

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

Pour obtenir des renseignements sur le produit,
appeler au 1-888-845-4641
ou consulter notre site web brigade.ca

Manuel d'utilisation et d'entretien



7 Série Plaques de cuisson au gaz sur mesure encastrées Professional

Félicitations

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 Brigade 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, contactez votre distributeur ou visitez-nous en ligne sur brigade.ca.

Table des matières

Démarrage

Avertissements	4
Avant d'utiliser la cuisinière	10
Caractéristiques de la cuisinière à gaz	10

Fonctionnement

Fonctionnement de la surface	11
Allumage des brûleurs	11
Ré-allumage automatique des brûleurs de surface	11
Vari-Simmer™	12
Conseils pour la cuisson en surface	12
Récipients de cuisson	13
Plaque chauffante/à mijoter	14

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	16
Dépannage	18
Informations sur l'entretien	1
Garantie	20

Avertissements

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.

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

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 de régler, 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 effectués par un technicien certifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

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.
- **N'UTILISEZ** 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.

ATTENTION

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou que des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les jeunes enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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.

Avertissements

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. **NE PAS** laisser le four sans surveillance lorsque vous déshydratez des herbes, du pain, des champignons, etc. Il y a risque d'incendie.

En cas d'incendie

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

- **Table de cuisson** : Étouffez le feu ou la flamme dans une casserole avec un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- **NE** soulevez et ne déplacez **JAMAIS** une casserole en feu.
- **GRAISSE**—La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **N'utilisez PAS** de l'eau sur les feux de graisse. La graisse enflammée peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, de la poudre sèche polyvalente ou un extincteur à mousse. Laissez la graisse refroidir avant de tenter de la manipuler. **NE** laissez **PAS** la graisse s'accumuler dans le four ou dans les aérations. Essayez immédiatement les débordements.

Sécurité des enfants

- **NE** laissez **JAMAIS** les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou est encore chaud.
- **NE** laissez **JAMAIS** les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie de l'appareil car ils pourraient se blesser ou se brûler.
- **NE** rangez **PAS** d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.
- Enseignez aux enfants que l'appareil et les ustensiles contenus dans l'appareil peuvent être chauds. Laissez les ustensiles chauds refroidir dans un lieu sûr, hors de la portée des 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.

Avertissements

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 peuvent être rangés en toute sécurité dans cette zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les hautes températures peuvent constituer un risque pour certains produits, tels que des liquides volatils, des nettoyants 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. indiqué dans ce guide.
- **NE JAMAIS** cuisiner avec la porte du four ouverte. Cela pourrait entraîner une augmentation anormale de la température du panneau de commande et des boutons.
- **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.

Avertissements

- 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 concernant les ustensiles

- 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 l'ustensile est assez grand 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.
- Afin de limiter les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordement dûs 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.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou vitrifiés peuvent être posés à la surface de la cuisinière ou au four sans se casser à cause du changement soudain 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.

Avertissements

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.

Avis de sécurité important et avertissement (Proposition 65 de l'état de Californie)

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme provoquant le cancer.

AVERTISSEMENT : Cet appareil contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'état de Californie comme pouvant causer des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

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 pendant le programme d'auto-nettoyage du four peuvent être nocives ou fatales aux oiseaux. 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. Assurez-vous que la commande du four est en position « ARRÊT ».

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. Une chute de tension peut affecter le fonctionnement de la cuisinière, tout dépend de l'importance de la chute.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT EN CAS DE PANNE DE COURANT

Par mesure de sécurité et en raison de la possibilité de blessures corporelles pendant l'allumage et l'extinction des brûleurs, n'utilisez en aucun cas les brûleurs pendant une panne de courant. Les commandes du brûleur doivent toujours rester sur la position « ARRÊT » pendant une panne de courant.

Avant d'utiliser la Plaques de cuisson

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. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la cuisinière entièrement avec de l'eau chaude savonneuse. Il peut y avoir de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation de l'appareil—ceci est normal.



