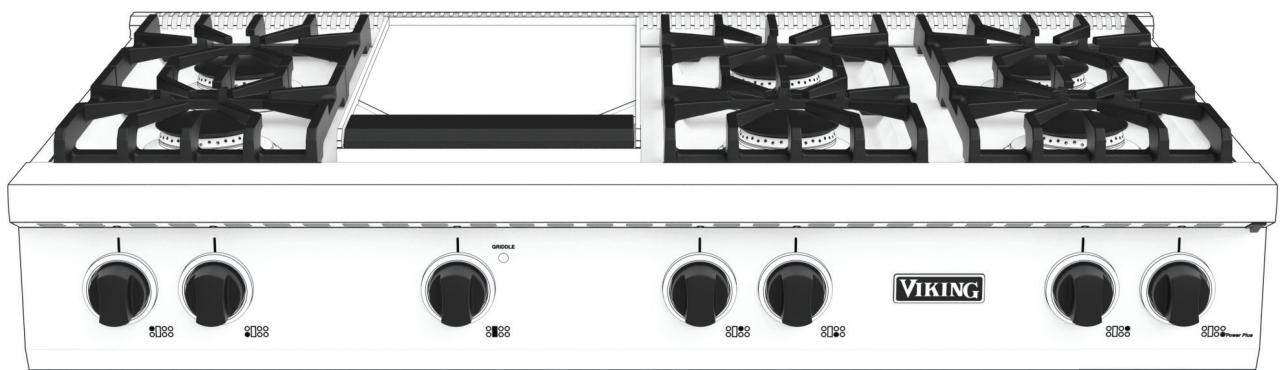




Use & Care Manual

5 SERIES

Built-In Gas Rangetops

VRT53044B | VRT53646B | VRT53644G

VRT54848B | VRT54846G



Congratulations

Congratulations and welcome to an elite world of ownership. We hope you will enjoy and appreciate the care and attention we have put into every detail of your rangetop.

Your appliance is designed to offer years of reliable service. This Use and Care Manual will provide you with the information you need to become familiar with your appliance's care and operation.

Your complete satisfaction is our ultimate goal. If you have any questions or comments about this product, please contact the dealer from whom you purchased it, or contact our Consumer Support Center at 1-888-845-4641.

We appreciate your choice of our product and hope that you will again select our products for your other major appliance needs.

For more information about the complete and growing selection of products, visit us online at vikingrange.com

Table of Contents

Congratulations	2	Product Care	11
Warnings	3	Cleaning and Maintenance	11
Before Using the Rangetop	6	Troubleshooting	12
Cooking Vessels	6	Service Information	13
Product Controls	7		
Rangetop Features	7		
Operation	8		
Lighting Burners.	8		
Surface Burners/Automatic Re-Ignition	8		
VariSimmer™	8		
TruPower Plus™ Burner	8		
Surface Cooking Tips.	8		
Griddle/Simmer Plate Operation	9		
Griddle/Simmer Plate Clean Up & Care	10		

Warnings

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

ALWAYS contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER
Hazards or unsafe practices which WILL result in severe personal injury or death
⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices which COULD result in death or severe personal injury
⚠ CAUTION
Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.
All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this manual.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **DO NOT** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

⚠ WARNING



To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion. **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.

⚠ WARNING

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, **DO NOT** use the rangetop as a storage area for food or cooking utensils.

⚠ CAUTION

DO NOT store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- DO NOT** try to light any appliance.
- DO NOT** touch any electrical switch.
- DO NOT** use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING



BURN OR ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Make sure all controls are OFF and unit is COOL before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.
- If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.
- NEVER leave any items on the rangetop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.
- Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. DO NOT leave plastic items on the rangetop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.
- Combustible items (paper, plastic, etc.) may ignite and metallic items may become hot and cause burns. DO NOT pour spirits over hot foods.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet. DO NOT use water on grease fires. Use baking soda, a multipurpose dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame. Let fat cool before attempting to handle it. DO NOT allow grease to collect in vents. Wipe up spillovers immediately.
- NEVER pick up or move a flaming pan.
- GREASE—Grease is flammable and should be handled carefully. DO NOT use water on grease fires. Flaming grease can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher. Let fat cool before attempting to handle it. Wipe up spillovers immediately.

Child Safety

- NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.
- NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- DO NOT store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.
- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

Cooking Safety

- To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- ALWAYS place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.
- ALWAYS adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance. This is based on safety considerations.
- NEVER leave a cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boil overs cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. DO NOT use high heat for extended cooking operations.
- DO NOT heat unopened food containers, build up of pressure may cause the container to explode and result in injury.
- Use dry, sturdy pot-holders. Damp pot-holders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should NEVER be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Cooking Safety (cont.)

- ALWAYS let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.
- DO NOT let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan off.
- NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.
- PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- If you are "flaming" liquor or other spirits under an exhaust, TURN THE FAN OFF. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Once the unit has been installed as outlined in the Installation Instructions, it is important that the fresh air supply is not obstructed. The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well-ventilated. Keep natural venting holes open or install a mechanical ventilation device. Prolonged or continuous use of the appliance may call for additional (such as opening a window) or more effective ventilation (such as increasing the level of a mechanical ventilation if present).

Cookware Safety

- Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.
- Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boil overs. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, DO NOT extend handles over adjacent surface burners. ALWAYS turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.
- NEVER let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for rangetop surface usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. DO NOT use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. DO NOT use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.
- The flame of the burner should be adjusted to just cover the bottom of the pan or pot. Excessive burner setting may cause scorching of adjacent countertop surfaces, as well as the outside of the utensil. This is based on safety considerations.

Heating Elements

- Burners may be hot even though they are dark in color. Areas near burners may become hot enough to cause burns.
- During and after use, DO NOT touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, or areas near elements, until they have had sufficient time to cool.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. DO NOT touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.
- Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important notice regarding pet birds:

NEVER keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be harmful or fatal to birds.

Power Failure

If power failure occurs, the electric igniters will not work. No attempt should be made to operate the appliance during a power failure. Make sure the burner control is in the “OFF” position.

Momentary power failure can occur unnoticed. The rangetop is affected only when the power is interrupted. When it comes back on, the rangetop will function properly without any adjustments. A “brown-out” may or may not affect rangetop operation, depending on how severe the power loss is.

Before Using the Rangetop

All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process. Before cooking, clean the rangetop thoroughly with a hot, soapy damp cloth. There may be some burn off and odors on first use of the appliance—this is normal.

All models include:

- Exclusive VSH™ Pro Sealed Burner System (Vari Simmer™ to High)—combination of patented burner and top design provide cleanability plus superior performance at simmer and high.
- Exclusive one-piece tooled and porcelainized cooking surface contains spills for easy cleaning.
- Removable knobs, grates, and burner ports/caps for easy cleaning.

