 Nat./10 000 LP (BTU)
5. Brûleur 9 100 Nat./8 500 LP (BTU)
6. Bouton de commande du brûleur avant gauche
7. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
8. Bouton de commande du brûleur central
9. Bouton de commande du brûleur arrière droit
10. Bouton de commande du brûleur avant droit

Modèle 91,4 cm (36 po) à cinq brûleurs



1. Brûleur 9 100 Nat./8 500 LP (BTU)
2. Brûleur 17 000 Nat./13 000 LP (BTU)
3. Brûleur 5 000 Nat./5 000 LP (BTU)
4. Brûleur 12 000 Nat./10 000 LP (BTU)
5. Brûleur 9 100 Nat./8 500 LP (BTU)
6. Bouton de commande du brûleur avant gauche
7. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
8. Bouton de commande du brûleur central
9. Bouton de commande du brûleur arrière droit
10. Bouton de commande du brûleur avant droit

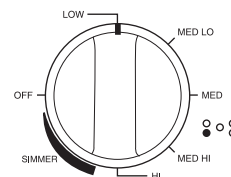
Fonctionnement des plaques de cuisson

Allumage des brûleurs

Tous les brûleurs sont à allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuses à flamme nue.

Brûleurs - rallumage automatique

Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens antihoraire sur une position quelconque. Cette commande fait à la fois office de robinet de gaz et d'interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur toute position ON (allumé) grâce au système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz circule encore. Lorsque le gaz circule jusqu'aux brûleurs, les allumeurs électriques commencent à produire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Dans le cas contraire, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas grillé ou ne s'est pas déclenché.



Remarque: lors de l'ouverture ou de la fermeture des tiroirs ou des portes d'armoire à proximité de la table de cuisson, une gêne dans l'alimentation en air peut entraîner une extinction momentanée de la flamme du brûleur. Le brûleur se rallumera avec le système de rallumage automatique une fois que l'alimentation en air se sera stabilisée, normalement en quelques secondes. Ce n'est pas un problème de sécurité ou de performance.

Brûleurs arrière, central et avant.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire vers le réglage souhaité. Les commandes peuvent être tournées sur n'importe quelle position, car les boutons n'ont pas de positions fixes entre « High » (élevé) et « Simmer » (mijoter).

Peu après, une quantité suffisante de gaz devrait avoir été acheminée jusqu'au brûleur pour permettre son allumage. Une fois le brûleur allumé, tournez sa commande sur n'importe quelle position pour ajuster la hauteur de flamme. Le réglage de la hauteur adéquate de la flamme pour le processus de cuisson souhaité et la sélection du récipient de cuisine adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Remarque : Les allumeurs peuvent cliquer plusieurs fois avant que le brûleur ne s'allume. Cela est normal. Tous les allumeurs produiront une étincelle quel que soit le brûleur utilisé.

Conseils de cuisson de surface

- La ligne de mijotage du panneau de commande est le début du réglage variable de mijotage et fournit un réglage de mijotage élevé. Tournez doucement le bouton vers OFF (éteint) et la flamme s'ajustera vers un réglage de mijotage plus faible.
- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre et la céramique. Réduisez le feu jusqu'à ce qu'il couvre environ 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi une chauffe plus uniforme de l'ustensile et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Réduisez le feu si des flammes dépassent du fond de l'ustensile de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffe son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Réduisez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petit bouillon qu'à gros bouillons. Le maintien d'un gros bouillon est un gaspillage d'énergie inutile et engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.

Réglages des brûleurs*

Réglage	Utilisation
Simmer (mijoter)	Faire fondre de petites quantités Cuire du riz à la vapeur Faire mijoter des sauces
Low (feu doux)	Faire fondre de grandes quantités
Med Low (feu moyen-faible)	Faire frire à basse température (oeufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à la crème, des jus de viande, et du flan
Med (feu moyen)	Faire sauter et dorer, braiser et cuire à la poêle Maintenir un petit bouillon sur de grandes quantités
Med High (feu moyen-fort)	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintenir un gros bouillon sur de grandes quantités
High (feu fort)	Pour porter rapidement l'eau à ébullition Cuisson en bain de friture dans un grand ustensile

***Remarque :** Les renseignements ci-dessus sont fournis uniquement à titre indicatif. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.

Nettoyage et maintenance

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF (éteint) et que la table de cuisson est FROIDE avant de nettoyer la table de cuisson, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

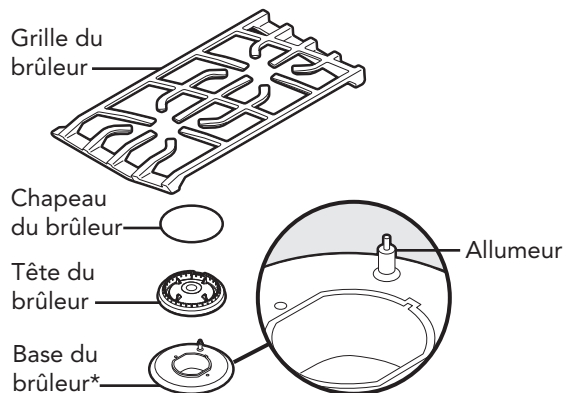
Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est entretenu correctement et maintenu propre. Il en va de même pour les équipements de cuisine. Votre table de cuisson doit rester propre et être entretenue correctement. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF (éteint).

