



User / Install Guide

5 Series Outdoor Gas Grills

VQGI5301 | VQGI5361 | VQGI5421 | VQGI5541

VQGFS5301 | VQGFS5361 | VQGFS5421 | VQGFS5541

Table of Contents

Important Safety Instructions	EN-3
Before You Start.	EN-6
If Shipment Arrives Damaged	EN-6
Specifications & Installation	EN-8
Dimensions	EN-10
VQGI5301	EN-10
VQGFS5301	EN-10
VQGI5361	EN-11
VQGFS5361	EN-11
VQGI5421	EN-12
VQGFS5421	EN-12
VQGI5541	EN-13
VQGFS5541	EN-13
Unpacking & Assembly.	EN-14
Gas Connections	EN-16
Natural Gas	EN-16
Lp Gas	EN-17
Gas Conversion Kits	EN-18
Side Burner Installation	EN-19
Electrical Connections	EN-20
Connection To AC	EN-20
Final Checks.	EN-21
Leak Testing.	EN-21
Low Heat Burner Adjustment	EN-21
Checklist Before Each Use (For Your Safety).	EN-23
A Message To Our Customers.	EN-23
Important Safety Precautions	EN-24
Grilling In Windy Conditions	EN-25
Using Your Grill	EN-26
Pre-Grill Checklist.	EN-26
Lighting Your Grill.	EN-27
Basic Grilling	EN-29
Using The ProSear™ Burner	EN-30
Using The Rotisserie Burner.	EN-31
Using The Smoker Box.	EN-32
Cleaning Your Grill	EN-33
Troubleshooting Your Grill	EN-35
Potential Problems	EN-36
Contacting Customer Service	EN-39

Important Safety Instructions

Read and Follow!

WARNING

- Never use dented, rusty or damaged propane cylinders. Never store additional or empty propane cylinders in the grill cabinet or in the vicinity of this or any other appliance. Do not store propane cylinders indoors or on their sides.
- Children should never be left alone or unattended in an area where a grill is located. Place your grill well away from areas where children play. Do not store items that may interest children in or around the grill, in the cart, or in the masonry enclosure.
- Never move the grill when hot. When in use, portions of the grill are hot enough to cause severe burns.
- Always maintain the required clearances from combustibles as detailed. The grill is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway, or other enclosed area. Do not use this grill under any unprotected overhead combustible construction.
- Gas grills are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation.
- Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
- Storing your grill: Store your grill in a well-ventilated area. If stored indoors, detach and leave L.P. cylinder outdoors in a well-ventilated area away from heat and away from where children may tamper with it.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid tripping hazard.
- Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. Other service should be performed by a qualified technician.
- If the grill is installed by a professional installer or technician, be sure that he/she shows you where your gas supply shut-off is located. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. (See INDEX: “Leak Testing” for further details.) Never check for gas leaks with an open flame.
- Inspect the L.P. gas supply hose prior to each use of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced before using the grill.
- Never remove the grounding prong from the plug or use this product with an ungrounded, 2-prong adapter.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, in Canada.

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

This product complies with ANSI standard Z21.58/CSA 1.6 latest edition and has been tested and approved by Intertek.



To obtain replacement parts or service contact:

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 USA

Service: (888)-845-4641

⚠ WARNING

READ THIS MANUAL CAREFULLY and completely before using your grill to reduce the risk of:

1. Fire
2. Burn hazard, personal injury or property damage
3. Ruined steaks or other unpleasant cooking experiences
4. Unapproved installation or servicing.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.

Read this manual thoroughly before installation, use, or servicing of this product.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off all gas supply lines to the grill.
2. Extinguish any open flames.
3. Carefully open the lid. Remember, it may be extremely hot!
4. If odor continues, keep everyone away from the grill and immediately call your gas supplier or your fire department.

⚠ WARNING

1. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING

1. The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
2. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

⚠ STATE OF MASSACHUSETTS

1. Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license.
2. All permanently-installed natural gas or propane installations require a "T" handle type manual gas valve be installed in the gas supply line to this appliance.
3. This does not apply to portable propane installations using a 20 pound cylinder.

WARNING

1. Always maintain the required clearances from combustible construction as detailed. The grill is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway or other enclosed area. This grill shall not be used under any unprotected overhead combustible construction.
2. Gas grills are not design certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation.
3. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid creating a tripping hazard.
4. Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. Other service should be performed by a qualified technician.
5. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. Be sure the owner knows where the shut-off is located. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame. (See "Leak Testing" for further details.)
6. Never locate the grill under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.
7. Never locate the grill under unprotected combustible construction.

WARNING

This outdoor cooking appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

1. An appliance is considered to be outdoors if installed within a shelter with no more than three sidewalls and with no overhead cover. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed within a shelter with a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
3. An appliance is considered to be outdoors if installed within a shelter with a partial enclosure that includes an over head cover and three sidewalls as long as 30% or more of the horizontal area of the enclosure is permanently open and unrestricted. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

Before You Start

! WARNING

Installation into a combustable enclosure requires an insulated jacket accessory. **DO NOT REMOVE BRACKET OR INSTALL UNIT** without use of the insulated jacket. Doing so may result in a fire, injury or property damage. Bracket must be removed to complete install with insulated jacket.

Insulated jackets may be ordered at parts@middlebyresidential.com or phone 888-845-4641 press 1.

Please have grill model and serial available when ordering.

If Shipment Arrives Damaged

VISIBLE LOSS OR DAMAGE

Be certain any visible damage to the carton is noted on freight bill or express receipt and signed by the person making delivery.

FILE CLAIM FOR DAMAGES IMMEDIATELY, regardless of extent of damage.

CONCEALED LOSS OR DAMAGE

If damage is unnoticed until the grill is unpacked, notify the transportation company or carrier immediately and file a “concealed damage” claim with them. This should be done within (15) days of the date delivery is made to you. Be sure to hold on to the container for inspection. We cannot assume responsibility for damage or loss incurred in transit. (See INDEX: “Obtaining Service” for further details.)

! IMPORTANT NOTES

WHERE’S THE WIND?

When selecting a suitable location, consider important factors such as exposure to the wind and foot-traffic patterns.

If you have a freestanding grill, position it so the prevailing wind blows into the front control panel (at your back when grilling), supporting the proper front-to-rear airflow.

Built-in grills located in areas with prevailing winds should be protected by a wind barrier.

Winds hitting the back of the grill directly may cause problems, as well as wind blowing along the hood gap.



Be sure wind doesn’t blow into the hood gap.

HOW LONG IS YOUR RUN?

Keep all gas supply lines as short as possible because gas lines lose pressure over distance and with each elbow and tee that is added. This drop in pressure affects grill performance. (See INDEX: “Gas Supply Line Runs” for further details.)

ARE YOU “ON-THE-LEVEL”?

Proper leveling during installation is critical. A grill that is out of level will cause erratic burner combustion and inefficient, uneven heating. A carpenter’s spirit level should be used to level the grill both front-to-back and side-to-side.

If the floor is uneven or has a decided slope, re-leveling may be required each time you move a freestanding unit.

BUILT-IN INSTALLATIONS

This built-in grill is designed for easy installation into masonry enclosures.

NOTE: Built-in grills are intended either for installation in a built-in enclosure constructed of non-combustible materials or for an installation in a built in enclosure constructed of combustible material when installed with a insulating jacket).

For non-combustible applications, the grill drops into the opening shown in the cutout detail drawing (See “Gas Requirements”) and hangs from its counter-top trim. A deck is not required to support it from the bottom.

When using the insulated jacket in a combustible enclosure, the jacket must be supported from the bottom by a ledge on each side or a full deck beneath the jacket.

(See “Gas Requirements”) Pay special attention to the provisions shown for gas line hook-up.

The enclosure should have ventilation holes to prevent gas build-up in the event of a leak. The deck ledges and counter should be flat and level. (refer to ANSI Z21.58 Standard for Outdoor Cooking Gas Appliances, Section 1.7 Enclosures For Self Contained LP-Gas Supply Systems)

This grill requires that a 120 volt, 60 hertz, 15 amp GFI certified outlet be installed by a qualified electrician.

CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS

Minimum clearance from the sides and back of the grill to adjacent combustible construction below the counter top surface is 12” from the sides and 6 1/4” from the back of the hood.

Minimum clearance from sides and back of grill to adjacent combustible construction extending above the counter top surface is 12” from the sides and 6 1/4” from the back.

Do not use this appliance under unprotected overhead combustible surfaces.

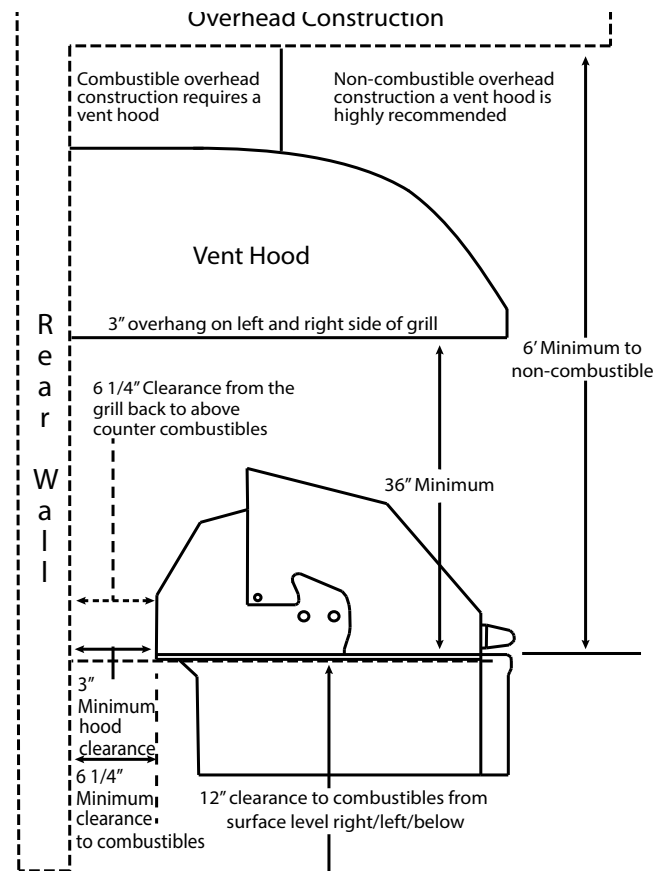
A minimum of 6” of clearance is needed on the left side of the grill above the counter top for the motor and skewer.

If the grill is to be placed into a combustible enclosure, an approved insulated jacket is necessary and is available only from your Viking Range, LLC dealer. Insulated jackets have been designed and tested specifically for your grill.

REAR HOOD CLEARANCE

A 3 inch clearance is required behind the grill to allow the front hood to open.

The grill exhausts combustion products and cooking greases to the back. Never locate the grill where this exhaust will be difficult to clean.



OVERHEAD PROTECTION AND EXHAUST REMOVAL

If installed under any combustible construction the cooking area over the grill must be covered with an exhaust hood. The hood must provide 3 - 6" of overhang on all exposed sides. The exhaust hood shall provide no less than 1,200 CFM for proper exhaust ventilation. The hood must be approved for outdoor installation and provided with a dedicated GFCI protected branch circuit.

Specifications & Installation

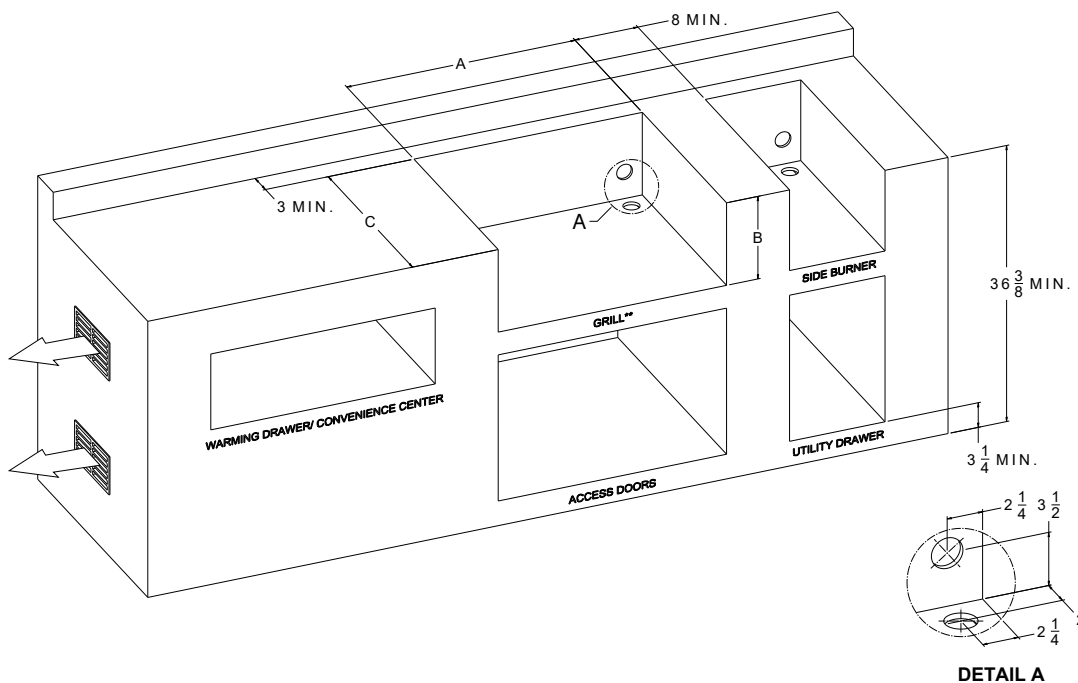
The guides, measurements and dimensions detailed below are designated to assist you with planning your outdoor kitchen.

NOTE: Due to continuing product innovation, specifications are subject to change without notice.

IMPORTANT: Please reference the Care & Use / Installation manual for details on gas plumbing requirements, electrical specifications and the proper installation of your outdoor kitchen equipment. This manual can be downloaded from our website at www.vikingrange.com.

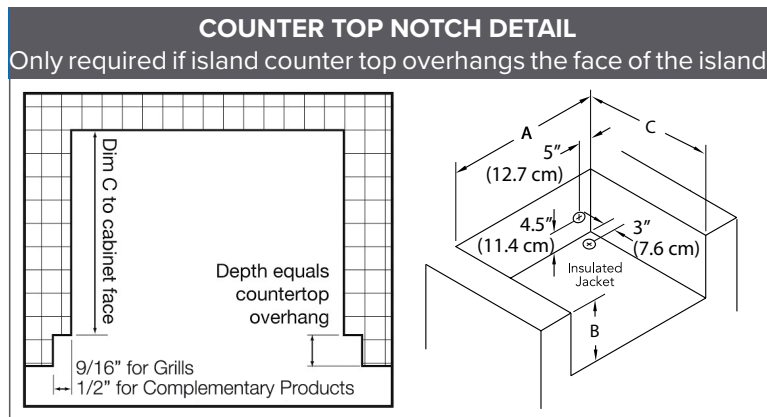
GRILLS				WITH INSULATED JACKET INSTALLED			
MODEL	A	B	C	MODEL	A	B	C
VQGI5301	29.00	10.88	24.50	VIJ5301	36.00	11.63	26.50
VQGI5361	35.00	10.13	22.00	VIJ5361	42.00	11.63	24.00
VQGI5421	41.00	10.88	24.50	VIJ5421	48.00	11.63	26.50
VQGI5541	53.00	10.88	24.50	VIJ5541	60.00	11.63	26.50

Installation into a combustible enclosure requires an insulated jacket accessory. Not installing an insulated jacket could result in a fire, injury or property damage. Insulated jackets may be ordered at parts@middlebyresidential.com or phone 888-845-4641 press 1. Please have grill model and serial available when ordering.



For an enclosure having four sides, a top and a bottom:

- At least two ventilation openings shall be provided in the side walls of the enclosure, located within 5 in (127 mm) of the top of the enclosure, equally sized, placed on two adjacent sides, and unobstructed. The opening(s) shall have a total free area of not less than 10 square inches for each 20lb cylinder tank stored.
- Ventilation opening(s) shall be provided at floor level of the enclosure and shall have a total free area of not less than 10 square inches for each 20lb cylinder tank. If ventilation openings at floor level are in a side wall, there shall be at least two openings. The bottom of the openings shall be 1 in (25.4 mm) or less from the floor level and the upper edge no more than 5 in (127 mm) above the floor level. The openings shall be equally sized, placed on two adjacent sides and unobstructed.
- Every opening shall have minimum dimensions so as to permit the entrance of a 1/8 in (3.2 mm) diameter rod.



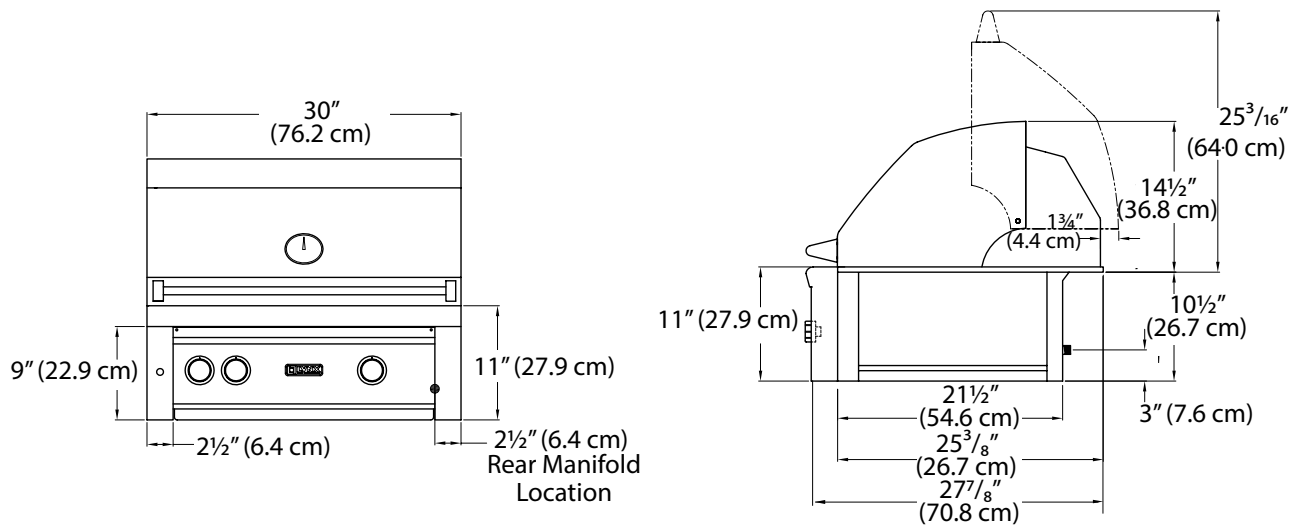
MODEL-SPECIFIC BTU OUTPUTS

MODEL	H BURNER (Btu)	ROTISSERIE (Btu)	PROSEAR™ (Btu)	TOTAL INPUT
VQGI5301/VQGFS5301 (N/L)SS	1 @ 25,000	1 @ 14,000	1 @ 21,000	60,000 Btu/Hr
VQGI5361/ VQGFS5361 (N/L)SS	2 @ 25,000	1 @ 14,000	1 @ 21,000	85,000 Btu/Hr
VQGI5421/ VQGFS5421 (N/L)SS	2 @ 25,000	1 @ 16,000	1 @ 21,000	87,000 Btu/Hr
VQGI5541/ VQGFS5541 (N/L)SS	3 @ 25,000	2 @ 14,000	1 @ 21,000	124,000 Btu/Hr

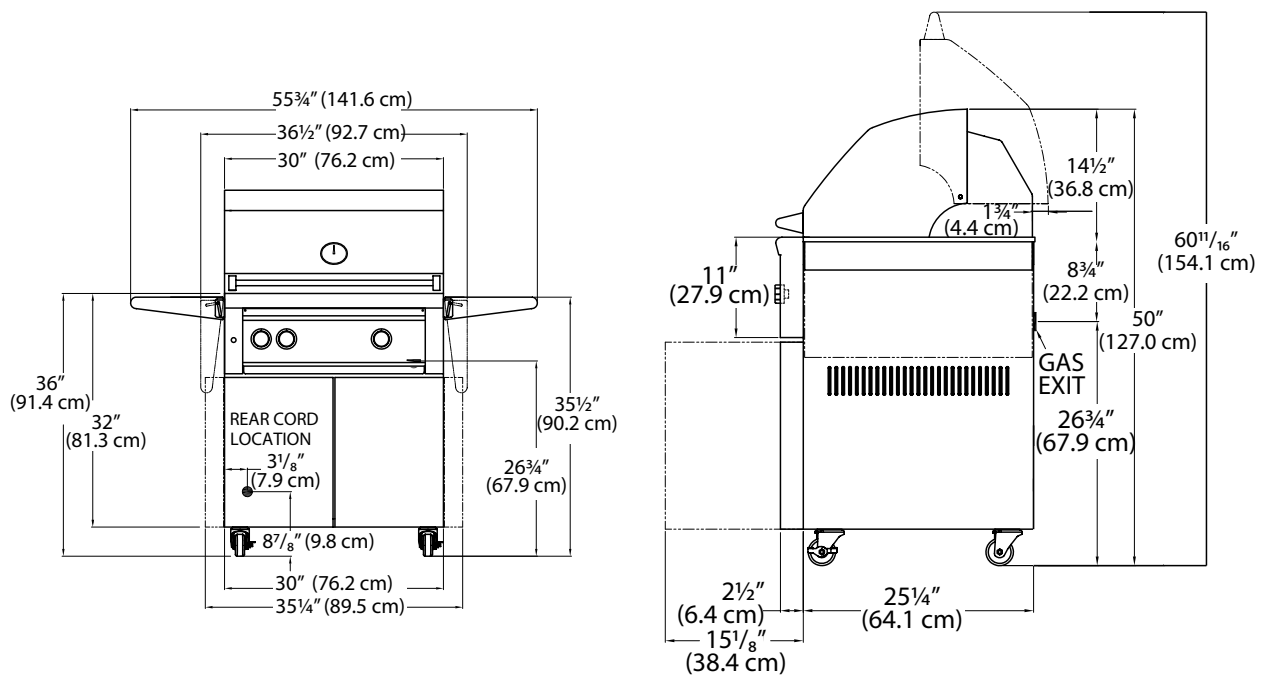
1/2' minimum ID pipe to be installed after shutoff valve. Plumber should calculate pipe size prior to the shutoff valve for the total BTU input model grill to be installed.

Dimensions

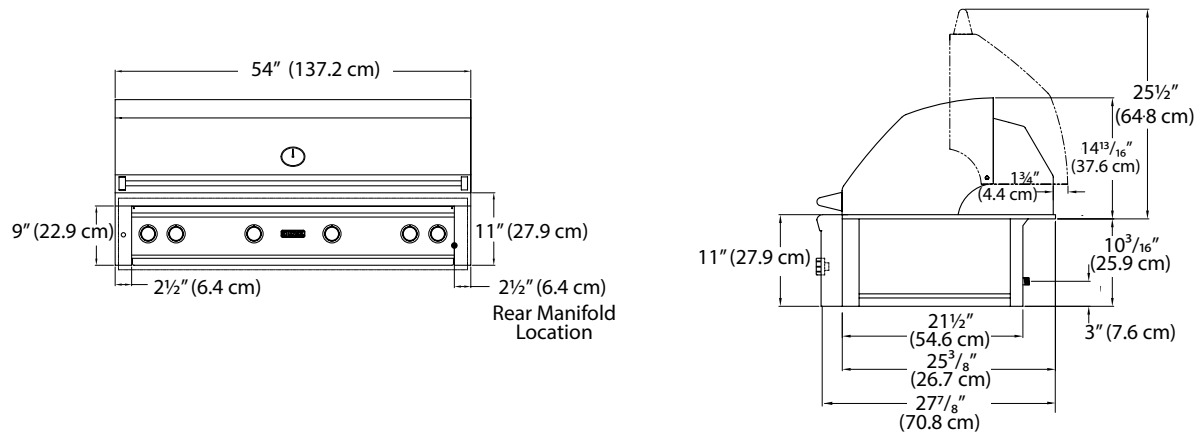
VQGI5301



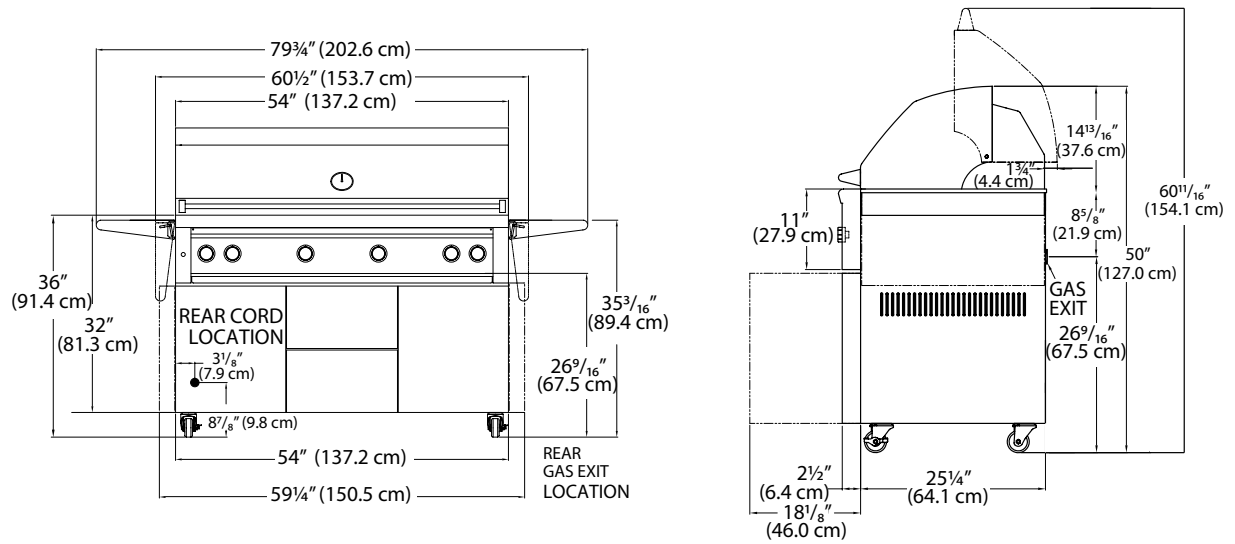
VQGFS5301



VQGI5541



VQGFS5541



Unpacking & Assembly

The grill arrives nearly ready to use and requires only minor assembly.

By carefully following the uncrating and unpacking steps, you will improve your first experience with the grill.

Shipping weight on smaller units is app. 300 pounds and larger units may weigh over 500 pounds.

! WARNING

EXCESSIVE WEIGHT HAZARD!

Use two or more people to move or install this unit. Failure to follow this instruction can result in back or other personal injuries.

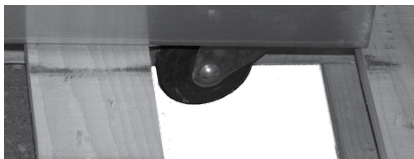
CRATE & CARTON

- **IMPORTANT!** Do not remove staples around the top of the carton. These staples hold a wooden pallet in place inside the carton that protects the unit from damage. Removing these staples may cause the pallet to fall on the top of grill.

How to Remove the Carton

- Cut the main strap holding the grill to the pallet.
- Remove the staples at the bottom of the carton.
- Lift off the carton.
- With assistance, remove the grill from the pallet and place into desired location.

The wheels sit down in the gaps of the shipping crate so that the grill can sit safely and solidly on the crate during shipping. The grill cannot be slid directly off of the pallet.



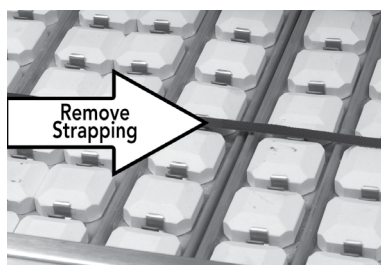
One way to safely move the grill off of the pallet is by lifting one end of the grill high enough to place a ramp under the wheel and then lift the other end while rolling the grill off of the pallet.



INTERIOR PACKING

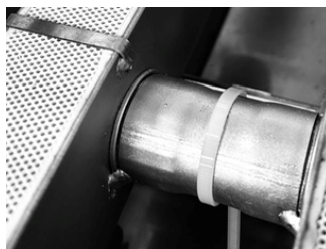
Viking Range, LLC uses sturdy tie-down cables and straps to ensure your grill arrives at your home in the same condition that it left our factory. **BE SURE YOU HAVE REMOVED ALL TIE DOWNS BEFORE USING YOUR GRILL.**

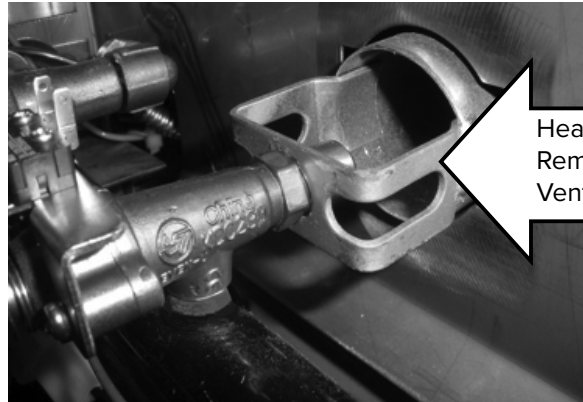
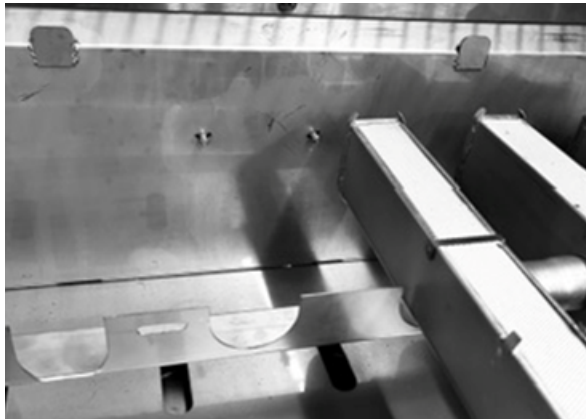
- Remove the white accessory box and wood packing, the grill racks, and remove any loose items from the firebox.
- Carefully cut the cable ties securing the warming rack and rotisserie spit (if equipped).
- Cut the strapping that secures the briquette trays and carefully lift them out, front first.



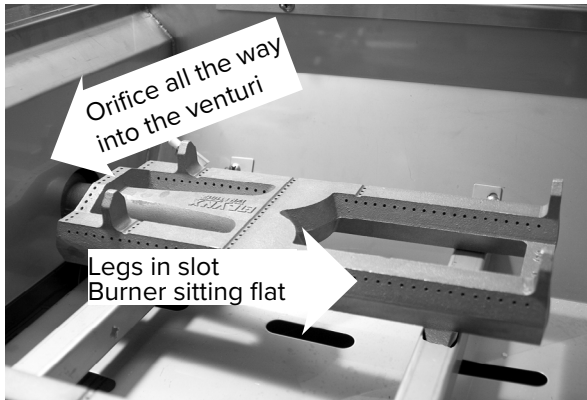
Make sure you remember to remove the tie-downs on the burners.

- On ProSear™ models, cut and remove ties from the burner partition on the left side of the ProSear™ burner.
- Ensure that all burners are properly seated on the burner valve orifice and sitting level with the legs in the frame slots and no side-to-side movement.



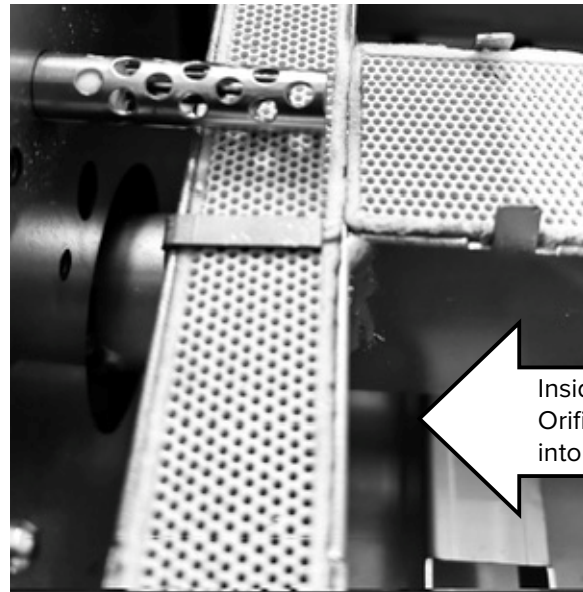


Heat Shield
Removed, Orifice/
Venturi Position

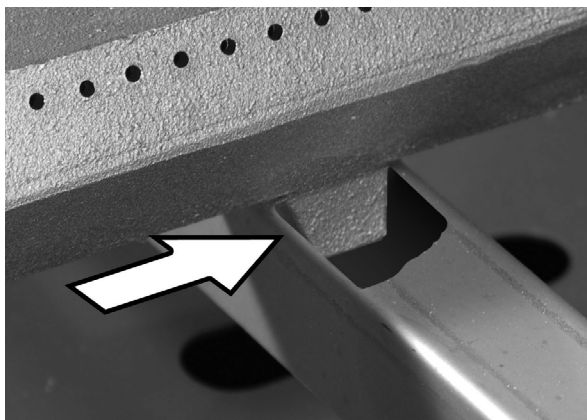


Orifice all the way
into the venturi

Legs in slot
Burner sitting flat



Inside View,
Orifice all the way
into venturi

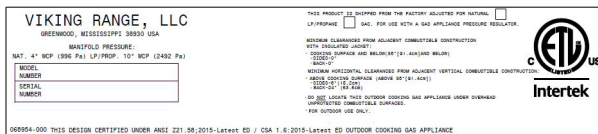


Gas Connections

⚠ WARNING

NEVER CONNECT A GAS LINE DIRECTLY TO THE GRILL. A PRESSURE REGULATOR MUST BE INSTALLED ON ALL GAS EQUIPMENT. ALL LOCAL CODES REQUIRE THAT THE PRESSURE REGULATOR SUPPLIED WITH YOUR GRILL IS USED. REMOVING OR FAILING TO INSTALL THE PRESSURE REGULATOR CAN RESULT IN FIRE AND SERIOUS PERSONAL INJURY AND WILL VOID THE WARRANTY.

The grill is factory set to use either propane (LP) or natural gas (NAT). It is critical that the gas you use matches that which the grill was set up for. You can verify that by checking the rating plate.



The Rating plate lists serial numbers, model numbers and gas type. This one is underneath the drip tray.

The rating plate is located in one or more of the following places:

- Attached to the underside of the drip tray
- On the heat shield behind the front panel

Ensure that the gas supplied meets with the minimum pressure requirements. Do not operate the grill on any gas other than that for which the grill has been set.

Fuel	WC Max Inlet	WC Min Under Full Load
Nat Gas	7 in	4 in
LP	14 in	11 in

Water Column Requirements

Both the regulator and the manifold orifices have been tuned for the type of gas specified on the rating plate.

Converting to a different type of gas requires a conversion kit, available from your dealer and must be installed by a qualified technician.

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, in Canada. Canadian installations must conform to CGA-B149.1/.2 natural gas/propane installation code. (Canada)

Natural Gas

Viking Range, LLC recommends that only qualified professionals perform the required plumbing on this product.

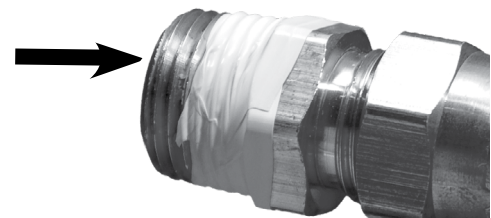
To ensure satisfactory performance, the gas supply line must be sized to accommodate the total BTU requirements of all the gas-fired equipment that will be connected to that line.

1/2" minimum ID pipe should be installed after the shutoff valve. The plumber should calculate the pipe size prior to the shutoff valve for the total BTU input model grill to be installed. See INDEX: "MODEL-SPECIFIC BTU OUTPUTS".

- A gas shut-off valve must be installed in an easily accessible location by a qualified plumber.
- Keep threading compound off of the first two pipe threads to avoid having any small pieces of compound break loose and clog a burner valve or orifice. Do not use threading compound on any flare fittings.

For built-in installations, it is recommended that any flexible pipe used be kept as short as possible. (See INDEX: "Gas Connections" for typical permanent hook up.)

Keep last two threads clean

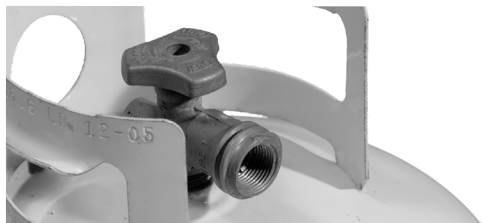


For freestanding units using natural gas, using a metal flex hose is recommended.

This is available at your local hardware store or from your dealer.

Lp Gas

Grills set up for LP gas come equipped with an LP hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. LP cylinder. (Type 1). All fittings necessary to attach the assembly to the grill are included.

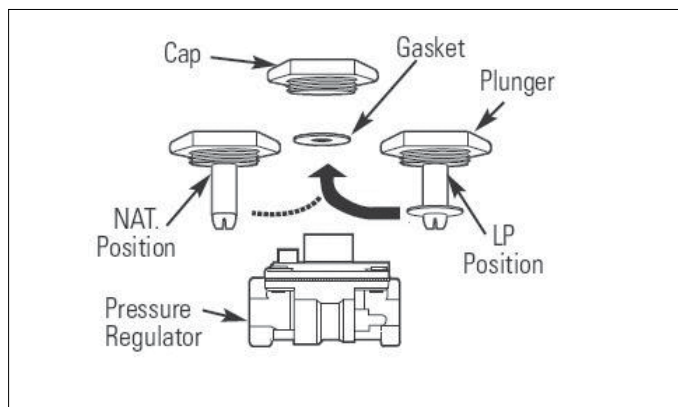


LP cylinder with type 1 valve connection

Permanently plumbed LP connections, such as those in line with a bulk cylinder, require a 4/11 regulator.

When using the 4/11 regulator you must ensure that it is set for the proper fuel type. This is done by removing the regulator cap and gasket and looking at the bottom of the plunger to see what fuel type is visible. This is the regulator fuel setting. NAT is for natural gas and LP is for propane gas. The LP setting can be further identified by the large diameter disk on the bottom of the plunger. To change from one gas to the other simply push the plunger to the side to snap it out of the cap, turn the plunger so it reads the desired gas type on the bottom, and push the plunger until it snaps back into place in the cap then replace the cap into the regulator.

Never connect an unregulated gas line to the grill.



⚠ WARNING

Do not change the regulator/hose assembly or use any other assembly than the one supplied with your grill.

Do not attempt to use a 5LP-A equipped regulator/hose assembly with a standard 510 POL cylinder/valve assembly.

Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.

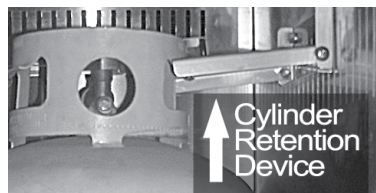
Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

LP Cylinder Requirements

The LP cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) and designed for use with a Type 1 system only.

Cylinders of free standing grills must be secured using the provided cylinder retention system to avoid accidental movement.



When exchanging your cylinder for a refill, exchange only for a Type 1 20lb cylinder with an over-fill protection device.

Never use a cylinder with a damaged valve.

A dented or rusty LP cylinder may be hazardous and should be avoided. If in doubt, have it checked by your LP supplier.

Always check for leaks after every LP cylinder change. (See: "Leak Test" for further details.)

Always shut off the LP-gas supply at the cylinder when the grill is not in use.

Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children. If your grill is stored indoors, the LP cylinder must be stored outside.

LP Connections

Make sure the LP cylinder valve is fully closed. It is possible for the valve to be open without releasing gas but, as soon as you start connecting the regulator, gas will leak from the connection.

Insert the regulator inlet into the cylinder valve and turn the black coupler clockwise until the coupler is hand tight. Do not over-tighten this connection.

To disconnect the coupler, first make sure the main cylinder valve is turned off. Grasp the coupler and turn counter clockwise. The inlet will then disengage.

Always leak-test the connection after refilling or exchanging LP cylinders. (See “Leak Test” for further details.)

GAS LINE PURGING

You should purge the gas line of air before attempting to light the grill.

- Make sure all grill controls are in the “OFF” position.
- Slowly turn on the main gas supply.
- Push in the rotisserie knob and confirm that the igniter is glowing. It is furthest from the fuel source and will completely purge the lines. It will take several seconds for the burner to light.
- Hold the knob ON for about 20 seconds to allow the air in the system to purge and the burner to light
- Wait at least 5 minutes after shutting off the control before attempting to light the burners.

NG AND BULK LP BUILT-IN INSTALLATION

- Shut off the gas supply at the main valve.
- If connecting to a bulk propane tank, disconnect the brass elbow, hose and regulator from the grill.
- Remove all fittings from the grill manifold.
- Connect the gas supply to the grill as shown in the diagram on this page.
- Turn the gas supply on and leak test all connections. (See “Leak Test” for further details.)

Never run flex hose behind the firebox. Run the hose at an angle, straight down or out of the back

Gas Conversion Kits

Gas conversion kits are available from Viking Range to allow the grill to operate on either Natural gas or LPG. These kits should be installed by a qualified technician.

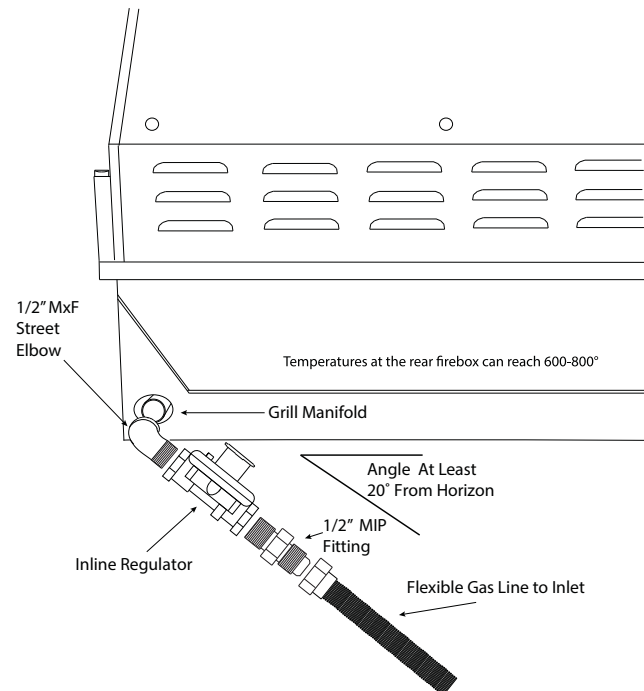
The kits come with complete installation instructions. These instructions should be read completely and fully understood before installing the conversion kit.