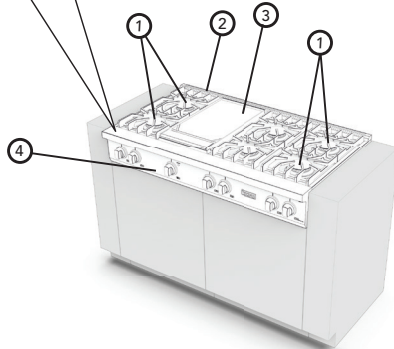
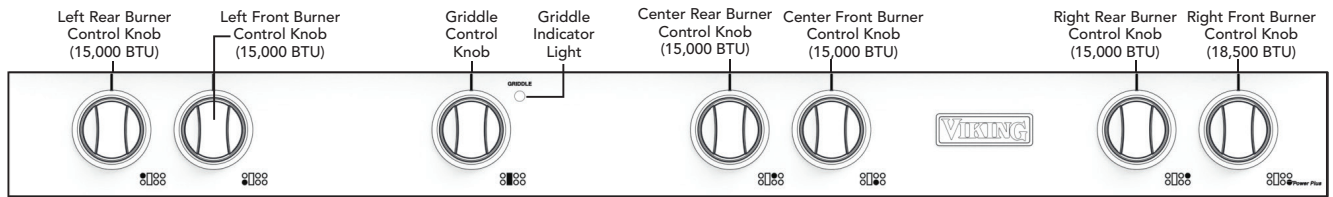
Cooking Vessels

Each cook has his or her own preference for the particular cooking vessels that are most appropriate for the type of cooking being done. Any and all cooking vessels are suitable for use in the range and it is not necessary to replace your present domestic vessels with commercial cookware. This is a matter of personal choice. As with any cookware, yours should be in good condition and free from excessive dents on the bottom to provide maximum performance and convenience.

Note: When using big pots and/or high flames, it is recommended to use the front burners. There is more room in the front and potential cleanup at rear of appliance due to staining or discoloration will be minimized.

PRODUCT CONTROLS

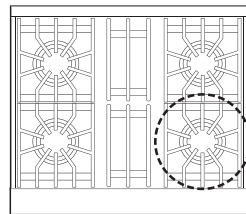
Rangetop Features



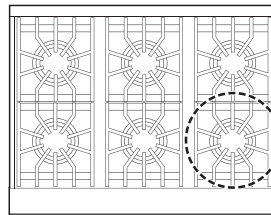
48" Six-Burner/Griddle model shown

1. 15,000 BTU sealed burners/ Right Front 18,500 sealed burner
2. Stainless steel island trim
3. Griddle (Optional)
4. Identification plate

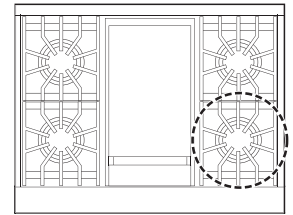
Denotes models which have a TruPower Plus™ 18,500 BTU Burner



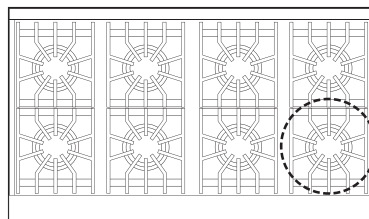
30" Four-Burner



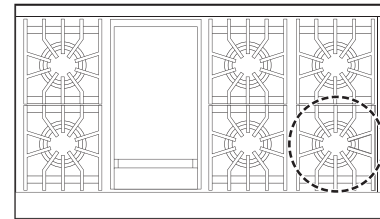
36" Six-Burner



36" Four-Burner/Griddle



48" Eight Burner

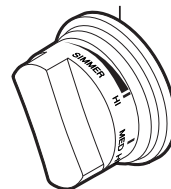


48" Six-Burner/Griddle

OPERATION

Lighting Burners

All burners are ignited by electric ignition. There are no open-flame, “standing” pilots.



Surface Burners/Automatic Re-Ignition

To light the surface burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to any position. This control is both a gas valve and an electric switch. Each burner will ignite at any “ON” position with the automatic re-ignition system. If the flame goes out for any reason, the burner will automatically re-ignite if the gas is still flowing. When gas is permitted to flow to the burners, the electric igniters start sparking. You should hear a “clicking” sound. If you do not, turn off the control and check that the unit is plugged in and that the fuse or circuit breaker is not blown or tripped.

Within a few moments, enough gas will have traveled to the burner to light. When the burner lights, turn the burner control to any position to adjust the flame size. Setting the proper flame height for the desired cooking process and selecting the correct cooking vessel will result in superior cooking performance, while also saving time and energy.

VariSimmer™

Simmering is a cooking technique in which foods are cooked in hot liquids kept at or just barely below the boiling point of water. Simmering ensures gentle treatment than boiling to prevent food from toughening and/or breaking up. The size of the pan and the volume of food can have a significant effect on how high or low a flame is needed for simmering. For this reason, Viking range and rangetop burners are engineered with a VariSimmer setting. The VariSimmer setting is not just one simmer setting, but provides a variable range of simmer settings. This variable range of simmer settings allows you to adjust the flame height to achieve the best simmer depending on the type and quantity of food being simmered. It is this ability that makes the VariSimmer setting the most accurate and trustworthy simmer on the market.

TruPower Plus™ Burner

All models are equipped with a TruPower Plus 18,500 BTU burner in the front right burner position. This burner is designed to provide extra-high heat output, especially when using large pans, and should be used for boiling large quantities or if you need to bring something to a boil quickly. While the TruPower Plus burner has the extra power needed to bring large quantities of liquid to a boil rapidly, it is also able to be turned down low enough to provide a very low and delicate simmer making this burner the most versatile on the market.

Surface Cooking Tips

- Use low or medium flame heights when cooking in vessels that are poor conductors of heat, such as glass, ceramic, and cast-iron. Reduce the flame height until it covers approximately 1/3 of the cooking vessel diameter. This will ensure more even heating within the cooking vessel and reduce the likelihood of burning or scorching the food.
- Reduce the flame if it is extending beyond the bottom of the cooking vessel. A flame that extends along the sides of the vessel is potentially dangerous, heats the utensil handle and kitchen instead of the food, and wastes energy.
- Reduce the flame height to the minimum level necessary to perform the desired cooking process. Remember that food cooks just as quickly at a gentle boil as it does at a rolling boil. Maintaining a higher boil than is necessary wastes energy, cooks away moisture, and causes a loss in food flavor and nutrient level.
- The minimum pot or pan (vessel) diameter recommended is 6” (15 cm). Use of pots or pans as small as 4” (10 cm) is possible but not recommended.

Surface Heat Settings*

Heat Setting	Use
Simmer	Melting small quantities Steaming rice Simmering sauces
Low	Melting large quantities
Med Low	Low-temperature frying (eggs, etc.) Simmering large quantities Heating milk, cream sauces, gravies, and puddings
Med	Sauteing and browning, braising, and pan-frying Maintaining slow boil on large quantities
Med High	High-temperature frying Pan broiling Maintaining fast boil on large quantities
High	Boiling water quickly Deep-fat frying in large utensil

***Note:** The above information is given as a guide only. You may need to vary the heat settings to suit your personal requirements.

Griddle/Simmer Plate (on applicable models)

The optional 15,000 BTU griddle is constructed of machined steel with a blanchard finish and is uniquely designed to offer excellent cooking performance as well as easy cleanup. The griddle is equipped with an electronic thermostat to maintain an even temperature across the griddle once the desired temperature has been set. The griddle has a power “ON” indicator light which glows when the griddle thermostat has been turned on. This will cycle on and off as needed to indicate the thermostat is maintaining the selected temperature. Before the griddle is used it is important to season the griddle. This seasoning process will change the appearance of the griddle plate. However, it will also prevent food from sticking and protect the surface from moisture.

Seasoning the Griddle Before the First Use

- Scrub the griddle plate with a mixture of one quart warm water and 1/4 cup white vinegar, using a blue Scotch-Brite™ pad. Dry thoroughly.
- Wash griddle with warm, soapy water. Rinse off and dry thoroughly.
- Season griddle by thinly coating the surface with approximately 1/2 to 1 teaspoon unsalted vegetable oil. Apply to entire griddle using a paper towel or clean cloth. Let oil sit on griddle for approximately 1 hour and then wipe with a clean cloth or paper towel to absorb any residual oil. The griddle is now ready to be used.