Brûleurs

***Remarque :** lorsque vous remettez la tête du brûleur en place, alignez minutieusement l'ergot sous le chapeau avec l'encoche de la base du brûleur.

Essayez les déversements de liquide le plus tôt possible après leur occurrence, avant qu'ils n'aient le temps de brûler et de se calciner. Procédez comme suit en cas de déversement :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à un niveau de température sûr.
- Soulevez la grille de brûleur. Nettoyez dans de l'eau chaude savonneuse.
- Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez.



Chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur doivent être régulièrement retirés et nettoyés. Nettoyez **TOUJOURS** les chapeaux de brûleur après un déversement. Le maintien de chapeaux de brûleur propres empêchera l'allumage défaillant et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, retirez le couvercle du brûleur tout droit de la base du brûleur. Nettoyez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau chaude savonneuse et essuyez à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon AmiMC et une brosse douce ou un tampon comme Scotch BriteMC non abrasif pour les aliments calcinés. Essayez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, **NE NETTOYEZ PAS** au lave-vaisselle ou avec un produit auto-nettoyant pour four.

Tête de brûleur

Si les trous de la tête de brûleur sont bouchés, nettoyez avec une épingle. Veillez à **NE PAS** agrandir ou déformer les orifices. Veillez à **NE PAS** utiliser de cure-dent pour nettoyer les orifices. Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, alignez soigneusement les 2 ergots sous la tête du brûleur sur le bord extérieur de la base du brûleur. Assurez-vous que les ergots ne sont pas alignés sur l'allumeur et que le chapeau du brûleur est horizontal.

Remarque : Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon AmiMC et une brosse douce ou un tampon Scotch BriteMC non abrasif.

Astuce de nettoyage : Pour les chapeaux et têtes de brûleur difficiles à nettoyer, placez ces composants dans un sac plastique fermé contenant de l'ammoniaque.

Base de brûleur

La base doit être régulièrement nettoyée en passant une éponge humectée d'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, de chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs. Pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant la zone avec une serviette chaude afin de détendre la matière, puis utilisez une spatule de nylon en bois. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique, ou tout autre outil métallique pour racler la base en aluminium.

- Essayez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la table de cuisson.
- Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur en place après les avoir bien essuyés.

Surfaces de la table de cuisson

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées pour l'élaboration de votre table de cuisson. Les consignes de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. **N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU TOUT CHIFFON OU MATÉRIAU ABRASIF TEL QUE DES PRODUITS NETTOYANTS, DES NETTOYANTS POUR FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE TABLE DE CUISSON DE MANIÈRE PERMANENTE.**

Nettoyage et maintenance

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants contenant de l'ammoniaque, des produits abrasifs ou autres produits de nettoyage en acier inoxydable sur une surface qui contient des graphiques. Ils risqueraient d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau chaude savonneuse ainsi qu'un chiffon propre et doux. **NE VAPORISEZ PAS** de liquides directement sur le panneau de commande.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit sur les boutons pour les retirer. Lavez-les dans du produit détergent et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs.

Composants en inox

Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement et avec un produit nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, de chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs. Au besoin, raclez l'inox pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau, spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour raclez l'inox. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox de manière permanente. Essuyez immédiatement tous les déversements.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le circuit a disjoncté. Le fusible est grillé. La table de cuisson n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs produisent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes.	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé. Il y a une coupure de gaz.
Les allumeurs produisent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	L'alimentation électrique n'est pas mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Les allumeurs sont humides ou sales.
Le brûleur s'allume, mais la flamme est grande, déformée ou jaune.	Les orifices du brûleur sont bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les obturateurs d'air sont mal réglés.

Service après-vente

Si un SAV s'impose, appelez votre un centre de réparation agréé.

Vous devez disposer des renseignements suivants :

- Numéro du modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur chez qui vous avez fait l'achat

Décrivez clairement le problème auquel vous êtes confronté. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé ou si vos problèmes persistent, communiquez avec Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à :

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis**

Le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson se trouvent sous l'appareil.

Notez les renseignements indiqués ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire.

N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées pour vous assurer d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE À GAZ INTÉGRÉE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les cuisinière 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 plaque de cuisson 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 trois premières années à la cinquième année 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 expressément écrites applicables susmentionnées. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas être applicables dans votre cas. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Spécifications modifiables sans préavis.

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