LP Conversion Kit

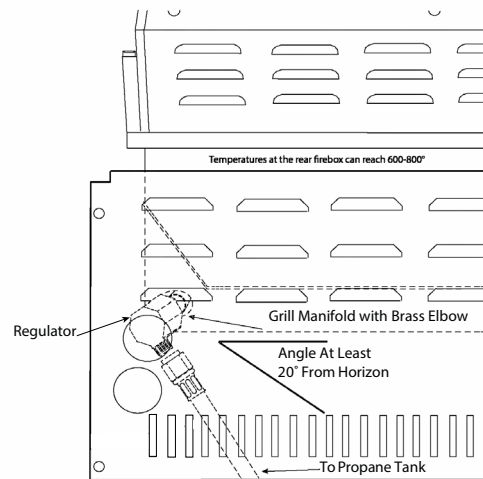


NG Conversion Kit



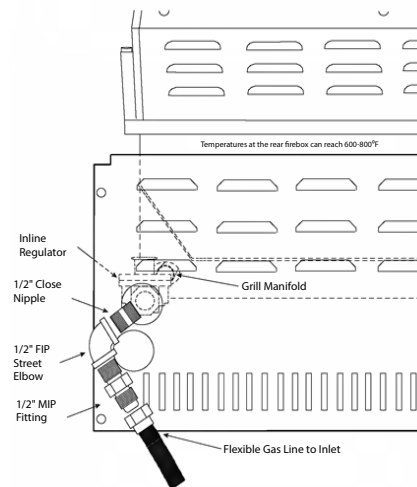
NG AND BULK PROPANE CART INSTALLATION

- Shut off the gas supply at the main valve.
- Disconnect all plumbing (if already attached) from the grill and the gas supply valve.
- Remove all the fittings from the grill manifold.
- Connect the gas supply to the grill as shown in the diagrams on this page for your gas type.
- Turn the gas supply on and leak test all connections. (See INDEX: "Leak Test" for further details.)

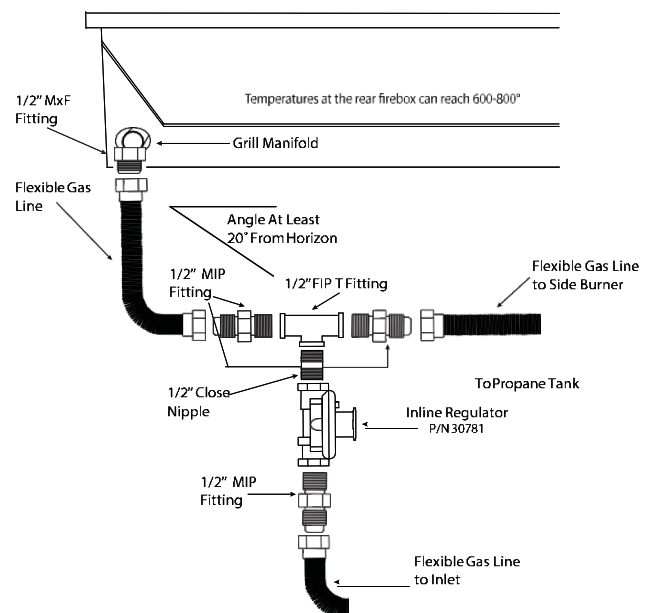
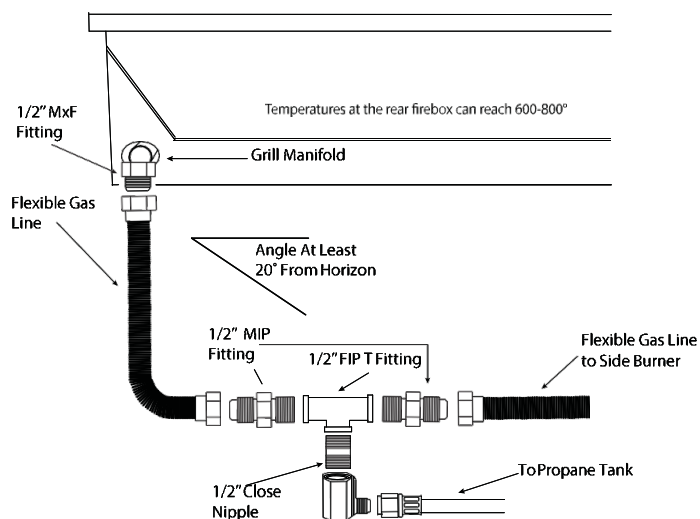


LP BOTTLE CART INSTALLATION

- Shut off the gas supply at the main valve.
- Connect the gas supply to the grill as shown in the diagram on this page for your gas type.
- Turn the gas supply on and leak test all connections. (See INDEX: "Leak Test" for further details.)



Side Burner Installation



Electrical Connections

WARNING

ELECTRICAL GROUNDING

- Product installation must meet local electric codes or, in the absence of local codes, the latest edition of the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 or the Canadian Electrical Code CGA 1.6b2005.
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
- **IMPORTANT:** When connecting your rotisserie motor, first connect the motor to the grill and then plug the grill into the outlet.
- This grill is equipped with a three prong (grounding) electric plug for your protection against shock hazard and must be plugged directly into a properly grounded three prong outlet. Never cut or remove the grounding prong from this plug.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a “W-A” marking.
- To protect against electric shock, do not immerse any part of the power cord, an extension cord or any plugs in water or other liquid.
- Unplug the product from the outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
- Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.

Connection To AC

Installation requires an outdoor 120VAC 15A GFI (Ground Fault Interrupter) electrical outlet adjacent to the grill.

The GFI outlet features an internal breaker that reduces shock hazard. This type of outlet should be installed by a qualified electrician either inside the island enclosure for built-in units, or near the location where a free-standing unit will be used.

For built-in grills, the supplied 12VDC should be installed below the grill within the cabinet enclosure. Select a location where the transformer is protected against water, heat and physical damage.

When installing the transformer to the grill be careful to prevent the wiring and transformer from contacting any hot surfaces behind or below the grill. It is recommended that the transformer be located below the grill in a readily accessible location. Be sure to provide adequate access to facilitate service if the transformer or connections should need future maintenance.

If the electrical system fails to operate, a connection may have come loose in shipping or the GFI may have tripped, requiring a reset. See the Troubleshooting section for more details.

Final Checks

Leak Testing

⚠ WARNING

To prevent fire or explosion hazard, DO NOT smoke or allow any potential source of ignition (sparks, electrical arcing, etc) in the area while performing a leak test. Leak tests should be conducted outdoors only. Never conduct a leak test using fire or flame.

LEAK TEST PROCEDURE:

- Create a soapy solution of 1 part soap and 3 parts water.
- Confirm that all control knobs are in the off position.
- Turn on the fuel supply. For natural gas, turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.
- For L.P., turn the cylinder valve knob counter clockwise one full rotation.
- Apply the soap solution generously by paint brush or squirt bottle on all connections and fittings.
- If bubbles appear to “grow” on any of the connections, you have a gas leak. IMMEDIATELY turn off the gas supply.

FIXING A GAS LEAK:

- Shut off the gas supply
- Turn all grill controls to the “ON” position to purge the grill of any gas build-up, then turn the controls back “OFF”.
- Wash off the soapy solution with cold water and dry.
- Tighten the loose joint, or replace the faulty part with manufacturer-recommended replacement parts.
- DO NOT attempt to repair the L.P. cylinder valve if it is damaged. The only way to safely resolve a damaged cylinder is to REPLACE IT.
- Repeat the leak test to ensure that no leaks are present.

Low Heat Burner Adjustment

FOR MAIN BRASS BURNERS AND SIDE BURNERS ONLY!

DO NOT ADJUST THE ROTISSERIE BURNER.

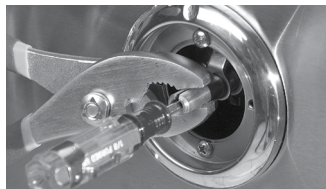
The main brass burners and side burners on your grill feature an adjustable low setting.

Fluctuations in gas pressure, gas conversion and even in the quality of the gas itself may affect burner performance at the “LOW” setting. It could be either too high or too low.

TO ADJUST THE BURNER TO A LOW SETTING:

- Make sure the grill is cool.
- Remove the racks so you can see the flames while adjusting the burners.
- Light the burner and allow it to preheat on high for 3 minutes.
- Turn the burner to “LOW”.
- Pull off the control knob.
- While holding the valve shaft with pliers as shown insert a small flat screwdriver into the center shaft and adjust the flame’s low setting.

Clockwise will lower the flame setting, counterclockwise will raise it.



The proper setting is where the flame is stable at its lowest setting. A slight flutter will be present in the crossover portion of the front of the burner before the burner itself becomes weak.

The factory setting for propane gas is ½ to ¾ turn from the very bottom of the adjustment. The setting for natural gas is 1-½ to 1-¾ from the bottom. After the low settings are proper, turn all burners to high for visual inspection.

Please note the low flame adjustment is not available for the rotisserie valve.

BRASS BURNER FLAME/AIR SHUTTER ADJUSTMENT

The amount of air that enters a burner is controlled by the air shutter.

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment. However, fluctuations in gas pressure, gas conversion and even in the quality of the gas itself may make it necessary to adjust the burner.

The flames of the main brass burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with slight yellow tips. The bright-blue core should be about 3/8 inch high with a total flame height of about 1 1/2 inches.



The flames should burn quietly (no "torch" sounds) and they should not "lift" up from the burner.

If your flames do not match those indicated in the photo, ensure that the air shutter and burner ports are free and clear of dirt, debris, or spider webs. If clear, then adjust the air shutter.

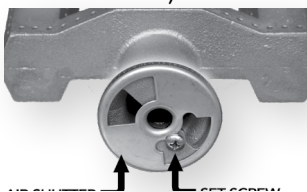
It is locked in place by a screw which must be loosened before adjusting. Once adjusted retighten the screw.

To Adjust:

! DANGER

BE EXTREMELY CAREFUL AROUND HOT BURNERS AND OTHER GRILL PARTS.

- Remove the racks and briquette trays.
- Lift out the burner, loosen the set screw and then put the burner back in place and light it.
- If the flame is excessively yellow, indicating insufficient air, CAREFULLY turn the air shutter counterclockwise to allow more air to the burner.
- If the flame is noisy (sounds like a torch) and tends to lift away from the burner, indicating too much air, turn the air shutter clockwise.
- After the burner cools down, remove it, tighten the air shutter set screw and reinstall the burner, briquette trays and grill racks.



NOTE: The ProSear™ does not have an air shutter.

- The appearance of the ProSear™ burner should be visually checked. The ceramic tiles should be uniformly red to orange in appearance. There should be no lifting, fluttering or lazy blue flames. Some food particles will show as yellow flames but should burn off.



ONE LAST THING

Finally, before leaving, check all the burners for proper operation. Make sure the control knobs turn freely and completely through their full range.

IMPORTANT:

Make sure the owner knows where the main gas supply shut off valve is located.

Finally, for safety and for proper use & care, you must leave this manual with the owner. Make sure you advise them to keep it for future reference.

For technical assistance call:

Preferred Customer Service
888-845-4641

Checklist Before Each Use (For Your Safety)

- Do you smell gas? If yes, shut off everything and call the gas company or a qualified plumber to check for leaks, if not please continue.
- Are you prepared to stay with the grill during the entire cooking process? If not, gather what you need before starting the lighting process. If yes, please continue.
- Is your cooking area free and clear of any combustibles, besides your food, that might ignite? If not, clear the area before starting the lighting process, If yes, please continue.
- Do all control knobs turn freely? If not, call for service, if yes, please continue.
- If you are using a portable propane cylinder, is it connected and leak tested? If not, check the connection before continuing. If yes, please continue.
- Do you know where your grill's main gas supply shut off valve is located? If not, locate it before continuing. If yes, please continue.
- Are all burners properly seated in the grill with mounting legs in slots? If not, seat the burners properly before continuing. If yes, please continue.
- Is the wind blowing just lightly and not blowing on the back of the grill? If not, wait until the wind subsides or turn your free standing grill so the wind goes into the front of the grill. If yes, please continue with the lighting process.

A Message To Our Customers

You've just joined a discriminating collection of amateur and professional chefs that take outdoor cooking to a new level.

Your grill has been designed and built with meticulous attention to detail and it offers some unique and powerful features. You can achieve maximum performance and enjoyment of these features only by carefully reading this manual ... before your first cook-out.

This manual includes important safety tips and great hints for better grilling. You'll want to keep it handy for easy reference.

Also, we enjoy hearing from our customers. We like to hear about your successes but also about any difficulties you are having. Please feel free to contact us with any questions or problems, or just to share a new recipe. Please include the model number of your grill in your correspondence.

With the proper use and care this product will provide years of trouble-free service.

Should your grill change ownership, please make sure that the new owner receives this manual.

Thanks again for your purchase. Enjoy!



Important Safety Precautions

Please Review These Important Safety Precautions Before You Use Your Grill.

1. NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.
2. Ensure all tie-down wires have been removed from the burners.
3. Always use caution when operating the grill in a windy area. (See INDEX: "Grilling in Windy Conditions" for further details.)
4. Avoid wearing loose-fitting garments or long sleeves while grilling. They could ignite.
5. Never touch the grill racks, hood or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while grilling.
6. Use an insulated glove or mitt when opening and operating the grill. Always open the grill lid slowly to allow heat and smoke to escape before fully opening.
7. The grill hood must be fully opened while lighting the grill. Releasing fuel into a closed grill before lighting will not make it light sooner or more efficiently. It will only risk explosion and personal injury or death. Never lean over a hot grill surface or look directly into the grill when attempting to light.
8. Do not heat unopened food containers as pressure build-up will cause the container to explode.
9. Do not use aluminum foil to line grill racks or drip pans. This will alter the airflow or trap excessive heat in the control area and can melt control knobs and ignition modules. Such damage is specifically excluded from your warranty.
10. Never use charcoal or any other solid fuel in the grill.
11. Cooking excessively fatty meats and oils will cause flare ups. Internal fires or damage caused by them or by the grill being left unattended while cooking are not covered under the terms and conditions of our warranty.
12. Never grill without the drip pan in place. Always ensure the drip pan is pushed all the way to the back of the grill. Hot grease can leak downward and produce a fire or explosion.
13. Grease is extremely flammable. Let hot grease cool down before attempting to handle or dispose of it. The drip tray should be cleaned of grease on a regular basis.
14. Do not use the grill unless a leak check has been performed on all gas connections. (See INDEX: "Leak Test Procedure" for further details.)
15. Never operate the grill while under the influence of alcohol or drugs.
16. Do not lean on side shelves and never place a load weighing more than 25 pounds on a side shelf.
17. If any burner does not light or goes out during operation, turn off all gas control knobs, open the hood and wait five (5) minutes before attempting to re-light.
18. Portable L.P. cylinders: Always shut off the main valve on the L.P. cylinder after each use.
19. Spiders and insects like to nest in the burners, venturis, valves and orifices of a grill, disrupting the gas flow. This very dangerous condition can cause a fire behind the control panel, damaging the grill and risking personal injury. If your grill has been unused for a long time, inspect and clean the burners, venturis, valves and orifices. (See INDEX: "Cleaning the Brass Burner" for further details.)

Grilling In Windy Conditions

Outdoor grills create more heat than interior kitchen ranges. That's how they sear and grill steaks and other foods.

These high-performance burners require a constant, steady supply of fresh air to mix with the fuel. Your grill pulls air in through the front and vents hot gases out through the rear.



Air enters through the front of the grill.

Using your grill in windy conditions may disrupt the front-to-back air flow. If, while grilling with all burners on high and the hood closed, you notice that the temperature gauge fails to rise ... be careful. If wind has kept hot gases from exiting the rear of the grill, the control panel and knobs may have become extremely hot.



Wind hitting the back of the grill can disrupt proper exhaust.

But there are a few things you can do to further **prevent the possibility of improper heat buildup**:

- On breezy days, be careful not to leave the front hood down for more than 15 minutes when the burners are on high. (Never leave the grill unattended when in operation)
- If you suspect the grill is overheating, using an oven mitt, open the front hood. Then adjust the burner control knob to a lower setting.
- Install your grill with a wind break behind it.
- Orient the grill so prevailing winds are not blowing into the rear of the grill.

Please Note: Any damage caused from use in windy conditions, such as melted knobs or igniter wires, or control panel discoloration from heat buildup, is excluded from warranty coverage.

Using Your Grill

Grilling requires high heat for searing and low, controlled heat for slow cooking.

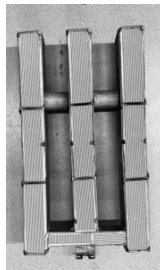
Thinner cuts of food are often cooked at a “HI” heat setting with the lid open.

On the other hand, large, thick pieces of meat or poultry are often first seared at the high setting and then grilled at a lower setting ... sometimes with the lid closed ... achieving the best results in the middle of the food without burning the outside.



Main Brass Burner

This heavy-duty, durable brass burner is the standard main burner found under the briquette trays.



ProSear™ Burner

This advanced infrared burner provides high-intensity infrared heat for searing foods and sealing in flavor.

ProSear is a trademark of Viking Range LLC



Rotisserie Burner

This infrared burner spans the back of the cooking surface and provides consistent heat for slow rotisserie cooking.

Some foods are cooked using direct heat and some using indirect heat.

Your grill features a variety of professional-level burners and tools for meeting the wide variety of cooking challenges. We will reveal how these features work for you. So please read and enjoy!

Depending on the model you chose, your grill may be equipped with up to three different burner types. The operation of each type varies, so it is important to understand all three.

Pre-Grill Checklist

BEFORE YOUR FIRST USE

There are a few must-check safety precautions to consider before you use your grill. Please be sure that:

- All packing materials and tie-downs have been removed from the burners. (See INDEX: “Unpacking & Assembly” for further details.)
- You have fuel connected. (See INDEX: “Gas Requirements” for further details.)
- You have electric connected. (See INDEX: “Electric Requirements” for further details.)
- A qualified plumber has performed a leak test on all the fittings that supply fuel to your grill.
- If your grill does not light in 4 to 5 seconds you may need to purge the line. (See INDEX: “Purging the Gas Line”

AT EACH NEW SEASON

At the start of each new grilling season you should remove the grilling racks and check the burners, venturis, orifices and valves for obstructions.

Spiders and insects often nest in these areas of the grill and can disrupt air flow, causing damage to the grill and personal injury.

Also, check all hoses and fittings for damage, abrasion, wear and tear.

BEFORE EACH USE

Before any use, always make sure that:

- you do not smell gas before you light the grill. If you do smell gas, shut everything off and have a qualified plumber check for leaks.
- the cooking area is free and clear of any combustibles, besides your food, that might ignite.
- the control knobs turn freely.
- if you are using a portable propane cylinder, it is securely connected and leak tested. (See “Cylinder Retention Instructions” for details.)
- you know where the main gas supply shut-off is located.
- the burners are seated properly in the grill. The main burners must sit level and firmly on the burner mounting support frame. (See “Unpacking & Assembly” for further details.)
- wind is not blowing too strongly or blowing on the back of grill.

Lighting Your Grill

⚠ WARNING

1. Never attempt to light a burner if you smell gas.
2. Always keep the lid open (side-burner lids must be completely removed) when lighting your grill.
3. Releasing fuel into a closed grill before lighting will increase the risk of explosion, property damage, personal injury or death.
4. Keep your face and body as far from the grill as possible when lighting. Any time a burner doesn't light within 5 seconds, turn off the control, wait 5 minutes for gas to dissipate, and repeat the lighting procedure.
5. YOU NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

ELECTRIC IGNITION

Before proceeding, make sure you have completed the “Before Each Use” checklist.

NOTE: Only light one burner at a time

Follow these steps to light any of the burners on your grill:

First, make sure all burner control knobs are set to OFF.



For the Rotisserie Burner:

The rotisserie burner features a thermocouple sensor with a safety valve that automatically shuts off the flow of gas if the burner goes out. (See “Windy Conditions” for tips on how to prevent burner blow out)

To light the rotisserie burner, push and hold the control knob in for 2 seconds and then turn the knob to the “LITE” position.

After ignition **CONTINUE HOLDING THE CONTROL KNOB IN** for 30 to 60 seconds. During this time the thermocouple will heat up and the safety valve will remain open.

If you release the control knob before the thermocouple has heated up, the safety valve will shut off the flow of gas to the rotisserie burner and you will have to re-light the burner.

For the Main Brass Burner or ProSear™ Burner:

Push and hold the control knob in for 5-7 seconds, allowing the igniter to heat up. Then rotate the knob to “LITE”. After ignition, set the knob to the desired heat setting.

! WARNING

COLD WEATHER WARNING: PROPANE

Extremely cold temperatures may cause your ProSear™ burners to light inside the burners instead of outside. Once lit, if you hear a ‘whooshing’ sound, immediately turn the burner knobs off to extinguish the flame and then immediately re-light the burners.

MANUAL LIGHTING

If a burner doesn’t light after several attempts, it can be match lit using the lighting rod stored in the drip tray.

Match-lighting your grill is done in one of three ways, depending upon which burners are being lit.

First, make sure you’ve returned all of the control knobs to the OFF position and have allowed 5 minutes for any accumulated gas to dissipate before attempting to match light a burner.

Manual Lighting Tube

Your grill features individual manual lighting tubes for all main burners except for the right-most main burners.



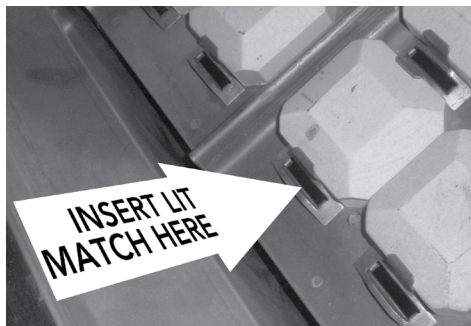
Using the lighting rod, place a lit match in front of the manual lighting tube for the burner you wish to light. (See photo)

Push and turn the corresponding burner control knob to “LITE”. If the burner doesn’t light within 5 seconds turn the knob off and wait 5 minutes before attempting to light it again. Once lit, gas will stop flowing through the manual lighting tube.

Right-Most Main Burner

The right-most main burner does not feature a manual lighting tube.

To match-light this burner, use the lighting rod to insert a lit match through the cooking grate into the front slot of the briquette tray for that burner.



Push and turn the corresponding burner control knob to “LITE”. If the burner doesn’t light within 5 seconds turn the knob off and wait 5 minutes before attempting to light it again.

ProSear™ Burner

The ProSear™ burner does not feature a manual lighting tube.

To match-light this burner, use the lighting rod to insert a lit match through the cooking grate.

Push and turn the corresponding burner control knob to “LITE”. If the burner doesn’t light within 5 seconds turn the knob off and wait 5 minutes before attempting to light it again.



Basic Grilling

PRE-HEATING

Pre-heating your grill every time you use it is extremely important. Pre-heating allows the briquettes to properly heat up, providing more even and more consistent cooking results.

Pre-heat your grill by igniting all main burners, including the ProSear™ burner, and setting them to “HI”.

Then close the hood and allow the grill to heat for 10 to 15 minutes. Once you’ve reached your desired pre-heat temperature, turn off the burners that you won’t be using to cook your food.

WARNING

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED DURING THE PRE-HEAT CYCLE OR AT ANY TIME WHILE THE GRILL IS IN USE.

PRE-HEATING FOR MORE THAN 15 MINUTES MAY OVERHEAT THE GRILL, CAUSING DAMAGE TO THE GRILL.

TYPES OF COOKING

The main brass burners and the ProSear™ burner in your grill are capable of creating a range of heat intensities. By varying the heat output, the number of burners used and the position of the hood, you can create either direct or indirect heat or a combination of both and develop a wide variety of succulent recipes. There are two basic types of grilling in an outdoor grill... Direct Heat and Indirect Heat

Direct Heat

Direct heat cooking occurs when foods are placed directly over the heat source. This form of heat is known as “radiant” heat because the heat radiates directly from the source to the food.

Direct heat is a must when you want to sear the outside of your food to seal in flavor. ProSear™ Burners provide the heat necessary to sear foods and seal in flavor.

Indirect Heat

Indirect heat cooking occurs when the food is not close to the heat source. Heat reaches the food via air movement within the cooking area. This form of heat is known as “convection” heat.

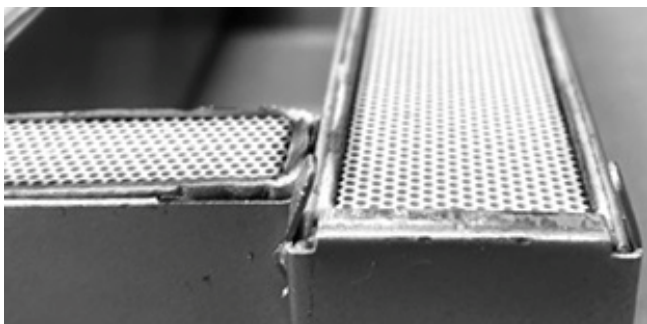
Indirect, or “convection” cooking is achieved by placing the food on one side of the grill and igniting burners on the other side. You leave the burner below the food “OFF”. You should keep the hood closed as much as possible during this type of cooking to maintain even heat around the food. You regulate the heat by adjusting the burner, using the hood thermometer to monitor the temperature.

Using The ProSear™ Burner



Professional restaurant chefs rely on a different type of heat ... infrared heat ... to create a higher searing temperature than what standard burners can achieve. Viking Range, LLC provides the ProSear™ infrared burner.

Infrared burners work by focusing the gas flame through a ceramic element filled with tiny holes.



These holes focus the flame on the surface of the element, creating an intense heat much higher than that of a standard brass burner. It allows you to sear your food more quickly while leaving the inside rare, if desired.

The ProSear™ burner, with its advanced components, requires particular attention to lighting, usage and cleaning guidelines. See “ProSear™” for further details.

Pre-Heating the ProSear™ Burner

Always preheat the entire grill before cooking to achieve consistent, successful results. (See “Preheating” for further details.)

If the grill is already hot from cooking you should still pre-heat the ProSear™ burner for 2-3 minutes, or until it glows red.

Never place food over a ProSear™ burner before it is fully pre-heated because food particles and grease dripping onto a cold ProSear™ burner can clog the tiny ports and damage the burner.

For the same reason you should minimize water spills on the ProSear™ burner and should not use water to control flare-ups. Take special care to minimize dropping any liquids on the ProSear™ burner while cleaning the cooking grids.

HOW TO SEAR

Searing locks in flavor and juices while allowing the food’s outer surface to absorb smoke and food-born aromas produced when drippings are vaporized by the burner.

The result is a restaurant-style finish ... crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

While the brass burners in your grill are capable of producing searing heat, the ProSear™ infrared burner is specifically designed for this purpose.

⚠ SAFETY PRECAUTIONS

Grill cooking grids are heavy duty. Dropping them on the ProSear™ Burner will damage the burner. Such damage is not covered by the product warranty and will cause a fire, burns or other personal injury.

PROSEAR™ CLEANING

It’s easy to keep your ProSear™ Burner operating at peak performance. Just run it on “HI” with the hood open for 15 minutes after each use to burn away any food particles or drippings.

Any ash accumulation on the burner can be removed with a light brush (like a paint brush) or vacuum ... BUT WAIT UNTIL THE BURNER IS COOL!

Using The Rotisserie Burner

Rotisserie cooking provides an even delivery of heat to your foods. It has no equal. The constant rotation not only cooks foods evenly, it also self bastes. As juices rise to the surface of the food, they naturally flow around it as it rotates. And, by moving the burner out from beneath the food, you avoid scorching flare-ups.



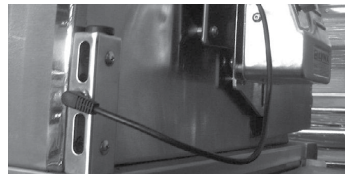
Your foods will be more evenly cooked, more tender and juicier when slow-roasted on a rotisserie.

The rotisserie system consists of four main parts, the motor, the skewer, the forks and the infrared burner.

The Motor

Install the motor by sliding it into one of the slots shown here. Use the top slot for small foods or fast cooking and the lower slot for large foods and slower cooking.

Plug the motor power cord into the motor and into the built-in power outlet on the rear left panel. Your grill must be plugged into an AC power supply for the rotisserie to work.



Rotisserie
Motor Mount

Place a basting pan in the grill to prevent food accumulations on the briquettes and burners. But **BE SURE YOU REMOVE IT** before using any of the other burners.

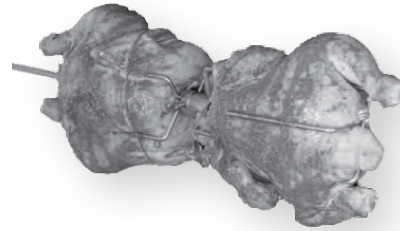
The location of the rotisserie burner makes it more susceptible to strong wind conditions (more so than the main grill burners).

For this reason it features a safety valve that automatically closes any time the rotisserie burner is not properly lit ... like if it were to extinguish in windy conditions. During windy conditions, it's best to keep the lid closed and to periodically check the burner.

When the rotisserie is not in use the rotisserie motor should be stored in a cool dry location.

The Skewer & Forks

The rotisserie can handle large food items up to 50 lbs. You should prepare any item and first mount it on the skewer.



Swing the warming rack up and out of the way. It will rest in place.



Then mount the skewer on the grill before lighting the rotisserie infrared burner. Lighting the burner first could result in burning your hands while trying to mount the skewer on the grill.

It's okay to remove the grill racks and even the briquette trays to make room for large foods on the skewer.

To load the skewer, slide one of the forks onto the skewer. Push the skewer through the center of the food, then slide the second fork onto the skewer. Center the food to be cooked on the skewer then push the forks firmly together. Tighten the thumb screws (use pliers if necessary). You should wrap any loose, dangling pieces of food (like wings) with butcher's string (never use nylon or plastic string).

With the food secured to the skewer slowly roll the skewer in the palms of your hands to check for balance. It should rotate smoothly. If you find it has a heavy side, adjust where the skewer pierces the meat. An unbalanced skewer will cause uneven rotation and uneven cooking. It's normal for the skewer to flex with large foods.

Slide the pointed end of the skewer into the motor and rest the other end on the rollers on the other side of the grill.

The notched portion of the skewer must rest on the rollers for proper operation.



Must rest
on rollers

The Rotisserie Burner



To light the rotisserie infrared burner, first mount the skewered food item on the grill then follow the rotisserie

lighting procedure. (See INDEX: “Rotisserie Burner, Lighting” for further details.)

Once lit, the rotisserie burner should reach cooking temperatures in about 1 minute. It will glow evenly across its surface in about 5 minutes.

NOTE: The grill thermometer should not be used for rotisserie cooking. It is not designed to read direct infrared heat.

If the burner will not stay lit when you release the control knob, re-light it and hold the control knob in for at least 60 seconds to allow the thermocouple to heat up.

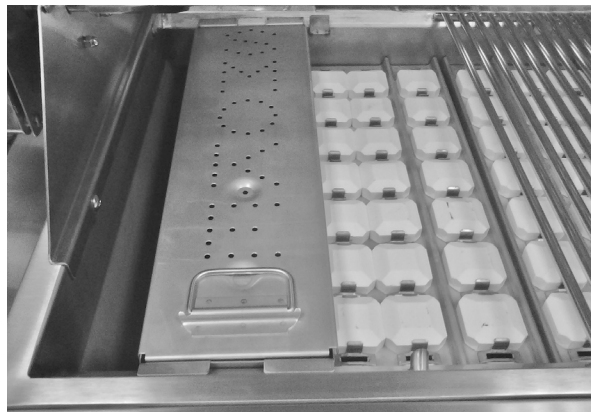
If, after holding the control knob in for at least 60 seconds, the burner still will not stay lit when releasing the control knob, call for service.

(See “Obtaining service” for further details.)

Shut off all other burners while using the rotisserie burner.

Using The Smoker Box

Professional chefs far and wide set their restaurant cuisine apart by cooking over wood fires. Imparting a delicate hint of wood smoke enhances food, raising your culinary skills to the next level. Now you can impart that same culinary touch using the smoker/steamer accessory.



The smoker box will rest directly on the grill frame, beneath the main racks. The smoker box is constructed of 304 Gauge Stainless Steel for years of use.

Wood Chips

There are many wood chips available and selection is based on personal taste. The most common woods used are mesquite or hickory. Soak the chips in water for at least 30 minutes before putting them on the slotted rack in the box. That will slow their burning and provide more smoke. Extended cooking times, such as with large roasts, may require adding wood chips and water to the

box several times. Try to limit the number of times you open the hood, as each opening can add as much as 15 minutes to the cooking time. Use high heat to start the chips smoking, then reduce the heat to prevent them from drying out and flaming up.

The smoker box can also double as a steamer box, filling it with water instead of wood. Whether smoking or steaming though, keep the hood closed as much as possible to maximize the effect.

A quality meat thermometer is a good thing to have when smoking your foods because cooking times can vary greatly from one food to the next and from one day to the next.

Smoke occurs at approximately 575 degrees F. at the grilling surface. Set the burner knob to medium/medium low to achieve this temperature. Control the smoking by adjusting the heat and being careful not to adjust it too high.

For best results keep the lid closed. The best absorption of smoke flavor occurs early in the cooking process. When finished with smoking, allow the smoker box to cool and dispose of remnants.

⚠ CAUTION

Handle the smoker box with care. The cover becomes extremely hot when in use. Use sturdy, properly insulated gloves or dry pot holders.

Cleaning Your Grill

STAINLESS STEEL

Our products are known for their attractive appearance. We achieve this by selecting only the finest grades of stainless steel and applying exacting workmanship.

In order to maintain this attractive appearance over the life of the grill it is important to take the following steps:

- After each use wipe down the exterior of the grill to remove grease and splatters.
- Be sure to follow the cleaning instructions for keeping the grates and burners clean and ready for use.
- Use a commercially available Stainless Steel cleaner to clean and polish the exterior surfaces.

Doing these things on a regular basis minimizes the amount of effort required.

Part of the appeal of your Grill is the fine grain finish. When removing stubborn stains:

- Do not use metallic abrasives and always rub in the direction of the grain.



- Some household cleaning products are not suitable for stainless steel; be sure to read the label before using on your Grill.
- Always use the mildest cleaning solution first, scrubbing in the direction of the grain. Specks of grease may gather in the grain of the stainless steel and bake on to the surface, giving the appearance of rust.

To remove these baked-on foods use a fine to medium grit non-metallic abrasive pad (Scotch Brite is good) in conjunction with a stainless steel cleaner.

- Solutions used for cleaning concrete and masonry can be very corrosive and will 'attack' stainless steel. Ensure your products are well protected before you allow the use of such chemicals near your grill.

SPECIAL NOTE FOR LOCATIONS NEAR POOLS AND COASTAL AREAS:

The 304 stainless steel material used in the construction of the grill is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting if left on the product.

Here are a few tips to avoid this:

- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. (Micro fiber cloths perform very well).
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp grill.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the grill. Products that provide a layer of vapor corrosion inhibitors (VpCI™) protect the surface very well.
- For seasonal storage use the product referred to above, ensure the grill is dry and then cover and secure the cover to minimize the amount of damp air getting to the surfaces.

THE LIMITED LIFE TIME WARRANTY PROVIDES PROTECTION AGAINST RUST THROUGH OF PARTS THAT RENDER THE PRODUCT INOPERATIVE. IT DOES NOT COVER OCCASIONAL SURFACE RUST OR STAINING DUE TO ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

After your first use certain areas of the grill may discolor from the intense heat given off by the burners - this is normal and cannot be cleaned off.

For light and heavy food stains there are many different stainless steel cleaners available.

DRIP TRAY

The drip tray should be cleaned after each use. After the grill is completely cool, remove the drip tray by pulling it out until it stops, then lifting the front edge until the drip tray comes free.

Clean it with hot soapy water or an oven-style cleaning product and re-install. When using an oven-style cleaning product be sure to carefully follow the manufacturer's instructions. Many of these cleaners are toxic and can damage the stainless steel finish if not used properly.

⚠ WARNING

DO NOT ALLOW EXCESS GREASE OR LIQUIDS TO ACCUMULATE IN THE DRIP TRAY AS THIS MAY CREATE A FIRE HAZARD.

NEVER USE GRILL WITHOUT DRIP TRAY PROPERLY INSTALLED.

GRILLING RACKS

The easiest way to clean the grill racks is to do so immediately after turning off the burners, while they are still hot. Wearing a long BBQ mitt to protect your hand from steam, dip a brass bristle brush in hot water and scrub the grill rack. Dip the brush frequently because the steam helps remove baked-on foods.

CERAMIC BRIQUETTES

The ceramic briquettes normally burn off any accumulated food drippings. But you may occasionally experience larger spills that don't burn off under normal use.

When this happens, let the grill cool completely. Remove the racks and then the briquette trays by lifting the front edge and pulling them toward you.

Flip the trays over and put them back in place over the burner. Light the burners and set them to "HI" for 5 - 10

minutes to burn the briquettes clean. Any remaining food items can be brushed off using a soft brush.

Be sure the trays have completely cooled before reinstalling them.

Replacement briquette trays can be ordered from your dealer.



MAIN BRASS BURNERS

Make sure the grill is completely cool before proceeding.

Ensure that the gas supply is off and all control knobs are in the "OFF" position.

To Remove Brass Burners:

Remove the grill racks and briquette trays.

Lift the burner up until the legs exit the frame.

Then pull to the rear of the grill so the burner head comes off the brass orifice at the front.

Angle the burner sideways and lift it out.

Be careful not to change the air shutter position.

To Clean the Brass Burner:

To maximize grill performance, clean the exterior of the burner with a wire brush. Remove stubborn scale with a metal scraper.

Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.

Shake out any debris through the air shutter.

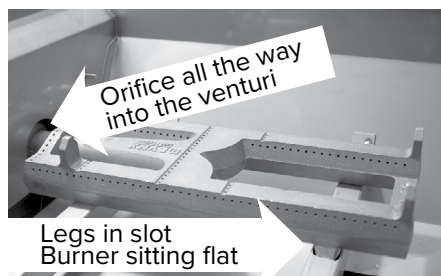
Use a flashlight to inspect the burner inlet to ensure it is not blocked. If obstructions can be seen, clean it with a paper clip or a pipe cleaner.

PROSEAR™ BURNER

⚠ WARNING

PROPER PLACEMENT OF EACH BURNER IS CRITICAL. AFTER CLEANING THEY MUST BE CENTERED ON THE BRASS ORIFICE, RESTING LEVEL WITHOUT ANY ROCKING.

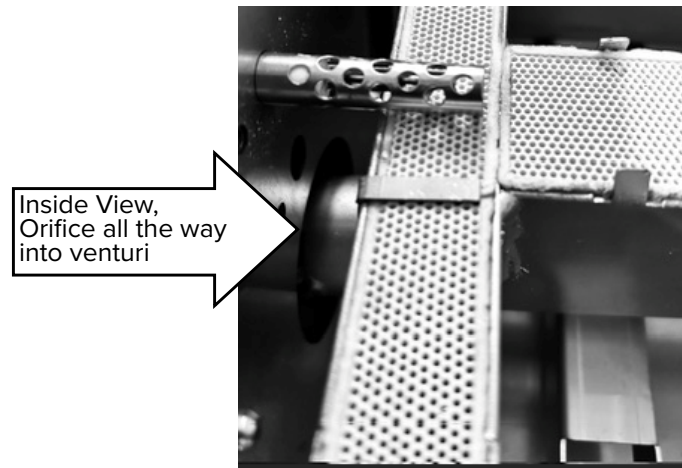
FAILURE TO MEET THESE CONDITIONS MAY CAUSE A VERY DANGEROUS CONDITION THAT CAN CAUSE PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE.



It's easy to keep your ProSear™ burner operating at peak performance. Just run it on "HI" with the hood open for 5 minutes after each use to burn away any food particles or drippings.

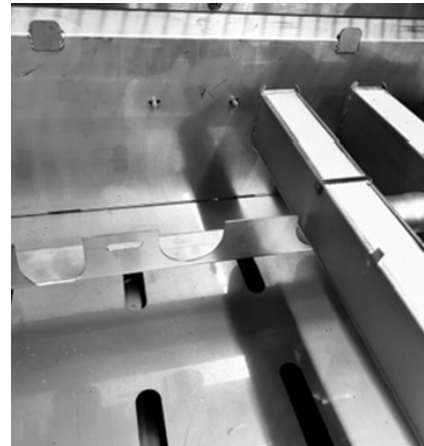
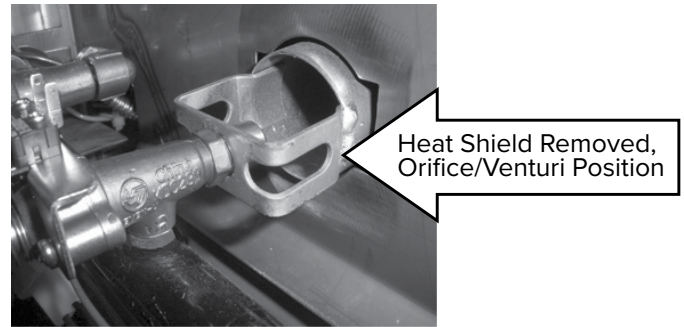
Any ash accumulation on the burner can be removed with a light brush or vacuum ... BUT WAIT UNTIL THE BURNER IS COOL!

Every 3 to 6 months, remove the burner and inspect the venturi (inlet) and orifice to ensure that they're free of obstructions.



Food debris on the inside of the burner can be gently shaken out. Do not touch the ceramic surface.

When re-installing the ProSear™ burner, be sure to correctly position the burner.



Troubleshooting Your Grill

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Please check a few things before calling for service:

- Is there fuel supplied to the grill?
- Is the main shut-off valve open?
- Are you using the correct type of fuel? (LP or Natural Gas) (See "Gas Requirements" for further details.)
- Is your propane cylinder empty? Have you recently refilled the propane cylinder? If so, is the connection tight?
- Have you opened the valve on the propane cylinder?
- Is the grill plugged in to a live electric circuit?

If you've checked the above items, review the trouble-shooting list below before calling for service.

Potential Problems

GRILL WON'T LIGHT

First, confirm that the grill is getting electricity by turning on the lights, then:

Check The Igniters

Your grill uses an electric ignition system that does not spark. Instead, the igniters should glow constantly when a control knob is pushed in.

- Ensure that all burner controls are set to OFF.
- Remove the cooking grates and briquette trays.
- Watch an igniter as you push in and hold the corresponding control knob. You will need either a small mirror or shiny metal object to see the igniter under its cover.
(Be sure you push in the correct control knob and keep the knob in the "OFF" position).

