

Manual d' utilisation et d'entretien



5 SÉRIES

Plaques de cuisson au gaz sur
mesure encastrées

VRT530
VRT536
VRT548

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle plaque de cuisson au gaz à la pointe de la technique.

Votre plaque de cuisson a été 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 plaque de cuisson.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'une plaque de cuisson Brigade et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

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

Table des matières

Avertissements.....	3
Avant d'utiliser la plaque de cuisson.....	6
Récipients de cuisson	6
Commandes	
Caractéristiques de la plaque de cuisson	6
Operation	
Allumage des brûleurs	7
Brûleurs-rallumage automatique	7
VariSimmer™	7
Brûleur TruPower Plus™	7
Conseils de cuisson.....	7
Fonctionnement de la plaque chauffante/plaque à mijoter	8
Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/plaque à mijoter	8
Entretien du produit	
Nettoyage et maintenance	9
Dépannage	10
Service après-vente	10
Garantie	11

Avertissements

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 l'appareil.

Contactez TOUJOURS 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 graves ou mort d'homme.
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.
⚠ ATTENTION
Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures. 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 et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins 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 ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'endroit du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture du robinet en cas d'urgence. L'intervention d'un technicien qualifié est obligatoire pour tout réglage ou conversion du gaz naturel au gaz PL.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations 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 d'un autre appareil.

⚠ 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 cuisinière ou le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

⚠ CAUTION

NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur l'appareil. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- 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 depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION
S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF avant de nettoyer la plaque de cuisson, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

Warnings

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 adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des brûleurs.
- NE JAMAIS rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles 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 plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. NE PAS laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; 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 la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- Étouffer le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique tous usages ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme. Laisser la poêle refroidir complètement avant d'essayer de la manipuler. NE PAS laisser la graisse s'accumuler dans les bouches d'aération. Essuyer immédiatement les déversements.
- NE JAMAIS saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes.
- GRAISSE – La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. La graisse enflammée s'éteint avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent du type à mousse ou à poudre pour feux spéciaux. Laisser la graisse refroidir complètement avant d'essayer de manipuler la poêle. Essuyer immédiatement les déversements.

Sécurité des enfants

- NE JAMAIS laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des 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 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.

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, aucun placard ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque s'ils sont rangés 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 le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'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, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- NE JAMAIS laisser une plaque de cuisson en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements engendrent de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer. Nettoyer les déversements de graisse le plus tôt possible. NE PAS utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- NE PAS faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- 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 un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur 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, la hotte ou le 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 sont enflammés sous la hotte aspirante, éteignez la hotte.
- NE JAMAIS porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles.
- AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS : Suivre les instructions du fabricant. Si un récipient d'aliments surgelés en plastique et/ou son couvercle se déforme, se tord ou est par ailleurs endommagé en cours de cuisson, jeter immédiatement les aliments et son récipient. Les aliments sont peut-être contaminés.

Warnings

Sécurité liée à la cuisson (suite)

- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, ÉTEINDRE LA HOTTE. Le courant d'air 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. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

Sécurité liée aux articles de cuisson

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles banales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et 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 pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que l'ustensile de cuisson 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 la 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 en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, NE PAS faire orienter les manches au-dessus des brûleurs adjacents. TOUJOURS tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, 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.
- 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 subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.
- 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 guide. NE PAS utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grils 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 juste le fond de la casserole ou de la poêle sans dépasser. Un brûleur réglé 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.

Éléments chauffants

- Les brûleurs risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des brûleurs de cuisson risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, NE PAS toucher ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les zones à proximité des éléments chauffants avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

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 grilles de brûleur 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 chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyeurs 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 et d'une poêle à revêtement anti-adhésif peuvent être tout aussi nocives ou mortelles pour les oiseaux.

Panne de courant

En cas de panne de courant, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne de courant. Assurez-vous que les commandes des brûleurs sont sur OFF.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La plaque de cuisson est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la plaque de cuisson fonctionnera correctement sans réglage. Une panne de courant partielle peut affecter ou non le fonctionnement de la plaque de cuisson, selon la sévérité de la panne.