Caractéristiques Plaques de cuisson

- **Exclusif** Elevation Burners™ pour une performance de type commercial.
 - Brûleurs avant d'une capacité nominale de 23 000 BTU
 - Brûleurs arrière d'une capacité nominale de 15 000 BTU, dont l'un évalué à 8 000 BTU.
- **Exclusif** Le réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs offre une cuisson douce et constante.
- **Exclusif** Le système d'allumage SureSpark™ avec rallumage automatique pour un allumage adéquat et fiable de tous les brûleurs.

Fonctionnement de la surface

Les cuisinières Brigade sont équipées d'un système exclusif de brûleurs scellés comme au restaurant. Ce système de brûleur unique est équipé de brûleurs avant de 23 000 BTU, de brûleurs arrière de 15 000 BTU et d'un brûleur arrière de 8 000 BTU.

Les brûleurs 23 000 BTU à l'avant sont conçus pour apporter une grande puissance de chauffe, en particulier lorsque vous utilisez de grandes casseroles, et ils sont conseillés pour faire bouillir de grandes quantités de liquides ou si vous avez besoin de faire bouillir quelque chose rapidement. Les brûleurs 23 000 BTU ont la puissance nécessaire pour faire bouillir de grandes quantités de liquides rapidement, mais ils peuvent également être suffisamment diminués pour faire mijoter délicatement et très doucement, ce qui en fait le système de brûleurs le plus polyvalent sur le marché.

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, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur une position. Cette commande est à la fois une vanne de gaz et un interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur n'importe quelle position « MARCHE » avec le système de rallumage 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, éteignez la commande et vérifiez que l'appareil est branché et que le fusible n'a pas sauté ou que le disjoncteur n'est pas déclenché.



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.

Fonctionnement de la surface

VariSimmer™

Le mijotage est une technique de cuisson qui permet de cuire les aliments dans des liquides chauds maintenus au point d'ébullition de l'eau ou juste en dessous. Le mijotage permet une cuisson plus douce que l'ébullition pour empêcher les aliments de durcir et/ou de se désintégrer. La taille de la casserole et la quantité de nourriture peuvent avoir un effet significatif sur la nécessité d'une grande ou d'une petite flamme pour faire mijoter. Pour cette raison, les brûleurs de surface des cuisinières sont développés avec un réglage VariSimmer. Le réglage VariSimmer n'est pas juste un réglage de mijotage mais offre une gamme variable de réglages de mijotage. Cette gamme variable de réglages de mijotage vous permet de régler la hauteur de flamme pour obtenir la meilleure cuisson à feu doux en fonction du type et de la quantité d'aliments à faire mijoter. C'est cette capacité qui permet au réglage VariSimmer d'obtenir la cuisson la plus précise et la plus fiable sur le marché.

Conseils pour la cuisson en surface

- Utilisez 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. Réduisez 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 roussir les aliments.
- Réduisez la flamme si elle dépasse du fond du récipient. Une flamme qui dépasse jusque sur les côtés du récipient peut être dangereuse, elle chauffe la poignée de l'ustensile et la cuisine au lieu des aliments et gaspille de l'énergie.
- Réduisez 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 une ébullition supérieure à ce qui est nécessaire gaspille de l'énergie, dégage de l'humidité et fait perdre du goût et des nutriments aux aliments.
- Le diamètre minimum de casserole (récipient) recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles de diamètre 4 po (10 cm) est possible mais non recommandée.

Fonctionnement de la surface

Réglages de chauffage de surface*

Réglage de chaleur	Utiliser
Mijoter	Faire fondre de petites quantités Riz à la vapeur Faire mijoter des sauces
Bas	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
Mi	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
Fort	Faire bouillir de l'eau rapidement Faire frire dans un grand récipient

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

Récipients de cuisson

Chaque personne qui cuisine a ses préférences pour choisir les récipients de cuisson qui sont le mieux adaptés pour le type de cuisson réalisé. Tous les récipients de cuisson conviennent pour cette cuisinière et il n'est pas nécessaire de remplacer vos ustensiles actuels par une batterie de cuisine professionnelle. 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.

Fonctionnement de la plaque chauffante/à mijoter

(sur les modèles applicables)

La plaque chauffante 15 000 BTU en option est fabriquée en acier usiné avec finition chromée et elle est spécialement conçue pour offrir d'excellentes performances de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique afin de maintenir une température constante sur toute la plaque une fois que la température désirée est atteinte. La plaque chauffante est équipée d'un témoin d'alimentation « MARCHE » qui s'allume lorsque le thermostat de la plaque est mis en marche. Le témoin se met en marche et s'arrête alternativement pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée.