Griddle/Simmer Plate Operation

- Turn the griddle control knob counterclockwise to the desired temperature setting. The power “ON” indicator light will glow indicating the griddle thermostat is on.
- When the griddle has reached the desired temperature, the power “ON” indicator light will turn off, indicating the griddle is preheated to the selected temperature.
- Use liquid cooking oil or butter for eggs, pancakes, French toast, fish and sandwiches to prevent sticking.
- Routinely scrape loose food particles with a metal spatula during cooking to make the cleanup easier and to avoid the particles mixing with the food.
- To turn the griddle off, turn the thermostat knob clockwise to the “OFF” position.
- ALWAYS turn to the “OFF” position when not in use and lower the heat between cooking loads.

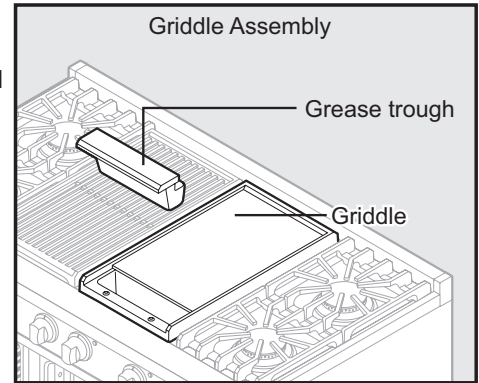
Griddle Cooking Chart

Food	Temp (°F)	Temp (°C)
Eggs	250-300	121-149
Bacon	300-325	149-163
Pancakes	375-400	191-205
French toast	400	205
Fish Fillets	300	149
Hamburgers	350	177
Steaks	350	177

***Note:** This information is given as a guide only. You may need to vary the heat settings to suit your personal requirements.

Griddle/Simmer Plate Clean Up & Care

- It is not necessary to wash the griddle after every use. When light cooking is performed and AFTER the griddle has cooled, simply wipe down the surface with a clean cloth or paper towel. The oils in the food which cooked on the griddle surface will naturally season the griddle providing a “natural” non-stick surface.
- After heavy cooking is completed and the griddle is still warm enough to create steam, pour a small amount of club soda at room temperature directly on the griddle. Using a metal spatula, pull oils and food particles toward the trough in front. After the griddle has cooled, wipe entire surface with a paper towel. Follow with the seasoning process of applying oil.
- Keeping the griddle well-seasoned will prevent the griddle from developing surface rust. If the griddle is not used for a period of time, it must be re-seasoned. The griddle must be re-seasoned each time after it is washed.
- Non-stick cooking spray is not recommended as it contains a high water content that has a tendency to burn quickly.
- Corn oil is not recommended as it has a high sugar level. It will caramelize and burn on the surface making it very difficult to remove.
- After using the griddle, always remove the grease trough located in the front. Simply pull the trough towards you and lift out. The trough or tray trap needs to be cleaned after each use. A fire hazard may occur if grease is accumulated in the trough.

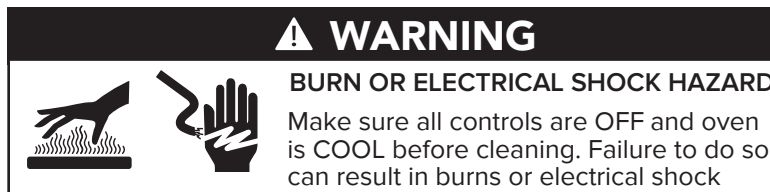


Note: It is normal for the griddle to darken over time. This is the sign of a well-seasoned griddle.

- **Important:** Never flood a hot griddle with cold water. This thermal shock promotes griddle warping and can cause the griddle to crack if continued over a period of time.
- For heavy duty cleaning, Viking Range, LLC offers a Griddle Cleaning Kit (model #GCK). This fast and effective commercial grade cleaning system will clean your griddle in a matter of minutes. To order, contact your local dealer or order on our website at www.vikingrange.com

PRODUCT CARE

Cleaning and Maintenance



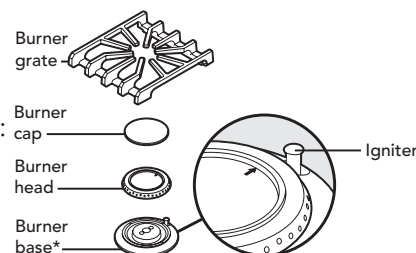
Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your rangetop must be kept clean and maintained properly. Before cleaning, make sure all controls are in the "OFF" position. Disconnect power if you are going to clean thoroughly with water.

Surface Burners

***Note:** When replacing burner head, arrow must be pointing towards back of rangetop.

Wipe up spillovers as soon as possible after they occur and before they get a chance to burn in and cook solid. In the event of a spill-over, follow these steps:

- Allow the burner and grate to cool to a safe temperature level.
- Lift off the burner grate. Wash in warm soapy water.
- Remove the burner cap and burner head and clean.



Burner Caps

The surface burner caps should be routinely removed and cleaned. **ALWAYS** clean the burner caps after a spill-over. Keeping the burner caps clean will prevent improper ignition and uneven flames. To clean, pull burner cap straight up from the burner base. Wipe off surface burner caps with warm, soapy water and a soft cloth after each use. Use a non-abrasive cleanser such as Bon Ami™ and a soft brush or soft Scotch Brite™ pad for cooked-on foods. Dry thoroughly after cleaning. For best cleaning and to avoid possible rusting, **DO NOT** clean in dishwasher or self-cleaning oven.

Burner Head

If ports on burner head are clogged, clean with a straight pin. **DO NOT** enlarge or distort the ports. **DO NOT** use a toothpick to clean the ports. When replacing burner head, carefully align the 2 tabs underneath the burner head with the outside edge of burner base. Make sure the tabs are not aligned with the igniter and the burner cap is level.

Note: For stubborn stains, use a non abrasive cleanser such as Bon Ami™ and a soft brush or soft Scotch Brite™ pad.

Cleaning Tip: For difficult to clean burner caps and heads, place parts in a zip seal bag with ammonia.

Burner Base

The base should be wiped regularly with hot soapy water at the end of each cooling period. **DO NOT** use steel wool, abrasive cloths, cleanser, or powders. To remove encrusted materials, soak the area with a hot towel to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula. **DO NOT** use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape the aluminum base.

- Wipe up any spills which remain on the sealed top surface.
- Replace burner cap, burner head, and grates after drying thoroughly.

Control Panel

DO NOT use any cleaners containing ammonia or abrasives. They could remove the graphics from the control panel. Use hot, soapy water and a soft clean cloth.

Control Knobs

MAKE SURE ALL THE CONTROL KNOBS POINT TO THE OFF POSITION BEFORE REMOVING. Pull the knobs straight off. Wash in detergent and warm water. Dry completely and replace by pushing firmly onto stem. **DO NOT** use any cleaners containing ammonia or abrasives. They could remove the graphics from the knob.

Stainless Steel Parts

Some stainless steel parts may have a protective wrap, which must be peeled off. All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot, soapy water at the end of each cooling period and with liquid cleaner designed for this material when soapy water will not do the job. If build-up occurs, **DO NOT** use steel wool, or abrasive cloths, cleaners, or powders. If it is necessary to scrape stainless steel surface to remove encrusted material, soak area with hot, wet towels to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula or scraper. **DO NOT** use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel surfaces. Scratches are almost impossible to remove. **DO NOT** permit citrus or tomato juice to remain on stainless steel surface, as citric acid will permanently discolor stainless steel. Wipe up any spills immediately.

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.

