

# MANUEL d'installation, d'utilisation et d'entretien



## **SÉRIE 5**

Grils à gaz d'extérieur

*EVQGI5301, EVQGI5361, EVQGI5421, VEQGI5541  
EVQGF5301, EVQGF5361, EVQGF5421, EVQGF5541*

## MISES EN GARDE



### MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de bouteilles de propane bosselées, rouillées ou endommagées. Ne stockez jamais de bouteilles de propane supplémentaires ou vides dans l'armoire du gril ou à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne rangez pas les bouteilles de propane à l'intérieur ou sur le côté.
- MISE EN GARDE : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants en bas âge à l'écart.
- Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où se trouve un gril. Placez votre gril à bonne distance des zones où jouent les enfants. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans le gril ou autour de celui-ci, dans le chariot ou dans l'enceinte en maçonnerie.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est chaud. Lorsqu'il est utilisé, certaines pièces du gril sont suffisamment chaudes pour provoquer de graves brûlures.
- Maintenez toujours les distances requises par rapport aux combustibles, comme indiqué. Le gril est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un hangar, un passage recouvert ou tout autre endroit fermé. N'utilisez pas ce gril sous un matériau combustible aérien non protégé.
- Les grils à gaz ne sont pas conçus ou certifiés pour être installés dans ou sur des véhicules de loisirs, des remorques, des bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas l'être.
- Gardez toujours un extincteur ABC à portée de main. N'essayez jamais d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Rangement de votre gril : Rangez votre gril dans un endroit bien ventilé. Si vous le rangez à l'intérieur, détachez et laissez la bouteille de PL à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin de la chaleur et des enfants qui pourraient l'endommager.
- Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chaude. Les cordons électriques doivent être placés à une bonne distance des allées pour éviter tout risque de trébuchement.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque pièce du gril, sauf recommandation contraire spécifique dans le présent manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Si le gril est installé par un installateur ou un technicien professionnel, veillez à ce qu'il vous montre où se trouve le dispositif d'arrêt de l'alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif d'arrêt immédiatement et facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Faites-le uniquement à l'aide d'une solution d'eau et de savon (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus). Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue.
- Inspectez la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation du gril. Si vous constatez une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il convient de le remplacer avant d'utiliser le gril.
- Cet appareil est équipé d'une prise de mise à la terre pour vous protéger contre les risques d'électrocution. Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la prise et n'utilisez pas cet appareil avec un adaptateur à deux broches sans mise à la terre.
- N'utilisez pas le gril pour stocker des matériaux inflammables. Ne laissez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables dans la zone.

**Ce manuel doit être conservé par le propriétaire du produit à des fins de référence ultérieure.**

Pour obtenir des pièces de rechange ou bénéficier d'un entretien, contactez avec :

**Viking Range, LLC**  
**Preferred Customer Service**  
**111 Front Street**  
**Greenwood, Mississippi 38930**  
**Entretien : 888-845-4641**

## MISES EN GARDE



### MISE EN GARDE

LISEZ ATTENTIVEMENT et intégralement ce manuel avant d'utiliser votre gril afin de réduire les risques :

1. D'incendie
2. De brûlure, de blessure ou de dommage matériel
3. De biftecks gâchés ou d'autres expériences culinaires désagréables
4. Installation ou entretien non approuvés.

CE PRODUIT EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures voire la mort.

Lisez attentivement ce manuel avant l'installation, l'utilisation ou l'entretien de ce produit.



### DANGER

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. Fermez toutes les conduites d'alimentation en gaz du gril.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle avec précaution. N'oubliez pas qu'il peut être extrêmement chaud !
4. Si l'odeur persiste, éloignez tout le monde du gril et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



### MISE EN GARDE

1. NE RANGEZ PAS ni n'utilisez d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
2. Une bouteille de GPL qui n'est pas connectée en vue de son utilisation ne doit pas être rangée à proximité de cet appareil ou de tout autre.



### MISE EN GARDE

1. Maintenez toujours les distances requises par rapport aux matériaux combustibles, comme indiqué. Le gril est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un hangar, un passage recouvert ou tout autre endroit fermé. Ce gril ne doit en aucun cas être utilisé sous un matériau combustible aérien non protégé.
2. Les grils à gaz ne sont pas conçus ou certifiés pour être installés dans ou sur des véhicules de loisirs, des remorques, des bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas l'être.
3. Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chaude. Les cordons électriques doivent être placés à une bonne distance des allées pour éviter tout risque de trébuchement.
4. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque pièce du gril, sauf recommandation contraire spécifique dans le présent manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
5. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif d'arrêt immédiatement et facilement accessible. Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve le dispositif d'arrêt. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Faites-le uniquement à l'aide d'une solution d'eau et de savon. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).

---

## MISES EN GARDE

---



### MISE EN GARDE

1. L'appareil de cuisson au gaz pour extérieur et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
2. L'appareil de cuisson au gaz pour extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz par la fermeture de sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression effectué sur le système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
3. Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>AVANT L'INSTALLATION</b>	<b>6</b>
Si le produit arrive endommagé	6
Remarques importantes	6
<b>SPÉCIFICATIONS ET INSTALLATION</b>	<b>8</b>
<b>DÉBALLAGE ET ASSEMBLAGE</b>	<b>14</b>
<b>RACCORDEMENTS AU GAZ</b>	<b>16</b>
Gaz naturel	16
Gaz de pétrole liquéfié (GPL)	17
Trousse de conversion au gaz	18
<b>RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES</b>	<b>20</b>
<b>VÉRIFICATIONS FINALES</b>	<b>21</b>
Test d'étanchéité	21
<b>LISTE DE CONTRÔLE AVANT CHAQUE UTILISATION (POUR VOTRE SÉCURITÉ)</b>	<b>23</b>
<b>UN MESSAGE À L'ATTENTION DE NOS CLIENTS</b>	<b>23</b>
<b>IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ</b>	<b>24</b>
<b>FAIRE DES GRILLADES DANS DES CONDITIONS VENDEUSES</b>	<b>25</b>
<b>UTILISATION DE VOTRE GRIL</b>	<b>26</b>
Liste de contrôle avant grillades	26
Allumage de votre gril	27
Grillades de base	29
Utilisation du brûleur prosear <sup>MC</sup>	30
Utilisation du brûleur de la rôtissoire	31
Utilisation de la boîte fumoir	32
<b>NETTOYAGE DE VOTRE GRIL</b>	<b>33</b>
<b>DÉPANNAGE DE VOTRE GRIL</b>	<b>35</b>
Problèmes potentiels	36
<b>CONTACTER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE</b>	<b>39</b>

## AVANT L'INSTALLATION



### MISE EN GARDE

- N'installez jamais ce produit dans une enceinte combustible sans enveloppe isolante. Cela pourrait donner lieu à un incendie, des dommages matériels et des blessures corporelles.
- Ne placez jamais le gril sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, un hangar ou tout autre endroit fermé.
- Ne placez jamais le gril sous un matériau combustible non protégé.
- Pour obtenir des instructions relatives à l'installation des conduites d'alimentation en gaz, adressez-vous à votre compagnie de gaz locale ou consultez les codes locaux.
- L'installation doit être conforme aux réglementations locales.

## SI LE PRODUIT ARRIVE ENDOMMAGÉ

### PERTE OU DOMMAGE VISIBLE

Assurez-vous que tout dommage visible sur le carton est noté sur la facture de livraison ou le reçu express et qu'il est signé par la personne qui effectue la livraison.

DEMANDEZ IMMÉDIATEMENT UNE RÉCLAMATION DE DOMMAGES, quelle que soit la gravité des dommages.

### PERTE OU DOMMAGE CACHÉ

Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que le gril soit déballé, informez immédiatement la compagnie de transport ou le transporteur et déposez auprès d'eux une réclamation pour « dommages cachés ». Cette démarche doit être effectuée dans les (15) jours suivant la date à laquelle la livraison vous a été effectuée. Assurez-vous de conserver le conteneur en vue de l'inspection. Nous déclinons toute responsabilité quant aux dommages ou aux pertes subis lors du transport (consulter l'INDEX : « Bénéficiaire d'un entretien » pour en savoir plus).

## REMARQUES IMPORTANTES

### DANS QUELLE DIRECTION SOUFFLE LE VENT ?

Pour choisir un emplacement approprié, tenez compte de facteurs importants tels que l'exposition au vent et la circulation piétonne.

Si vous avez un gril autonome, placez-le de façon à ce que le vent dominant souffle dans le panneau de commande avant (dans votre dos lorsque vous faites des grillades), ce qui favorise une bonne circulation de l'air de l'avant vers l'arrière.

Les grils encastrés situés dans des zones de vents dominants doivent être protégés par un pare-vent.

Les vents qui frappent directement l'arrière du gril peuvent engendrer des problèmes, de même que les vents qui soufflent le long de l'interstice du capot.



Assurez-vous que le vent ne souffle pas dans l'interstice du capot.

### QUELLE EST LA LONGUEUR DE VOTRE CONDUITE ?

Veillez à ce que toutes les conduites d'alimentation en gaz soient aussi courtes que possible, car les conduites de gaz perdent de la pression sur une certaine distance et à mesure que des coudes et des tés sont ajoutés. Cette baisse de pression affecte les performances du gril (consulter l'INDEX : « Longueur des conduites d'alimentation en gaz » pour en savoir plus).

### ÊTES-VOUS « À NIVEAU » ?

Une bonne mise à niveau lors de l'installation est essentielle. Un gril qui n'est pas à niveau provoque une combustion irrégulière du brûleur et un chauffage inefficace et inégal. Utilisez un niveau à bulle de charpentiers pour mettre le gril à niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.

Si le sol est irrégulier ou présente une pente prononcée, il peut être nécessaire de le remettre à niveau chaque fois que vous déplacez un appareil autonome.

## AVANT L'INSTALLATION (suite)

### INSTALLATIONS ENCASTRÉES

Ce gril encastré est conçu pour être installé facilement dans des enceintes en maçonnerie.

REMARQUE : Les grils encastrés sont destinés soit à être installés dans une enceinte encastrée construite en matériaux incombustibles, soit à être installés dans une enceinte encastrée construite en matériaux combustibles lorsqu'ils sont installés avec une enveloppe isolante (VIJ).

En ce qui concerne les applications incombustibles, le gril s'abaisse dans l'ouverture indiquée dans le dessin détaillé de la découpe (consulter l'INDEX : « Exigences en matière de gaz ») et est suspendu à sa garniture de comptoir. Une terrasse n'est pas nécessaire pour le soutenir par le bas.

Lors de l'utilisation de l'enveloppe isolée dans une enceinte combustible, l'enveloppe doit être soutenue par le bas par un rebord de chaque côté ou par une plateforme entière sous l'enveloppe.

Portez une attention particulière aux dispositions indiquées pour le branchement de la conduite de gaz (consulter l'INDEX : « Exigences en matière de gaz »).

Laissez les ouvertures de ventilation à l'arrière du chariot et de l'enceinte de la bouteille libres et dégagées pour permettre une bonne circulation de l'air afin d'éviter l'accumulation de gaz en cas de fuite. Les rebords de la plateforme et le comptoir doivent être plats et à niveau.

Ce gril nécessite l'installation d'une prise certifiée GFI de 7,5 ampères, 230 volts, 50/60 hertz, par un électricien qualifié.

### DÉGAGEMENT PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES

Le dégagement minimum entre les côtés et l'arrière du gril et la construction combustible adjacente sous la surface du comptoir est de 30,5 cm (12 po) sur les côtés et de 15,9 cm (6 1/4 po) à l'arrière du capot.

Le dégagement minimum entre les côtés et l'arrière du gril et la construction combustible adjacente s'étendant au-dessus de la surface du comptoir est de 30,5 cm (12 po) sur les côtés et de 15,9 cm (6 1/4 po) à l'arrière.

N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles aériennes non protégées. Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement ! Ne le faites pas fonctionner dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Cela pourrait entraîner une accumulation de monoxyde de carbone susceptible de causer des blessures voire la mort.

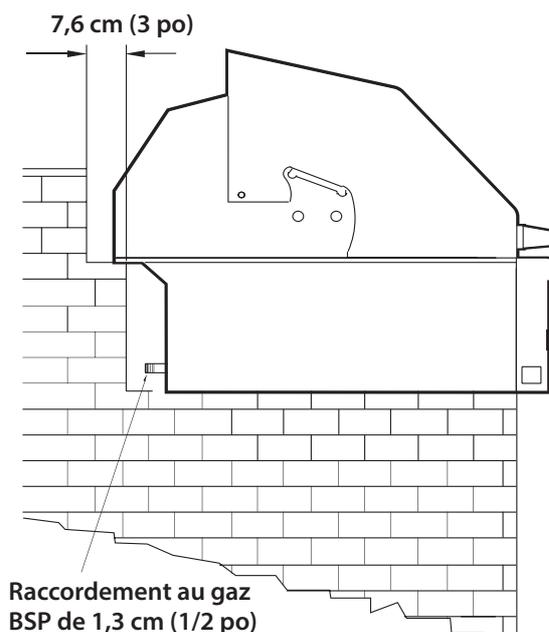
Un dégagement minimum de 15,2 cm (6 po) est nécessaire sur le côté gauche du gril, au-dessus du comptoir, pour le moteur et la broche.

Si le gril doit être placé dans une enceinte combustible, une enveloppe isolante approuvée est nécessaire et est disponible uniquement auprès de votre revendeur Viking Range, LLC. Les enveloppes isolantes ont été spécialement conçues et testées pour votre gril.

### DÉGAGEMENT DU CAPOT ARRIÈRE

Un espace de 7,6 cm (3 po) est nécessaire derrière le gril pour permettre l'ouverture du capot avant.

Le gril évacue les produits de combustion et les graisses de cuisson vers l'arrière. Ne placez jamais le gril à un endroit où ce tuyau d'échappement sera difficile à nettoyer.



# SPÉCIFICATIONS ET INSTALLATION

Les guides, mesures et dimensions détaillés ci-dessous sont destinés à vous aider à planifier votre cuisine extérieure.

**REMARQUE :** En raison de l'innovation constante des produits, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

## GRILS

MODÈLE	A	B	C
EVQGI5301	73,7 cm (29 po)	27,6 cm (10,88 po)	62,2 cm (24,5 po)
EVQGI5361	88,9 cm (35 po)	25,7 cm (10,13 po)	55,9 cm (22 po)
EVQGI5421	104,1 cm (41 po)	27,6 cm (10,88 po)	62,2 cm (24,5 po)
EVQGI5541	134,6 cm (53 po)	27,6 cm (10,88 po)	62,2 cm (24,5 po)

## AVEC ENVELOPPE ISOLANTE INSTALLÉE

MODÈLE	A	B	C
VIJ5301	81,4 cm (36,0 po)	29,5 cm (11,63 po)	67,3 cm (26,5 po)
VIJ5361	106,7 cm (42,0 po)	29,5 cm (11,63 po)	61,0 cm (24,0 po)
VIJ5421	121,9 cm (48,0 po)	29,5 cm (11,63 po)	67,3 cm (26,5 po)
VIJ5541	152,4 cm (60,0 po)	29,5 cm (11,63 po)	67,3 cm (26,5 po)

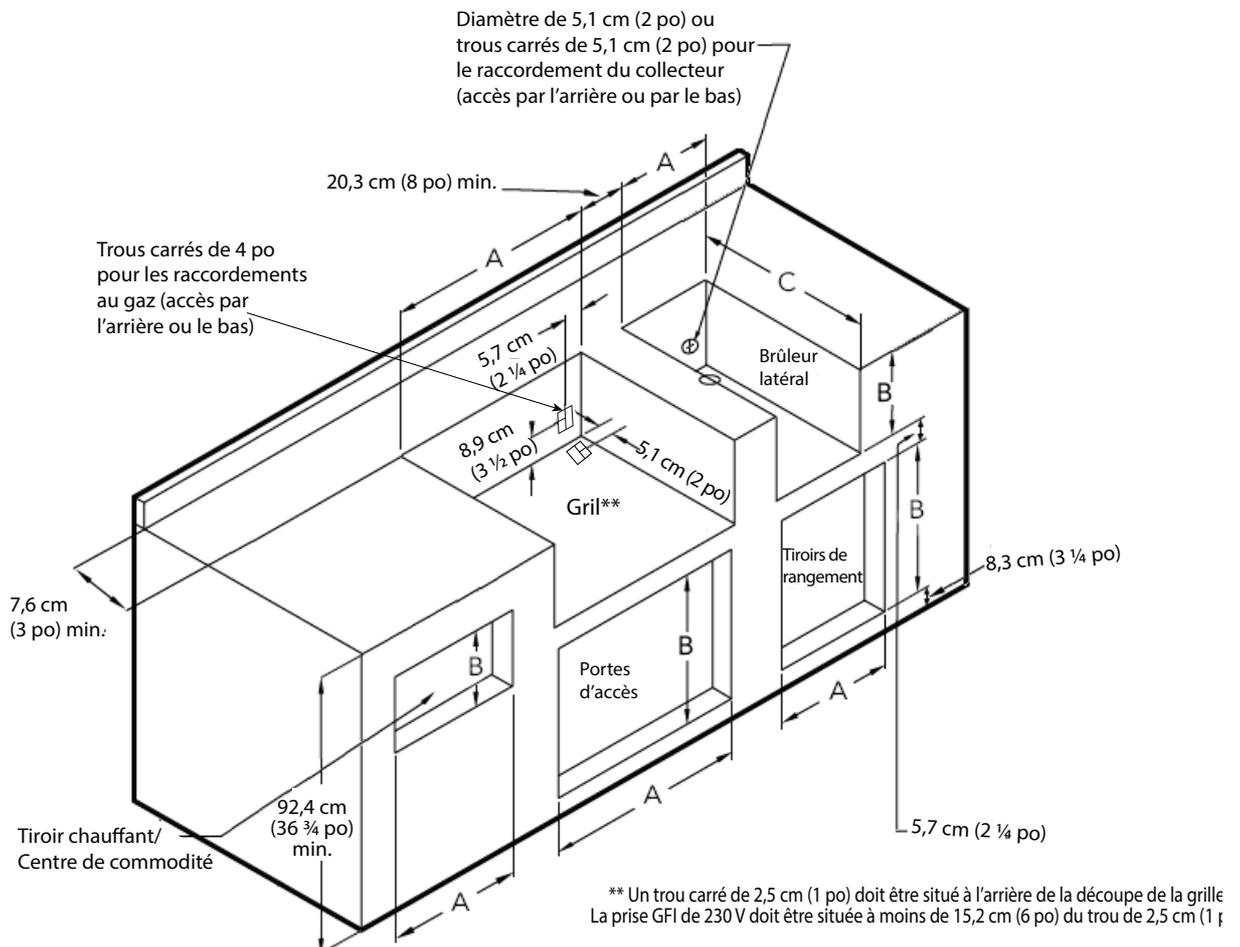
## PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

