



# Installation Manual

5 SERIES

Professional Freestanding Ranges

VGR53044B | VGR53646B

VGR53644G | VGR54848B

VGR54846G | VGR56046GQ



# Table of Contents

<b>Important - Read and Follow!</b> . . . . .	<b>.3</b>	<b>Final Preparation.</b> . . . . .	<b>.24</b>
<b>Dimensions</b> . . . . .	<b>.6</b>	<b>Performance Checklist.</b> . . . . .	<b>.24</b>
<b>Specifications.</b> . . . . .	<b>.7</b>	<b>Service &amp; Registration</b> . . . . .	<b>.25</b>
<b>Clearance Dimensions (proximity to cabinets)</b> . . . . .	<b>.9</b>		
<b>Clearance Dimensions (wood/composite overlay).</b> . . . . .	<b>10</b>		
<b>Electrical &amp; Gas Requirements</b> . . . . .	<b>11</b>		
<b>General Information</b> . . . . .	<b>12</b>		
<b>Installation</b> . . . . .	<b>13</b>		
Door Removal . . . . .	13		
Leg Installation . . . . .	14		
Leveling/Adjustments/Alignment . . . . .	15		
Anti-tip Device Installation . . . . .	17		
Connecting Gas & Electric . . . . .	19		
Standoff Spacer Removal . . . . .	19		
Final Installation. . . . .	19		
Door Replacement . . . . .	20		
Regulator Conversion/Gas Burner Adjustment	21		

# IMPORTANT - READ AND FOLLOW!

Before beginning, please read these instructions completely and carefully.

- **DO NOT** remove permanently affixed labels, warnings, or plates from product. This may void the warranty.
- All local and national codes and ordinances must be observed. Installation must conform with local codes or in the absence of codes, the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 INFPA54.
- The installer must leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector’s use and for future reference.

**In Canada:** Installation must be in accordance with the current CAN/CGA B149.1 & 2 Gas Installation codes and/or local codes. Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.

**In Massachusetts:** All gas products must be installed by a “Massachusetts” licensed plumber or gasfitter. A “T” type handle manual valve must be installed in the gas supply line to the appliance.

An air curtain or other overhead range hood which operates by blowing a downward airflow onto the range, shall not be used with a gas range

**Your safety and the safety of others is very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. **ALWAYS** read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER,” “WARNING” or “CAUTION.” These words mean:

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

**A GFI shall be used if required by NFPA-70 (National Electric Code), federal/state/local laws, or local ordinances.**

- The required use of a GFI is normally related to the location of a receptacle with respect to any significant sources of water or moisture.
- Viking Range, LLC will NOT warranty any problems resulting from GFI outlets which are not installed properly or do not meet the requirements below.

**If the use of a GFI is required, it should be:**

- Of the receptacle type (breaker type or portable type NOT recommended)
- Used with permanent wiring only (temporary or portable wiring NOT recommended)
- On a dedicated circuit (no other receptacles, switches or loads in the circuit) Microsoft Teams
- Connected to a standard breaker of appropriate size (GFI breaker of the same size NOT recommended)
- Rated for Class A (5 mA +/- 1 mA trip current) as per UL 943 standard
- In good condition and free from any loose-fitting gaskets (if applicable in outdoor situations)
- Protected from moisture (water, steam, high humidity) as much as reasonably possible

Near-term Remedies for GFCIs currently nuisance tripping, installed under the 2020 NEC, the only remedies AHAM sees as acceptable are:

- Relocate the outlet/receptacle to a location that does not require a GFCI.
- Ask the authority that has jurisdiction (AHJ) to invoke section 90.4 of the NEC, which allows the code to roll back to the prior edition, eliminating the need for a GFCI in some cases.
- Install permanent wiring in place of a power cord where hardwired installations do not require connection to a GFCI.

This should be done in accordance with appliance manufacturer instructions.

- Replace the GFCI that is nuisance tripping, with a different GFCI model.

Based on the UL study, there is a large variation in GFCI trip thresholds.

This should be done in accordance with GFCI manufacturer instructions.

**⚠ WARNING**

To prevent possible damage to cabinets and cabinet finishes, use only materials and finishes that will not discolor or delaminate and will withstand temperatures up to 194°F (90°C). Heat resistant adhesive must be used if the product is to be installed in laminated cabinetry. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials meet these requirements.

**⚠ CAUTION**

This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**⚠ DANGER**

**FIRE/EXPLOSION HAZARD**



**IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.**

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - DO NOT try to light any appliance.
  - DO NOT touch any electrical switch;
  - DO NOT use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
  - Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.



**⚠ DANGER**

**CHEMICAL HAZARD**



To avoid risk of property damage and/or personal injury or death; this appliance is not to be used as a heating source.

- Benzene is a chemical which is part of the gas supply to this cooking product, which is consumed in the flames during combustion. Exposure to a small amount of benzene is possible if a gas leak occurs. Formaldehyde and soot are by-products of incomplete combustion.
- This appliance contains or produces chemicals which can cause serious injury or death and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained in accordance to the instructions in this document.

**⚠ WARNING**

**ELECTRICAL SHOCK HAZARD**



To avoid risk of electrical shock, personal injury or death; verify your appliance has been properly grounded in accordance with local codes or in absence of codes, with the National Electrical Code (NEC). ANSI/NFPA 70-latest edition

**⚠ WARNING**

**MOVING HAZARD**



To avoid risk of severe personal injury; this appliance requires two or more personnel while handling and moving. Possible use of appliance moving devices is recommended.

**⚠ WARNING**

**TIPPING HAZARD**



To reduce the risk of property damage or personal injury; install anti-tipping device provided in accordance with the installation instructions in this document. Device must be engaged properly to prevent product from tipping over.

- THIS RANGE CAN TIP
  - INJURIES TO PERSONS CAN RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE  
SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

**⚠ DANGER**

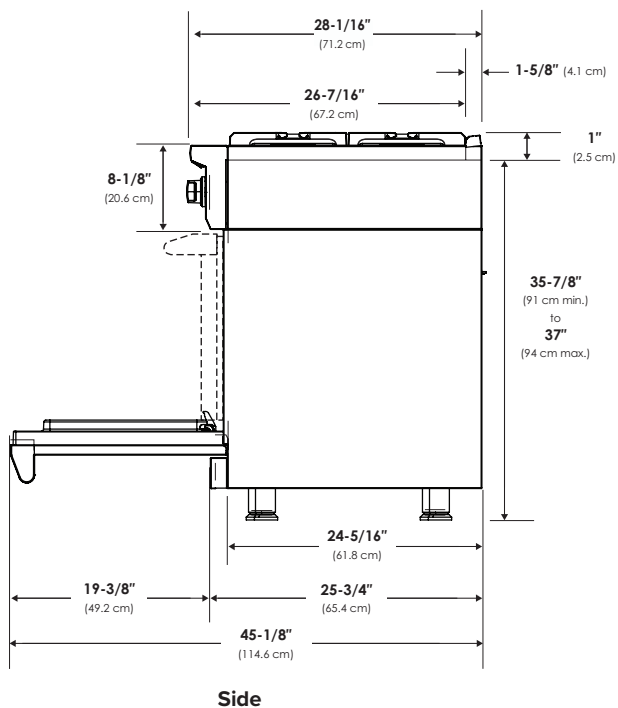
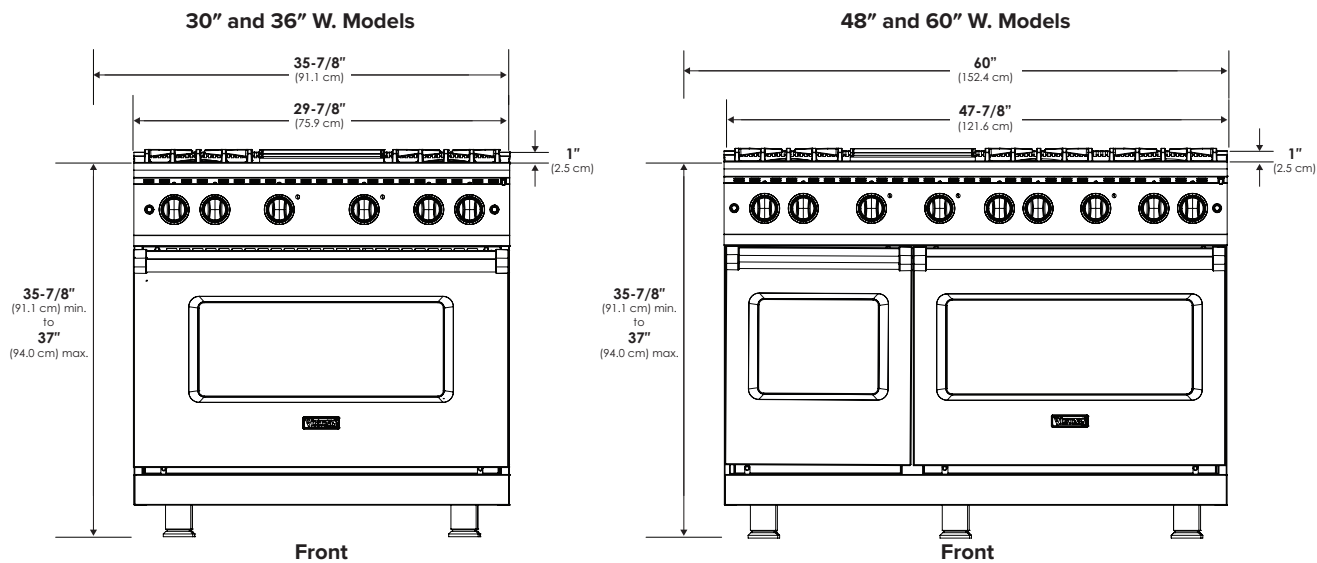
**GAS LEAK HAZARD**



To avoid risk of personal injury or death; leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. Before placing appliance in operation, always check for gas leaks with soapy water solution.

- DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

# DIMENSIONS



**NOTE:** Unit shown with standard island trim

# SPECIFICATIONS

Description	VGR530	VGR536
Overall width	29-7/8" (75.9 cm)	35-7/8" (91.6 cm)
Overall height	To top of side trim –35-7/8" (91.1 cm) min. 37" (94.0 cm) max. Legs adjust – 1-1/8" (2.8 cm)	
Overall depth from rear*	To end of side panel - 24-5/16" (61.8 cm) To front of door - 25-3/4" (65.4 cm) To end of door handle - 28-11/16" (72.9 cm)	
Additions to Base Height	To top of island trim – add 1" (0.5 cm) To top of backguard – add 8" (0.3 cm) To top of high shelf – add 23-1/2" (59.7 cm)	
Gas requirements	Shipped Natural or LP/Propane, accepts standard residential 1/2" (1.3 cm) ID gas service line. Unit is field convertible with proper conversion kit	
Gas manifold pressure	Natural 5.0" W.C.P./ Liquid Propane L/P 10.0" W.C.P.	
Electrical requirements	120VAC/60 Hz; 4 ft. (121.9 cm), 3-wire cord with grounded 3-prong plug attached to unit	
Maximum amp usage	1.0 amps	1.5 amps
Surface burner rating Natural gas/LP	18,500 BTU (5.4 kW)/16,600 BTU 4.9 kW) power burner 15,000 BTU (4.4 kW)/12,500 BTU (3.7 kW)	
Griddle burner rating	N/A	15,000 BTU (4.4 kW) / 12,500 BTU (3.7 kW)
Oven burner rating	30,000 BTU (8.8 kW) Nat / LP	
Oven interior width	23" (58.4 cm)	29" (73.7 cm)
Oven interior height	16-1/8" (40.9 cm)	
Oven interior depth Overall AHAM	18-3/4 (47.6 cm) 17" (43.2 cm)	
Oven volume Overall AHAM	4.0 cu. ft. 3.7 cu. ft.	5.1 cu. ft. 5.1 cu. ft.
Approximate shipping weight	410 lbs. (184.5 kg)	500 lbs. (225 kg)

Minimum clearances from adjacent combustible construction:

Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

- Sides - 0"
- Top grate support - 36" (91.4 cm)

Above cooking surface (above 36" [91.4 cm])

- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Wall cabinets directly above product must be a minimum of 42" (106.7 cm) above cooking surface, unless a range hood is installed above the cooking surface.
- Rear - 0" with 8" backguard or high shelf; 0" with island trim and non-combustible rear wall;
- 6" (15.2 cm) with island trim and combustible rear wall

**Note:** Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and not certified by CSA. Clearances to non-combustible materials must be approved by the authority having jurisdiction.

## Specifications

Description	VGR548	VGR560
Overall width	47-7/8" (121.6 cm)	60" (152.4 cm)
Overall height	To top of side trim –35-7/8" (91.1 cm) min. 37" (94.0 cm) max. Legs adjust – 1-1/8" (2.8 cm)	
Overall depth from rear*	To end of side panel - 24-5/16" (61.8 cm) To front of door - 25-3/4" (65.4 cm) To end of door handle - 28-11/16" (72.9 cm)	
Additions to Base Height	To top of island trim – add 1" (.5 cm) T o top of backguard – add 8" (0.3 cm) To top of high shelf – add 23-1/2" (59.7 cm)	
Gas requirements	Shipped Natural or LP/Propane, accepts standard residential 1/2" (1.3 cm) ID gas service line. Unit is field convertible with proper conversion kit	
Gas manifold pressure	Natural 5.0" W.C.P./ Liquid Propane L/P 10.0" W.C.P.	
Electrical requirements	120VAC/60 Hz; 4 ft. (121.9 cm), 3-wire cord with grounded 3-prong plug attached to unit	
Maximum amp usage	2.0 amps	2.0 amps
Surface burner rating Natural gas/LP	18,500 BTU (5.4 kW)/16,600 BTU 4.9 kW power burner 15,000 BTU (4.4 kW)/12,500 BTU (3.7 kW)	
Griddle burner rating	15,000 BTU (4.4 kW)/12,500 BTU (3.7 kW)	
Grill burner rating	N/A	18,000 BTU (5.3 kW)/16,000 BTU (4.7 kW)
Oven burner rating	Right oven - 30,000 (8.8 kW) BTU Nat/LP Left oven - 15,000 (4.4 kW) BTU Nat/LP	Both ovens - 30,000 (8.8 kW) BTU Nat/LP
Oven interior height	16-1/8" (40.9 cm)	
Oven interior depth Overall AHAM	18-3/4 (47.6 cm) 17" (43.2 cm)	
Oven volume Overall AHAM	Right 4.0 cu. ft. / Left 2.1 cu. ft. Right 3.7 cu. ft. / Left 2.0 cu. ft.	Both Ovens 4.0 cu. ft. Both Ovens 3.7 cu. ft.
Approximate shipping weight	575 lbs. (258.5 kg)	750 lbs. (337.5 kg)

Minimum clearances from adjacent combustible construction:

Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

- Sides - 0"
- Top grate support - 36" (91.4 cm)

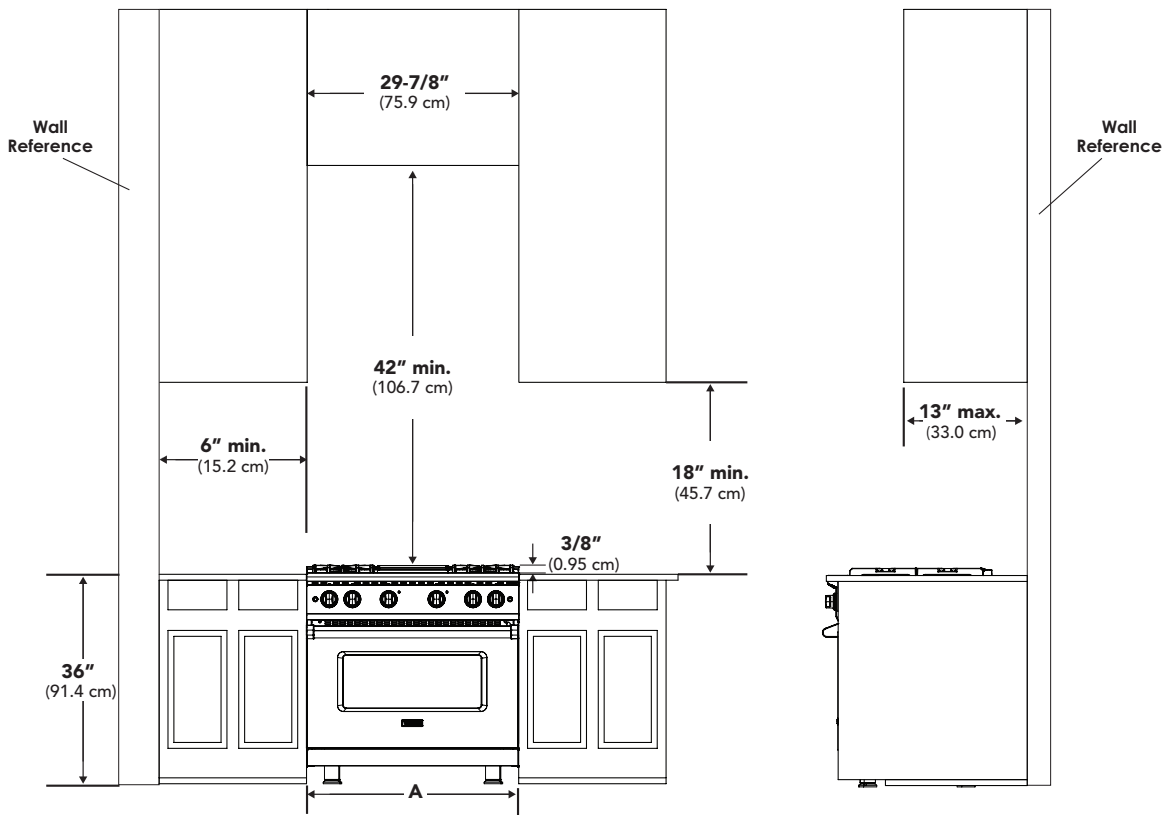
Above cooking surface (above 36" [91.4 cm])

- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Wall cabinets directly above product must be a minimum of 42" (106.7 cm) above cooking surface, unless a range hood is installed above the cooking surface.
- Rear - 0" with 8" backguard or high shelf; 0" with island trim and non-combustible rear wall;
- 6" (15.2 cm) with island trim and combustible rear wall

**Note:** Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and not certified by CSA. Clearances to non-combustible materials must be approved by the authority having jurisdiction.

# CLEARANCE DIMENSIONS (PROXIMITY TO CABINETS)

- This range may be installed directly adjacent to existing 36" (91.4 cm) high base cabinets.
- IMPORTANT:** The side trim **MUST** be 3/8" (.95 cm) above the adjacent base cabinet countertop. This can be accomplished by raising the unit using the adjustment spindles on the legs.
- The range **CANNOT** be installed directly adjacent to sidewalls, tall cabinets, tall appliances, or other side vertical surfaces above 36" (91.4 cm) high. There must be a minimum of 6" (15.2 cm) side clearance from the range to such combustible surfaces above the 36" (91.4 cm) counter height.
  - Within the 6" (15.2 cm) side clearance to combustible vertical surfaces above 36" (91.4 cm), the maximum wall cabinet depth must be 13" (33.0 cm) and wall cabinets within this 6" (15.2 cm) side clearance must be 18" (45.7 cm) above the 36" (91.4 cm) high countertop.
  - Wall cabinets above the range must be a minimum of 42" (106.7 cm) above the range cooking surface for the full width of the range. This minimum height requirement does not apply if a range hood is installed over the cooking surface.



**⚠ CAUTION**

**BURN HAZARD**

To avoid risk of personal injury; the use of cabinets for storage above the appliance may result in a potential burn hazard. Combustible items may ignite, metallic items may become hot and cause burns. If a cabinet storage is to be provided the risk can be reduced by installing a rangehood that projects horizontally a minimum 5" (12.7 cm) beyond the bottom of cabinets.

**Note:** Minimum clearance for back wall is 0" with backguard or high-shelf.

**Note:** If a range hood is installed, wall cabinets above the range have a different minimum clearance height.

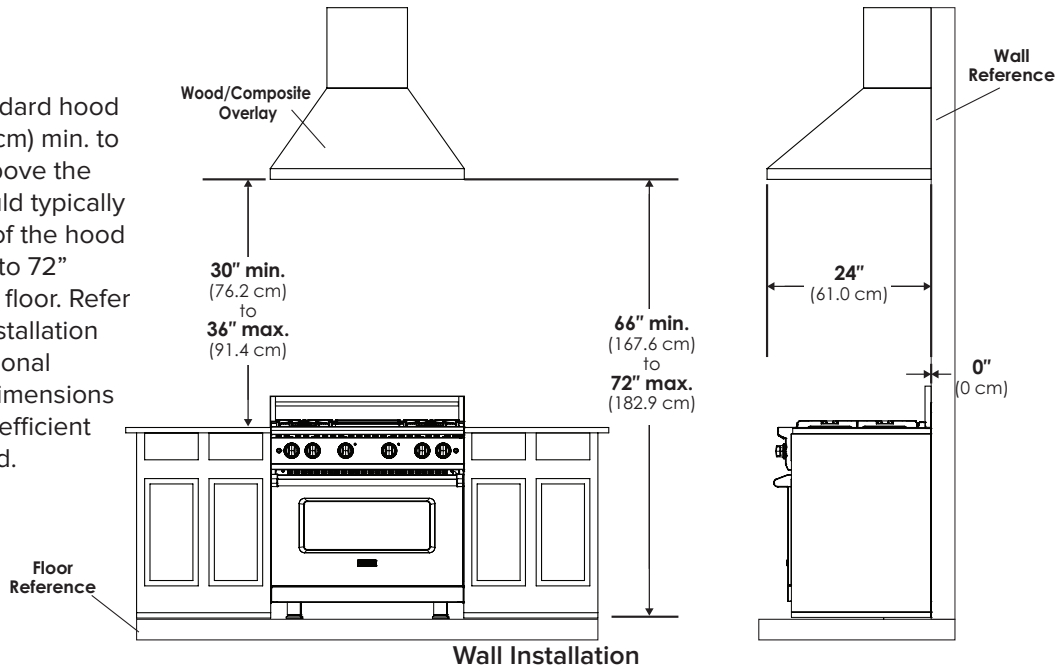
**Note:** Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and not certified by CSA. Clearances to non-combustible materials must be approved by the authority having jurisdiction.