Problem	Possible Cause and/or Problem
Igniters will not work	Circuit is tripped Fuse is blown Rangetop is not connected to power
Igniters sparking but no flame ignition	Gas supply valve is in “OFF” position Gas supply is interrupted
Igniters sparking continuously after flame ignition	Power supply is not grounded Power supply polarity is reversed Igniters are wet or dirty
Burner ignites but flame is large, distorted or yellow	Burner ports are clogged Unit is being operated on wrong type of gas Air shutters not properly adjusted

Service Information

If service is required, contact your authorized service agency.

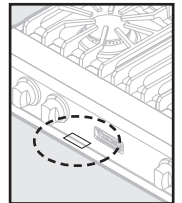
Have the following information readily available.

- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased

Clearly describe the problem that you are having. If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problems, contact Viking Range, LLC at 1-888-845-4641, or write to:

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. The model and serial number label for your rangetop can be found by lifting up the front of the unit and looking underneath the base..



Model no. _____

Serial no. _____

Date of purchase _____

Date installed _____

Dealer's name _____

Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under the warranty.

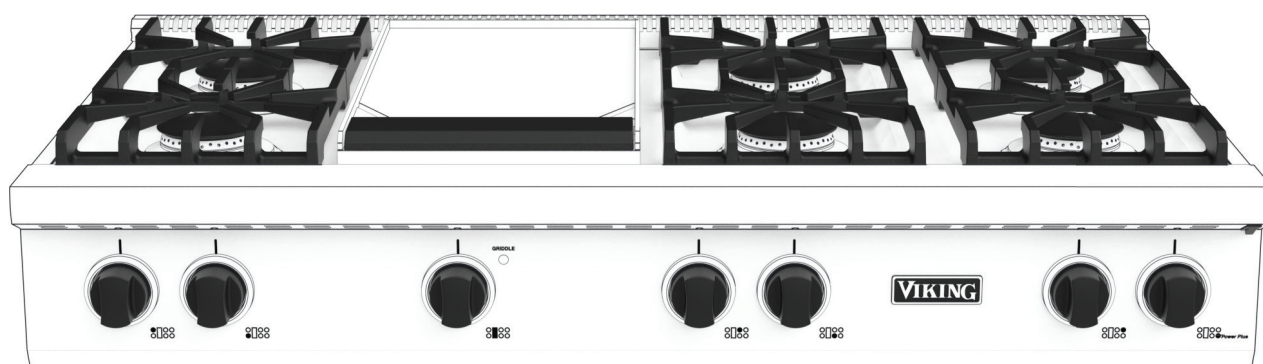
These installation instructions should remain with the unit for future reference.

Intentionally Left Blank

Intentionally Left Blank

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

For product information, call 1-888-845-4641
or visit our website at vikingrange.com



Manual d'utilisation et d'entretien

5 SÉRIES

Plaques de cuisson au gaz sur mesure encastrées

VRT53044B | VRT53646B | VRT53644G

VRT54848B | VRT54846G



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	Entretien du produit	11
Avant d'utiliser la plaque de cuisson	6	Nettoyage et maintenance.	11
Récipients de cuisson	6	Dépannage	12
Commandes	7	Service Après-vente	13
Caractéristiques de la plaque de cuisson	7		
Operation	8		
Allumage des brûleurs	8		
Brûleurs/rallumage automatique	8		
VariSimmer™	8		
Brûleur TruPower Plus™ (s'il y a lieu)	8		
Conseils de cuisson (cuisinière)	8		
Fonctionnement de la plaque chauffante/plaque à mijoter	9		
Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/plaque à mijoter	10		

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.

⚠ ATTENTION

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.

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.

- Éteindre 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 éteindre 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 nettoyants 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.

Sécurité liée à la cuisson (suite)

- 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.
- 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 bancales, 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 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 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.

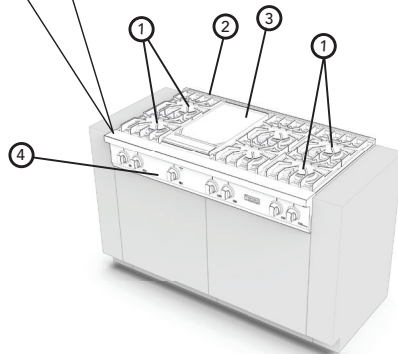
Récipients de cuisson

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).

COMMANDES

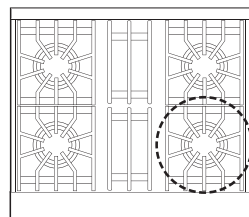
Caractéristiques de la plaque de cuisson



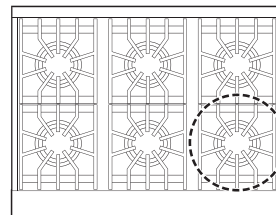
1. 15 000 brûleurs scellé de BTU / droit avant 18 500 scellés brûleur
2. Garniture d'îlot inox
3. Plaque chauffante (option)
4. Plaque d'identification

Modèle 48" à six brûleurs/plaque chauffante en photo

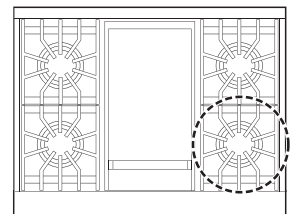

 Désigne les modèles
 dotés d'un brûleur
 TruPower Plus™
 18 500 BTU



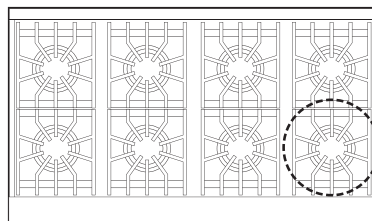
30" quatre brûleurs



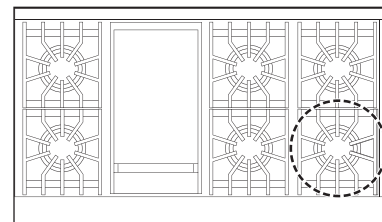
36" six brûleurs



36" quatre brûleurs
plaque chauffante



48" huit brûleurs

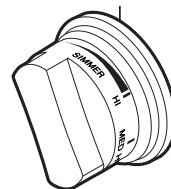


48" six brûleurs/
plaque chauffante

OPERATION

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.*

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 sandwichs 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.

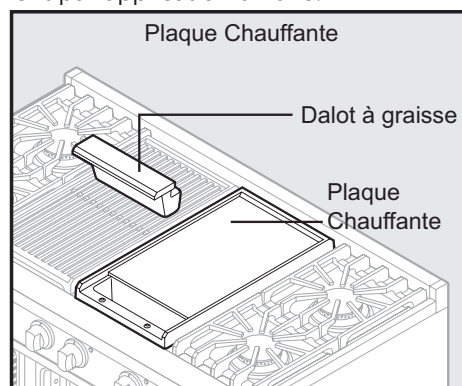
Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

Aliment	Temp (°F)	Temp (°C)
OEufs	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

ENTRETIEN DU PRODUIT

Nettoyage et maintenance

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

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

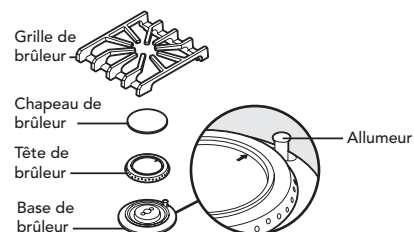
Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre plaque de cuisson doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 racle 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.

Dépannage

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.

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

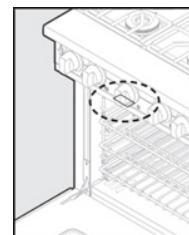
Si un SAV s'impose, appelez votre un centre de réparation agréé.

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
 111 Front Street
 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, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande. Une étiquette en double figure au dos de l'appareil.

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.