### BRÛLEURS LATÉRAUX

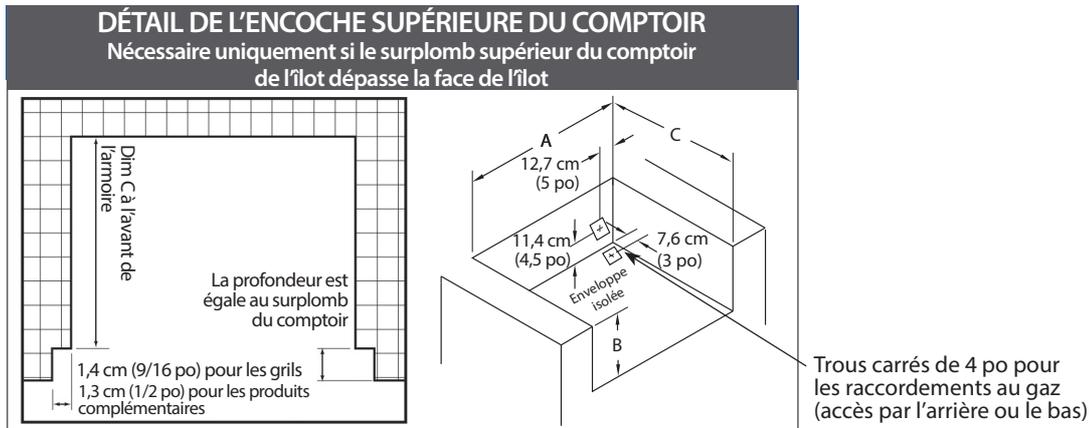
MODÈLE	A	B	C
EVQGSB5131	30,8 cm (12,13 po)	27,0 cm (10,63 po)	62,2 cm (24,5 po)
EVQGPB5201	48,3 cm (19,0 po)	27,0 cm (10,63 po)	55,9 cm (22,0 po)

### TIROIRS CHAUFFANTS

MODÈLE	A	B	C
EVQEWD5301	72,4 cm (28,5 po)	25,4 cm (10,0 po)	52,1 cm (20,5 po)
EVQEWD4201	102,2 cm (40,25 po)	49,3 cm (19,38 po)	62,2 cm (24,5 po)



## SPÉCIFICATIONS ET INSTALLATION



## PUISSANCES DE SORTIE EN kW ET FONCTIONS MAXIMALES PROPRES AUX MODÈLES FONCTIONNE POUR LES APPAREILS

PUISSANCES DE SORTIE EN kW PROPRES AUX MODÈLES				
MODÈLE	BRÛLEUR H en kW (Hs)	RÔTISSOIRE kW (Hs)	PROSEAR <sup>MC</sup> en kW (Hs)	PUISSANCE TOTALE D'ENTRÉE EN kW (Hs)
EVQGI5301/EVQGF5301 (N/L)SS	1 à 8 kW (G20, G25.3, G31) 9,3 kW (G30)	1 à 4,3 kW (G20, G25.3, G31) 4,9 kW (G30)	1 à 7,6 kW (G20, G25.3) 7,3 kW (G31) 8 kW (G30)	19,9 kW (G20, G25.3, G30) 19,6 kW (G31) 1 400 gr/h
EVQGI5361/EVQGF5361 (N/L)SS	2 à 8 kW (G20, G25.3, G31) 9,3 kW (G30)	1 à 4,3 kW (G20, G25.3, G31) 4,9 kW (G30)	1 à 6,8 kW (G20, G25.3) 7,3 kW (G31) 8 kW (G30)	27,1 kW (G20, G25.3) 31,5 kW (G30) 27,6 kW (G31) 1 973 gr/h
EVQGI5421/EVQGF5421 (N/L)SS	2 à 8 kW (G31) 9,3 kW (G30)	1 à 4,5 kW (G31) 5,1 kW (G30)	1 à 7,3 kW (G31) 8 kW (G30)	31,7 kW (G30) 27,8 kW (G31) 1 714 gr/h
EVQGI5541/EVQGF5541 (N/L)SS	3 à 8 kW (G20, G25.3, G31) 9,3 kW (G30)	2 à 4,3 kW (G20, G25.3, G31) 4,9 kW (G30)	1 à 6,8 kW (G20, G25.3) 7,3 kW (G31) 8 kW (G30)	40,2 kW (G20, G25.3) 39,9 kW (G30) 45,7 kW (G31) 2 851 gr/h

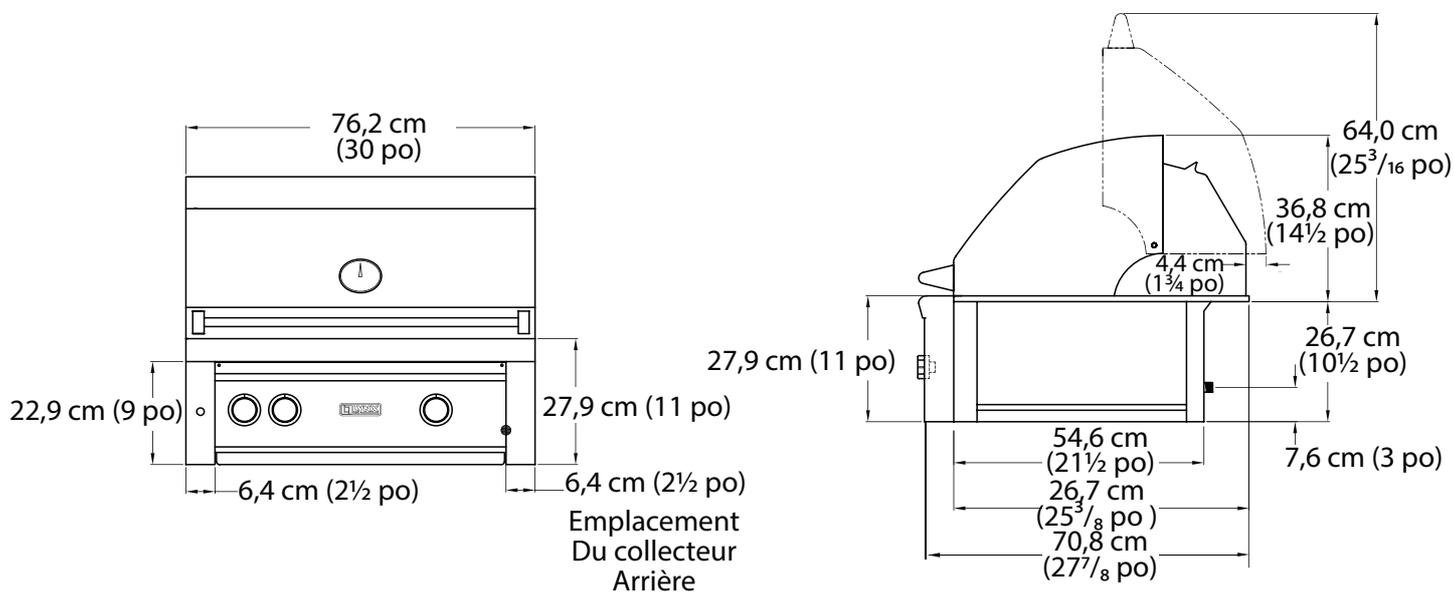
LONGUEUR MAXIMALE DE TUYAUX POUR TOUS LES APPAREILS CONNECTÉS À LA CONDUITE D'ALIMENTATION	
Longueur de tuyau de 1,9 cm (3/4 po) en mètres (pieds)	BTU maximum (en kW) pour tous les appareils connectés à la conduite
3 m (10)	360 000 (106 kW)
6 m (20)	245 000 (71 kW)
9,2 m (30)	198 000 (58 kW)
12,2 m (40)	169 000 (50 kW)
15,3 m (50)	150 000 (44 kW)
18,3 m (60)	135 000 (40 kW)
21,3 m (70)	123 000 (36 kW)
24,4 m (80)	115 000 (34 kW)

Assurez-vous de vérifier le type et la taille du tuyau, ainsi que la profondeur à laquelle la conduite doit être enterrée.

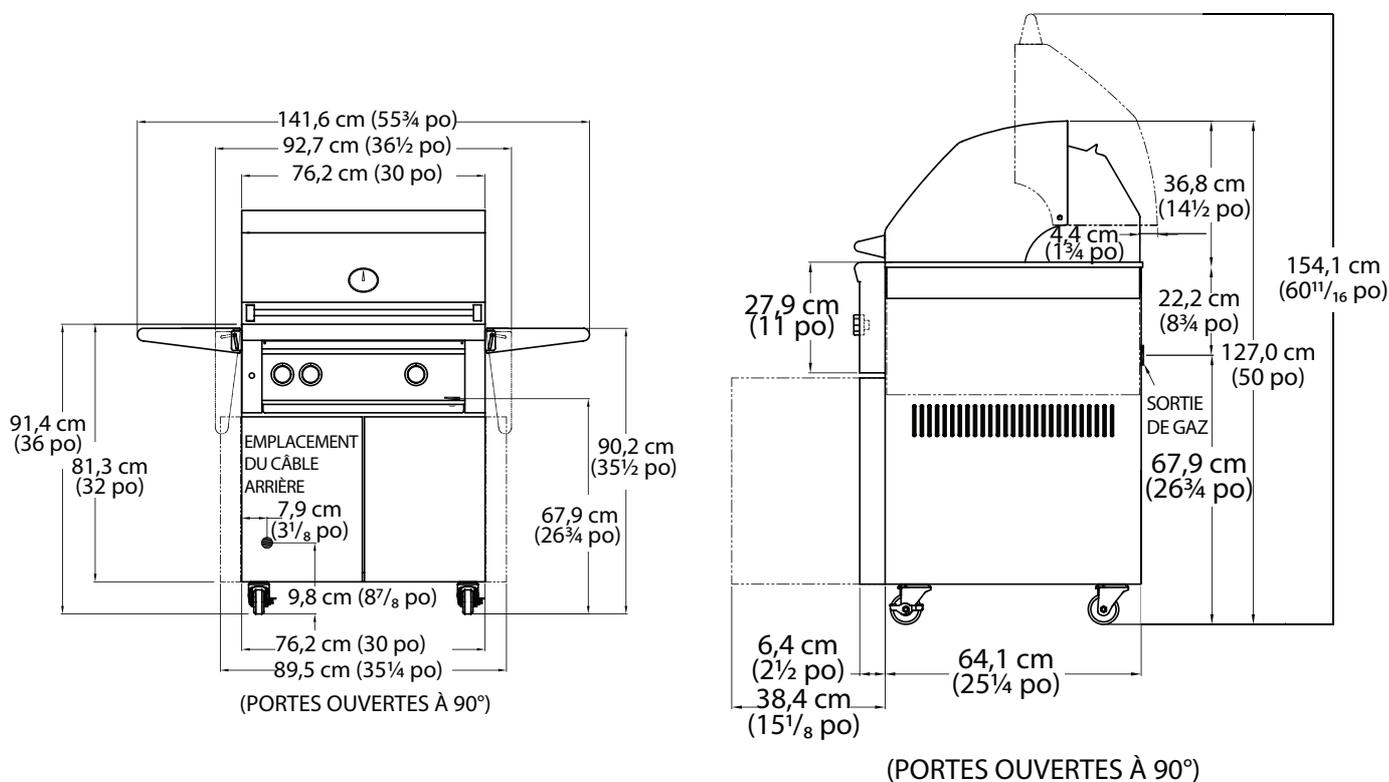
Si la conduite de gaz est trop petite, l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