Range Width	"A" Dimension
30"	30" (76.2 cm)
36"	36" (91.4 cm)
48"	48" (121.9 cm)
60"	60-1/4" (153.0 cm)

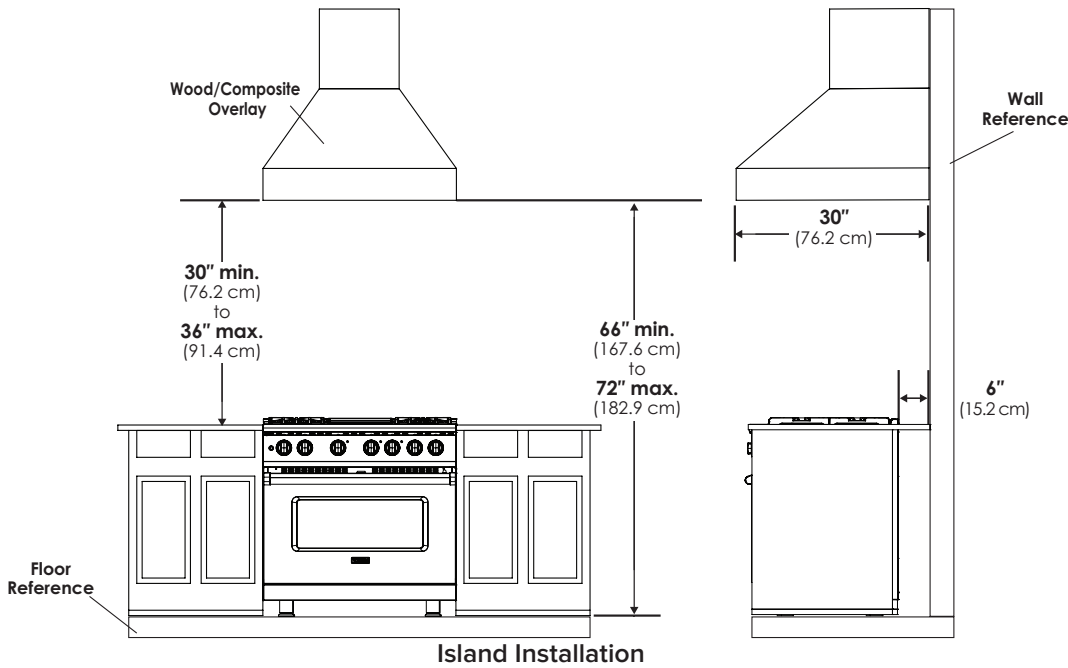
# CLEARANCE DIMENSIONS

(WOOD/COMPOSITE OVERLAY)

The bottom of a standard hood should be 30" (76.2 cm) min. to 36" (91.4 cm) max. above the countertop. This would typically result in the bottom of the hood being 66" (167.6 cm) to 72" (182.9 cm) above the floor. Refer to the range hood installation instructions for additional information. These dimensions provide for safe and efficient operation of the hood.



**Note:** Minimum clearance for back wall is 0" with backguard or high-shelf.



**Note:** This range comes standard with an Island Trim. There must be a minimum of 6" (15.2 cm) clearance from rear of range to a combustible wall or 0" clearance to a non-combustible wall.

**Note:** Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and not certified by CSA. Clearances to non-combustible materials must be approved by the authority having jurisdiction.

# ELECTRICAL & GAS REQUIREMENTS

## Electrical Requirements - Gas Ranges

Check your national and local codes regarding this unit. This range requires 120VAC/60 Hz; 4 ft. (121.9 cm), 3-wire cord with grounded 3-prong plug attached to unit. See “Electrical Connection” section for grounding instructions. Must be fused separately from any other circuit..

## Gas Connection

The gas supply (service) line must be the same size or greater than the inlet line of the appliance. This range uses a 1/2” (1.3 cm) ID NPT (Sch40) inlet. Sealant on all pipe joints must be resistive to LP gas.

**The range is designed specifically for natural gas or liquid propane (LP) gas. Before beginning installation verify that the model is compatible with the intended gas supply.**

## Manual shut-off valve:

This installer-supplied valve must be installed in the gas service line before the appliance in the gas stream and in a location where it can be reached quickly in the event of an emergency. Any opening behind the range shall be sealed.

**In Massachusetts:** A “T” handle type manual valve must be installed in the gas supply line to the appliance.

## Pressure Regulator:

- All heavy-duty, commercial type cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation, since service pressure may fluctuate with local demand. External regulators are not required on this range since a regulator is built into each unit at the factory. Under no condition bypass this built- in regulator.
- Manifold pressure should be checked with a manometer, natural gas requires 5.0” W.C.P. and LP gas requires 10.0” W.C.P. Incoming line pressure upstream from the regulator must be 1” W.C.P. higher than the manifold pressure in order to check the regulator. The regulator used on this range can withstand a maximum input pressure of 1/2” PSI (14.0” W.C.P.). If the line pressure is in excess of that amount, a step down regulator will be required.
- The appliance must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system.

## Flexible Connections:


If the unit is to be installed with flexible couplings and/or quick-disconnect fittings, the in-staller must use a heavy-duty AGA design-certified flexible connector of at least 1/2” (1.3 cm) ID NPT (with suitable strain re-liefs) in compliance with ANSI Z21.41 and Z21.69.

**In Canada:** CAN 1-6, 10-88 metal connectors for gas appliances and CAN 1-6.9 M79 quick disconnect devices for use with gas fuel.

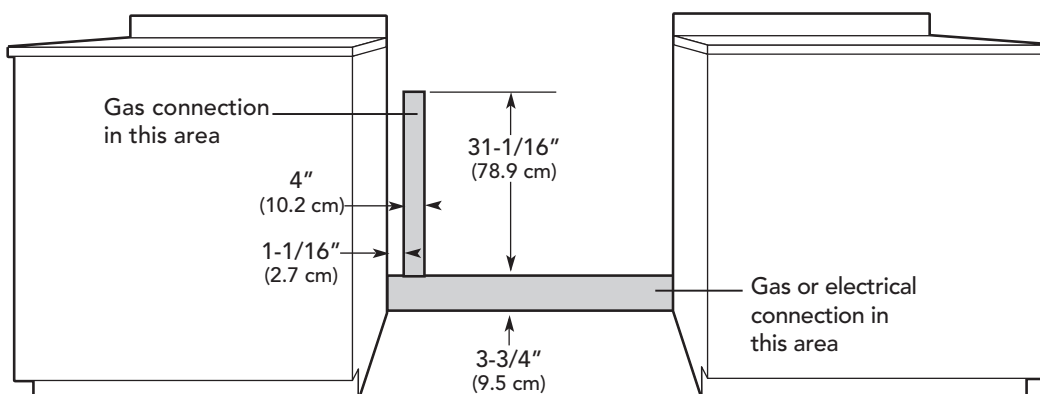
**In Massachusetts:** This appliance must be installed with a 36” (3-foot) long flexible gas connector.

**⚠ WARNING**

**ELECTRICAL SHOCK HAZARD**



To avoid the risk of electrical shock, personal injury or death; verify electrical power is turned off at the breaker box and gas supply is turned off until the range is installed and ready to operate, installation by an authorized installer only.



# GENERAL INFORMATION

**READ AND FOLLOW ALL WARNING AND CAUTION INFORMATION WHEN INSTALLING THIS APPLIANCE.**

- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance must be sealed.
- **DO NOT obstruct** the flow of combustion and ventilation air.

## Moving, Handling, and Unpacking

### ⚠ CAUTION

Avoid any damage to oven vents. The vents need to be unobstructed and open to provide proper airflow for optimal oven performance.

### ⚠ CAUTION

The cooling fan should be operating when the unit is in operation. If you notice the cooling fan is not operating or you observe unusual or excessive noise coming from the cooling fan, contact an Authorized Service Center before continuing operation. Failure to do so can result in damage to the oven or surrounding cabinets.

### ⚠ NOTICE

**DO NOT** use the handle or oven door to lift the oven. Remove door before installation to ensure that it is not used to lift the unit. **DO NOT** lift or carry the door by the handle.

Removing the door must be done by your dealer, a qualified licensed plumber, or certified gas installer.

**DO NOT DISCARD ORIGINAL PACKING MATERIALS UNTIL UNIT HAS BEEN INSTALLED AND IS WORKING PROPERLY.**

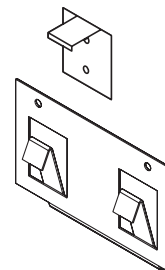
**IF UNIT IS RETURNED FOR ANY REASON, IT MUST BE PACKED IN ORIGINAL PACKAGING.**

Remove and discard all packing materials, including cardboard and tape on the outside and inside of the range.

Remove the burner grates, burner heads, and bases from the cardboard top packaging.

**DO NOT** discard the metal brackets supplied with the range. These are the anti-tip devices and must be installed with the unit. *Refer to "Anti-tip Device Installation" section.*

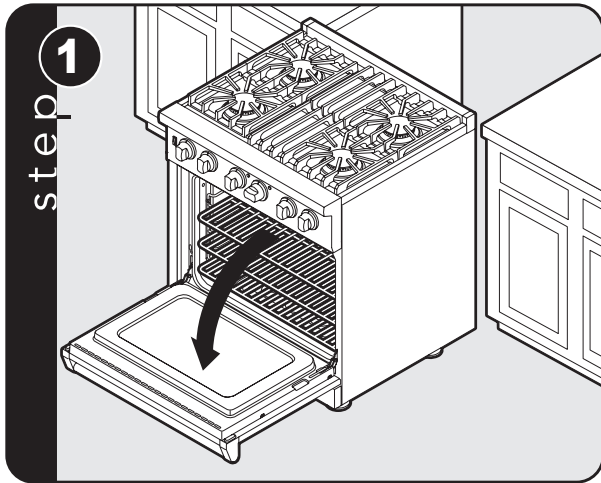
Some stainless steel parts may have a plastic protective wrap which must be peeled off. The interior should be washed thoroughly with hot, soapy water to remove film residues and any dust or debris before being used, then rinsed and wiped dry. Solutions stronger than soap and water are rarely needed.



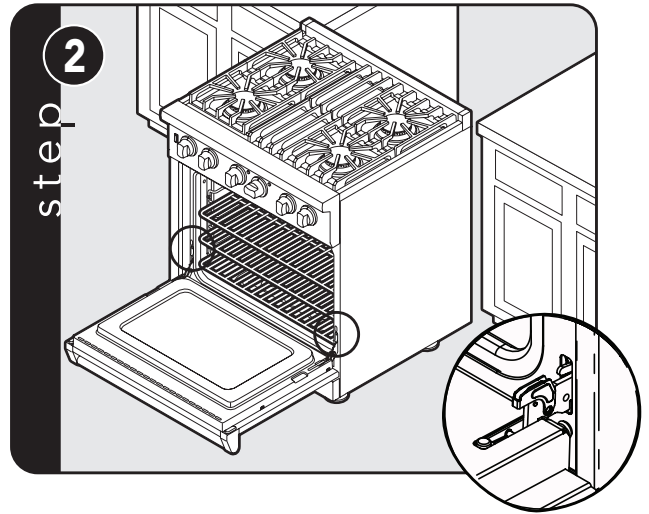


# INSTALLATION

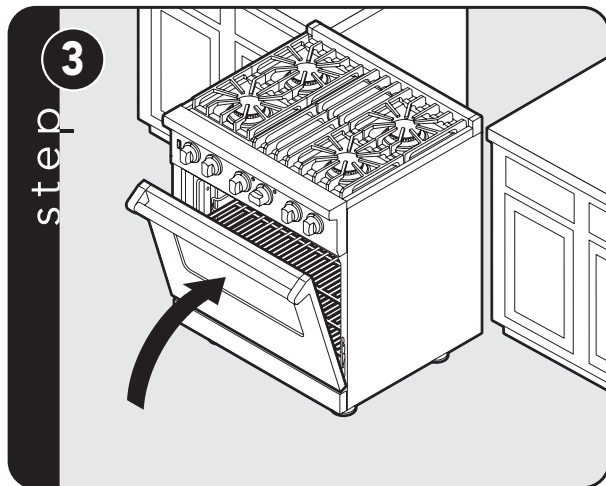
## Door Removal



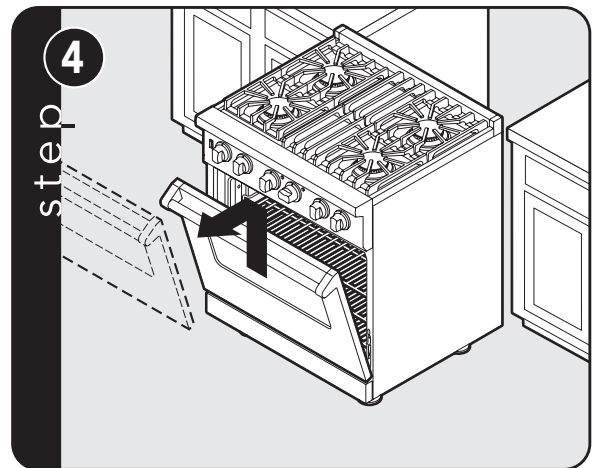
Open door completely.



Fold latches backward until locked in place.

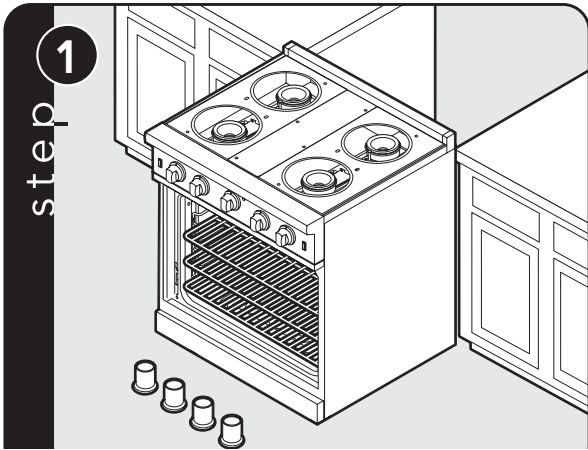


Slowly close until latches stop door.



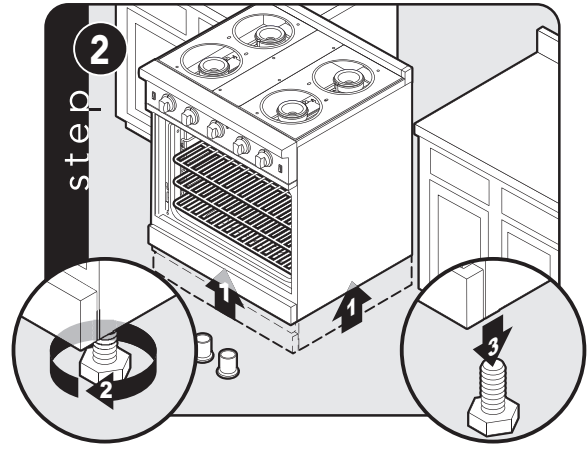
Lift door up and out.

# Leg Installation

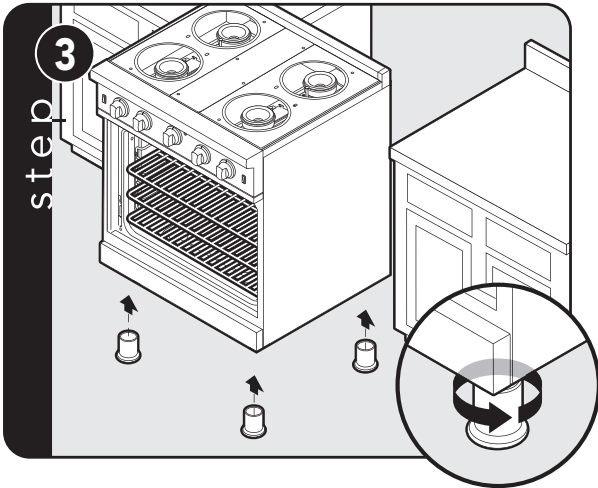


Legs are packed in styrofoam top pack.

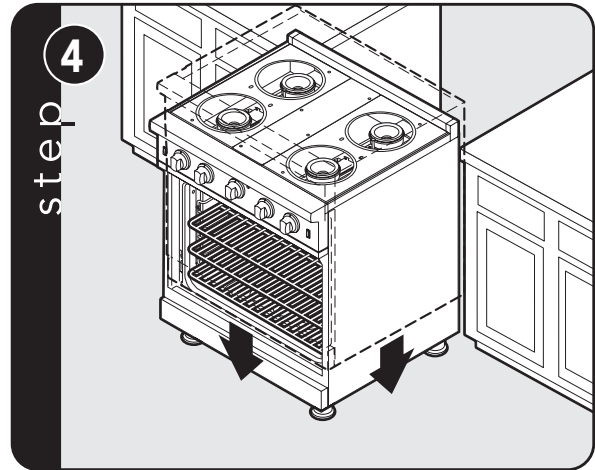
**Note:** Legs should be installed near to where appliance is to be used, as they are not secure for long transit.



**Note:** It is strongly recommended that a pallet or lift jack be used rather than tilting. Raise unit about a foot. Unscrew temporary legs from couplings on all four corners.

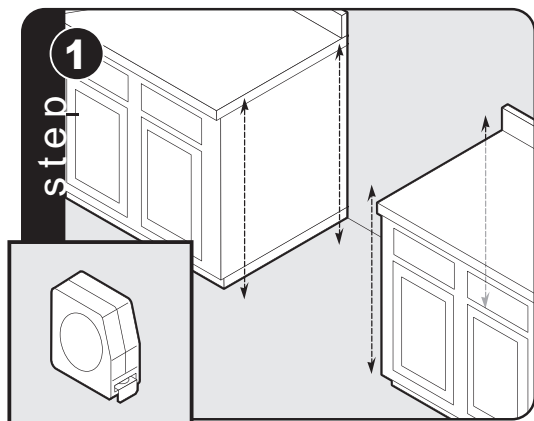


Screw legs into couplings on all four corners. The 48" W. ranges have two additional legs located in the center of the unit.

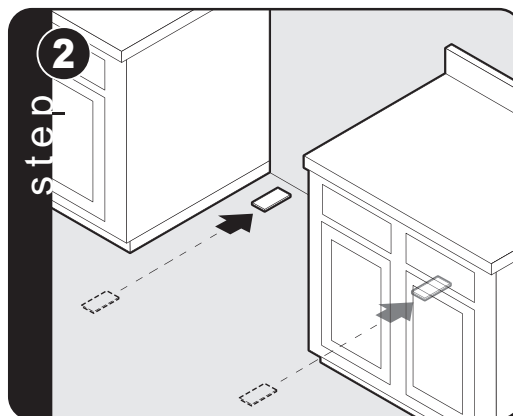


Lower range gently to keep any undue strain from legs and internal mounting hardware.

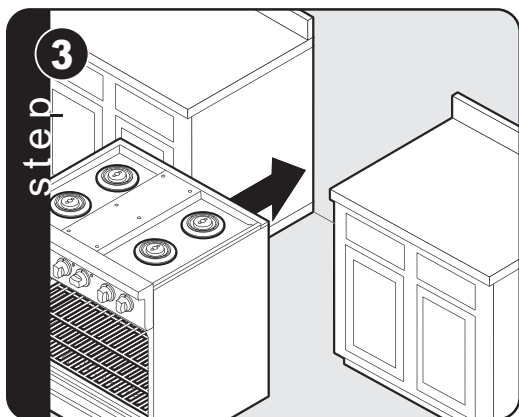
# Leveling/Adjustments/Alignment



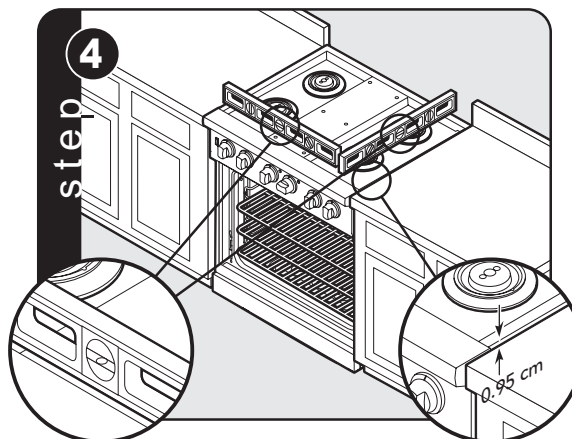
Measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level.



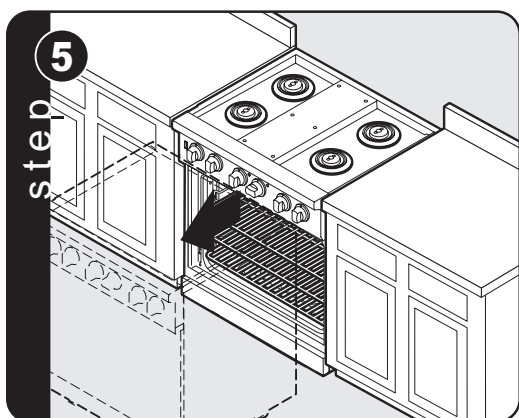
For uneven or sloped floors, level unit with metal shims only, as the adjustment required may exceed the thread available in the legs.



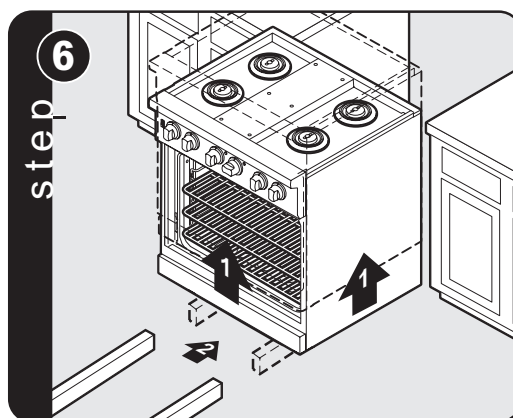
Move unit into opening.



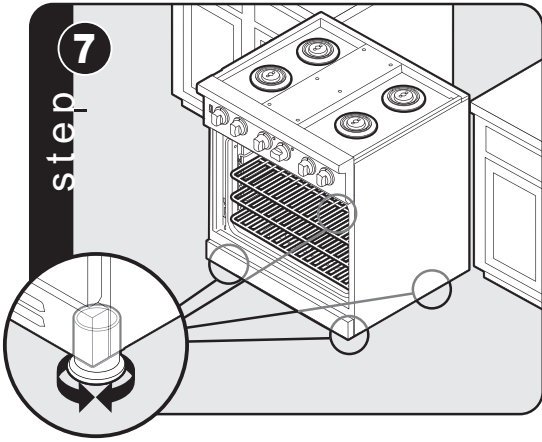
Check that unit is level side to side and front to back. Side trim of the lowest corner must be 3/8" (0.95 cm) above countertop.



If leveling is required, move unit out of opening.