Nettoyage de la plaque chauffante avant la première utilisation

- Retirez le film plastique.
- Lavez la plaque chauffante avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. La plaque chauffante peut maintenant être utilisée.



Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

Aliments	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Œufs	200	93
Bacon	300-325	149-163
Crêpes	375-400	191-205
Pain doré	400	205
Filets de poisson	250	121
Hamburger	350	177
Biftecks	350	177

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

Fonctionnement de la plaque chauffante/à mijoter

(sur les modèles applicables)

Fonctionnement de la plaque en fonte/à mijoter

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante dans le sens antihoraire sur la température désirée. Le témoin d'alimentation « MARCHE » s'allume pour indiquer que le thermostat de la plaque chauffante est en marche.
- Lorsque la plaque chauffante a atteint la température désirée, le témoin d'alimentation « MARCHE » s'éteint pour indiquer que la plaque chauffante est préchauffée à la température sélectionnée.
- Pour empêcher de coller, utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain perdu, le poisson et les sandwiches.
- Grattez systématiquement les particules alimentaires à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur ou en bois pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter que les particules se mélangent à la nourriture.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire sur la position « ARRÊT ».
- Tournez TOUJOURS le bouton sur la position « ARRÊT » lorsqu'il n'est pas utilisé et diminuez la chaleur entre les charges de cuisson

Nettoyage et entretien de la plaque en fonte/à mijoter

- Après le refroidissement de la plaque chauffante, essuyez simplement la surface à l'aide d'un linge propre ou d'un essuie-tout. Vous pouvez ensuite retirer la plaque chauffante en chrome et l'emmener à l'évier pour un nettoyage facile.
- Après la cuisson lourde et la plaque chauffante est encore assez chaude pour produire de la vapeur, versez une petite quantité de soda à la température ambiante directement sur la plaque chauffante. En utilisant une spatule résistante à la chaleur ou en bois, tirez les huiles et les particules de nourriture vers le creux à l'avant. Enduire toute la surface avec un essuie-tout.
- Les produits de cuisson antiadhésifs en aérosols ne sont pas recommandés car ils contiennent beaucoup d'eau et ont donc tendance à brûler rapidement.
- L'huile de maïs n'est pas recommandée car elle contient beaucoup de sucre. Elle caramélise et brûle à la surface ce qui la rend très difficile à nettoyer.
- Après avoir utilisé la plaque chauffante, nettoyez toujours l'auge à graisse qui se trouve à l'avant. Tirez simplement l'auge vers vous et soulevez-la. L'auge ou tray trap doit être nettoyé après chaque utilisation. Un incendie peut se produire si la graisse s'accumule dans l'auge.
- Important : Ne jamais asperger un gril chaud avec de l'eau froide. Ce choc thermique provoque la déformation de la plaque chauffante et peut fissurer la plaque si cela continue sur une période de temps.

MISE EN GARDE : La plaque chauffante en chrome **N'est pas** lavable au lave-vaisselle. La plaque chauffante non collante/l'accessoire du gril en option est disponible à l'achat.

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 ». Débranchez l'alimentation si vous vous apprêtez à nettoyer entièrement l'appareil avec de l'eau.

Brûleurs de surface

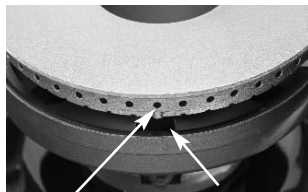
Essuyez les débordements dès que possible et avant qu'ils puissent brûler et se solidifier. En cas de débordement, suivez les étapes ci-dessous :

- Laissez le brûleur et la grille refroidir à une température sécuritaire.
- Retirez la grille du brûleur. Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Retirez la tête et la base du brûleur et nettoyez-les.