## DIMENSIONS

### EVQGI5301

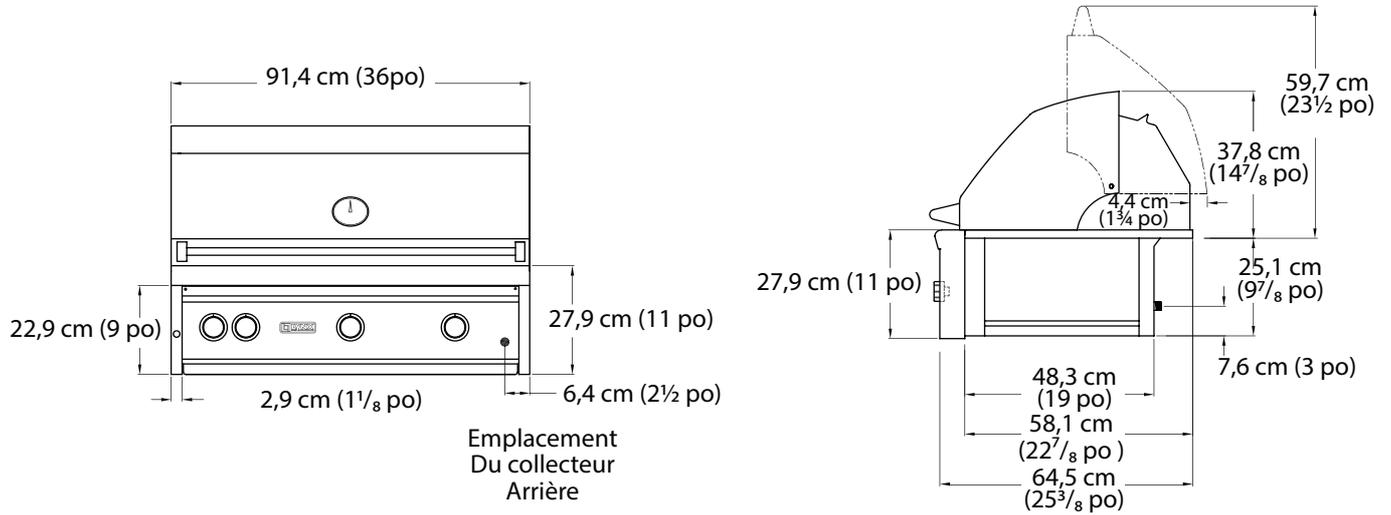


### EVQGFS5301

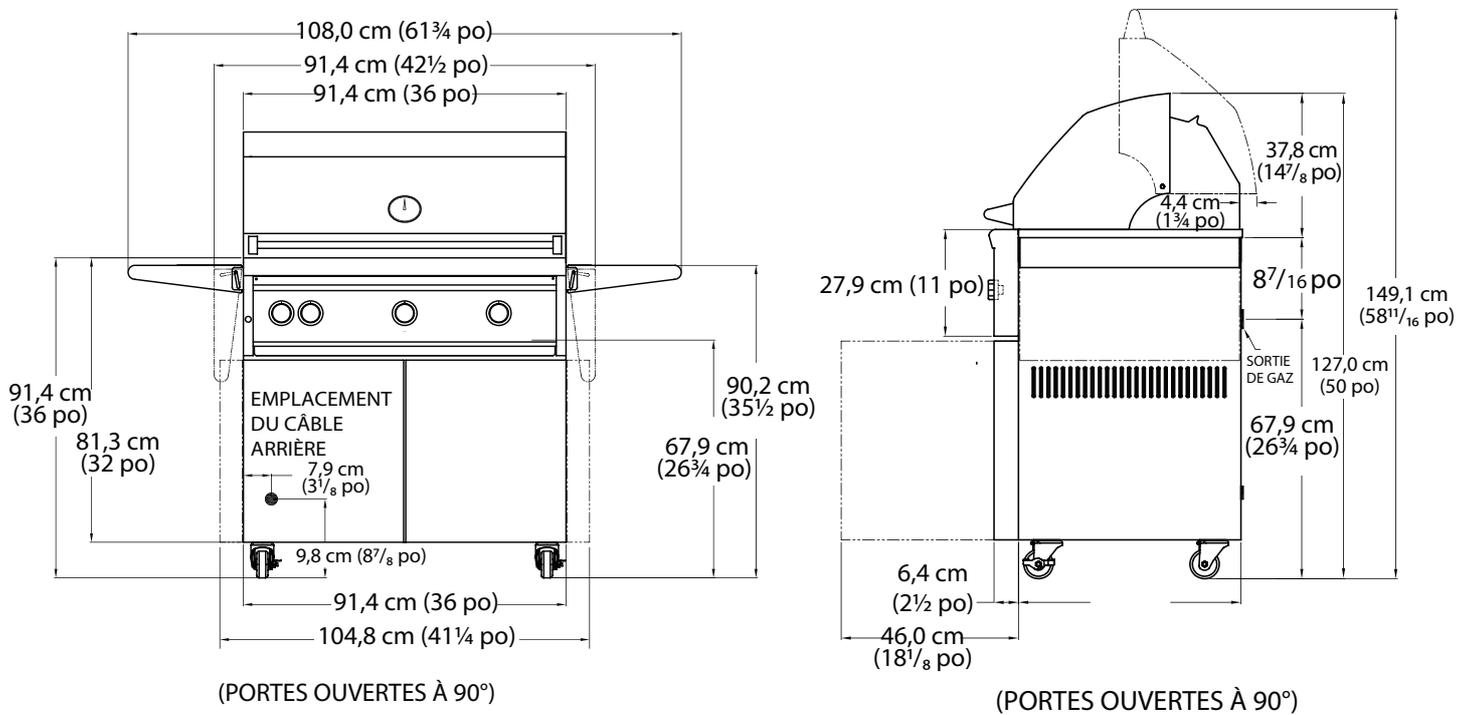


## DIMENSIONS

### EVQGI5361

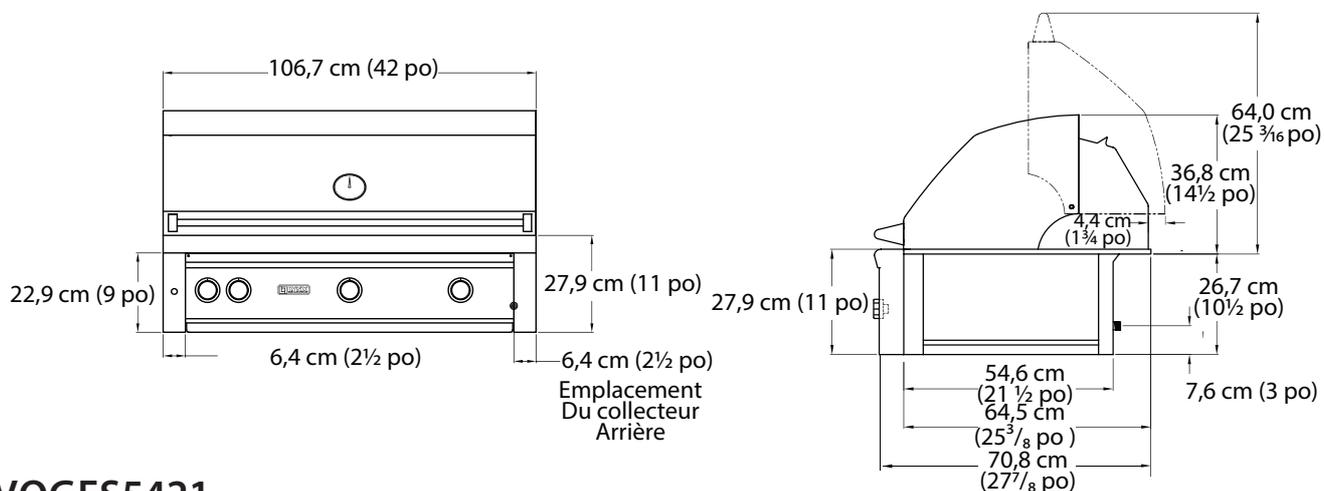


### EVQGFS5361

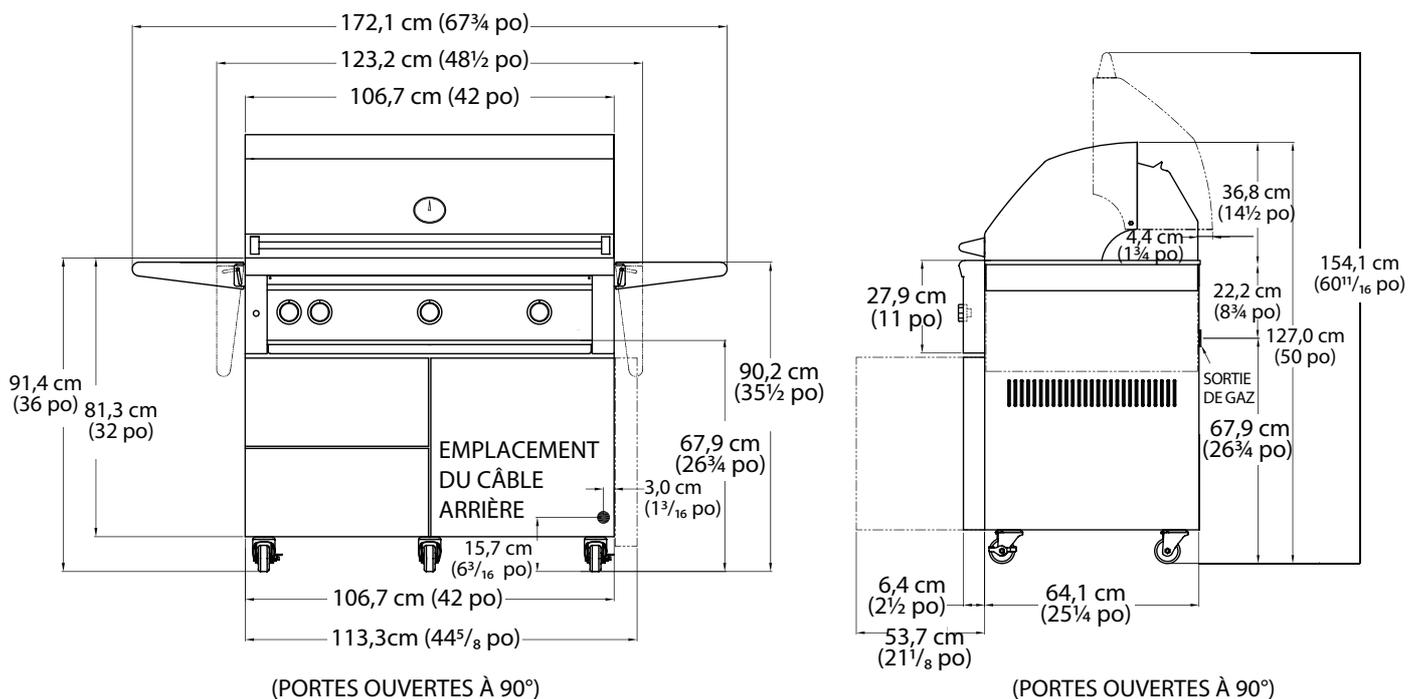


## DIMENSIONS

### EVQGI5421

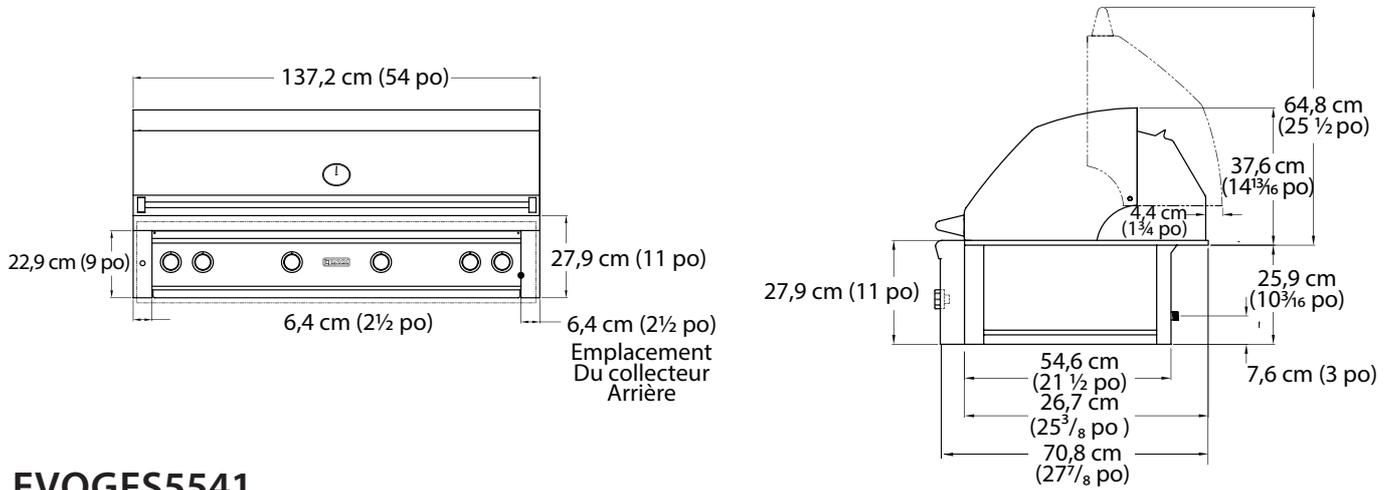


### EVQGFS5421

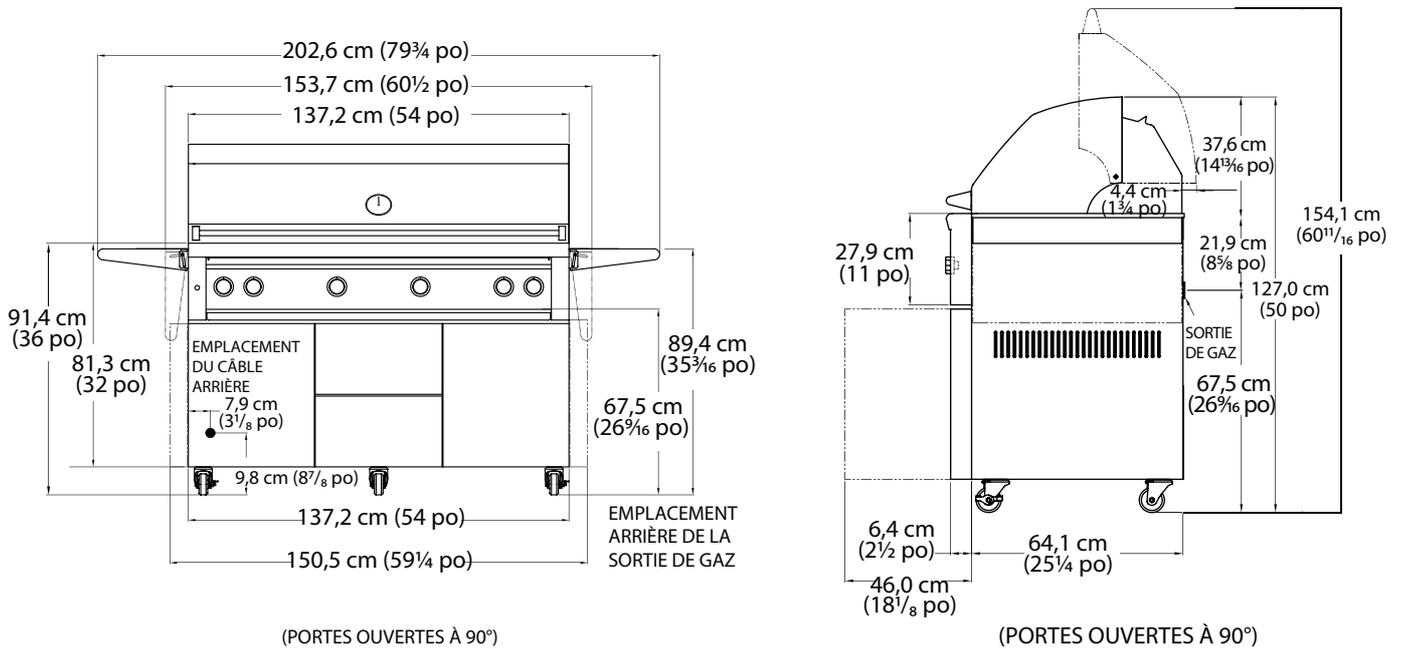


# DIMENSIONS

## EVQGI5541



## EVQGF5541



# DÉBALLAGE ET ASSEMBLAGE

Le gril est livré presque prêt à l'emploi et ne nécessite qu'un léger assemblage.

En suivant soigneusement les étapes relatives au déballage et à l'emballage, vous améliorerez votre première expérience avec le gril.

Le poids d'expédition des plus petites unités est d'environ 300 livres et les plus grandes unités peuvent peser plus de 500 livres.



## MISE EN GARDE : RISQUE DE POIDS EXCESSIF !

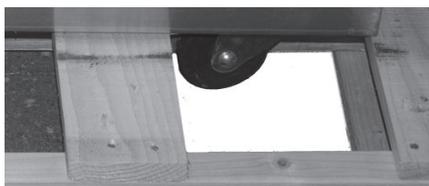
Faites appel à deux personnes ou plus pour déplacer ou installer cet appareil. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des blessures au dos ou d'autres blessures corporelles.

## CAISSE ET CARTON

- **IMPORTANT !** Ne retirez pas les agrafes situées au-dessus du carton. Ces agrafes maintiennent en place une palette en bois qui se trouve à l'intérieur du carton et qui protège l'appareil des dommages. Si vous enlevez ces agrafes, la palette risque de tomber au-dessus du gril.

### Comment retirer le carton

- Coupez la sangle principale qui maintient le gril sur la palette.
- Retirez les agrafes situées au bas du carton.
- Soulevez le carton.
- Avec de l'aide, retirez le gril de la palette et placez-le à l'emplacement souhaité.



Il est impossible de faire glisser le gril directement de la palette.

Les roues s'appuient sur les interstices de la caisse d'expédition afin que le gril puisse reposer solidement et en toute sécurité sur la caisse lors du transport. Il est impossible de faire glisser le gril directement de la palette.

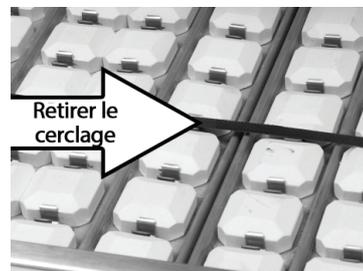
Une façon de retirer le gril de la palette en toute sécurité consiste à soulever une extrémité du gril suffisamment haut pour placer une rampe sous la roue, puis à soulever l'autre extrémité tout en faisant rouler le gril hors de la palette.



## EMBALLAGE INTÉRIEUR

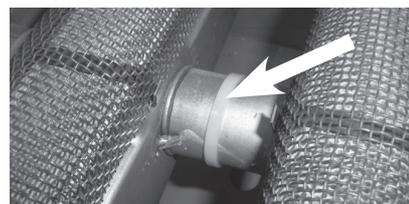
Viking Range, LLC utilise des câbles et des sangles d'arrimage solides pour s'assurer que votre gril arrive chez vous dans le même état qu'il a quitté notre usine. **ASSUREZ-VOUS D'AVOIR RETIRÉ TOUTES LES ATTACHES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.**

- Retirez la boîte d'accessoires blanche et l'emballage en bois, les grilles du gril, et enlevez tous les objets non fixés de la chambre de combustion.
- Coupez soigneusement les attaches de câble qui fixent la grille de réchaud et le tournebroche (le cas échéant).
- Coupez le cerclage qui retient les plateaux à briquettes et soulevez-les avec précaution, l'avant en premier.