Lift unit and prop on wood blocks.



Set the high corner of range so that the top of side trim is 3/8" (0.95 cm) above countertop. Level range to high corner.

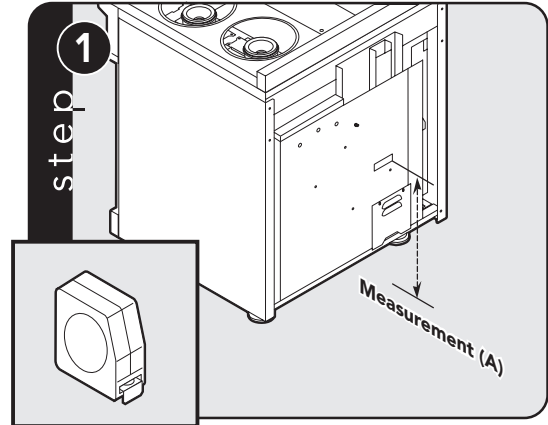
# Anti-tip Device Installation

## Anti-tip Device Installation - (Wall Mount)

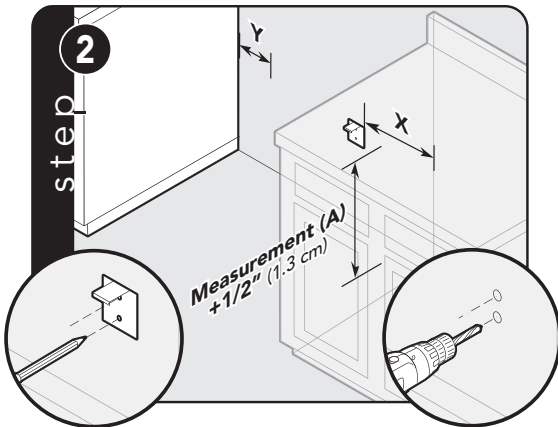
**⚠ WARNING**

**TIPPING HAZARD**

To reduce the risk of property damage or personal injury; install at least one anti-tipping device provided in accordance with the installation instructions in this document. Device must be engaged properly to prevent product from tipping over.

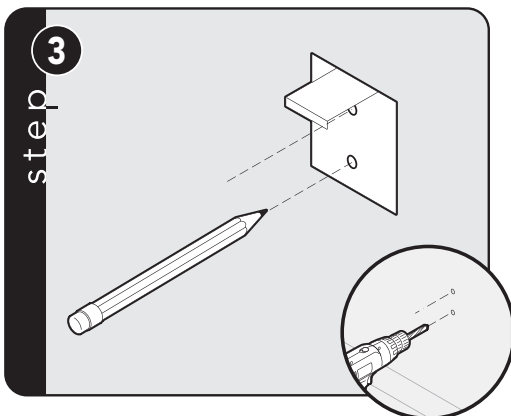



Measure from floor to bottom of the anti-tip opening located on the back of range. This will be measurement (A).

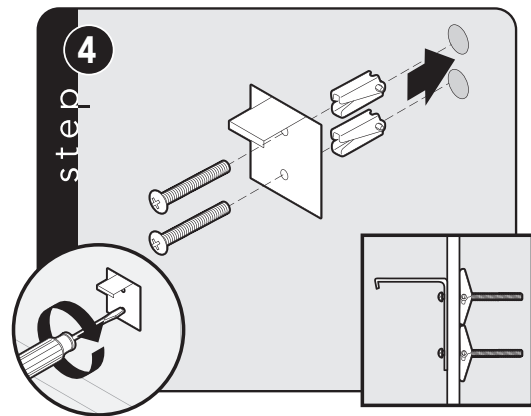


Locate anti-tip bracket on rear wall with the top left corner at measurement (A) plus 1/2" (1.3 cm) from the floor and "X" dimension (see chart) from where the right side of range (facing range) is to be located and "Y" dimension (60" ranges only-see chart) from where the left side of the range (facing range) is to be located.

	Dimension "X"	Dimension "Y"
30"	21-1/2" (54.6 cm)	N/A
36"	24-1/2" (62.2 cm)	N/A
48"	21-1/2" (54.6 cm)	N/A
60"	21-3/4" (55.2 cm)	5-1/2" (14.0 cm)

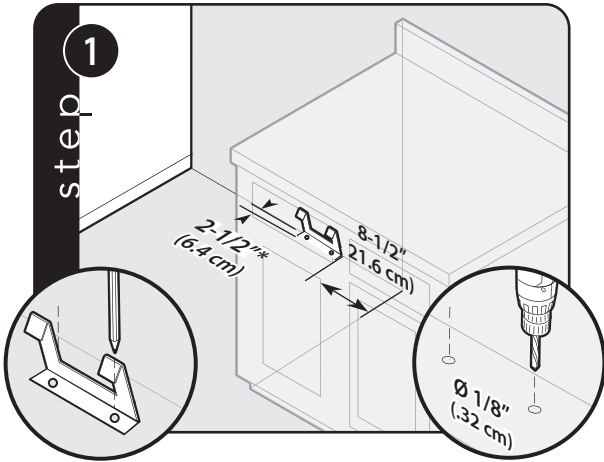


Mark and drill holes where bracket will be located.



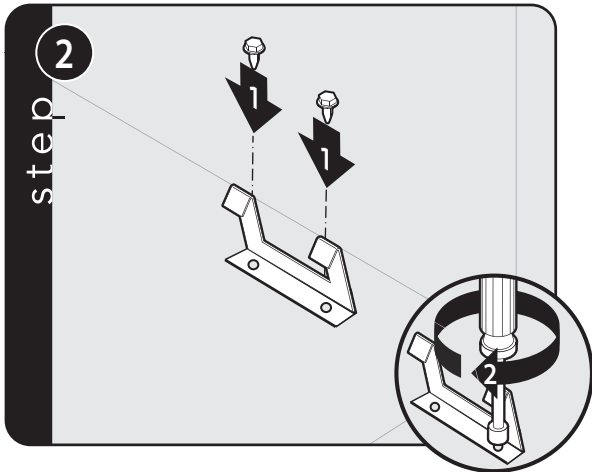
Attach bracket with mounting hardware provided.

## Anti-tip Device Installation (Floor Mount)

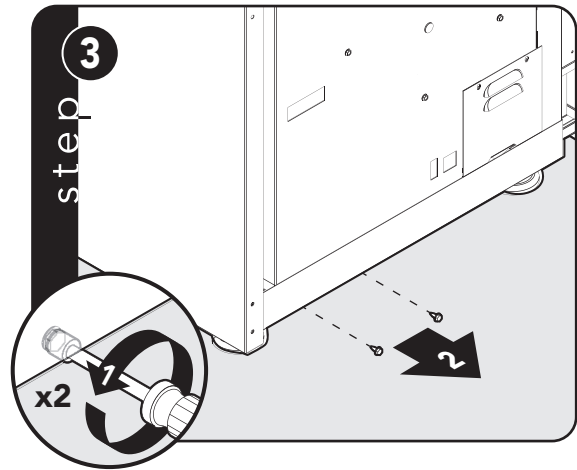


	A	B
	*(Add only when using 8" backguard)	
30"	12-3/4" (32.4 cm)	3/8" (.95 cm)
36"	16" (40.6 cm)	1/2" (1.3 cm)
48"	16" (40.6 cm)	1/2" (1.3 cm)
60"	16" (40.6 cm)	1" (2.5 cm)

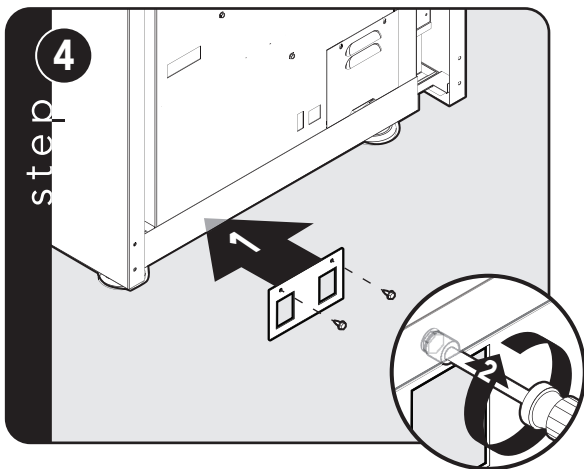
Locate anti-tip bracket hook on the floor Dim A from side cabinet and 1-1/4" (3.2 cm) from rear wall when using an island trim or high shelf. If using an 8" (20.3 cm) backguard, add Dim B to the 1-1/4". Mark and drill 1/8" (.32 cm) holes where bracket will be located.



Mount anti-tip bracket hook to floor using screws provided.



Remove two screws from back of range.



Attach bracket to back of range using two screws.

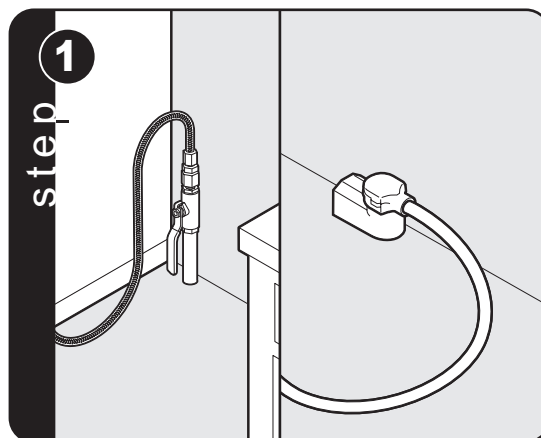
## Connecting Gas & Electric

**⚠ DANGER**

**GAS LEAK HAZARD**

To avoid risk of personal injury or death; leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. Before placing appliance in operation, always check for gas leaks with soapy water solution.

- **DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.**



Connect gas and electrical. Before placing appliance in operation, always check for gas leaks. This must be performed by your dealer, a qualified licensed plumber, or gas service company.

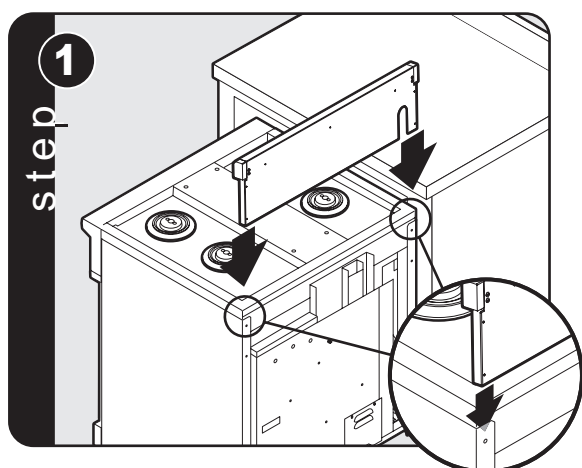
## Standoff Spacer Removal

**⚠ DANGER**

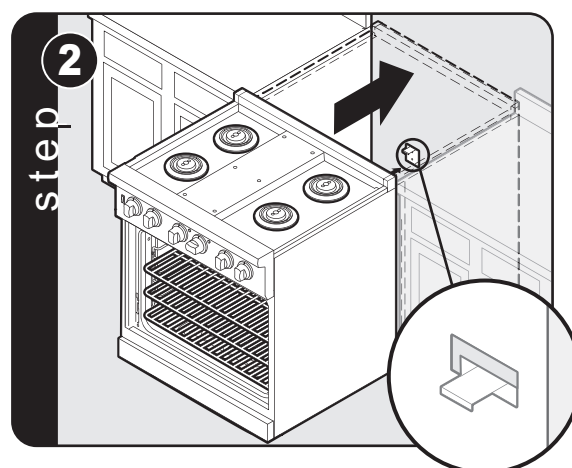
**FIRE HAZARD**

Backguards come standard with standoff spacers which provide a barrier between back of range and rear wall. These must be in place for adequate ventilation. Standoff spacers can only be removed if range is installed against a **Non-Combustible** wall.

## Final Installation

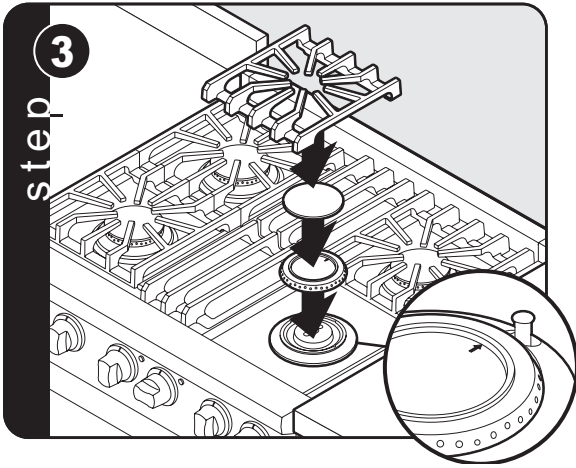


Make sure rear trim is properly installed.

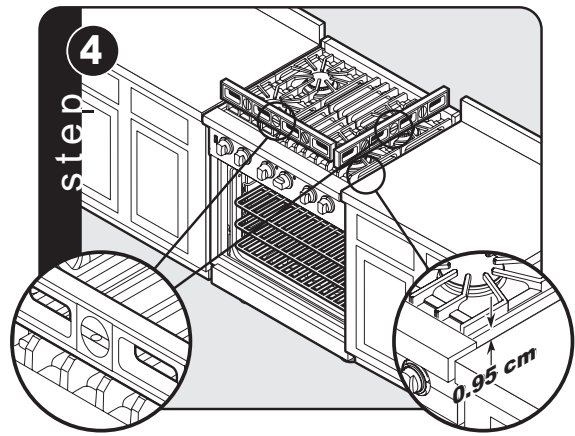


Slide range into place. Be sure wall anti-tip bracket slides into the anti-tip opening and floor anti-tip hook and bracket are engaged.



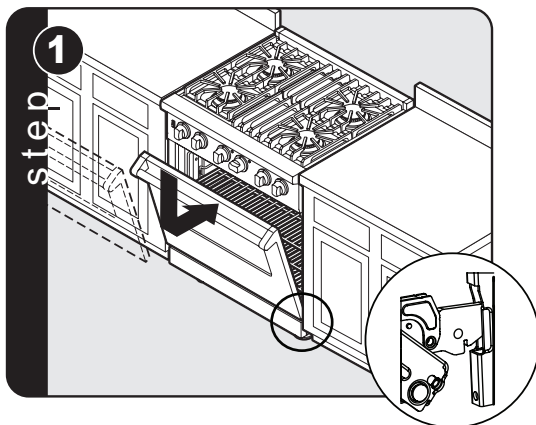


Burner heads and bases are packed in cardboard top pack with the grates. Place burner bases on top of the burner flanges and burner heads on top of the burner base. Place burner grate on top of grate support.

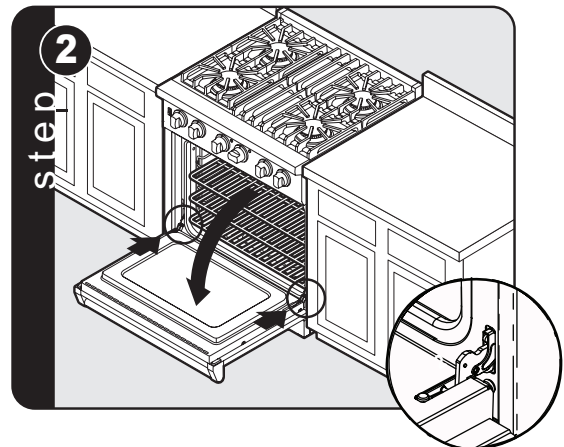


Check that unit is level side to side and front to back. The side trim must be 3/8" (0.95 cm) above countertop. If unit is not level repeat Steps 5-7 of "Leveling/Adjustments/Alignment" section.

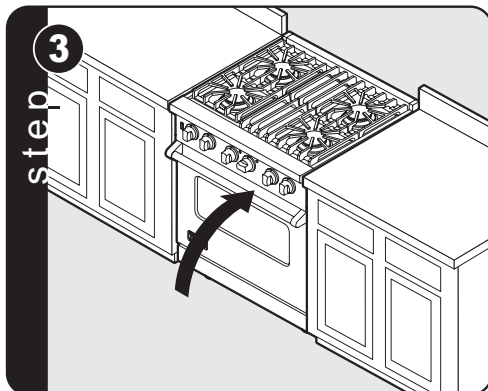
## Door Replacement



Carefully realign door on hinges. Slide in and down.



Open door completely. Fold latches forward until locked in place.



Close door.



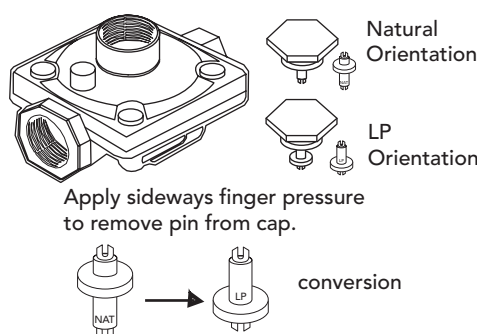
# Regulator Conversion/Gas Burner Adjustment

This product is manufactured and adjusted for operation with natural gas as shipped from the factory. To operate with LP/propane gas, the following adjustments must be made. Once the conversion is completed, the conversion label must be placed next to the rating label located on the interior left side of the burner box. Conversion label and orifices are located in the literature packed envelope.

## Regulator Conversion

A pressure regulator is located in the left rear corner of the burner box. To gain access, remove the two left grates, burner bowls, and left grate support.

- Remove hex nut from top of regulator.
- Unsnap plastic plunger from hex nut.
- Reverse plunger and reinstall onto hex nut by pressing firmly.

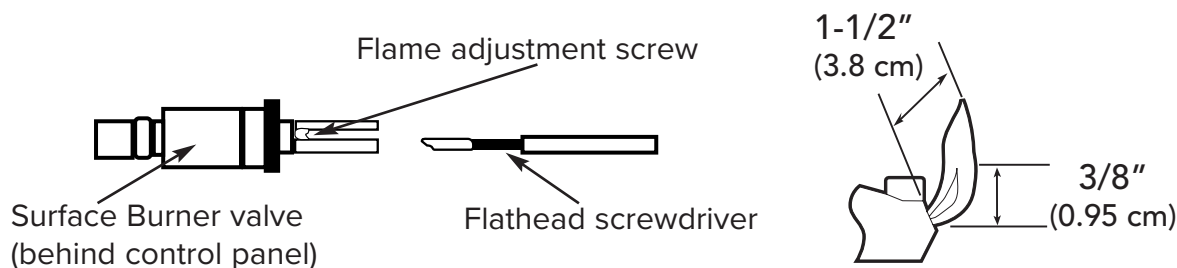


**NOTE:** Plunger is marked “NAT” or “LP”. Converted fuel type will be shown on the lower portion of plunger.

- Reinstall hex nut onto regulator in configuration desired.

## Surface Burner Adjustment

1. Turn the top burner knob to any location within the low/simmer setting.
2. Insert a narrow, flathead screwdriver into the hollow shaft of the surface burner valve, and engage the slotted flame adjustment screw. The flame should be a small flame that comes just to the top edge of the burner. Rotate the adjusting screw clockwise no more than 5 turns to lower the flame or counter clockwise to increase the flame. Turning the adjusting screw more than 5 turns can result in the screw being completely removed and causing a gas leak. Turn the burner off and relight several times, turning to any location within the low/simmer position. The flame should light at every port each time. Readjust as needed.



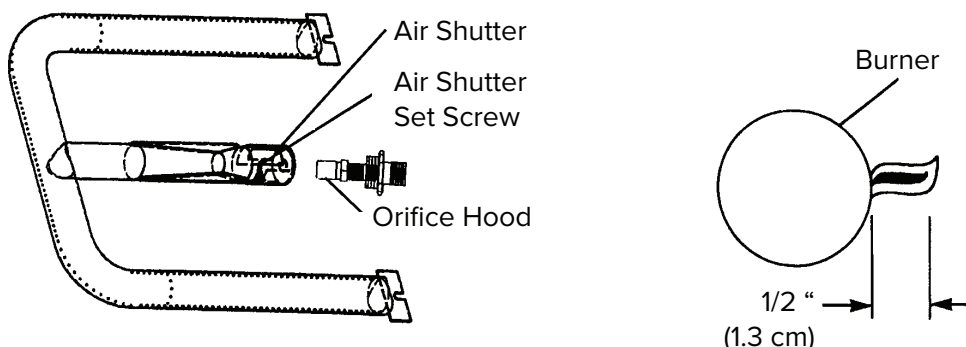
## Gas Burner Adjustment

### U-SHAPED Gas OVEN BAKE Burner Adjustment

Check the gas supply, and set the regulator to proper supply of gas. A properly adjusted burner should be stable and quiet. The flame should have a sharp, well defined blue inner cone with no yellow tipping. The flame should also be stable and uniform with no flames lifting off the burner ports.

To gain access to the oven burner adjustments:

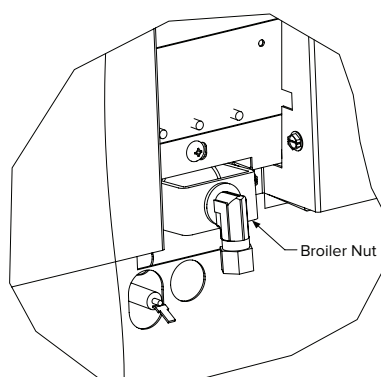
1. Remove oven bottom panel.
2. Remove U-shaped burner venturi cover.
3. Locate the air shutter and loosen the set screw that holds the air shutter in place.
4. Light the burners by rotating the thermostat to a baking temperature.
5. Using a 1/2" (1.3 cm) open-end wrench, adjust orifice hood to obtain a sharp, well defined blue inner cone approximately 1/2" (1.3 cm) long. **THE FLAME SHOULD NOT EXTEND INTO THE OVEN BOTTOM VENT SLOTS.**
6. With a proper flame height, adjust the air shutter to obtain a blue flame with no yellow tipping that contacts the burner at the burner ports.
  - Open the air shutter gap to eliminate yellow tipping.
  - Close the air shutter gap to prevent a noisy flame that lifts off the burner.
7. Recheck the orifice hood adjustment for proper gas flow.
8. Turn the thermostat off.
9. Tighten the air shutter set screw being careful to not change the adjusted shutter gap.