Avant d'utiliser la plaque de cuisson

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de faire cuire, nettoyez minutieusement cette plaque de cuisson avec un chiffon humide chaud et savonneux. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

Tous les modèles incluent :

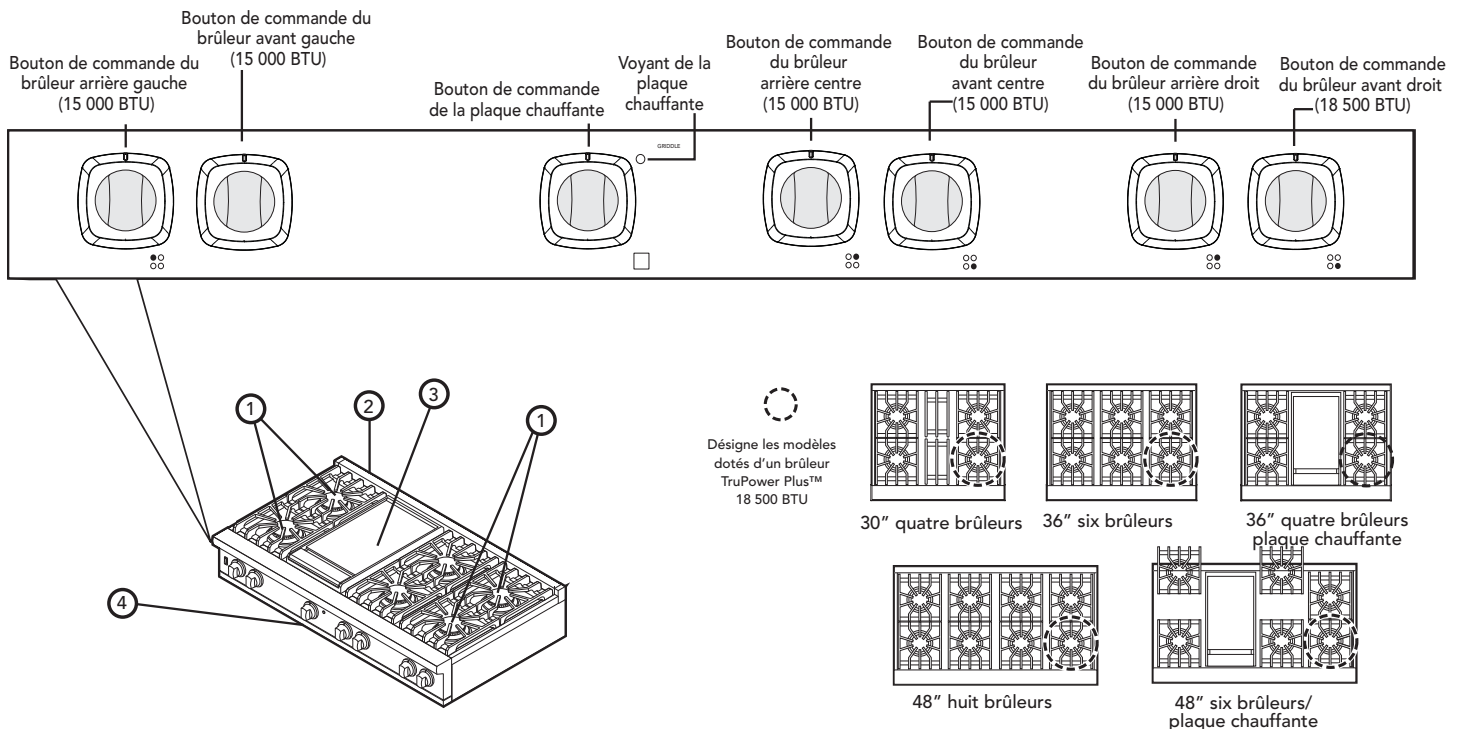
- Un système de brûleurs étanches VSH™ (VariSimmer™ à High) – la combinaison de brûleurs brevetés et de conception supérieure se solde par une grande facilité de nettoyage et une performance supérieure sur Simmer et High.
- La surface de cuisson exclusive une pièce émaillée empêche la propagation des déversements et facilite le nettoyage.
- Boutons, grilles et cuvettes/chapeaux de brûleur amovibles pour faciliter le nettoyage.