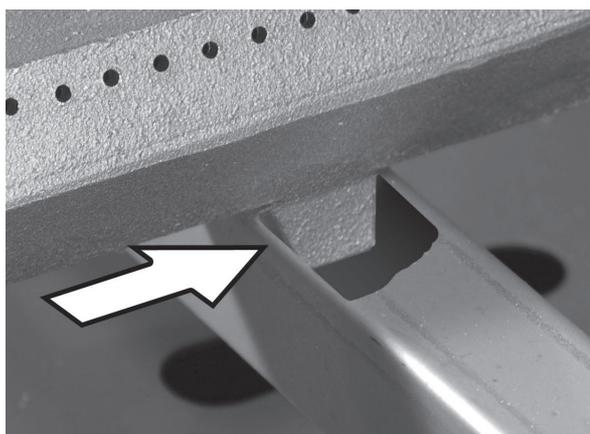
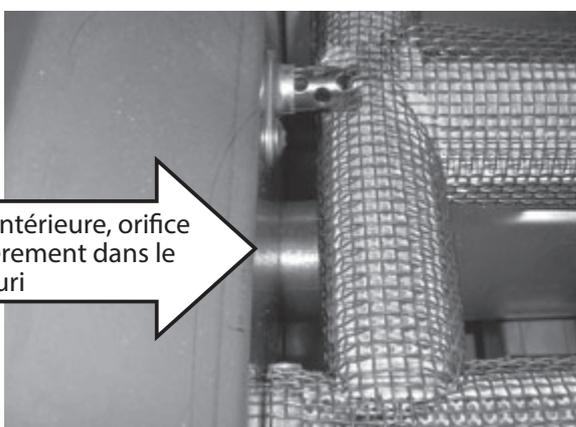
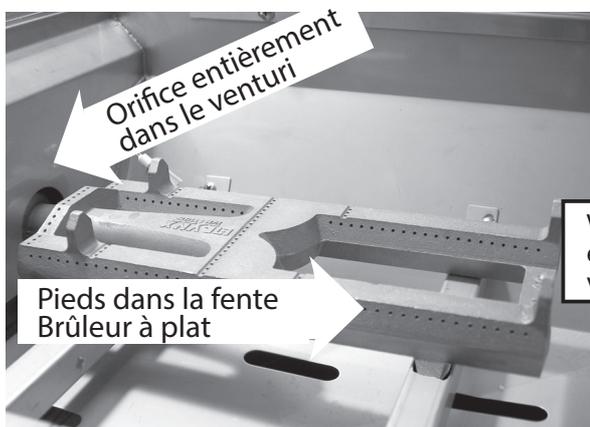
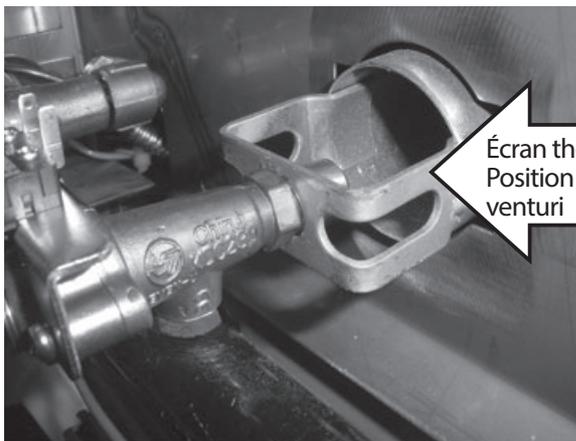


N'oubliez pas de retirer les attaches des brûleurs.

- Sur les modèles ProSear<sup>MC</sup>, coupez et retirez les attaches de la cloison du brûleur qui se trouvent sur le côté gauche du brûleur ProSear<sup>MC</sup>.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien placés sur l'orifice de la valve du brûleur et qu'ils sont au même niveau que les pieds dans les fentes du châssis, sans mouvement latéral.



## DÉBALLAGE ET ASSEMBLAGE (suite)



# RACCORDEMENTS AU GAZ



## MISE EN GARDE

AVANT L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ QUE LES CONDITIONS LOCALES DE DISTRIBUTION (NATURE ET PRESSION DU GAZ GPL) SONT COMPATIBLES AVEC LE RÉGLAGE DE L'APPAREIL. NE BRANCHEZ JAMAIS UNE CONDUITE DE GAZ DIRECTEMENT SUR LE GRIL. UN DÉTENDEUR DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR TOUS LES APPAREILS À GAZ. TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES EXIGENT L'UTILISATION DU DÉTENDEUR FOURNI AVEC VOTRE GRIL. LE FAIT DE RETIRER OU DE NE PAS INSTALLER LE DÉTENDEUR PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE ET DES BLESSURES GRAVES ET ANNULER LA GARANTIE.

Le gril est réglé en usine pour fonctionner au propane (GPL) ou au gaz naturel (NAT). Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel le gril a été réglé. Vous pouvez le vérifier en consultant la **plaque signalétique**.

Viking Range Professional Performance for America™		Made in U.S.A. Fabricado nos E.U.A.	CE	Space for CE and SAI Global mark once fitted
Name 30" Outdoor Grill	Color/Material Cere/Material	U.S. A.I.	Model Produced 30 30 30 30 30 30	Weight 2840/12500
Nome 30" Grate Ao-Ar Dura	Cer/Material	A.I.	Dim Fabricado 30 30 30 30 30 30	Capacidade 30 30 30 30 30 30
名称 30英寸烤架	陶瓷/材料	A.I.	生产尺寸 30 30 30 30 30 30	重量 2840/12500
Modelo EVQKPS01155	Tipos de Gas Tipos de Gas	GPL GPL	Serial 303030	3030/30 3030/30 3030/30 3030/30
型号 EVQKPS01155	燃气类型 燃气类型	液化石油气 液化石油气	零件号 303030	3030/30 3030/30 3030/30 3030/30
Gas Pressure Pressão de Gas	Unit Used Unidade de Calor	XXXX	Manufacturer Fabricante	3030/30 3030/30 3030/30 3030/30
燃气压力 Pressão de Gas	(British) 3000/30	XXXX	Viking Range, LLC-Cooking Products	3030/30 3030/30 3030/30 3030/30

La plaque signalétique indique les numéros de série, les numéros de modèle ainsi que le type de gaz. Elle se trouve sous le bac d'égouttement.

La plaque signalétique se trouve à l'un ou plusieurs des endroits suivants :

- Fixée sur la face inférieure du bac d'égouttement
- Sur l'écran thermique derrière le panneau avant

Assurez-vous que le gaz fourni est conforme aux exigences en matière de pression minimale. Ne faites pas fonctionner le gril avec un gaz autre que celui pour lequel il a été réglé.

Combustible	Pression d'entrée	Pression du collecteur
G20, G25.3	20 mbar, 25 mbar	12,5 mbar, 15 mbar
G30, G31	50 mbar max.	27,4 mbar

Exigences en matière de colonne d'eau

Le détendeur et les orifices du collecteur ont été réglés pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Pour la conversion à un autre type de gaz, il convient d'utiliser une trousse de conversion, disponible auprès de votre revendeur, qui doit être installée par un technicien qualifié.

L'installation doit être conforme aux réglementations locales.



## MISE EN GARDE :

Tous les raccordements et conversions de gaz doivent être effectués par un technicien qualifié. Les pièces scellées par le fabricant ou un technicien qualifié ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.

## GAZ NATUREL

Viking Range, LLC recommande que seuls des professionnels qualifiés effectuent les travaux de plomberie nécessaires sur ce produit.

Pour garantir un fonctionnement satisfaisant, la conduite d'alimentation en gaz doit être dimensionnée pour répondre aux besoins totaux en kW de tous les appareils à gaz qui seront raccordés à cette conduite.

En aucun cas, des tuyaux de moins de 3/4 po de diamètre intérieur ou de 1 po de diamètre extérieur ne doivent être utilisés pour raccorder ce produit.

- Calculez la puissance totale en kW de tous les équipements et consultez la section « INDEX : Câbles de conduites d'alimentation en gaz » pour en savoir plus sur les distances de câble pour les tuyaux de 3/4 po. Le non-respect de ces exigences minimales peut réduire les performances du gril et de tout autre appareil fonctionnant sur cette conduite d'alimentation.

- Veillez à ce que les câbles de conduite d'alimentation soient toujours aussi courts que possible (consulter l'INDEX : « Puissance en kW » pour les sorties de modèles précis).

- Une vanne d'arrêt de gaz approuvée à l'échelle locale doit être installée dans un emplacement facilement accessible par un plombier qualifié.

- N'utilisez pas de pâte à fileter sur les deux premiers filets du tuyau afin d'éviter que de petits morceaux de pâte ne se détachent et n'obstruent une vanne ou un orifice du brûleur. N'utilisez pas de pâte à fileter sur les raccords évasés.

Pour les installations encastrées, il est recommandé que tout tuyau flexible utilisé soit aussi court que possible (consulter l'INDEX : « Raccordements au gaz » pour en savoir plus sur le raccordement permanent typique).

Gardez les deux derniers filets propres



En ce qui concerne les unités autonomes fonctionnant au gaz naturel, il convient d'utiliser un tuyau métallique Flex (EN 14800:2007) associé à une vanne à raccordement rapide (EN 15069:2010) qui doit être installée en même temps qu'une trousse de fixation afin d'éviter toute tension sur le tuyau d'alimentation en gaz.

Ceci est disponible dans votre quincaillerie locale ou auprès de votre revendeur.

## RACCORDEMENTS AU GAZ (suite)

### GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

Les grils sont réglés pour une utilisation avec le gaz GPL.

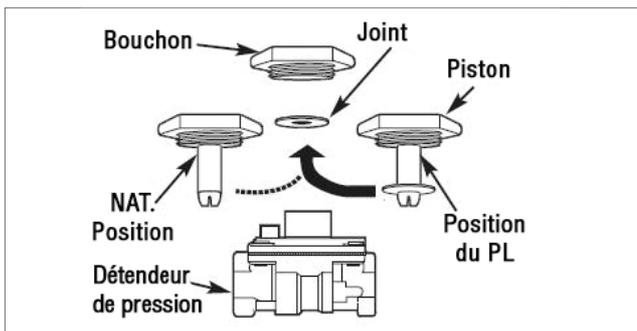


Bouteille de GPL avec raccordement de vanne de type 1

Les raccords GPL à plomber de façon permanente, tels que ceux connectés à une bouteille en vrac, nécessitent un détendeur de pression.

Lorsque vous utilisez le détendeur RV47CL, vous devez vous assurer qu'il est réglé pour le type de combustible approprié. À cet effet, retirez le bouchon et le joint du détendeur et regardez le bas du piston pour voir quel type de combustible est visible. Il s'agit du réglage du combustible du détendeur. NAT désigne le gaz naturel, tandis que GPL désigne le gaz propane. Le réglage GPL peut être identifié par le disque de grand diamètre situé au bas du piston. Pour passer d'un gaz à l'autre, il suffit de pousser le piston sur le côté pour le faire sortir du bouchon, de tourner le piston de sorte qu'il indique le type de gaz souhaité sur la partie inférieure, de pousser le piston jusqu'à ce qu'il se remette en place dans le bouchon, puis de replacer le bouchon dans le détendeur.

Ne raccordez jamais une conduite de gaz non régulée au gril.



### Exigences relatives à la bouteille de GPL

La bouteille de GPL doit être conçue et marquée conformément aux spécifications locales relatives aux bouteilles de gaz GPL. Ministère des Transports (DOT); elle est conçue pour être utilisée exclusivement avec un système de type 1.

Les bouteilles de grils autonomes doivent être fixées à l'aide du système de rétention de bouteille fourni afin d'éviter tout mouvement accidentel.



### MISE EN GARDE

Ne changez pas l'ensemble détendeur/tuyau et n'utilisez pas d'autre ensemble que celui fourni avec votre gril.

N'utilisez que des combinaisons de bouteille/détendeur approuvées par les réglementations locales et adaptées à l'ouverture de la porte.

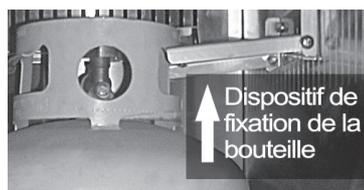
Hauteur maximale de la bouteille (détendeur inclus) – 40 cm

Diamètre maximal – 30 cm

Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.

Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut survenir.



N'utilisez jamais une bouteille dont la vanne est endommagée.

Une bouteille de GPL bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être évitée. En cas de doute, faites-la contrôler par votre fournisseur de GPL.

Vérifiez toujours l'absence de fuites après chaque changement de bouteille de GPL (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).

Fermez toujours l'alimentation en gaz de pétrole liquéfié au niveau de la bouteille lorsque le gril n'est pas utilisé.

Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, dans un emplacement bien ventilé et hors de la portée des enfants. Si votre gril est rangé à l'intérieur, la bouteille de GPL doit être rangée à l'extérieur.

### Raccords au GPL

Assurez-vous que la vanne de la bouteille de GPL est complètement fermée. Il est possible que la vanne soit ouverte sans libérer de gaz, mais dès que vous commencerez à raccorder le détendeur, du gaz s'échappera du raccord.

Insérez l'orifice d'entrée du détendeur dans la vanne de la bouteille et tournez le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le coupleur soit serré à la main. Ne serrez pas trop ce raccordement.

Pour déconnecter le coupleur, assurez-vous d'abord que la vanne de la bouteille principale est fermée. Saisissez le coupleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'orifice d'entrée se déblocquera alors.

Testez toujours l'étanchéité du raccordement après avoir rempli ou échangé des bouteilles de GPL (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).

## RACCORDEMENTS AU GAZ (suite)

Insérez l'orifice d'entrée du détendeur dans la vanne de la bouteille et tournez le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le coupleur soit serré à la main. Ne serrez pas trop ce raccordement.

Pour déconnecter le coupleur, assurez-vous d'abord que la vanne de la bouteille principale est fermée. Saisissez le coupleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'orifice d'entrée se débloquent alors.

Testez toujours l'étanchéité du raccordement après avoir rempli ou échangé des bouteilles de GPL (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).

### INSTALLATION DU CHARIOT PORTE-BOUTEILLES DE GPL

- Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Raccordez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma correspondant à votre type de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez l'étanchéité de tous les raccordements (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).

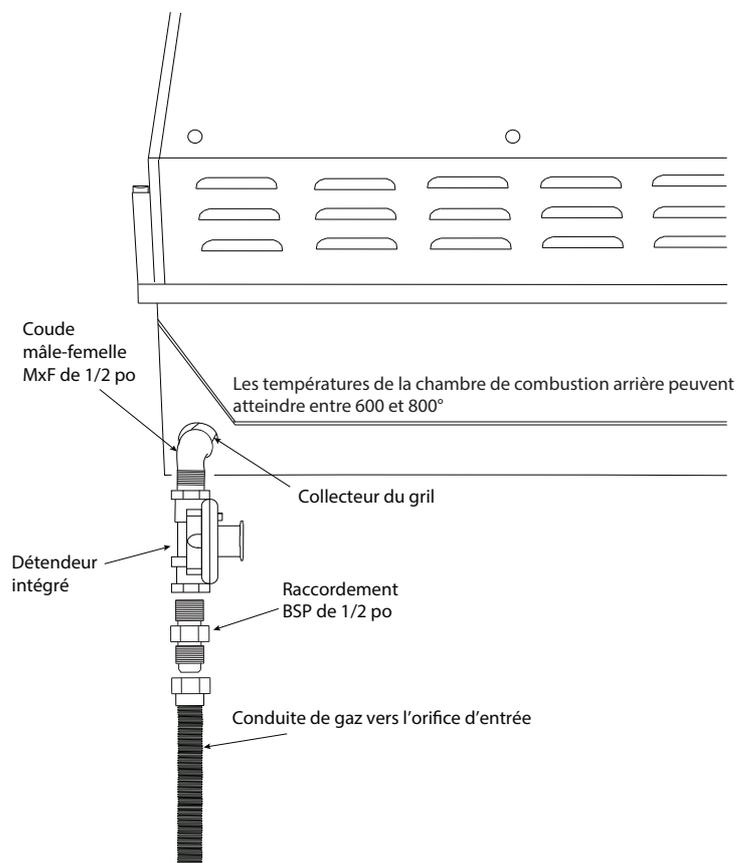
### INSTALLATION ENCASTRÉE DU GN ET DU GPL EN VRAC

- Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- En cas de raccordement à une bouteille de propane en vrac, débranchez le coude en laiton, le tuyau et le détendeur du gril.
- Retirez tous les raccordements du collecteur du gril.
- Raccordez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma correspondant à votre type de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez l'étanchéité de tous les raccordements.

Ne faites jamais passer le tuyau flexible derrière la chambre de combustion. Faites passer le tuyau à un angle, tout droit vers le bas ou par l'arrière. Évitez de tordre le tuyau flexible (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).

### INSTALLATION DU CHARIOT DE GN ET DE PROPANE EN VRAC

- Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Débranchez toute la plomberie (si elle est déjà fixée) du gril et de la vanne d'alimentation en gaz.
- Retirez tous les raccordements du collecteur du gril.
- Raccordez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma correspondant à votre type de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez l'étanchéité de tous les raccordements (consulter l'INDEX : « Test d'étanchéité » pour en savoir plus).



## RACCORDEMENTS AU GAZ (suite)

### PURGE DE LA CONDUITE DE GAZ

Vous devez purger l'air de la conduite de gaz avant d'essayer d'allumer le grill.