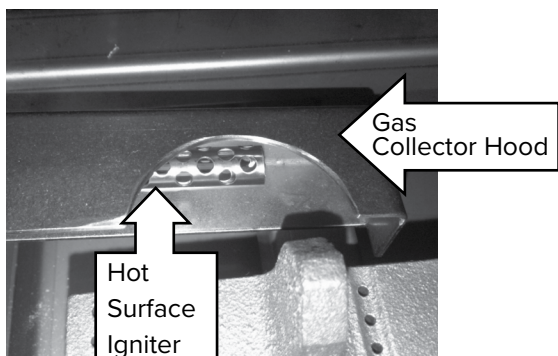


- Check the remaining igniters. If igniters don't glow, proceed with troubleshooting or match-light the burner.

Check The Burners

If the igniters are working check to see if gas is reaching the burners by attempting to match light a burner.

BE CAREFUL! IF THE BURNER FAILS TO IGNITE, WAIT 5 MINUTES BEFORE ATTEMPTING TO IGNITE OTHER BURNERS! (See INDEX: "Match Lighting" for further details.)



If match lighting doesn't work, re-check fuel connections for leaks and ensure the supply is of the correct type and is of adequate pressure. (See "Leak Test Procedure" for further details.)

If the burner will light with a match, then the igniter may not be functioning correctly. Call for service.

If the burner will not match light, and you know you are getting gas, wait for any gas to dissipate and remove the burner and check it for blockages.

SMELL OF GAS WHILE COOKING

IF YOU SMELL GAS WHILE THE GRILL IS OPERATING, IMMEDIATELY TURN OFF ALL BURNERS AND SHUT OFF THE MAIN FUEL SUPPLY.

- Perform a leak test (See "Leak Test Procedure" for further details.)
- Check for blockages (See "Clean the Brass Burner" for further details.)

YELLOW FLAMES

A yellow flame on the main burners indicates a lack of air. But, if the air around the grill is dusty or if heavy grease is present, some orange tips on the burner flame are normal.

- Adjust The Air Shutter

To adjust for insufficient air, adjust the air shutter. (See "Air Shutter Adjustment" for further details.)

LOW OR INSUFFICIENT HEAT

No part of the grill should ever be lined with aluminum foil. Doing so will interfere with airflow and can cause a low heat condition.

Ensure that you've preheated the main burners for at least 10 to 15 minutes with the hood closed and the ProSear™ burner for 3 minutes.

Proper leveling during installation is critical. A grill that is out of level will cause erratic burner combustion and inefficient, uneven heating. A carpenter's spirit level should be used to level the grill both front-to-back and side-to-side.

If the low heat problem persists:

- Check the gas supply line sizing requirements.
- Check the gas supply line for kinks or damage.

REPLACE any damaged supply lines.

- Check the Regulator

Make sure that the regulator & hose assembly is the one designed for and supplied with your grill and that it is correctly set up for the type of fuel you are using. (See “Regulator Conversion” for further details.)

The hose and regulator provided must be used if your grill is set-up for an LP Gas Cylinder.

Check that there is no physical pressure being applied to the regulator attached to the back of the grill. The regulator contains a flexible diaphragm and should not be allowed to touch the grill body or its surroundings.

- Check for Obstructions

Ensure that the burners and drip tray are clean and free from obstructions.

LP (Propane) units:

- Is the cylinder almost empty?

Almost-empty cylinders may not have sufficient pressure to run the burners at high heat.

- Have the line pressure checked by a qualified technician (See “Gas Requirements” for further details.)
- Flow Limiting Device

Improper lighting procedures may have activated the LP cylinder’s flow control device, reducing the heat output.

To reset the flow control:

- Shut off all burner controls and close the LP cylinder valve.
- Wait 30 seconds and, very slowly, reopen the cylinder valve.
- Wait a few seconds and relite a burner.

Bulk LP cylinder users:

Bulk LP cylinder lines must be properly regulated.

Ensure that you are using a 4/11 appliance regulator supplied by Viking Range, LLC and converted to LP gas. Also ensure that you do not have more than one regulator in line.

Natural Gas units:

- Supply Line

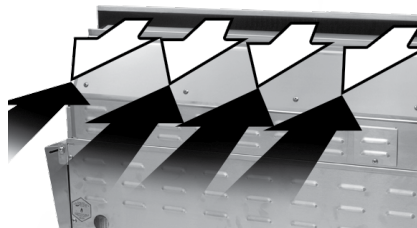
Ensure that the supply line is at least 1/2” minimum inside diameter after the shutoff valve.

- Check line pressure

Natural gas inlet pressure should be at least 7” W.C. and manifold pressure not less than 4” W.C. under full load (with all burners on.)

- Check burners for blockages.
- Check flame characteristics. (See “Flame, Correct Size”)
- Clean or adjust air shutter (See “Air Shutter Adjustment.”

WIND HITTING GRILL



Wind hitting the grill while in use, especially winds blowing into or across the hood gap from behind, can cause poor performance and in some cases can cause the control panel to get dangerously hot.

Steady or gusty winds can prevent the normal exhaust of hot gases. Locate your grill **away** from prevailing winds and avoid grilling in windy conditions.

BURNER GOES OUT

- Location

First determine if the problem is being caused by location. If the grill is subject to high winds, reposition it to provide some protection.

- Check the Flame

Check the gas supply and flame characteristics. (See “Flame, Correct Size”)

- Burners Seated

Check to ensure that the burners are correctly positioned in the grill. (See “Burner Placement” for further details.)

Correctly-installed burners should be seated firmly and level with no side-to-side movement.

BURNER GOES OUT ONLY WHEN SET TO “LOW”

The valves on the grill feature an adjustable low setting.

Fluctuations in gas pressure, gas conversion and even in the quality of the gas itself may affect burner performance at the “LOW” setting. It could be either too high or too low. (See “Burner Adjustment” for further details.)

ROTISSERIE WON'T LIGHT

Follow the same procedure as described for the grill burners to diagnose problems with the rotisserie burner.

BE CAREFUL! The rotisserie burner flame may be hard to see in bright sunny conditions.

ROTISSERIE LIGHTS BUT GOES OUT AS SOON AS CONTROL IS RELEASED

- Check Thermocouple

The control knob must be held in for 30 to 60 seconds after ignition for the rotisserie burner to stay lit. (See “Lighting Rotisserie Burner” for further details.)

If the burner will not stay lit when you release the control knob, re-light it and hold the control knob in for at least 60 seconds to allow the thermocouple to heat up.

If, after holding the control knob in for at least 60 seconds, the burner still will not stay lit when releasing the control knob, call for service.

(See “Obtaining service” for further details.)

LIGHTS WON'T LIGHT

- Check Power

Ensure that the grill is connected to a live AC power source and check for rotisserie motor operation.

- Reset Transformer

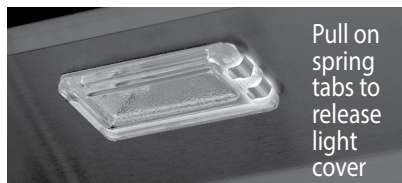
Disconnect power from the grill and wait 5 minutes for the transformer to cool down and reset. Then reconnect power. If, after resetting the transformer and replacing bulbs, you still do not have power, call for service.

- Replace the Bulb

Replacement bulbs are halogen, 12 volt, 10W max, T3 type with a G4 bi-pin, and are readily available at most stores. The glass cover is held in place by two spring tension tabs. The bulbs are easily removable without the use of tools. Simply grasp the glass lens at the outer corners, near the front tension clips and push the lens back. Then, swing the lens down and pull it loose. You may have to loosen the screw to remove the lens.



Avoid touching the glass of a new bulb. Halogen bulbs are very sensitive to the oils found in human skin. Touching the bulbs may shorten their life.



Pull the bulb straight out from the socket without twisting.

Hold the bulb using a paper towel or other cloth and gently press it straight into the socket. The glass cover should be gently snapped back into place.

Contacting Customer Service

If service is required, call your authorized service agency.

Have the following information readily available.

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

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

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
5601 Viking Road, #525
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Record the following information indicated below. You will need it if service is ever required. The serial number and model number can be located on the rating plate which is located on the underside of the drip tray and on the heat shield behind the front panel.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA MANIFOLD PRESSURE: NAT. 4" WCP (996 Pa) LP/PROP. 10" WCP (2492 Pa) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">MODEL NUMBER</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">SERIAL NUMBER</td> </tr> </table>	MODEL NUMBER	SERIAL NUMBER	THIS PRODUCT IS SHIPPED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL LP/PROPANE ☐ GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. MINIMUM CLEARANCES FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH ISOLATED JACKET: * TOP: 0" (0") * FRONT SURFACE AND BELOW: 18" (457mm) (AND BELOW) 18" (457mm) * REAR: 18" (457mm) MINIMUM HORIZONTAL CLEARANCES FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: * FRONT: 18" (457mm) * REAR: 18" (457mm) * SIDE: 18" (457mm) * TOP: 18" (457mm) DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNFINISHED COMBUSTIBLE SURFACES. FOR OUTDOOR USE ONLY. 068904-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.58; 2015-Latest ED / CSA 1.6-2015-Latest ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE
MODEL NUMBER			
SERIAL NUMBER			

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required.

Model number _____

Serial number _____

Software version _____

Date of purchase _____

Date installed _____

Dealer's name _____

Dealer's Address _____

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

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Viking Range, LLC

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 USA

(662)-455-1200

For product information, call 1-888-(845-4641)

or visit our web site at vikingrange.com



Guide d'Utilisation/d'Installation

Série 5 Grils à gaz extérieurs

VQGI5301 | VQGI5361 | VQGI5421 | VQGI5541

VQGFS5301 | VQGFS5361 | VQGFS5421 | VQGFS5541

Table Des Matières

Importantes Instructions de Sécurité	FR-3
Avant De Commencer	FR-6
Si Le Colis Arrive Endommagé	FR-6
Spécifications Et Installation	FR-8
Dimensions	FR-10
VQGI5301	FR-10
VQGFS5301	FR-10
VQGI5361	FR-11
VQGFS5361	FR-11
VQGI5421	FR-12
VQGFS5421	FR-12
VQGI5541	FR-13
VQGFS5541	FR-13
Déballage Et Montage	FR-14
Branchements Du Gaz	FR-16
Installation Intégrée NG Et Bulk LP	FR-18
Installation Du Brûleur Latéral	FR-19
Raccordements Électriques	FR-20
Raccordement Au C.c.	FR-20
Vérifications Finales	FR-21
Liste De Vérification Avant Chaque Utilisation	FR-23
(Pour Votre Sécurité)	FR-23
Un Message À Nos Clients.	FR-23
Précautions De Sécurité Importantes.	FR-24
Utiliser Le Gril Dans Des Conditions Venteuses.	FR-25
Utilisation De Votre Gril	FR-26
Liste De Vérification Avant Cuisson.	FR-26
Allumage De Votre Gril.	FR-27
Cuisson De Base	FR-29
Utilisation Du Brûleur Prosear ^{MC}	FR-30
Utilisation Du Brûleur De La Rôtissoire.	FR-31
Utiliser Le Fumoir.	FR-32
Nettoyage De Votre Gril	FR-33
Résolution De Problèmes Sur Votre Gril	FR-35
Problèmes Potentiels.	FR-36
Communiquer Avec Le Service À La Clientèle.	FR-39

Importantes Instructions de Sécurité

Lisez Et Suivez !



AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais de bonbonne de propane cabossée, rouillée ou endommagée. Ne conservez jamais de bonbonne de propane supplémentaire ou vide dans le meuble du gril ou à proximité de cet appareil ou de tout autre. Ne conservez jamais les bonbonnes de propane à l'intérieur ou allongées.
- Les enfants ne doivent jamais rester seuls ou sans surveillance à proximité d'un gril. Placez votre gril à distance des lieux où jouent les enfants. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans le gril ou à proximité, dans le chariot ou dans l'enceinte de maçonnerie.
- Ne déplacez jamais le gril quand il est chaud. Lorsqu'il est utilisé, certaines parties du gril sont suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Maintenez toujours les distances recommandées avec les combustibles. Le gril n'est destiné qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. N'utilisez jamais le gril en dessous d'une structure combustible non protégée.
- Les accessoires de gril ne sont pas destinés ou certifiés pour les véhicules récréatifs, les remorques, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas y être installés.
- Ayez toujours à portée de main un extincteur ABC : 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 lieu bien ventilé. S'il est rangé à l'intérieur, détachez la bonbonne et laissez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé, à l'abri de la chaleur et hors de portée des enfants qui pourraient la manipuler.
- Tenez tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés à distance des lieux de passage afin d'éviter les risques de chute.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être réalisé 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 votre dispositif de coupure de l'alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent disposer d'un dispositif de coupure facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, recherchez immédiatement des fuites. Vérifiez uniquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.) Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en propane avant chaque utilisation du gril. Si vous repérez des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril.
- Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la prise et n'utilisez jamais ce produit avec un adaptateur à deux broches sans terre.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au code des installations au propane et au gaz naturel, CSA B149.1 ou au code de manipulation et stockage du propane, B149.2 au Canada.

PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT DOIT CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Ce produit est conforme à la norme ANSI Z21.58/CSA 1.6 dernière édition, a fait l'objet d'essais et été approuvé par Intertek.



Pour obtenir des pièces de rechange ou un dépannage, communiquez avec :

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Assistance : (888)-845-4641

AVERTISSEMENT

LISEZ ATTENTIVEMENT l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser votre gril afin de réduire le risque de :

1. Incendie
2. Brûlure, dommage corporel ou matériel
3. Biftecks ratés et autres expériences culinaires désagréables
4. Installation ou dépannage non approuvé.

CE PRODUIT N'EST DESTINÉ QU'À UNE UTILISATION EXTÉRIEURE. L'utilisation, l'ajustement, la modification, le dépannage ou l'entretien inappropriés peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Lisez attentivement ce manuel avant d'installer, utiliser ou entretenir ce produit.

DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Coupez toutes les alimentations en gaz du gril.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez prudemment le couvercle. N'oubliez pas : il pourrait être extrêmement chaud!
4. Si l'odeur persiste, ne laissez personne approcher du gril et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

AVERTISSEMENT

1. NE PAS ENTREPOSER ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre.

AVERTISSEMENT

1. L'appareil de cuisson extérieur au gaz et sa vanne de coupure individuelle doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système, si les pressions dépassent 0,5 psi (3,5 kPa).
2. L'appareil de cuisson extérieur au gaz doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne de coupure manuelle individuelle lors des essais sur le système d'alimentation si les pressions sont égales ou supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

1. L'État du Massachusetts exige que tout dispositif au gaz soit installé par un plombier ou un monteur d'installation au gaz disposant du permis approprié approuvé par le Massachusetts.
2. Toutes les installations permanentes au gaz naturel ou au propane doivent être munies d'une vanne de gaz manuelle de type poignée en « T » sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.
3. Ceci ne s'applique pas aux installations au propane portables utilisant une bonbonne de 9 kg (20 livres).

AVERTISSEMENT

1. Maintenez toujours les distances recommandées avec les structures combustibles. Le gril n'est destiné qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. Ce gril ne doit pas être utilisé sous toute structure combustible non protégée.
2. Les grils au gaz ne sont pas conçus ou certifiés pour les véhicules de loisirs comme les véhicules récréatifs, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas y être installés.
3. Tenez tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés à distance des lieux de passage afin d'éviter les risques de chute.
4. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être réalisé par un technicien qualifié.
5. Toutes les conduites de gaz doivent disposer d'un dispositif de coupure facilement accessible. Veillez à ce que le propriétaire sache où se trouve le dispositif de coupure. Si vous sentez une odeur de gaz, inspectez immédiatement les fuites. N'effectuez l'inspection qu'à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)
6. Ne placez jamais le gril sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, un abri ou autre espace clos de ce type.
7. Ne placez jamais le gril sous une structure combustible non protégée.

AVERTISSEMENT

Cet appareil de cuisson extérieur ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

1. Un appareil est considéré comme à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec au maximum trois parois latérales et sans couvercle supérieur. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec un enclos partiel comprenant une couverture de plafond et ne dépassant pas deux parois latérales. Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un couloir de sortie, ou perpendiculaires les uns aux autres. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec un enclos partiel comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, tant que 30% ou plus de la surface horizontale de l'enclos est ouverte en permanence et sans restriction. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Avant De Commencer

! AVERTISSEMENT

L'installation dans une enceinte combustible nécessite un accessoire de gaine isolée. **NE RETIREZ PAS LE SUPPORT OU N'INSTALLEZ PAS L'APPAREIL** sans utiliser la gaine isolée. Cela pourrait entraîner un incendie, des blessures ou des dommages matériels. Le support doit être retiré pour terminer l'installation avec une veste isolée.

Les vestes isolées peuvent être commandées à parts@middlebyresidential.com ou par téléphone au 888-845-4641, appuyez sur 1. Veuillez avoir le modèle et la série du gril disponibles lors de la commande.

Si Le Colis Arrive Endommagé

PERTE OU DOMMAGE VISIBLE

Veillez à ce que tout dommage visible au carton soit consigné sur la facture de transport ou le reçu express et faites signer le livreur.

DÉPOSEZ IMMÉDIATEMENT UNE RÉCLAMATION POUR LES DOMMAGES, quelle qu'en soit l'importance.

PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE

Si le dommage était invisible jusqu'à ce que le gril soit déballé, informez-en la société de livraison ou le transporteur immédiatement et déposez une réclamation pour « dommage non visible » auprès d'eux. Celle-ci doit être déposée sous quinze (15) jours à compter de la livraison. Veuillez à conserver l'emballage pour inspection. Nous déclinons toute responsabilité quant aux dommages ou pertes survenus pendant le transport. (Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

! REMARQUES IMPORTANTES

DANS QUELLE DIRECTION LE VENT SOUFFLE-T-IL?

Lors du choix de l'emplacement, tenez compte de facteurs importants tels que l'exposition au vent ou les habitudes de trafic piétonnier.

Si vous avez un gril autonome, positionnez-le de manière à ce que le vent dominant souffle vers le panneau de contrôle avant (dans votre dos quand vous utilisez le gril), afin de favoriser la bonne circulation de l'air de l'avant vers l'arrière.

Les grils encastrés placés dans des espaces soumis aux vents dominants doivent être protégés par un paravent.

Les vents qui soufflent directement sur l'arrière du gril peuvent causer des problèmes, ainsi que ceux qui soufflent le long de l'espace avec le capot.



Veillez à ce que le vent ne souffle pas dans l'espace avec le capot.

QUELLE EST LA LONGUEUR DE VOTRE ALIMENTATION?

Veillez à ce que les conduites d'alimentation en gaz soient aussi courtes que possible, car celles-ci perdent de la pression sur la distance et à chaque coude ou raccord supplémentaire. Cette chute de pression nuit à la performance du gril. (Voir INDEX : « Conduites d'alimentation en gaz » pour plus de détails.)

ÊTES-VOUS « À NIVEAU »?

Une mise à niveau correcte est essentielle lors de l'installation. Si le gril n'est pas horizontal, la combustion des brûleurs sera aléatoire, et le chauffage inefficace et irrégulier. Un niveau à bulle devrait être utilisé pour mettre le gril à l'horizontale de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre.

Si le sol est irrégulier ou visiblement incliné, une remise à niveau pourrait être nécessaire chaque fois que vous déplacez une unité autonome.

INSTALLATIONS ENCASTRÉES

Ce gril intégré est conçu pour une installation simple dans les enceintes de maçonnerie.

REMARQUE : Les grils intégrés sont conçus pour une installation dans une enceinte encastrée constituée de matériaux non inflammables ou pour une installation dans une enceinte encastrée constituée de matériaux inflammables si une enveloppe isolante (LIJ) est utilisée.

Pour les applications non inflammables, le gril s'encastre dans l'ouverture présentée dans le schéma de détail des découpes (voir INDEX : « Exigences relatives au gaz ») et repose sur le bord de son plan de travail. Un support n'est pas nécessaire pour le soutenir par le dessous.

Lorsque l'enveloppe isolante est utilisée dans une enceinte inflammable, elle doit être soutenue en dessous par un rebord de chaque côté ou un support complet.

(Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz »). Prêtez une attention particulière aux dispositions présentées pour le raccordement des conduites de gaz.

L'enceinte doit disposer de trous de ventilation pour éviter l'accumulation de gaz dans l'éventualité d'une fuite. Les rebords de soutien et le plan de travail doivent être plats et horizontaux. (se reporter à la norme ANSI Z21.58 pour les Dispositifs de cuisson extérieurs au gaz, rubrique 1.7 — Enceinte pour les systèmes autonomes alimentés au propane)

Le gril nécessite l'installation par un électricien qualifié d'une prise de 120 volts, 60 hertz et 15 ampères.

DISTANCE AVEC LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES

L'espace minimal entre les côtés et l'arrière du gril et toute structure combustible adjacente en dessous de la surface du plan de travail est de 12 po (30 cm) sur les côtés et 6 ¼ po (15,6 cm) à l'arrière.

L'espace minimal entre les côtés et l'arrière du gril et toute structure combustible adjacente dépassant la surface du plan de travail est de 12 po (30 cm) sur les côtés et 6 ¼ po (15,6 cm) à l'arrière.

N'utilisez pas cet appareil en dessous de surfaces combustibles non protégées.

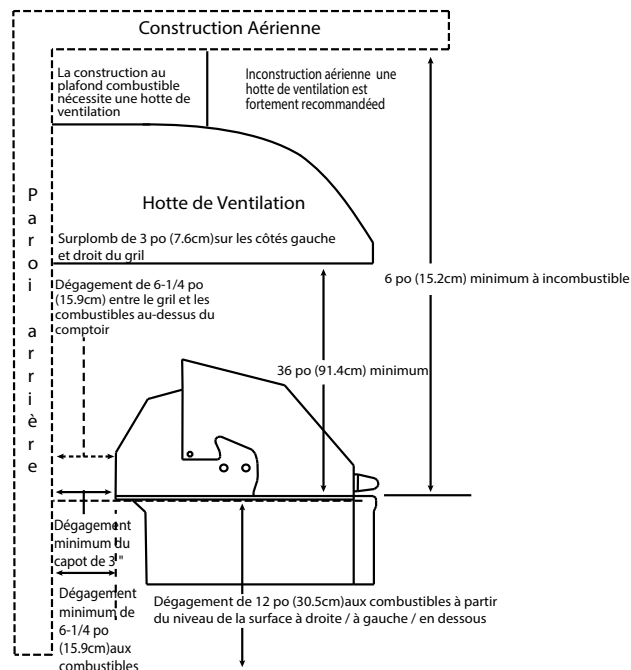
Un espace minimal de 6 po (15 cm) est nécessaire au-dessus du plan de travail sur le côté gauche du gril pour le moteur et la broche.

Si le gril est installé dans une enceinte inflammable, une enveloppe isolante agréée est nécessaire et n'est disponible qu'auprès de votre distributeur Viking Range, LLC. Les enveloppes isolantes ont été conçues et contrôlées spécifiquement pour votre gril.

ESPACE AVEC LE CAPOT ARRIÈRE

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

Le gril dégage des produits de combustion et des graisses de cuisson à l'arrière. Ne placez jamais le gril là où ces produits seront difficiles à nettoyer.



PROTECTION DE LA TÊTE ET DÉMONTAGE DES ÉCHAPPEMENTS

S'il est installé sous une construction combustible, la zone de cuisson au-dessus du gril doit être recouverte d'une hotte aspirante. La hotte doit fournir un surplomb de 3 à 6 po sur tous les côtés exposés. La hotte aspirante doit fournir au moins 1 200 pi³ / min pour une ventilation par aspiration adéquate. La hotte doit être approuvée pour une installation à l'extérieur et équipée d'un circuit de dérivation dédié protégé par GFCI.

Spécifications Et Installation

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

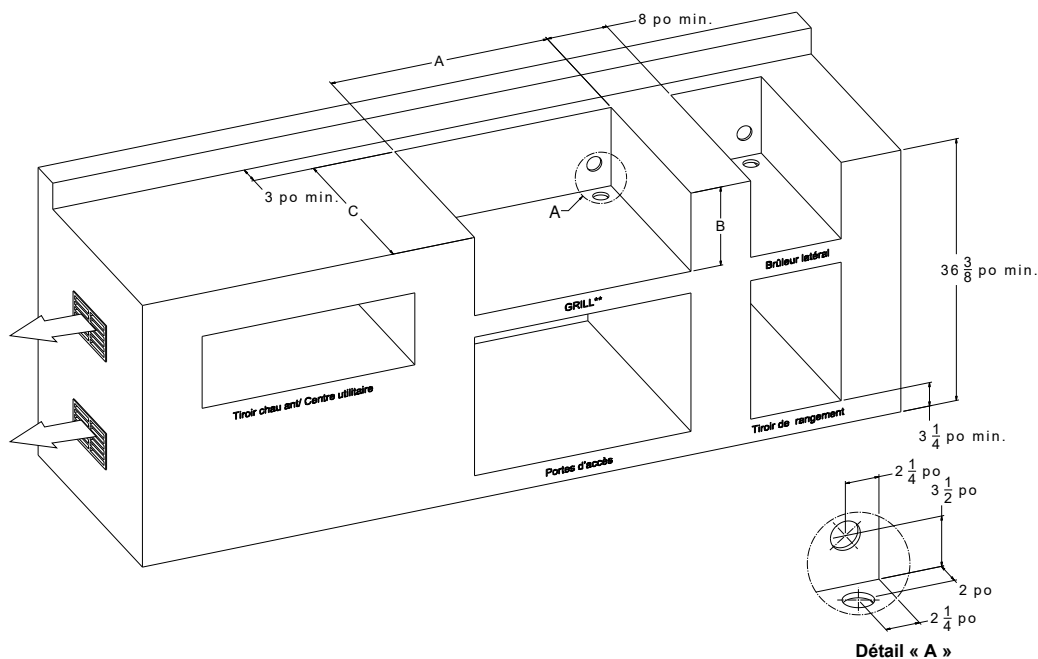
REMARQUE : En raison de l'innovation constante des produits, les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

IMPORTANT : Veuillez vous reporter au manuel d'entretien et utilisation/installation pour plus de détails sur les exigences de plomberie au gaz, les spécifications électriques et l'installation adéquate de votre équipement de cuisine extérieur. Ce manuel peut être téléchargé depuis notre site Internet sur www.vikingrange.com.

GRILS			
MODÈLE	A	B	C
VQGI5301	29,00	10,88	24,50
VQGI5361	35,00	10,13	22,00
VQGI5421	41,00	10,88	24,50
VQGI5541	53,00	10,88	24,50

AVEC ENVELOPPE ISOLANTE INSTALLÉE			
MODÈLE	A	B	C
VIJ5301	36,00	11,63	26,50
VIJ5361	42,00	11,63	24,00
VIJ5421	48,00	11,63	26,50
VIJ5541	60,00	11,63	26,50

L'installation dans une enceinte combustible nécessite un accessoire de gaine isolée. Le fait de ne pas installer de veste isolante peut entraîner un incendie, des blessures ou des dommages matériels. Les vestes isolées peuvent être commandées à parts@middlebyresidential.com ou par téléphone au 888-845-4641, appuyez sur 1. Veuillez avoir le modèle et la série du gril disponibles lors de la commande.

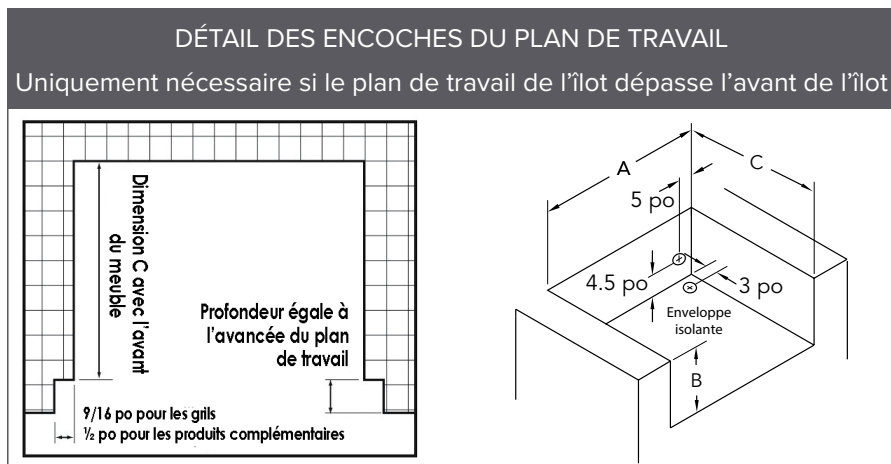


**Le trou carré de 1 po (2,54 cm) doit être situé à l'arrière de la découpe du gril.

La prise GFI 120 V doit être située à moins de 6 po (15,2 cm) du trou de 1 po.

Pour une enceinte à quatre côtés, un haut et un bas :

1. Au moins deux ouvertures de ventilation doivent être prévues dans les parois latérales de l'enceinte, situées à moins de 5 po (217 mm) du haut de l'enceinte, de taille égale, placées sur deux côtés adjacents et non obstruées. La ou les ouvertures doivent avoir une surface libre totale d'au moins 10 pouces carrés pour chaque réservoir de bouteille de 20 lb stocké.
2. Les ouvertures de ventilation doivent être fournies au niveau du sol de l'enceinte et doivent avoir une surface libre totale d'au moins 10 pouces carrés pour chaque réservoir de bouteille de 20 lb. Si les ouvertures de ventilation au niveau du sol se trouvent dans un mur latéral, il doit y avoir au moins deux ouvertures. Le bas des ouvertures doit être à 1 po (25,4 mm) ou moins du niveau du sol et le bord supérieur à pas plus de 5 po (127 mm) au-dessus du niveau du sol. Les ouvertures doivent être de taille égale, placées sur deux côtés adjacents et non obstruées.
3. Chaque ouverture doit avoir des dimensions minimales permettant l'entrée d'une tige de 1/8 po (3,2 mm) de diamètre.

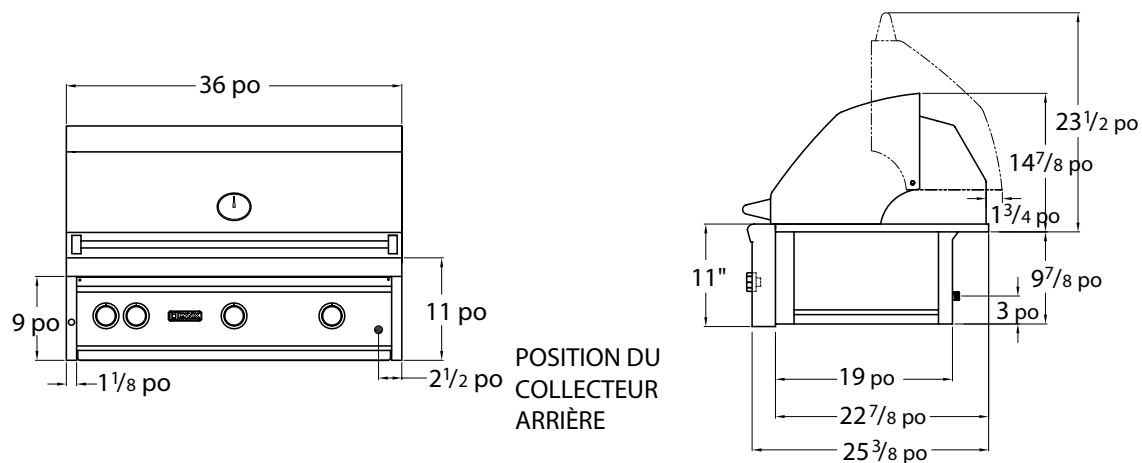


PUISSANCES EN BTU SPÉCIFIQUES AUX MODÈLES

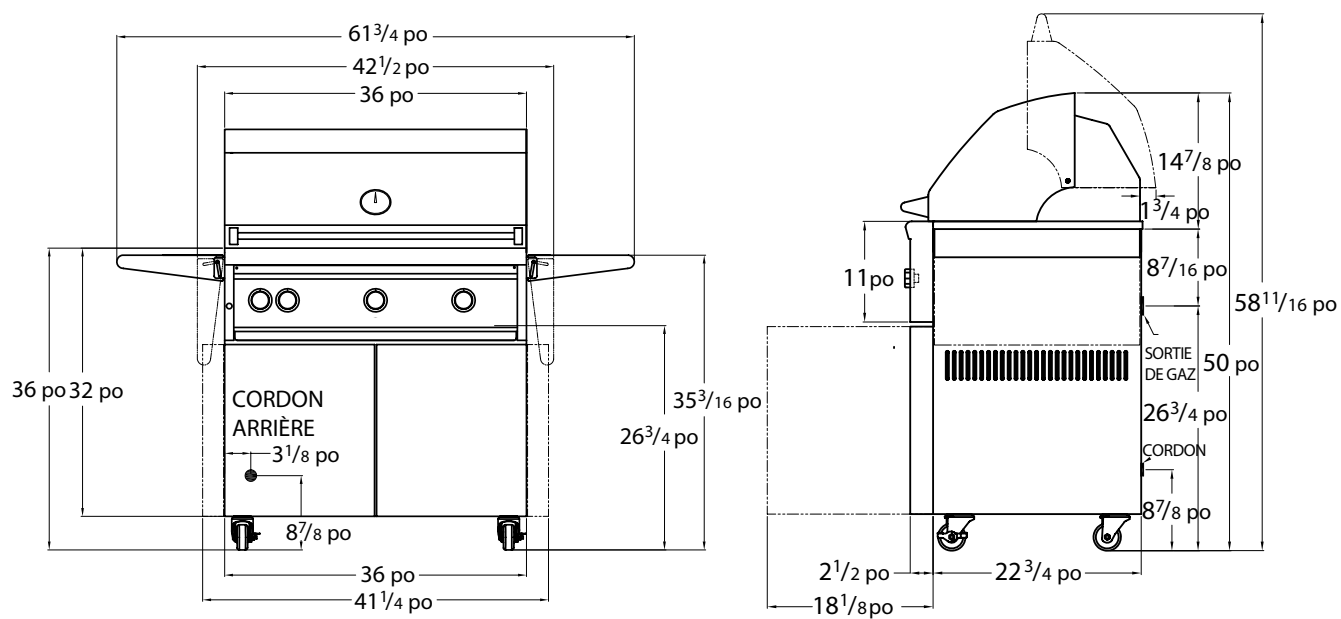
MODÈLE	BRÛLEUR EN H (BTU)	RÔTISSOIRE (BTU)	ProSear ^{MC} (BTU)	PUISSANCE D'ENTRÉE TOTALE
VQGI5301/VQGFS5301 (N/L)SS	1 à 25 000	1 à 14 000	1 à 21 000	60 000 BTU/h
VQGI5361/ VQGFS5361 (N/L)SS	2 à 25 000	1 à 14 000	1 à 21 000	85 000 BTU/h
VQGI5421/ VQGFS5421 (N/L)SS	2 à 25 000	1 à 16 000	1 à 21 000	87 000 BTU/h
VQGI5541/ VQGFS5541 (N/L)SS	3 à 25 000	2 à 14 000	1 à 21 000	124 000 BTU/h

Un tuyau d'un diamètre intérieur minimum de 1/2 pouce doit être installé après le robinet d'arrêt. Le plombier doit calculer la taille du tuyau avant le robinet d'arrêt en fonction de la puissance thermique totale (BTU) du modèle de gril à installer.

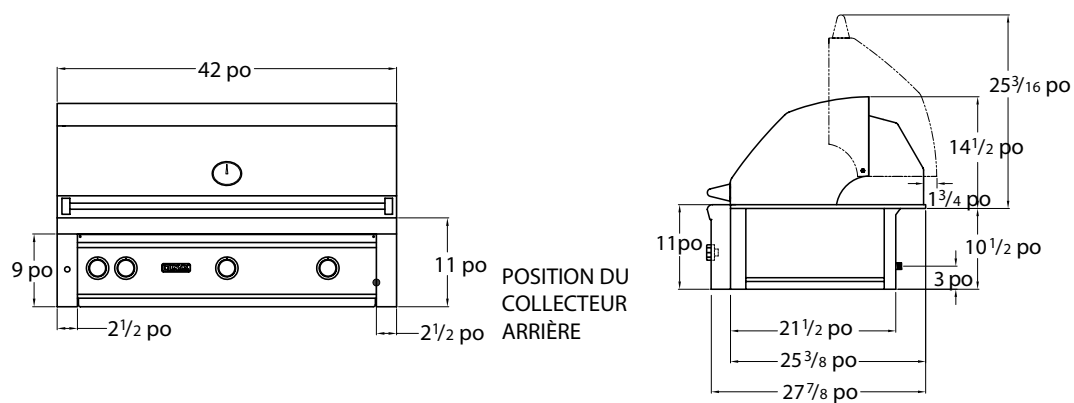
VQGI5361



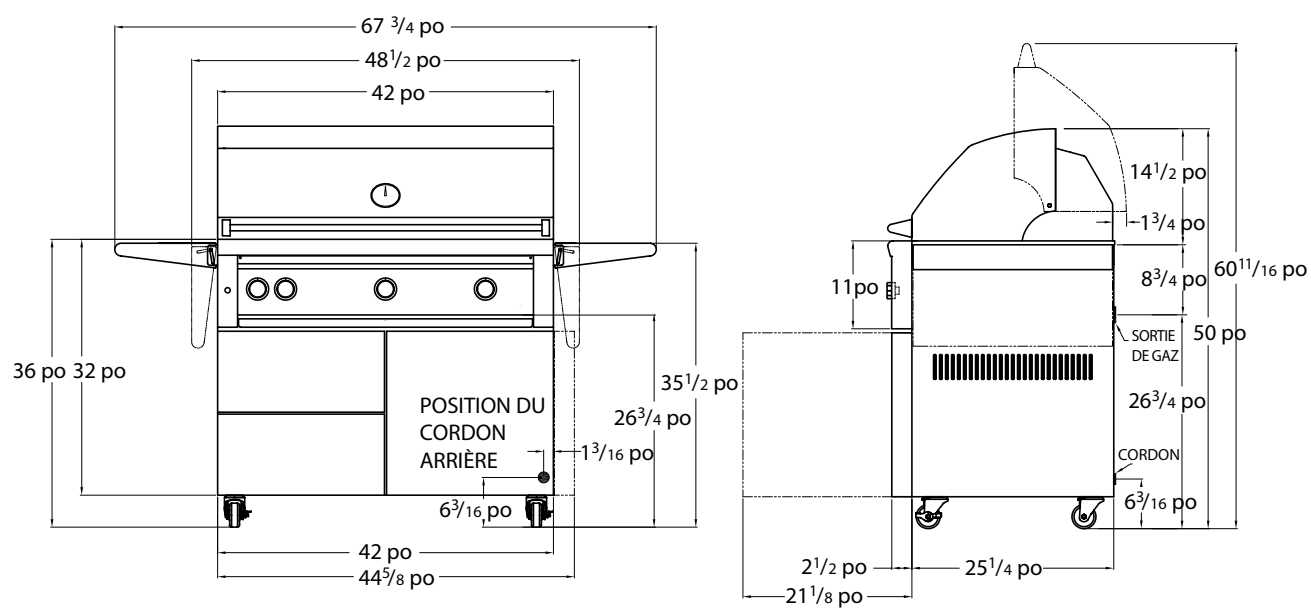
VQGFS5361



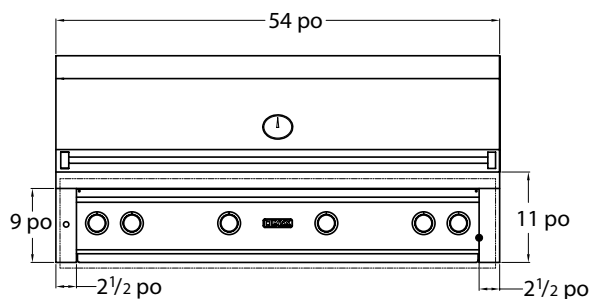
VQGI5421



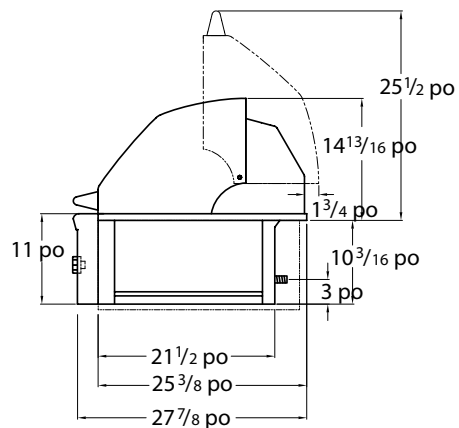
VQGFS5421



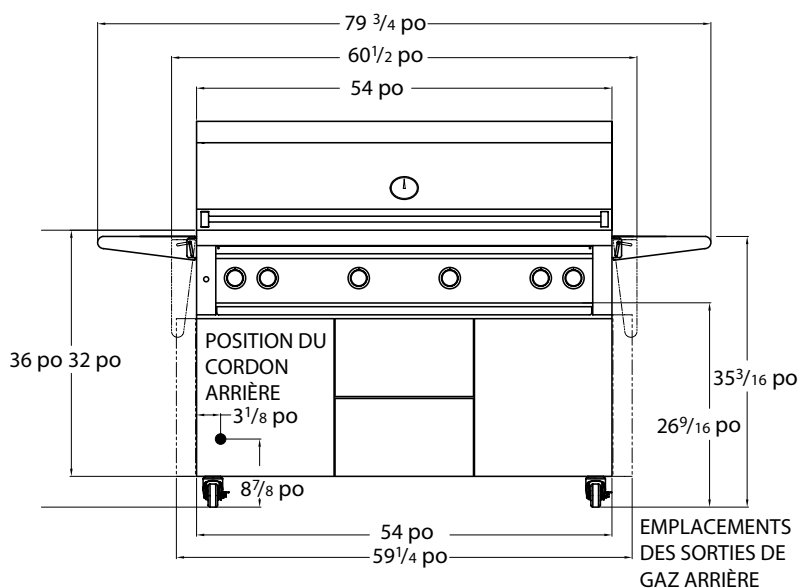
VQGI5541



POSITION DU
COLLECTEUR
ARRIÈRE

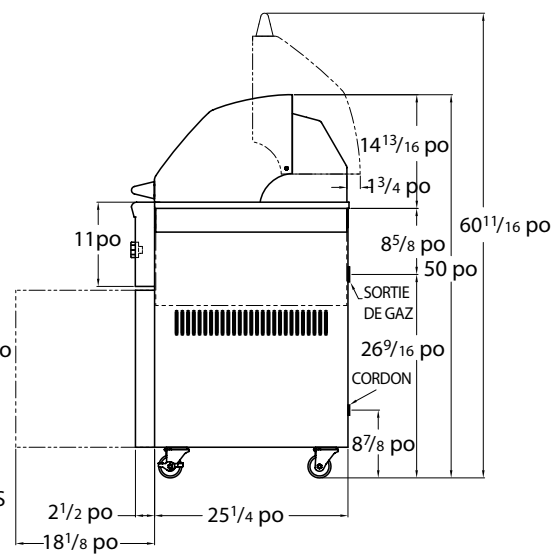


VQGFS5541



POSITION DU
CORDON
ARRIÈRE

EMPLACEMENTS
DES SORTIES DE
GAZ ARRÈRE



SORTIE
DE GAZ
CORDON

Déballage Et Montage

Le gril vous est livré presque prêt à l'emploi et ne nécessite qu'un montage mineur.