Têtes de brûleur

Les têtes de brûleur de surface devraient systématiquement être enlevés et nettoyés. **TOUJOURS** nettoyer les têtes de brûleur après un débordement. Garder les têtes de brûleur propres va empêcher un mauvais contact et des flammes inégales. Pour nettoyer, tirer sur la tête de brûleur directement de la base de brûleur. Essuyer avec de 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. 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 un cure dents pour nettoyer les ports. Sécher correctement 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. Lors du remplacement de la tête de brûleur, alignez soigneusement la clé du localisateur dans le bord extérieur sous les ports du brûleur à l'aide d'une petite encoche dans l'extrémité avant supérieure de la base du brûleur. Cela permet d'aligner le port du brûleur et l'allumeur.



clé du localisateur encoche de la base du brûleur

Base de brûleur

Pour nettoyer, tirer sur la base de brûleur directement de la bride du brûleur. Essuyer avec de 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. Lors du remplacement de la base du brûleur, aligner soigneusement les trois nervures sous la base du brûleur avec les trois rainures de la bride du brûleur. S'assurer que la base du brûleur est de niveau en alignant la nervure avec tige avec la rainure ayant un trou.

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

Nettoyage et entretien

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



Bride de brûleur

Une fois que la bride du brûleur a refroidi, elle doit être nettoyée à l'eau chaude savonneuse, mais ne pas laisser l'eau s'écouler ou s'égoutter dans la grande ouverture centrale. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres. Pour retirer les morceaux incrustés, humidifiez la partie avec une serviette chaude pour décoller les morceaux, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. **NE PAS** utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter la bride du brûleur.

- Essuyer les débordements qui restent sur la surface supérieure scellée.
- Replacer la base et la tête de brûleurs ainsi que les grilles après les avoir séchés entièrement.

Panneau de commande

NE PAS utiliser de nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou de produits abrasifs. Ils pourraient effacer les dessins du panneau de commande. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre et doux.

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 nettoyeurs contenant de l'ammoniaque ou de produits abrasifs. Ils pourraient effacer les dessins du bouton.



Pièces en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être nettoyées 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 nettoyeurs 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 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. Essuyez les déversements immédiatement.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
La plaque de cuisson ne fonctionne pas.	La plaque de cuisson n'est pas branchée sur l'alimentation électrique : Demandez à un électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.
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'appareil 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 distributeur ou l'agence d'entretien autorisée. Vous pouvez obtenir le nom du centre de réparation agréé auprès du revendeur de votre région.

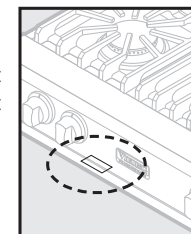
Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles.

- 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 Viking Range, LLC au 1-888-845-4641, ou écrivez à :

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

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'opération d'entretien. Vous trouverez les numéros de série et de modèle de votre appareil en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de contrôle.



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

SÉRIES PROFESSIONNELLES CUISINIÈRES À GAZ AMOVIBLES/CUISINIÈRES BI-ÉNERGIE

GARANTIE COMPLÈTE DE TROIS ANS

Les cuisinières à gaz autonomes et toutes leurs pièces, à l'exception de ce qui est détaillé ci-dessous**, sont garanties contre tout défaut de matériaux ou de fabrication en utilisation résidentielle normale pendant trois (3) ans à partir de la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve, la période la plus longue étant à retenir. Le garant, Viking Range, LLC, réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute pièce en panne ou défectueuse pendant la période de garantie.

***GARANTIE ESTHÉTIQUE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti contre tout défaut esthétique de matériaux ou de fabrication (tel que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches sur la peinture/porcelaine, etc.) pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve, la période la plus longue étant à retenir. Tout défaut doit être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date d'achat d'origine. Viking Range, LLC utilise des processus et des matériaux de haute qualité pour réaliser les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée à cause des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine ainsi que des différences liées à l'éclairage de la cuisine, à l'emplacement du produit et à d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur liées à ces facteurs.

†GARANTIE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS EN APPLICATIONS

« RÉSIDENTIELLES PLUS » : Cette garantie complète couvre les applications où l'utilisation du produit dépasse l'utilisation résidentielle normale, mais la période de garantie pour les produits utilisés dans de telles applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Les exemples d'applications couvertes par cette garantie sont les gîtes touristiques, la caserne des pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Avec la garantie « résidentielle plus », le produit, ses pièces et ses accessoires sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les lieux commerciaux tels que les restaurants, les lieux de restauration et les lieux de restauration collective.