Récipients de cuisson

Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tout récipient de cuisson est adapté à une utilisation sur la cuisinière, et il est inutile de remplacer votre batterie de cuisine actuelle par des articles de cuisine commerciaux. C'est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.

Remarque : Lorsque vous utilisez de gros faitouts et/ou un feu fort, il est recommandé d'utiliser les brûleurs avant. Vous disposerez de plus de place sur l'avant et minimiserez le nettoyage potentiel de l'arrière de l'appareil (taches et décoloration).

Caractéristiques de la plaque de cuisson



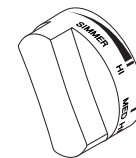
Modèle 48" à six brûleurs/plaque chauffante en photo

1. 15 000 brûleurs scellé de BTU / droit avant 18 500 scellés brûleur
2. Garniture d'îlot inox
3. Plaque chauffante (option)
4. Plaque d'identification

Mode d'emploi

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 anti-horaire 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 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 faire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas fondu ou ne s'est pas déclenché.

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 de flamme correcte pour le processus de cuisson souhaité et la sélection de l'article de cuisson adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

VariSimmer™

Faire mijoter ou cuire à feu doux est une technique de cuisson par laquelle les aliments sont cuits dans un liquide chaud maintenu au point d'ébullition de l'eau ou juste en dessous. En faisant mijoter, vous exposez les aliments à un traitement plus doux qu'une cuisson à gros bouillons et empêchez leur durcissement et/ou leur réduction en miettes. La taille du faitout et le volume d'aliments peuvent avoir un effet significatif sur la hauteur de flamme nécessaire pour faire mijoter. C'est pourquoi les brûleurs de cuisinière et de plaque chauffante Viking sont conçus avec un réglage VariSimmer. Le réglage VariSimmer n'a pas qu'un seul réglage pour faire mijoter, mais une plage variable de réglages. Cette plage variable de réglages pour faire mijoter vous permet d'ajuster la hauteur de flamme pour donner le meilleur résultat selon le type et la quantité d'aliments mijotés. Cette caractéristique fait du réglage VariSimmer la commande de ce type la plus précise et fiable sur le marché.

Brûleur TruPower Plus™ (s'il y a lieu)

Certains modèles de plaques de cuisson sont équipés d'un brûleur TruPower Plus de 18 500 BTU sur l'avant à droite. Ce brûleur ultra-chaud fournit un surcroît de chaleur et il est particulièrement utile lorsque vous cuisez dans des grandes casseroles; il est conseillé de l'utiliser pour saisir de grandes quantités ou pour porter un liquide à ébullition rapidement. Bien que le brûleur TruPower Plus soit assez puissant pour vite porter à ébullition de grands volumes de liquide, il peut également être baissé suffisamment pour fournir un petit feu et faire mijoter, ce brûleur étant le plus polyvalent qui existe actuellement.

Conseils de cuisson (cuisinière)

- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Baissez le feu jusqu'à ce qu'il couvre approximativement 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi la chauffe uniforme de l'article de cuisson et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Baissez le feu si des flammes dépassent du fond de l'article de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffera son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Baissez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petits bouillons qu'à gros bouillons. Le maintien d'un gros bouillon est un gaspillage inutile d'énergie, déshydrate les aliments et engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.
- Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.

Réglages des brûleurs*

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à la crème et au jus de viande, et des poudings
Med	Faire sauter et saisir, braiser et frire à la poêle Maintien de grandes quantités à petits bouillons
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintien de grandes quantités à gros bouillons
High	Porter l'eau rapidement à ébullition Pour faire frire en bain de friture dans un grand article de cuisson

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.

Mode d'emploi

Plaque chauffante/plaque à mijoter (sur les modèles dotés de ces options)

Le plaque chauffante 15 000 BTU en option est fabriqué en acier usiné avec une finition Blanchard et elle a été spécialement conçue pour offrir d'excellentes performances de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique qui maintient une chaleur uniforme à travers, une fois la température souhaitée définie. La plaque chauffante a un voyant d'alimentation qui s'allume dès l'activation du thermostat. Il s'allume et s'éteint successivement pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée. Avant d'utiliser la plaque chauffante, il est important de la conditionner. Cette procédure changera l'aspect de la plaque, mais elle empêchera les aliments de coller et protégera la surface contre l'humidité.