En suivant attentivement les étapes de déballage, vous améliorerez votre première expérience avec le gril.

Le poids du colis pour les unités plus petites est d'environ 300 livres (140 kg) et les grandes unités peuvent peser plus de 500 livres (230 kg).

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER LIÉ AU POIDS EXCESSIF!

Soyez au moins deux pour déplacer ou installer l'unité. Le non-respect de cette consigne peut occasionner des blessures au dos ou autres.

CAISSE ET CARTON

- **IMPORTANT!** Ne retirez pas les agrafes autour du sommet du carton. Celles-ci maintiennent en place une palette en bois qui protège l'unité des dommages. Si vous retirez ces agrafes, la palette pourrait tomber sur le sommet du gril.

Comment retirer le carton

- Coupez l'attache principale qui maintient le gril avec la palette.
- Retirez les agrafes en bas du carton.
- Soulevez le carton.
- Faites-vous aider pour retirer le gril de la palette et le placer à l'endroit souhaité.



Le gril ne glissera pas directement hors de la palette.

Les roues reposent dans les trous de la caisse de transport afin que le gril soit parfaitement sécurisé pendant l'acheminement. Il n'est pas possible de faire glisser le gril directement hors de la palette.

Une solution pour sortir sans risque le gril de la palette est de soulever une extrémité de l'appareil suffisamment haut pour placer une rampe sous la roue, puis de soulever l'autre extrémité tout en faisant rouler le gril hors de la palette.

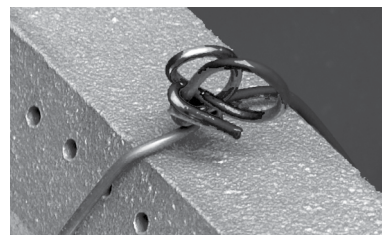


EMBALLAGE INTÉRIEUR

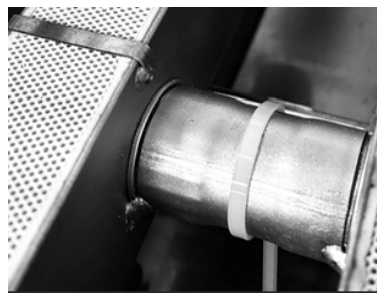
Viking Range, LLC utilise des câbles et des sangles d'arrimage solides pour garantir que votre gril arrive chez vous dans le même état qu'à la sortie de notre usine. **ASSUREZ-VOUS D'AVOIR RETIRÉ TOUTES LES ATTACHES D'ARRIMAGE AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.**

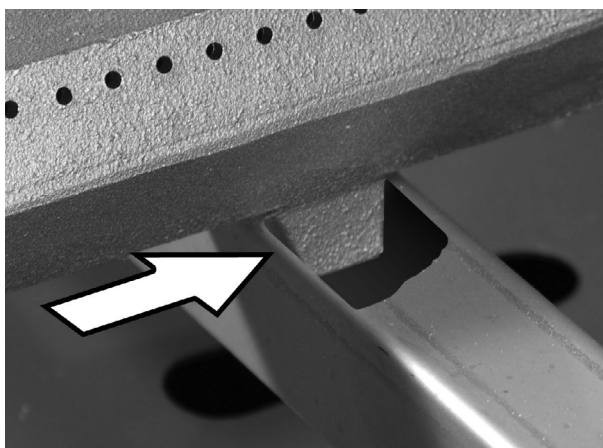
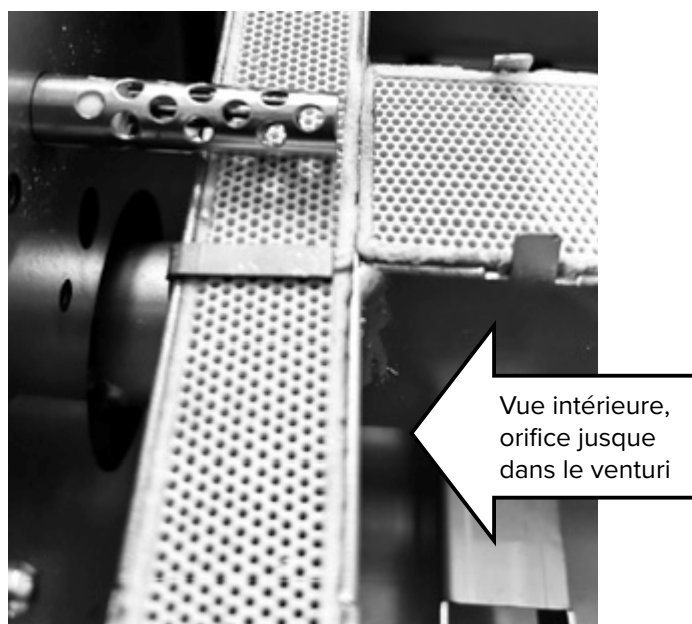
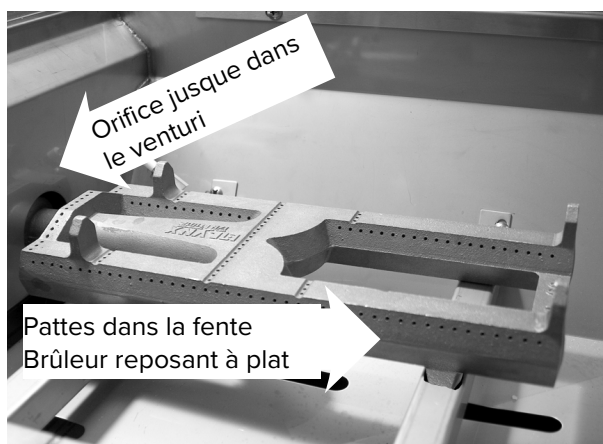
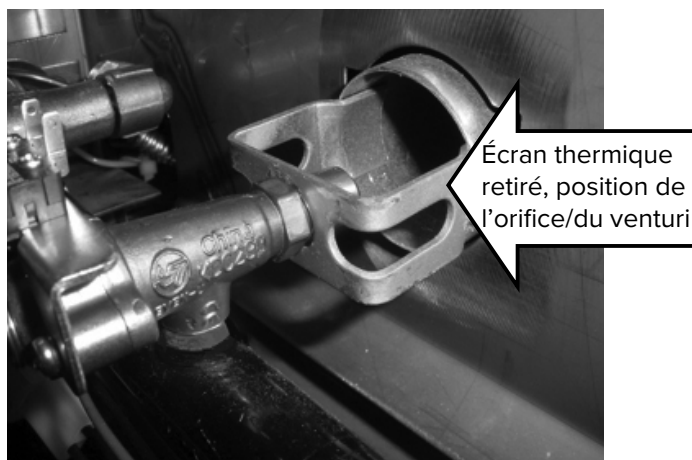
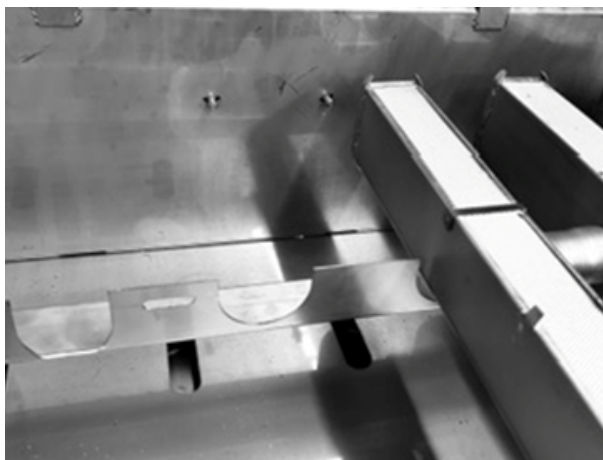
- Retirez du foyer la boîte d'accessoires blanche et l'emballage en bois, les grilles ainsi que tout élément volant.
- Coupez prudemment les câbles qui maintiennent en place la grille de chauffe et la broche de la rôtissoire (le cas échéant).
- Coupez les attaches qui sécurisent les plateaux de briquettes et soulevez-les précautionneusement, en commençant par l'avant.

N'oubliez pas de retirer les attaches sur les brûleurs.



- Pour les modèles ProSear^{MC}, coupez et retirez les attaches de la séparation sur le côté gauche du brûleur ProSear^{MC}.
- Veillez à ce que tous les brûleurs reposent correctement sur les orifices des vannes correspondantes, bien à l'horizontale, avec les pattes dans les fentes du cadre et sans mouvement latéral.



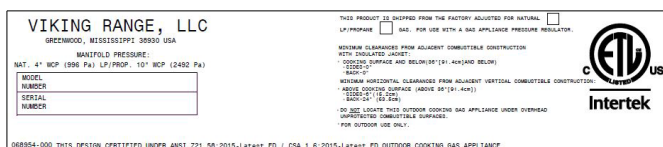


Branchements Du Gaz

AVERTISSEMENT

NE RACCORDEZ JAMAIS DIRECTEMENT UNE CONDUITE DE GAZ AU GRIL. UN DÉTENDEUR DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR TOUT ÉQUIPEMENT AU GAZ. TOUS LES CODES LOCAUX EXIGENT QUE LE DÉTENDEUR FOURNI AVEC VOTRE GRIL SOIT UTILISÉ. LE RETRAIT OU LA NON-INSTALLATION DU DÉTENDEUR PEUT PROVOQUER UN INCENDIE AINSI QUE DE GRAVES DOMMAGES CORPORELS ET ANNULERA LA GARANTIE.

Le gril est configuré en usine pour utiliser soit du propane (LP), soit du gaz naturel (NAT). Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel le gril a été configuré. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.



La plaque signalétique indique le numéro de série et de modèle ainsi que le type de gaz. Celle-ci se trouve sous la lèchefrite.

La plaque signalétique se trouve à un ou plusieurs endroits :

- Fixée sous la lèchefrite
- Sur l'écran thermique derrière le panneau avant

Vérifiez que l'alimentation en gaz répond aux exigences minimales de pression. N'utilisez le gril avec aucun autre gaz que celui pour lequel il a été configuré.

Carburant	Colonne d'eau max entrée	Colonne d'eau min. à pleine charge
Gaz naturel	7 po (18 cm)	4 po (10 cm)
Propane	14 po (35.5 cm)	11 po (13 cm)

Exigences en matière de colonne d'eau

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

Le passage à un type de gaz différent nécessite une trousse de conversion, disponible auprès de votre distributeur, qui doit être installée par un technicien qualifié.

Toutes les installations et les pièces doivent être conformes aux codes locaux ou au National Electrical Code, ANSI Z223.1/NFPA 70, dernière édition, et au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 pour les États-Unis et CGA-B149.1/2 au Canada.

Les installations canadiennes doivent être conformes au code d'installation pour le propane/gaz naturel CGA-B149.1/2. (Canada)

GAZ NATUREL

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

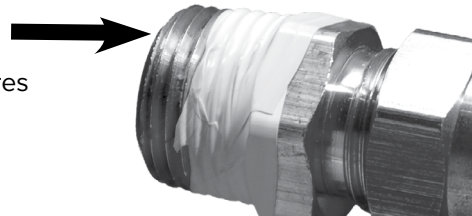
Pour une performance satisfaisante, la conduite d'alimentation en gaz doit être de taille adaptée aux besoins totaux en BTU de tout l'équipement qui lui est raccordé.

Un tuyau d'un diamètre intérieur minimum de 1/2 pouce doit être installé après le robinet d'arrêt. Le plombier doit calculer la taille du tuyau avant le robinet d'arrêt en fonction de la puissance thermique totale (BTU) du modèle de gril à installer. Voir l'INDEX : « PUISSANCES EN BTU SPÉCIFIQUES AUX MODÈLES »

- Une vanne de coupure de gaz doit être installée par un plombier qualifié dans un endroit facilement accessible.
- Ne mettez aucun composant sur les deux premiers filetages de tuyau afin d'éviter que de petits morceaux se détachent et viennent obstruer la vanne ou l'orifice d'un brûleur. N'utilisez aucun composant pour filetage sur les raccords évasés.

Pour les installations encastrées, il est recommandé que tout tuyau flexible utilisé soit aussi court que possible. (Voir INDEX : « Branchements du gaz » pour une installation permanente typique.)

Maintenir les deux derniers filetages propres



Pour les unités autonomes fonctionnant au gaz naturel, un tuyau en métal flexible est recommandé.

Vous en trouverez à votre quincaillerie locale ou auprès de votre distributeur.

PROPANE

Les grils configurés pour le propane sont livrés avec un assemblage tuyau/détendeur à propane pour un raccordement sur une bonbonne standard de 20 lb (9 kg). (Type 1). Toutes les pièces nécessaires pour raccorder l'assemblage au gril sont incluses.

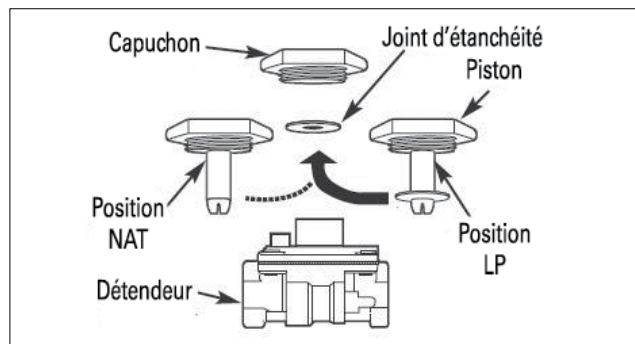


Bonbonne de propane avec raccordement par vanne de type 1

Les raccordements pour propane à plomberie permanente, tels que ceux en ligne avec une grosse bonbonne, nécessitent un détendeur de 4/11.

Si vous utilisez un détendeur de 4/11, vous devez veiller à ce qu'il soit configuré pour le bon type de carburant. Vous pouvez le faire en retirant le capuchon et le joint du détendeur pour regarder au fond du piston quel type de carburant est indiqué. Ceci est le réglage du carburant du détendeur. NAT correspond à gaz naturel et LP à propane. La configuration pour le propane peut en outre être déterminée par le disque de plus grand diamètre au fond du piston. Afin de passer d'un gaz à l'autre, il suffit de pousser le piston sur le côté pour le détacher du bouchon puis de le tourner pour qu'il indique en bas le type de gaz souhaité. Ensuite, poussez-le jusqu'à ce qu'il se remette en place dans le bouchon en émettant un claquement et remplacez le bouchon dans le détendeur.

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



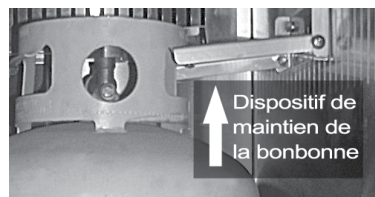
⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne changez pas l'assemblage détendeur/tuyau et n'utilisez aucun autre assemblage que celui fourni avec votre gril.
2. N'essayez pas d'utiliser un assemblage détendeur/tuyau équipé 5LP-A avec un assemblage bonbonne/vanne 510 POL.
3. Ne conservez pas de bonbonne de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité.
4. Ne remplissez jamais la bonbonne au-delà de 80 pour cent.
5. Si les consignes ci-dessus ne sont pas suivies scrupuleusement, il peut en résulter un incendie provoquant la mort ou de graves blessures.

Directives relatives à la bonbonne de propane

La bonbonne de propane doit être assemblée et marquée conformément aux spécifications du département du Transport des États-Unis (DOT) et destinée à une utilisation avec un système de type 1 uniquement.

Les bonbonnes des grils autonomes doivent être sécurisées à l'aide du système de maintien des bonbonnes fourni afin d'éviter les mouvements accidentels.



Lorsque vous changez la bonbonne, ne la remplacez que par une bonbonne de type 1 de 20 lb (9 kg) avec un dispositif de protection contre les trop-pleins.

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

Une bonbonne de propane cabossée ou rouillée pourrait être dangereuse et doit être écartée. En cas de doute, faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.

Vérifiez toujours les fuites après chaque changement de bonbonne de propane. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)

Coupez toujours l'alimentation en propane au niveau de la bonbonne lorsque le gril n'est pas utilisé.

Les bonbonnes doivent être conservées à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Si votre gril est conservé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être remise à l'extérieur.

Raccordements au propane

Vérifiez que la vanne de la bonbonne de propane est bien fermée. Il est possible que la vanne soit ouverte sans libérer de gaz, mais, dès que vous commencerez à raccorder le détendeur, le gaz se mettra à fuir.

Insérez l'orifice d'entrée du détendeur dans la vanne de la bonbonne et faites tourner le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit juste serré à la main. Ne serrez pas trop ce raccord.

Pour débrancher le coupleur, vérifiez d'abord que la vanne principale de la bonbonne est fermée. Saisissez le coupleur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La vanne d'entrée se désengagera.

Vérifiez toujours qu'il n'y a pas de fuite sur le raccord après avoir rechargé ou échangé les bonbonnes de propane. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)

PURGE DES CONDUITES DE GAZ

Vous devriez purger l'air dans la conduite de gaz avant d'essayer d'allumer le gril.

- Vérifiez que toutes les commandes du gril sont en position « OFF ».
- Ouvrez doucement l'alimentation en gaz principale.
- Enfoncez la poignée de la rôtissoire et vérifiez que l'allumeur brille. C'est lui qui se trouve le plus loin de la source de gaz et cela permettra de purger l'intégralité des conduites. Il faut plusieurs secondes pour que le brûleur s'allume.
- Maintenez la poignée enclenchée pendant 20 secondes pour que l'air contenu dans le système soit purgé et que le brûleur s'allume.
- Attendez au moins 5 minutes après avoir fermé la commande avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

TROUSSES DE CONVERSION POUR LE GAZ

Les trousse de conversion sont disponibles auprès de Viking Range, LLC pour permettre d'utiliser le gril au gaz naturel ou au propane. Ces trousse doivent être installées par un technicien qualifié.

Elles sont livrées avec des instructions d'installation complètes. Ces instructions doivent être lues intégralement et pleinement comprises avant d'installer la trousse de conversion.



**Kit De
Conversion LP**

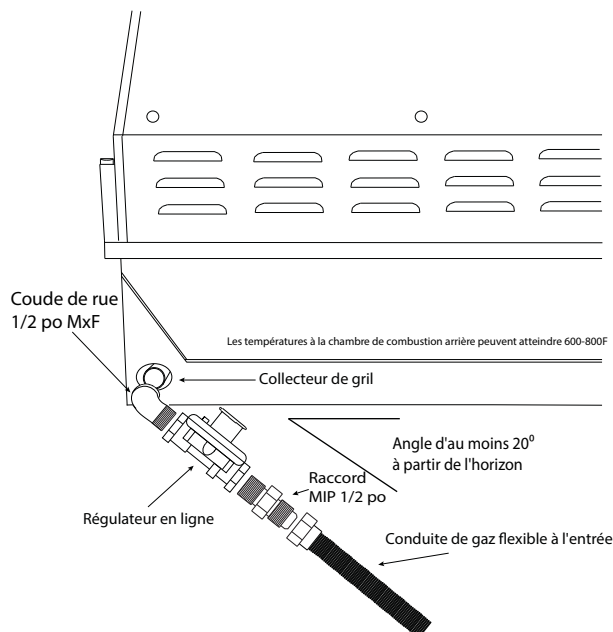


**Kit De
Conversion NG**

Installation Intégrée NG Et Bulk LP

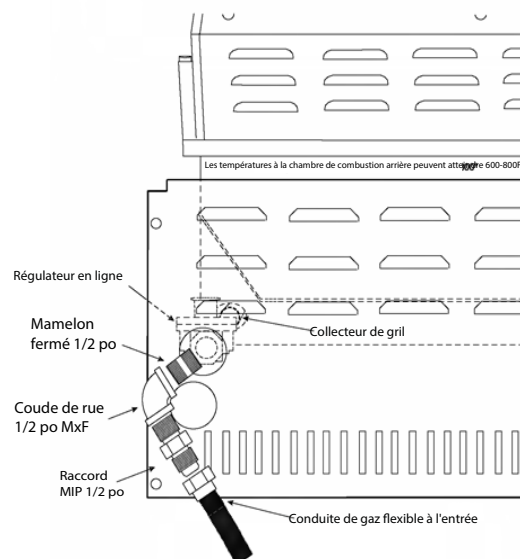
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Si vous vous connectez à un réservoir de propane en vrac, débranchez le coude en laiton, le tuyau et le régulateur du gril.
- Retirez tous les raccords du collecteur du gril.
- Connectez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma de cette page.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez les fuites de toutes les connexions. (Voir INDEX: « Test de fuite » pour plus de détails.

Ne faites jamais passer le tuyau flexible derrière la chambre de combustion. Faites passer le tuyau en biais, droit vers le bas ou hors de l'arrière



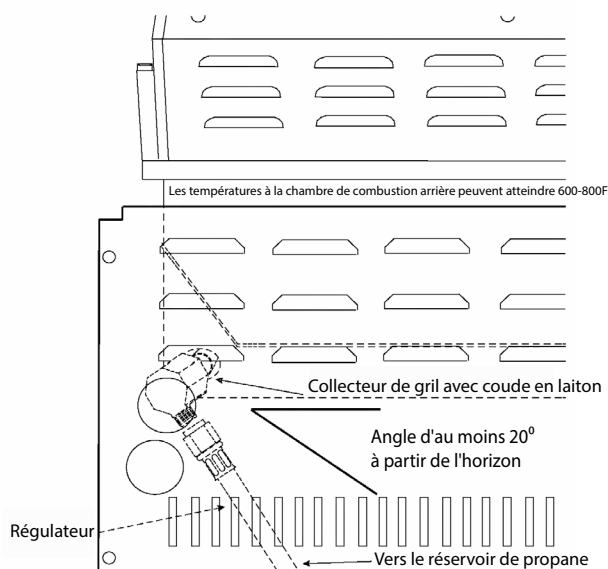
INSTALLATION DU CHARIOT

- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Déconnectez toute la plomberie (si déjà raccordée) du gril et de la vanne d'alimentation en gaz.
- Retirez tous les raccords du collecteur du gril.
- Installez le brûleur latéral sur le chariot en suivant les consignes fournies avec la trousse de montage du chariot.
- Raccordez l'alimentation en gaz au gril et au brûleur latéral comme indiqué dans les schémas correspondant à votre type de gaz sur cette page.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez qu'il n'y a de fuite sur aucun raccord. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)

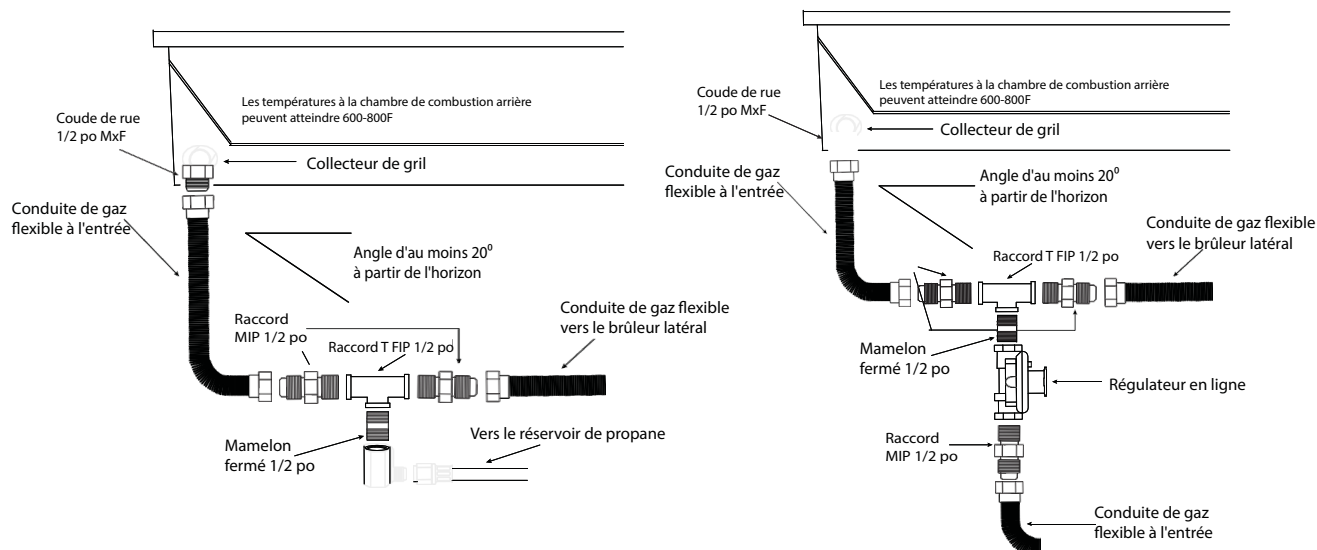


INSTALLATION DU CHARIOT DE BOUTEILLES LP

- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne principale.
- Connectez l'alimentation en gaz au gril comme indiqué sur le schéma de cette page pour votre type de gaz.
- Ouvrez l'alimentation en gaz et testez les fuites de toutes les connexions. (Voir INDEX: « Test de fuite » pour plus de détails.)



Installation Du Brûleur Latéral



Raccordements Électriques

AVERTISSEMENT

MISE À LA TERRE

- L'installation du produit doit répondre aux codes électriques locaux ou, en leur absence, à la dernière édition du Code électrique national ANSI/NFPA no 70 ou du Code électrique canadien CGA 1.6b2005.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre avec cet appareil de cuisson extérieur au gaz.
- **IMPORTANT** : Lors du branchement du moteur de votre rôtiroisire, raccordez d'abord le moteur au gril, puis branchez le gril dans la prise.
- Ce gril est équipé d'une fiche électrique à trois broches (mise à la terre) pour vous protéger contre le risque de décharge. Celle-ci doit être branchée directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez et ne retirez jamais la broche de mise à la terre de cette fiche.
- N'utilisez des prolongateurs que dotés de fiches à trois broches, adaptées à la puissance de l'équipement et agréés pour une utilisation extérieure avec une marque « W-A ».
- Pour éviter les décharges électriques, n'immergez aucune partie du cordon d'alimentation, d'un prolongateur ou de toute fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le produit de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher de surface chaude.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson extérieur au gaz avec une prise ou un cordon endommagé ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque à l'appareil. Contactez le fabricant pour toute réparation.

Raccordement Au C.c.

L'installation nécessite une prise électrique 120 VCA de 15 A avec GFI (disjoncteur de fuite à la terre) à côté du gril.

La prise GFI est dotée d'un disjoncteur interne qui réduit le risque de décharge électrique. 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 du lieu où une unité autonome sera utilisée.

Pour les grils encastrés, l'alimentation 12 VCC fournie doit être installée sous le gril, à l'intérieur de l'enceinte du meuble. Choisissez un emplacement où le transformateur sera protégé de l'eau, de la chaleur et des dommages physiques.

Lors du raccordement du transformateur au gril, veillez à ce que le câblage et le transformateur n'entrent en contact avec aucune surface chaude derrière et sous le gril. Il est recommandé de placer le transformateur sous le gril dans un endroit facilement accessible. Veillez à fournir un accès adéquat pour faciliter le dépannage si le transformateur ou les branchements nécessitaient un entretien ultérieur.

Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée lors du transport ou que le GFI se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation. Voir la rubrique « Résolution des problèmes » pour de plus amples détails.

Vérifications Finales

CONTRÔLE DES FUITES

DANGER

Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion, **NE FUMEZ PAS** et ne laissez pas de source d'inflammation potentielle (étincelles, arc électrique, etc.) dans la zone lorsque vous effectuez un contrôle de fuites. Les contrôles de fuites doivent être réalisés à l'extérieur uniquement. N'effectuez jamais un contrôle de fuites avec du feu ou une flamme.

Procédure de contrôle des fuites :

- Préparez une solution savonneuse avec 1 mesure de savon pour 3 mesures d'eau.
- Vérifiez que toutes les poignées de commande sont en position éteinte.
- Ouvrez l'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, tournez la poignée de la vanne d'un quart de tour pour l'aligner avec le flux du gaz.
- Pour le propane, faites faire un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la poignée de la vanne de la bonbonne.
- Appliquez une généreuse quantité de solution savonneuse sur l'ensemble des connexions et des raccords à l'aide d'un pinceau ou en l'aspergeant avec une bouteille.
- Si des bulles semblent « se développer » sur un raccord, vous avez une fuite de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

Réparer une fuite de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz
- Mettez toutes les commandes du gril en position « ON » afin de purger l'appareil de toute accumulation de gaz, puis remettez-les sur « OFF ».
- Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et faites sécher.
- Resserrez le joint desserré ou remplacez l'élément défectueux par une pièce de rechange recommandée par le fabricant.
- N'ESSAYEZ PAS de réparer la vanne de la bonbonne de propane si elle est endommagée. La seule manière de résoudre un problème de bonbonne endommagée est de LA REMPLACER.
- Répétez le contrôle de fuite afin de vérifier qu'il n'y a plus aucune fuite.

AJUSTEMENT DU FEU DOUX DU BRÛLEUR

POUR BRÛLEURS EN CUIVRE PRINCIPAUX ET BRÛLEURS LATÉRAUX UNIQUEMENT !

N'AJUSTEZ PAS LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE.

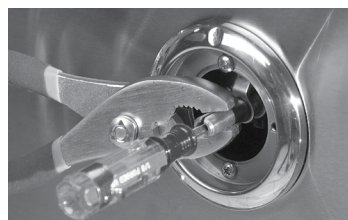
Les brûleurs en cuivre principaux et latéraux de votre gril sont dotés d'un réglage du feu doux ajustable.

Les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent affecter la performance des brûleurs réglés sur « LOW ». Le feu pourrait être trop fort ou trop faible.

Pour ajuster le feu doux du brûleur :

- Vérifiez que le gril est froid.
- Retirez les grilles afin de pouvoir voir les flammes tout en réglant les brûleurs.
- Allumez le brûleur et laissez-le préchauffer à pleine puissance pendant 3 minutes.
- Mettez le brûleur à feu doux (« LOW »).
- Retirez la poignée de commande.
- Tout en maintenant la tige de la vanne avec une pince comme sur la photo, insérez un petit tournevis plat dans l'axe central et ajustez le feu doux de la flamme.

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduira la puissance de la flamme, et inversement dans le



sens contraire.

La flamme est bien réglée lorsqu'elle est au plus faible, mais stable. La partie intermédiaire à l'avant du brûleur ondulera légèrement avant que le brûleur lui-même ne devienne faible.

Le réglage d'usine pour le propane se situe entre ½ et ¾ de tour à partir de l'ajustement le plus bas. Le réglage pour le gaz naturel se situe entre 1,5 et 1,75 tour à partir du minimum. Une fois les feux doux réglés, ouvrez complètement tous les brûleurs pour une inspection visuelle.

Veillez noter que le réglage du feu doux n'est pas possible pour la vanne de la rôtissoire.

RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR ET DES FLAMMES DES BRÛLEURS EN CUIVRE

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

Chaque brûleur fait l'objet d'essais et de réglages à l'usine avant d'être expédié. Toutefois, les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent nécessiter l'ajustement du brûleur.

Les flammes des brûleurs en cuivre principaux peuvent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, avec des pointes légèrement jaunes. Le cœur bleu vif doit mesurer environ 3/8 pouce (1 cm), avec une flamme d'une hauteur totale d'environ 1 1/2 pouce (4 cm).



Les flammes doivent brûler en silence (pas de son de « chalumeau ») et elles ne doivent pas se « détacher » du brûleur.

Si vos flammes ne ressemblent pas à celles de la photo, vérifiez qu'il n'y a pas de poussière, débris ou toile d'araignée dans l'obturateur d'air et les buses du brûleur. S'ils sont propres, réglez l'obturateur.

L'obturateur est maintenu en place par une vis qui doit être desserrée avant le réglage. Une fois le réglage terminé, resserrez la vis.

Pour régler :

DANGER

FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE À PROXIMITÉ DE BRÛLEURS CHAUDS ET AUTRES PIÈCES DE GRIL.

- Retirez les grilles et les plateaux de briquettes.
- Soulevez le brûleur, desserrez la vis de blocage, remettez le brûleur en place et allumez-le.
- Si la flamme est excessivement jaune, indiquant un manque d'air, tournez PRUDEMMENT l'obturateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour laisser passer plus d'air dans le brûleur.
- Si la flamme est bruyante (bruit de chalumeau) et a tendance à se détacher du brûleur,



indiquant qu'il y a trop d'air, tournez l'obturateur dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Une fois le brûleur refroidi, retirez-le, resserrez la vis de blocage de l'obturateur et réinstallez le brûleur, les plateaux de briquettes et les grilles.

REMARQUE : ProSear^{MC} ne dispose pas d'obturateur d'air.

L'aspect du brûleur ProSear^{MC} doit être vérifié visuellement. Les carreaux en céramique doivent être uniformément rouges à orange. Il ne doit pas y avoir de détachement, de vacillement ou de flammes bleues faibles. Certaines particules alimentaires passeront pour des flammes jaunes, mais devraient brûler et disparaître.



UN DERNIER POINT

Enfin, avant de partir, vérifiez le bon fonctionnement de tous les brûleurs. Assurez-vous que les poignées de commande tournent librement sur toute leur plage de fonctionnement.

IMPORTANT :

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

Enfin, pour des raisons de sécurité ainsi que pour une utilisation et un entretien adéquats, vous devez laisser ce manuel au propriétaire. Veillez à lui indiquer de le conserver pour référence ultérieure.

Pour une assistance technique, appelez le :

Preferred Customer Service
888-845-4641

Liste De Vérification Avant Chaque Utilisation (Pour Votre Sécurité)

- Sentez-vous une odeur de gaz? Si c'est le cas, éteignez tout et appelez le fournisseur de gaz ou un plombier qualifié pour rechercher des fuites. Si ce n'est pas le cas, veuillez poursuivre.
- Êtes-vous prêt à rester à côté du gril pendant toute la cuisson? Si ce n'est pas le cas, rassemblez ce dont vous avez besoin avant de l'allumer. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Votre espace de cuisson est-il dépourvu de tout combustible, hormis votre nourriture, qui pourrait s'enflammer? Si ce n'est pas le cas, dégagez l'espace avant d'allumer. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Toutes les poignées de commande tournent-elles librement? Si ce n'est pas le cas, appelez l'assistance; si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Si vous utilisez une bonbonne de propane portable, est-elle raccordée et l'absence de fuite a-t-elle été contrôlée? Si ce n'est pas le cas, vérifiez le raccordement avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Savez-vous où se trouve la vanne de coupure de l'alimentation en gaz principale de votre gril? Si ce n'est pas le cas, veuillez la repérer avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Tous les brûleurs sont-ils correctement posés, avec les pattes de montage dans les fentes? Si ce n'est pas le cas, posez correctement les brûleurs avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Le vent souffle-t-il doucement et non à l'arrière du gril? Si ce n'est pas le cas, attendez que le vent se calme ou tournez votre gril autonome de sorte que le vent souffle à l'avant. Si c'est le cas, veuillez passer à l'allumage.

Un Message À Nos Clients

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

Votre gril a été conçu et fabriqué avec un grand soin apporté aux détails pour offrir des fonctionnalités uniques et puissantes. Vous pouvez obtenir une performance optimale et profiter au mieux de ces fonctionnalités en lisant attentivement ce manuel avant votre première cuisson.

Ce manuel comprend des conseils de sécurité importants et d'excellentes astuces pour de meilleures grillades. Vous devriez le garder à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.

Par ailleurs, nous aimons avoir des nouvelles de nos clients. Nous aimons connaître vos réussites, mais aussi toute difficulté que vous rencontrez. N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous avez des questions ou des problèmes, ou simplement pour partager une nouvelle recette. Veuillez inclure le numéro de modèle de votre gril dans votre correspondance.

Avec une utilisation et un entretien appropriés, ce produit vous procurera sans problème des années de service.

En cas de changement de propriétaire, veuillez à ce que le nouveau propriétaire reçoive ce manuel.

Merci encore de votre achat. Bon appétit!



Précautions De Sécurité Importantes

VEUILLEZ ÉTUDIER CES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

1. NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.
2. Vérifiez que tous les câbles d'arrimage ont été retirés des brûleurs.
3. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous utilisez le gril dans un endroit exposé au vent. (Voir INDEX : « Utilisation du gril dans des conditions venteuses » pour plus de détails.)
4. Évitez de porter des vêtements lâches ou à manches longues lorsque vous utilisez le gril. Ceux-ci pourraient s'enflammer.
5. Ne touchez jamais les grilles, le capot ou les surfaces métalliques alentour à main nue lorsque vous utilisez le gril.
6. Utilisez une manique ou un gant isolant lorsque vous ouvrez et utilisez le gril. Entrouvrez toujours le couvercle du gril doucement pour laisser s'échapper la chaleur et la fumée avant de l'ouvrir complètement.
7. Le capot du gril doit être complètement ouvert avant d'allumer. Laisser s'échapper du gaz dans un gril fermé avant d'allumer ne permettra pas de l'allumer plus vite ou plus efficacement. Cela n'entraînera qu'un risque d'explosion et de dommage corporel ou de mort. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface d'un gril chaud ou directement dedans lorsque vous essayez de l'allumer.
8. Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires non ouverts, car l'accumulation de pression les fera exploser.
9. Ne garnissez pas les grilles ou les lèchefrites de papier aluminium. Cela perturbera la circulation de l'air et piégera une quantité excessive de chaleur dans la zone des commandes, ce qui pourrait faire fondre les poignées et les modules d'allumage. De tels dommages sont spécifiquement exclus de la garantie.
10. N'utilisez jamais de charbon ou tout autre carburant solide dans le gril.
11. La cuisson de viandes excessivement grasses et d'huiles entraînera des flambées. Les feux ou dommages internes dus à de tels produits ou au fait que le gril soit resté sans surveillance pendant la cuisson ne sont pas couverts en vertu des conditions générales de notre garantie.
12. N'utilisez jamais le gril sans la lèchefrite. Vérifiez toujours que la lèchefrite est complètement poussée au fond du gril. Les graisses chaudes peuvent couler vers le bas et provoquer un feu ou une explosion.
13. La graisse est extrêmement inflammable. Laissez les graisses chaudes refroidir avant d'essayer de les manipuler ou de vous en débarrasser. La lèchefrite doit être nettoyée et débarrassée des graisses régulièrement.
14. N'utilisez pas le gril si une inspection des fuites n'a pas été effectuée sur tous les raccords de gaz. (Voir INDEX : « Procédure de contrôle des fuites » pour de plus amples détails.)
15. N'utilisez jamais le gril sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
16. Ne vous appuyez pas sur les étagères latérales et n'y placez jamais de charge de plus de 25 livres (11,3 kg).
17. Si un brûleur ne s'allume pas ou s'éteint pendant l'utilisation, fermez toutes les poignées de commande de gaz, ouvrez le capot et attendez cinq (5) minutes avant d'essayer de rallumer.
18. Bonbonnes de propane portables : Fermez toujours la vanne principale de la bonbonne de propane après chaque utilisation.
19. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, les venturis, les vannes et les orifices d'un gril, perturbant la circulation du gaz. Cette situation très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commandes, endommageant le gril et entraînant potentiellement des dommages corporels. Si votre gril n'a pas été utilisé depuis longtemps, inspectez et nettoyez tous les brûleurs, venturis, vannes et orifices. (Voir INDEX : « Nettoyer le brûleur en cuivre » pour plus de détails.)

Utiliser Le Gril Dans Des Conditions Venteuses

Les grils extérieurs génèrent plus de chaleur que les gammes pour cuisine intérieure. C'est ainsi qu'ils saisissent et grillent les biftecks et autres aliments.

Ces brûleurs hautement performants nécessitent un apport constant et régulier d'air frais qui se mélange au carburant. Votre gril aspire de l'air par l'avant et expulse des gaz chauds à l'arrière.



L'air entre par l'avant du gril.

Son utilisation dans des conditions venteuses peut perturber la circulation de l'air de l'avant vers l'arrière. Si, lorsque vous utilisez tous les brûleurs au maximum avec le capot fermé, vous remarquez que la jauge de température ne monte pas... prenez garde. Si le vent a empêché les gaz chauds de sortir par l'arrière du gril, le panneau et les poignées de commande pourraient devenir extrêmement chauds.



Le vent qui souffle à l'arrière du gril peut empêcher une bonne évacuation.

Mais vous avez quelques solutions pour encore mieux éviter une possible accumulation indésirable de chaleur :

- Les jours de vent, faites attention de ne pas laisser le capot avant baissé plus de 15 minutes quand les brûleurs sont au maximum. (Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne) Si vous soupçonnez que le gril surchauffe, ouvrez le capot avant à l'aide d'une manique. Puis mettez la poignée de commande des brûleurs au minimum.
- Installez un paravent derrière votre gril.
- Orientez le gril de sorte que les vents dominants ne soufflent pas sur l'arrière.

Veillez noter : Tout dommage dû à une utilisation dans des conditions venteuses, telles que des poignées ou des câbles d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commandes due à une accumulation de chaleur, est exclu de la garantie.

Utilisation De Votre Gril

Le gril nécessite une forte chaleur pour saisir et une chaleur faible et contrôlée pour une cuisson lente.

Les aliments plus minces sont souvent cuits avec un réglage en position « HI » (feu vif) et avec le couvercle ouvert.

À l'inverse, les pièces de viande ou de volaille de grande taille et épaisses sont souvent d'abord saisies à feu vif, puis grillées à feu doux — parfois avec le couvercle fermé — afin d'obtenir des résultats optimaux au milieu de l'aliment sans brûler l'extérieur.

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

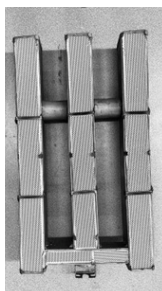
Votre gril est doté d'un éventail de brûleurs et d'outils de qualité professionnelle pour répondre à une grande variété de cuissons. Nous allons vous révéler comment fonctionnent ces outils. Alors, bonne lecture et bon appétit!

Selon le modèle choisi, votre gril peut comprendre jusqu'à trois types de brûleurs différents. Leur fonctionnement varie, et il est donc important de comprendre ces trois types.



Brûleur en cuivre principal

Ce brûleur en cuivre ultrarésistant est le brûleur principal standard qui se trouve sous les plateaux de briquettes.