### Gas Broiler Adjustment

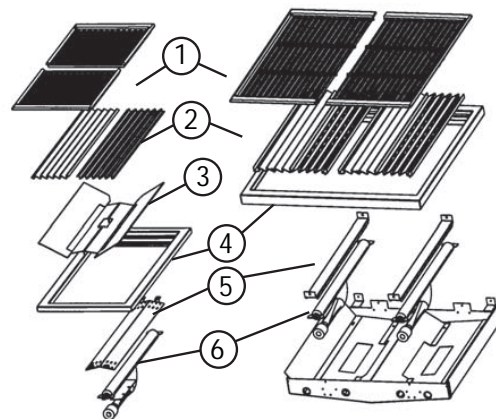
**IMPORTANT:** The broiler orifice must be changed from rear of range before unit is installed.

- Remove nut securing 90° fitting and broiler tubing to the rear of the range.
- Remove orifice spud from 90° fitting and replace with #1.15 mm orifice spud in literature envelope.
- Reverse steps as needed to reassemble.



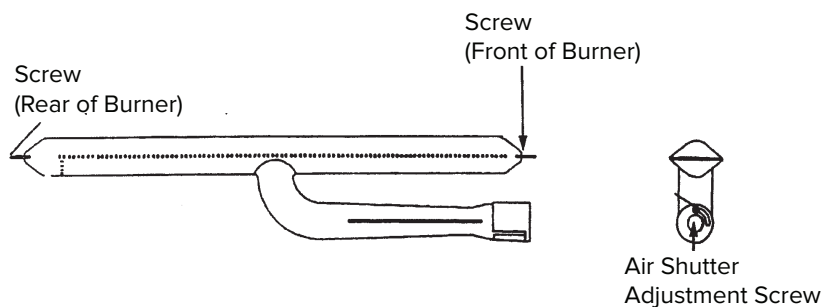
**Grill**

1. The grill burner orifice and air shutter are located beneath the front end of the grill assembly. To gain access to the adjustment, remove the grill grate, grate support, flavor generators, and the burner shield.
2. Remove the screw at the front and rear of the burner.
3. Lift the burner off the orifice and locate the air shutter adjustment crew at the end of the burner. (See Detail "A").
4. Loosen the screw and adjust the air shutter to the desired setting [for natural gas open shutter approximately 7/16" (1.1 cm); for LP gas open the air shutter approximately 3/8" (.95 cm)].
5. Tighten the screw, then replace the burner on the orifice.
6. Check the flame for desired height before replacement of the above parts.
7. The flame adjustments are the same as the surface burners. Use a 1/2" (1.3 cm) deep socket to adjust the orifice head; turn clockwise to decrease flame and counter clockwise to increase flame



1. Grill Grates
2. Flavor Generator plates
3. Heat Deflector
4. Grill Frame
5. Grill Burner Shield (Do not remove from burner)
6. Burner (Do not remove)

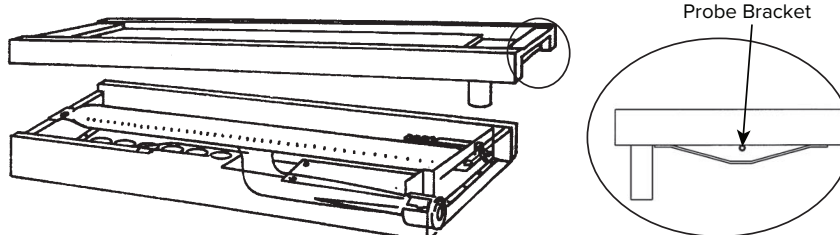
**Detail A - Grill Burner**



**Griddle**

1. To gain access to the burner orifice and air shutter, remove grates and grate supports located on either side of the griddle. Lift and remove the griddle. CAUTION: Before fully removing the griddle assembly, lift the griddle assembly approximately 4" above the griddle box. Carefully remove the temperature probe from the probe bracket. (See Detail "B") Make note of the position of the temperature probe so it can be reinstalled properly. Failure to properly reinstall can result in damage to the temperature probe.
2. Carefully remove the ignitor and put to the side.
3. Remove the metal plate located below the burner.
4. Remove the screws at the front and rear of the burner, remove the burner tube and locate the air shutter adjustment screw at the end of the burner tube.
5. Flame adjustments are the same as the grill #4-#7.
6. Replace all griddle parts and griddle.

**Detail B - Griddle Burner**



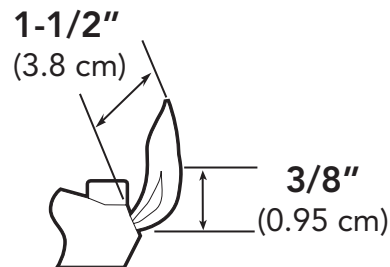
# FINAL PREPARATION

All stainless steel body parts should be wiped with hot, soapy water and with a liquid cleaner designed for this material. If buildup occurs, **DO NOT** use steel wool, abrasive cloths, cleansers, or powders! If it is necessary to scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak with hot, wet cloths to loosen the material, then use a wooden or nylon scraper. **DO NOT** use a metal knife, spatula, or any other material tool to scrape stainless steel! Scratches are almost impossible to remove.

## PERFORMANCE CHECKLIST

A qualified installer should carry out the following checks:

- Check top burner ignition. See drawing for proper flame height on HI. The low flame should light at every port.
- Check oven bake function—bake burner on full power.
- Check convection bake function—bake burner at full power with the convection fan on.
- Check broil function—broil burner at full power.
- Check convection broil function—broil burner at full power with convection fan on.
- Check convection fan function—convection fan comes on when switch is turned on.



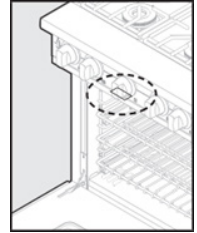
# SERVICE & REGISTRATION

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the appliance. All servicing should be referred to a qualified technician.

Contact Viking Range, LLC, 1-888-(845-4641), for the nearest service parts distributor in your area or write to:

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

The serial number and model number for your appliance can be found by opening the door and looking under the control panel. A duplicate label is located on the back side of the range.



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

Model no. \_\_\_\_\_

Serial no. \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

Date installed \_\_\_\_\_

Dealer's name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

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

# Intentionally Left Blank

# Intentionally Left Blank

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

For product information, call 1-888-845-4641  
or visit our website at [vikingrange.com](http://vikingrange.com)





# Guide d' Installation

5 SÉRIES

Cuisinières au gaz professionnelles

VGR53044B | VGR53646B

VGR53644G | VGR54848B

VGR54846G | VGR56046GQ



# Table des matières

<b>IMPORTANT–Lisez et suivez ces instructions!</b> . . . . .	<b>3</b>	<b>Préparatifs de fin.</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Dimensions</b> . . . . .	<b>6</b>	<b>Liste de contrôle de performance</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>7</b>	<b>Service après-vente et enregistrement</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Dimensions de dégagement (proximité aux armoires)</b> . . . . .	<b>9</b>		
<b>Dimensions de dégagement (revêtement en bois/composite)</b> . . . . .	<b>10</b>		
<b>Alimentation en gaz et électricité</b> . . . . .	<b>11</b>		
<b>Informations générales</b> . . . . .	<b>13</b>		
<b>Installation</b> . . . . .	<b>14</b>		
Démontage de la porte. . . . .	14		
Installation des pieds . . . . .	15		
Calage/Ajustements/Alignement . . . . .	15		
Installation du dispositif anti-basculement . . . . .	17		
Raccordement au réseau de gaz et au secteur électrique . . . . .	19		
Installation finale . . . . .	19		
Remise en place de la porte . . . . .	20		
Réglage / du Brûleur Conversion . . . . .	21		

# IMPORTANT — LISEZ ET SUIVEZ CES INSTRUCTIONS!

- Avant de commencer, lisez entièrement et attentivement ces instructions.
- **NE RETIREZ PAS** les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur le produit; cela pourrait annuler la garantie.
- Respectez tous les codes et décrets locaux et nationaux. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 INFPA54.
- L'installateur devra laisser ces instructions au client, qui devra les conserver pour pouvoir les présenter à un inspecteur local ou s'y référer ultérieurement.

**Au Canada:** L'installation doit être conforme aux codes d'installation au gaz CAN/CGA B149.1 & 2 et/ou aux codes locaux. L'installation électrique doit être conforme aux codes électriques canadiens CSA C22.1, partie 1 et/ou aux codes locaux.

**Au Massachusetts:** Tous les produits au gaz doivent être installés par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié au Massachusetts. Un robinet manuel à poignée en T devra être installé dans la conduite de gaz réseau menant à l'appareil.

Les rideaux d'air et les hottes qui envoient de l'air vers la cuisinière ne doivent pas être utilisés avec une cuisinière à gaz.

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

De nombreuses consignes de sécurité importantes figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours ces consignes.



C'est le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous signale des dangers susceptibles de vous tuer ou vous blesser, vous et d'autres.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole et du mot DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION. Ces mots ont la signification suivante.

<b>⚠ DANGER</b>
DANGERS OU PRATIQUES DANGEREUSES QUI CAUSERONT DES BLESSURES GRAVES OU MORT D'HOMME
<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
DANGERS OU PRATIQUES DANGEREUSES QUI RISQUENT DE CAUSER DES BLESSURES GRAVES OU MORT D'HOMME
<b>⚠ ATTENTION</b>
DANGERS OU PRATIQUES DANGEREUSES QUI RISQUENT DE CAUSER DES BLESSURES MINEURES OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.
Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

**Une prise GFI *devra être utilisée si exigée par NFPA-70 (Code électrique national), les lois fédérales/d'État/locales ou les décrets locaux.***

- L'utilisation obligatoire d'une prise GFI est normalement liée à l'emplacement de la prise par rapport à une source significative d'eau ou d'humidité.
- La Viking Range, LLC ne garantit PAS les problèmes résultant de prises GFI mal installées ou non conformes aux exigences ci-dessous.

***Si l'emploi d'une prise GFI est requis, celle-ci devra être:***

- Du type prise murale (type disjoncteur ou portable DÉCONSEILLÉ)
- Utilisée avec un câblage permanent seulement (câblage temporaire ou portable DÉCONSEILLÉ)
- Sur un circuit dédié (pas d'autres prises, commutateurs, charges dans le circuit)
- Connectée à un disjoncteur standard de calibre approprié (disjoncteur GFI de même calibre DÉCONSEILLÉ)
- De classe A (intensité de déclenchement 5 mA +/- 1 mA) conformément à la norme UL 943
- En bon état et sans joints desserrés (cas d'une utilisation à l'extérieur)
- Protégée de l'humidité (eau, vapeur, haute humidité) autant que raisonnablement possible

Remèdes à court terme pour les disjoncteurs de fuite à déclenchement intempestif, installés dans le cadre du NEC 2020, les seuls remèdes que l'AHAM considère comme acceptables sont les suivants :

- Déplacer la prise de courant/la prise de courant à un endroit qui ne nécessite pas de disjoncteur de fuite à la terre.
- Demandez à l'autorité compétente (AHJ) d'invoquer la section 90.4 du NEC, qui permet au code de revenir à l'édition précédente, éliminant ainsi la nécessité d'un disjoncteur de fuite à la terre dans certains cas.
- Installer un câblage permanent à la place d'un cordon d'alimentation lorsque les installations câblées ne nécessitent pas de connexion à un disjoncteur de fuite à la terre.

Cette opération doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant de l'appareil.

- Remplacez le disjoncteur de fuite à la terre qui se déclenche par un autre modèle de disjoncteur de fuite à la terre.

D'après l'étude UL, les seuils de déclenchement des disjoncteurs de fuite à la terre varient considérablement.

Cette opération doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant du disjoncteur de fuite à la terre.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter d'endommager les finitions des placards, utilisez uniquement des produits et finitions qui ne se décolorent ou délaminent pas et résisteront à des températures de 194 °F (90 °C) maximum. Un adhésif réfractaire devra être utilisé si le produit sera installé dans un placard en stratifié. Renseignez-vous auprès de votre constructeur ou fournisseur de meubles de cuisine pour vous assurer que les matériaux sont conformes à ces exigences.

**⚠ DANGER**

**RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de mort d'homme, assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre, de manière conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la dernière édition du National Electrical Code (NEC). ANSI/NFPA 70 - dernière édition.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**RISQUE DE BASCULEMENT**

Afin de réduire le risque de dégâts matériels ou de blessure, installez le dispositif anti-basculement fourni, conformément aux instructions d'installation figurant dans ce document. Ce dispositif devra être correctement enclenché pour éviter le basculement de l'appareil.

- Cette cuisinière peut basculer.
- Risque de blessures.
- Installer le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière.
- Voir les instructions d'installation.

## ⚠ DANGER



**RISQUE D'EXPLOSION/ INCENDIE SI LES INFORMATIONS FIGURANT DANS CE MANUEL NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE, IL PEUT EN RÉSULTER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE MORT D'HOMME.**

- **NE PAS** ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - **NE PAS** essayer d'allumer un appareil.
  - **NE PAS** toucher d'interrupteur électrique.
  - **NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
  - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin.
  - Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### RISQUE LIÉ AU DÉPLACEMENT

Afin d'éviter tout risque de blessure grave, cet appareil doit être manipulé et déplacé par deux personnes minimum. Il est recommandé d'utiliser des dispositifs de déplacement d'appareil.

## ⚠ DANGER



### DANGER CHIMIQUE

Pour éviter tout risque de dégâts matériels et/ou de blessure ou de mort d'homme, cet appareil ne doit pas être utilisé pour se chauffer.

- Le benzène est un produit chimique qui fait partie du réseau d'alimentation de gaz vers cet appareil de cuisson, et il se consume dans les flammes durant la combustion. Une exposition à une petite quantité de benzène est possible en cas de fuite de gaz. Le formaldéhyde et la suie sont des produits dérivés d'une combustion incomplète.
- Cet appareil contient ou produit des produits chimiques qui peuvent causer des blessures graves ou mort d'homme et qui sont reconnus dans l'État de la Californie comme cause de cancer, de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour réduire le risque lié à ces substances dans le carburant ou à la combustion du carburant, assurez-vous que cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions figurant dans ce document.

## ⚠ DANGER

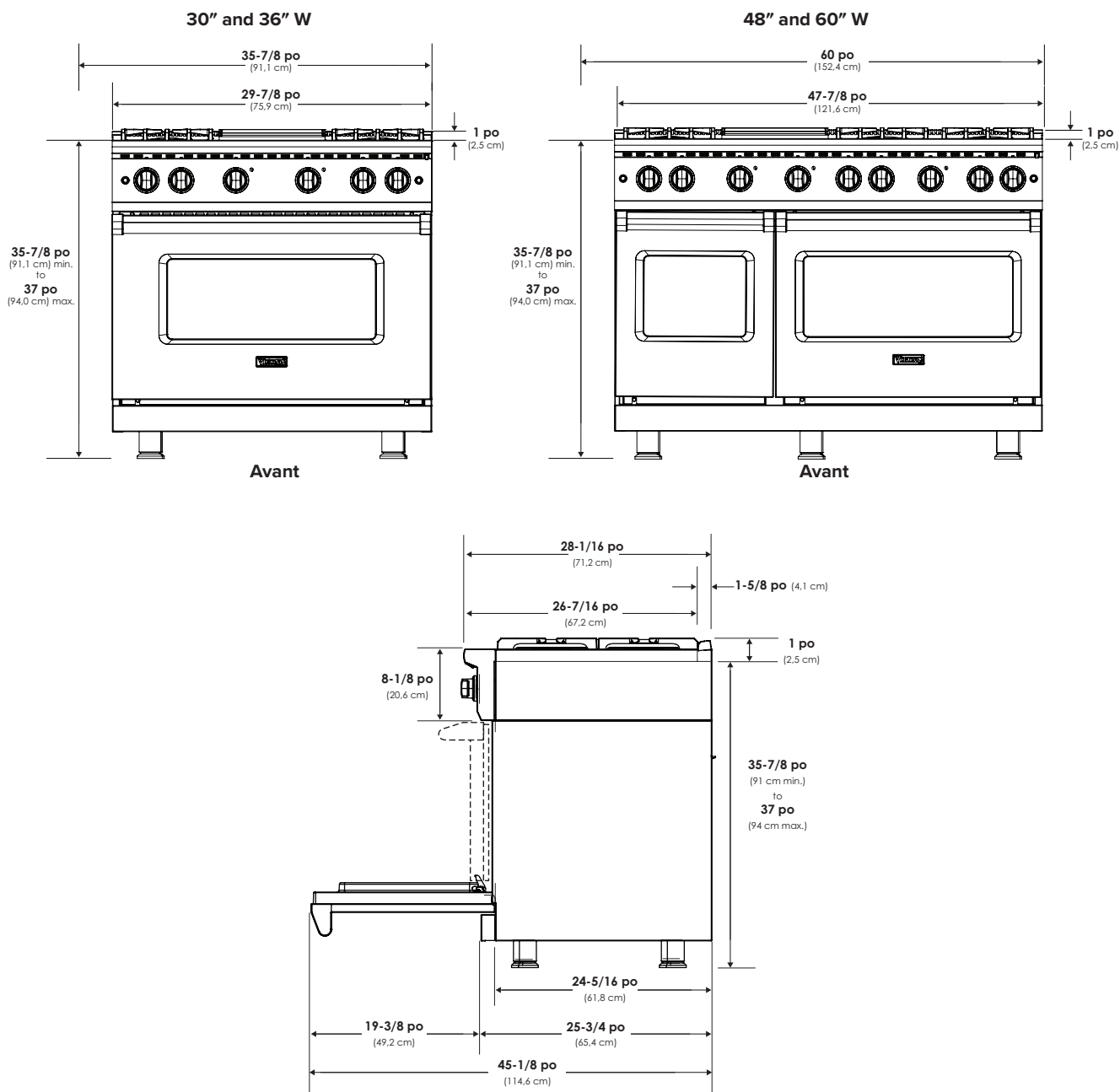


### RISQUE DE FUITE DE GAZ

Pour éviter tout risque de blessure ou de mort d'homme, faites un essai d'étanchéité de l'appareil, conformément aux instructions du fabricant. Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez toujours l'absence de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

- **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉPISTER LES FUITES DE GAZ.**

# DIMENSIONS



Remarque: Modèle illustré avec garniture d'îlot standard.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	VGR530	VGR536
Largeur totale	29-7/8 po (75,9 cm)	35-7/8 po (91,1 cm)
Hauteur totale	Jusqu'en haut de la garniture latérale - 35-7/8 po (91,1 cm) min. 37 po (94,0 cm) max. Réglage des pieds - 1-1/8 po (2,9 cm)	
Profondeur totale à partir de l'arrière*	Jusqu'à l'extrémité du panneau latéral - 24-5/16 po (61,8 cm) Jusqu'à l'avant de la porte - 25-3/4 po (65,4 cm) Jusqu'à l'extrémité de la poignée du four - 28-11/16 po (72,9 cm)	
Additions à la hauteur de base	Jusqu'en haut de la garniture de l'îlot - ajoutez 1 po (2,5 cm) Jusqu'en haut du dossier - ajoutez 8 po (20,3 cm) Jusqu'en haut de l'étagère supérieure - ajoutez 23-1/2 po (59,7 cm)	
Exigences en gaz	Gaz naturel ou gaz PL/propane expédié; convertible sur le terrain avec l'ensemble de conversion (acheté séparément); accepte les conduites de réseau de gaz résidentiel standard de 1/2 po (1,3 cm) de D.I.	
Pression au collecteur de gaz	Naturel 5 po W.C.P./ Propane liquide L/P 10 po W.C.P.	
Exigences électriques	Voir la section « Alimentation électrique ».	
Consommation max.	1,0 A	1,5 A
Valeurs nominales des brûleurs de surface Naturel/ PL	18 500 BTU (5,4 kW)/12 500 BTU (4,9 kW) 15 000 BTU (4,4 kW)/12 500 BTU (3,7 kW)	
Valeurs nominales du brûleur de plaque chauffante	Sans objet	15 000 BTU Nat./12 500 BTU PL/Propane (4,4 kW Nat./ 3,7 kW PL)
Valeurs nominales du four	30 000 BTU Nat.- PL/Propane (8,8 kW Nat/PL)	
Largeur intérieure du four	23 po (58,4 cm)	29 po (73,7 cm)
Hauteur intérieure du four	16-1/8 po (40,9 cm)	
Profondeur intérieure du four totale AHAM	18-3/4 po (47,6 cm) 17 po (43,2 cm)	
Volume du four Total AHAM	4,0 pi. cu. 3,7 pi. cu.	5,1 pi. cu. 5,1 pi. cu.
Poids d'embarquement approximatif	410 lb (184,5 kg)	500 lb (225 kg)

Dégagements minimums d'une construction combustible adjacente:

Sous la surface de cuisson [36 po (91,4 cm) et en dessous]

- Côtés - 0 po
- Support de grille supérieure - 36 po (91,4 cm)

Au-dessus de la surface de cuisson [au-dessus de 36 po (91,4 cm)]

- Côtés - 6 po (15,2 cm)
- Avec un dégagement latéral de 6 po (15,2 cm) ou moins, les placards muraux ne mesurant pas plus de 13 po (33 cm) de profondeur doivent se trouver à 18 po (45,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson
- Les armoires murales juste au-dessus du produit doivent se trouver à 42 po (106,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson, à moins qu'une hotte de cuisinière est installée au-dessus de la surface de cuisson.
- Arrière - 0 po avec dossier de 8 po ou étagère supérieure; 0 po avec la garniture de l'îlot et mur arrière non combustible;
- 6 po (15,2 cm) avec la garniture de l'îlot et mur arrière combustible