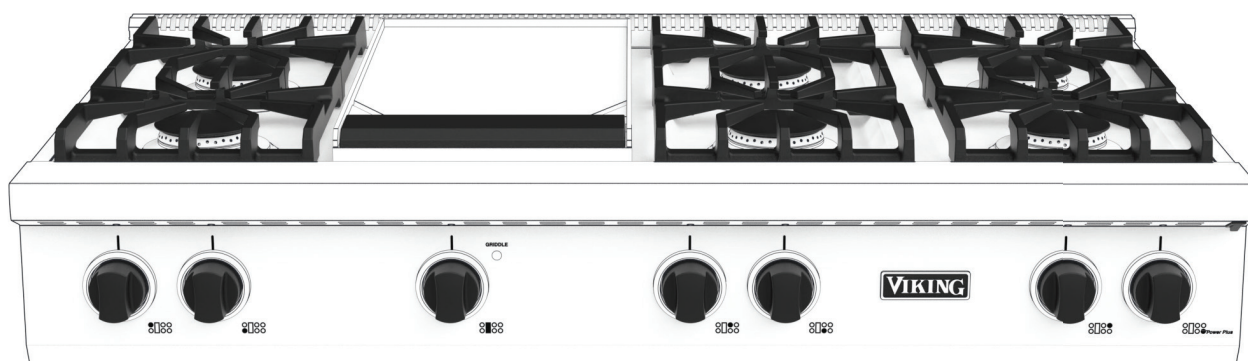
Conservez ce manuel à titre de référence future.

PAGE INTENTIONNELLEMENT
LAISSÉE BLANCHE

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE BLANCHE

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930
662-4551200

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



Manual de USO Y CUIDADO

5 SERIES

Parrillas de gas a medida

VRT53044B | VRT53646B | VRT53644G

VRT54848B | VRT54846G



Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva e innovadora placa de gas.

Su parrilla de cocción está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y el funcionamiento de su parrilla.

Nuestra meta principal es que su satisfacción sea completa. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese con el concesionario donde lo compró, o comuníquese con el Centro de Servicio al Consumidor al teléfono 1-888-845-4641.

Agradecemos que haya seleccionado una parrilla de cocción Viking y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la gama completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Advertencias	3	Cuidado del producto	11
Antes de usar la placa de cocción. . .	6	Limpieza y mantenimiento	11
Recipientes de cocción.	6	Solución de problemas	12
Controles de producto.	7	Información de servicio.	13
Características de la estufa	7		
Operación	8		
Encendido de los quemadores	8		
Reencendido automática de quemadores de superficie	8		
VariSimmer™	8		
Quemador TruPower Plus™	8		
Consejos para cocinar en superficie .	8		
Operación de la plancha y de la parrilla de cocción a fuego lento.	9		
Limpieza y cuidado de la plancha/placa de fuego lento	10		

Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación del electrodoméstico.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no entienda.

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.sécurité.

⚠ PELIGRO
Señala riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o la muerte.
⚠ ADVERTENCIA
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o la muerte.
⚠ PRECAUCIÓN
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales leves. Todos los mensajes sobre seguridad identifícarán el riesgo,le dirán cómo reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para reducir los riesgos potenciales de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar una operación adecuada y segura: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. NO intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el aparato como calefactor para calentar o entibiar un cuarto para prevenir riesgos potenciales al usuario y daños al aparato. Asimismo, NO use la superficie para cocinar ni el horno como área para guardar comida o utensilios de cocina.

⚠ PRECAUCIÓN

NO almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información en este manual, puede causar incendio o explosión ocasionando daños materiales, lesiones físicas o fatales.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS:

- NO intente encender ningún aparato electrodoméstico.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.

La instalación y el servicio debe realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

Para evitar daños por incendio o humo

- Asegúrese de retirar todo el material de empaque del aparato antes de operarlo.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y artículos inflamables.
- Si el artefacto se instala cerca de una ventana, se deben tomar precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender artículos inflamables y puede aumentar la presión en los contenedores cerrados, lo cual puede causar que estallen.
- Muchas latas de tipo aerosol son **EXPLOSIVAS** si se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlas o guardarlas cerca de un aparato.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de los componentes del aparato que puedan entibiarse o calentarse. **NO** deje artículos de plástico sobre la superficie de la estufa parrilla empotrable ya que pueden derretirse o ablandarse si se dejan demasiado cerca del respiradero o de un quemador de superficie encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden inflamarse y los metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. **NO** vierta licores encima de comidas calientes.

En caso de incendio

Apague el aparato y la campana de ventilación para evitar que se propaguen las llamas. Extinga las llamas y luego encienda la campana para eliminar humo y olores.

- Superficie para cocinar: Ahogue el fuego o las llamas en una sartén usando una tapa o bandeja para galletas.
- **NUNCA** agarre ni mueva una sartén en llamas.
- **GRASA**—La grasa es inflamable y debe manejarse con cuidado. **NO** use agua en incendios con grasa. La grasa en llamas puede extinguirse con polvos de hornear o, si está disponible, un agente químico seco multiuso o extintor de tipo espuma. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manejarla. **NO** deje que se acumule grasa alrededor del horno ni en los respiraderos. Limpie con un paño los derrames inmediatamente.

Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos ni sin supervisión cerca del aparato cuando esté en uso o esté todavía caliente.
- **NUNCA** deje que los niños se sienten o paren sobre alguna parte del aparato ya que podrían lesionarse o quemarse.
- **NO** guarde artículos que interesen a los niños sobre la unidad. Los niños que suban para alcanzar artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Se debe enseñar a los niños que el aparato y los utensilios que contiene pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios en un lugar fresco, fuera del alcance de los niños. A los niños se les debe enseñar que un aparato no es un juguete. No se debe permitir a los niños jugar con los controles ni con otras partes del artefacto.

Seguridad para cocinar

- Para eliminar el riesgo de extenderse por encima de los quemadores de superficie caliente, no guarde cosas en gabinetes directamente arriba de una unidad. Si se guarda algo, debe limitarse a los artículos que se usan con poca frecuencia y que se guardan de manera segura en un área sometida al calor de un artefacto. Las temperaturas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **SIEMPRE** ponga una sartén sobre un quemador de superficie antes de encenderlo. Asegúrese de que conozca cuál perilla controla cada uno de los quemadores de superficie. Asegúrese de que encienda el quemador correcto y que se haya encendido el quemador. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de retirar la sartén para evitar exponerse a la llama del quemador.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de superficie para que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Es peligroso usar llamas excesivas, desperdicia energía y puede dañar el aparato, la sartén o los gabinetes arriba de la unidad. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
- **NUNCA** desatienda lo que está cocinando, especialmente al usar un ajuste de temperatura alta o al freír con mucho aceite. Los derrames por hervor causan humo y los derrames de grasas pueden encenderse. Limpie los derrames de grasas lo más pronto posible.
- **NO** use alta temperatura para cocinar por periodos prolongados.
- **NO** caliente contenedores de comida sin abrir, la acumulación de presión puede hacer que explote el contenedor y provoque lesiones.