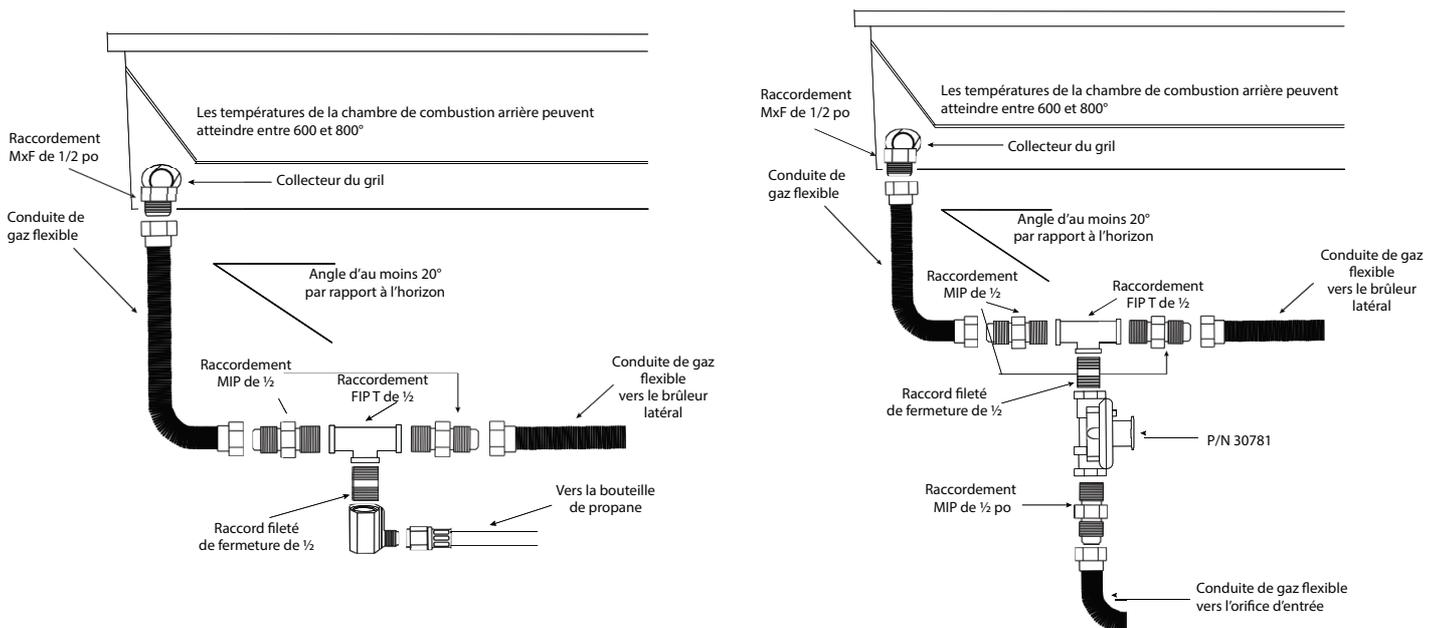
- Vérifiez que toutes les commandes du grill sont en position « OFF ».
- Ouvrez lentement l'alimentation principale en gaz.
- Appuyez sur le bouton de la rôtissoire et vérifiez que l'allumeur brille. Il est le plus éloigné de la source de combustible et purgera complètement les conduites. Il faudra plusieurs secondes pour que le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton sur « ON » pendant environ 20 secondes pour permettre à l'air du système de se purger et au brûleur de s'allumer.
- Attendez au moins 5 minutes après avoir éteint la commande avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

### TROUSSE DE CONVERSION AU GAZ

Des trousse de conversion au gaz sont disponibles auprès de Viking Range pour permettre au grill de fonctionner au gaz naturel ou au GPL. Ces trousse doivent être installées par un technicien qualifié.

Les trousse sont fournies avec des instructions d'installation complètes. Ces instructions doivent être lues dans leur intégralité et bien comprises avant de procéder à l'installation de la trousse de conversion.

## INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL



# RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES



## MISE EN GARDE : MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- L'installation du produit doit être conforme aux réglementations locales en matière d'électricité.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz pour extérieur.
- **IMPORTANT** : Lorsque vous branchez le moteur de votre rôtissoire, raccordez d'abord le moteur au gril, puis branchez le gril à la prise.
- Ce gril est équipé d'une fiche électrique à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez jamais ni ne retirez la fiche de mise à la terre de cette prise.
- N'utilisez que des rallonges munies d'une fiche de mise à la terre homologuée conformément à la réglementation locale, dont la puissance est adaptée à celle de l'appareil et qui sont homologuées pour une utilisation en extérieur.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez aucune partie du câble d'alimentation, d'une rallonge ou d'une fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le produit de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz pour extérieur à des fins autres que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner un appareil de cuisson au gaz pour extérieur dont le câble ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque de l'appareil. Contactez le fabricant pour la réparation.

## RACCORDEMENT AU COURANT ALTERNATIF (CA)

L'installation nécessite une prise électrique extérieure GFI (disjoncteur différentiel) de 230 V CA et 15 A à côté du gril.

La prise GFI est équipée d'un disjoncteur interne qui réduit les risques de choc. Ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié, soit à l'intérieur de l'enceinte de l'îlot pour les unités encastrées, soit à proximité de l'emplacement où une unité autonome sera utilisée.

En ce qui concerne les grils encastrés, celui de 12 V CC fourni doit être installé sous le gril dans l'enceinte de l'armoire. Choisissez un emplacement où le transformateur est protégé contre l'eau, la chaleur et les dommages physiques.

Lors de l'installation du transformateur sur le gril, veillez à ce que le câblage et le transformateur n'entrent pas en contact avec des surfaces chaudes derrière ou sous le gril. Il est recommandé de placer le transformateur sous le gril, dans un emplacement facilement accessible. Assurez-vous de fournir un accès adéquat pour faciliter le service si le transformateur ou les connexions doivent être entretenus ultérieurement.

Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'un raccordement se soit détaché lors du transport ou que le GFI se soit déclenché, ce qui nécessite une réinitialisation. Voir la section Dépannage pour en savoir plus.

# VÉRIFICATIONS FINALES

## TEST D'ÉTANCHÉITÉ



**DANGER !**

Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion, **NE FUMEZ** ni ne laissez de source d'inflammation potentielle (étincelles, arcs électriques, etc.) dans la zone où vous effectuez un test d'étanchéité. Les tests d'étanchéité doivent être effectués à l'extérieur uniquement. N'effectuez pas de test d'étanchéité en utilisant le feu ou une flamme.

### Procédure relative au test d'étanchéité :

- Créez une solution savonneuse composée d'un volume de savon et de trois volumes d'eau.
- Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position « OFF ».
- Ouvrez l'alimentation en combustible. Pour le gaz naturel, tournez la poignée de la vanne d'un quart de tour pour l'aligner avec le flux de gaz.
- Pour le PL, tournez la poignée de la vanne de la bouteille d'un tour complet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Appliquez généreusement la solution savonneuse à l'aide d'un pinceau ou d'un flacon pulvérisateur sur toutes les connexions et tous les raccordements.
- Si des bulles semblent « grossir » sur l'un des raccordements, vous avez une fuite de gaz. Fermez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz.

### Pour réparer une fuite de gaz :

- Fermez l'alimentation en gaz
- Mettez toutes les commandes du gril en position « ON » pour purger le gril de toute accumulation de gaz, puis remettez les commandes en position « OFF ».
- Lavez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez.
- Serrez le joint desserré, ou remplacez la pièce défectueuse par des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- N'essayez PAS de réparer la vanne de la bouteille de PL si elle est endommagée. La seule façon de réparer en toute sécurité une bouteille endommagée est de la REMPLACER.
- Recommencez le test d'étanchéité pour vous assurer de l'absence de fuites.

## RÉGLAGE DU BRÛLEUR À BASSE TEMPÉRATURE

**POUR LES BRÛLEURS PRINCIPAUX EN LAITON ET LES BRÛLEURS LATÉRAUX UNIQUEMENT !**

**NE RÉGLEZ PAS LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE.**

Les brûleurs principaux en laiton et les brûleurs latéraux de votre gril comportent un réglage à basse température.

Les variations de la pression du gaz, de la conversion du gaz voire la qualité du gaz en question peuvent affecter les performances du brûleur au réglage « LOW » (bas). Il peut être soit trop élevé, soit trop bas.

### Pour régler le brûleur à un niveau bas :

- Assurez-vous que le gril est froid.
- Retirez les grilles pour pouvoir voir les flammes lors du réglage des brûleurs.
- Allumez le brûleur et laissez-le préchauffer à haute température pendant 3 minutes.
- Mettez le brûleur sur « LOW ».
- Retirez le bouton de commande.
- Tout en tenant la tige de la vanne à l'aide de pinces comme illustré, insérez un petit tournevis plat dans la tige centrale et ajustez le réglage de la flamme à basse température.

Dans le sens des aiguilles d'une montre, le réglage de la flamme est diminué, dans le sens inverse, il est augmenté.



Le réglage correct est celui où la flamme est stable à son réglage le plus bas. Un léger battement apparaîtra dans la partie de croisement située sur la face avant du brûleur et ceci avant que le brûleur en question ne devienne faible.

Le réglage d'usine en ce qui concerne le gaz propane est de  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  de tour à partir du plus bas réglage. Le réglage du gaz naturel est de  $1 \frac{1}{2}$  à  $1 \frac{3}{4}$  à partir du fond. Une fois que les réglages bas sont appropriés, mettez tous les brûleurs en position haute pour une inspection visuelle.

Vérifiez l'absence de fuites de gaz au niveau de la vanne après les réglages.

**Veillez noter que le réglage de la flamme basse n'est pas disponible pour la vanne de la rôtière.**

## VÉRIFICATIONS FINALES (suite)

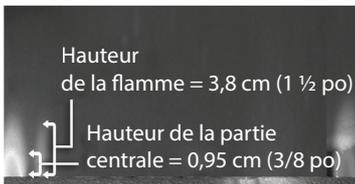
### RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR DE FLAMME/D'AIR DU BRÛLEUR EN LAITON

La quantité d'air qui entre dans un brûleur est contrôlée par l'obturateur d'air.

Chaque brûleur de gril est testé et réglé en usine avant d'être expédié. Toutefois, les variations de la pression du gaz, de la conversion du gaz voire la qualité du gaz en question peuvent rendre nécessaire le réglage du brûleur.

Les flammes des brûleurs principaux en laiton doivent être vérifiées à l'œil nu.

Les flammes doivent être bleues et stables avec de légères pointes jaunes. La partie centrale bleue vive doit être haute d'environ 0,95 cm (3/8 po), avec une hauteur totale de flamme d'environ 3,8 cm (1 1/2 po).



Les flammes doivent brûler silencieusement (pas de bruit de « flamme ») et ne doivent pas se « soulever » du brûleur.

Si vos flammes ne correspondent pas à celles indiquées sur la photo, assurez-vous que l'obturateur d'air et les orifices du brûleur sont libres et dégagés de toute saleté, débris ou toile d'araignée. Si c'est le cas, réglez l'obturateur d'air.

Il est verrouillé dans son emplacement par une vis qui doit être desserrée avant le réglage. Une fois le réglage effectué, resserrez la vis.

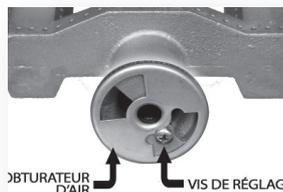
#### Pour régler :

- Retirez les grilles et les plateaux à briquettes.



FAITES TRÈS ATTENTION AUX BRÛLEURS CHAUDS ET AUX AUTRES PIÈCES DU GRIL.

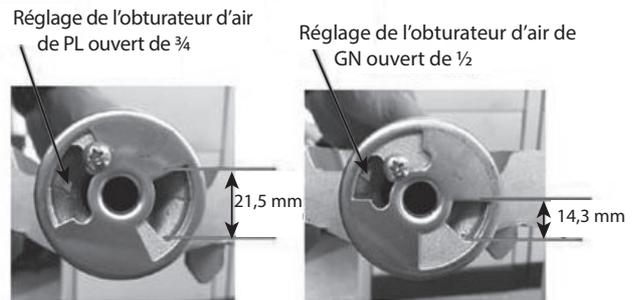
- Sortez le brûleur, desserrez la vis de réglage, puis remettez le brûleur en place et allumez-le.
- Si la flamme est excessivement jaune, ce qui indique un manque d'air, tournez AVEC PRÉCAUTION l'obturateur d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour permettre au brûleur de bénéficier de plus d'air.
- Si la flamme est bruyante (semblable à un chalumeau) et a tendance à s'éloigner du brûleur, ce



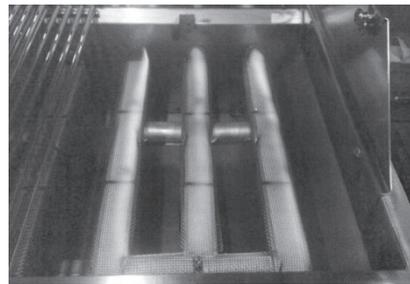
qui indique un excès d'air, tournez l'obturateur d'air dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Une fois le brûleur refroidi, retirez-le, serrez la vis de réglage de l'obturateur d'air et réinstallez le brûleur, les plateaux à briquettes et les grilles du gril.

#### Réglages recommandés de l'obturateur d'air



REMARQUE : Le ProSear<sup>MC</sup> n'est pas équipé d'un obturateur d'air.



- L'apparence du brûleur ProSear<sup>MC</sup> doit être vérifiée à l'œil nu. Les tuiles en céramique doivent avoir un aspect rouge à orange uniforme. Il ne doit y avoir aucune flamme bleue qui se soulève, vacille ou fade. Certaines particules alimentaires seront visibles sous forme de flammes jaunes, mais elles devraient brûler.

#### UNE DERNIÈRE CHOSE

Enfin, avant de partir, assurez-vous du bon fonctionnement de tous les brûleurs. Vérifiez que les boutons de commande tournent librement et complètement sur toute leur plage.

#### IMPORTANT :

Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve la vanne d'arrêt de l'alimentation principale en gaz.

Enfin, par mesure de sécurité et pour une utilisation et un entretien corrects, vous devez laisser ce manuel au propriétaire. Veuillez à lui demander de le conserver pour toute référence ultérieure.

Pour obtenir une assistance technique, appelez le :

Service à la clientèle préférentielle  
(Preferred Customer Service) au 888-845-4641

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

## LISTE DE CONTRÔLE AVANT CHAQUE UTILISATION (POUR VOTRE SÉCURITÉ)

- Sentez-vous une odeur de gaz ? Si oui, fermez tout et appelez la compagnie de gaz ou un plombier qualifié pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite, sinon poursuivez l'utilisation.
- Êtes-vous prêt à rester près du gril tout le temps que dure la cuisson ? Si non, réunissez ce dont vous avez besoin avant de procéder à l'allumage. Si oui, poursuivez l'utilisation.
- Votre zone de cuisson est-elle libre et exempte de tout combustible susceptible de s'enflammer, en dehors de vos aliments ? Si non, dégagez la zone avant de procéder à l'allumage, si oui, poursuivez l'utilisation.
- Tous les boutons de commande tournent-ils sans problème ? Si non, appelez le service d'entretien, si oui, poursuivez l'utilisation.
- Si vous utilisez une bouteille de propane portable, est-elle raccordée et a-t-elle subi un test d'étanchéité ? Si non, vérifiez le raccordement avant de continuer. Si oui, poursuivez l'utilisation.
- Savez-vous où se trouve la vanne d'arrêt principale de l'alimentation en gaz de votre gril ? Si non, localisez-la avant de continuer. Si oui, poursuivez l'utilisation.
- Tous les brûleurs sont-ils correctement installés dans le gril, avec les pieds de montage dans les fentes ? Si non, placez les brûleurs correctement avant de continuer. Si oui, poursuivez l'utilisation.
- Le vent souffle-t-il légèrement et ne souffle-t-il pas sur l'arrière du gril ? Si non, attendez que le vent se calme ou tournez votre gril autonome de sorte que le vent se dirige vers la face avant du gril. Si oui, veuillez poursuivre le processus d'allumage.

## UN MESSAGE À L'ATTENTION DE NOS CLIENTS

Vous venez de rejoindre un groupe raffiné de chefs amateurs et professionnels qui font passer la cuisine en plein air à un niveau supérieur.

Votre gril a été conçu et élaboré en prêtant une attention méticuleuse aux détails. Il présente des caractéristiques uniques et puissantes. Pour exploiter au maximum ces performances et profiter pleinement de ces caractéristiques, il convient de lire attentivement ce manuel avant votre premier barbecue.

Ce manuel renferme d'importants conseils en matière de sécurité ainsi que des astuces pour de meilleures grillades. Vous voudrez le garder à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.

De plus, nous aimons recevoir des témoignages de nos clients. Nous aimons entendre parler de vos succès, mais aussi des difficultés que vous rencontrez. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des problèmes, ou simplement si vous souhaitez partager une nouvelle recette. Veuillez indiquer le numéro de modèle de votre gril dans votre correspondance.

Si vous en faites bon usage et en prenez soin, vous pourrez profiter de ce produit pendant des années sans problème.

Si votre gril passe aux mains d'un autre propriétaire, veillez à ce que le nouveau propriétaire reçoive ce manuel.

Merci encore pour votre achat. Profitez-en bien !



# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

## VEUILLEZ LIRE CES IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

1. NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE LA CUISSON.
2. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le gril à gaz est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir, se tenir debout ou jouer sur le gril ou autour de celui-ci. Ne laissez jamais les enfants ramper à l'intérieur du chariot ou de l'enceinte en maçonnerie.
3. Assurez-vous que tous les fils d'attache ont été retirés des brûleurs.
4. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous utilisez le gril dans une zone venteuse (consulter l'INDEX : « Faire des grillades dans des conditions venteuses » pour en savoir plus).
5. Évitez de porter des vêtements amples ou des manches longues lorsque vous faites des grillades. Ils pourraient s'enflammer.
6. Ne touchez jamais les grilles du gril, le capot ou les surfaces métalliques environnantes immédiates à mains nues lors de la cuisson.
7. Utilisez un gant ou une mitaine isolante pour ouvrir et utiliser le gril. Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement pour permettre à la chaleur et à la fumée de s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
8. Le capot du gril doit être complètement ouvert lorsque vous allumez le gril. Le fait de libérer du combustible dans un gril fermé avant de l'allumer ne le fera pas s'allumer plus rapidement ou plus efficacement. Cela ne fera qu'engendrer un risque d'explosion et de blessure voire la mort. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface chaude du gril et ne regardez jamais directement dans le gril lorsque vous essayez de l'allumer.
9. Ne chauffez pas de récipients d'aliments non ouverts, car l'accumulation de pression pourrait faire exploser le récipient.
10. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du gril ou les bacs d'égouttement. Cela modifierait la circulation de l'air ou emprisonnerait une chaleur excessive dans la zone de commande et pourrait faire fondre les boutons de commande ainsi que les modules d'allumage. De tels dommages sont particulièrement exclus de votre garantie.
11. N'utilisez jamais de charbon de bois ou tout autre combustible solide dans le gril.
12. La cuisson de viandes trop grasses et d'huiles provoque des flambées.
13. Ne faites jamais de grillades sans que le bac d'égouttement soit dans son emplacement. Assurez-vous toujours que le bac d'égouttement est poussé jusqu'à l'arrière du gril. La graisse chaude peut s'écouler vers le bas et produire un incendie ou une explosion.
14. La graisse est extrêmement inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler ou de l'éliminer. La graisse doit régulièrement être nettoyée du bac d'égouttement.
15. N'utilisez pas le gril sans avoir vérifié l'étanchéité de tous les raccordements de gaz (consulter l'INDEX : « Procédure relative au test d'étanchéité » pour en savoir plus).
16. N'utilisez jamais le gril si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
17. Ne vous appuyez pas sur les tablettes latérales et ne placez jamais une charge pesant plus de 25 livres sur celles-ci.
18. Si un brûleur ne s'allume pas ou s'éteint lors du fonctionnement, fermez tous les boutons de commande du gaz, ouvrez le capot et attendez cinq (5) minutes avant d'essayer de le rallumer.
19. Bouteilles de PL portables : Fermez toujours la vanne principale de la bouteille de PL après chaque utilisation.
20. Les araignées et les insectes aiment se nicher dans les brûleurs, les venturis, les vannes et les orifices d'un gril, ce qui perturbe la circulation du gaz. Cette situation très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommager le gril et entraîner des risques de blessures. Si votre gril n'a pas été utilisé pendant une longue période, inspectez et nettoyez les brûleurs, les venturis, les vannes et les orifices (consulter l'INDEX : « Nettoyage du brûleur en laiton » pour en savoir plus).
21. La poignée de votre ustensile de cuisine doit être positionnée de sorte à ne pas dépasser les brûleurs de surface adjacents et à ne pas gêner la fermeture de la voûte. Cela minimisera les brûlures, l'inflammation des matériaux inflammables et les déversements éventuels. Laissez les casseroles chaudes refroidir dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
22. Seuls certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le gril. Ces types de matériaux peuvent se briser lors de changements soudains de température. Ne l'utilisez que sur des réglages de chaleur faible ou moyenne.

## FAIRE DES GRILLADES DANS DES CONDITIONS VENTEUSES

Les grils d'extérieur produisent plus de chaleur que les cuisinières intérieures. C'est de cette façon qu'ils saisissent et grillent les steaks et autres aliments.

Ces brûleurs à haut rendement nécessitent un apport constant et régulier d'air frais qui se mélange au combustible. Votre gril aspire l'air par l'avant et évacue les gaz chauds par l'arrière.



L'air pénètre dans le gril par l'avant.

L'utilisation de votre gril dans des conditions venteuses peut perturber la circulation de l'air de l'avant vers l'arrière. Si, lors de la grillade avec tous les brûleurs en position haute et le capot fermé, vous constatez que la jauge de température ne monte pas, alors faites attention. Si le vent a empêché les gaz chauds de sortir par l'arrière du gril, le panneau de commande et les boutons peuvent être extrêmement chauds.



Le vent qui frappe l'arrière du gril peut perturber l'évacuation correcte de l'air.

Votre gril est équipé d'un stabilisateur de chaleur qui dévie le vent et, dans la plupart des cas, empêche de se retrouver dans cette situation.

Toutefois, il existe quelques mesures que vous pouvez adopter pour **prévenir davantage la possibilité d'une accumulation de chaleur inappropriée** :

- Les jours de brise, veillez à ne pas laisser le capot avant abaissé pendant plus de 15 minutes lorsque les brûleurs sont en position haute (ne laissez jamais le gril sans surveillance lors de son fonctionnement).

- Si vous avez l'impression que le gril surchauffe, ouvrez le capot avant à l'aide d'un gant de cuisine. Mettez ensuite le bouton de commande des brûleurs sur un réglage plus bas.
- Installez votre gril en prévoyant un pare-vent à l'arrière.
- Orientez le gril de façon à ce que les vents dominants ne soufflent pas sur l'arrière du gril.

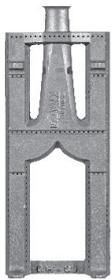
**Remarque : Tout dommage causé par une utilisation dans des conditions venteuses, tel que des boutons ou des fils de l'allumeur fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à une accumulation de chaleur, ne fait pas partie de la couverture de la garantie.**

## UTILISATION DE VOTRE GRIL

Le gril nécessite une chaleur élevée pour saisir les aliments et une chaleur faible et contrôlée pour une cuisson lente.

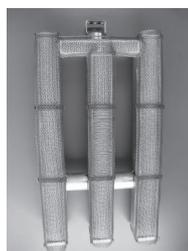
Les aliments les plus minces sont souvent cuits à une température en mode « HI », avec le couvercle ouvert.

En revanche, les gros morceaux épais de viande ou de volaille sont d'abord saisis à feu vif, puis grillés à feu doux, parfois avec le couvercle fermé, pour obtenir les meilleurs résultats au centre de l'aliment sans brûler l'extérieur.



### Brûleur principal en laiton

Ce brûleur en laiton robuste et durable est le brûleur principal standard que l'on retrouve sous les plateaux à briquettes.



### Brûleur ProSear<sup>MC</sup>

Ce brûleur infrarouge avancé fournit une chaleur infrarouge de haute intensité pour saisir les aliments et en préserver la saveur.

ProSear est une marque de commerce de Viking Range LLC

Certains aliments sont cuits par chaleur directe et d'autres par chaleur indirecte.

Votre gril est doté d'une variété de brûleurs et d'outils de niveau professionnel pour relever les défis de cuisson les plus divers. Nous allons vous révéler comment ces caractéristiques fonctionnent dans votre cas. Alors lisez et appréciez !

Selon le modèle que vous avez choisi, votre gril peut être équipé de trois types de brûleurs différents. Le fonctionnement de chaque type varie, il est donc important de comprendre les trois.



### Brûleur pour rôtissoire

Ce brûleur infrarouge s'étend à l'arrière de la surface de cuisson et fournit une chaleur constante pour une cuisson lente de la rôtissoire.

## LISTE DE CONTRÔLE AVANT GRILLADES

### AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION

Il existe quelques mesures de sécurité à prendre en compte avant d'utiliser votre gril. Assurez-vous que :

- Tous les matériaux d'emballage et les attaches ont été retirés des brûleurs (consulter l'INDEX : « Déballage et assemblage » pour en savoir plus).
- Le combustible est connecté (consulter l'INDEX : « Exigences en matière de gaz » pour en savoir plus).
- L'électricité est branchée (consulter l'INDEX : « Exigences en matière d'électricité » pour en savoir plus).
- Un plombier qualifié a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccordements qui alimentent votre gril en combustible.
- SI VOTRE GRIL NE S'ALLUME PAS EN 4 OU 5 SECONDES, vous devrez sans doute purger la conduite (consulter l'INDEX : « Purge de la conduite de gaz »).

### À CHAQUE NOUVELLE SAISON

Au début de chaque nouvelle saison de grillades, vous devez retirer les grilles et vérifier que les brûleurs, les venturis, les orifices et les vannes ne sont pas obstrués.

Les araignées et les insectes se nichent souvent dans ces zones du gril et peuvent perturber la circulation de l'air, ce qui peut endommager le gril et provoquer des blessures. Inspectez la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation du gril. Si vous constatez une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il convient de le remplacer avant d'utiliser le gril.

## LISTE DE CONTRÔLE AVANT GRILLADES (suite)

### AVANT CHAQUE UTILISATION

Avant toute utilisation, assurez-vous toujours que

- Vous ne sentez pas d'odeur de gaz avant d'allumer le gril. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez tout et demandez à un plombier qualifié de vérifier l'absence de fuites.
- La zone de cuisson est libre et exempte de tout combustible susceptible de s'enflammer, en dehors de vos aliments.
- Les boutons de commande tournent sans problème.
- Si vous utilisez une bouteille de propane portable, elle doit être bien raccordée et subir un test d'étanchéité (consulter l'INDEX : « Instructions relatives à la conservation des bouteilles » pour en savoir plus).

- Vous savez où se trouve le dispositif d'arrêt principal de l'alimentation en gaz.
- Les brûleurs sont correctement installés dans le gril. Les brûleurs principaux doivent être placés à niveau et fermement sur le châssis du support de montage des brûleurs (consulter l'INDEX : « Déballage et assemblage » pour en savoir plus).
- Le vent ne souffle pas trop fort ou ne souffle pas sur l'arrière du gril.

## ALLUMAGE DE VOTRE GRIL



### MISE EN GARDE

1. N'essayez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez une odeur de gaz.
2. Gardez toujours le couvercle ouvert (les couvercles des brûleurs latéraux doivent être complètement retirés) lorsque vous allumez votre gril.
3. Le fait de libérer du combustible dans un gril fermé avant de l'allumer augmente le risque d'explosion, de dommages matériels, de blessures voire de décès.
4. Éloignez autant que possible votre visage et votre corps du gril lorsque vous l'allumez. Si un brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez la commande, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis répétez la procédure d'allumage.
5. NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE LA CUISSON.

### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Avant de poursuivre l'utilisation, assurez-vous d'avoir rempli la liste de contrôle « Avant chaque utilisation ».

Suivez les étapes suivantes pour allumer l'un des brûleurs de votre gril :

Tout d'abord, assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont réglés sur « OFF ».



#### En ce qui concerne le brûleur principal en laiton ou le brûleur ProSear<sup>MC</sup> :

Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le pendant 5 à 7 secondes, pour permettre à l'allumeur de chauffer. Tournez ensuite le bouton sur « LITE ». Après l'allumage, dirigez le bouton vers le réglage de chaleur souhaité. Reportez-vous à la page 27 pour connaître l'emplacement du trou

d'inspection et la façon de l'allumer manuellement.

#### En ce qui concerne le brûleur pour rôtissoire :

Le brûleur pour rôtissoire est équipé d'un capteur à thermocouple ainsi que d'une vanne de sécurité qui coupe automatiquement l'arrivée de gaz si le brûleur s'éteint (consulter l'INDEX : « Conditions venteuses » pour obtenir des conseils sur la façon d'éviter l'extinction du brûleur).

Pour allumer le brûleur pour rôtissoire, enfoncez et maintenez le bouton de commande pendant 2 secondes, puis tournez le bouton en position « LITE ».

Après l'allumage, MAINTENEZ LE BOUTON DE COMMANDE ENFONCÉ pendant 30 à 60 secondes. Pendant ce temps, le thermocouple se réchauffe et la vanne de sécurité reste ouverte.

Si vous relâchez le bouton de commande avant que le thermocouple ne se soit réchauffé, la vanne de sécurité coupera l'arrivée du gaz au brûleur de la rôtissoire et vous devrez rallumer le brûleur.

## ALLUMAGE DE VOTRE GRIL (suite)



### AVERTISSEMENT DE TEMPS FROID : PROPANE

Des températures extrêmement froides peuvent provoquer l'allumage de vos brûleurs ProSear<sup>MC</sup> à l'intérieur plutôt qu'à l'extérieur. Une fois allumés, si vous entendez un bruit de « chuintement », éteignez immédiatement les boutons des brûleurs pour éteindre la flamme, puis rallumez immédiatement les brûleurs.

### ALLUMAGE MANUEL

Si un brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez l'allumer à l'aide de la tige d'allumage rangée dans le bac d'égouttement.

L'allumage de votre gril s'effectue de trois façons, en fonction des brûleurs à allumer.

Tout d'abord, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « OFF » et que les gaz accumulés se sont dissipés pendant 5 minutes avant d'essayer d'allumer un brûleur.

#### Tube d'allumage manuel

Votre gril est équipé de tubes d'allumage manuel individuels pour tous les brûleurs principaux, à l'exception des brûleurs principaux situés à l'extrême droite.

À l'aide de la tige d'allumage, placez une allumette allumée devant le tube manuel du brûleur que vous souhaitez allumer (voir photo).



Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur correspondant sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez le bouton et attendez 5 minutes avant d'essayer de l'allumer à nouveau. Une fois allumé, le gaz cesse de circuler dans le tube d'allumage manuel.

#### Brûleur principal situé à l'extrémité droite

Le brûleur principal situé à l'extrémité droite n'est pas équipé d'un tube d'allumage manuel.

Pour allumer ce brûleur, utilisez la tige d'allumage pour insérer une allumette allumée à travers la grille de cuisson dans l'ouverture d'inspection.

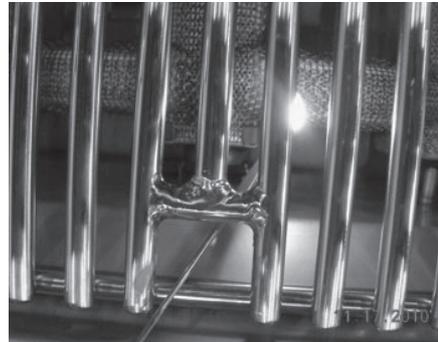


Insérez une allumette dans l'ouverture d'inspection pour l'allumer manuellement.

Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur correspondant sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez le bouton et attendez 5 minutes avant d'essayer de l'allumer à nouveau.

#### Brûleur ProSear<sup>MC</sup>

Le brûleur ProSear<sup>MC</sup> n'est pas équipé d'un tube d'allumage manuel. Pour allumer ce brûleur, utilisez la tige d'allumage pour insérer une allumette allumée à travers la grille de cuisson et l'écran de protection.



Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur correspondant sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez le bouton et attendez 5 minutes avant d'essayer de l'allumer à nouveau.

#### PRÉCHAUFFAGE

Il est extrêmement important de préchauffer votre gril chaque fois que vous l'utilisez. Le préchauffage permet aux briquettes de chauffer correctement, offrant ainsi des résultats de cuisson plus uniformes et plus constants.

Préchauffez votre gril en allumant tous les brûleurs principaux, y compris le brûleur ProSear<sup>MC</sup>, et en les réglant sur « HI ».

Fermez ensuite le capot et laissez le gril chauffer pendant 10 à 15 minutes. Une fois que vous avez atteint la température de préchauffage souhaitée, éteignez les brûleurs que vous n'utiliserez pas pour cuire vos aliments.

## GRILADES DE BASE



### MISE EN GARDE !

NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LE CYCLE DE PRÉCHAUFFAGE OU À TOUT MOMENT LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ.

LE PRÉCHAUFFAGE PENDANT PLUS DE 15 MINUTES AVEC TOUS LES BRÛLEURS EN POSITION MARCHÉ PEUT FAIRE SURCHAUFFER LE GRIL ET L'ENDOMMAGER ET/OU ENDOMMAGER LES ARMOIRES EXTÉRIEURES.

### TYPES DE CUISSON

Les brûleurs principaux en laiton et le brûleur ProSear<sup>MC</sup> de votre gril sont à même de créer une gamme d'intensités de chaleur. En variant la puissance de la chaleur, le nombre de brûleurs utilisés et la position du capot, vous pouvez créer une chaleur directe ou indirecte ou une combinaison des deux et élaborer une grande variété de recettes succulentes. Il existe deux types fondamentaux de grillades dans un gril pour extérieur... *La chaleur directe et la chaleur indirecte*

#### Chaleur directe

La cuisson par chaleur directe se produit lorsque les aliments sont placés directement au-dessus de la source de chaleur. Cette forme de chaleur est connue sous le nom de chaleur « radiante », car la chaleur émane directement de la source vers les aliments.

La chaleur directe est indispensable lorsque vous souhaitez saisir l'extérieur de vos aliments pour en préserver la saveur. Les brûleurs ProSear<sup>MC</sup> fournissent la chaleur nécessaire pour saisir les aliments et en préserver la saveur.

#### Chaleur indirecte

La cuisson par chaleur indirecte se produit lorsque l'aliment n'est pas proche de la source de chaleur. La chaleur atteint les aliments à travers le mouvement de l'air dans la zone de cuisson. Cette forme de chaleur est connue sous le nom de chaleur « par convection ».