Brûleur ProSear^{MC}

Ce brûleur à infrarouges d'avant-garde fournit une chaleur de grande intensité pour saisir les aliments et conserver les saveurs.

ProSear est une marque déposée de Viking Range, LLC



Brûleur de la rôtiroire

Ce brûleur à infrarouges couvre l'arrière de la surface de cuisson et fournit une chaleur constante pour une cuisson lente à la broche.

Liste De Vérification Avant Cuisson

AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez considérer quelques précautions de sécurité avant d'utiliser votre gril. Veuillez vérifier que :

- Tous les matériaux d'emballage et les attaches ont été retirés des brûleurs. (Voir INDEX : « Déballage et montage » pour plus de détails.)
- Votre carburant est raccordé. (Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz » pour plus de détails.)
- Votre électricité est raccordée. (Voir INDEX : « Exigences relatives à l'électricité » pour plus de détails.)
- Un plombier qualifié a réalisé un contrôle des fuites sur tous les raccords qui alimentent votre gril en carburant.
- SI VOTRE GRIL NE S'ALLUME PAS AU BOUT DE 4 OU 5 SECONDES, vous allez peut-être devoir purger la conduite. (Voir INDEX : « Purger la conduite de gaz »)

À CHAQUE NOUVELLE SAISON

Au début de chaque nouvelle saison de grils, vous devez retirer toutes les grilles et vérifier que les brûleurs, les venturis les orifices et les vannes ne présentent aucune obstruction.

Les araignées et les insectes nichent souvent dans ces parties du gril et peuvent perturber la circulation de l'air, entraînant des dommages au gril et des blessures.

En outre, vérifiez qu'aucun tuyau ni raccord ne présente de dommage, d'abrasion ou d'usure.

AVANT CHAQUE UTILISATION

Avant toute utilisation, vérifiez toujours que :

- vous ne sentez pas d'odeur de gaz avant d'allumer le gril. Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez tout et faites inspecter les fuites par un plombier qualifié.
- il n'y a aucun combustible dans l'espace de cuisson, hormis votre nourriture, qui pourrait s'enflammer.
- les poignées de commande tournent librement.
- si vous utilisez une bonbonne de propane portable, elle est raccordée en toute sécurité et l'absence de fuite a été contrôlée. (Voir INDEX : « Instructions de maintien des bonbonnes » pour plus de détails.)
- vous savez où se trouve le dispositif de coupure de l'alimentation en gaz principale.
- les brûleurs sont correctement installés sur le gril. Les brûleurs principaux doivent reposer horizontalement et fermement sur leur cadre de soutien. (Voir INDEX : « Déballage et montage » pour plus de détails.)
- le vent n'est pas trop fort et ne souffle pas sur l'arrière du gril.

Allumage De Votre Gril

AVERTISSEMENT

1. N'essayez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez le gaz.
2. Maintenez toujours le couvercle ouvert (les couvercles des brûleurs latéraux doivent être complètement retirés) lorsque vous allumez votre gril.
3. Relâcher du gaz dans un gril fermé avant l'allumage augmentera le risque d'explosion, de dommages matériels et corporels ou de mort.
4. Tenez votre visage et votre corps aussi loin du gril que possible lors de l'allumage. Si un brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la commande, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, et répétez la procédure d'allumage.
5. NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Avant de poursuivre, assurez-vous d'avoir suivi la liste de vérification « Avant chaque utilisation ».

REMARQUE : n'allumez qu'un seul brûleur à la fois.

Suivez ces étapes pour allumer tout brûleur sur votre gril :



Tout d'abord, vérifiez que toutes les poignées de commande des brûleurs sont sur « OFF ».

Pour le brûleur en cuivre principal ou le brûleur ProSear^{MC} :

Maintenez la poignée de commande enfoncée pendant 5 à 7 secondes pour permettre à l'allumeur de chauffer.

Puis tournez la poignée

sur « LITE ». Une fois allumé, réglez la poignée pour obtenir la chaleur souhaitée.

Pour le brûleur de la rôtière :

Le brûleur de la rôtière est doté d'un capteur thermocouple avec une soupape de sécurité qui coupe automatiquement l'afflux de gaz si le brûleur s'éteint. (Voir INDEX : « Conditions venteuses » pour des conseils pour empêcher le brûleur de s'éteindre)

Pour allumer le brûleur de la rôtière, maintenez enfoncée la poignée de commande pendant 2 secondes, puis tournez-la en position « LITE ».

Une fois allumé, **MAINTENEZ LA POIGNÉE DE COMMANDE ENFONCÉE** pendant 30 à 60 secondes. Pendant ce laps de temps, le thermocouple va chauffer et la soupape de sécurité restera ouverte.

Si vous relâchez la poignée de commande avant que le thermocouple ne soit chaud, la soupape de sécurité coupera l'afflux de gaz vers le brûleur de la rôtière et vous devrez la rallumer.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT RELATIF AU FROID : PROPANE

Des températures extrêmement froides pourraient entraîner l'allumage des brûleurs ProSear^{MC} à l'intérieur plutôt qu'à l'extérieur. Une fois allumé, si vous entendez un bruit de « souffle », fermez immédiatement les poignées des brûleurs pour éteindre la flamme, puis rallumez immédiatement les brûleurs.

ALLUMAGE MANUEL

Si un brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il peut être allumé manuellement à l'aide de la tige d'allumage rangée dans la lèchefrite.

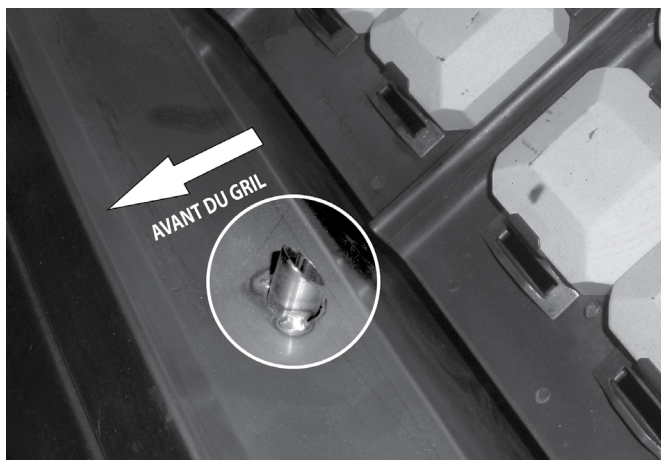
L'allumage manuel de votre gril est réalisé de trois manières différentes, en fonction du brûleur.

Tout d'abord, vérifiez que vous avez remis toutes les poignées de commande en position « OFF » et attendez 5 minutes que le gaz accumulé se dissipe avant d'essayer d'allumer manuellement un brûleur.

Tube d'allumage manuel

Tous les principaux brûleurs de votre gril sont dotés de tubes d'allumage manuel, hormis ceux qui se trouvent le plus à droite.

Placez une allumette enflammée devant le tube d'allumage manuel pour le brûleur que vous souhaitez

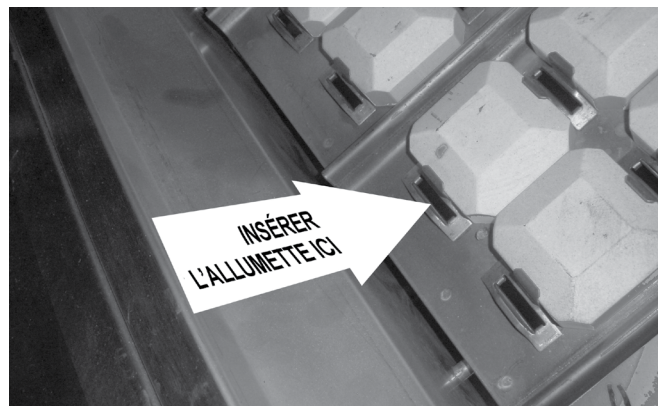


allumer. (voir photo)

Enfoncez et tournez la poignée de commande correspondante sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer. Une fois allumé, le gaz cessera de circuler dans le tube d'allumage manuel.

Brûleur principal de droite

Le brûleur de droite n'est pas doté de tube d'allumage manuel.



Pour l'allumer manuellement, utilisez la tige d'allumage pour insérer une allumette enflammée à travers la grille de cuisson dans la fente avant du plateau de briquettes correspondant.

Enfoncez et tournez la poignée de commande correspondante sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer.

Brûleur ProSear^{MC}

Le brûleur ProSear^{MC} n'est pas doté de tube d'allumage manuel.

Pour l'allumer manuellement, utilisez la tige d'allumage pour insérer une allumette enflammée à travers la grille de cuisson.

Enfoncez et tournez la poignée de commande correspondante sur « LITE ». Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer.



Cuisson De Base

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffer votre gril à chaque utilisation est extrêmement important. Le préchauffage permet aux briquettes de chauffer correctement, pour des résultats de cuisson plus homogènes et réguliers.

Préchauffez votre gril en allumant tous les brûleurs principaux, y compris le brûleur ProSear^{MC}, et en les réglant sur « HI ».

Puis fermez le capot et laissez le gril chauffer pendant 10 à 15 minutes. Une fois atteinte la température de préchauffage souhaitée, éteignez tous les brûleurs que vous n'utiliserez pas pour cuire votre nourriture.

AVERTISSEMENT

NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LE CYCLE DE PRÉCHAUFFAGE OU À TOUT MOMENT PENDANT SON UTILISATION.

UN PRÉCHAUFFAGE DE PLUS DE 15 MINUTES PEUT FAIRE SURCHAUFFER LE GRIL ET L'ENDOMMAGER.

TYPES DE CUISSON

Les brûleurs en cuivre principaux et le brûleur ProSear^{MC} de votre gril sont capables de générer une grande variété d'intensités de chaleur. En faisant varier la puissance thermique, 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 de cuisson de base dans un gril extérieur... La chaleur directe et la chaleur indirecte

Chaleur directe

La cuisson par chaleur directe a lieu lorsque les aliments sont placés directement sur la source de chaleur. Cette forme de chaleur est qualifiée de « radiante », car elle irradie directement de la source sur la nourriture.

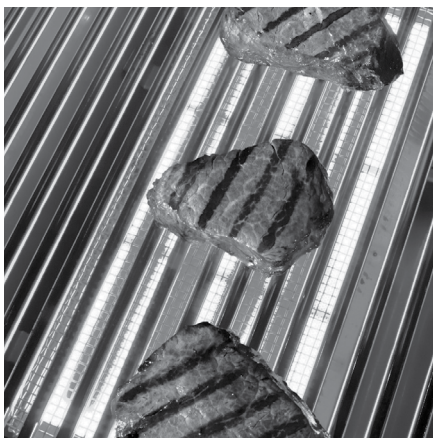
La chaleur directe doit être utilisée lorsque vous souhaitez saisir l'extérieur des aliments pour capturer les saveurs à l'intérieur. Les brûleurs ProSear^{MC} génèrent la chaleur nécessaire pour saisir les aliments et emprisonner les saveurs.

Chaleur indirecte

La cuisson par chaleur indirecte a lieu lorsque la nourriture n'est pas proche de la source. La chaleur atteint les aliments par circulation de l'air dans l'espace de cuisson. Cette forme de chaleur est appelée chaleur à « convection ».

La cuisson indirecte ou par « convection » est obtenue en plaçant la nourriture d'un côté du gril et en allumant les brûleurs de l'autre. Vous pouvez laisser les brûleurs qui se trouvent sous la nourriture sur « OFF ». Vous devriez garder autant que possible le capot fermé pendant des cuissons de ce type afin de maintenir une chaleur constante autour de la nourriture. Vous réglez la chaleur en ajustant le brûleur, en utilisant le thermomètre du capot pour surveiller la température.

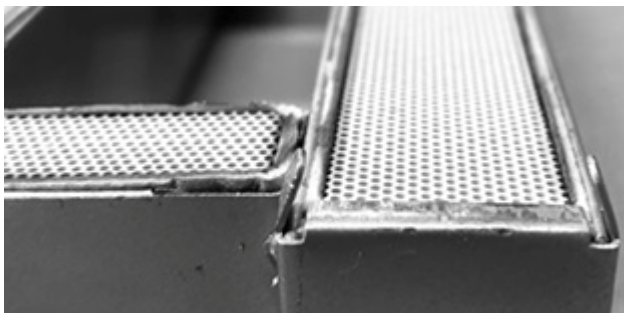
Utilisation Du Brûleur ProSear^{MC}



Les chefs professionnels s'appuient sur un type de chaleur différent, la chaleur à infrarouges, pour générer une température de saisie plus élevée qu'avec des brûleurs standard. Viking Range, LLC propose le brûleur à infrarouges ProSear^{MC}.

Les brûleurs à infrarouges concentrent la flamme du gaz à travers un élément en céramique rempli de minuscules trous.

Ces trous concentrent la flamme à la surface de l'élément, générant une chaleur intense, bien plus élevée qu'avec un brûleur en cuivre standard. Cela vous permet de saisir plus rapidement votre nourriture tout en gardant l'intérieur saignant, si vous le souhaitez.



Le brûleur ProSear^{MC}, avec ses composants de pointe, nécessite une attention particulière aux instructions d'allumage, d'utilisation et de nettoyage. (Voir INDEX : « ProSear^{MC} » pour plus de détails.)

Préchauffer le brûleur ProSear^{MC}

Préchauffez toujours l'intégralité du gril avant de procéder à la cuisson afin d'obtenir des résultats homogènes et réussis. (Voir INDEX : « Préchauffage » pour plus de détails.)

Si le gril est déjà chaud en raison d'une cuisson antérieure, il vous faut quand même préchauffer le brûleur ProSear^{MC} pendant 2 ou 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il rougeoie.

Ne placez jamais d'aliments au-dessus d'un brûleur ProSear^{MC} avant qu'il ne soit entièrement préchauffé, car les particules et les graisses qui gouttent dessus peuvent obstruer les minuscules buses et l'endommager.

Pour la même raison, vous devriez limiter les éclaboussures d'eau sur le brûleur ProSear^{MC} et ne pas utiliser d'eau pour maîtriser les flambées. Prenez soin à minimiser la projection de liquides sur le brûleur ProSear^{MC} lorsque vous nettoyez les grilles de cuisson.

COMMENT SAISIR

La cuisson par saisie emprisonne les saveurs et les sucs tout en permettant à la surface de la nourriture d'absorber la fumée et les arômes alimentaires produits lorsque les jus de cuisson sont vaporisés par le brûleur.

Il en résulte une cuisson digne d'un restaurant : croustillante et goûteuse à l'extérieur avec un cœur tendre et juteux.

Bien que les brûleurs en cuivre de votre gril soient capables de produire une chaleur pour la saisie, le brûleur à infrarouges ProSear^{MC} est spécialement conçu à cet effet.

⚠ PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Les grilles de cuisson sont très résistantes. Les laisser tomber sur le brûleur ProSear^{MC} endommagera ce dernier. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie produit et provoqueront un incendie, des brûlures ou autres dommages corporels.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR ProSear^{MC}

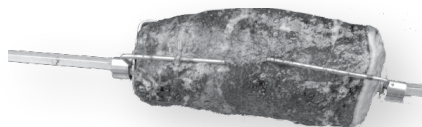
Il est facile d'entretenir le fonctionnement optimal de votre brûleur ProSear^{MC}. Il suffit de le faire fonctionner en position « HI » pendant 15 minutes après chaque utilisation pour brûler toutes les particules ou jus de cuisson.

Toute accumulation de cendres sur le brûleur peut être retirée avec une brosse légère (comme un pinceau) ou à l'aspirateur — MAIS ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID!

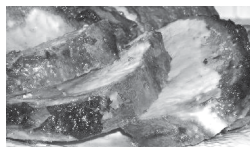
Utilisation Du Brûleur De La Rôtissoire

La cuisson avec la rôtissoire assure une chaleur homogène pour vos aliments.

Elle est sans égale. La rotation permanente colore non seulement de manière homogène les aliments, mais elle leur permet en outre de cuire dans leur jus. Lorsque les sucs remontent à la surface de la nourriture, ils coulent naturellement tout autour pendant qu'elle tourne. Et, en éloignant le brûleur des aliments, vous évitez les flambées dévastatrices.



Votre nourriture sera cuite de manière plus homogène, et sera plus tendre et plus juteuse après avoir été lentement rôtie sur un tournebroche.



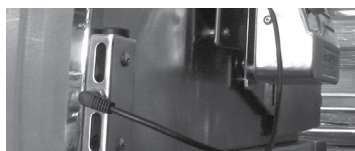
Le système de la rôtissoire se compose de quatre parties : le moteur, la broche, les fourches et le brûleur infrarouges.

LE MOTEUR

Installez le moteur en le faisant glisser dans l'une des fentes présentées ici. Utilisez la fente du haut pour les petits aliments ou pour une cuisson rapide et celle du bas pour les aliments plus conséquents et une cuisson plus lente.



Branchez le cordon électrique du moteur dans la prise intégrée sur le panneau arrière gauche. Votre gril doit être



raccordé à une alimentation C.A. pour que la rôtissoire fonctionne.

Placez une lèchefrite dans le gril pour empêcher l'accumulation de nourriture sur les briquettes et les brûleurs. N'OUBLIEZ PAS DE LA RETIRER avant d'utiliser les autres brûleurs.

La position du brûleur de la rôtissoire le rend plus vulnérable par grand vent (plus que les brûleurs principaux du gril).

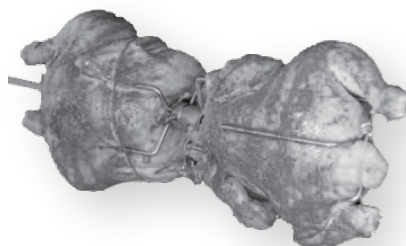
C'est pourquoi il est doté d'une soupape de sécurité qui se ferme automatiquement chaque fois qu'il n'est pas allumé correctement, par exemple s'il s'éteignait en conditions venteuses. Lorsqu'il y a du vent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'inspecter régulièrement le brûleur.

Support du moteur de la rôtissoire

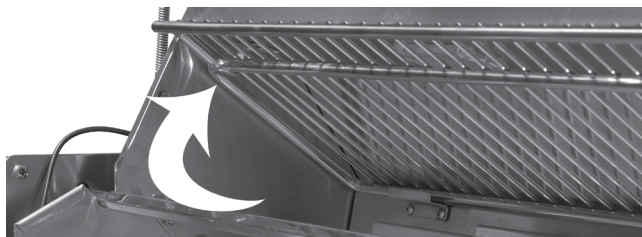
Lorsque la rôtissoire n'est pas utilisée, son moteur doit être conservé dans un endroit frais et sec.

La broche et les fourches

La rôtissoire peut accueillir de grands aliments jusqu'à 50 livres (23 kg). Il faut préparer tout élément et le monter préalablement sur la broche.



Basculez la grille de chauffe vers le haut et écartez-la. Elle reposera en place.



Puis montez la broche sur le gril avant d'allumer le brûleur à infrarouges de la rôtissoire. Si vous allumez d'abord le brûleur, vous pourriez vous brûler les mains en essayant de monter la broche.

Vous pouvez parfaitement retirer les grilles et même les plateaux de briquettes afin de faire de la place pour les gros aliments.

Pour charger la broche, faites glisser l'une des fourches dessus. Enfoncez la broche dans le centre de l'aliment, puis faites glisser la seconde fourche sur la broche. Centrez l'aliment sur la broche et poussez fermement les fourches ensemble. Serrez les vis à oreilles (utilisez une pince si nécessaire). Vous devriez attacher tout morceau de nourriture lâche ou pendant (comme des ailes) avec du fil de boucher (n'utilisez jamais de fil en nylon ou en plastique).

Une fois la nourriture bien en place sur la broche, faites-la tourner doucement dans la paume de vos mains pour vérifier l'équilibre. Elle devrait tourner sans accroc. Si vous avez l'impression qu'un côté est plus lourd, ajustez la broche là où les fourches percent la viande. Une broche mal équilibrée entraînera une rotation irrégulière et une cuisson inégale. Il est normal que la broche fléchisse avec les gros aliments.

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

La portion crantée de la broche doit reposer sur les rouleaux pour un bon fonctionnement.



Doit reposer sur
les rouleaux

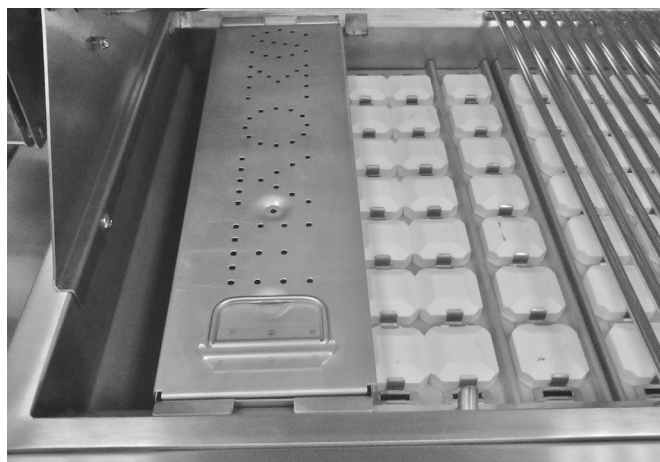
Le brûleur de la rôtissoire



Pour allumer le brûleur à infrarouges de la rôtissoire, placez d'abord la nourriture embrochée sur le gril, puis suivez la procédure d'allumage de la rôtissoire. (Voir INDEX : « Brûleur de la rôtissoire, allumage » pour plus de détails.)

Utiliser Le Fumoir

Les chefs professionnels de tous horizons démarquent leur restaurant en cuisinant au feu de bois. Le fait d'ajouter une délicate touche de fumée de bois sublime la nourriture, faisant passer vos talents culinaires au niveau supérieur. Maintenant, vous pouvez ajouter cette même touche culinaire à l'aide du fumoir/accessoire à vapeur.



Le fumoir reposera directement sur le cadre du gril, sous les grilles principales. Le fumoir est constitué d'acier inoxydable 304 pour des années d'utilisation.

Copeaux de bois Il existe de nombreux copeaux de bois et le choix est une affaire de goûts personnels. Les bois les plus couramment utilisés sont le mesquite et le pacanier. Plongez les copeaux dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de les placer dans le support à fentes du fumoir. Cela ralentira leur combustion et fournira plus de fumée. Les temps de cuisson prolongés, comme

Une fois allumé, le brûleur de la rôtissoire devrait atteindre la température de cuisson en une minute environ. Il s'allumera de manière homogène sur toute sa surface en environ cinq minutes.

REMARQUE : Le thermomètre du gril ne doit pas être utilisé pour la cuisson à la rôtissoire. Il n'est pas conçu pour mesurer la chaleur directe à infrarouges.

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

Si, après avoir maintenu la poignée de commande enfoncée pendant 60 secondes, le brûleur ne reste toujours pas allumé lorsque vous la relâchez, appelez l'assistance.

(Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

Éteignez tous les autres brûleurs lorsque vous utilisez la rôtissoire.

avec les gros rôtis, peuvent nécessiter plusieurs ajouts de copeaux et d'eau dans le fumoir. Essayez de limiter le nombre d'ouvertures du capot, car chacune d'elle peut ajouter jusqu'à 15 minutes de temps de cuisson. Utilisez une forte chaleur pour lancer la fumée des copeaux, puis réduisez la puissance pour les empêcher de sécher et de s'enflammer.

Le fumoir peut aussi servir de boîte à vapeur si vous le remplissez d'eau plutôt que de bois. Que vous utilisiez la fumée ou la vapeur, maintenez autant que possible le capot fermé pour optimiser l'effet.

Un thermomètre à viande de qualité est un accessoire utile lorsque vous fumez votre nourriture, car le temps de cuisson peut grandement varier d'un aliment à l'autre et d'un jour à l'autre.

La fumée se développe à environ 575 °F (300 °C) à la surface du gril. Réglez la poignée du brûleur en position moyenne/moyenne-basse pour atteindre cette température. Contrôlez la fumée en ajustant la chaleur et en veillant à ce qu'elle ne soit pas trop élevée.

Pour de meilleurs résultats, maintenez le couvercle fermé. La meilleure absorption d'arômes de fumée intervient tôt dans le processus de cuisson. Lorsque le fumage est terminé, laissez le fumoir refroidir et jetez les restes.

! ATTENTION

Manipulez le fumoir avec précaution. Le couvercle devient extrêmement chaud lors de l'utilisation. Utilisez des gants résistants correctement isolés ou des maniques sèches.

Nettoyage De Votre Gril

ACIER INOXYDABLE

Nos produits sont réputés pour leur superbe esthétique. Nous l'obtenons en sélectionnant l'acier inoxydable de la meilleure qualité qui soit et en faisant appel à une main-d'œuvre irréprochable.

Afin d'entretenir cette esthétique tout au long de la vie du gril, il convient de prendre les mesures suivantes :

- Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur du gril pour éliminer les graisses et les éclaboussures.
- Veillez à suivre les instructions de nettoyage pour que les grilles et les brûleurs restent propres et prêts à être utilisés.
- Utilisez des nettoyeurs pour acier inoxydable disponibles dans le commerce pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.
- Cet entretien régulier minimise la quantité d'efforts requis.
- L'attrait de votre gril tient en partie à sa finition au grain fin. Pour retirer les taches tenaces :
- N'utilisez pas de produits métalliques abrasifs et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains nettoyeurs domestiques ne conviennent pas



à l'acier inoxydable; n'oubliez pas de lire l'étiquette avant de les utiliser sur votre gril.

- Utilisez toujours la solution nettoyante la plus douce d'abord, en frottant dans le sens du grain. Les petites taches de graisse peuvent s'accumuler dans le grain de l'acier inoxydable et durcir à la surface, donnant une impression de rouille.

Pour retirer ces aliments durcis, utilisez un tampon abrasif fin à moyen (Scotch-Brite fonctionne bien) avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

- Les solutions utilisées pour nettoyer le béton et la maçonnerie peuvent être très corrosives et « attaqueront » l'acier inoxydable. Veillez à ce que vos produits soient bien protégés avant que de tels agents chimiques soient utilisés à proximité de votre gril.

REMARQUE SPÉCIALE POUR LES LIEUX SITUÉS À PROXIMITÉ DE PISCINES OU DANS DES ZONES CÔTIÈRES :

L'acier inoxydable 304 utilisé dans la fabrication du gril est extrêmement résistant à l'oxydation. Toutefois, le chlore libéré par les piscines et le sel de l'air marin peuvent entraîner l'apparition de rouille et même créer des trous s'ils restent sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. (Les chiffons en microfibre fonctionnent très bien.)
- Laissez les surfaces sécher avant de bâcher. Ne couvrez pas un gril humide.
- Dans des environnements extrêmes, appliquez un agent anti-rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le gril. Les produits qui déposent une couche d'inhibiteurs volatils de corrosion (VpCIMC) protègent très bien la surface.
- Pour un remisage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le gril est sec, puis couvrez-le et sécurisez la protection pour empêcher au maximum l'air humide d'atteindre les surfaces.

LA GARANTIE À VIE LIMITÉE FOURNIT UNE PROTECTION CONTRE LA CORROSION DES PIÈCES QUI RENDENT LE PRODUIT INOPÉRANT. ELLE NE COUVRE PAS LA CORROSION OCCASIONNELLE OU LES TACHES SUR LES SURFACES DUES AUX CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

Après votre première utilisation, certaines surfaces du gril peuvent se décolorer en raison de la chaleur intense dégagée par les brûleurs : celle-ci est normale et ne peut être nettoyée.

Pour les taches de nourriture légères ou tenaces, il existe une grande variété de nettoyeurs pour acier inoxydable.

LÈCHEFRITE

La lèchefrite doit être nettoyée après chaque utilisation. Une fois le gril complètement froid, retirez la lèchefrite en la tirant jusqu'à ce qu'elle se bloque, puis levez le bord avant jusqu'à ce qu'elle soit libérée.

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

⚠ AVERTISSEMENT

NE LAISSEZ PAS D'EXCÈS DE GRAISSE OU DE LIQUIDE S'ACCUMULER DANS LA LÈCHEFRITE, CAR CELA POURRAIT CRÉER UN RISQUE D'INCENDIE.

N'UTILISEZ JAMAIS LE GRIL SI LA LÈCHEFRITE N'EST PAS CORRECTEMENT INSTALLÉE.

GRILLES DE CUISSON

La manière la plus simple de nettoyer les grilles de cuisson est de le faire immédiatement après avoir éteint les brûleurs, quand elles sont encore chaudes. À l'aide de longues maniques à gril pour protéger vos mains de la vapeur, plongez une brosse à poils de laiton dans de l'eau chaude et frottez la grille. Plongez fréquemment la brosse, car la vapeur favorise l'élimination des aliments durcis.

BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

Les briquettes en céramique éliminent normalement toute accumulation de gouttes alimentaires en les brûlant. Mais vous pouvez parfois rencontrer de plus grandes éclaboussures qui ne disparaissent pas en conditions d'utilisation normales.

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

Retournez les plateaux et replacez-les sur les brûleurs. Allumez les brûleurs et laissez-les en position « HI » pendant 5 à 10 minutes pour nettoyer les briquettes. Toute trace de nourriture restante peut être éliminée à l'aide d'une brosse souple.

Veillez à ce que les plateaux aient complètement refroidi avant de les réinstaller.

Les plateaux de briquettes de rechange peuvent être commandés auprès de votre distributeur.



BRÛLEURS EN CUIVRE PRINCIPAUX

Vérifiez que le gril est parfaitement froid avant de poursuivre.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est coupée et que toutes les poignées de commande sont en position « OFF ».

Pour retirer les brûleurs en cuivre :

- Retirez les grilles de cuisson et les plateaux de briquettes.
- Soulevez le brûleur jusqu'à ce que les pattes sortent du cadre.
- Ensuite, tirez sur l'arrière du gril pour libérer les têtes des brûleurs de l'orifice en cuivre à l'avant.
- Penchez le brûleur sur le côté et sortez-le.
- Prenez garde de ne pas changer la position de l'obturateur d'air.

Pour nettoyer le brûleur en cuivre :

- Pour une performance optimale du gril, nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique. Retirez les dépôts tenaces à l'aide d'un racleur en métal.
- Dégagez toute buse obstruée à l'aide d'un trombone à papier redressé. N'utilisez jamais de cure-dents, car il pourrait se casser et bloquer la buse.
- Secouez pour éliminer tout débris à travers l'obturateur d'air.
- Utilisez une lampe torche pour examiner l'orifice d'entrée du brûleur et vérifier qu'il n'est pas bloqué. Si vous voyez des obstructions, nettoyez-le avec un trombone à papier ou un cure-pipe.

⚠ AVERTISSEMENT

LE POSITIONNEMENT ADÉQUAT DE CHAQUE BRÛLEUR EST ESSENTIEL. APRÈS LE NETTOYAGE, ILS DOIVENT ÊTRE CENTRÉS SUR L'ORIFICE EN CUIVRE ET REPOSER À L'HORIZONTALE SANS BALANCEMENT.

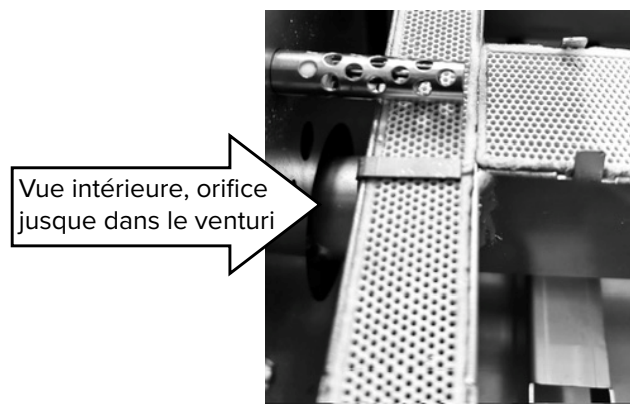
LE NON-RESPECT DE CES CONDITIONS PEUT ENTRAÎNER UNE SITUATION TRÈS DANGEREUSE SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES DOMMAGES CORPORELS ET MATÉRIELS.



BRÛLEUR PROSEAR^{MC}

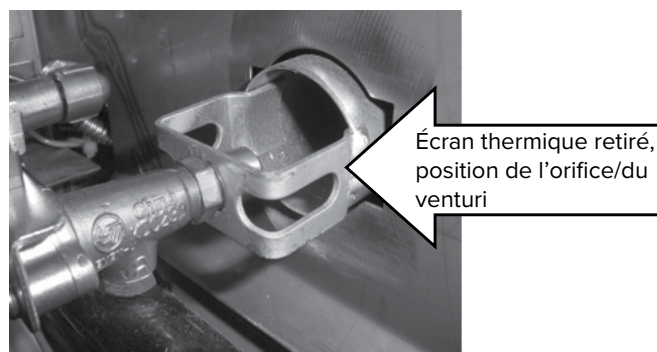
Il est facile d'entretenir le fonctionnement optimal de votre brûleur ProSear^{MC}. Il suffit de le faire fonctionner en position « HI » pendant 5 minutes après chaque utilisation pour brûler toutes les particules ou jus de cuisson.

Toute accumulation de cendres sur le brûleur peut être retirée avec une brosse légère ou à l'aspirateur — MAIS ATTENDEZ QUE LE BRÛLEUR SOIT FROID!

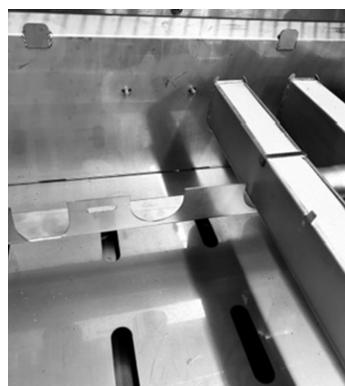


Tous les 3 à 6 mois, retirez le brûleur et inspectez le venturi (entrée) et l'orifice afin de vérifier qu'ils ne sont pas obstrués.

Les débris alimentaires à l'intérieur du brûleur peuvent être expulsés en le secouant doucement. Ne touchez pas la surface en céramique.



Lors de la réinstallation du brûleur ProSear^{MC}, veillez à le repositionner correctement.



Résolution De Problèmes Sur Votre Gril

AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE

Veuillez vérifier quelques points avant d'appeler l'assistance :

- Votre gril est-il alimenté en carburant?
- La vanne de coupure principale est-elle ouverte?
- Utilisez-vous le bon type de carburant? (propane ou gaz naturel) (Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz » pour plus de détails.)
- Votre bonbonne de propane est-elle vide? Avez-vous récemment rechargé votre bonbonne de propane? Si c'est le cas, le raccord est-il bien serré?
- Avez-vous ouvert la vanne sur la bonbonne de propane?

- Le gril est-il raccordé à un circuit électrique sous tension?

Si vous avez vérifié les points ci-dessus, veuillez étudier la liste de résolution de problèmes ci-dessous avant d'appeler l'assistance.

Problèmes Potentiels

LE GRIL NE S'ALLUME PAS

Vérifiez d'abord que le gril est alimenté en électricité en allumant les lumières, puis :

Vérifiez les allumeurs

Votre gril utilise un système d'allumage électrique sans étincelle. Au lieu de quoi, les allumeurs devraient briller constamment lorsque la poignée de commande est enfoncée.

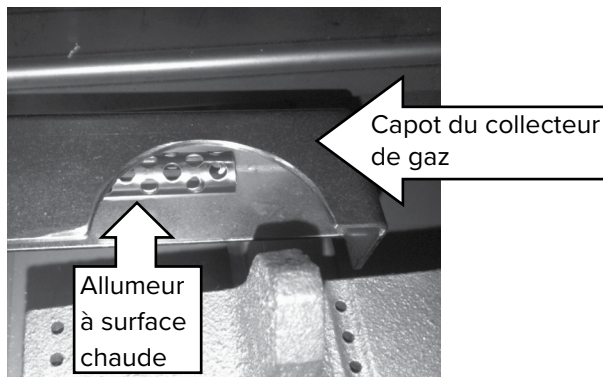
- Vérifiez que toutes les commandes des brûleurs sont sur « OFF ».
- Retirez les grilles de cuisson et les plateaux de briquettes.
- Regardez un allumeur et maintenez enfoncée la poignée correspondante. Il vous faudra un petit miroir ou un objet métallique brillant pour voir l'allumeur sous sa protection.
(Veillez à enfoncer la bonne poignée de commande et à la maintenir en position « OFF ».)
- Vérifiez les allumeurs restants. S'ils ne rougeoient pas, passez à la résolution de problèmes ou allumez manuellement le brûleur.



Vérifiez les brûleurs

Si les allumeurs fonctionnent, vérifiez que le gaz arrive dans les brûleurs en essayant d'en allumer un manuellement.

PRENEZ GARDE! SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, ATTENDEZ CINQ MINUTES AVANT D'ESSAYER



D'ALLUMER LES AUTRES ! (Voir INDEX : « Allumage manuel » pour plus de détails.)

Si l'allumage manuel ne fonctionne pas, vérifiez de nouveau que les raccords ne présentent pas de fuite et que le type et la pression d'alimentation sont corrects. (Voir INDEX : « Procédure de contrôle des fuites » pour plus de détails.)

Si le brûleur s'allume à l'allumette, l'allumeur ne doit pas fonctionner correctement. Appelez l'assistance.

Si le brûleur ne s'allume pas manuellement et que vous savez qu'il y a du gaz, attendez qu'il se dissipe et retirez le brûleur pour voir s'il y a des blocages.

ODEUR DE GAZ PENDANT LA CUISSON

SI VOUS SENTEZ LE GAZ PENDANT QUE LE GRIL FONCTIONNE, FERMEZ IMMÉDIATEMENT TOUS LES BRÛLEURS ET COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ PRINCIPALE.

- Réalisez un contrôle des fuites (Voir INDEX : « Procédure de contrôle des fuites » pour plus de détails.)
- Regardez s'il y a des blocages (Voir INDEX : « Nettoyer le brûleur en cuivre » pour plus de détails.)

FLAMMES JAUNES

Une flamme jaune sur les brûleurs principaux peut indiquer un manque d'air. Cependant, si l'air qui entoure le gril est poussiéreux ou s'il y a beaucoup de graisse, des pointes orange sur les flammes du brûleur sont normales.

- Ajustez l'obturateur d'air

S'il n'y a pas assez d'air, ajustez l'obturateur d'air. (Voir INDEX : « Réglage de l'obturateur d'air » pour plus de détails.)

CHALEUR FAIBLE OU INSUFFISANTE

Aucune partie du gril ne doit être recouverte de papier aluminium. Cela perturbera la circulation d'air et pourrait entraîner un problème de faible chaleur.

Assurez-vous de préchauffer les brûleurs principaux pendant au moins 10 à 15 minutes avec le capot fermé et le brûleur ProSear^{MC} pendant trois minutes.

Une mise à niveau correcte est essentielle lors de l'installation. Si le gril n'est pas horizontal, la combustion des brûleurs sera aléatoire et le chauffage inefficace et irrégulier. Un niveau à bulle doit être utilisé pour mettre le gril à l'horizontale de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre.

Si le problème de faible chaleur persiste :

- Vérifiez les exigences de dimensions de conduite d'alimentation en gaz.
- Vérifiez que la conduite d'alimentation en gaz ne présente pas de défaut ou de dommage.

REMPLEZ toute conduite d'alimentation endommagée.

- Vérifiez le détendeur

Vérifiez que l'assemblage détendeur et tuyau est celui conçu pour votre gril et livré avec, et qu'il est correctement réglé pour le type de carburant que vous utilisez. (Voir INDEX : « Conversion du détendeur » pour plus de détails.)

Le tuyau et le détendeur fournis doivent être utilisés si votre gril est réglé pour une bonbonne de propane.

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

- Recherchez d'éventuelles obstructions

Vérifiez que les brûleurs et la lèchefrite sont propres et non obstrués.

Unités au propane (LP) :

- La bonbonne est-elle presque vide?

Les bonbonnes presque vides peuvent ne pas délivrer assez de pression pour faire fonctionner les brûleurs à haute température.

- Faites vérifier la pression de la conduite par un technicien qualifié (Voir INDEX : « Exigences relatives au gaz » pour plus de détails.)
- Dispositif de limitation du flux

De mauvaises procédures d'allumage pourraient avoir activé le dispositif de contrôle du flux de la bonbonne de propane, limitant le rendement thermique.

Pour réinitialiser le contrôle de flux :

- Coupez les commandes de tous les brûleurs et fermez la vanne de la bonbonne.
- Attendez 30 secondes et, très doucement, rouvrez la vanne.
- Attendez quelques secondes et rallumez un brûleur.

Utilisateurs de grosses bonbonnes de propane :

Les conduites des grosses bonbonnes de propane doivent être correctement réglementées.

Vérifiez que vous utilisez un détendeur pour appareil de 4/11 fourni par Viking Range, LLC et converti au gaz propane. Vérifiez par ailleurs que vous n'avez pas plus d'un détendeur sur la ligne.

Unités au gaz naturel :

- Conduite d'alimentation

Assurez-vous que la conduite d'alimentation ait un diamètre intérieur d'au moins 1/2 pouce après le robinet d'arrêt.

- Vérifiez la pression de la conduite

La pression d'entrée du gaz naturel doit être d'au moins 7 in po (17,8 cm) de colonne d'eau et celle d'admission d'au moins 4 po (10,2 cm) à pleine charge (avec tous les brûleurs allumés).

- Vérifiez qu'il n'y a pas de blocage sur les brûleurs.
- Vérifiez les caractéristiques des flammes. (Voir INDEX : « Flamme, dimensions correctes ».)
- Nettoyez ou réglez l'obturateur d'air (Voir INDEX : « Réglage de l'obturateur d'air. »)

LE VENT SOUFFLE SUR LE GRIL



Le vent qui souffle sur le gril alors qu'il est utilisé, en particulier par derrière à l'intérieur et à travers l'ouverture du capot, peut nuire aux performances et, dans certains cas, le panneau de commandes peut devenir dangereusement chaud.

Les vents réguliers ou les rafales peuvent empêcher l'évacuation normale des gaz chauds. Placez votre gril à l'abri des vents dominants et évitez de l'utiliser dans des conditions venteuses.

LE BRÛLEUR S'ÉTEINT

- Emplacement

Déterminez d'abord si le problème est dû à l'emplacement. Si le gril est exposé à des vents puissants, repositionnez-le pour assurer une certaine protection.

- Vérifiez la flamme

Vérifiez les caractéristiques de l'alimentation en gaz et de la flamme. (Voir INDEX : « Flamme, dimensions correctes »)

- Installation des brûleurs

Vérifiez que les brûleurs sont correctement positionnés sur le gril. (Voir INDEX : « Positionnement des brûleurs » pour plus de détails.)

Correctement installés, les brûleurs doivent reposer fermement et à l'horizontale, sans mouvement latéral.