- Use tomaoallas resistentes y secos. Los tomaoallas húmedos pueden causar quemaduras por el vapor. Las toallas de cocina u otros sustitutos **NUNCA** deben usarse como tomaoallas porque pueden dejar residuos a lo largo de quemadores calientes y encenderse o quedar atrapadas entre los aparatos.
- **SIEMPRE** deje enfriar la grasa caliente usada para freír antes de intentar moverla o manejarla.
- **NO** deje que se acumule grasa u otro material inflamable en o cerca del aparato, campana o en el ventilador extractor. Limpie la campana frecuentemente para prevenir que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Al flambear comidas debajo de la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** use ropa hecha de materiales inflamables ni sueltas, como tampoco prendas de manga larga al cocinar. La ropa puede inflamarse o atascarse en los mangos de los utensilios. **NO** cuelgue toallas ni cosas en las manijas de la puerta del horno. Estos artículos podrían inflamarse y causar quemaduras.
- Si usa licores para “flambear” bajo una campana extractora, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que se propaguen las llamas fuera de control.
- Una vez que se haya instalado la unidad conforme a las Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya el suministro de aire fresco. El uso de una parrilla de gas para cocinar genera calor y humedad en el cuarto donde está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los agujeros naturales de ventilación o instale un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir ventilación adicional (como abrir una ventana) o ventilación más eficaz (como aumentar el nivel de una ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios

- Use sartenes con fondos planos y asas que sean fáciles de agarrar y que se mantengan frías. Evite usar sartenes inestables, deformadas, que se vuelquen fácilmente o tengan asas sueltas. También evite usar sartenes, especialmente sartenes pequeñas, con asas pesadas ya que podrían ser inestables y volcarse fácilmente. Las sartenes que sean pesadas de mover estando llenas también pueden ser peligrosas.
- Revise que el utensilio sea suficientemente grande como para contener bien la comida y evitar desbordes. El tamaño de la sartén es particularmente importante en caso de freír con mucho aceite. Asegúrese de que la sartén tenga capacidad para el volumen de comida que va a agregar así como para la ebullición del aceite o grasa.
- Para minimizar las quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, **NO** extienda las asas por encima de los quemadores de superficie adyacentes. **SIEMPRE** gire las asas de las sartenes hacia el costado o la parte posterior del aparato, no hacia el cuarto donde pueden golpearlas o alcanzarlas fácilmente los niños.
- **NUNCA** deje hervir una sartén hasta secarse ya que esto podría dañar el utensilio y el aparato.
- Siga las instrucciones del fabricante al usar bolsas para cocinar en el horno.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o utensilios vidriados son aptos para usarlos en la superficie de la estufa o dentro del horno sin que se quiebren debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use vidrio.
- Este aparato ha sido probado en cuanto a su rendimiento seguro usando baterías de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo ni accesorio que no se recomienda específicamente en esta guía. **NO** use tapas para las unidades empotrables, parrillas ni sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden expresamente en este manual pueden crear riesgos graves de seguridad, provocar problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del aparato.
- La llama del quemador debe ajustarse para cubrir justo el fondo de la sartén o la olla. El ajuste excesivo del quemador puede quemar las superficies adyacentes del mostrador, así como el exterior del utensilio. Esto se basa en consideraciones de seguridad.

Seguridad al limpiar

- Apague todos los controles y espere que se enfríen los componentes del aparato antes de tocarlos o limpiarlos. **NO** toque las rejillas de los quemadores ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie el aparato con precaución. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor si se usa una esponja o paño mojados para limpiar derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.

Aviso importante sobre pájaros de mascota:

NUNCA tenga aves mascotas en la cocina ni en cuartos donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Las emanaciones emitidas durante un ciclo de autolimpieza del horno pueden ser dañinas o fatales para los pájaros. Las emanaciones que genera el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados, y los utensilios antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinas.

Corte de energía

Si ocurre un corte de energía, no funcionarán los encendedores eléctricos. No se debe intentar hacer funcionar el artefacto durante un corte de energía. Revise que el control del horno esté en posición apagada "OFF".

Puede haber un corte de energía momentáneo que pase esapercibido. La estufa se ve afectada solo cuando se interrumpe la alimentación. Cuando vuelve, la estufa funciona debidamente sin necesidad de ningún ajuste. Una "disminución de voltaje" puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo del grado de gravedad que tenga la pérdida de energía.

Antes de usar la placa de cocción

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de cocinar, limpie la placa a fondo con un paño húmedo caliente con jabón. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico; esto es normal.

Todos los modelos profesionales incluyen:

- Exclusivo sistema de quemador sellado VSH™ Pro (VariSimmer™ a temperatura alta): combinación de quemadores y diseño de la superfi cie patentados que facilita la limpieza y proporciona un rendimiento superior a fuego lento y a temperatura alta.
- Exclusiva superfi cie porcelanizada hecha de una sola pieza que contiene los derrames facilitando la limpieza.
- Selectores, rejillas y salidas/tapas desmontables de los quemadores para su fácil limpieza..

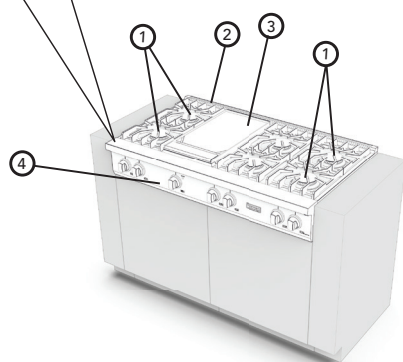
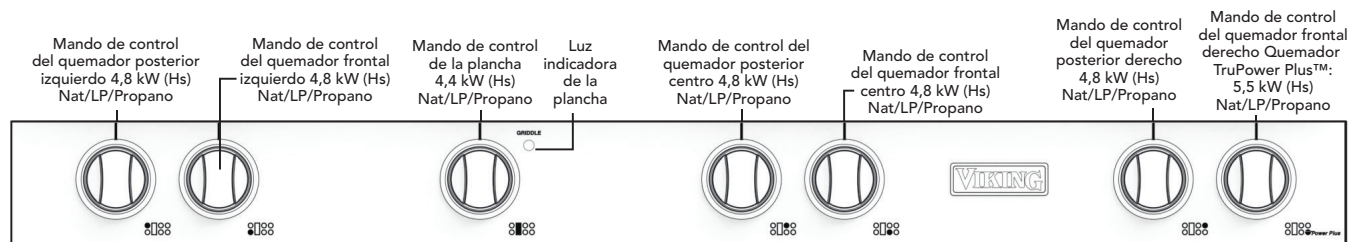
Recipientes de cocción

Cada cocinero tiene su propia preferencia en cuanto a baterías de cocina en particular que son más adecuadas para el tipo de cocción que se realice. Cualquier recipiente de cocción es apto para usarse en la estufa y no es necesario cambiar su batería de cocina actual por otra de estilo comercial. Este es un asunto de preferencia personal. Al igual que con cualquier batería de cocina, la suya debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia.

Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Hay más espacio adelante y se reduce al mínimo la limpieza potencial atrás en el artefacto por manchas o desteñido.

CONTROLES DE PRODUCTO

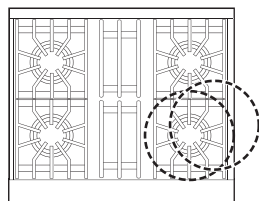
Características de la estufa



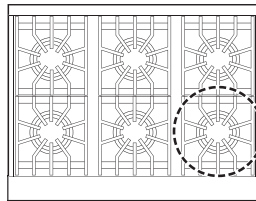
1. Cinco quemadores 15 000 y un quemador 18,500 con tapas
2. Ribete de instalación de acero inoxidable
3. Plancha (opcional)
4. Placa de identificación

Se muestra modelo de cuatro quemadores/plancha de 122 cm

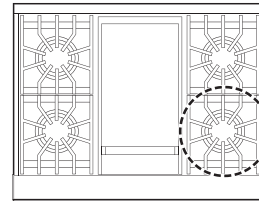
Indica modelos que tienen un quemador TruPowerPlus™ de 5,5 kW



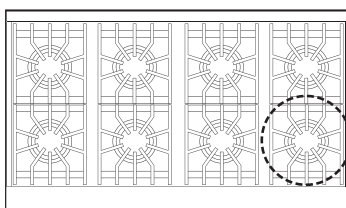
Modelo de cuatro quemadores de 76 cm



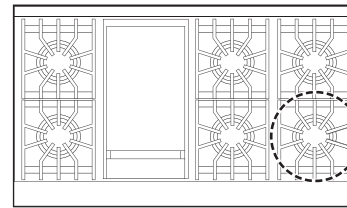
Modelo de seis quemadores de 91 cm



Modelo de cuatro quemadores/plancha de 91 cm



Modelo de ocho quemadores de 122 cm

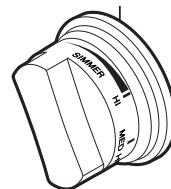


Modelo de seis quemadores/plancha de 122 cm

OPERACIÓN

Encendido de los quemadores

Todos los quemadores se encienden eléctricamente. No hay pilotos de llama abierta, “en espera”.