## Caractéristiques techniques

Description	VGR548	VGR560
Largeur totale	47-7/8 po (121,6 cm)	60 po (152,4 cm)
Hauteur totale	Jusqu'en haut de la garniture latérale - 35-7/8 po (91,1 cm) min. 37 po (94,0 cm) max. Réglage des pieds - 1-1/8 po (2,9 cm)	
Profondeur totale à partir de l'arrière	Jusqu'à l'extrémité du panneau latéral - 24-5/16 po (61,8 cm) Jusqu'à l'avant de la porte - 25-3/4 po (65,4 cm) Jusqu'à l'extrémité de la poignée du four - 28-11/16 po (72,9 cm)	
Additions à la hauteur de base	Jusqu'en haut de la garniture de l'îlot - ajoutez 1 po (2,5 cm) Jusqu'en haut du dosseret - ajoutez 8 po (20,3 cm) Jusqu'en haut de l'étagère supérieure - ajoutez 23-1/2 po (59,7 cm)	
Exigences en gaz	Gaz naturel ou gaz PL/propane expédié; convertible sur le terrain avec l'ensemble de conversion (acheté séparément); accepte les conduites de réseau de gaz résidentiel standard de 1/2 po (1,3 cm) de D.I.	
Pression au collecteur de gaz	Naturel 5 po W.C.P./Propane liquide L/P 10 po W.C.P.	
Exigences électriques	Voir la section « Alimentation électrique ».	
Consommation max.	2,0 A	2,0 A
Valeurs nominales des brûleurs de surface Naturel/PL	18 500 BTU (5,4 kW)/16 600 BTU (4,9 kW) 15 000 BTU (4,4 kW)/12 500 BTU (3,7 kW)	
Valeurs nominales du brûleur de plaque chauffante	15 000 BTU Nat./13 500 BTU PL/Propane (4,4 kW Nat./ 4 kW PL)	
Largeur intérieure du four	Droit - 30 000 BTU Nat-PL/Propane (8,8 kW Nat/PL) Gauche - 15 000 BTU Nat-PL/Propane (4,4 kW Nat/PL)	Deux fours 30 000 BTU Nat-PL/Propane (8,8 kW Nat/PL)
Largeur intérieure du four	Droit - 23 po (58,4 cm) Gauche - 12-1/8 po (30,8 cm)	Deux fours 23 po (58,4 cm)
Hauteur intérieure du four	16-1/8 po (40,9 cm)	
Profondeur intérieure du four totale AHAM	18-3/4 po (47,6 cm) 17 po (43,2 cm)	
Volume du four Total AHAM	Droit - 4,0 pi. cu. / Gauche - 2,1 pi. cu. Droit - 3,7 pi. cu. / Gauche - 2,0 pi. cu.	Deux fours 4,0 pi. cu. Deux fours 3,7 pi. cu.
Poids d'embarquement approximatif	575 lb (258,8 kg)	750 lb (337,5 kg)

Dégagements minimums d'une construction combustible adjacente:

Sous la surface de cuisson [36 po (91,4 cm) et en dessous]

- Côtés - 0 po
- Support de grille supérieure - 36 po (91,4 cm)

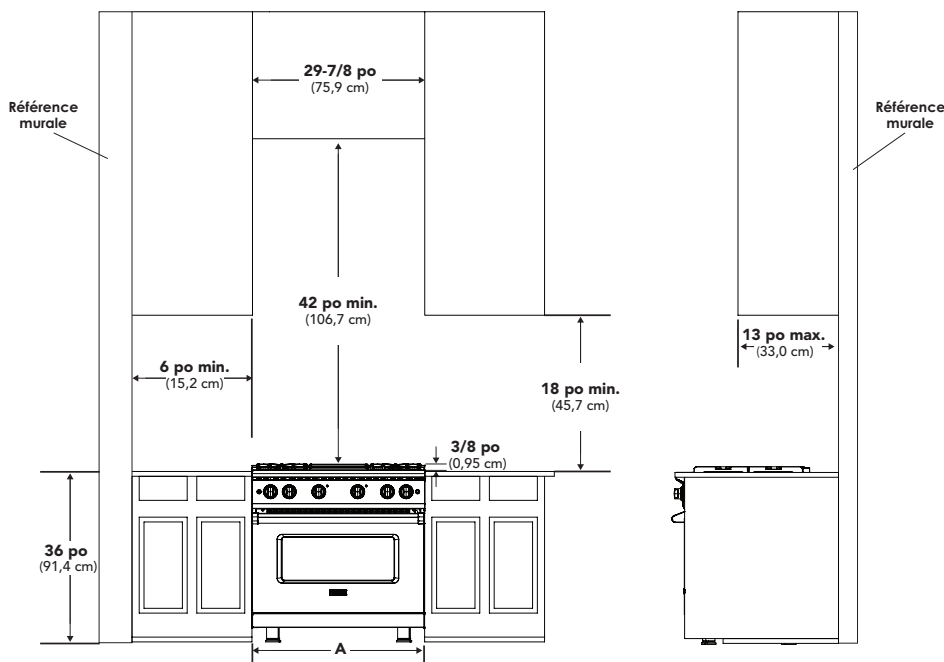
Au-dessus de la surface de cuisson [au-dessus de 36 po (91,4 cm)]

- Côtés - 6 po (15,2 cm)
- Avec un dégagement latéral de 6 po (15,2 cm) ou moins, les placards muraux ne mesurant pas plus de 13 po (33 cm) de profondeur doivent se trouver à 18 po (45,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson. Les armoires murales juste au-dessus du produit doivent se trouver à 42 po (106,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson, à moins qu'une hotte de cuisinière est installée au-dessus de la surface de cuisson.
- Arrière - 0 po avec dosseret de 8 po ou étagère supérieure; 0 po avec la garniture de l'îlot et mur arrière non combustible;
- 6 po (15,2 cm) avec la garniture de l'îlot et mur arrière combustible



# DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT (PROXIMITÉ AUX ARMOIRES)

- Cette cuisinière pourra être installée directement à côté de placards de base hauts de 36 po (91,4 cm).
- IMPORTANT:** La garniture latérale DOIT se trouver à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir du placard de base adjacent. Pour cela, vous pouvez relever l'ensemble à l'aide des pieds réglables.
- La cuisinière ne PEUT PAS être installée directement à côté de murs latéraux, d'armoires et d'appareils électroménagers hauts ou d'autres surfaces verticales latérales de plus de 36 po (91,4 cm). Il doit y avoir un dégagement minimum de 6 po (15,2 cm), des côtés de la cuisinière jusqu'à de telles surfaces combustibles au-dessus de la hauteur de comptoir de 36 po (91,4 cm).
- Avec un dégagement latéral de 6 po (15,2 cm) ou moins des surfaces verticales combustibles au-dessus de 36 po (91,4 cm), la profondeur maximum des armoires murales doit être de 13 po (33,0 cm) et les armoires murales à 6 po (15,2 cm) de dégagement latéral ou moins doivent être à 18 po (45,7 cm) au-dessus du comptoir de 36 po (91,4 cm) de hauteur.
- Les placards muraux au-dessus de la cuisinière doivent se trouver à 42 po (106,7 cm) minimum au-dessus de la surface de cuisson, sur toute la largeur de la cuisinière. Cette exigence de hauteur minimum ne s'applique pas si une hotte aspirante est installée au-dessus de la surface de cuisson.



**⚠ ATTENTION**

**Risque de brûlure**

Afin d'éviter tout risque de blessure, notez que l'utilisation d'armoires pour rangement au-dessus de l'appareil peut causer des brûlures potentielles. Les articles combustibles risquent de s'enflammer, et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. Si une armoire de rangement doit être fournie, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte qui se projette horizontalement de 5 po (12,7 cm) minimum au-dessus du bas des armoires.

*Remarque:* Le dégagement minimum du mur arrière est de 0 po avec un dossier ou une étagère haute.

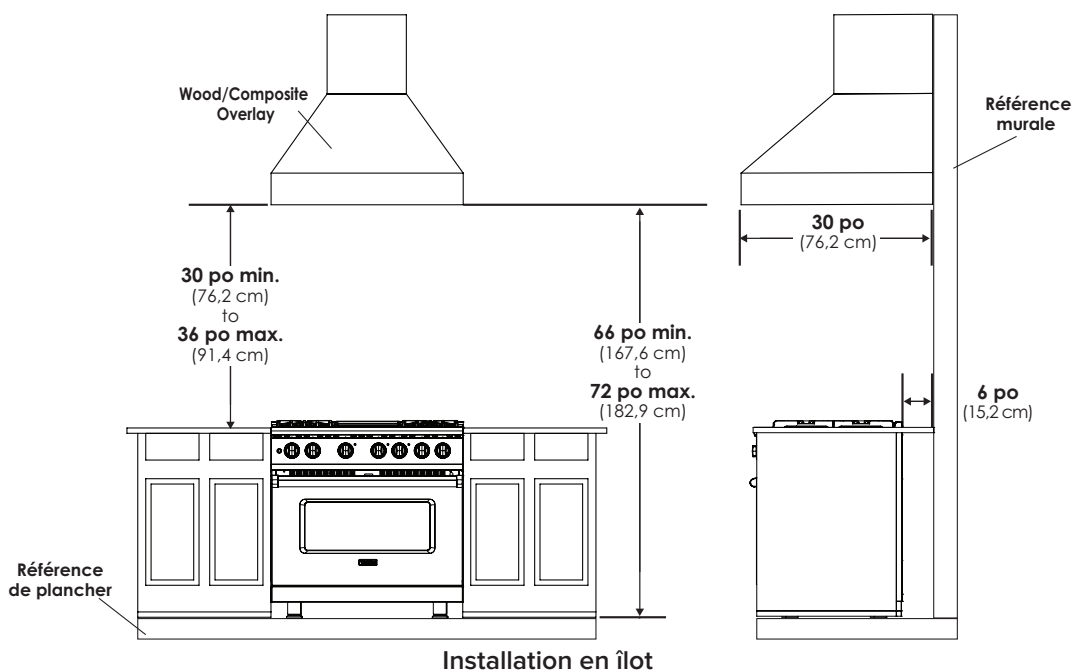
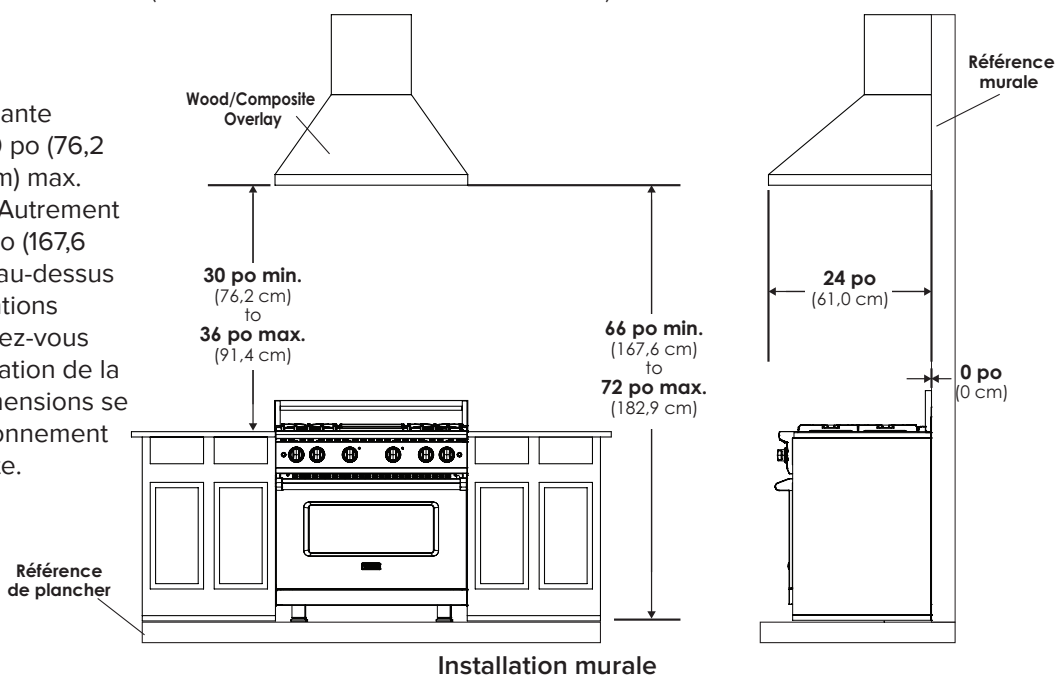
*Remarque:* Si une hotte est installée, les placards muraux au-dessus de la cuisinière ont une hauteur de dégagement minimum différente.

Largeur de cuisson	"A" Dimension
30 po	30 po (76.2 cm)
36 po	36 po (91.4 cm)
48 po	48 po (121.9 cm)
60 po	60-1/4 po (153.0 cm)

# DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT

(REVÊTEMENT EN BOIS/COMPOSITE)

Le bas d'une hotte aspirante standard doit être de 30 po (76,2 cm) min. à 36 po (91,4 cm) max. au-dessus du comptoir. Autrement dit, il se situe entre 66 po (167,6 cm) et 72 po (182,9 cm) au-dessus du sol. Pour des informations supplémentaires, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte aspirante. Ces dimensions se traduisent par un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.



**Remarque:** Le dégagement minimum du mur arrière est de 0 po avec un dossier ou une étagère haute. Pour un dégagement de 0, voir la section « Démontage du support de départ ».

**Important:** Cette cuisinière est livrée de série avec une garniture pour îlot de cuisine. Une distance d'au moins 6 po (15,2 cm) doit être maintenue entre l'arrière de la cuisinière et tout mur combustible. La portée de la norme ANSI Z21.1 n'inclut pas les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles et ceux-ci ne sont pas certifiés par la CSA. Les dégagements par rapport aux matériaux incombustibles doivent être approuvés par l'autorité compétente.

# ALIMENTATION EN GAZ ET ÉLECTRICITÉ

## Alimentation électrique

Vérifiez vos codes locaux et nationaux relatifs à cet appareil. Cette cuisinière exige un cordon à 3 fils, 120 V c.a./60 Hz; 4 pi (121,9 cm), avec fiche de terre à 3 lames attachée à l'appareil. Pour les instructions de mise à la terre, voir la section « Branchement électrique ». Doit avoir un fusible séparé de tout autre circuit

## Raccordement de gaz

La conduite de gaz réseau doit être de la même taille ou supérieure à la conduite d'arrivée de l'appareil. Cette cuisinière utilise une arrivée NPT (Sch40) de 1/2 po (1,3 cm) de D.I. Le ruban pour joints filetés utilisé doit résister au gaz PL.

**La cuisinière a été spécialement conçue pour le gaz naturel ou le gaz propane liquide (PL). Avant de commencer l'installation, s'assurer que le modèle est compatible avec l'alimentation en gaz prévue.**

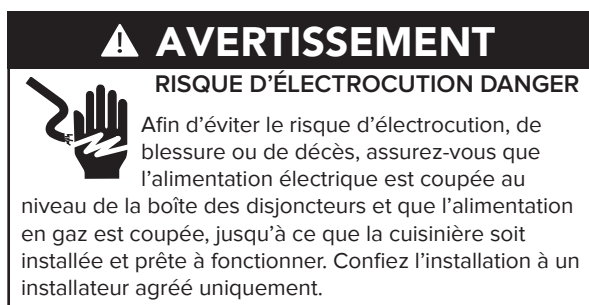
## Robinet d'arrêt manuel:

Ce robinet fourni par l'installateur doit être installé dans la conduite de gaz réseau en amont de l'appareil dans le flux gazeux et à un endroit d'où il puisse être rapidement atteint en cas d'urgence. Toute ouverture derrière la cuisinière devra être hermétiquement fermée.

**Dans le Massachusetts:** Un robinet manuel à poignée en T devra être installé dans la conduite de gaz réseau menant à l'appareil.

## Détendeur:

- Tout équipement de cuisson commercial ultrarobuste doit avoir un détendeur sur la conduite d'arrivée de gaz pour un fonctionnement sûr et efficace, car la pression réseau peut fluctuer en fonction de la demande locale. Des détendeurs externes ne sont pas requis sur cette cuisinière, car un régulateur est intégré à chaque appareil à l'usine. Ne contournez sous aucun prétexte ce détendeur intégré.
- La pression au collecteur doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre – le gaz naturel exige 5 po W.C.P. et le PL exige 10 po W.C.P. La pression dans la conduite d'arrivée de gaz en amont du détendeur doit être de 1 po W.C.P. supérieure à celle de la pression au collecteur pour permettre la vérification du détendeur. Le détendeur utilisé sur cette cuisinière peut résister à une pression d'arrivée maximum de 1/2" PSI (14" W.C.P.). Si la pression dans la conduite dépasse cette valeur, un détendeur abaisseur sera obligatoire.
- L'appareil devra être déconnecté du réseau de gaz durant tout test de pression effectué sur le réseau.

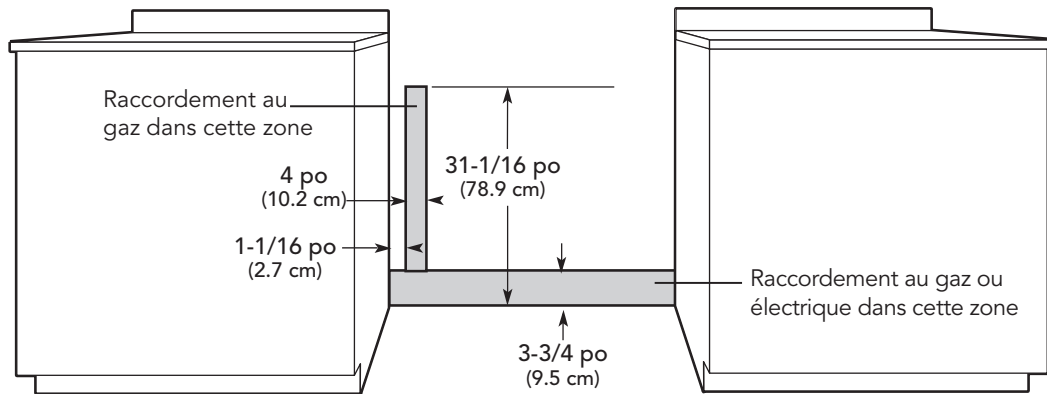


**Raccords flexibles:**

Si l'appareil doit être installé avec des raccords flexibles et/ou des raccords rapides, l'installateur devra utiliser un connecteur flexible de conception certifiée AGA ultrasolide d'un D.I. NPT de 1/2" (1,3 cm) minimum (avec les réducteurs de tension adaptés), conformément à ANSI Z21.41 et Z21.69.

**Au Canada:** Connecteurs métalliques CAN 1-6, 10-88 pour les appareils au gaz et dispositifs à déconnexion rapide CAN 1-6.9 M79 pour utilisation avec les appareils au gaz.

**Dans le Massachusetts:** Cet appareil doit être installé avec un connecteur au gaz flexible long de 36" (108 cm).



# INFORMATIONS GÉNÉRALES

LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES MISES EN GARDE LORS DE L'INSTALLATION DE CET APPAREIL.

- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil doivent être hermétiquement fermées.
- **N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.**

## ⚠ ATTENTION

Évitez d'endommager les événements du four. Les événements ne doivent pas être bouchés et doivent laisser l'air circuler pour une performance optimale du four.

## ⚠ ATTENTION

Le ventilateur de refroidissement doit tourner quand l'appareil est en marche. Si vous remarquez que le ventilateur de refroidissement ne tourne pas ou que vous observez un bruit inhabituel ou excessif provenant du ventilateur, contactez un centre de SAV agréé avant de continuer l'utilisation. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des dégâts au four ou aux placards voisins.

## ⚠ AVIS

**NE PAS** soulever le four par sa poignée ou sa porte. Retirez la porte avant l'installation pour vous assurer qu'elle n'est pas utilisée pour soulever l'appareil. **NE PAS** soulever ou transporter la porte par sa poignée.

Le démontage de la porte doit être effectué par votre revendeur ou un plombier qualifié ou votre fournisseur de gaz.

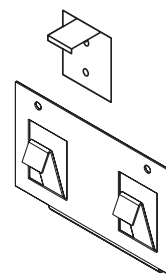
## Déplacement, manutention et déballage

Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, y compris le carton et le ruban à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière.

Retirez les grilles de brûleur et le polystyrène du dessus de la surface de cuisson. Veillez à retirer les cuvettes de brûleur emballées dans le polystyrène, sous les grilles de brûleur.

Ne jetez pas l'équerre métallique anti-basculement fournie avec la cuisinière. C'est le dispositif anti-basculement et il doit être installé avec l'appareil. Reportez-vous à la section « Installation du dispositif anti-basculement ».

Il est possible que certains composants en inox aient un revêtement de protection en plastique qui devra être décollé. L'intérieur devra être minutieusement lavé à l'eau savonneuse chaude pour éliminer les résidus de film et les poussières et particules avant utilisation, puis rincé et essuyé. Les solutions plus puissantes que de l'eau et du savon sont rarement nécessaires.

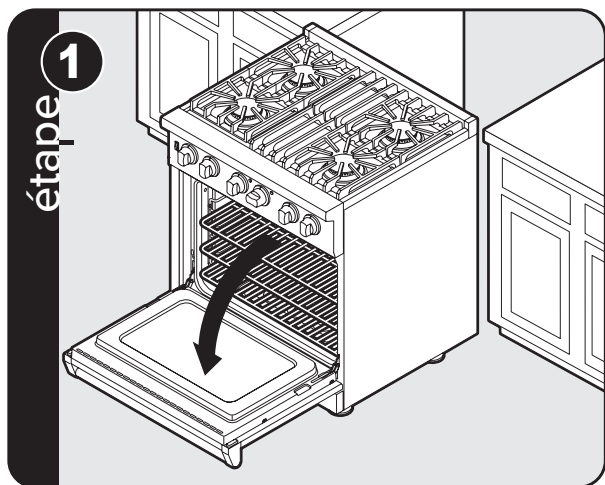


**NE PAS JETER LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE D'ORIGINE JUSQU'À CE QUE L'APPAREIL A ÉTÉ INSTALLÉ ET FONCTIONNE CORRECTEMENT.**

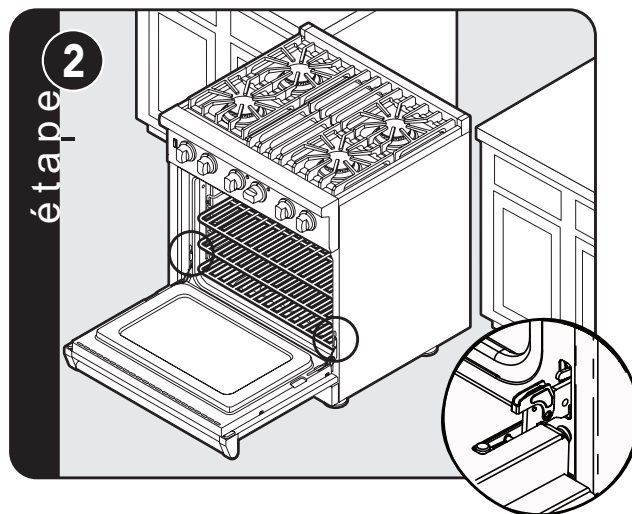
**SI L'APPAREIL EST RETOURNÉ POUR UNE RAISON QUELCONQUE, IL DOIT ÊTRE EMBALLÉ DANS L'EMBALLAGE D'ORIGINE**

# INSTALLATION

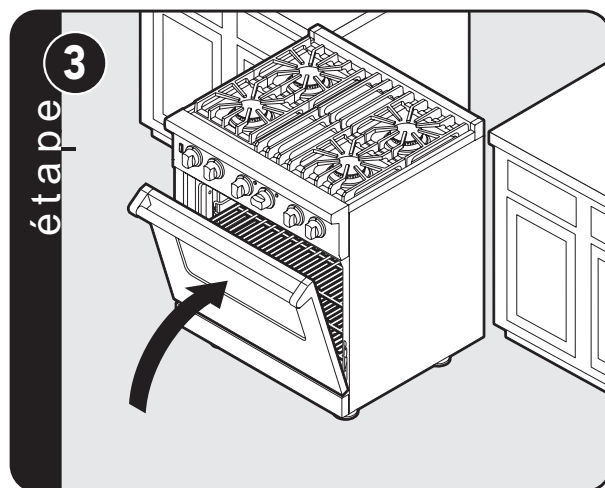
## Démontage de la porte



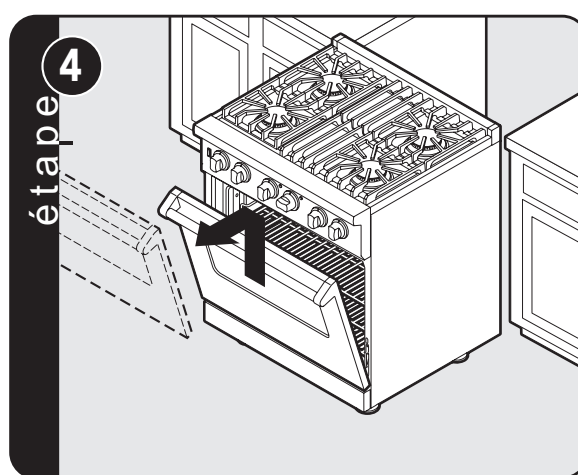
Ouvrez la porte complètement.