LE BRÛLEUR NE S'ÉTEINT QU'EN RÉGLAGE « LOW »

Les vannes du gril permettent de régler le feu doux.

Les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent affecter la performance des brûleurs réglés sur « LOW ». Le feu pourrait être trop fort ou trop faible. (Voir INDEX : « Réglage des brûleurs » pour plus de détails.)

LA RÔTISSOIRE NE S'ALLUME PAS

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

PRENEZ GARDE! La flamme du brûleur de la rôtière peut être difficile à voir dans des conditions très ensoleillées.

LA RÔTISSOIRE S'ALLUME, MAIS S'ÉTEINT DÈS QUE LE BOUTON DE COMMANDE EST RELÂCHÉ

- Vérifiez le thermocouple

La poignée de commande doit être maintenue pendant 30 à 60 secondes après l'allumage pour que le brûleur de la rôtière reste allumé. (Voir INDEX : « Allumer le brûleur de la rôtière » pour plus de détails.)

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

Si, après avoir maintenu la poignée de commande enfoncée pendant 60 secondes, le brûleur ne reste toujours pas allumé lorsque vous la relâchez, appelez l'assistance.

(Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

LES LUMIÈRES NE S'ALLUMENT PAS

- Vérifiez l'alimentation électrique

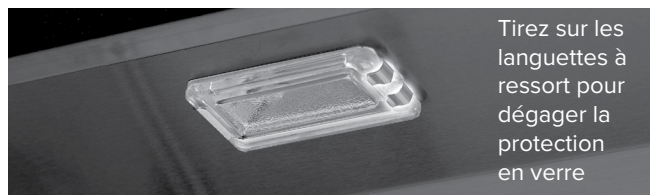
Vérifiez que le gril est raccordé à une source d'alimentation électrique C.A. et vérifiez le fonctionnement du moteur de la rôtière.

- Réinitialisez le transformateur

Débranchez le gril et attendez cinq minutes que le transformateur refroidisse, puis réinitialisez-le. Puis rebranchez l'alimentation. Si, après réinitialisation du transformateur et remplacement des ampoules, vous n'avez toujours pas de courant, appelez l'assistance.

- Remplacez les ampoules

Les ampoules de remplacement sont de type halogène, 12 volts, 10 W max, T3 avec douille à deux fiches G4, et se trouvent facilement dans la plupart des magasins. La protection en verre est maintenue en place par deux languettes de tension à ressort. Les ampoules se retirent facilement sans outil. Il suffit de saisir le verre pas les coins extérieurs, près des clips de tension avant, et de le pousser. Puis basculez-le vers le bas et tirez pour le libérer. Il se peut que vous deviez desserrer les vis pour retirer l'ampoule.



Tirez sur les languettes à ressort pour dégager la protection en verre

Évitez de toucher le verre d'une ampoule neuve. Les ampoules halogènes sont très sensibles aux huiles produites par la peau humaine. Les toucher peut réduire leur durée de vie.

Tirez l'ampoule directement hors de la fiche sans la tordre.

Tenez l'ampoule à l'aide d'une serviette en papier ou autre tissu et enfoncez-la doucement directement dans la fiche. La protection en verre doit être remise doucement en place (un claquement se fera entendre).

Communiquer Avec Le Service À La Clientèle

Si un dépannage est nécessaire, contactez un centre de réparation agréé.

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

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Version logicielle
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui a vendu le produit

Décrivez clairement votre problème. Si vous ne trouvez pas le nom d'un centre de réparation agréé, ou, si les problèmes persistent, appelez Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641), ou écrivez à :

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
5601 Viking Road, #525
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien. Le numéro de série et celui du modèle se trouvent sur la plaque signalétique située sous la lèchefrite et sur l'écran thermique derrière le panneau avant.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA MANIFOLD PRESSURE: NAT. 4" WCP (596 Pa) LP/PROP. 10" WCP (2492 Pa)		THIS PRODUCT IS SHIPPED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL GAS. ☐ LP/PROPANE ☐ GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. MINIMUM CLEARANCES FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH INSULATED JACKETS: * COOKING SURFACE AND BELOW (BTU/Hr) (400) AND BELOW (BTU/Hr) (400) * BACK-OF MINIMUM HORIZONTAL CLEARANCE FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: * ABOVE COOKING SURFACE (ABOVE BTU/Hr) (400) * BACK-OF (BTU/Hr) (400) * DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES. * FOR OUTDOOR USE ONLY.
MODEL NUMBER SERIAL NUMBER		

068954-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.55:2015-Latest ED / CSA 1.6:2015-Latest ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Version logicielle _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse du distributeur _____

Si le dépannage nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées afin d'être couvert par la garantie.

Viking Range, LLC

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

(662)-455-1200

Pour obtenir des informations sur le produit, appelez au 1-888-(845-4641)
ou visitez notre site Web au vikingrange.com



Guía De Instalación/Usuario

5 Serie Parrillas De Gas Al Aire Libre

VQGI5301 | VQGI5361 | VQGI5421 | VQGI5541

VQGFS5301 | VQGFS5361 | VQGFS5421 | VQGFS5541

Índice

Importante ¡Lea Y Siga Las Siguietes Instrucciones!	SP-3
Antes De Comenzar	SP-6
Si El Envío Llega Dañado	SP-6
Especificaciones E Instalación.	SP-8
Dimensiones.	SP-10
VQGI5301	SP-10
VQGFS5301.	SP-10
VQGI5361	SP-11
VQGFS5361.	SP-11
VQGI5421	SP-12
VQGFS5421.	SP-12
VQGI5541	SP-13
VQGFS5541.	SP-13
Desembalaje Y Montaje	SP-14
Conexiones de gas	SP-16
Gas Natural	SP-16
Gas LP	SP-17
Kits De Conversión De Gas	SP-18
Conexiones Eléctricas	SP-20
Controles Finales	SP-21
Prueba De Fugas	SP-21
Ajuste Del Quemador De Calor Bajo	SP-21
Llama de quemador de latón/ajuste del OBTURADOR de aire	SP-22
Una última cosa.	SP-22
Lista De Verificación Antes De Cada Uso (Para Su Seguridad)	SP-23
Un Mensaje Para Nuestros Clientes	SP-23
Precauciones De Seguridad Importantes	SP-24
Asar En Condiciones Ventosas	SP-25
Uso De La Parrilla	SP-26
Lista De Verificación Antes De Asar	SP-26
Encendido De Su Parrilla	SP-27
Asado Básico	SP-29
Uso Del Quemador Prosear™	SP-30
Uso Del Quemador Del Asador	SP-31
Uso De La Caja De Ahumado	SP-32
Limpieza De La Parrilla	SP-33
Resolución De Problemas De Su Parrilla	SP-35
Problemas Potenciales	SP-36
Contacto Con El Servicio Al Cliente.	SP-39

Importante ¡Lea Y Siga Las Siguientes Instrucciones!

! ADVERTENCIA

- Nunca use cilindros de propano abollados, oxidados o dañados. Nunca almacene cilindros de propano adicionales o vacíos en el gabinete de la parrilla o en las proximidades de este o cualquier otro artefacto. No guarde los cilindros de propano en el interior ni a los lados.
- Los niños nunca deben estar solos o desatendidos en un área donde se encuentra una parrilla. Coloque su parrilla bien lejos de las áreas donde juegan los niños. No guarde artículos que puedan interesar a los niños en la parrilla, o alrededor de ella, en el carro o en el recinto de mampostería.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté caliente. Cuando está en uso, partes de la parrilla están lo suficientemente calientes como para causar quemaduras graves.
- Mantenga siempre los espacios libres requeridos de combustibles como se detalla. La parrilla está diseñada solo para uso al aire libre. Nunca los use en un garaje, edificio, cobertizo, corredor u otra área cerrada. No use esta parrilla debajo de ninguna construcción combustible superior sin protección.
- Las parrillas de gas no están diseñadas ni certificadas ni deben instalarse en vehículos recreativos, remolques portátiles, embarcaciones ni en ninguna otra instalación móvil.
- Tenga siempre a mano un extintor de incendios ABC; nunca intente extinguir un incendio de grasa con agua u otros líquidos.
- Almacenamiento de la parrilla: Guarde su parrilla en un área bien ventilada. Si se almacena en el interior, separe y deje el cilindro de LP en el exterior, en un área bien ventilada, lejos del calor y lejos de donde los niños puedan manipularlo.
- Mantenga los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de las superficies calientes. Los cables eléctricos deben colocarse lejos de los pasillos para evitar el riesgo de tropiezos.
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla a menos que se recomiende específicamente en este manual. Un técnico calificado debe realizar cualquier otro servicio.
- Si la parrilla es instalada por un instalador o técnico profesional, asegúrese de que le muestre dónde se encuentra el cierre del suministro de gas. Todas las líneas de gas deben tener un cierre fácil y accesible. Si huele gas, de inmediato verifique si hay fugas de gas. Verifique solo con una solución de agua y jabón. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles). Nunca verifique si hay fugas de gas con una llama encendida.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas LP antes de cada uso de la parrilla. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si se corta la manguera, debe reemplazarse antes de usar la parrilla.
- Nunca retire la clavija de conexión a tierra del enchufe ni use este producto con un adaptador de 2 patas sin conexión a tierra.

ESTE MANUAL DEBE PERMANECER CON EL PROPIETARIO DEL PRODUCTO PARA REFERENCIA FUTURA.

Este producto cumple con la norma ANSI Z21.58/CSA 1.6, última edición, y ha sido probado y aprobado por Intertek.



Para obtener piezas de repuesto o servicio, comuníquese con:

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930

Servicio: (888)-845-4641

⚠ ADVERTENCIA

LEA ESTE MANUAL CON CUIDADO y completo antes de usar su parrilla para reducir el riesgo de:

1. Incendio
2. Peligro de quemaduras, lesiones personales o daños a la propiedad
3. Filetes arruinados u otras experiencias culinarias desagradables
4. Instalación o servicio no aprobados

Este Producto Está Diseñado Solo Para Uso Al Aire Libre. La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o muerte.

Lea este manual detenidamente antes de la instalación, el uso o el mantenimiento de este producto.

⚠ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. Cierre todas las líneas de suministro de gas a la parrilla.
2. Apague las llamas encendidas.
3. Abra la tapa cuidadosamente. Recuerde, ¡puede estar extremadamente caliente!
4. Si el olor continúa, mantenga a todos alejados de la parrilla e inmediatamente llame a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

1. NO guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro artefacto.
2. No se debe almacenar un cilindro de LP no conectado para su uso cerca de este ni de ningún otro artefacto.

⚠ ADVERTENCIA

1. El artefacto de gas para cocinar al aire libre y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante las pruebas de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 psi (3,5 kPa).
2. El artefacto de gas para cocinar al aire libre debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

⚠ ESTADO DE MASSACHUSETTS

1. Massachusetts requiere que todas las conexiones de gas sean instaladas por un fontanero o un instalador de gas que tenga la licencia de Massachusetts correspondiente.
2. Todas las instalaciones de propano o gas natural instaladas permanentemente requieren que se instale una válvula manual de gas con mango tipo "en T" en la línea de suministro de gas a este artefacto.
3. Esto no se aplica a las instalaciones portátiles de propano con un cilindro de 20 lb.

ADVERTENCIA

1. Mantener siempre los espacios requeridos para construcciones combustibles tal como se detalla. La barbacoa está diseñada solo para uso exterior. Nunca lo uses en un garaje, edificio, cobertizo, pasillo de acceso u otro espacio cerrado. Esta rejilla no debe usarse bajo ninguna construcción combustible superior sin protección.
2. Las parrillas de gas no están certificadas por diseño ni deben instalarse en vehículos recreativos, remolques portátiles, barcos ni ninguna otra instalación en movimiento.
3. Mantén cualquier cable eléctrico y la manguera de combustible alejados de superficies calentadas. Los cables eléctricos deben colocarse alejados de los caminos para evitar crear un riesgo de tropezar.
4. No repares ni reemplaces ninguna parte de la barbacoa a menos que se recomiende específicamente en este manual. El resto del servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
5. Todas las líneas de gas deben tener un cierre que sea fácil y accesible. Asegúrate de que el propietario sepa dónde está el apagón. Si hueles gas, comprueba inmediatamente si hay fugas de gas. Comprueba solo con una solución de agua y jabón. Nunca compruebes fugas de gas con una llama abierta. (Véase "Pruebas de fugas" para más detalles.)
6. Nunca coloques la barbacoa bajo un tejado o saliente, en un edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado similar.
7. Nunca coloques la parrilla bajo una estructura combustible sin protección.

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico de cocina exterior solo debe usarse en exteriores y no debe emplearse en un edificio, garaje ni en ningún otro espacio cerrado.

1. Un electrodoméstico se considera exterior si se instala en un refugio con no más de tres paredes laterales y sin cubierta superior. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.
2. Un electrodoméstico se considera exterior si se instala dentro de un refugio con un recinto parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo de viento, o en ángulo recto entre sí. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.
3. Un electrodoméstico se considera exterior si se instala dentro de un refugio con un recinto parcial que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del área horizontal del recinto esté permanentemente abierta y sin restricciones. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.

Antes De Comenzar

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca instale este producto en un gabinete combustible sin una camisa aislante. Hacerlo podría provocar incendios, daños a la propiedad y lesiones personales.
- La instalación en un recinto combustible requiere un accesorio de chaqueta aislada. **NO RETIRE EL SOPORTE NI INSTALE LA UNIDAD** sin usar la chaqueta aislante. Si lo hace, podría provocar un incendio, lesiones o daños a la propiedad. Se debe quitar el soporte para completar la instalación con la chaqueta aislada.
- Las chaquetas aislantes se pueden pedir en parts@middlebyresidential.com o teléfono 888-845-4641 presione 1. Tenga a mano el modelo y la serie de la parrilla al hacer el pedido.

Si El Envío Llega Dañado

PÉRDIDA O DAÑO VISIBLE

Asegúrese de anotar todo daño visible en la caja de cartón en el recibo de envío o en el recibo expreso, y de que lo firme la persona que realiza la entrega.

PRESENTE UN RECLAMO POR DAÑOS DE INMEDIATO, independientemente del grado del daño.

PÉRDIDA O DAÑO OCULTO

Si el daño no se detecta hasta que la parrilla esté desempaquetada, notifique a la compañía de transporte o al transportista de inmediato, y presente un reclamo de “daño oculto” ante ellos. Esto debe hacerse dentro de los (15) días posteriores a la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el contenedor para su inspección. No podemos asumir responsabilidad por daños o pérdidas incurridas en tránsito. (Consulte ÍNDICE: “Obtención del servicio” para obtener más detalles).

⚠ NOTAS IMPORTANTES

¿DE DÓNDE SOPLA EL VIENTO?

Al seleccionar una ubicación adecuada, tenga en cuenta factores importantes, como la exposición al viento y los patrones de tráfico peatonal.

Si tiene una parrilla independiente, colóquela de manera tal que el viento predominante sople hacia el panel de control frontal (en su parte posterior al asar), y soporte el flujo de aire adecuado de adelante hacia atrás.

Las parrillas incorporadas ubicadas en áreas con vientos predominantes deberían estar protegidas por una barrera contra el viento.



Asegúrese de que el viento no sople en el espacio de la campana.

Los vientos que golpean la parte posterior de la parrilla directamente pueden causar problemas, así como el viento que sopla a lo largo de la abertura de la campana.

¿QUÉ TAN LARGO ES SU RECORRIDO?

Mantenga todas las líneas de suministro de gas lo más cortas posible, ya que las líneas de gas pierden presión con la distancia y con cada codo y T que se agregan. Esta caída en la presión afecta el rendimiento de la parrilla. (Consulte ÍNDICE: “Recorridos de la línea de suministro de gas” para obtener más detalles).

¿ESTÁ “A NIVEL”?

La nivelación correcta durante la instalación es crítica. Una parrilla que está fuera de nivel causará una combustión errática de los quemadores y un calentamiento ineficiente e irregular. Se debe usar el nivel de burbuja de un carpintero para nivelar la parrilla tanto desde adelante hacia atrás como de lado a lado.

Si el piso es irregular o tiene una inclinación marcada, puede ser necesario volver a nivelar cada vez que mueva una unidad independiente.

INSTALACIONES INCORPORADAS

Esta parrilla incorporada está diseñada para una fácil instalación en recintos de mampostería.

NOTA: las parrillas incorporadas están diseñadas para ser instaladas en un gabinete integrado construido con materiales no combustibles o para su instalación en un recinto incorporado construido con material combustible cuando se instala con una camisa aislante (LIJ).

Para aplicaciones no combustibles, la parrilla cae dentro de la abertura que se muestra en el dibujo del detalle del encastrado (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas") y cuelga del borde la encimera. No se requiere una plataforma para soportarla desde abajo.

Cuando se usa la camisa aislante en un recinto combustible, la camisa debe ser sostenida en la parte inferior por una repisa en cada lado o una cubierta completa debajo de la camisa.

(Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas") Preste especial atención a las disposiciones que se muestran para la conexión de la línea de gas.

El recinto debe tener orificios de ventilación para evitar la acumulación de gas en caso de una fuga. Las repisas de la cubierta y el mostrador deben ser planos y nivelados. (Consulte la Norma ANSI Z21.58 para Artefactos de Gas para Cocina al Aire Libre, Sección 1.7 Recintos para Sistemas de Suministro de Gas LP Autónomos).

Esta parrilla requiere que un electricista calificado instale un tomacorriente con certificación GFI de 120 V, 60 Hz y 15 A.

ESPACIO LIBRE HASTA LOS MATERIALES COMBUSTIBLES

El espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la parrilla hasta la construcción combustible adyacente debajo de la superficie superior de la encimera es de 12 in desde los lados y 6 1/4 in desde la parte posterior de la campana.

El espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la parrilla hasta la construcción combustible adyacente que se extiende sobre la superficie superior de la encimera es de 12 in desde los lados y 6 1/4 in desde la parte posterior.

No use este artefacto debajo de superficies combustibles superiores sin protección.

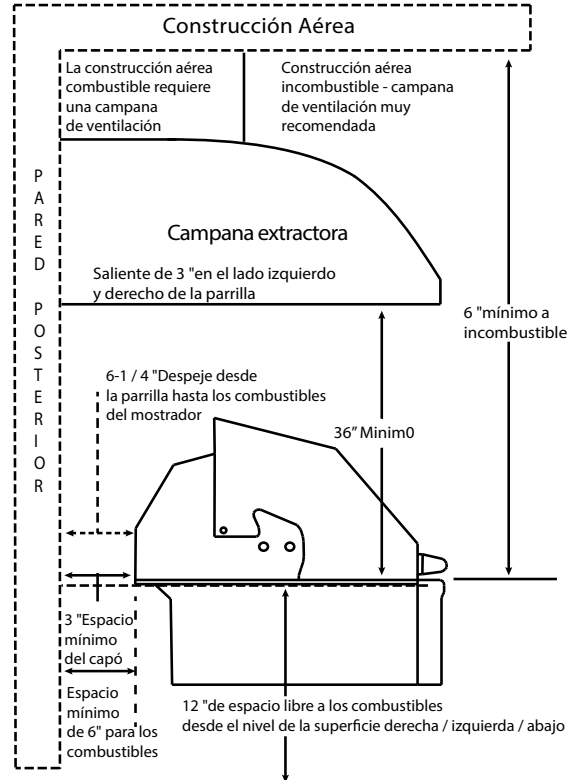
Se necesita un mínimo de 6 in de espacio libre en el lado izquierdo de la parrilla, sobre la encimera, para el motor y la brocheta.

Si la parrilla se va a colocar en un gabinete combustible, es necesario colocar una camisa aislante aprobada y solo está disponible de su distribuidor de Viking Range, LLC. Las camisas aislantes han sido diseñadas y probadas específicamente para su parrilla.

ESPACIO LIBRE DE LA CAMPANA TRASERA

Se requiere un espacio libre de 3 in detrás de la parrilla para permitir que la campana delantera se abra.

La parrilla desagota los productos de combustión y las grasas de cocina hacia la parte posterior. Nunca ubique la parrilla donde sea difícil limpiar este desagote.



PROTECCIÓN TÉRMICA Y EXTRACCIÓN DE ESCAPES

Si se instala bajo cualquier construcción combustible, la cocción

El área sobre la parrilla debe cubrirse con una campana extractora. La campana debe proporcionar de 3 a 6 "de reacondicionamiento en todos los lados expuestos. La campana extractora debe proporcionar no menos de 1200 CFM para una ventilación de extracción adecuada. La campana debe estar aprobada para instalación en exteriores y debe estar provista de un circuito derivado protegido con GFCI dedicado

Especificaciones E Instalación

Las guías, las medidas y las dimensiones que se detallan a continuación están diseñadas para ayudarle a planificar su cocina al aire libre.

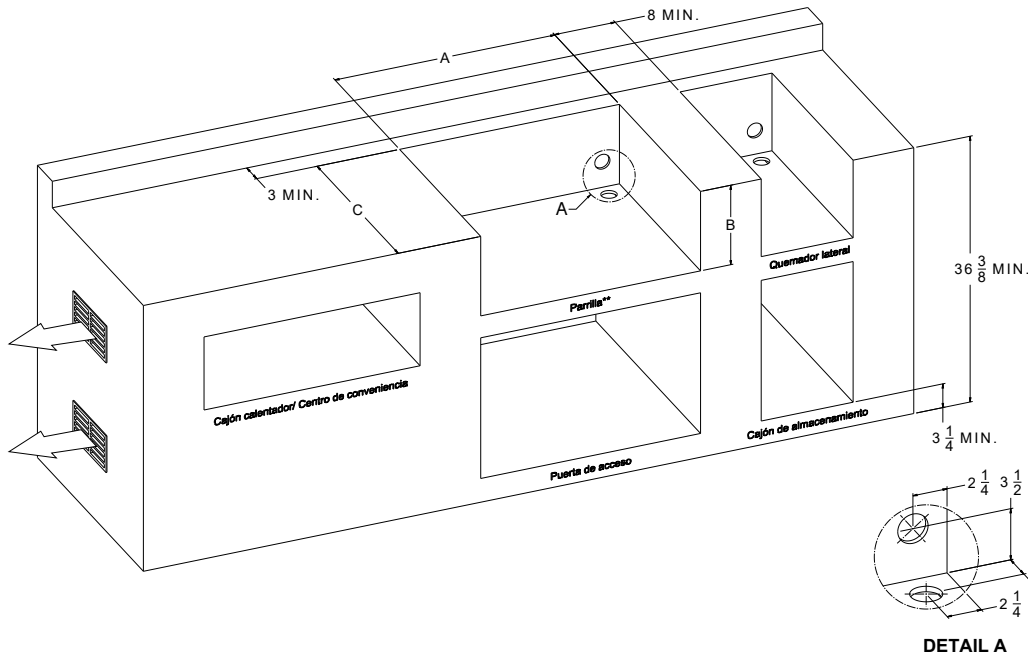
NOTA: debido a la continua innovación de productos, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

IMPORTANTE: consulte el Manual de instalación/uso y cuidado para obtener detalles sobre los requisitos de la cañería de gas, las especificaciones eléctricas y la instalación adecuada de su equipo de cocina para exteriores. Este manual se puede descargar de nuestro sitio web en www.vikingrange.com.

PARRILLAS			
MODELO	A	B	C
VQGI5301	29	10,88	24,50
VQGI5361	35	10,13	22
VQGI5421	41	10,88	24,50
VQGI5541	53	10,88	24,50

CON CAMISA AISLANTE INSTALADA			
MODELO	A	B	C
VIJ5301	36	11,63	26,50
VIJ5361	42	11,63	24
VIJ5421	48	11,63	26,50
VIJ5541	60	11,63	26,50

La instalación en un recinto combustible requiere un accesorio de chaqueta aislada. No instalar una chaqueta aislada podría provocar un incendio, lesiones o daños a la propiedad. Las chaquetas aislantes se pueden pedir en parts@middlebyresidential.com o llame al 888-845-4641 presione 1. Tenga a mano el modelo y la serie de la parrilla al hacer el pedido.

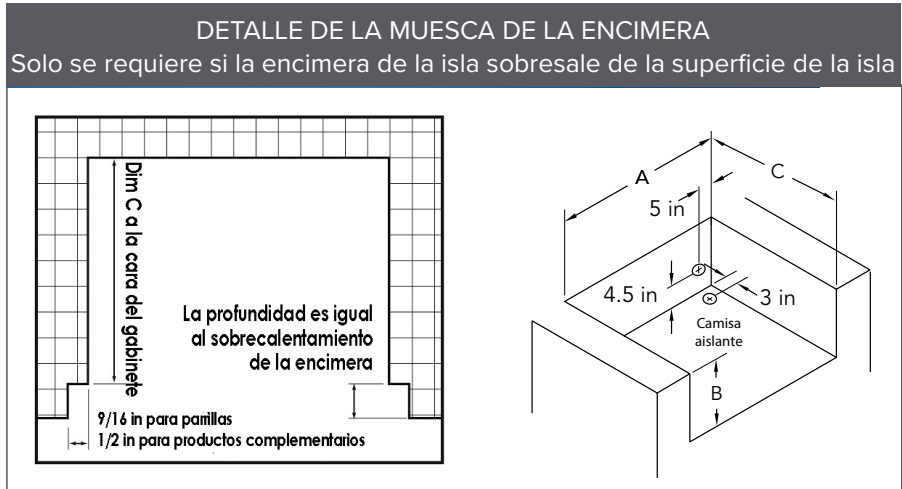


**El orificio cuadrado de 1" (2,54 cm) debe estar ubicado en la parte trasera del corte de la parrilla.

El tomacorriente GFI de 120 V debe ubicarse dentro de las 6" (15,2 cm) del orificio de 1".

Para un recinto que tiene cuatro lados, una parte superior y una parte inferior:

1. Se deben proporcionar al menos dos aberturas de ventilación en las paredes laterales del recinto, ubicadas dentro de las 5 pulgadas (217 mm) de la parte superior del recinto, de igual tamaño, colocadas en dos lados adyacentes y sin obstrucciones. La(s) abertura(s) deberá(n) tener un área libre total de no menos de 10 pulgadas cuadradas por cada tanque cilíndrico de 20 libras almacenado.
2. Las aberturas de ventilación deben estar al nivel del piso del recinto y deben tener un área libre total de no menos de 10 pulgadas cuadradas por cada tanque cilíndrico de 20 libras. Si las aberturas de ventilación al nivel del piso están en una pared lateral, debe haber al menos dos aberturas. La parte inferior de las aberturas debe estar a 1 pulgada (25,4 mm) o menos del nivel del piso y el borde superior a no más de 5 pulgadas (127 mm) por encima del nivel del piso. Las aberturas deberán ser de igual tamaño, colocadas en dos lados adyacentes y sin obstrucciones.
3. Cada abertura deberá tener las dimensiones mínimas para permitir la entrada de una varilla de 1/8 de pulgada (3,2 mm) de diámetro.

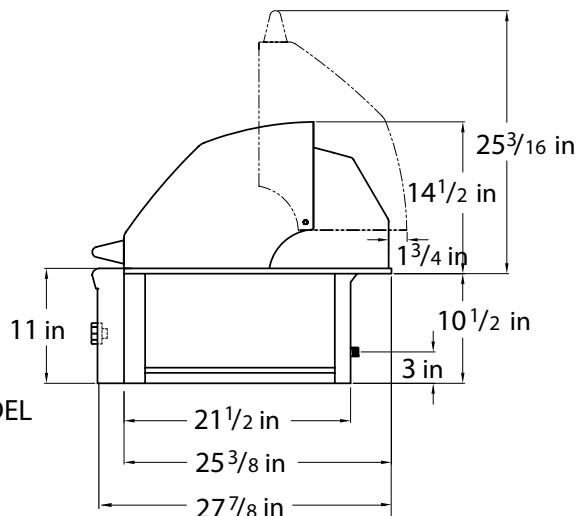


SALIDAS BTU ESPECÍFICAS DEL MODELO

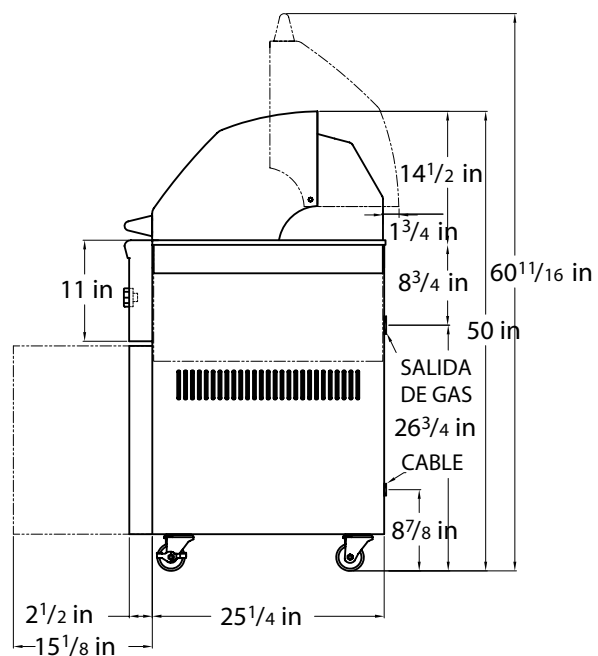
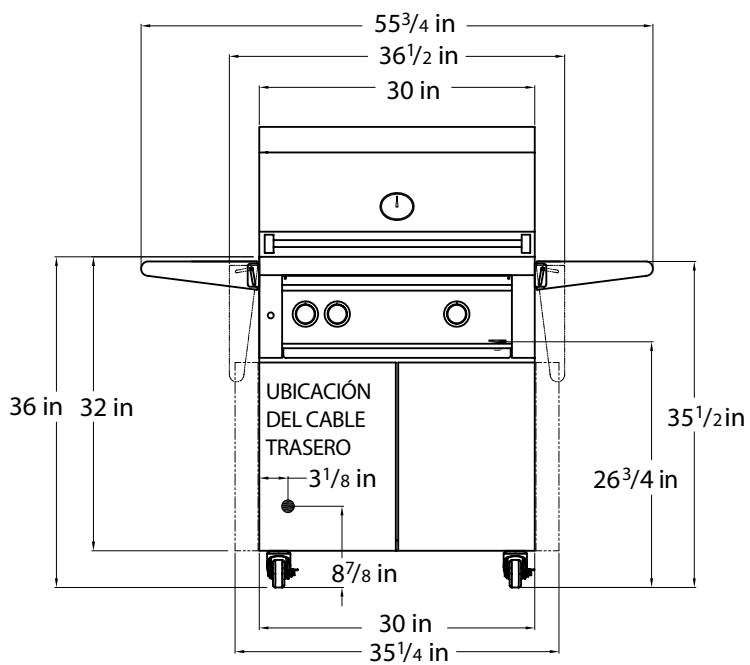
MODELO	QUEMADOR H (Btu)	ASADOR (Btu)	ProSear™ (Btu)	ENTRADA TOTAL
VQGI5301/VQGFS5301 (N/L)SS	1 @ 25 000	1 @ 14 000	1 @ 21 000	60 000 Btu/Hora
VQGI5361/ VQGFS5361 (N/L)SS	2 @ 25 000	1 @ 14 000	1 @ 21 000	85 000 Btu/Hora
VQGI5421/ VQGFS5421 (N/L)SS	2 @ 25 000	1 @ 16 000	1 @ 21 000	87 000 Btu/Hora
VQGI5541/ VQGFS5541 (N/L)SS	3 @ 25 000	2 @ 14 000	1 @ 21 000	124 000 Btu/Hora

Se debe instalar una tubería con un diámetro interior mínimo de 1/2 pulgada después de la válvula de cierre. El fontanero debe calcular el tamaño de la tubería antes de la válvula de cierre según la entrada total de BTU del modelo de parrilla que se va a instalar.

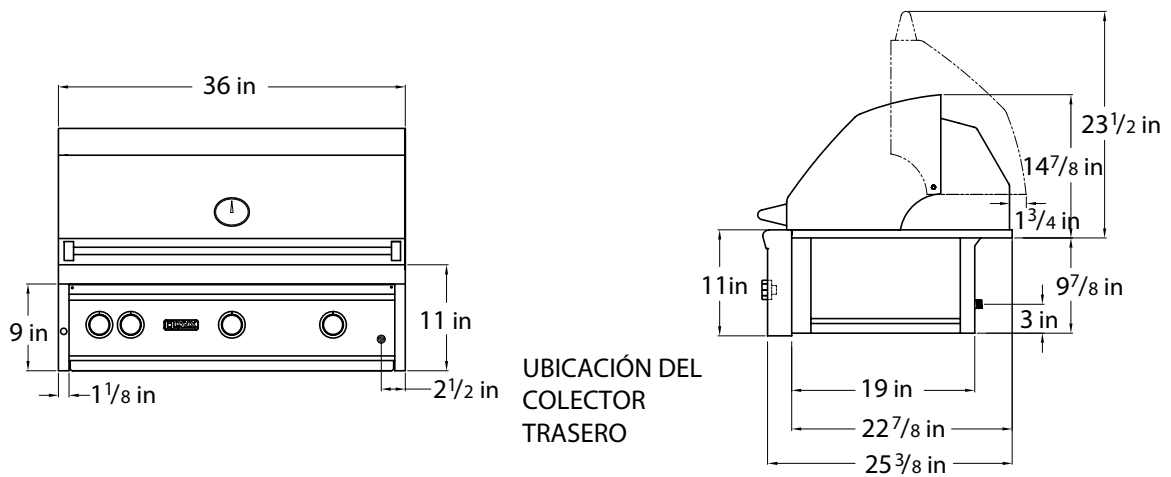
VQGI5301



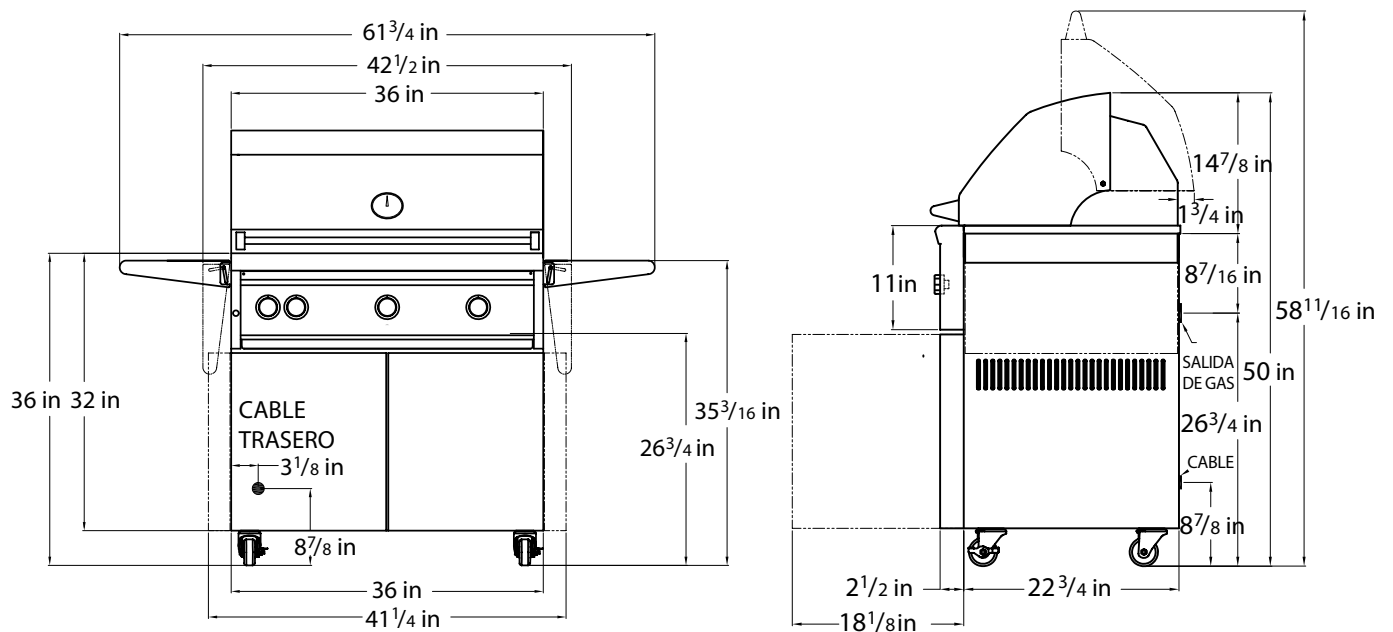
VQGFS5301



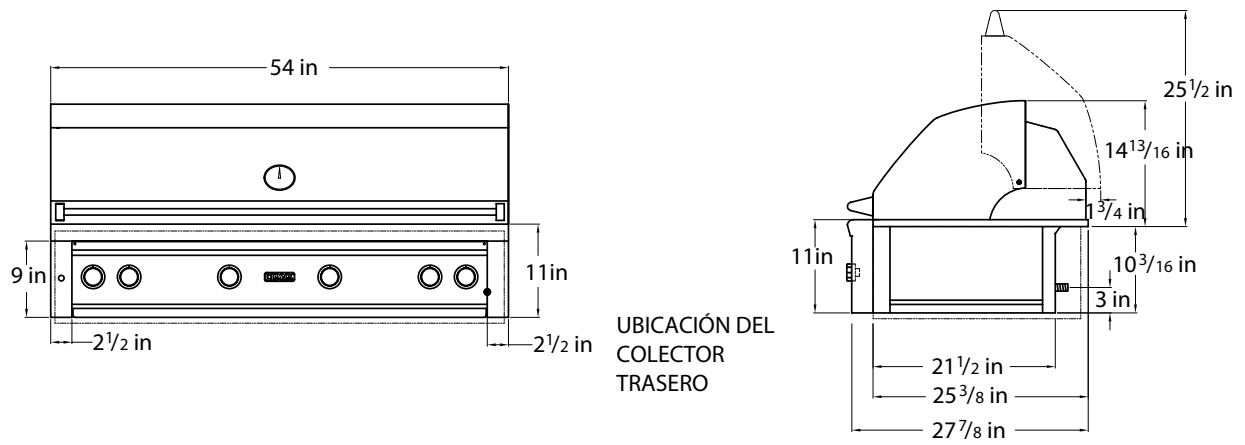
VQGI5361



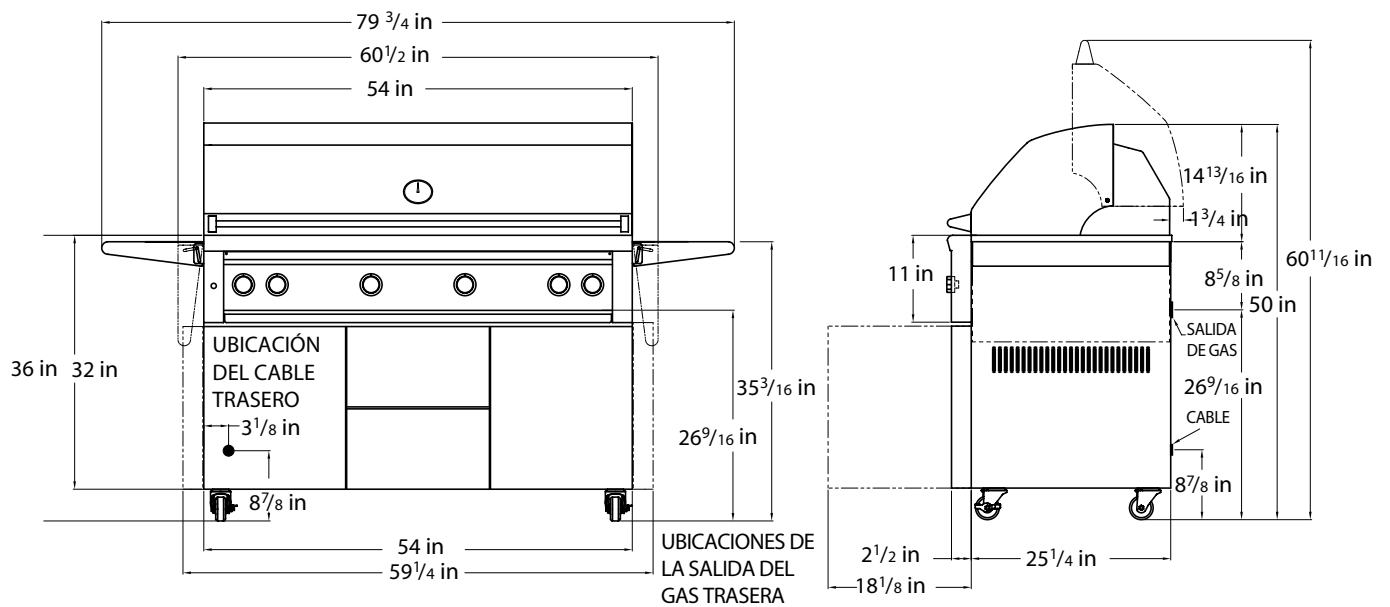
VQGFS5361



VQGI5541



VQGFS5541



Desembalaje Y Montaje

La parrilla llega casi lista para usar y solo requiere un montaje menor.

Si sigue cuidadosamente los pasos para desempacar y desempaquetar, mejorará su primera experiencia con la parrilla.

El peso de envío en unidades más pequeñas es de aprox. 300 lb, y las unidades más grandes pueden pesar más de 500 lb.

⚠ ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE PESO EXCESIVO!
 Dos o más personas deben trasladar o instalar esta unidad. No seguir esta instrucción puede tener como resultado la muerte u otras lesiones personales.

CAJA Y CARTÓN

- ¡IMPORTANTE! No quite las grapas alrededor de la parte superior de la caja de cartón. Estas grapas sostienen una plataforma de madera en su lugar dentro de la caja de cartón que protege a la unidad contra daños. La eliminación de estas grapas puede hacer que la plataforma caiga sobre la parte superior de la parrilla.

Cómo quitar la caja de cartón

- Corte la correa principal que sujeta la parrilla a la plataforma.
- Retire las grapas en la parte inferior de la caja de cartón.
- Levante la caja de cartón.
- Con ayuda, retire la parrilla de la plataforma y colóquela en la ubicación deseada.



La parrilla no se desliza directamente de la plataforma.

Las ruedas se asientan en los huecos de la caja de envío para que la parrilla pueda asentarse segura y sólidamente sobre la caja durante el envío. La parrilla no se puede deslizar directamente fuera de la plataforma.

Una forma de mover con seguridad la parrilla de la plataforma es levantar un extremo de la parrilla lo suficientemente alto como para colocar una

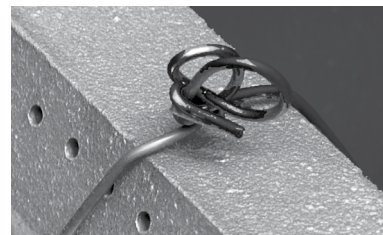


rampa debajo de la rueda y luego levantar el otro extremo mientras saca la parrilla de la plataforma.