Reencendido automática de quemadores de superficie

Para encender los quemadores de la superficie, empuje y gire la perilla adecuada de control hacia la izquierda a cualquier posición. Este control es una válvula de gas y también un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición “ON” (encendido) con el sistema de reencendido automático. Si se apaga la llama por algún motivo, los quemadores se vuelven a encender automáticamente si sigue fluyendo el gas. Cuando se permite que fluya gas a los quemadores, los encendedores eléctricos empiezan a dar chispazos. En todos los encendedores de la superficie se debe oír un sonido de “chasquido”. De no ser así, apague el control y revise que esté enchufada la unidad y que el fusible o disyuntor no esté fundido o disparado.

En unos momentos, habrá pasado suficiente gas hacia el quemador como para encenderlo. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador a cualquier posición para regular el tamaño de la llama. Ajustar la altura de llama correcta para el proceso de cocción deseado y seleccionar el utensilio correcto para cocinar influirá para lograr excelentes resultados de cocción, ahorrando a la vez tiempo y energía.

VariSimmer™

Cocer a fuego lento es una técnica de cocción en donde se cuecen los alimentos en líquidos calientes o justo bajo el punto de ebullición del agua. Cocer a fuego lento asegura un trato más suave que hervir para evitar que se endurezca y/o se rompa la comida. El tamaño de la olla y el volumen de comida puede tener un efecto considerable en cuanto a la llama alta o baja que se necesite para cocer a fuego lento. Por este motivo, la estufa Professional y los quemadores de la superficie están diseñados con un ajuste VariSimmer. El ajuste VariSimmer no es solo un ajuste para cocer a fuego lento, sino que aporta una gama variable de ajustes de cocción a fuego lento. Esta gama variable de ajustes de cocción a fuego lento le permite a usted ajustar la altura de la llama para lograr la mejor cocción a fuego lento dependiendo del tipo y la cantidad de comida que cocine. Es esta capacidad lo que hace que el ajuste Vari-Simmer sea la cocción a fuego lento más precisa y fiable del mercado.

Quemador TruPower Plus™

Ciertas gamas del modelo están equipados con un quemador TruPower Plus 18.500 BTU en la posición del quemador delantero derecho. Esta hornilla se diseña para proporcionar calor superior de salida, especialmente cuando se utilizan recipientes grandes y debe ser usado para hervir grandes cantidades o si usted necesita traer algo a hervir rápidamente. Mientras que el quemador TruPower Plus tiene la potencia extra necesaria para hacer grandes cantidades de líquido a hervir rápidamente, también es capaz de dar vuelta abajo bajo lo suficiente como para proporcionar fuego lento muy bajo y delicado hacer este quemador más versátil en el mercado.

Consejos para cocinar en superficie

- Use alturas de llama baja o mediana al cocinar en ollas que sean malas conductoras de calor, como vidrio, cerámica y hierro fundido. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del utensilio para cocinar. Esto asegurará una temperatura más pareja dentro del utensilio y reducirá la probabilidad de quemar la comida.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del utensilio para cocinar. Una llama que se extienda por los lados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el asa y la cocina en vez de la comida, y desperdicia la energía.
- Reduzca la altura de la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cuece igual de rápido hirviendo suavemente que con una ebullición fuerte. Mantener una ebullición más alta que lo necesario malgasta energía, cocina evaporando humedad, y causa pérdida de sabor y de nutrientes.
- El diámetro mínimo recomendado de ollas o sartenes (utensilios) es de 15 cm (6 pulg.). Es posible usar ollas o sartenes de menos de 10 cm (4 pulg.) pero no es recomendable.

Ajustes de calor de superficie*

Ajuste de calor	Usar
Simmer (Fuego lento)	Derretir pequeñas cantidades Cocer arroz al vapor Cocer salsas a fuego lento
Low	Derretir grandes cantidades
Med Low (Medio bajo)	Freír a baja temperatura (huevos, etc.) Cocer grandes cantidades a fuego lento Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, y budines
Med (Medio)	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Mantener el hervor lento en grandes cantidades
Med High (Medio alto)	Freír a alta temperatura Asar en fuente Mantener un hervor rápido en grandes cantidades
High (Alto)	Hervir agua rápidamente Freír en una olla grande

***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Plancha/parrilla de cocción a fuego lento (en los modelos correspondientes)

Esta plancha opcional de 15 000 kJ/h está construida de acero labrado a máquina con acabado Blanchard, y diseñada en forma exclusiva para ofrecer un excelente rendimiento de cocción y facilidad de limpieza. La plancha tiene un termostato electrónico para mantener una temperatura pareja en toda su superficie una vez alcanzado el valor deseado. Tiene una luz indicadora que brilla cuando se enciende su termostato. La luz se ilumina y se apaga cíclicamente para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada.

Antes de utilizarla, es importante “sazonar” la plancha. Este proceso cambiará el aspecto de la parrilla de la plancha. Sin embargo, esto impedirá que la comida se adhiera y protegerá la superficie contra la humedad.

Cómo sazonar la plancha antes de usarla por primera vez

- Con una esponja Scotch-Brite™ azul, friegue la parrilla de la plancha con una mezcla de 1/4 de galón de agua tibia y 1/4 de taza de vinagre blanco. Séquela completamente.
- Lave la plancha con agua jabonosa caliente. Enjuáguela y séquela completamente.
- Acondicione la plancha recubriendo su superficie con aproximadamente 1/2 a 1 cucharadita de aceite vegetal sin sal. Aplique a toda la plancha con la ayuda de un paño limpio o una toalla de papel. Deje que el aceite repose en la plancha por aproximadamente una hora y luego límpiela con un paño limpio o una toalla de papel para absorber el aceite residual. La plancha está ahora lista para usar.

Operación de la plancha y de la parrilla de cocción a fuego lento

- Gire hacia la izquierda el selector de control de la plancha hasta el ajuste de temperatura deseado. La luz indicadora se iluminará indicando que el termostato de la plancha está encendido.
- La plancha doble tiene dos selectores de control del termostato que controlan quemadores separados ubicados debajo de la plancha.
- Cuando la plancha alcance la temperatura deseada, se apagará la luz del indicador de encendido “ON”, lo que indica que la plancha ha sido precalentada a dicha temperatura.
- Cuando prepare huevos, panqueques, torrijas, pescado y bocadillos calientes, use mantequilla o aceite de cocinar líquido para impedir que se adhieran a la plancha.