Pliez les loquets vers l'arrière jusqu'à ce qu'ils se verrouillent.

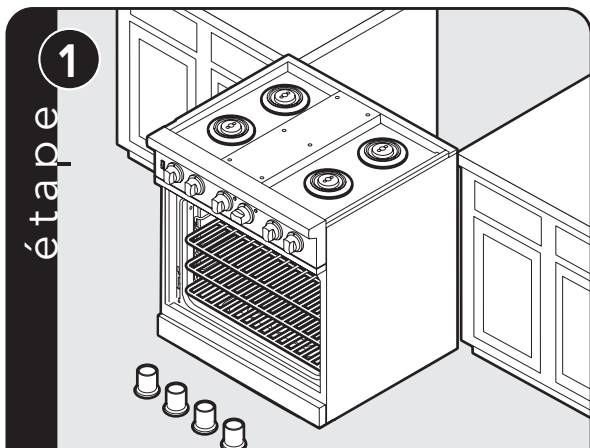


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte.

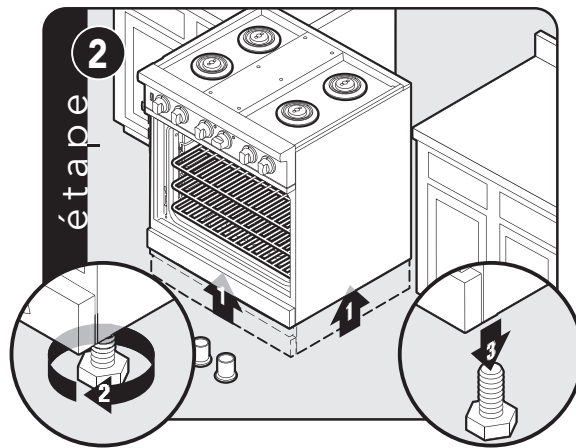


Soulevez la porte et retirez-la.

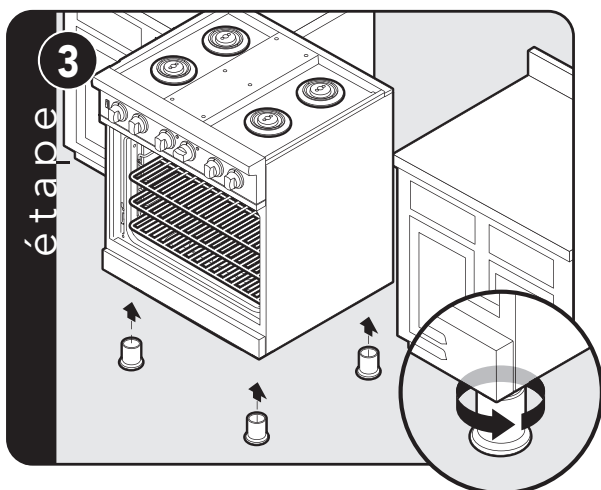
## Installation des pieds



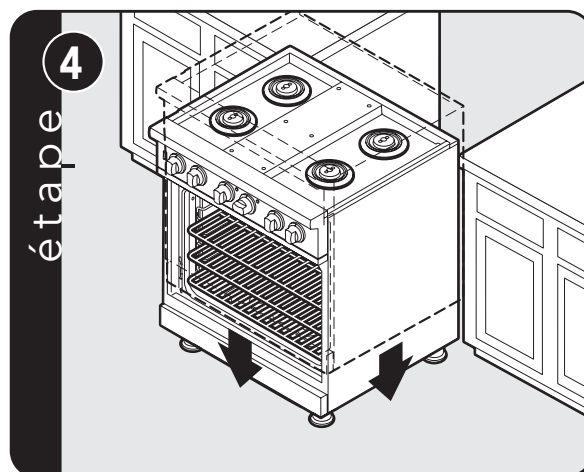
Les pieds sont emballés dans le paquet supérieur en polystyrène. **Remarque:** Les pieds doivent être installés près de l'endroit d'utilisation de l'appareil, car ils ne sont pas adaptés à un transport sur de longues distances.



**Remarque:** Il est vivement recommandé d'utiliser un transpalette à main ou un timon rouleur plutôt que d'incliner l'appareil. Soulevez l'appareil de 30 cm environ. Dévissez les pieds temporaires des raccords.

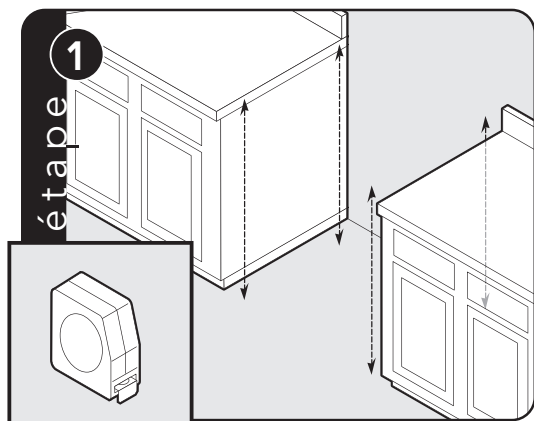


Vissez les pieds dans les raccords aux quatre coins.

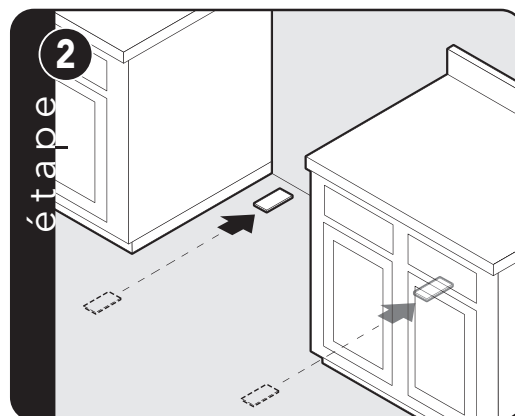


Abaissez doucement la cuisinière pour éviter toute contrainte excessive au niveau des pieds et de la visserie interne.

## Calage/Ajustements/Alignement

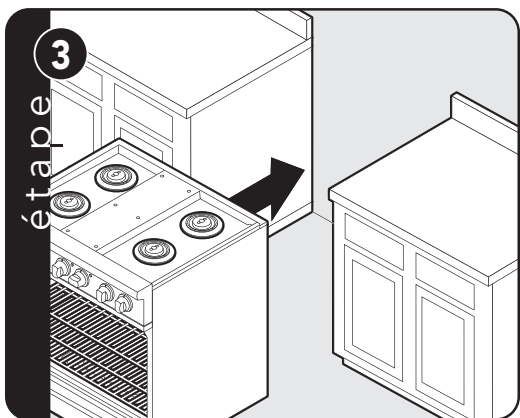


Mesurez les quatre angles de la zone de découpe pour vous assurer que le sol est horizontal.

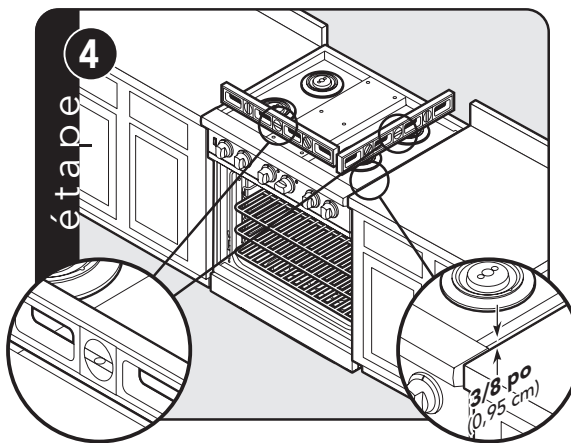


Pour des sols irréguliers ou en pente, calez l'appareil avec des cales métalliques uniquement, car l'ajustement requis pourra dépasser la longueur de filet disponible sur le pied.

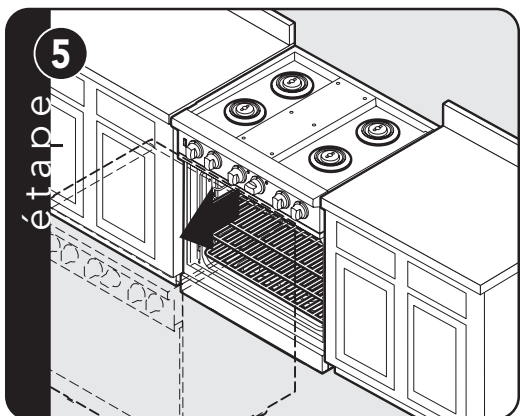




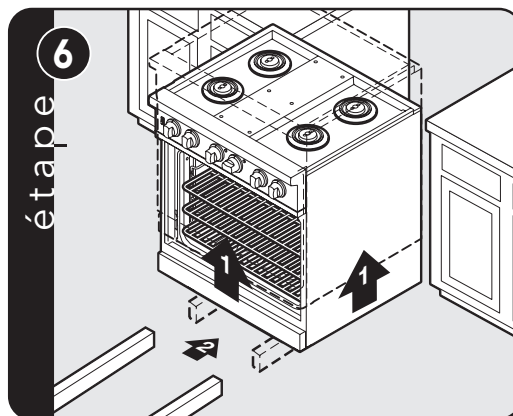
Introduisez l'appareil dans l'ouverture.



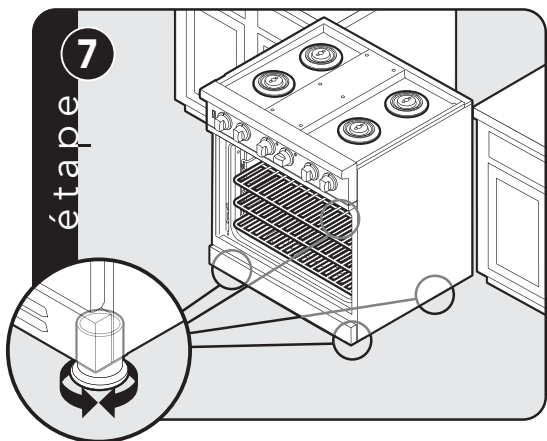
Assurez-vous que l'appareil est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. La garniture latérale de l'angle supérieur doit se trouver à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir.



Si un calage est requis, sortez l'appareil de l'ouverture.



Soulevez l'appareil et hissez-le sur des cales en bois.



Régalez l'angle supérieur de la cuisinière de sorte que le haut de la garniture latérale se situe à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir. Mettez la cuisinière de niveau par rapport à l'angle supérieur.



# Installation du dispositif anti-basculement

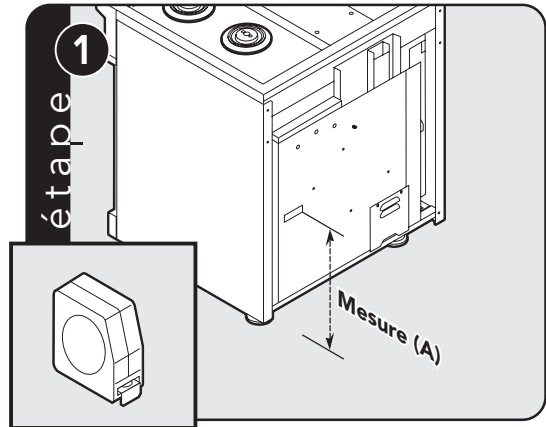
## Installation du dispositif anti-basculement - (Support mural)

**⚠ AVERTISSEMENT**

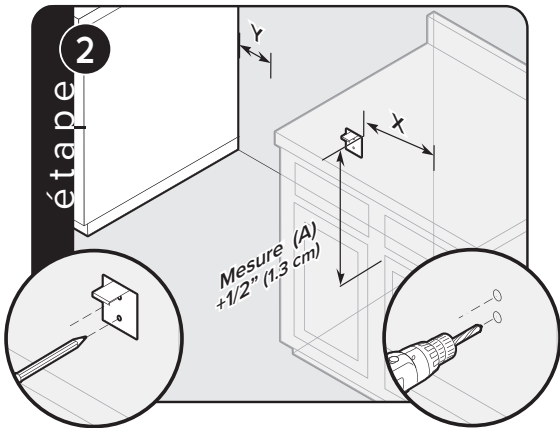


**RISQUE DE BASCULEMENT**

Afin de réduire le risque de dégâts matériels ou de blessure, installez le dispositif anti-basculement fourni, conformément aux instructions d'installation figurant dans ce document. Ce dispositif devra être correctement enclenché pour éviter le basculement de l'appareil.

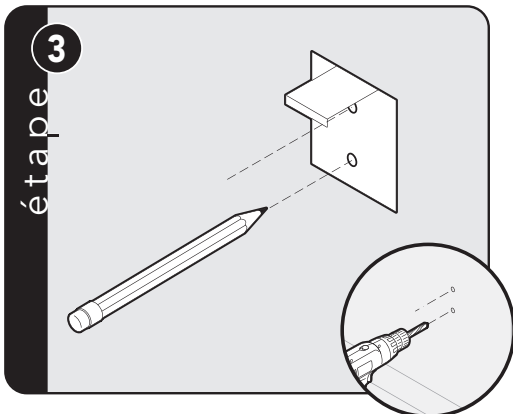


Mesurez du sol au bas de l'ouverture destinée au dispositif anti-basculement, à l'arrière de la cuisinière. Il s'agira de la mesure (A).

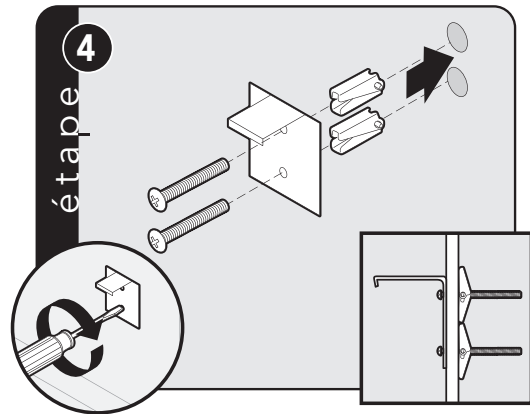


Localisez le dispositif antibasculement sur le mur arrière avec le coin supérieur gauche à mesure (A) plus 1/2 po (1,3 cm) du sol et "dimension X" (voir le tableau) où le côté droit de la plage (plage en face) doit être placé et la dimension de "Y" (60" gammes seulement-voir tableau) du où le côté gauche de la plage (plage en face) doit être placé.

	Dimensión "X"	Dimensión "Y"
30 po	21-1/2 po (54.6 cm)	N/A
36 po	24-1/2 po (62.2 cm)	N/A
48 po	21-1/2 po (54.6 cm)	N/A
60 po	21-3/4 po (55.2 cm)	5-1/2 po (14.0 cm)

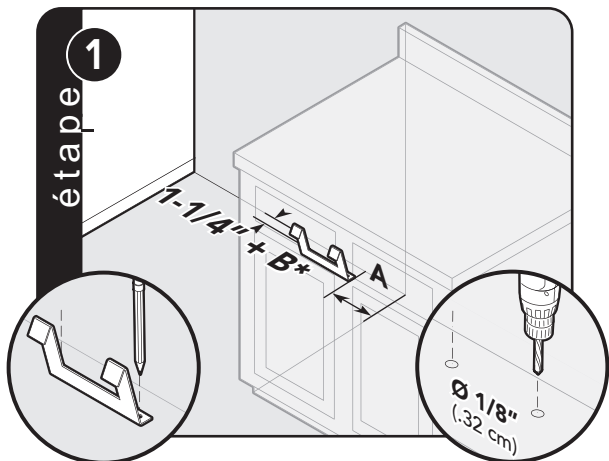


Marquez et percez les trous pour le dispositif anti-basculement.



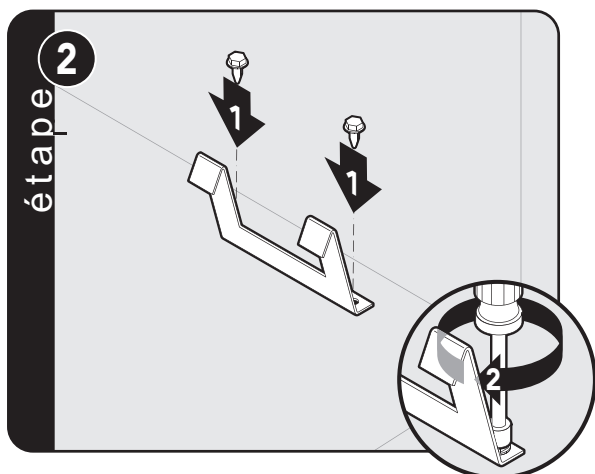
Attachez le dispositif anti-basculement à l'aide de la visserie fournie.

## Installation du dispositif anti-basculement (Montage de l'étage)

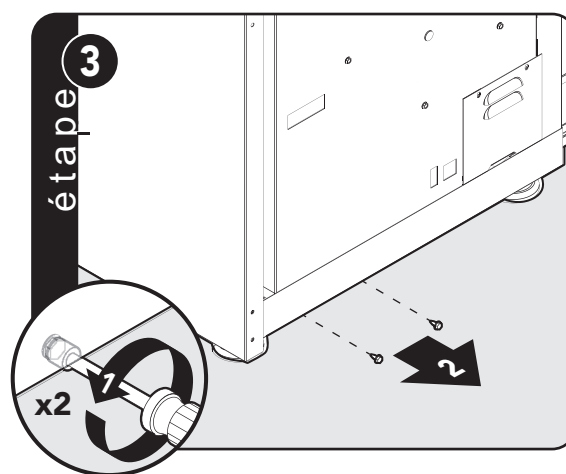


	A	B
	*(Ajouter uniquement lorsque vous utilisez dossier 8")	
30po	12-3/4po (32.4 cm)	3/8po (.95 cm)
36po	16po (40.6 cm)	1/2po (1.3 cm)
48po	16po (40.6 cm)	1/2po (1.3 cm)
60po	16po (40.6 cm)	1po (2.5 cm)

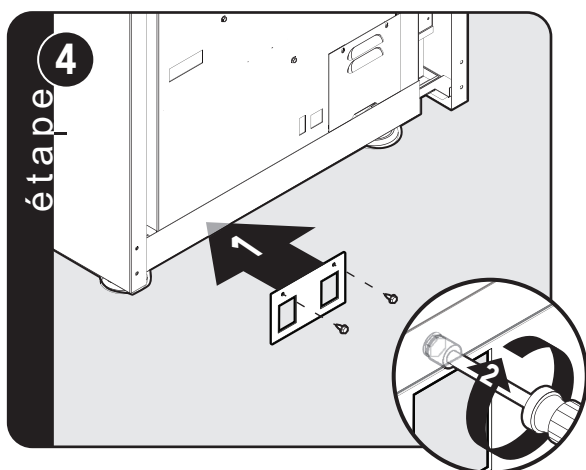
Installez le crochet du support anti-basculement sur le plancher à "A" du placard latéral et à 1-1/4 po (3,2 cm) de la paroi arrière. Marquez et percez des trous de 1/8 po (.32 cm) où le support sera installé.



Montez le crochet du support anti-basculement sur le plancher à l'aide des vis fournies.



Déposez deux vis de l'arrière de la cuisinière.



Fixez le support à l'arrière de la cuisinière à l'aide de deux vis.

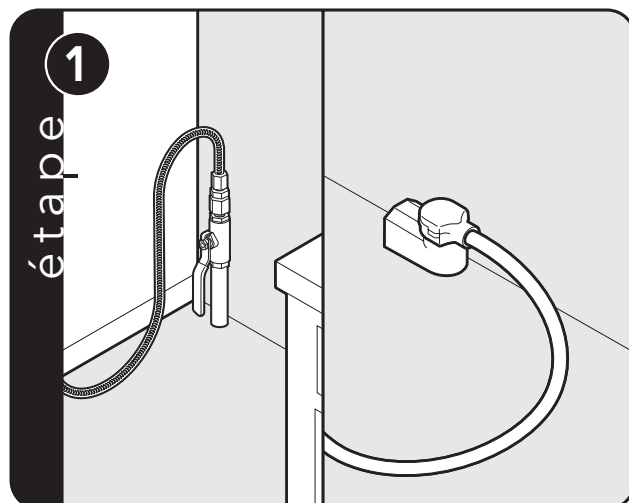
## Raccordement au réseau de gaz et au secteur électrique

**⚠ DANGER**

**RISQUE DE FUITE DE GAZ**

 Pour éviter tout risque de blessure ou de mort d'homme, faites un essai d'étanchéité de l'appareil, conformément aux instructions du fabricant. Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez toujours l'absence de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

- **NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉPISTER LES FUITES DE GAZ FOR GAS LEAKS.**




Faites les branchements au réseau de gaz et au secteur électrique. Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez toujours l'absence de fuites de gaz. Cette opération doit être effectuée par votre revendeur, un plombier qualifié ou votre fournisseur de gaz.