EMBALAJE INTERIOR

Viking Range, LLC, utiliza precintos y correas de amarre resistentes para garantizar que su parrilla llegue a su hogar en la misma condición en que salió de nuestra fábrica. **ASEGÚRESE DE HABER ELIMINADO TODOS LOS PRECINTOS ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA.**

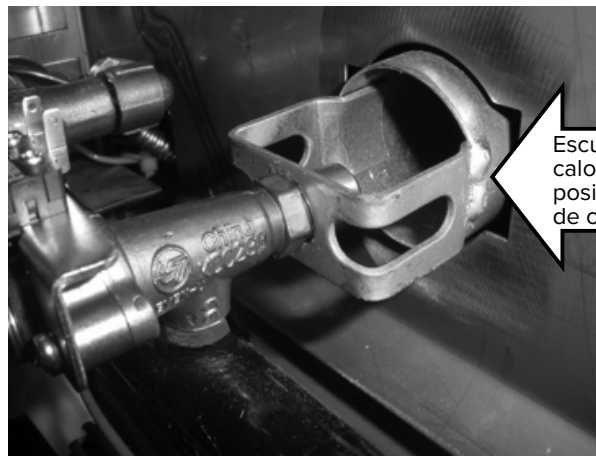
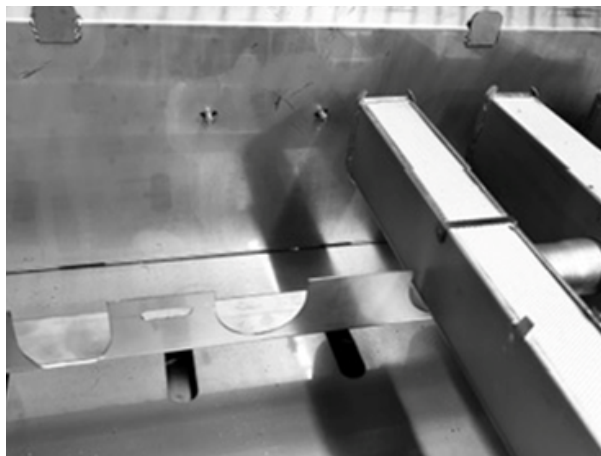
- Retire la caja de accesorios blanca y el embalaje de madera y los estantes de la parrilla, y quite los elementos sueltos de la cámara de combustión.
- Corte con cuidado los precintos que sujetan la rejilla de calentamiento y el asador (si está equipado).
- Corte el fleje que sujeta las bandejas de briquetas y sáquelas con cuidado, primero la parte delantera.



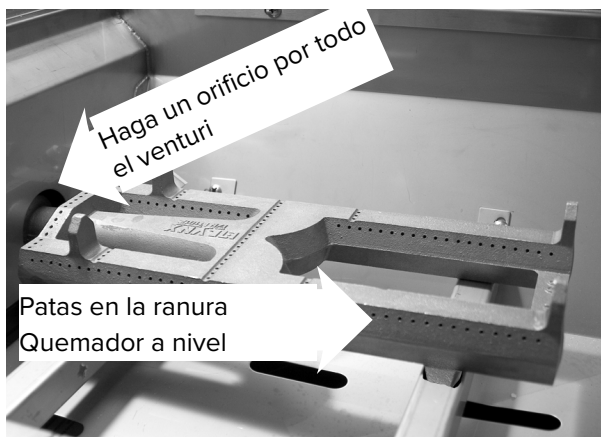
Asegúrese de recordar eliminar los precintos de los quemadores.

- En los modelos ProSear™, corte y quite los precintos de la partición del quemador en el lado izquierdo del quemador ProSear™.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén correctamente asentados en el orificio de la válvula del quemador y que estén a nivel con las patas en las ranuras del marco y sin movimiento de lado a lado.



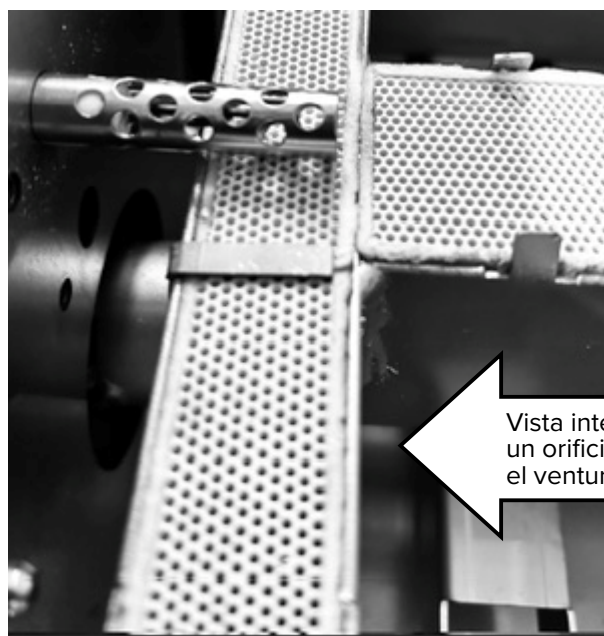


Escudo de calor eliminado, posición de orificio/venturi

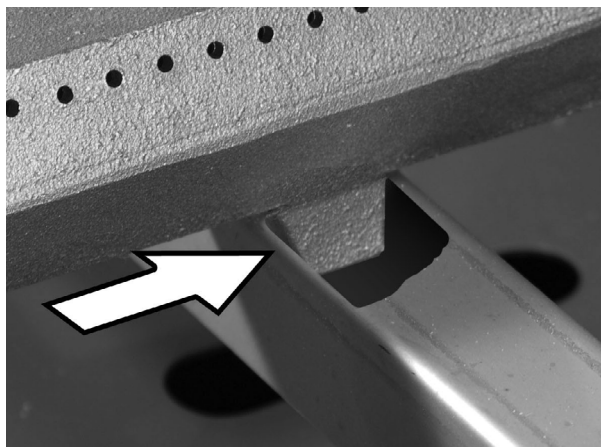


Haga un orificio por todo el venturi

Patas en la ranura Quemador a nivel



Vista interior, haga un orificio por todo el venturi

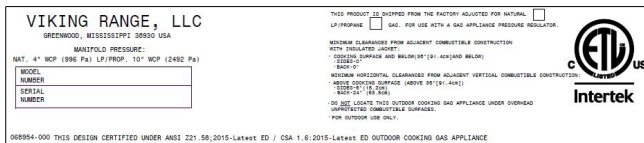


Conexiones de gas

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA CONECTE UNA LÍNEA DE GAS DIRECTAMENTE A LA PARRILLA. SE DEBE INSTALAR UN REGULADOR DE PRESIÓN EN TODO EL EQUIPO DE GAS. TODOS LOS CÓDIGOS LOCALES REQUIEREN QUE SE UTILICE EL REGULADOR DE PRESIÓN SUMINISTRADO CON SU PARRILLA. RETIRAR O NO INSTALAR EL REGULADOR DE PRESIÓN PUEDE RESULTAR EN INCENDIOS Y LESIONES PERSONALES GRAVES, Y ANULARÁ LA GARANTÍA.

La parrilla viene configurada de fábrica para usar gas propano (LP) o gas natural (NAT). Es fundamental que el gas que use coincida con aquel para el que se preparó la parrilla. Puede verificarlo consultando la placa de clasificación.



La placa de clasificación enumera los números de serie, los números de modelo y el tipo de gas. La placa está debajo de la bandeja de goteo.

La placa de clasificación está ubicada en uno o más de los siguientes lugares:

- Unida a la parte inferior de la bandeja de goteo
- En el escudo de calor detrás del panel delantero

Asegúrese de que el gas suministrado cumpla con los requisitos mínimos de presión. No opere la parrilla con ningún otro gas que no sea aquel para el que se ha configurado la parrilla.

Combustible	Entrada máx. de CA	CA mín. bajo carga completa
Gas natural	7 in	4 in
LP	14 in	11 in

Requisitos de la columna de agua

Tanto el regulador como los orificios del colector se han ajustado para el tipo de gas especificado en la placa de clasificación.

La conversión a un tipo diferente de gas requiere un kit de conversión, disponible a través de su distribuidor, y debe ser instalado por un técnico calificado.

Toda la instalación y todas las piezas de la instalación deben cumplir con los códigos locales con el Código Eléctrico Nacional, ANSI Z223.1/NFPA 70 última edición y el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 en los EE. UU. y CGA-B149.1/.2 en Canadá.

Las instalaciones canadienses deben cumplir con el código de instalación de gas natural/propano CGA-B149.1/.2. (Canadá)

Gas Natural

Viking Range, LLC, recomienda que solo profesionales calificados realicen la instalación de la cañería requerida para este producto.

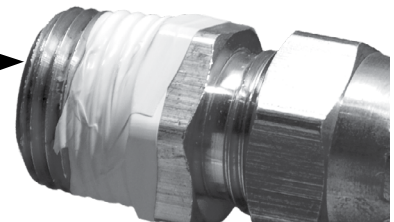
Para garantizar un rendimiento satisfactorio, la línea de suministro de gas debe dimensionarse para ajustarse a los requisitos de BTU totales de todos los equipos a gas que se conectarán a esa línea.

Se debe instalar una tubería con un diámetro interior mínimo de 1/2 pulgada después de la válvula de cierre. El fontanero debe calcular el tamaño de la tubería antes de la válvula de cierre según la entrada total de BTU del modelo de parrilla que se va a instalar. Consulte el ÍNDICE: «SALIDAS BTU ESPECÍFICAS DEL MODELO»

- Un plomero calificado debe instalar una llave de paso de gas en un lugar de fácil acceso.
- Mantenga el compuesto de rosca fuera de las dos primeras roscas de la tubería para evitar que se desprenda algún pequeño trozo de compuesto y obstruya la válvula o el orificio del quemador. No use el compuesto de rosca en ningún accesorio de llamada.

Para instalaciones incorporadas, se recomienda que cualquier tubería flexible que se utilice se mantenga lo más corta posible. (Consulte ÍNDICE: “Conexiones de gas” para conocer la conexión permanente típica).

Mantenga
limpias las dos
últimas roscas



Para unidades independientes que usan gas natural, se recomienda usar una manguera flexible de metal.

La encontrará en su ferretería local o en su concesionario.

Gas LP

Las parrillas configuradas para gas LP vienen equipadas con un conjunto de manguera/regulador de LP para la conexión a un cilindro LP de 20 lb estándar. (Tipo 1). Se incluyen todos los accesorios necesarios para unir el conjunto a la parrilla.

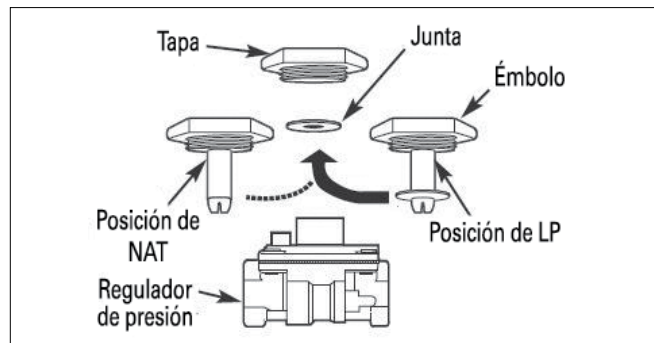


Cilindro de LP con conexión de válvula tipo 1

Las conexiones de LP conectadas de forma permanente, como las que están en línea con un cilindro a granel, requieren un regulador 4/11.

Cuando use el regulador 4/11, debe asegurarse de que esté configurado para el tipo de combustible adecuado. Esto se hace quitando la tapa del regulador y la junta, y mirando la parte inferior del émbolo para ver qué tipo de combustible hay visible. Esta es la configuración del combustible del regulador. NAT es para gas natural y LP es para gas propano. La configuración de LP también se puede identificar con el disco de gran diámetro en la parte inferior del émbolo. Para cambiar de un gas al otro, simplemente empuje el émbolo hacia un lado para sacarlo de la tapa, gire el émbolo para ver el tipo de gas deseado en la parte inferior y empuje el émbolo hasta que encaje en su lugar en la tapa. Luego, reemplace la tapa en el regulador.

Nunca conecte una línea de gas no regulada a la parrilla.



! ADVERTENCIA

No cambie el conjunto del regulador/manguera ni use ningún otro conjunto que no sea el suministrado con su parrilla.

No intente utilizar un conjunto de regulador/manguera equipado con 5LP-A con un conjunto de cilindro/válvula 510 POL estándar.

No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este artefacto.

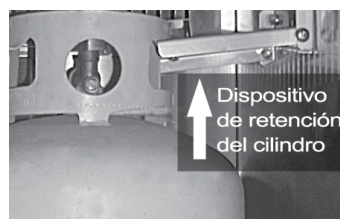
Nunca llene el cilindro más allá del 80 % de su capacidad.

Si no sigue exactamente la información anterior, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Requisitos del cilindro de LP

El cilindro de LP debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) y diseñado para su uso con un sistema Tipo 1 solamente.

Los cilindros de las parrillas independientes deben asegurarse utilizando el sistema de retención del cilindro provisto para evitar movimientos accidentales.



Cuando cambie su cilindro por un repuesto, cambie solo por un cilindro Tipo 1 de 20 lb con un dispositivo de protección de sobrellenado.

Nunca use un cilindro con una válvula dañada.

Un cilindro de LP abollado u oxidado puede ser peligroso y debe evitarse. En caso de duda, hágalo revisar por su proveedor de LP.

Siempre revise si hay fugas después de cada cambio de cilindro de LP. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

Cierre siempre el suministro de gas LP en el cilindro cuando la parrilla no esté en uso.

Los cilindros deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños. Si su parrilla se almacena en el interior, el cilindro de LP debe almacenarse en el exterior.

Conexiones de LP

Asegúrese de que la válvula del cilindro de LP esté completamente cerrada. Es posible que la válvula se abra sin liberar gas, pero tan pronto como comience a conectar el regulador, el gas se fugará de la conexión.

Inserte la entrada del regulador en la válvula del cilindro y gire el acoplador negro en sentido horario hasta que el acoplador quede apretado a mano. No apriete demasiado esta conexión.

Para desconectar el acoplador, primero asegúrese de que la válvula principal del cilindro esté apagada. Sujete el acoplador y gírelo en sentido antihorario. La entrada se desconectará.

Haga siempre una prueba de fugas en la conexión después de rellenar o cambiar los cilindros de LP. (Consulte **ÍNDICE**: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

PURGA DE LA LÍNEA DE GAS

Debe purgar la línea de gas antes de intentar encender la parrilla.

- Asegúrese de que todos los controles de la parrilla estén en la posición "OFF".
- Encienda lentamente el suministro de gas principal.
- Presione la perilla del asador y confirme que el encendedor esté encendido. Es el más alejado de la fuente de combustible y purgará completamente las líneas. El quemador tardará varios segundos en encenderse.
- Mantenga la perilla en la posición "ON" durante aproximadamente 20 segundos para permitir que el aire en el sistema se purgue y el quemador se encienda.
- Espere al menos 5 minutos después de apagar el control antes de intentar encender los quemadores.

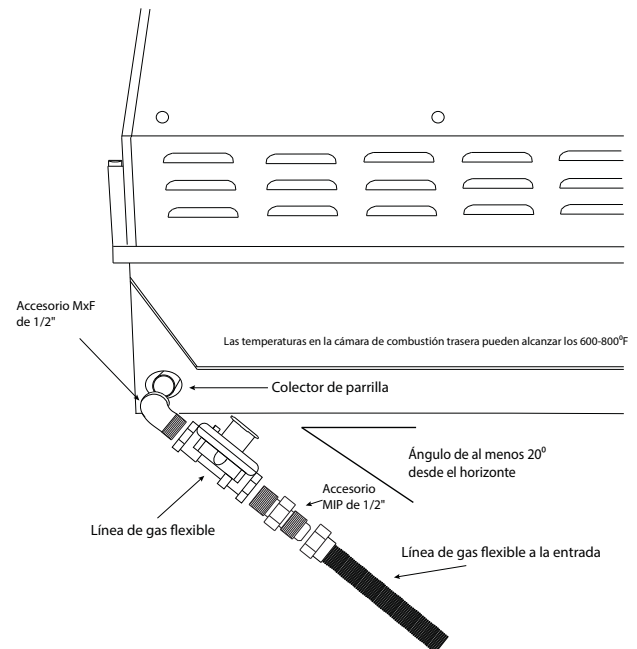
INSTALACIÓN EMPOTRADA NG Y BULK LP

- Cierre el suministro de gas en la válvula principal.
- Desconecte todas las tuberías (si ya están conectadas) de la parrilla y la válvula de suministro de gas.
- Retire todos los accesorios del colector de la parrilla.
- Instale el quemador lateral en el encastre de la encimera.
- Conecte el suministro de gas a la parrilla y al quemador lateral como se muestra en los dos diagramas de esta página.
- Encienda el suministro de gas y realice una prueba de fugas en todas las conexiones. (Consulte **ÍNDICE**: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

Kits De Conversión De Gas

Los kits de conversión de gas están disponibles a través de Viking Range, LLC, para permitir que la parrilla opere con gas natural o GLP. Estos kits deben ser instalados por un técnico calificado.

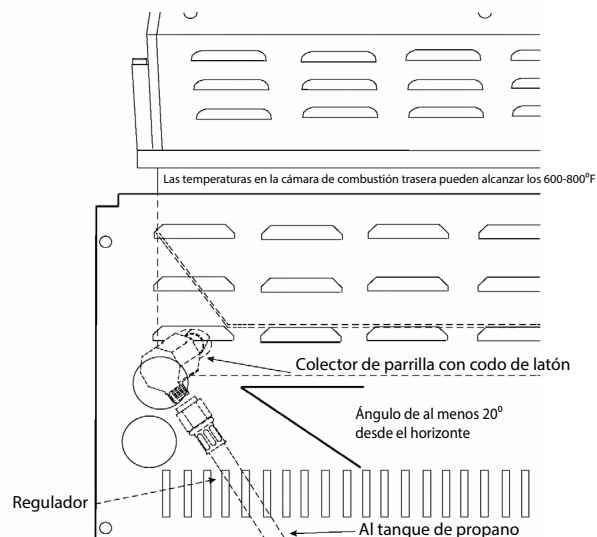
Los kits vienen con instrucciones de instalación completas. Se deben leer y entender estas instrucciones por completo antes de instalar el kit de conversión.



INSTALACIÓN DEL CARRO

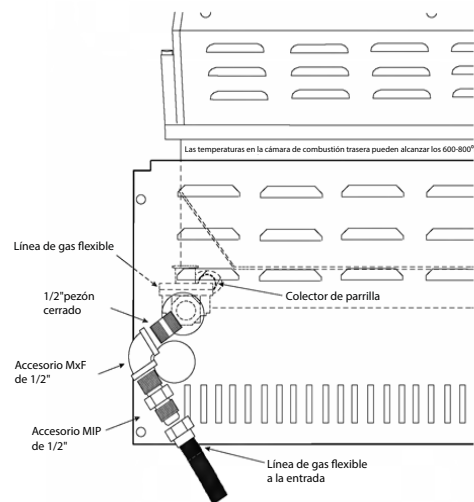
- Cierre el suministro de gas en la válvula principal.
- Si se conecta a un tanque de propano a granel, desconecte el codo de latón, la manguera y el regulador de la parrilla.
- Retire todos los accesorios del colector de parrilla.
- Conecte el suministro de gas a la parrilla como se muestra en el diagrama de esta página.
- Abra el suministro de gas y pruebe si hay fugas en todas las conexiones. (Consulte el ÍNDICE: “Prueba de fugas” para obtener más detalles).

Nunca pase la manguera flexible detrás de la cámara de combustión. Pase la manguera en ángulo, hacia abajo o hacia afuera por la parte posterior

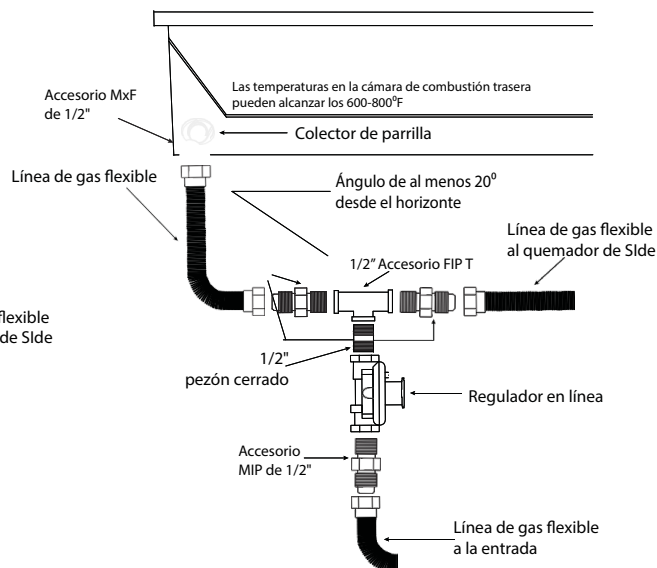
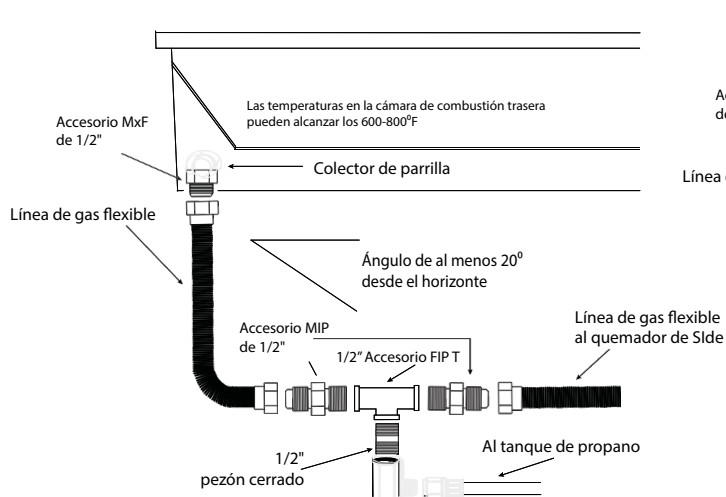


INSTALACIÓN DEL CARRO DE BOTELLAS LP

- Cierre el suministro de gas en la válvula principal
- Conecte el suministro de gas a la parrilla como se muestra en el diagrama de esta página para su tipo de gas.
- Abra el suministro de gas y pruebe si hay fugas en todas las conexiones. (Consulte el ÍNDICE: “Prueba de fugas” para obtener más detalles).



Instalación Del Quemador Lateral



Conexiones Eléctricas

⚠ ADVERTENCIA

CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

La instalación del producto debe cumplir con los códigos eléctricos locales o, en ausencia de códigos locales, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA Nro. 70 o con el Código Eléctrico Canadiense CGA 1.6b2005.

Utilice únicamente un circuito protegido con interruptor de falla de conexión a tierra (GFI) con este artefacto de gas para cocinar al aire libre.

IMPORTANTE: cuando conecte el motor de su asador, primero conecte el motor a la parrilla y luego enchufe la parrilla al tomacorriente.

Esta parrilla está equipada con un enchufe eléctrico de tres patas (conexión a tierra) para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe conectarse directamente a un tomacorriente de tres patas debidamente conectado a tierra. Nunca corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe.

Utilice únicamente cables de extensión con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas, clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con una marca "W-A".

Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte del cable eléctrico, ni un cable de extensión, ni los enchufes en agua u otro líquido.

Desconecte el producto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.

No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.

No use un artefacto de gas para cocinar al aire libre para fines distintos a los previstos.

No opere ningún artefacto de gas para cocinar al aire libre con el cable o el enchufe dañado, ni después de que el artefacto funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para su reparación.

Conexión A CA

La instalación requiere un tomacorriente eléctrico de 120 V CA 15A GFI (Interruptor de falla de conexión a tierra) al aire libre adyacente a la parrilla.

La salida de GFI presenta un interruptor interno que reduce el peligro de descarga eléctrica. Este tipo de salida debe ser instalado por un electricista calificado dentro del recinto de la isla para unidades incorporadas, o cerca de la ubicación donde se usará una unidad independiente.

Para parrillas incorporadas, el 12 VCC suministrado debe instalarse debajo de la parrilla, dentro del gabinete. Seleccione una ubicación donde el transformador esté protegido contra el agua, el calor y el daño físico.

Cuando instale el transformador en la parrilla, tenga cuidado de evitar que el cableado y el transformador entren en contacto con las superficies calientes que se encuentran detrás o debajo de la parrilla. Se recomienda que el transformador esté ubicado debajo de la parrilla en un lugar fácilmente accesible. Asegúrese de proporcionar un acceso adecuado para facilitar el servicio en caso de que el transformador o las conexiones necesiten mantenimiento en el futuro.

Si el sistema eléctrico no funciona, es posible que se haya soltado una conexión durante el envío, o que el GFI se haya desconectado, lo que requiere un reinicio. Para obtener más detalles, consulte la sección Solución de problemas.

Controles Finales

Prueba De Fugas

⚠ PELIGRO

Para evitar el riesgo de incendio o de explosión, NO fume ni permita que haya ninguna fuente de ignición (chispas, arco eléctrico, etc.) en el área mientras realiza una prueba de fugas. Las pruebas de fugas solo deben realizarse al aire libre. Nunca realice una prueba de fuga usando fuego o llamas.

Procedimiento de prueba de fugas:

- Cree una solución jabonosa con 1 parte de jabón y 3 partes de agua.
- Confirme que todas las perillas de control estén en la posición "OFF".
- Encienda el suministro de combustible. Para gas natural, gire la manija de la válvula 1/4 de vuelta para alinearse con el flujo de gas.
- Para LP, gire la perilla de la válvula del cilindro en sentido antihorario una rotación completa.
- Aplique la solución de jabón de forma generosa con un pincel o un atomizador en todas las conexiones y los accesorios.
- Si parece que "crecen" burbujas en alguna de las conexiones, tiene una fuga de gas. Cierre INMEDIATAMENTE el suministro de gas.

Reparación de una fuga de gas:

- Cierre el suministro de gas.
- Gire todos los controles de la parrilla a la posición "ON" para purgar la parrilla de cualquier acumulación de gas, luego vuelva a poner los controles en la posición "OFF".
- Lave la solución jabonosa con agua fría y seque.
- Apriete la junta suelta o reemplace la pieza defectuosa con las piezas de repuesto recomendadas por el fabricante.
- NO intente reparar la válvula del cilindro de LP si está dañada. La única forma de resolver con seguridad un cilindro dañado es REEMPLAZARLO.
- Repita la prueba de fugas para asegurarse de que no haya fugas.

Ajuste Del Quemador De Calor Bajo

¡PARA QUEMADORES DE LATÓN PRINCIPALES Y QUEMADORES LATERALES SOLAMENTE!

NO AJUSTE EL QUEMADOR DEL ASADOR.

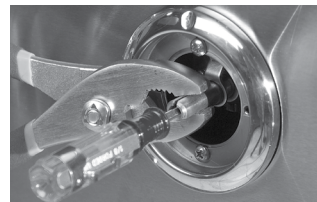
Los quemadores principales de latón y los quemadores laterales de su parrilla tienen un ajuste bajo ajustable.

Las fluctuaciones en la presión del gas, en la conversión del gas e incluso en la calidad del gas en sí pueden afectar el rendimiento del quemador en el ajuste "BAJO". Podría ser demasiado alto o demasiado bajo.

Para ajustar el quemador a una configuración baja:

- Asegúrese de que la parrilla esté fría.
- Retire las parrillas para que pueda ver las llamas mientras ajusta los quemadores.
- Encienda el quemador y permita que se precaliente a temperatura alta durante 3 minutos.
- Encienda el quemador a "BAJO".
- Retire la perilla de control.
- Mientras sostiene el eje de la válvula con pinzas como se muestra, inserte un destornillador plano pequeño en el eje central y ajuste el ajuste bajo de la llama.

En el sentido horario, bajará el ajuste de la llama, en sentido antihorario, lo elevará.



El ajuste adecuado es donde la llama es estable en su ajuste más bajo. Habrá un pequeño aleteo en la porción de cruce de la parte frontal del quemador antes de que el quemador se debilite.

El ajuste de fábrica para el gas propano es de 1/2 a 3/4 de vuelta desde la parte inferior del ajuste. El ajuste para el gas natural es 1-1/2 a 1-3/4 desde la parte inferior. Después de que los ajustes bajos sean los adecuados, encienda todos los quemadores para realizar una inspección visual.

Tenga en cuenta que el ajuste de llama baja no está disponible para la válvula del asador.

Llama de quemador de latón/ajuste del OBTURADOR de aire

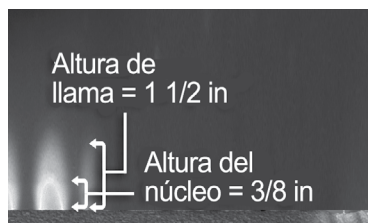
La cantidad de aire que ingresa a un quemador es controlada por el obturador de aire.

Cada quemador de parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío. Sin embargo, las fluctuaciones en la presión del gas, la conversión del gas e incluso en la calidad del gas pueden hacer necesario ajustar el quemador.

Se deben verificar visualmente las llamas de los quemadores principales de latón.

Las llamas deben ser azules y estables con ligeras puntas amarillas. El núcleo azul brillante debe medir aproximadamente 3/8 in con una altura de llama total de aproximadamente 1 1/2 in.

Las llamas deben arder silenciosamente (sin sonido de "antorcha") y no deben "levantarse" del quemador.



Si las llamas no coinciden con las indicadas en la foto, asegúrese de que el obturador de aire y los puertos del quemador estén libres de suciedad, escombros o telarañas. Si están limpios, entonces ajuste el obturador de aire.

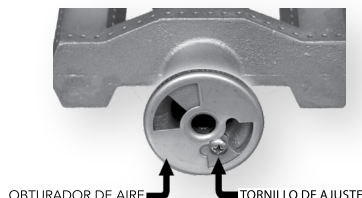
Está asegurado en su lugar por un tornillo que debe aflojarse antes de ajustar. Una vez ajustado, vuelva a apretar el tornillo.

Para el ajuste:

⚠ PELIGRO

TENGA MUCHO CUIDADO ALREDEDOR DE LOS QUEMADORES CALIENTES Y DE OTRAS PIEZAS DE LA PARRILLA.

- Retire las parrillas y las bandejas de briquetas.
- Levante el quemador, afloje el tornillo de ajuste y luego vuelva a colocar el quemador en su lugar y enciéndalo.
- Si la llama es excesivamente amarilla, lo que indica que hay aire insuficiente, gire



OBTURADOR DE AIRE TORNILLO DE AJUSTE

CUIDADOSAMENTE el obturador de aire en sentido antihorario para permitir que entre más aire al quemador.

- Si la llama es ruidosa (suena como una antorcha) y tiende a alejarse del quemador, lo que indica que hay demasiado aire, gire el obturador de aire en sentido horario.
- Después de que el quemador se enfríe, retírelo, apriete el tornillo de fijación del obturador de aire y vuelva a instalar el quemador, las bandejas de briquetas y las parrillas.



NOTA: el ProSear™ no tiene un obturador de aire.

- Se debe verificar visualmente la apariencia del quemador ProSear™. Las baldosas de cerámica deben tener un aspecto uniforme de color rojo a naranja. No debe haber llamas azules que se eleven, aleteen o estén apacibles. Algunas partículas de comida se mostrarán como llamas amarillas, pero deben quemarse.

Una última cosa

Finalmente, antes de partir, verifique que todos los quemadores funcionen correctamente. Asegúrese de que las perillas de control giren libremente y por completo a través de su rango completo.

IMPORTANTE:

Asegúrese de que el propietario sepa dónde se encuentra la válvula principal de corte del suministro de gas.

Finalmente, por seguridad y para un uso y un cuidado apropiados, debe dejar este manual con el propietario. Asegúrese de aconsejarle que lo guarde para referencia futura.

Para obtener asistencia técnica, llame al:

Servicio al cliente preferido
888-845-4641

Lista De Verificación Antes De Cada Uso (Para Su Seguridad)

- ¿Huelen gas? En caso afirmativo, apague todo y llame a la compañía de gas o a un plomero calificado para verificar si hay fugas; de lo contrario, continúe.
- ¿Está preparado para permanecer con la parrilla durante todo el proceso de cocción? Si la respuesta es no, reúna lo que necesita antes de comenzar el proceso de encendido. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Está su área de cocción libre de cualquier combustible, además de la comida que podría encenderse? Si la respuesta es no, despeje el área antes de iniciar el proceso de encendido. En caso afirmativo, continúe.
- ¿Todas las perillas de control giran libremente? Si la respuesta es no, llame al servicio; de lo contrario, continúe.
- Si está utilizando un cilindro de propano portátil, ¿está conectado y probado en busca de fugas? Si la respuesta es no, verifique la conexión antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Sabe dónde se encuentra la válvula principal de corte del suministro de gas de su parrilla? Si la respuesta es no, ubíquela antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Están todos los quemadores correctamente asentados en la parrilla con las patas de montaje en las ranuras? Si la respuesta es no, coloque los quemadores correctamente antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿El viento sopla ligeramente y no sopla en la parte posterior de la parrilla? Si la respuesta es no, espere hasta que el viento amaine o gire su parrilla de modo que el viento entre en la parte delantera de la parrilla. Si la respuesta es sí, continúe con el proceso de encendido.

Un Mensaje Para Nuestros Clientes

Se acaba de unir a una colección exigente de cocineros profesionales y aficionados que llevan la cocina al aire libre a un nuevo nivel.

Su parrilla ha sido diseñada y construida con una atención meticulosa a los detalles y ofrece algunas características únicas y potentes. Puede lograr el máximo rendimiento y el aprovechamiento de estas características solo leyendo detenidamente este manual antes de su primera cocción.

Este manual incluye importantes consejos de seguridad y excelentes consejos para un mejor asado. Querrá tenerlo a mano para una referencia fácil.

Además, nos gusta escuchar a nuestros clientes. Nos gusta escuchar acerca de sus éxitos, pero también sobre cualquier dificultad que usted tenga. No dude en ponerse en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta o algún problema, o simplemente para compartir una nueva receta. Incluya el número de modelo de su parrilla en su correspondencia.

Con el uso y el cuidado adecuados, este producto proporcionará años de servicio sin problemas.

Si su parrilla cambia de propietario, asegúrese de que el nuevo propietario reciba este manual.

Gracias de nuevo por su compra. ¡Disfrútela!



Precauciones De Seguridad Importantes

REVISE ESTAS IMPORTANTES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR SU PARRILLA.

1. NUNCA DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS ESTÉ COCINANDO.
2. Asegúrese de que se hayan retirado todos los precintos de los quemadores.
3. Tenga siempre cuidado cuando opere la parrilla en un área ventosa. (Consulte ÍNDICE: "Asar en condiciones ventosas" para obtener más detalles).
4. Evite usar prendas de vestir sueltas o mangas largas al asar a la parrilla. Podrían prenderse fuego.
5. Nunca toque las parrillas, la campana o las superficies metálicas inmediatas que la rodean con sus propias manos mientras asa a la parrilla.
6. Use un guante o un mitón aislado al abrir y operar la parrilla. Abra siempre la tapa de la parrilla lentamente para permitir que escape el calor y el humo antes de abrir por completo.
7. La campana de la parrilla debe estar completamente abierta mientras enciende la parrilla. Liberar combustible en una parrilla cerrada antes de encenderla no hará que se encienda más rápido o más eficientemente. Solo correrá el riesgo de que se produzca una explosión y lesiones personales o la muerte. Nunca se incline sobre una superficie caliente de la parrilla ni mire directamente a la parrilla cuando intente encenderla.
8. No caliente los contenedores de alimentos sin abrir ya que la acumulación de presión hará que el contenedor explote.
9. No use papel de aluminio para alinear los estantes de la parrilla o las bandejas de goteo. Esto alterará el flujo de aire o atraparé el calor excesivo en el área de control y puede derretir las perillas de control y los módulos de encendido. Este tipo de daño está específicamente excluido de su garantía.
10. Nunca use carbón o cualquier otro combustible sólido en la parrilla.
11. Cocinar carnes y aceites excesivamente grasos causará incendios. Los incendios internos o daños causados por ellos o por la parrilla que se deja desatendida durante la cocción no están cubiertos por los términos y condiciones de nuestra garantía.
12. Nunca ase sin la bandeja de goteo en su lugar. Asegúrese siempre de que la bandeja de goteo esté completamente hacia la parte posterior de la parrilla. La grasa caliente puede filtrarse hacia abajo y producir un incendio o una explosión.
13. La grasa es extremadamente inflamable. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla o de desecharla. Se debe quitar la grasa de la bandeja de goteo con regularidad.
14. No use la parrilla a menos que se haya realizado una verificación de fugas en todas las conexiones de gas. (Consulte ÍNDICE: "Procedimiento de prueba de fuga" para obtener más detalles).
15. Nunca opere la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.
16. No se apoye en los estantes laterales y nunca coloque una carga que pese más de 25 lb en un estante lateral.
17. Si algún quemador no se enciende o se apaga durante el funcionamiento, apague todas las perillas de control de gas, abra la campana y espere cinco (5) minutos antes de intentar volver a encenderlo.
18. Cilindros de LP portátiles: Siempre cierre la válvula principal en el cilindro de LP después de cada uso.
19. A las arañas e insectos les gusta anidar en los quemadores, venturis, válvulas y orificios de una parrilla, lo que interrumpe el flujo de gas. Esta condición muy peligrosa puede provocar un incendio detrás del panel de control, lo que dañaría la parrilla y posibilitaría que se produzcan lesiones personales. Si su parrilla no se ha utilizado por un tiempo prolongado, inspeccione y limpie los quemadores, venturis, válvulas y orificios. (Consulte ÍNDICE: "Limpieza del quemador de latón" para obtener más detalles).

Asar En Condiciones Ventosas

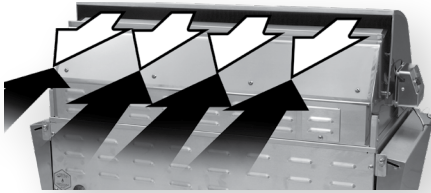
Las parrillas al aire libre crean más calor que las cocinas interiores. Así es como cocinan y asan carnes y otros alimentos.

Estos quemadores de alto rendimiento requieren un suministro constante y permanente de aire fresco para mezclarse con el combustible. Su parrilla atrae aire por el frente y expulsa gases calientes por la parte trasera.



El aire entra por la parte delantera de la parrilla.

Usar la parrilla en condiciones ventosas puede alterar el flujo de aire de adelante hacia atrás. Si, al asar a la parrilla con todos los quemadores en alto y con la campana cerrada, observa que el indicador de temperatura no aumenta, tenga cuidado. Si el viento ha impedido que los gases calientes salgan por la parte posterior de la parrilla, es posible que el panel de control y las perillas se hayan calentado mucho.



El viento golpeando la parte posterior de la parrilla puede interrumpir el escape adecuado.

Pero hay algunas cosas que usted puede hacer para **prevenir aún más la posibilidad de una acumulación de calor inadecuada:**

- En días ventosos, tenga cuidado de no dejar la campana delantera hacia abajo durante más de 15 minutos cuando los quemadores estén en alto (nunca deje la parrilla desatendida cuando esté en funcionamiento).
- Si sospecha que la parrilla se sobrecalienta, use un guante para horno y abra la campana frontal. Luego, ajuste la perilla de control del quemador a una configuración más baja.
- Instale su parrilla con un cortavientos detrás de ella.
- Oriente la parrilla para que los vientos dominantes no soplen en la parte posterior de la parrilla.

Tenga en cuenta: todo daño causado por el uso en condiciones ventosas, como perillas o alambres del encendedor derretidos, o decoloración del panel de control por acumulación de calor, está excluido de la cobertura de la garantía.

Uso De La Parrilla

La parrilla requiere un alto calor para sellar y un calor bajo y controlado para cocinar lentamente.

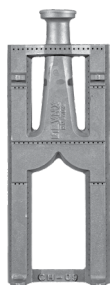
Los cortes más delgados de alimentos a menudo se cocinan a un ajuste de calor "HI" con la tapa abierta.

Por otro lado, las piezas gruesas y grandes de carne de res o de ave a menudo se sellan primero en la posición alta y luego se asan a la parrilla a un nivel más bajo, a veces, con la tapa cerrada para lograr los mejores resultados en el medio de la comida sin quemar el exterior.

Algunos alimentos se cocinan con calor directo; y otros, con calor indirecto.

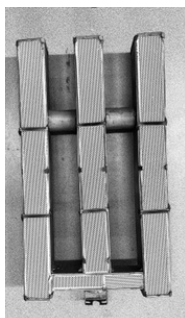
Su parrilla presenta una variedad de quemadores y herramientas de nivel profesional para satisfacer la amplia variedad de desafíos de cocción. Revelaremos cómo funcionan estas funciones para usted. ¡Lea y disfrute!

Según el modelo que elija, su parrilla puede estar equipada con hasta tres tipos diferentes de quemadores. El funcionamiento de cada tipo varía, por lo que es importante comprender los tres.



Quemador principal de latón

Este quemador de latón resistente y duradero es el quemador principal estándar que se encuentra debajo de las bandejas de briquetas.



Quemador ProSear™

Este quemador infrarrojo avanzado proporciona calor infrarrojo de alta intensidad para dorar alimentos y sellar el sabor.

ProSear es una marca registrada de Viking Range, LLC



Quemador del asador

Este quemador infrarrojo se extiende por la parte posterior de la superficie de cocción y proporciona un calor constante para una cocción lenta del asador.

Lista De Verificación Antes De Asar

ANTES DE SU PRIMER USO

Hay algunas precauciones de seguridad que debe tener en cuenta antes de usar su parrilla. Asegúrese de lo siguiente:

- Que se hayan eliminado todos los materiales de embalaje y precintos de los quemadores. (Consulte ÍNDICE: "Desembalaje y montaje" para obtener más detalles).
- Que haya conectado el combustible. (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas" para obtener más detalles).
- Que tenga conexión eléctrica. (Consulte ÍNDICE: "Requisitos eléctricos" para obtener más detalles).
- Que un plomero calificado haya realizado una prueba de fugas en todos los accesorios que suministran combustible a su parrilla.

- SI SU PARRILLA NO SE ENCIENDE EN 4 A 5 SEGUNDOS, es posible que deba purgar la línea. (Consulte ÍNDICE: "Purga de la línea de gas").

EN CADA NUEVA TEMPORADA

Al comienzo de cada nueva temporada de parrilla, debe quitar las parrillas y verificar que no haya obstrucciones en los quemadores, venturís, orificios ni válvulas.

Las arañas y los insectos a menudo anidan en estas áreas de la parrilla y pueden alterar el flujo de aire, lo que causa daños a la parrilla y lesiones personales.