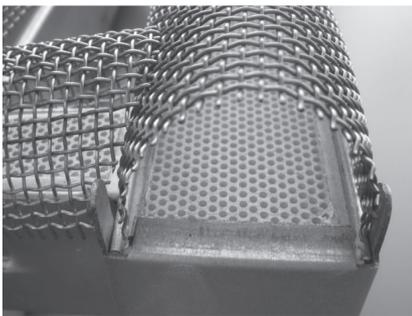
La cuisson indirecte, ou « par convection », est obtenue en plaçant les aliments d'un côté du gril et en allumant les brûleurs de l'autre côté. Vous laissez le brûleur situé sous l'aliment en mode « OFF ». Vous devez garder le capot fermé autant que possible lors de ce type de cuisson pour maintenir une chaleur uniforme autour des aliments. Vous réglez la chaleur en ajustant le brûleur et en utilisant le thermomètre du capot pour surveiller la température.

## UTILISATION DU BRÛLEUR ProSear<sup>MC</sup>



Les chefs de restaurants professionnels utilisent un autre type de chaleur – la chaleur infrarouge – pour créer une température de saisie plus élevée que celle que les brûleurs standard peuvent atteindre. Viking Range, LLC propose le brûleur infrarouge ProSear<sup>MC</sup>.

Les brûleurs infrarouges fonctionnent en orientant la flamme de gaz vers un élément en céramique rempli de petits trous.



Ces trous concentrent la flamme sur la surface de l'élément, créant ainsi une chaleur intense bien supérieure à celle d'un brûleur en laiton standard. Cela vous permet de saisir vos aliments plus rapidement tout en laissant l'intérieur saignant, si vous le souhaitez.

Le brûleur ProSear<sup>MC</sup>, avec ses composants avancés, nécessite une attention particulière en ce qui concerne les directives d'éclairage, d'utilisation et de nettoyage (consulter l'INDEX : « ProSear<sup>MC</sup> » pour en savoir plus).

### Préchauffage du brûleur ProSear<sup>MC</sup>

Préchauffez toujours l'ensemble du gril avant la cuisson pour obtenir des résultats uniformes et réussis (consulter l'INDEX : « Préchauffage » pour en savoir plus).

Si le gril est déjà chaud en raison d'une cuisson précédente, vous devez tout de même préchauffer le brûleur ProSear<sup>MC</sup> pendant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il devienne rouge.

Ne placez jamais d'aliments sur un brûleur ProSear<sup>MC</sup> avant qu'il ne soit entièrement préchauffé, car les particules d'aliments et la graisse qui s'égouttent sur un brûleur ProSear<sup>MC</sup> froid peuvent boucher les minuscules orifices et endommager le brûleur.

Pour la même raison, vous devez limiter les déversements d'eau sur le brûleur ProSear<sup>MC</sup> et ne pas utiliser d'eau pour contrôler les flambées. Faites particulièrement attention à ne pas laisser tomber de liquide sur le brûleur ProSear<sup>MC</sup> lors du nettoyage des grilles de cuisson.

### COMMENT SAISIR LES ALIMENTS

Le fait de saisir les aliments permet de conserver les saveurs et les jus tout en permettant à la surface extérieure de l'aliment d'absorber la fumée et les arômes produits par les aliments lorsque les gouttes sont vaporisées par le brûleur.

Le résultat est une finition digne d'un restaurant, un extérieur croustillant et savoureux et un intérieur tendre et juteux.

Si les brûleurs en laiton de votre gril sont capables de produire une chaleur saisissante, le brûleur infrarouge ProSear<sup>MC</sup> est spécialement conçu à cet effet.



### MESURES DE SÉCURITÉ

Les grilles de cuisson du gril sont très résistantes. Le fait de les faire tomber sur le brûleur ProSear<sup>MC</sup> endommagera le brûleur. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie du produit et provoqueront un incendie, des brûlures ou d'autres blessures corporelles.

### NETTOYAGE DU ProSear<sup>MC</sup>

Il est facile de faire en sorte que votre brûleur ProSear<sup>MC</sup> fonctionne de façon optimale. Il suffit de le faire fonctionner en mode « HI » avec le capot ouvert pendant 15 minutes après chaque utilisation pour brûler toutes les particules d'aliments ou les jus de cuisson.

Toute accumulation de cendres sur l'écran du brûleur peut être enlevée à l'aide d'une brosse légère (comme un pinceau) ou d'un aspirateur, MAIS ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID !

## UTILISATION DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

La cuisson en rôtissoire assure une diffusion uniforme de la chaleur à vos aliments. Elle n'a pas d'équivalent. La rotation constante permet non seulement de cuire les aliments de façon uniforme, mais aussi de les badigeonner. Lorsque les jus remontent à la surface de l'aliment, ils s'écoulent naturellement autour de celui-ci lorsqu'il tourne. De plus, en éloignant le brûleur de sous les aliments, vous évitez les brûlures.



Vos aliments seront plus uniformément cuits, plus tendres et plus juteux lorsqu'ils sont rôtis lentement sur une rôtissoire.

Le système de rôtissoire est composé de quatre pièces principales : le moteur, la broche, les fourches et le brûleur infrarouge.

### Le moteur

Installez le moteur en le faisant glisser dans l'une des fentes illustrées ici. Utilisez la fente supérieure pour les petits aliments ou la cuisson rapide et la fente inférieure pour les gros aliments et la cuisson lente.



Branchez le câble d'alimentation du moteur dans le moteur et dans la prise de courant intégrée sur le panneau arrière gauche. Votre gril doit être branché sur une alimentation en courant alternatif pour permettre le fonctionnement de la rôtissoire.



Support du moteur de la rôtissoire

Placez un bac d'arrosage dans le gril pour éviter toute accumulation de nourriture sur les briquettes et les brûleurs. Mais ASSUREZ-VOUS DE L'ENLEVER avant d'utiliser l'un des autres brûleurs.

L'emplacement du brûleur de la rôtissoire le rend plus sensible aux vents forts (plus que les brûleurs du gril principal).

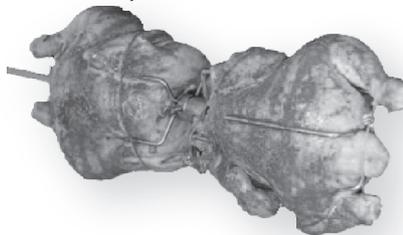
C'est la raison pour laquelle il est équipé d'une vanne de sécurité qui se ferme automatiquement chaque fois que le brûleur de la rôtissoire n'est pas correctement allumé, par exemple s'il s'éteint par temps venteux. Par temps venteux, il est préférable de garder le couvercle fermé et de vérifier le brûleur à intervalles réguliers.

Lorsque la rôtissoire n'est pas utilisée, le moteur de la rôtissoire doit être rangé dans un emplacement frais et sec.

### La broche et les fourches



La rôtissoire peut supporter des aliments de grande taille, jusqu'à 22,7 kg (50 livres). Vous devez préparer n'importe quel aliment et le placer d'abord sur la broche.



Faites pivoter la grille chauffante vers le haut et retirez-la. Elle restera en place.



Montez ensuite la broche sur le gril avant d'allumer le brûleur infrarouge de la rôtissoire. Si vous allumez le brûleur en premier, vous risquez de vous brûler les mains en essayant de monter la broche sur le gril.

Vous pouvez retirer les grilles du gril et même les plateaux à briquettes pour faire de la place pour les gros aliments sur la broche.

Pour charger la broche, faites glisser une des fourchettes sur la broche. Enfoncez la broche au centre de l'aliment, puis faites glisser la deuxième fourche sur la broche. Centrez l'aliment à cuire sur la broche, puis poussez fermement les fourches l'une contre l'autre. Serrez les vis à serrages (utilisez des pinces le cas échéant). Enveloppez tous les morceaux d'aliments qui pendent (comme les ailes) avec de la ficelle de boucher (n'utilisez jamais de ficelle en nylon ou en plastique).

Une fois les aliments fixés à la broche, faites-la tourner lentement dans la paume de vos mains pour vérifier son équilibre. Elle doit tourner sans à-coups. Si vous trouvez qu'elle a un côté lourd, ajustez l'endroit où la broche perce la viande. Une broche déséquilibrée entraîne une rotation inégale, et par conséquent une cuisson inégale. Il est normal que la broche fléchisse lorsque les aliments sont volumineux.

## UTILISATION DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE (suite)

Faites glisser l'extrémité pointue de la broche dans le moteur et posez l'autre extrémité sur les rouleaux de l'autre côté du gril.

La partie entaillée de la broche doit reposer sur les rouleaux pour un bon fonctionnement.



Doit reposer  
sur des  
rouleaux

**Le brûleur de la rôti**



Pour allumer le brûleur infrarouge de la rôti, installez d'abord l'aliment en broche sur le gril, puis suivez la procédure d'allumage de la rôti (consulter l'INDEX : « Brûleur de la rôti, allumage » pour en savoir plus).

Une fois allumé, le brûleur de la rôti devrait atteindre les températures de cuisson en 1 minute environ. Il s'allumera uniformément sur toute sa surface en 5 minutes environ.

**REMARQUE :** Le thermomètre du gril ne doit pas être utilisé pour la cuisson à la rôti. Il n'est pas conçu pour lire la chaleur infrarouge directe.

Si le brûleur ne reste pas allumé lorsque vous relâchez le bouton de commande, rallumez-le et maintenez le bouton de commande enfoncé pendant au moins 60 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si, après avoir maintenu le bouton de commande enfoncé pendant au moins 60 secondes, le brûleur ne reste toujours pas allumé lorsque vous relâchez le bouton de commande, appelez un technicien

(consulter l'INDEX : « Bénéficier d'un entretien » pour en savoir plus).

## UTILISATION DE LA BOÎTE FUMOIR

Les chefs professionnels du monde entier mettent en valeur la cuisine de leurs restaurants en cuisinant au feu de bois. Le fait d'apporter une délicate touche de fumée de bois améliore la saveur des aliments et rehausse vos talents culinaires. Vous pouvez désormais apporter cette même touche culinaire en utilisant l'accessoire fumeur/vapeur.



La boîte fumeur repose directement sur le cadre du gril, sous les grilles principales. Elle est fabriquée en acier inoxydable de calibre 304 pour des années d'utilisation.

### Copeaux de bois

Il existe de nombreux types de copeaux de bois et le choix est basé sur les goûts personnels. Les bois les plus couramment utilisés sont le mesquite ou le hickory. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de les placer sur la grille à fentes de la boîte. Cela va ralentir leur combustion et produire plus de fumée. Les temps de cuisson prolongés, comme

dans le cas de gros rôtis, peuvent nécessiter l'ajout de copeaux de bois et d'eau dans la boîte à plusieurs reprises. Essayez de limiter le nombre de fois où vous ouvrez le capot, car chaque ouverture peut ajouter jusqu'à 15 minutes au temps de cuisson. Utilisez un feu vif pour commencer à fumer les copeaux, puis réduisez le feu pour éviter qu'ils ne sèchent et ne s'enflamment.

La boîte fumeur peut également servir de boîte à vapeur, si vous la remplissez d'eau au lieu de bois. Qu'il s'agisse de cuisson à la fumée ou à la vapeur, gardez le capot fermé autant que possible afin de maximiser l'effet.

Il est bon de disposer d'un thermomètre à viande de qualité lorsque vous fumez vos aliments, car les temps de cuisson peuvent varier considérablement d'un aliment à l'autre et d'un jour à l'autre.

La fumée se produit à environ 300 °C (575 °F) à la surface du gril. Réglez le bouton du brûleur sur moyen/moyennement bas pour atteindre cette température. Contrôlez le fumage en ajustant la chaleur et en veillant à ne pas la régler trop haut.

Pour des résultats optimaux, gardez le couvercle fermé. La meilleure absorption de l'arôme de fumée se produit au début du processus de cuisson. Lorsque vous avez terminé de fumer, laissez refroidir la boîte fumeur et jetez les restes.



### ATTENTION

Manipulez la boîte fumeur avec précaution. Le couvercle devient extrêmement chaud lorsqu'il est utilisé. Utilisez des gants solides et correctement isolés ou des maniques sèches.

# NETTOYAGE DE VOTRE GRIL

## ACIER INOXYDABLE

Nos produits sont réputés pour leur aspect attrayant. Nous réalisons cet objectif en ne sélectionnant que les meilleures qualités d'acier inoxydable et en appliquant une méthode de travail rigoureuse.

Afin de conserver cet aspect attrayant pendant toute la durée de vie du grill, il est important de suivre les étapes suivantes :

- Après chaque utilisation, essuyez la partie externe du grill pour enlever la graisse et les éclaboussures.
- Veillez à suivre les instructions de nettoyage pour garder les grilles et les brûleurs propres et prêts à l'emploi.
- Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable disponible sur le marché pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.

En effectuant ces opérations régulièrement, vous minimisez les efforts à fournir.

L'aspect attrayant de votre grill réside en partie dans la finesse de son grain. Lorsque vous enlevez des taches tenaces :



- N'utilisez pas d'abrasifs métalliques et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains produits de nettoyage ménagers ne conviennent pas à l'acier inoxydable ; assurez-vous de lire l'étiquette avant de les utiliser sur votre grill.
- Utilisez toujours la solution de nettoyage la plus douce en premier, en frottant dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler dans le grain de l'acier inoxydable et cuire sur la surface, donnant l'apparence de la rouille.

Pour enlever ces aliments cuits, utilisez un tampon abrasif non métallique à grain fin ou moyen (Scotch Brite est un bon produit) associé à un nettoyant pour acier inoxydable.

- Les solutions utilisées pour nettoyer le béton et la maçonnerie peuvent être très corrosives et « agresser » l'acier inoxydable. Assurez-vous que vos produits sont bien protégés avant d'autoriser l'utilisation de tels produits chimiques près de votre grill.

## REMARQUE SPÉCIALE POUR LES EMPLACEMENTS PRÈS DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

L'acier inoxydable 304 utilisé dans la conception du grill est très résistant à la rouille. Toutefois, le chlore présent dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille à la surface voire la formation de piqûres s'ils sont laissés sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide (les chiffons en microfibres sont très efficaces).
- Laissez les surfaces sécher avant d'installer le couvercle. Ne couvrez pas un grill humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le grill. Les produits qui fournissent une couche d'inhibiteurs de corrosion à la vapeur (VpCl<sup>MC</sup>) protègent très bien la surface.
- Pour le stockage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le grill est sec, puis couvrez et fixez le couvercle pour minimiser la quantité d'air humide atteignant les surfaces.

Après votre première utilisation, certaines zones du grill peuvent se décolorer en raison de la chaleur intense dégagée par les brûleurs. Ceci est normal et ne peut être nettoyé.

Pour les taches de nourriture légères et lourdes, il existe de nombreux nettoyants pour acier inoxydable.

## BAC D'ÉGOUTTEMENT

Le bac d'égouttement doit être nettoyé après chaque utilisation. Une fois le grill complètement refroidi, retirez le bac d'égouttement en le tirant jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis en soulevant le bord avant jusqu'à ce qu'il se détache.

Nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse ou un produit de nettoyage pour four et remettez-le en place. Si vous utilisez un produit de nettoyage pour four, veillez à suivre attentivement les instructions du fabricant. Bon nombre de ces nettoyants sont toxiques et peuvent endommager la finition en acier inoxydable s'ils ne sont pas utilisés correctement.

Vérifiez également le plateau après la pluie. Si vous avez laissé le grill à découvert, vous devrez peut-être retirer le bouchon de vidange du bac d'égouttement pour évacuer l'eau du bac. Le bouchon de vidange peut être retiré à l'aide d'un tournevis à tête plate.

## NETTOYAGE DE VOTRE GRIL (suite)



### MISE EN GARDE

NE LAISSEZ PAS L'EXCÈS DE GRAISSE OU DE LIQUIDE S'ACCUMULER DANS LE BAC D'ÉGOUTTEMENT, CAR CELA POURRAIT ENGENDRER UN RISQUE D'INCENDIE.

N'UTILISEZ JAMAIS LE GRIL SI LE BAC D'ÉGOUTTEMENT N'EST PAS CORRECTEMENT INSTALLÉ.

### GRILLES DU GRIL

La façon la plus simple de nettoyer les grilles du gril est de le faire immédiatement après avoir éteint les brûleurs, pendant qu'elles sont encore chaudes. Muni d'un long gant de cuisine pour protéger vos mains de la vapeur, trempez une brosse à poils de laiton dans de l'eau chaude et frottez la grille. Trempez la brosse fréquemment, car la vapeur aide à enlever les aliments cuits.

### BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

Les briquettes en céramique brûlent normalement tous les jus de cuisson accumulés. Cependant, il peut arriver que de grosses gouttes ne s'éliminent pas dans des conditions normales d'utilisation.

Dans ce cas, laissez le gril refroidir complètement. Retirez les grilles, puis les plateaux à briquettes en soulevant le bord avant et en les tirant vers vous.

Retournez les plateaux et remettez-les en place au-dessus du brûleur. Allumez les brûleurs et réglez-les sur « HI » pendant 5 à 10 minutes pour brûler les briquettes proprement. Les restes d'aliments peuvent être enlevés à l'aide d'une brosse souple.



Assurez-vous que les plateaux ont complètement refroidi avant de les réinstaller.