Conditionnement de la plaque chauffante avant la première utilisation

- Frottez la plaque chauffante avec un mélange d'un litre d'eau chaude et de 1/4 de tasse de vinaigre blanc, à l'aide d'un tampon récurant Scotch-Brite™ bleu. Essuyez complètement.
- Lavez la plaque chauffante à l'eau savonneuse chaude. Rincez bien et essuyez complètement.
- Conditionnez la plaque chauffante en revêtant sa surface d'une fine pellicule d'huile végétale non salée (1/2 à 1 c. à thé environ). Appliquez sur l'ensemble de la plaque avec du papier absorbant ou un chiffon propre. Laissez reposer l'huile sur la plaque chauffante pendant 1 heure environ, puis essuyez toute l'huile résiduelle avec un chiffon propre ou du papier absorbant. La plaque chauffante est désormais prête à l'emploi.

Fonctionnement de la plaque chauffante/plaque à mijoter

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante dans le sens anti-horaire au réglage de température souhaité. Le voyant d'alimentation s'allume, indiquant le démarrage du thermostat de la plaque chauffante.
- La double plaque chauffante a deux boutons de commande de thermostat destinés à des brûleurs séparés situés sous la plaque chauffante.
- Une fois que la plaque a atteint la température souhaitée, le voyant d'alimentation s'éteint, indiquant que la plaque est correctement préchauffée.
- Utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain doré, le poisson et les sandwiches afin d'éviter qu'ils collent.
- Grattez régulièrement la plaque avec une spatule métallique pour décoller les particules d'aliments en cours de cuisson afin de faciliter le nettoyage et d'éviter que ces particules se mélangent avec les aliments.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire à la position OFF.
- Éteignez TOUJOURS la plaque chauffante lorsqu'elle n'est pas utilisée ou baissez le feu entre deux cuissons.

Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

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

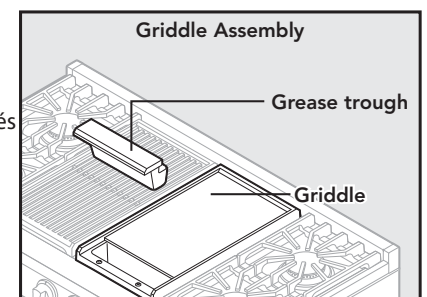
***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.

Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/plaque à mijoter

- Il est inutile de nettoyer la plaque chauffante après chaque utilisation. Lorsqu'une cuisson légère a lieu et que la plaque chauffante a refroidi, essuyez simplement la surface avec un chiffon propre ou du papier absorbant. Les huiles dans les aliments qui ont cuit sur la plaque chauffante conditionneront naturellement la plaque chauffante, fournissant une surface anti-adhésive « naturelle ».
- Après une cuisson lourde et avec la plaque chauffante encore assez chaude pour former de la vapeur, versez une petite quantité d'eau gazéifiée à température ambiante directement sur la plaque chauffante. À l'aide d'une spatule métallique, tirez les huiles et les particules d'aliments vers le dalot à graisse sur l'avant. Essuyez toute la surface avec du papier absorbant. Suivez la procédure de conditionnement par application d'huile.
- Le bon conditionnement de la plaque empêchera la plaque chauffante de développer de la rouille en surface. Si la plaque chauffante ne doit pas être utilisée pendant un certain temps, elle devra être reconditionnée. Reconditionnez la plaque chauffante après chaque lavage.
- L'emploi d'un vaporisateur de cuisson pour empêcher les aliments de coller n'est pas recommandé, car ce type de produit contient une forte teneur en eau qui a tendance à brûler rapidement.
- L'huile de maïs est déconseillée en raison de sa forte teneur en sucre. Elle caramélisera et brûlera sur la surface, ce qui rendra son retrait difficile.
- Après avoir utilisé la plaque chauffante, retirez toujours le dalot à graisse situé sur l'avant. Tirez simplement le dalot à graisse vers vous et soulevez. Le dalot à graisse et la lèchefrite doivent être nettoyés après chaque utilisation. Risque d'incendie si de la graisse s'accumule dans le dalot à graisse.

Remarque : Il est normal que la plaque chauffante fonce avec l'usage. C'est le signe d'une plaque chauffante bien conditionnée.