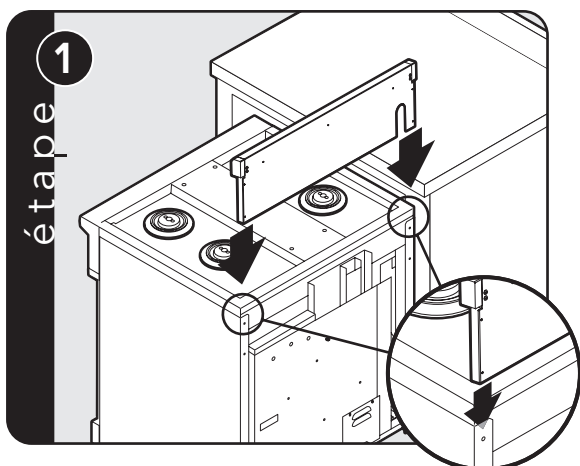
## Dépose des supports de déport

**⚠ DANGER**

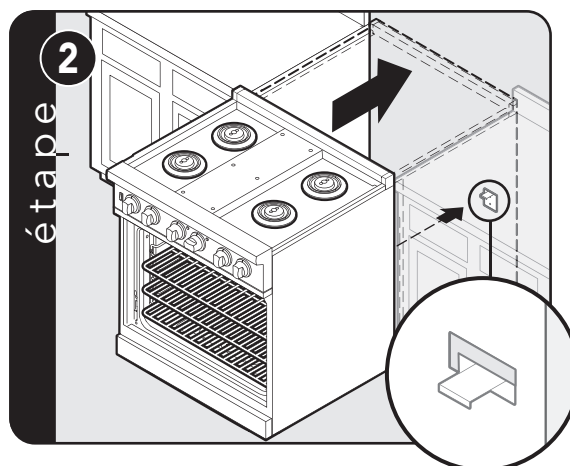
**RISQUE D'INCENDIE**

 Les dossierers sont fournis avec des supports de déport qui procurent une barrière entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière. Ils doivent être en place pour permettre une ventilation adéquate. Les supports de déport peuvent uniquement être retirés si la cuisinière est installée contre un mur non combustible.

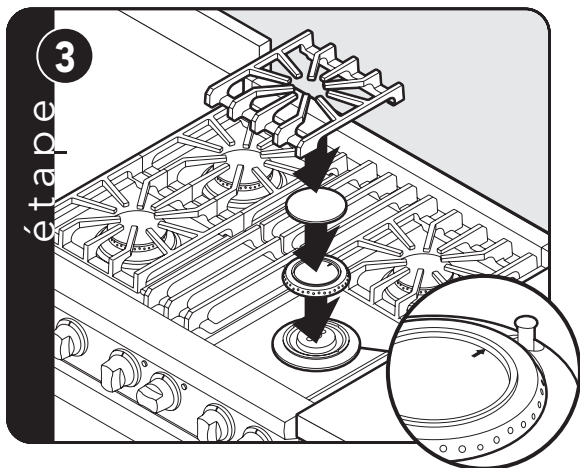
## Installation finale



Installez la garniture d'îlot. Fixez à l'aide des quatre vis fournies.

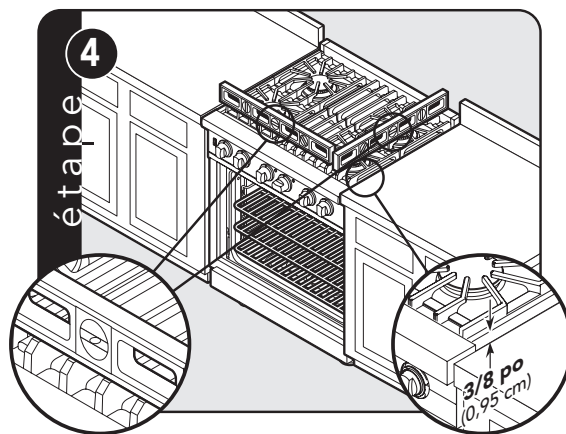


Glissez la cuisinière en position. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement se glisse dans l'ouverture prévue à cet effet.



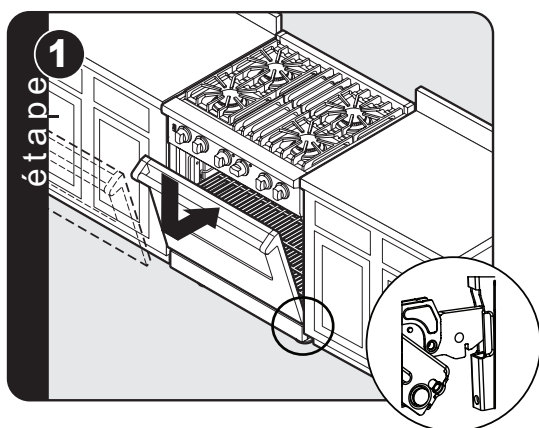
Les cuvettes de brûleur sont emballées avec les grilles dans le paquet supérieur en polystyrène. Placez le brûleur sur la cuisinière. Placez la grille de brûleur sur la cuvette de brûleur et le support de grille.

**Remarque:** La flèche sur la cuvette de brûleur doit pointer vers l'arrière de la cuvette.

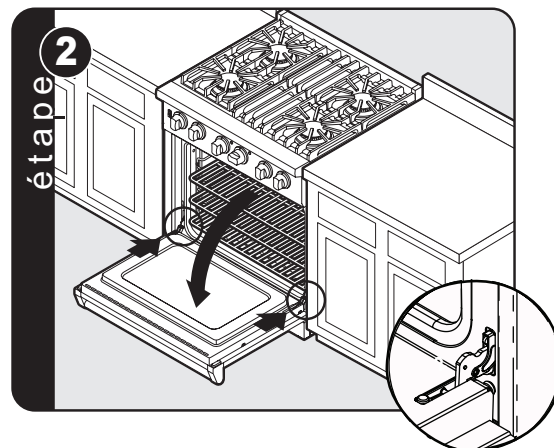


Assurez-vous que l'appareil est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. La garniture latérale doit se trouver à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir. Si l'appareil n'est pas bien calé, reprenez les étapes 5 à 7 de la section « Calage/Ajustements/Alignement ».

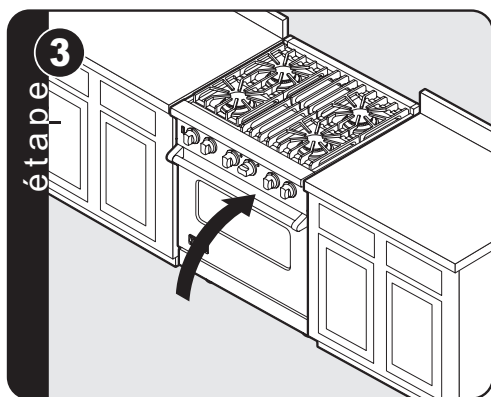
## Remise en place de la porte



Soigneusement réaligner porte sur charnières. Faites glisser vers le bas.



Ouvrez la porte complètement. Rabattez les loquets vers l'avant jusqu'à ce que calé



Fermez la porte.

## Réglage / du Brûleur Conversion

Ce produit est fabriqué et réglé pour fonctionner avec du gaz naturel tel qu'expédié de l'usine. Le dessus fonctionne avec du gaz LP/propane, les ajustements suivants doivent être effectués. Une fois la conversion terminée, l'étiquette de conversion doit être placée à côté de l'étiquette signalétique située sur le côté intérieur gauche du boîtier du brûleur. L'étiquette de conversion et les orifices se trouvent dans l'enveloppe emballée de la documentation.

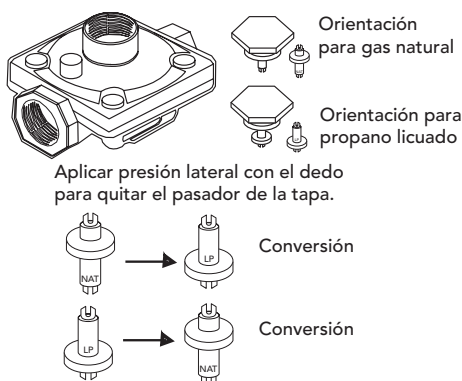
### Conversion du régulateur

Un régulateur de pression est situé dans le coin arrière gauche du boîtier du brûleur. Pour y accéder, retirez les deux grilles gauches, les bols des brûleurs et le support de grille gauche.

- Retirez l'écrou hexagonal du haut du régulateur.
- Dégagez le piston en plastique de l'écrou hexagonal.
- Inversez le piston et réinstallez-le sur l'écrou hexagonal en appuyant fermement.

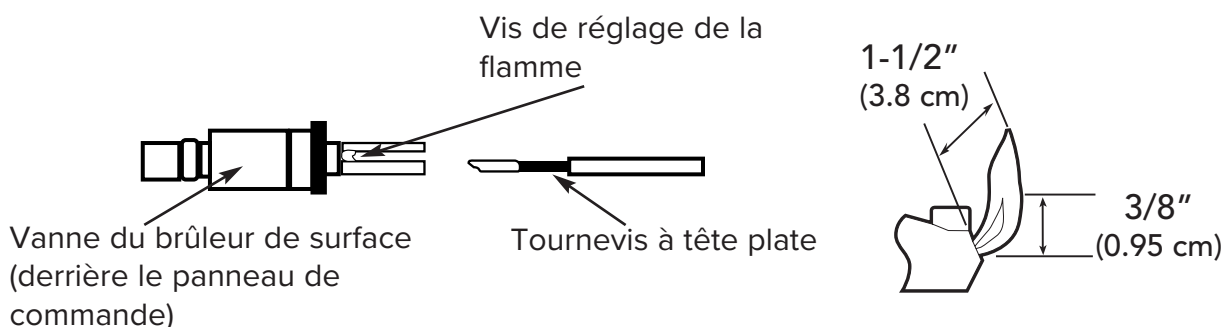
**REMARQUE:** Le piston est marqué « NAT » ou « LP ». Le type de carburant converti sera affiché sur la partie inférieure du piston.

- Réinstallez l'écrou hexagonal sur le régulateur dans la configuration souhaitée.



### Conversion du brûleur de surface

1. Tournez les brûleurs allumés au réglage de flamme basse.
2. Insérez un tournevis étroit à lame plate dans l'arbre creux de la vanne du brûleur de surface et engagez la vis de réglage de flamme faible fendue. La flamme basse doit être une petite flamme qui arrive juste au bord supérieur du brûleur. Tournez la vis de réglage (E) dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser la flamme ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme. Éteignez le brûleur et rallumez-le plusieurs fois, en tournant vers la position basse. La flamme basse doit s'allumer à chaque port à chaque fois. Réajustez si nécessaire.

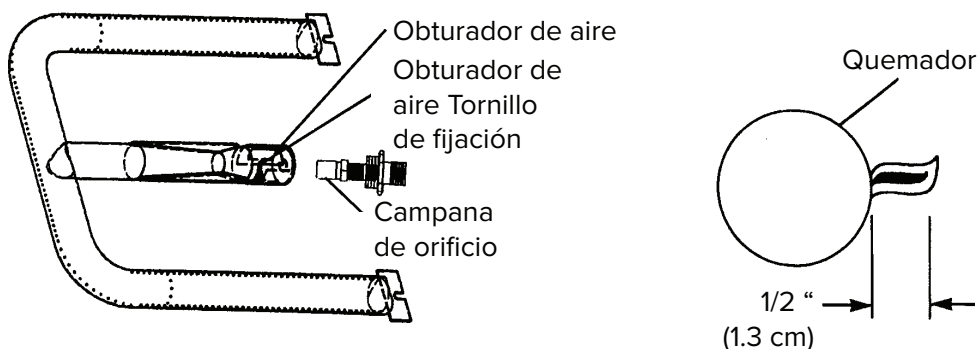


## Brûleur Conversion

### Réglage du brûleur à gaz du brûleur tubulaire du four

Vérifiez l'alimentation en gaz et réglez le régulateur sur une alimentation en gaz appropriée. Un brûleur correctement réglé doit être stable et silencieux. La flamme doit avoir un cône intérieur bleu pointu et bien défini, sans pointe jaune. La flamme doit également être stable et uniforme, sans flammes sortant des orifices du brûleur.

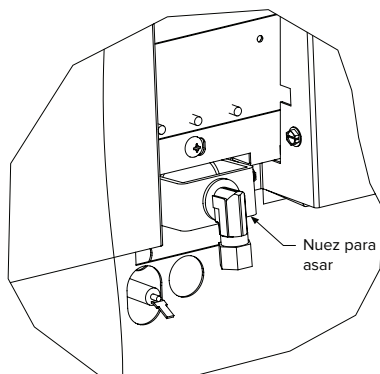
1. Retirez le panneau inférieur du four.
2. Retirez le couvercle venturi du brûleur en forme de U.
3. Localisez le volet d'air et desserrez la vis de réglage qui maintient le volet d'air en place.
4. Allumez les brûleurs en tournant le thermostat à une température de cuisson.
5. À l'aide d'une clé à fourche de 1/2" (1,3 cm), ajustez le capuchon de l'orifice pour obtenir un cône intérieur bleu pointu et bien défini d'environ 1/2" (1,3 cm) de long. La flamme doit entrer en contact avec le brûleur à chaque ouverture de port. **LA FLAMME NE DOIT PAS S'ÉTENDRE DANS LES FENTES D'ÉVENT DU FOND DU FOUR.**
6. Avec une hauteur de flamme appropriée, ajustez le volet d'air pour obtenir une flamme bleue sans pointe jaune qui entre en contact avec le brûleur au niveau des ports du brûleur.
  - Ouvrez l'espace de l'obturateur d'air pour éliminer les pointes jaunes.
  - Fermez l'espace de l'obturateur d'air pour éviter qu'une flamme bruyante ne s'élève du brûleur.
7. Révérifiez le réglage du capuchon à orifice pour un débit de gaz correct.
8. Éteignez le thermostat.
9. Serrez la vis de réglage du volet d'air en prenant soin de ne pas modifier l'écartement du volet réglé.



### Conversion des poulets de chair

**IMPORTANT:** L'orifice du gril doit être changé depuis l'arrière de la cuisinière avant d'installer l'appareil.

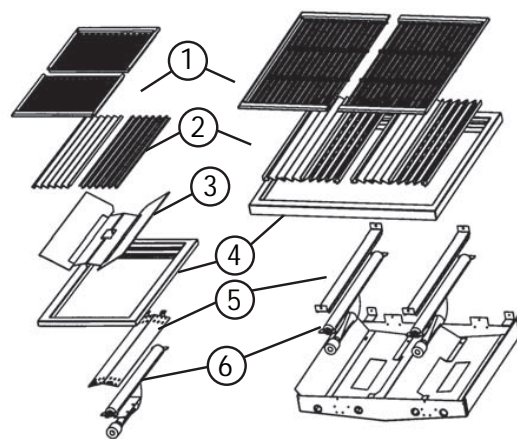
- Retirez l'écrou fixant le raccord 90° et le tube du gril à l'arrière de la cuisinière.
- Retirez le raccord à orifice du raccord 90° et remplacez-le par un raccord à orifice n° 1,15 mm dans l'enveloppe de documentation.
- Inversez les étapes si nécessaire pour le réassemblage.





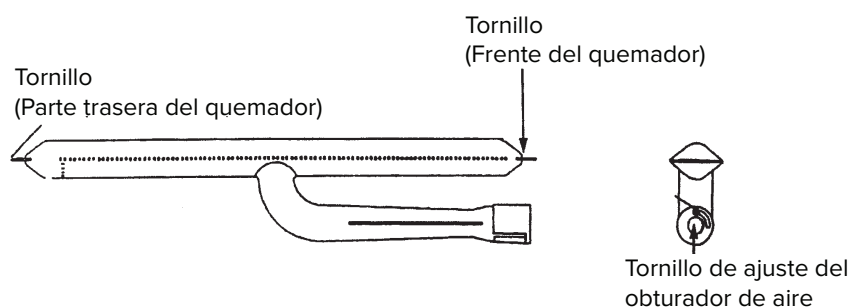
## Gril

1. L'orifice du brûleur du gril et le volet d'air sont situés sous l'extrémité avant du gril. Pour accéder au réglage, retirez la grille du gril, le support de grille, les générateurs d'arômes et le bouclier du brûleur.
2. Retirez la vis à l'avant et à l'arrière du brûleur.
3. Soulevez le brûleur de l'orifice et localisez l'équipe de réglage du volet d'air à l'extrémité du brûleur. (Voir détail « A »).
4. Desserrez la vis et ajustez le volet d'air au réglage souhaité [pour le gaz naturel, ouvrez le volet à environ 7/16" (1,1 cm) ; pour le GPL, ouvrez le volet d'environ 3/8" (0,95 cm)].
5. Serrez la vis, puis remplacez le brûleur sur l'orifice.
6. Vérifiez la hauteur de la flamme souhaitée avant de remplacer les pièces ci-dessus.
7. Les réglages de la flamme sont les mêmes que ceux des brûleurs de surface. Utilisez une douille de 1/2" (1,3 cm) de profondeur pour ajuster la tête de l'orifice ; tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme.



1. Grilles de gril
2. Plaques de générateur de saveur
3. Déflecteur de chaleur
4. Cadre de gril
5. Protection du brûleur du gril (ne pas retirer du brûleur)
6. Brûleur (ne pas retirer)

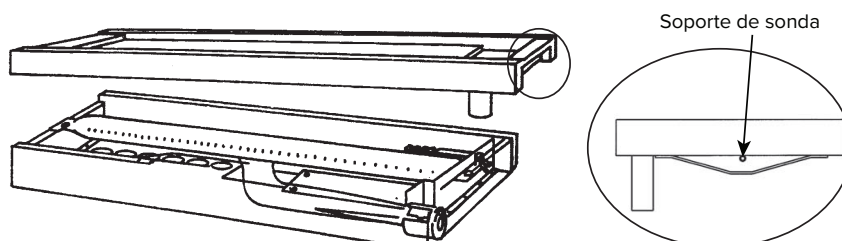
### Detalle A - Quemador de parrilla



## Plaque

1. Pour accéder à l'orifice du brûleur et au volet d'air, retirez les grilles et les supports de grille situés de chaque côté de la plaque chauffante. Soulevez et retirez la plaque chauffante. **ATTENTION** : Avant de retirer complètement l'ensemble de plaque chauffante, soulevez l'ensemble de plaque chauffante à environ 4 po au-dessus de la boîte de la plaque chauffante. Retirez délicatement la sonde de température du support de sonde. (Voir détail « B ») Notez la position de la sonde de température afin qu'elle puisse être réinstallée correctement. Une réinstallation incorrecte peut entraîner des dommages à la sonde de température.
2. Retirez délicatement l'allumeur et mettez-le de côté.
3. Retirez la plaque métallique située sous le brûleur.
4. Retirez les vis à l'avant et à l'arrière du brûleur, retirez le tube du brûleur et localisez la vis de réglage du volet d'air à l'extrémité du tube du brûleur.
5. Les réglages de la flamme sont les mêmes que pour le gril #4-#7.
6. Remplacez toutes les pièces de la plaque chauffante et la plaque chauffante.

### Detalle B - Quemador de plancha



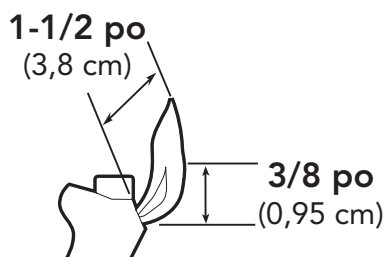
# PRÉPARATIFS DE FIN

Tous les composants en inox devront être lavés en passant un chiffon imbibé d'eau savonneuse chaude et un nettoyeur liquide spécial inox. Si une accumulation de salissures se produit, **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyeurs abrasifs! Si vous devez racler l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper les matières incrustées en appliquant dessus des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une raclette en bois ou nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox! Les rayures sont pratiquement impossibles à éliminer.

## LISTE DE CONTRÔLE DE PERFORMANCE

Un installateur qualifié doit effectuer les vérifications suivantes:

- Vérifiez l'allumage des brûleurs supérieurs. Pour la bonne hauteur de flamme sur HI, reportez-vous au dessin. La flamme basse doit s'allumer au niveau de chaque orifice.
- Vérifiez la fonction BAKE de cuisson au four—brûleur de cuisson au four à pleine puissance.
- Vérifiez la fonction CONV BAKE de cuisson au four par convection—brûleurs de cuisson au four et du gril à la même puissance avec le ventilateur de convection allumé
- Vérifiez la fonction CONV BROIL de cuisson au gril par convection—brûleur du gril à pleine puissance avec le ventilateur de convection allumé
- Vérifiez la fonction de ventilateur de convection—le ventilateur de convection se met en marche à l'activation de l'interrupteur du ventilateur.





# SERVICE APRÈS-VENTE ET ENREGISTREMENT

Seules des pièces détachées agréées pourront être utilisées lors d'une maintenance sur l'appareil. Toute la maintenance devra être confiée à un technicien qualifié.

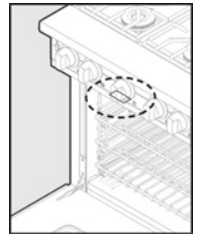
Contactez la Viking Range, LLC, 1-888-845-4641 pour vous renseigner sur le distributeur de pièces le plus proche ou écrivez à

Viking Range, LLC  
PREFERRED SERVICE

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande. Une étiquette en double figure au dos de l'appareil.