Des plateaux à briquettes de rechange peuvent être commandés auprès de votre revendeur.

### BRÛLEURS PRINCIPAUX EN LAITON

Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de procéder.

Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont en position « OFF ».

#### Pour retirer les brûleurs en laiton :

Retirez les grilles du gril et les plateaux à briquettes.

Soulevez le brûleur jusqu'à ce que les pieds sortent du châssis.

Tirez ensuite vers l'arrière du gril pour que la tête du brûleur se détache de l'orifice en laiton à l'avant.

Inclinez le brûleur sur le côté et soulevez-le pour le faire sortir.

Veillez à ne pas modifier la position de l'obturateur d'air.

#### Pour nettoyer le brûleur en laiton :

Pour optimiser les performances du gril, nettoyez l'extérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique. Enlevez les dépôts tenaces à l'aide d'un grattoir métallique.

Débouchez les orifices obstrués à l'aide d'un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois, car il pourrait se casser et boucher l'orifice.

Faites sortir les éventuels débris par l'obturateur d'air.

Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'orifice d'entrée du brûleur et vous assurer qu'il n'est pas obstrué. Si des obstructions sont visibles, nettoyez-le à l'aide d'un trombone ou d'un cure-pipe.

### BRÛLEUR ProSear<sup>MC</sup>



#### MISE EN GARDE

LE PLACEMENT CORRECT DE CHAQUE BRÛLEUR EST ESSENTIEL. APRÈS LE NETTOYAGE, ILS DOIVENT ÊTRE CENTRÉS SUR L'ORIFICE EN LAITON, POSÉS À NIVEAU SANS AUCUNE OSCILLATION.

SI VOUS NE RESPECTEZ PAS CES CONDITIONS, VOUS RISQUEZ DE VOUS RETROUVER DANS UNE SITUATION TRÈS DANGEREUSE QUI PEUT PROVOQUER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES POUR LES PERSONNES ET LES BIENS.

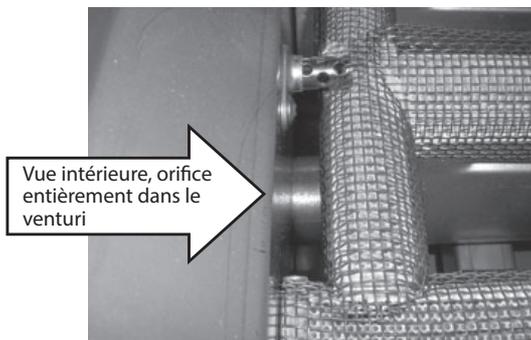


## NETTOYAGE DE VOTRE GRIL *(suite)*

Il est facile de faire en sorte que votre brûleur ProSear<sup>MC</sup> fonctionne de façon optimale. Il suffit de le faire fonctionner en mode « HI » avec le capot ouvert pendant 5 minutes après chaque utilisation pour brûler toutes les particules d'aliments ou les jus de cuisson.

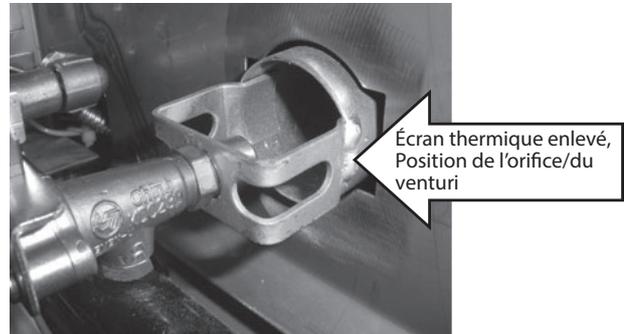
Toute accumulation de cendres sur l'écran du brûleur peut être enlevée à l'aide d'une brosse légère ou d'un aspirateur, MAIS ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID !

Tous les 3 à 6 mois, retirez le brûleur et inspectez le venturi (orifice d'entrée) et l'orifice pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués.



Les débris alimentaires qui se trouvent à l'intérieur du brûleur peuvent être secoués doucement. Ne touchez pas la surface en céramique.

Lorsque vous réinstallez le brûleur ProSear<sup>MC</sup>, veillez à le positionner correctement.



## DÉPANNAGE DE VOTRE GRIL

### AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

Veillez vérifier quelques points avant d'appeler le service technique :

- Le gril est-il alimenté en combustible ?
- La vanne d'arrêt principale est-elle ouverte ?
- Utilisez-vous le bon type de combustible ? (GPL ou gaz naturel) (consulter l'INDEX : « Exigences en matière de gaz » pour en savoir plus).

- Votre bouteille de propane est-elle vide ? Avez-vous récemment rempli la bouteille de propane ? Si oui, le raccordement est-il étanche ?
  - Avez-vous ouvert la vanne de la bouteille de propane ?
  - Le gril est-il branché à un circuit électrique sous tension ?
- Si vous avez vérifié les points ci-dessus, consultez la liste de dépannage ci-dessous avant de faire appel au service technique.

## PROBLÈMES POTENTIELS

### LE GRIL NE S'ALLUME PAS

Tout d'abord, vérifiez que le gril est alimenté en électricité lorsque vous allumez les voyants, puis :

#### Vérifiez les allumeurs

Votre gril utilise un système d'allumage électrique qui ne produit pas d'étincelles. En lieu et place, les allumeurs doivent briller en permanence lorsqu'un bouton de commande est enfoncé.

- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont réglées sur « OFF ».
- Retirez les grilles de cuisson et les plateaux à briquettes.
- Observez un allumeur lorsque vous enfoncez et maintenez le bouton de commande correspondant. Vous aurez besoin d'un petit miroir ou d'un objet métallique brillant pour voir l'allumeur sous son couvercle.  
Assurez-vous d'enfoncer le bon bouton de commande et de le maintenir sur la position « OFF ».

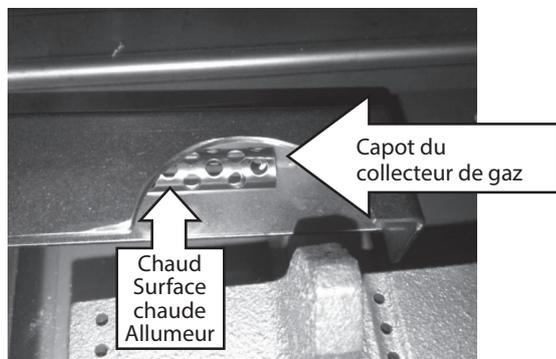


- Vérifiez les allumeurs restants. Si les allumeurs ne s'allument pas, procédez au dépannage ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.

#### Vérifiez les brûleurs

Si les allumeurs fonctionnent, vérifiez si le gaz atteint les brûleurs en essayant d'allumer un brûleur à l'aide d'une allumette.

SOYEZ PRUDENT ! SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, ATTENDEZ 5 MINUTES AVANT D'ESSAYER D'ALLUMER D'AUTRES BRÛLEURS ! (consulter l'INDEX : « Allumage des allumettes » pour en savoir plus).



Si l'allumage ne fonctionne pas, vérifiez à nouveau l'étanchéité des raccordements de combustible et assurez-vous que l'alimentation est du bon type et que la pression est suffisante (consulter l'INDEX : « Procédure relative au test d'étanchéité » pour en savoir plus).

Si le brûleur s'allume à l'aide d'une allumette, il se peut que l'allumeur ne fonctionne pas correctement. Appelez le service technique.

Si le brûleur ne s'allume pas et que vous êtes conscient de la présence de gaz, attendez que le gaz se dissipe, retirez le brûleur et vérifiez qu'il n'est pas bloqué.

### ODEUR DE GAZ LORS DE LA CUISSON

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ PENDANT QUE LE GRIL FONCTIONNE, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT TOUS LES BRÛLEURS ET FERMEZ L'ALIMENTATION PRINCIPALE EN COMBUSTIBLE.

- Effectuez un test d'étanchéité (consulter l'INDEX : « Procédure relative au test d'étanchéité » pour en savoir plus).
- Vérifiez s'il y a des blocages (consulter l'INDEX : « Nettoyer le brûleur en laiton » pour en savoir plus).

### FLAMMES JAUNES

La présence d'une flamme jaune sur les brûleurs principaux indique un manque d'air. Mais, si l'air autour du gril est poussiéreux ou s'il y a beaucoup de graisse, il est normal d'avoir des pointes orange sur la flamme du brûleur.

- Réglez l'obturateur d'air

Pour remédier à un manque d'air, réglez l'obturateur d'air (consulter l'INDEX : « Réglage de l'obturateur d'air » pour en savoir plus).

### CHALEUR FAIBLE OU INSUFFISANTE

Aucune pièce du gril ne doit être recouverte de papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air et pourrait provoquer une baisse de la chaleur.

Assurez-vous que vous avez préchauffé les brûleurs principaux pendant au moins 10 à 15 minutes avec le capot fermé et le brûleur ProSear<sup>MC</sup> pendant 3 minutes.

Une bonne mise à niveau lors de l'installation est essentielle. Un gril qui n'est pas à niveau provoque une combustion irrégulière du brûleur et un chauffage inefficace et inégal. Utilisez un niveau à bulle de charpentiers pour mettre le gril à niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.

#### Si le problème de faible chaleur persiste :

- Vérifiez les exigences en matière de dimensionnement de la conduite d'alimentation en gaz.
- Vérifiez que la conduite d'alimentation en gaz n'est pas pliée ou endommagée.

## PROBLÈMES POTENTIELS (suite)

REMPLACEZ toute conduite d'alimentation endommagée.

- Vérifiez le détendeur

Assurez-vous que l'ensemble détendeur et tuyau est celui qui a été conçu et fourni avec votre gril et qu'il est correctement réglé pour le type de combustible que vous utilisez (consulter l'INDEX : « Conversion du détendeur » pour en savoir plus).

Le tuyau et le détendeur fournis doivent être utilisés si votre gril est configuré pour une bouteille de gaz GPL.

Vérifiez qu'aucune pression physique n'est exercée sur le détendeur fixé à l'arrière du gril. Le détendeur contient un diaphragme flexible et ne doit pas toucher le corps du gril ou son environnement.

- Vérifiez l'absence d'obstructions

Assurez-vous que les brûleurs et le bac d'égouttement sont propres et exempts de toute obstruction.

### Unités GPL (propane) :

- La bouteille est-elle presque vide ?

Les bouteilles presque vides peuvent ne pas avoir une pression suffisante pour faire fonctionner les brûleurs à haute température.

- Faites vérifier la pression de la conduite par un technicien qualifié (consulter l'INDEX : « Exigences en matière de gaz » pour en savoir plus).
- Dispositif de limitation du débit

Des procédures d'allumage incorrectes peuvent avoir activé le dispositif de contrôle du débit de la bouteille de GPL, réduisant ainsi la production de chaleur.

### Pour réinitialiser le dispositif de contrôle du débit :

- Fermez toutes les commandes du brûleur et fermez la vanne de la bouteille de GPL.
- Attendez 30 secondes et, très lentement, ouvrez à nouveau la vanne de la bouteille.
- Attendez quelques secondes et rallumez un brûleur.

### Utilisateurs de bouteilles de GPL en vrac :

Les conduites de bouteilles de GPL en vrac doivent être correctement réglées.

Assurez-vous que vous utilisez un détendeur d'appareil 4/11 fourni par Viking Range, LLC et converti au gaz GPL. Assurez-vous également que vous n'avez pas plus d'un détendeur en ligne.

### Unités au gaz naturel :

- Conduite d'alimentation

Assurez-vous que la conduite d'alimentation a un diamètre intérieur d'au moins 3/4 po ou un diamètre extérieur d'au moins 1 po.

- Vérifiez la pression de la conduite

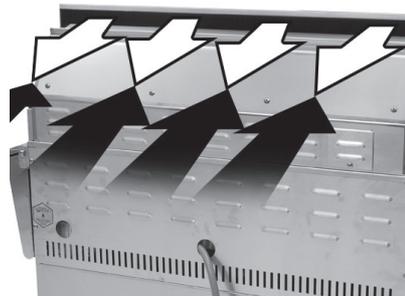
La pression d'entrée du gaz naturel doit être d'au moins 5 po de CE (17 mbar) et la pression du collecteur pas moins de 4 po de CE (10 mbar) à pleine charge (avec tous les brûleurs allumés).

- Vérifiez que les brûleurs ne sont pas bloqués.
- Vérifiez les caractéristiques de la flamme (consulter l'INDEX : « Flamme, taille correcte »).
- Nettoyez ou réglez l'obturateur d'air (consulter l'INDEX : « Réglage de l'obturateur d'air »).

## LE VENT FRAPPE LE GRIL

Le vent qui frappe le gril lors de l'utilisation, en particulier les vents qui soufflent dans l'interstice du capot ou le traversent par l'arrière, peut entraîner de mauvaises performances et, dans certains cas, faire chauffer dangereusement le panneau de commande.

Des vents constants ou en rafales peuvent empêcher l'évacuation normale des gaz chauds. Placez votre gril **loin** des vents dominants et évitez de faire des grillades dans des conditions venteuses.



## PROBLÈMES POTENTIELS (suite)

### LE BRÛLEUR S'ÉTEINT

- Emplacement

Déterminez d'abord si le problème est dû à l'emplacement. Si le gril est soumis à des vents violents, repositionnez-le pour le protéger.

- Vérifiez la flamme

Vérifiez l'alimentation en gaz et les caractéristiques de la flamme (consulter l'INDEX : « Flamme, taille correcte »).

- Brûleurs en place

Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés dans le gril (consulter l'INDEX : « Placement du brûleur » pour en savoir plus).

Les brûleurs correctement installés doivent être placés fermement et à niveau, sans mouvement latéral.

### LE BRÛLEUR NE S'ÉTEINT QUE LORSQU'IL EST RÉGLÉ SUR « LOW »

Les vannes du gril comportent un réglage bas ajustable.

Les variations de la pression du gaz, de la conversion du gaz voire la qualité du gaz en question peuvent affecter les performances du brûleur au réglage « LOW » (bas). Il peut être soit trop élevé, soit trop bas (consulter l'INDEX : « Ajustement du brûleur » pour en savoir plus).

### LA RÔTISSOIRE NE S'ALLUME PAS

Suivez la même procédure que celle décrite pour les brûleurs du gril afin de diagnostiquer les problèmes du brûleur de la rôtissoire.

SOYEZ PRUDENT ! La flamme du brûleur de la rôtissoire peut être difficile à voir dans des conditions de fort ensoleillement.

### LA RÔTISSOIRE S'ALLUME, MAIS S'ÉTEINT DÈS QUE L'ON RELÂCHE LA COMMANDE

- Vérifiez le thermocouple

Le bouton de commande doit être maintenu enfoncé pendant 30 à 60 secondes après l'allumage pour que le brûleur de la rôtissoire reste allumé (consulter l'INDEX : « Allumage du brûleur de la rôtissoire » pour en savoir plus).

Si le brûleur ne reste pas allumé lorsque vous relâchez le bouton de commande, rallumez-le et maintenez le bouton de commande enfoncé pendant au moins 60 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si, après avoir maintenu le bouton de commande enfoncé pendant au moins 60 secondes, le brûleur ne reste toujours pas allumé lorsque vous relâchez le bouton de commande, appelez un technicien

(consulter l'INDEX : « Bénéficier d'un entretien » pour en savoir plus).

### LES VOYANTS NE S'ALLUMENT PAS

- Vérifiez l'alimentation

Assurez-vous que le gril est branché à une source de courant alternatif sous tension et vérifiez le fonctionnement du moteur de la rôtissoire.

- Réinitialisation du transformateur

Débranchez l'alimentation du gril et attendez 5 minutes pour que le transformateur refroidisse et se réinitialise. Rebranchez ensuite l'appareil. Si, après avoir réinitialisé le transformateur et remplacé les ampoules, vous n'avez toujours pas de courant, appelez le service technique.

- Remplacez l'ampoule

Les ampoules de rechange sont des ampoules halogènes, 12 volts, 10 W max, de type T3 avec une broche double G4, et sont facilement disponibles dans la plupart des magasins. Le couvercle en verre est maintenu en place par deux languettes de tension à ressort. Les ampoules sont facilement démontables sans l'aide d'outils. Il suffit de saisir la lentille de verre située aux coins extérieurs, près des attaches de tension avant et de pousser la lentille vers l'arrière. Ensuite, faites pivoter la lentille vers le bas et tirez dessus pour la détacher. Vous devrez peut-être desserrer la vis pour retirer la lentille.

Évitez de toucher le verre d'une ampoule neuve. Les ampoules halogènes sont très sensibles aux huiles présentes dans la peau humaine. Le fait de toucher les ampoules peut réduire leur durée de vie.



Tirez sur les languettes à ressort pour libérer le couvercle de la lampe

Retirez l'ampoule directement de la douille sans la tourner.

Tenez l'ampoule à l'aide d'une serviette en papier ou d'un autre tissu et appuyez doucement sur l'ampoule pour la faire entrer dans la douille. Le couvercle en verre doit se remettre en place avec un léger déclic.



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

Pour des informations sur les produits, appelez le 1-888-845-4641 ou visitez notre site Web à l'adresse [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