- **Important :** Ne jamais inonder un gril chaud avec de l'eau froide. Ce choc thermique favorise la déformation de la plaque chauffante et peut causer la plaque chauffante à craquer si continue sur une période de temps.
- Pour les lourds nettoyage, Viking Range, LLC offre un Kit de nettoyage de la plaque chauffante (modèle #GCK). Cette qualité commerciale rapide et efficace, système de nettoyage nettoie votre plaque de cuisson en quelques minutes. Pour commander, contactez votre revendeur local ou la commande sur notre site Web à www.vikingrange.com



Nettoyage et maintenance

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre plaque de cuisson doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. Débranchez l'alimentation si vous prévoyez effectuer un nettoyage minutieux à l'eau.

Brûleurs de cuisinière

*Remarque : Lors de la remise en place de la tête de brûleur, la flèche doit pointer vers l'arrière de la plaque de cuisson.

Essuyez 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 une température sûre.
- Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- 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 impropre et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, tirez droit le chapeau de la base de brûleur. Essuyez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif pour les aliments calcinés. Essuyez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, NE NETTOYEZ PAS au lave-vaisselle ou avec un produit 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 trous. Veillez à NE PAS utiliser de cure-dent pour nettoyer les trous. Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, alignez minutieusement les 2 ergots sous la tête de 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 Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ 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 savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement. N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant un chiffon mouillé chaud pour décoller les particules, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. N'UTILISEZ PAS de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler la base en aluminium.

- Essuyez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la cuisinière.
- Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur, après les avoir bien essuyés.

Panneau de commande

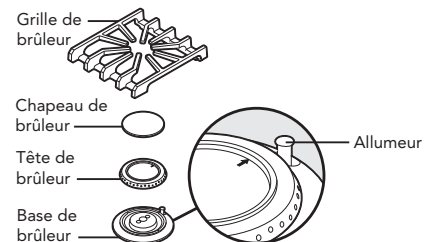
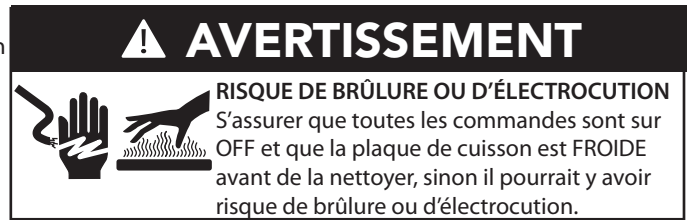
N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle 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. Ils risquent d'effacer les graphiques du bouton.

Composants en inox

Il est possible que certains composants en inox aient un revêtement de protection en plastique qui devra être décollé. Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. Si une accumulation de salissures se produit, N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez la surface inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en nylon. N'UTILISEZ PAS de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox. Les rayures sont pratiquement impossibles à éliminer. NE LAISSEZ PAS stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.



Troubleshooting

Power Failure

If power failure occurs, the electric igniters will not work. No attempt should be made to operate appliance during a power failure. Make sure surface controls are in "OFF" position.

Solution	Cause possible et/ou solution
Les allumeurs ne fonctionnent pas	Le circuit a disjoncté. Fusible grillé. La plaque de cuisson n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs émettent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes.	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé. Coupure de gaz.
Les allumeurs émettent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	L'alimentation n'est pas mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Allumeurs mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais sa flamme est grande, déformée ou jaune.	Les orifices du brûleur sont bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les registres sont mal réglés.

Service après-vente

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

Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

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

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

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis**

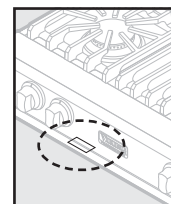
Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, soulevez l'avant de l'appareil et regardez dessous.

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 être sûr d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence ultérieure.

Garantie

GARANTIE DES PLAQUES DE CUISSON AU GAZ ENCASTRÉES

GARANTIE COMPLÈTE DEUX 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 deux (2) 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 « RÉSIDENIELLES 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 troisième 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'oeuvre restant à la charge du propriétaire. Cela n'inclut pas les systèmes d'allumage, les bases de brûleurs, etc.

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.

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.

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

Pour des informations sur les produits,
appelez le 1-888-845-4641
ou allez sur le site web www.vikingrange.com