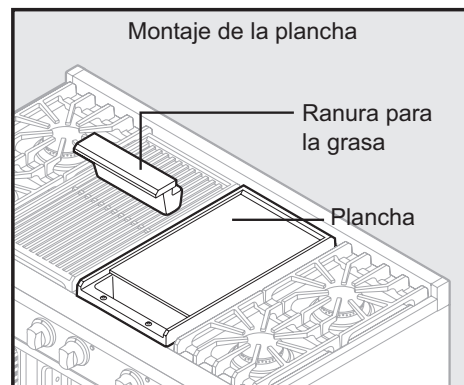
Tabla para cocinar en la plancha

Producto	Temp (°F)	Temp (°C)
Huevos	250-300	121-149
Béicon	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Torrijas	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesa	350	177
Bistecs	350	177

***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Limpieza y cuidado de la plancha/placa de fuego lento

- DESPUÉS de haberse enfriado la plancha, simplemente pase un paño o toalla de papel limpio por la superficie. Luego puede quitarse la placa de plancha cromada y llevarse al fregadero para facilitar la limpieza.
- Después de que termine la cocción pesadas y la plancha es todavía lo suficientemente caliente para producir vapor, vierta una pequeña cantidad de agua mineral a temperatura ambiente directamente sobre la plancha. Usando una espátula de madera o resistente al calor, extracción de aceites y partículas del alimento hacia el canal en el frente. Limpie toda la superficie con una toalla de papel.
- No se recomienda usar aerosoles antiadherentes para cocinar ya que contienen un alto contenido de agua y tienen la tendencia a quemarse rápidamente.
- No se recomienda el aceite de maíz porque tiene un alto contenido de azúcar. Se va a caramelizar y quemar en la superficie haciendo muy difícil quitarlo.
- Después de usar la plancha, siempre retire la canaleta de grasa ubicada adelante. Simplemente muévela hacia usted y levántela. La canaleta o la trampa de la bandeja debe limpiarse después de cada uso. Puede haber peligro de incendio si se acumula grasa en la canaleta.
- Importante: Nunca inunde una plancha caliente con agua fría. Este choque térmico hace que se deforme la plancha y puede agrietarla si continúa haciéndolo largo tiempo.



PRECAUCIÓN: La placa de cromo de la plancha no es apta para lavar en lavadora de vajilla. La plancha antiadherente opcional/placa de parrilla accesoria está disponible para comprarla.

- **IMPORTANTE:** NUNCA cubra la plancha caliente con agua fría. Este choque térmico puede provocar el combado de la plancha y, si se prolonga demasiado, hasta causar grietas en ella.
- Para una limpieza profunda, Viking ofrece un Juego de limpieza de planchas (Griddle Cleaning Kit, modelo GCK). Este sistema de limpieza de grado comercial, rápido y eficaz, le permitirá limpiar su plancha en cuestión de minutos. Para adquirirlo, póngase en contacto con su distribuidor local, o pídalo directamente a través del sitio web, en vikingrange.com.

CUIDADO DEL PRODUCTO

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA




RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

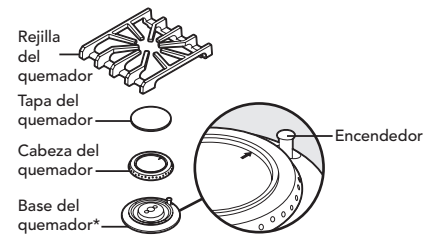
Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se limpia y se mantiene correctamente. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe limpiarse regularmente y mantenerse correctamente. Antes de limpiar, revise que todos los controles estén en la posición apagada "OFF". Desconecte la alimentación si va a limpiar totalmente con agua.

Quemadores de la superficie

Limpie con un paño los derrames tan pronto sea posible después de que ocurran y antes de que puedan quemarse y cocinarse solidificándose. En caso de haber un derrame, siga estos pasos:

- Deje que el quemador y la parrilla se enfríen a un nivel de temperatura seguro.
- Levante y saque la rejilla del quemador. Lávela con agua jabonosa tibia.
- Retire el cabezal del quemador y la base del quemador y límpielos.



Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. SIEMPRE limpie las tapas del quemador después de un derrame. Si se mantienen limpias las tapas se evitará un encendido inadecuado del quemador y llamas desiguales. Para limpiarlas, tire de la tapa hacia arriba de la base del quemador. Limpie la superficie de las tapas con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves para eliminar restos de comida endurecidos. Séquelas completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, NO las limpie en el lavaplatos ni en el horno de limpieza automática.

Cabeza del quemador

Si los orificios de la cabeza están tapados, límpielos con un alfiler recto. NO agrande ni deforme los orificios y NO los limpie con palillos. Cuando vuelva a instalar la cabeza del quemador, alinee cuidadosamente las dos lengüetas que se encuentran debajo de la cabeza del quemador con el borde externo de la base del quemador. Asegúrese de que las lengüetas no estén alineadas con el dispositivo de ignición y que la tapa esté nivelada.

Nota: para manchas difíciles, use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves.

Consejos para limpiar: para tapas y cabezas de quemadores difíciles de limpiar, póngalas con un limpiador que contenga amoníaco en una bolsa de plástico con cierre hermético.

Base del quemador

La base se debe limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento. NO use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para ablandar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. NO use cuchillos metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

- Limpie los derrames que queden en la superficie sellada.
- Vuelva a colocar la tapa y la cabeza del quemador y las rejillas después de que se sequen completamente.

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos. Podrían eliminar los gráficos del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio suave.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN A LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO) ANTES DE QUITARLAS. Extraiga las perillas directamente. Lávelas en agua tibia con detergente. Seque completamente y vuelva a colocarlas empujando firmemente para insertarlas en el vástago. NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos. Podrían eliminar los gráficos de la perilla.

Piezas de acero inoxidable

Deben limpiarse regularmente todas las piezas de acero inoxidable con agua caliente jabonosa después de que se hayan enfriado y usando un limpiador líquido especial para ese material cuando no sirva el agua jabonosa. NO use lana de acero, paños, limpiadores ni polvos abrasivos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o nylon. NO use un cuchillo, espátula ni herramientas metálicas o de ningún otro material para raspar el acero inoxidable. NO permita que quede jugo de cítricos o tomates sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

Solución de problemas

Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender el electrodoméstico durante una interrupción de energía. Asegúrese de que los controles de la superficie estén en la posición "OFF".

Problema	Causa o solución posible
No funcionarán los encendedores.	El circuito se ha disparado. El fusible está fundido. La estufa no está conectada a la corriente.
Los encendedores hacen chispa pero no se enciende la llama.	La válvula de suministro de gas está en posición "OFF" (apagado). El suministro de gas está interrumpido.
Los encendedores hacen chispa continuamente después de encender la llama.	La alimentación eléctrica no está conectada a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los encendedores están mojados o sucios.
El quemador enciende pero la llama es grande, distorsionada o amarilla.	Los orificios del quemador están tapados. La unidad está siendo operada con un tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están ajustados correctamente.

Información de servicio

Si se requiere servicio, llame a su agencia de servicio autorizado.

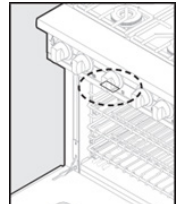
Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range, LLC llamando al 1-888-845-4641, o escriba a:

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.

Anote la información que se indica a continuación. Va a necesitarla si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y de serie de la placa puede hallarse al abrir la puerta y mirar debajo del panel de control.



Núm. de modelo. _____

Núm. de serie. _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere instalación de piezas, use repuestos autorizados únicamente para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para referencia futura.

ESTA PÁGINA SE HA DEJADO
EN BLANCO INTENCIONALMENTE

ESTA PÁGINA SE HA DEJADO
EN BLANCO INTENCIONALMENTE

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

Para obtener información del producto
llame al 1-888-(845-4641),
o visite nuestro sitio web en vikingrange.com