Además, revise todas las mangueras y los accesorios en busca de daños, abrasión y desgaste.

ANTES DE CADA USO

Antes de cualquier uso, asegúrese siempre de que:

- no huela gas antes de encender la parrilla. Si huele gas, apague todo y solicite a un plomero calificado que compruebe si hay fugas.
- el área de cocción está libre de cualquier combustible, además de la comida que podría encenderse.
- las perillas de control giren libremente.
- si usa un cilindro de propano portátil, esté conectado y probado en busca de fugas de forma segura.
- (Consulte ÍNDICE: "Instrucciones de retención del cilindro" para obtener más detalles).
- usted sepa dónde se encuentra el cierre del suministro principal de gas.
- los quemadores estén bien asentados en la parrilla. Los quemadores principales deben estar a nivel y firmes sobre el marco de soporte de montaje del quemador. (Consulte ÍNDICE: "Desembalaje y montaje" para obtener más detalles).
- el viento no sople demasiado fuerte o sople en la parte posterior de la parrilla.

Encendido De Su Parrilla

! ADVERTENCIA

1. Nunca intente encender un quemador si huele gas.
2. Siempre mantenga la tapa abierta (las tapas de los quemadores laterales deben estar completamente retiradas) cuando encienda la parrilla.
3. Liberar combustible en una parrilla cerrada antes de encenderla aumentará el riesgo de explosión, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
4. Mantenga la cara y el cuerpo lo más lejos posible de la parrilla cuando la esté encendiendo. Cada vez que un quemador no se encienda en 5 segundos, apague el control, espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
5. NUNCA DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS ESTÉ COCINANDO.

ENCENDIDO ELÉCTRICO

Antes de continuar, asegúrese de haber completado la lista de verificación "Antes de cada uso".

NOTA: Encienda sólo un quemador a la vez.

Siga estos pasos para encender cualquiera de los quemadores en su parrilla:



Primero, asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF".

Para el quemador principal de latón o el quemador ProSear™:

Presione y mantenga presionada la perilla de control durante 5 a 7 segundos, para permitir

que el ignitor se caliente. Luego gire la perilla a "LITE". Después del encendido, ajuste la perilla a la configuración de calor deseada.

Para el quemador del asador:

El quemador del asador presenta un sensor termopar con una válvula de seguridad que cierra automáticamente el flujo de gas si el quemador se apaga. (Consulte ÍNDICE: "Condiciones ventosas" para obtener consejos sobre cómo evitar que el quemador se apague).

Para encender el quemador del asador, presione y sostenga la perilla de control por 2 segundos y luego gire la perilla a la posición "LITE".

Después del encendido, CONTINÚE SOSTENIENDO LA PERILLA DE CONTROL durante 30 a 60 segundos. Durante este tiempo, el termopar se calentará y la válvula de seguridad permanecerá abierta.

Si suelta la perilla de control antes de que el termopar se haya calentado, la válvula de seguridad cerrará el flujo de gas hacia el quemador del asador y deberá volver a encender el quemador.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA POR CLIMA FRÍO: PROPANO

Las temperaturas extremadamente frías pueden hacer que los quemadores ProSear™ se enciendan dentro de los quemadores en lugar de fuera. Una vez encendido, si oye un sonido de “silbido”, apague inmediatamente las perillas del quemador para apagar la llama y vuelva a encender inmediatamente los quemadores.

ENCENDIDO MANUAL

Si un quemador no se enciende después de varios intentos, puede encenderse usando la varilla de encendido almacenada en la bandeja de goteo.

El encendido de su parrilla se hace de una de tres maneras, según qué quemadores se quieran encender.

En primer lugar, asegúrese de haber regresado todas las perillas de control a la posición “OFF” y de haber dejado transcurrir 5 minutos para que se disipe el gas acumulado antes de intentar encender un quemador con una cerilla.

Tubo de encendido manual

Su parrilla tiene tubos de encendido manuales individuales para todos los quemadores principales, excepto los quemadores principales que están a la derecha.

Con la varilla de encendido, coloque una cerilla encendida delante del tubo de encendido manual para el quemador que desea encender (vea la foto).

Presione y gire la perilla de control del quemador



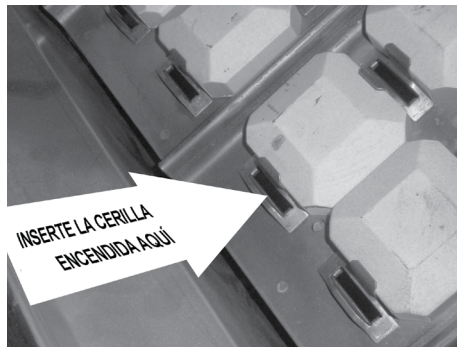
correspondiente a "LITE". Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el mando y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente. Una vez encendido, el gas dejará de fluir a través del tubo de encendido manual.

Quemador principal de la derecha

El quemador principal derecho no tiene un tubo de encendido manual.

Para encender este quemador, utilice la varilla de encendido para insertar una cerilla encendida a través de la rejilla de cocción en la ranura frontal de la bandeja de briquetas para ese quemador.

Presione y gire la perilla de control del quemador correspondiente a "LITE". Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el mando y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente.



Quemador ProSear™

El quemador ProSear™ no tiene un tubo de encendido manual.

Para encender este quemador, use la varilla de encendido para insertar una cerilla encendida a través de la rejilla de cocción.

Presione y gire la perilla de control del quemador correspondiente a "LITE". Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el mando y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente.



Asado Básico

PRECALENTAMIENTO

Es extremadamente importante que precaliente la parrilla cada vez que la use. El precalentamiento permite que las briquetas se calienten adecuadamente y que proporcionen resultados de cocción más uniformes y consistentes.

Precaliente su parrilla encendiendo todos los quemadores principales, incluido el quemador ProSear™, y colocándolos en "HI".

Luego, cierre la campana y permita que la parrilla se caliente durante 10 a 15 minutos. Una vez que haya alcanzado la temperatura de precalentamiento deseada, apague los quemadores que no utilizará para cocinar sus alimentos.

ADVERTENCIA

NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA DURANTE EL CICLO DE PRECALENTAMIENTO O EN CUALQUIER MOMENTO MIENTRAS LA PARRILLA ESTÉ EN USO. PRECALENTARLA POR MÁS DE 15 MINUTOS PUEDE SOBRECALENTAR LA PARRILLA Y DAÑARLA.

TIPOS DE COCCIÓN

Los quemadores principales de latón y el quemador ProSear™ en su parrilla son capaces de crear una gama de intensidades de calor. Al variar la salida de calor, la cantidad de quemadores utilizados y la posición de la campana, puede crear calor directo o indirecto o una combinación de ambos y desarrollar una amplia variedad de recetas succulentas. Hay dos tipos básicos de asado en una parrilla al aire libre... Calor directo y calor indirecto

Calor directo

La cocción por calor directo ocurre cuando los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor. Esta forma de calor se conoce como calor "radiante" porque el calor se irradia directamente de la fuente a la comida.

El calor directo es imprescindible cuando desea dorar la parte exterior de los alimentos para sellar el sabor. Los quemadores ProSear™ proporcionan el calor necesario para dorar alimentos y sellar el sabor.

Calor indirecto

La cocción por calor indirecto ocurre cuando la comida no está cerca de la fuente de calor. El calor llega a la comida a través del movimiento de aire dentro del área de cocción. Esta forma de calor se conoce como calor de "convección".

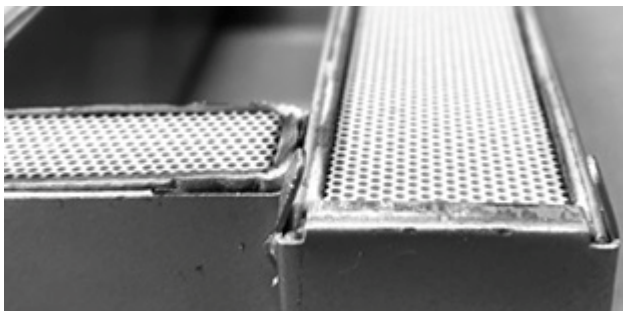
La cocción indirecta o de "convección" se logra colocando la comida en un lado de la parrilla y encendiendo los quemadores del otro lado. Deje el quemador debajo de la comida en la posición "OFF". Debe mantener la campana cerrada tanto como sea posible durante este tipo de cocción para mantener el calor uniforme alrededor de la comida. Usted regula el calor ajustando el quemador y usando el termómetro de la campana para controlar la temperatura.

Uso Del Quemador ProSear™



Los chefs profesionales de restaurantes confían en un tipo diferente de calor, el calor infrarrojo, para crear una temperatura de dorado más alta que la que pueden alcanzar los quemadores estándar. Viking Range, LLC, proporciona el quemador infrarrojo ProSear™.

Los quemadores infrarrojos funcionan enfocando la llama de gas a través de un elemento cerámico lleno de pequeños agujeros.



Estos agujeros enfocan la llama en la superficie del elemento y crean un calor intenso mucho más alto que el de un quemador de latón estándar. Le permite dorar los alimentos más rápido, mientras que deja el interior crudo, si lo desea.

El quemador ProSear™, con sus componentes avanzados, requiere una atención particular en cuanto a las pautas de encendido, uso y limpieza. Consulte **ÍNDICE: "ProSear™"** para obtener más detalles.

Precalentamiento del quemador ProSear™

Precaliente siempre toda la parrilla antes de cocinar para lograr resultados consistentes y exitosos. (Consulte **ÍNDICE: "Precalentamiento"** para obtener más detalles).

Si la parrilla ya está caliente después de cocinar, aún debe precalentar el quemador ProSear™ por 2 a 3 minutos, o hasta que se ponga rojo.

Nunca coloque alimentos sobre un quemador ProSear™ antes de que se haya calentado completamente porque las partículas de comida y la grasa que goteen en un quemador ProSear™ frío pueden obstruir los pequeños orificios y dañar el quemador.

Por la misma razón, debe minimizar los derrames de agua en el quemador ProSear™ y no debe usar agua para controlar los incendios. Tenga especial cuidado para minimizar la caída de líquidos en el quemador ProSear™ mientras limpia las rejillas de cocción.

CÓMO DORAR

El dorado sella el sabor y los jugos mientras permite que la superficie externa de la comida absorba el humo y los aromas producidos por los alimentos cuando el quemador evapora el goteo.

El resultado es un final de estilo restaurante: crujiente, sabroso en el exterior, y con un interior tierno y jugoso.

Mientras que los quemadores de latón en su parrilla son capaces de producir calor sellador, el quemador de infrarrojos ProSear™ está específicamente diseñado para este propósito.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Las parrillas para cocinar a la parrilla son de servicio pesado. Si las deja caer en el quemador ProSear™, dañará el quemador. Tal daño no está cubierto por la garantía del producto y causará un incendio, quemaduras u otras lesiones personales.

LIMPIEZA DE ProSear™

Es fácil mantener su quemador ProSear™ funcionando al máximo rendimiento. Simplemente déjelo funcionando en "HI" con la campana abierta durante 15 minutos después de cada uso para quemar las partículas de comida o los jugos.

Toda acumulación de cenizas en el quemador puede eliminarse con un cepillo ligero (como un pincel) o aspirándola... ¡PERO ESPERE HASTA QUE EL QUEMADOR SE ENFRÍE!

Uso Del Quemador Del Asador

Cocinar en el asador proporciona una entrega uniforme de calor a sus alimentos.

No tiene comparación. La rotación constante no solo cocina los alimentos de manera uniforme, sino que también se autoadoban. Cuando los jugos suben a la superficie de los alimentos, fluyen naturalmente a su alrededor a medida que giran. Y, al mover el quemador por debajo de la comida, se evitan los incendios abrasadores.



Sus alimentos quedarán cocinados con mayor uniformidad, más tiernos y jugosos cuando se asen lentamente en un asador.

El sistema de asador consta de cuatro partes principales: el motor, la brocheta, las horquillas y el quemador infrarrojo.

EL MOTOR

Instale el motor deslizándolo en una de las ranuras que se muestran aquí. Utilice la ranura superior para alimentos pequeños o de cocción rápida y la ranura inferior para alimentos grandes y cocción más lenta.



Enchufe el cable eléctrico del motor en el motor y en el tomacorriente incorporado en el panel trasero izquierdo. Su parrilla debe estar conectada a una fuente de alimentación de CA para que el asador funcione.

Montaje del motor del asador

Coloque una bandeja de adobo en la parrilla para evitar la acumulación de alimentos en las briquetas y los quemadores. Pero **ASEGÚRESE DE QUITARLA** antes de usar alguno de los otros quemadores.

La ubicación del quemador del asador lo hace más susceptible a las fuertes condiciones del viento (más que los quemadores de la parrilla principal).

Por esta razón, cuenta con una válvula de seguridad que se cierra automáticamente cada vez que el quemador del asador no está bien encendido, como si fuera a extinguirse en condiciones de viento. En condiciones de viento, es mejor mantener la tapa cerrada y revisar periódicamente el quemador.

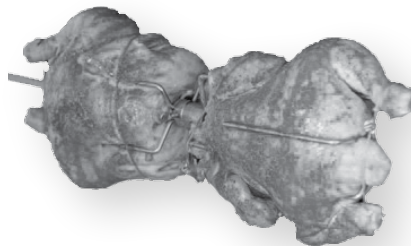
Cuando el asador no esté en uso, el motor del asador debe almacenarse en un lugar fresco y seco.

La brocheta y las horquillas

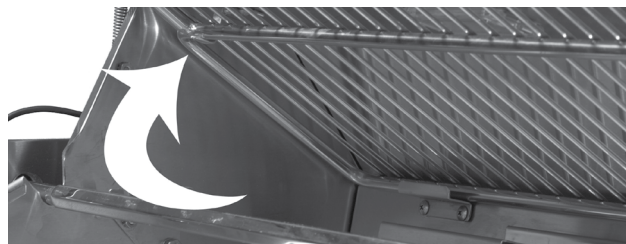
El asador puede manejar alimentos grandes de hasta 50 lb. Debe preparar cualquier artículo y primero montarlo en la brocheta.



Mueva la parrilla de calentamiento hacia arriba y sáquela. Descansará en su lugar.



Luego, monte la brocheta en la parrilla antes de encender el quemador infrarrojo del asador. Si enciende primero el



quemador, podría quemarse las manos al intentar montar la brocheta en la parrilla.

Está bien quitar las parrillas e incluso las bandejas de briquetas para dejar espacio para grandes alimentos en la brocheta.

Para cargar la brocheta, deslice una de las horquillas en la brocheta. Empuje la brocheta por el centro del alimento, luego deslice la segunda horquilla sobre la brocheta. Centre los alimentos que va a cocinar en la brocheta y luego empuje las horquillas firmemente juntas. Apriete los tornillos de mariposa (use pinzas, si es necesario). Debe envolver cualquier trozo de alimento suelto y colgante (como alas) con hilo de carnicero (nunca use hilo de nailon o plástico).

Con el alimento asegurado a la brocheta, lentamente enrolle la brocheta en la palma de sus manos para verificar el equilibrio. Debería girar sin problemas. Si encuentra que tiene un lado pesado, ajuste donde la brocheta perfora la carne. Una brocheta desequilibrada causará una rotación y una cocción desiguales. Es normal que la brocheta se doble con alimentos grandes.

Deslice el extremo puntiagudo de la brocheta en el motor y apoye el otro extremo en los rodillos en el otro lado de la parrilla.

La parte con muesca de la brocheta debe descansar sobre los rodillos para una operación adecuada.



Debe descansar
sobre rodillos

El quemador del asador



Para encender el quemador infrarrojo del asador, primero monte el elemento de alimento ensartado en la parrilla y luego siga el procedimiento de encendido del asador. (Consulte ÍNDICE: "Quemador del asador, encendido" para obtener más detalles).

Una vez encendido, el quemador del asador debe alcanzar temperaturas de cocción en aproximadamente 1 minuto. Brillará uniformemente en su superficie en aproximadamente 5 minutos.

NOTA: el termómetro de la parrilla no debe usarse para cocinar al asador. No está diseñado para leer el calor infrarrojo directo.

Si el quemador no permanece encendido cuando suelta la perilla de control, vuelva a encenderlo y mantenga presionada la perilla de control durante al menos 60 segundos para permitir que el termopar se caliente.

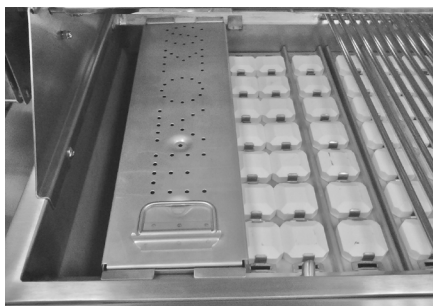
Si, después de sostener la perilla de control durante al menos 60 segundos, el quemador aún no se mantiene encendido al soltar la perilla de control, llame al servicio técnico.

(Consulte ÍNDICE: "Obtención del servicio" para obtener más detalles).

Apague todos los otros quemadores mientras usa el quemador del asador.

Uso De La Caja De Ahumado

Los chefs profesionales de todo el mundo distinguen la cocina de su restaurante cocinando sobre leña. Proporcionar un delicado toque de humo de madera mejora los alimentos y eleva sus habilidades culinarias al siguiente nivel. Ahora, usted puede aportar ese mismo toque culinario usando el accesorio ahumador/vaporizador.



La caja de ahumado descansará directamente en el marco de la parrilla, debajo de las parrillas principales. La caja de ahumado está construida con acero inoxidable calibre 304 para que dure por años.

Chips de madera

Hay muchas astillas de madera disponibles y la selección se basa en el gusto personal. Las maderas más comúnmente utilizadas son de mezquite o de nogal. Remoje las virutas en agua al menos 30 minutos antes de ponerlas en la parrilla ranurada en la caja. Eso ralentizará su combustión y proporcionará más humo. Los tiempos de cocción prolongados, como en el caso de los asados grandes, pueden requerir agregar astillas de madera y agua a la caja varias veces. Intente limitar el número de veces que abre la campana, ya que cada abertura puede

agregar hasta 15 minutos al tiempo de cocción. Use alta temperatura para comenzar el ahumado de los chips, luego reduzca el calor para evitar que se sequen y se prendan fuego.

La caja de ahumado también puede funcionar como una caja de vapor si la llena de agua en lugar de madera. No importa si va a ahumar o vaporizar, debe mantener la campana cerrada tanto como sea posible para maximizar el efecto.

Es bueno contar con un termómetro de carne de calidad cuando ahúma sus alimentos porque los tiempos de cocción pueden variar mucho de un alimento a otro y de un día al siguiente.

El humo se produce a aproximadamente 575 °F en la superficie de la parrilla. Ajuste la perilla del quemador a medio/medio bajo para alcanzar esta temperatura. Controle el ahumado ajustando el calor y teniendo cuidado de no ajustarlo demasiado alto.

Para obtener mejores resultados, mantenga la tapa cerrada. La mejor absorción del sabor del humo ocurre al principio del proceso de cocción. Cuando termine de ahumar, deje que la caja de ahumado se enfríe y deseche los restos.

⚠ PRECAUCIÓN

Maneje la caja de ahumado con cuidado. La cubierta se vuelve extremadamente caliente cuando está en uso. Use guantes resistentes y con aislamiento adecuado, o agarraderas secas.

Limpieza De La Parrilla

ACERO INOXIDABLE

Nuestros productos son conocidos por su atractiva apariencia. Logramos esto seleccionando solo los grados más finos de acero inoxidable y aplicando mano de obra exigente.

Para mantener esta apariencia atractiva durante la vida útil de la parrilla, es importante seguir los siguientes pasos:

- Después de cada uso, limpie el exterior de la parrilla para eliminar la grasa y las salpicaduras.
- Asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza para mantener las rejillas y los quemadores limpios y listos para usar.
- Use un limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente para limpiar y pulir las superficies exteriores.

Hacer estas cosas de forma regular minimiza la cantidad de esfuerzo requerido.

Parte del atractivo de su parrilla es el acabado de grano fino. Cuando elimine manchas difíciles:

- No use abrasivos metálicos y frote siempre en la dirección del grano.
- Algunos productos de limpieza del hogar no son adecuados para el acero inoxidable; asegúrese de leer la etiqueta antes de usarlos en su parrilla.



- Use siempre primero la solución de limpieza más suave y frote en la dirección del grano. Las manchas de grasa pueden acumularse en el grano del acero inoxidable y hornearse en la superficie, lo que le dará la apariencia de óxido.

Para eliminar estos alimentos horneados, utilice una almohadilla abrasiva no metálica de grano fino a medio (Scotch Brite es buena) junto con un limpiador de acero inoxidable.

- Las soluciones utilizadas para limpiar el concreto y la mampostería pueden ser muy corrosivas y "atacarán" el acero inoxidable. Asegúrese de que sus productos estén bien protegidos antes de permitir el uso de dichos productos químicos cerca de su parrilla.

NOTA ESPECIAL PARA LUGARES CERCA DE PISCINAS Y ZONAS COSTERAS:

El material de acero inoxidable 304 utilizado en la construcción de la parrilla es altamente resistente al óxido; sin embargo, el cloro en el aire de las piscinas o la sal del aire marino pueden causar corrosión superficial e incluso crear picaduras si se deja en el producto.

Aquí hay algunos consejos para evitar esto:

- Limpie regularmente las superficies exteriores con un paño húmedo (los paños de microfibra funcionan muy bien).
- Permita que las superficies se sequen antes de instalar la cubierta. No cubra una parrilla húmeda.
- En ambientes extremos, aplique un inhibidor de óxido que deja una capa protectora microscópica en la parrilla. Los productos que proporcionan una capa de inhibidores de corrosión de vapor (VpCI™) protegen muy bien la superficie.
- Para el almacenamiento estacional, utilice el producto mencionado anteriormente, asegúrese de que la parrilla esté seca y, luego, cubra y asegure la cubierta para minimizar la cantidad de aire húmedo que llega a las superficies.

LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA PROPORCIONA PROTECCIÓN CONTRA EL ÓXIDO A TRAVÉS DE PIEZAS QUE HACEN QUE EL PRODUCTO SEA INOPERATIVO. NO CUBRE EL ÓXIDO DE LA SUPERFICIE OCASIONAL O LAS MANCHAS DEBIDO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

Después del primer uso, ciertas áreas de la parrilla se pueden descolorar por el intenso calor emitido por los quemadores; esto es normal y no se puede limpiar.

Para manchas de alimentos ligeras y pesadas, hay muchos limpiadores de acero inoxidable diferentes disponibles.

BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso. Después de que la parrilla esté completamente fría, retire la bandeja de goteo tirando de ella hacia afuera hasta que se detenga, luego levante el borde delantero hasta que la bandeja de goteo quede libre.

Límpiala con agua jabonosa caliente o con un producto de limpieza de horno y vuelva a instalarla. Cuando utilice un producto de limpieza de horno, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante. Muchos de estos limpiadores son tóxicos y pueden dañar el acabado de acero inoxidable si no se los usa adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA

NO PERMITA QUE LA ACUMULACIÓN DE EXCESO DE GRASA O DE LÍQUIDOS EN LA BANDEJA DE GOTEO, PORQUE ESTO PUEDE CREAR UN PELIGRO DE INCENDIO.

NUNCA UTILICE LA PARRILLA SIN LA BANDEJA DE GOTEO CORRECTAMENTE INSTALADA.

PARRILLAS

La manera más fácil de limpiar las parrillas es hacerlo inmediatamente después de apagar los quemadores, mientras aún están calientes. Usando un guante de barbacoa largo para proteger su mano del vapor, sumerja un cepillo de cerdas de latón en agua caliente y frote la parrilla. Sumerja el pincel con frecuencia porque el vapor ayuda a eliminar los alimentos horneados.

BRIQUETAS CERÁMICAS

Las briquetas de cerámica, generalmente, queman todo goteo de comida acumulado. Pero ocasionalmente, puede experimentar derrames mayores que no se queman con el uso normal.

Cuando esto suceda, deje que la parrilla se enfríe por completo. Retire las parrillas y luego las bandejas de briquetas levantando el borde delantero y tirando de ellos hacia usted.

Voltee las bandejas y colóquelas en su lugar sobre el quemador. Encienda los quemadores y ajústelos en "HI" durante 5 a 10 minutos para quemar las briquetas. Todo producto de comida restante puede cepillarse con un cepillo suave.

Asegúrese de que las bandejas se hayan enfriado por completo antes de volver a instalarlas.

Puede pedir las bandejas de briquetas de repuesto a su distribuidor.



QUEMADORES PRINCIPALES DE LATÓN

Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de continuar.

Asegúrese de que el suministro de gas esté cortado y de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF".

Para retirar los quemadores de latón:

- Retire las parrillas y las bandejas de briquetas.
- Levante el quemador hasta que las patas salgan del marco.
- Luego, jale hacia la parte posterior de la parrilla para que la cabeza del quemador salga del orificio de latón de la parte delantera.
- Incline el quemador hacia los lados y levántelo.
- Tenga cuidado de no cambiar la posición del obturador de aire.

Para limpiar el quemador de latón:

Para maximizar el rendimiento de la parrilla, limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Retire las manchas rebeldes con un raspador de metal.

Limpie los puertos obstruidos con un clip enderezado. Nunca use un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto.

Sacuda cualquier suciedad a través del obturador de aire.

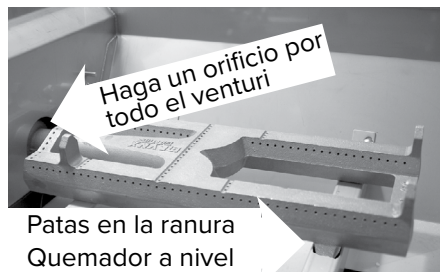
Use una linterna para inspeccionar la entrada del quemador para asegurarse de que no esté bloqueada. Si observa obstrucciones, límpielas con un clip o con un limpiador de tuberías.

QUEMADOR PROSEAR™

⚠ ADVERTENCIA

LA COLOCACIÓN CORRECTA DE CADA QUEMADOR ES CRÍTICA. DESPUÉS DE LA LIMPIEZA DEBEN CENTRARSE EN EL ORIFICIO DE LATÓN, Y DESCANSAR A NIVEL SIN NINGÚN MOVIMIENTO.

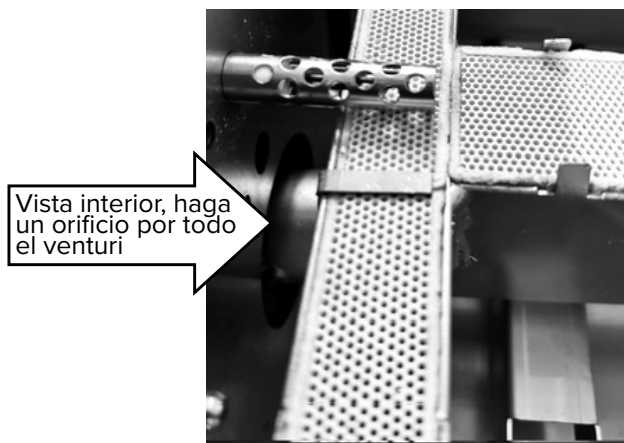
EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS CONDICIONES PUEDE CAUSAR UNA CONDICIÓN MUY PELIGROSA QUE PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y DAÑOS A LA PROPIEDAD.



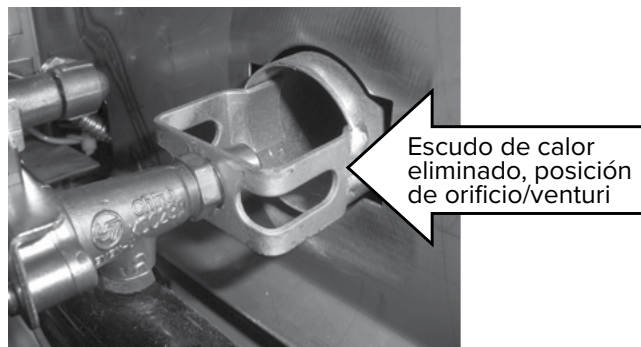
Es fácil mantener su quemador ProSear™ funcionando al máximo rendimiento. Simplemente déjelo funcionando en "HI" con la campana abierta durante 5 minutos después de cada uso para quemar las partículas de comida o los jugos.

Toda acumulación de cenizas en el quemador puede eliminarse con un cepillo ligero o aspirándola... ¡PERO ESPERE HASTA QUE EL QUEMADOR SE ENFRÍE!

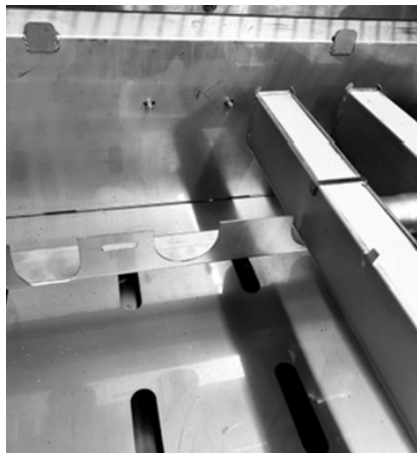
Cada 3 a 6 meses, retire el quemador e inspeccione el venturi (entrada) y el orificio para asegurarse de que no tengan obstrucciones.



Los restos de alimentos en el interior del quemador se pueden sacudir suavemente. No toque la superficie de cerámica.



Al volver a instalar el quemador ProSear™, asegúrese de colocarlo correctamente.



Resolución De Problemas De Su Parrilla

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Verifique algunas cosas antes de llamar al servicio técnico:

- ¿Se suministra combustible a la parrilla?
- ¿Está abierta la llave de paso?
- ¿Está usando el tipo correcto de combustible? (LP o Gas natural) (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas" para obtener más detalles).

- ¿Está vacío su cilindro de propano? ¿Ha rellenado recientemente el cilindro de propano? Si es así, ¿está apretada la conexión?
- ¿Ha abierto la válvula del cilindro de propano?
- ¿Está la parrilla enchufada a un circuito eléctrico activo?

Si ha verificado los elementos anteriores, revise la lista de resolución de problemas a continuación antes de llamar al servicio técnico.

Problemas Potenciales

LA PARRILLA NO ENCIENDE

Primero, confirme que la parrilla está recibiendo electricidad encendiendo las luces, luego:

Compruebe los ignitores

Su parrilla usa un sistema de ignición eléctrico que no funciona. En cambio, los ignitores deberían brillar constantemente cuando se empuja una perilla de control.

- Asegúrese de que todos los controles del quemador estén en la posición "OFF".
- Retire las parrillas de cocción y las bandejas de briquetas.
- Mire un ignitor mientras empuja y sostiene la perilla de control correspondiente. Necesitará un espejo pequeño o un objeto de metal brillante para ver el ignitor debajo de su cubierta. (asegúrese de presionar la perilla de control correcta y mantener la perilla en la posición "OFF").
- Verifique los ignitores restantes. Si los ignitores no brillan, proceda con la resolución de problemas o

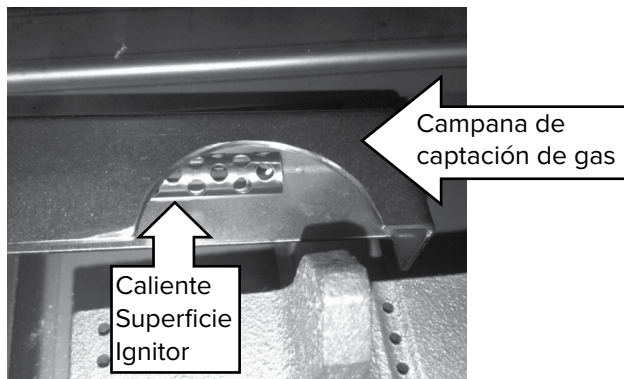


encienda el quemador con una cerilla.

Compruebe los quemadores

Si los ignitores funcionan, verifique si el gas está llegando a los quemadores intentando encender un quemador con una cerilla.

¡TENGA CUIDADO! SI EL QUEMADOR NO ENCIENDE,
¡ESPERE 5 MINUTOS ANTES DE INTENTAR ENCENDER



OTROS QUEMADORES! (Consulte ÍNDICE: "Encendido con cerilla" para obtener más detalles).

Si el encendido con cerilla no funciona, vuelva a verificar las conexiones de combustible para detectar fugas y asegúrese de que el suministro sea del tipo correcto y de que tenga la presión adecuada. (Consulte ÍNDICE: "Procedimiento de prueba de fuga" para obtener más detalles).

Si el quemador se enciende con una cerilla, entonces el ignitor puede no funcionar correctamente. Llame al servicio técnico.

Si el quemador no se enciende con una cerilla, y usted sabe que está recibiendo gas, espere a que se disipe cualquier gas y retire el quemador para verificar que no haya obstrucciones.

OLOR A GAS MIENTRAS COCINA

SI HUELE GAS MIENTRAS LA PARRILLA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, APAGUE INMEDIATAMENTE TODOS LOS QUEMADORES Y CIERRE EL SUMINISTRO PRINCIPAL DE COMBUSTIBLE.

- Realice una prueba de fugas (Consulte ÍNDICE: "Procedimiento de prueba de fuga" para obtener más detalles).
- Verifique si hay bloqueos (Consulte ÍNDICE: "Limpieza del quemador de latón" para obtener más detalles).

LLAMAS AMARILLAS

Una llama amarilla en los quemadores principales indica falta de aire. Pero si el aire alrededor de la parrilla está polvoriento, o si hay mucha grasa, algunas puntas de color naranja en la llama del quemador son normales.

- Ajuste el obturador de aire

Para ajustar por falta de aire, ajuste el obturador de aire. (Consulte ÍNDICE: "Ajuste del obturador de aire" para obtener más detalles).

CALOR BAJO O INSUFICIENTE

Ninguna parte de la parrilla debe estar forrada con papel de aluminio. Hacerlo interferirá con el flujo de aire y puede causar una condición de calor bajo.

Asegúrese de haber precalentado los quemadores principales durante al menos 10 a 15 minutos con la campana cerrada y el quemador ProSear™ durante 3 minutos.

La nivelación correcta durante la instalación es crítica. Una parrilla que está fuera de nivel causará una combustión errática de los quemadores y un calentamiento ineficiente e irregular. Se debe usar el nivel de burbuja de un carpintero para nivelar la parrilla tanto desde adelante hacia atrás como de lado a lado.

Si el problema de baja temperatura persiste:

- Verifique los requisitos de dimensionamiento de la línea de suministro de gas.
- Verifique la línea de suministro de gas en busca de dobleces o daños.

REEMPLACE toda línea de suministro dañada.

- Verifique el regulador

Asegúrese de que el conjunto del regulador y la manguera sea el que se haya diseñado y suministrado con su parrilla, y que esté configurado correctamente para el tipo de combustible que está utilizando. (Consulte ÍNDICE: "Conversión del regulador" para obtener más detalles).

La manguera y el regulador provistos se deben usar si su parrilla está configurada para un cilindro de gas LP.

Verifique que no se aplique presión física al regulador unido a la parte posterior de la parrilla. El regulador contiene un diafragma flexible y no se debe permitir que toque el cuerpo de la parrilla o sus alrededores.

- Verifique si hay obstrucciones

Asegúrese de que los quemadores y la bandeja de goteo estén limpios y libres de obstrucciones.

Unidades de LP (propano):

- ¿El cilindro está casi vacío?

Los cilindros casi vacíos pueden no tener suficiente presión para hacer funcionar los quemadores a altas temperaturas.

- Haga revisar la presión de la línea por un técnico calificado (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas" para obtener más detalles).
- Dispositivo limitador de flujo

Los procedimientos de encendido inadecuados pueden haber activado el dispositivo de control de flujo del cilindro de LP, lo que reduce la salida de calor.

Para reiniciar el control de flujo:

- Cierre todos los controles de los quemadores y cierre la válvula del cilindro de LP.
- Espere 30 segundos y, muy lentamente, vuelva a abrir la válvula del cilindro.
- Espere unos segundos y vuelva a encender un quemador.

Usuarios de cilindros de LP a granel:

Las líneas de cilindros de LP a granel deben estar debidamente reguladas.

Asegúrese de estar utilizando un regulador de artefactos 4/11 suministrado por Viking Range, LLC, y de convertido a gas LP. Asegúrese también de no tener más de un regulador en línea.

Unidades de gas natural:

- Línea de suministro

Asegúrese de que la línea de suministro tenga un diámetro interior mínimo de al menos 1/2" después de la válvula de cierre.

- Verifique la presión de línea

La presión de entrada del gas natural debe ser de al menos 7 in W.C. y la presión del colector no debe ser inferior a 4 in W.C. bajo carga completa (con todos los quemadores encendidos).

- Verifique que no haya bloqueos en los quemadores.
- Verifique las características de la llama. (Consulte ÍNDICE: "Llama, tamaño correcto").
- Limpie o ajuste el obturador de aire (Consulte ÍNDICE: "Ajuste del obturador de aire").

PARRILLA ALCANZADA POR EL VIENTO

El viento que golpea la parrilla mientras está en uso, especialmente los vientos que soplan a través de la abertura de la campana desde atrás, pueden causar un rendimiento deficiente y, en algunos casos, pueden hacer que el panel de control se caliente peligrosamente.

Los vientos constantes o racheados pueden evitar el escape normal de los gases calientes. Ubique su parrilla lejos de los vientos predominantes y evite asar en condiciones ventosas.



EL QUEMADOR SE APAGA

- Ubicación

Primero determine si el problema está causado por la ubicación. Si la parrilla está sometida a fuertes vientos, reubíquela para proporcionar cierta protección.

- Verifique la llama

Verifique el suministro de gas y las características de la llama. (Consulte ÍNDICE: "Llama, tamaño correcto").

- Quemadores asentados

Verifique que los quemadores estén colocados correctamente en la parrilla. (Consulte ÍNDICE: "Colocación del quemador" para obtener más detalles).

Los quemadores instalados correctamente deben estar asentados firmemente y nivelados sin movimiento lateral.

EL QUEMADOR SE APAGA ÚNICAMENTE CUANDO SE CONFIGURA EN "BAJO"

Las válvulas en la parrilla tienen un ajuste bajo ajustable.

Las fluctuaciones en la presión del gas, en la conversión del gas e incluso en la calidad del gas en sí pueden afectar el rendimiento del quemador en el ajuste "BAJO". Podría ser demasiado alto o demasiado bajo. (Consulte ÍNDICE: "Ajuste del quemador" para obtener más detalles).

EL ASADOR NO ENCIENDE

Siga el mismo procedimiento descrito para los quemadores de la parrilla para diagnosticar problemas con el quemador del asador.

¡TENGA CUIDADO! La llama del quemador del asador puede ser difícil de ver en condiciones de sol brillante.

EL ASADOR SE ENCIENDE PERO SE APAGA TAN PRONTO COMO SE SUELTA EL CONTROL

- Verifique el termopar

La perilla de control debe mantenerse presionada entre 30 y 60 segundos después del encendido para que el quemador del asador permanezca encendido. (Consulte ÍNDICE: "Encendido del quemador del asador" para obtener más detalles).

Si el quemador no permanece encendido cuando suelta la perilla de control, vuelva a encenderlo y mantenga presionada la perilla de control durante al menos 60 segundos para permitir que el termopar se caliente.

Si, después de sostener la perilla de control durante al menos 60 segundos, el quemador aún no se mantiene encendido al soltar la perilla de control, llame al servicio técnico.

(Consulte ÍNDICE: "Obtención del servicio" para obtener más detalles).

LAS LUCES NO ENCIENDEN

- Verifique la energía

Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una fuente de alimentación de CA activa y verifique el funcionamiento del motor del asador.

- Reinicie el transformador

Desconecte la energía de la parrilla y espere 5 minutos para que el transformador se enfríe, y reinicie. Luego, vuelva a conectar la energía. Si, después de reiniciar el transformador y reemplazar las bombillas, aún no tiene energía, llame al servicio técnico.

- Reemplace la bombilla

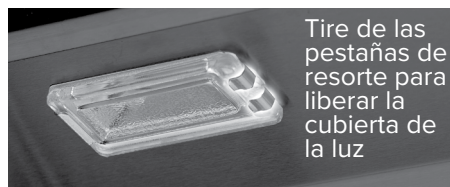
Las bombillas de repuesto son halógenas, de 12 V, 10 W máx., Tipo T3 con un pin doble G4, y están disponibles en la mayoría de las tiendas. La cubierta de vidrio se mantiene en su lugar mediante dos pestañas de tensión de resorte. Las bombillas son fácilmente extraíbles sin el uso de herramientas. Simplemente tome la lente de vidrio en las esquinas exteriores, cerca de los clips de tensión delanteros, y empuje la lente hacia atrás. Luego, gire la lente hacia abajo y sáquela. Es posible que deba aflojar el tornillo para quitar la lente.



Evite tocar el vidrio de una bombilla nueva. Las bombillas halógenas son muy sensibles a los aceites que se encuentran en la piel humana. Tocar las bombillas puede acortar su vida.

Tire de la bombilla directamente del receptáculo sin girar.

Sostenga la bombilla con una toalla de papel u otro paño y presiónela suavemente directamente hacia el receptáculo. La tapa de vidrio debe volver a colocarse suavemente en su lugar.



Tire de las pestañas de resorte para liberar la cubierta de la luz

Contacto Con El Servicio Al Cliente

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

Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Versión de software
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor al que compró la unidad

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede obtener el nombre de un centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range, LLC, llamando al 1-888-(845-4641), o escriba a:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
5601 Viking Road, #525
Greenwood, Mississippi 38930 EE. UU.

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico. El número de serie y el número de modelo se pueden encontrar en la placa de calificación que se encuentra en la parte inferior de la bandeja de goteo y en el escudo de calor detrás del panel delantero.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA MANIFOLD PRESSURE: NAT. 4" WCP (900 Pa) L.P./PROP. 10" WCP (2400 Pa)		THIS PRODUCT IS SHIPPED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. LP/PROPANE ☐ NAT. ☐
MODEL NUMBER SERIAL NUMBER	MINIMUM CLEARANCES FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH INSULATED JACKET: - COOKING SURFACE AND BELOW (8" (21.4X) AND BELOW) (SEE FIG. 1) - REAR (0") MINIMUM HORIZONTAL CLEARANCES FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: - REAR COOKING SURFACE (ABOVE 88" (21.4X)) (SEE FIG. 1) (0" (0")) - REAR (0" (0")) - DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES. FOR OUTDOOR USE ONLY.	
068954-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.58:2015-Latest ED / CSA 1.6:2015-Latest ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE		

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Versión del software _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección del distribuidor _____

Si el servicio técnico requiere instalar piezas, utilice solamente piezas autorizadas para asegurar la protección en virtud de la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Viking Range, LLC

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 EE. UU.

(662)-455-1200

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