GARANTIE LIMITÉE À CINQ ANS SUR LES BRÛLEURS

Les brûleurs de surface, de four ou tout élément qui tombent en panne à cause de défauts de matériaux ou de vice de fabrication (à l'exception des défauts esthétiques) en utilisation résidentielle normale pendant les quatrième et 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.

GARANTIE LIMITÉE À DIX ANS SUR LA PORCELAINE

Les fours en porcelaine ou les panneaux de porte intérieurs en porcelaine perforés par la rouille à cause de défaut de matériaux ou de vice de fabrication en utilisation résidentielle normale de la quatrième à la dixième 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.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Pendant la durée de vie du produit, les pièces en acier inoxydable ayant un défaut de matériel ou de fabrication seront réparées ou remplacées, sans frais pour la partie elle-même, et le propriétaire paiera tous les autres coûts, y compris la main-d'œuvre. Cette garantie exclut la corrosion de la surface ou la rouille, les rayures, la décoloration, l'eau ou les conditions atmosphériques, ou des pratiques de nettoyage qui font partie du processus normal d'utilisation résidentielle.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Cette garantie s'applique à l'acheteur d'origine du produit garanti selon les modalités définies et à chaque acquéreur du produit pendant la période de garantie et elle s'applique aux produits achetés et se trouvant aux États-Unis, au Canada, le Mexique et les Caraïbes (à l'exclusion de Cuba, la République dominicaine et Haïti). Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où vous demandez un entretien. Si le produit ou l'une de ses pièces contient un défaut ou fonctionne mal pendant la période de garantie complète après que le garant a tenté un nombre raisonnable de fois de remédier au défaut ou au mauvais fonctionnement, le propriétaire obtiendra un remboursement ou le remplacement du produit ou de la (des) pièce(s). Le remplacement d'une pièce comprend son installation gratuite, à l'exception de ce qui est spécifié dans la garantie limitée. Selon cette garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréé par Viking Range, LLC. L'entretien sera réalisé pendant les heures normales de travail et le travail effectué en heures supplémentaires ou en tarif majoré ne sera pas couvert par cette garantie. Le propriétaire est responsable de l'installation correcte, doit s'assurer qu'un entretien nécessaire et raisonnable est réalisé, doit fournir une preuve d'achat sur demande et rendre l'appareil raisonnablement accessible pour l'entretien. Le renvoi de la carte d'enregistrement de propriétaire n'est pas une condition de garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range, LLC de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une juridiction à l'autre.

Garantie (suite)

EXCLUSION DE GARANTIE : Cette garantie ne s'applique pas aux dommages qui résultent d'abus, d'absence d'entretien nécessaire et raisonnable, d'accident, de livraison, de négligence, de catastrophe naturelle, de perte d'alimentation électrique sur le produit pour quelque raison que ce soit, de modifications, d'une utilisation extérieure, d'une installation incorrecte, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations ou d'entretien du produit réalisés par toute autre personne qu'un agent d'entretien ou un représentant autorisé par Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial.

LIMITATION DES RECOURS ET DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE
LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONCERNANT CE PRODUIT SERA L'ENSEMBLE DES RECOURS DÉFINIS CI-DESSUS. VIKING RANGE, LLC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, INCLUANT MAIS NE SE LIMITANT PAS À LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS, À CAUSE D'UNE PANNE DU PRODUIT, SURVENANT EN VIOLATION DE GARANTIE, EN VIOLATION DE CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou consécutifs, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas. **TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT A UNE DURÉE LIMITÉE À LA PÉRIODE COUVERTE PAR LES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPLICITES APPLICABLES DÉFINIES CI-DESSUS.** Certains états n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

ENTRETIEN SOUS GARANTIE

Pour obtenir un entretien sous garantie, contactez un agent d'entretien autorisé par Viking Range, LLC, ou Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Donnez les numéros de modèle et de série et la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve. Pour obtenir le nom de l'agence d'entretien autorisée par Viking Range, LLC la plus proche, appelez Viking Range, LLC.

IMPORTANT : Conservez la preuve d'achat d'origine pour établir la période de garantie.

Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