N° de modèle. \_\_\_\_\_

N° de série. \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom du revendeur \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

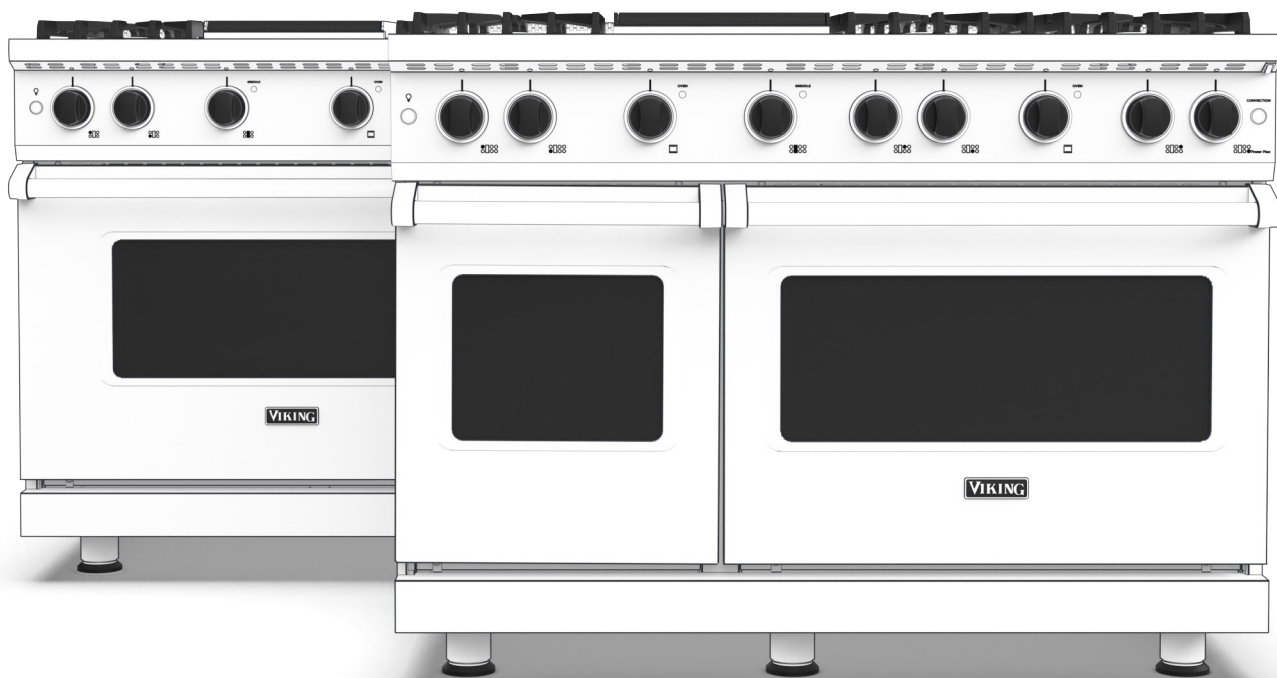
**Ces instructions d'installation doivent rester à proximité de l'appareil**

PAGE INTENTIONNELLEMENT  
LAISSÉE BLANCHE

# PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE BLANCHE

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

Pour des informations sur les produits, appelez le 1-888-845-4641  
ou allez sur le site web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)



# Guía de instalación

5 SERIE

Estufas Independientes Modelo Profesional

VGR53044B | VGR53646B

VGR53644G | VGR54848B

VGR54846G | VGR56046GQ



# Contenido

<b>¡IMPORTANTE—Lea y siga las siguientes instrucciones!!</b> . . . . .	<b>3</b>	<b>Preparación final</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Dimensiones</b> . . . . .	<b>6</b>	<b>Lista de verificación de funcionamiento</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>Especificaciones</b> . . . . .	<b>7</b>	<b>Servicio y registro</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>Dimensiones de los espacios libres (Cercanía a los gabinetes).</b> . . . . .	<b>9</b>		
<b>Dimensiones de los espacios libres (Revestimientos de material compuesto o de madera)</b> . . . . .	<b>10</b>		
<b>Requerimientos eléctricos y de gas</b> . . . . .	<b>11</b>		
<b>Información general</b> . . . . .	<b>12</b>		
<b>Instalación</b> . . . . .	<b>13</b>		
Remoción de la puerta . . . . .	13		
Instalación de las patas . . . . .	14		
Nivelación/ Ajuste/ Alineamiento . . . . .	15		
Instalación del dispositivo antivolcaduras . . . . .	17		
Conexión de gas y eléctrica . . . . .	19		
Desmontaje de la abrazadera de separación . . . . .	19		
Conversión del regulador/ajuste del quemador de gas . . . . .	21		

# IMPORTANTE—¡LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES!!

Antes de comenzar, por favor lea total y detenidamente estas instrucciones. .

- **NO** quite las etiquetas, advertencias o placas adheridas permanentemente al producto. De hacerlo anulará la garantía
- Cumpla con todos los códigos y reglamentos locales y nacionales. La instalación debe cumplir con los códigos locales, o a falta de ellos, con la última edición de la norma ANSI Z223.1/NFPA-54 del Código Nacional de Gas Combustible.
- La persona que realice la instalación debe dejar estas instrucciones con el consumidor, quien las debe conservar para que el inspector de la localidad las use y para referencia futura.

**En Canada:** La instalación debe hacerse de acuerdo con las normas CSA/CGA B 149.1 y 2 vigentes de los códigos de instalación de gas y/o los códigos locales. La instalación eléctrica debe hacerse de acuerdo con la norma CSA 22.1 del Código Eléctrico Canadiense Parte 1 y/o con los códigos locales vigentes.

**Estado Libre Asociado de Massachusetts:** Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, fontanero o gasista debidamente, calificado o con licencia otorgada por el estado, provincia o región donde se instale este electrodoméstico.

**Utilice únicamente válvulas de interrupción de gas aprobadas para uso** en el estado, provincia o región donde se instale este electrodoméstico.

**Cuando se use un conector flexible de gas, su longitud no debe exceder 3 pies (0.9 m).**

## Proposición 65 de California

Cuando el gas de las estufas se quema, genera subproductos que están incluidos en la lista de sustancias reconocidas por sus efectos cancerígenos o por causar daños en el aparato reproductor.

Para minimizar la exposición a esas sustancias, opere siempre esta unidad de acuerdo con las instrucciones de este manual y en buenas condiciones de ventilación.

## Su seguridad y la de los demás es muy importante.

Hemos colocado varios mensajes importantes sobre seguridad en este manual y en su unidad. Lea y obedezca siempre todos los mensajes sobre seguridad.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden causar la muerte o lesionar a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra “PELIGRO”, “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”.

El significado de estas palabras es:

**Se debe usar un GFI si así lo requieren el Código Eléctrico Nacional, NFPA-70, las leyes federales, estatales o locales o los reglamentos locales.**

- El uso requerido de un GFI normalmente se relaciona con la ubicación de un receptáculo respecto a cualquier fuente significativa de agua o humedad.
- Viking Range, LLC NO garantizará ningún problema que resulte de tomas GFI inadecuadamente instaladas o que no cumplan con los siguientes requisitos.


**Si se requiere el uso de un GFI, éste debe:**

- Coincidir con el tipo de receptáculo (NO se recomienda un tipo disyuntor o portátil).
- Usarse sólo con cableado permanente (NO se recomienda cableado temporal o portátil).
- Conectarse en un circuito dedicado (no debe haber otros receptáculos, interruptores ni cargas en el circuito)
- Conectarse en un disyuntor estándar del tamaño apropiado (NO se recomienda un disyuntor GFI del mismo tamaño).
- Estar clasificado como Clase A (corriente de desconexión de 5 mA +/- 1 mA) de acuerdo con la norma UL 943.
- Estar en buenas condiciones y no tener juntas sueltas (si es aplicable en ubicaciones al aire libre).
- Estar protegido de la humedad (agua, vapor, humedad alta) tanto como sea razonablemente posible.

Soluciones a corto plazo para los interruptores diferenciales que actualmente se disparan de forma molesta, instalados según el NEC 2020, las únicas soluciones que AHAM considera aceptables son:

- Cambiar la ubicación de la toma de corriente/enchufe a un lugar que no requiera un interruptor diferencial.
- Pedirle a la autoridad competente (AHJ) que invoque la sección 90.4 del NEC, que permite al código restaurar la edición anterior, que elimina la necesidad de un interruptor diferencial en algunos casos.
- Instalar cableado permanente en lugar de un cable de alimentación cuando las instalaciones cableadas no requieran conexión a un interruptor diferencial.  
Esto debería hacerse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del dispositivo.
- Sustituir el interruptor diferencial que se dispara por error con un modelo diferente.  
Según el estudio de UL, hay una gran variación en los umbrales de disparo del interruptor diferencial.  
Esto debería hacerse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del interruptor diferencial.


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

<b>⚠ PELIGRO</b>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p style="margin: 0;"><b>RIESGOS DE SUSTANCIAS QUÍMICAS</b></p> <p style="margin: 0;">Toda propiedad y/o lesiones personales o la muerte, este electrodoméstico no debe usarse como unidad de calentamiento de espacios.</p> </div> </div>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El benceno es un químico que forma parte del gas que se suministra al horno, y se consume en las llamas durante la combustión. Es posible la exposición a una pequeña cantidad de benceno si ocurre una fuga de gas. El formaldehído y el hollín son productos secundarios de una combustión incompleta.</li> <li>• Este producto contiene o produce sustancias químicas que pueden causar lesiones serias o la muerte y que son conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el Sistema reproductivo. Para reducir el riesgo de las sustancias en el combustible o de la combustión de éste, asegúrese de que este electrodoméstico se instale, opere y se mantenga de acuerdo con las instrucciones contenidas en este documento.</li> </ul>



## ⚠ PELIGRO

### Riesgo de incendio/explosión

 **SI NO SE SIGUEN EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL, SE PUEDE OCASIONAR UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE DÉ COMO RESULTADO DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.**

- **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de la unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
- **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **NO** trate de encender ningún electrodoméstico.
  - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
  - **NO** use ningún teléfono dentro del edificio.
  - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino.
  - Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGOS AL MOVER LA UNIDAD

Para evitar el riesgo de daños personales graves; se necesitan dos o más personas cuando se mueva o se maneje este electrodoméstico. Si es posible se recomienda el uso de equipo para mover la unidad.

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGO DE VOLCADURAS.

Para reducir el riesgo de daño a la propiedad o lesiones personales; instale el dispositivo antivolcaduras que se provee de acuerdo con las instrucciones de instalación de esta guía. El dispositivo debe embregar adecuadamente para evitar que el producto se vuelque.

- **ESTA ESTUFA SE PUEDE VOLCAR.**
- **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO LESIONES PERSONALES.**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE VIENE CON LA ESTUFA.**
- **CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIONES.**

## ⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que sean dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

## ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar posibles daños a los gabinetes y a su acabado, use sólo materiales y acabados que no se decoloren ni se desprendan, y que soporten temperaturas de hasta 194 °F (90 °C). Si el producto va a instalarse en un gabinete laminado, debe usar un adhesivo resistente al calor y la humedad. Verifique con el fabricante o el proveedor del gabinete que los materiales cumplan con estos requisitos.

## ⚠ PELIGRO

### Riesgo de fuga de gas



Para evitar el riesgo de lesiones personales o muerte, se debe realizar la prueba de detección de fugas en el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Antes de operar la unidad, siempre verifique que no haya fugas de gas usando una solución de agua y jabón.

- **NO USE UNA LLAMA ABIERTA PARA REVISAR SI HAY FUGAS.**

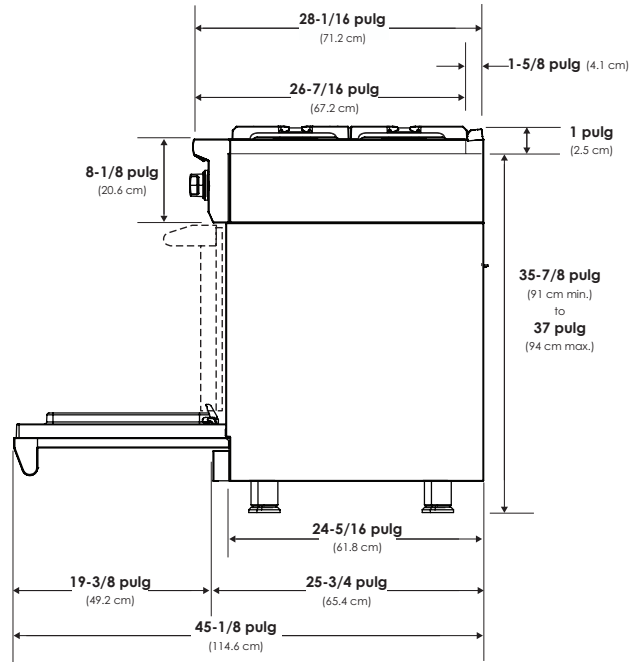
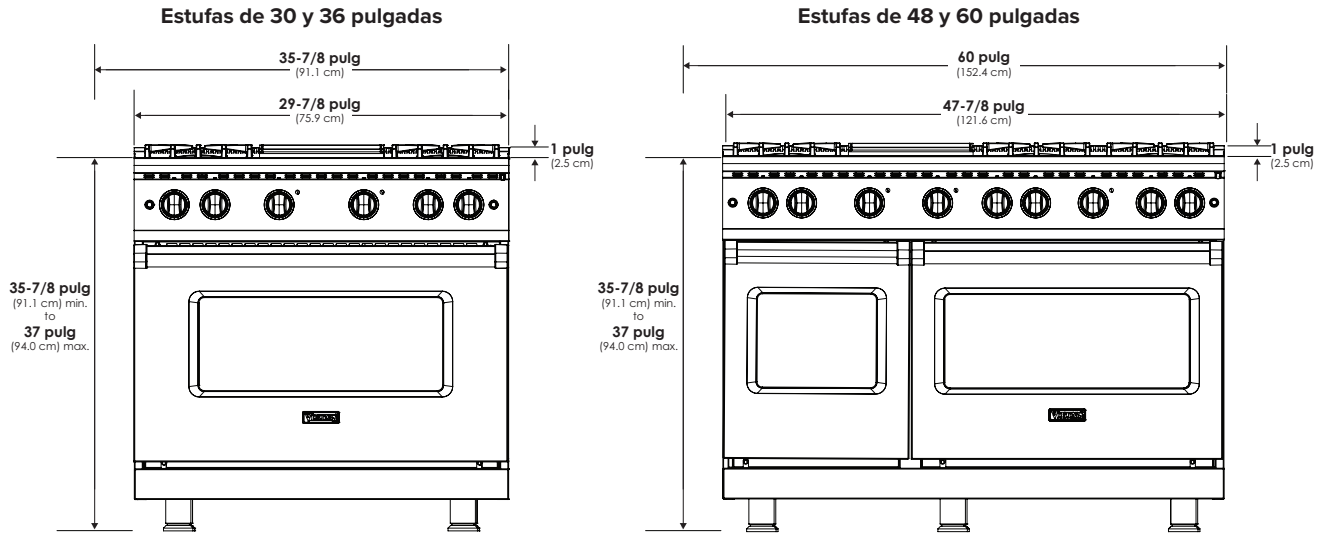
## ⚠ PELIGRO

### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS



Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, lesiones personales o la muerte; revise que su electrodoméstico haya sido conectado adecuadamente a tierra de acuerdo a los códigos locales o en ausencia de ellos, con la última edición del Código Eléctrico Nacional (NEC). ANSI/NFPA 70-última edición.

# DIMENSIONES



**Nota:** La unidad se muestra con la moldura estándar para isla.

# ESPECIFICACIONES

Descripción	VGR530	VGR536
Ancho exterior	29-7/8" (75.9 cm)	35-7/8" (91.1 cm)
Altura exterior	Hasta la parte superior de la moldura lateral - 35-7/8" (91.1 cm) mín 37" (94.0 cm) máx Ajuste de las patas - 1-1/8" (2.9 cm)	
Profundidad exterior desde la parte posterior	Hasta el extremo del panel lateral - 24-5/16" (61.8 cm) Hasta la parte frontal de la puerta - 25-3/4" (65.4 cm) Hasta el extremo del borde delantero - 28-1/16" (71.2 cm)	
Adiciones a la altura de la base	Hasta la parte superior de la moldura de la isla - añadir 1" (2.5 cm) Hasta la parte superior del protector posterior - añadir 8" (20.3 cm) Hasta la parte superior del estante alto - añadir 23-1/2" (59.7 cm)	
Requerimientos de gas	Se envía para su uso con gas natural o LP/Propano, se convierte en el sitio de la instalación con ayuda de un juego de conversión (se compra por separado); acepta líneas estándar residenciales de servicio de gas de 1/2" (1.3 cm) de diámetro interno.	
Presión del colector de gas	Natural 5.0" W.C.P./ Propano líquido L/P 10.0" W.C.P.	
Requerimientos eléctricos	Consulte la sección "Requerimientos eléctricos".	
Amperaje máximo	1.0 A	1.5 A
Clasificación del quemador de superficie Natural/LP	18,500 BTU (5.4 kW)/16,600 BTU 4.9 kW 15,000 BTU (4.4 kW)/12,500 BTU (3.7 kW)	
Clasificación del quemador de la plancha	N/A	15,000 BTU Nat./12,500 BTU LP/Propano (4.4 kW Nat/ 3.7 kW LP)
Clasificación de los hornos	30,000 BTU Nat.- LP/Propano (8.8 kW Nat- LP)	
Ancho del interior de los hornos	23" (58.4 cm)	29" (73.7 cm)
Altura del interior de los hornos	16-1/8" (40.9 cm)	
Profundidad del interior de los hornos	Total - 18-3/4" (47.6 cm); según AHAM 17" (43.2 cm)	
Volumen total de los hornos: Según / AHAM	4.0 pies <sup>3</sup> / 3.7 pies <sup>3</sup>	5.1 pies <sup>3</sup> / 5.1 pies <sup>3</sup>
Peso de embarque aproximado	410 lbs. (184.5 kg)	500 lbs. (225 kg)

Distancia mínima a construcciones combustibles adyacentes:

Por debajo de la superficie de cocinado a (36" [91.4 cm] y menos)

- Lados - 0"
- Soporte superior de la rejilla - 36" (91.4 cm) Por arriba de la superficie de cocinar (más de 36" [91.4 cm])
- Lados - 6" (15.2 cm)
- Dentro del espacio lateral de 6" (15.2 cm), los gabinetes de pared con una profundidad no mayor que 13" (33.0 cm) deben quedar a una distancia mínima de 18" (45.7 cm) sobre la superficie de cocinar
- Los gabinetes de pared colocados directamente arriba del producto deben quedar a una distancia mínima de 42" (106.7 cm) sobre la superficie de cocinar
- Parte posterior - 0" con un protector posterior o estante alto de 8"; 0" con una moldura para isla y una pared posterior no combustible;
- 6" (15.2 cm) con una moldura para isla y una pared posterior combustible.

## Especificaciones

Descripción	VGR548	VGR560
Ancho exterior	47-7/8" (121.6 cm)	60" (152.4 cm)
Altura exterior	Hasta la parte superior de la moldura lateral - 35-7/8" (91.1 cm) mín 37" (94.0 cm) máx Ajuste de las patas - 1-1/8" (2.9 cm)	
Profundidad exterior desde la parte posterior	Hasta el extremo del panel lateral - 24-5/16" (61.8 cm) Hasta la parte frontal de la puerta - 25-3/4" (65.4 cm) Hasta el extremo de la manija de la puerta - 28-11/16" (72.9 cm)	
Adiciones a la altura de la base	Hasta la parte superior de la moldura de la isla - añadir 1" (2.5 cm) Hasta la parte superior del protector posterior - añadir 8" (20.3 cm) Hasta la parte superior del estante alto - añadir 23-1/2" (59.7 cm)	
Requerimientos de gas	Se envía para su uso con gas natural o LP/Propano, se convierte en el sitio de la instalación con ayuda de un juego de conversión (se compra por separado); acepta líneas estándar residenciales de servicio de gas de 1/2" (1.3 cm) de diámetro interno.	
Presión del colector de gas	Natural 5.0" W.C.P./ Propano líquido L/P 10.0" W.C.P.	
Requerimientos eléctricos	Consulte la sección "Requerimientos eléctricos".	
Amperaje máximo	2.0 A	2.0 A
Clasificación del quemador de superficie Natural/LP	18,500 BTU (5.4 kW)/16,600 BTU (4.9 kW) 15,000 BTU (4.4 kW)/12,500 BTU (3.7 kW)	
Clasificación del quemador de la plancha	15,000 BTU Nat./12,500 BTU LP/Propano (4.4 kW Nat/ 3.7 kW LP)	
Clasificación de los hornos	Derecho -30,000 BTU Nat.- LP/Propano (8.8 kW Nat- LP) Izquierdo - 5,000 BTU Nat.- LP/Propano (4.4 kW Nat- LP)	Ambos hornos 30,000 BTU Nat.- LP/Propano (8.8 kW Nat- LP)
Ancho del interior de los hornos	Derecho - 23" (64.6 cm) Izquierdo - 12-1/2" (34.9 cm)	Ambos hornos 23" (58.4 cm)
Altura del interior de los hornos	16-1/8" (40.9 cm)	
Profundidad del interior de los hornos	Total - 18-3/4" (47.6 cm); según AHAM 17" (43.2 cm)	
Volumen total de los hornos: Según / AHAM	Derecho - 4.0 pies <sup>3</sup> Izquierdo - 2.1 pies <sup>3</sup> / Derecho - 3.7 pies <sup>3</sup> Izquierdo - 2.0 pies <sup>3</sup>	Ambos hornos 4.0 pies <sup>3</sup> / Ambos hornos 3.7 pies <sup>3</sup>
Peso de embarque aproximado	575 lbs. (258.5 kg)	750 lbs. (337.5 kg)

Distancia mínima a construcciones combustibles adyacentes:

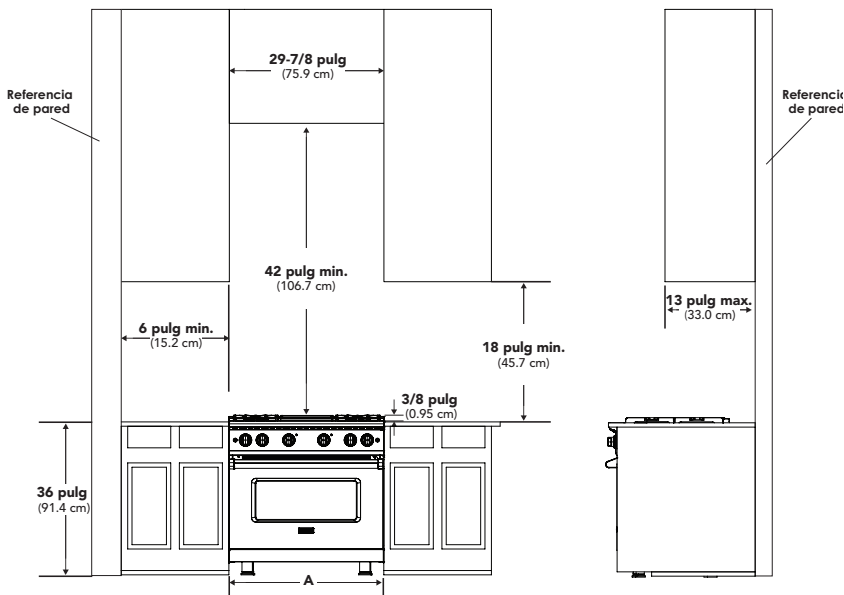
Por debajo de la superficie de cocinado a (36" [91.4 cm] y menos)

- Lados - 0"
- Soporte superior de la rejilla - 36" (91.4 cm) Por arriba de la superficie de cocinar (más de 36" [91.4 cm])
- Lados - 6" (15.2 cm)
- Dentro del espacio lateral de 6" (15.2 cm), los gabinetes de pared con una profundidad no mayor que 13" (33.0 cm) deben quedar a una distancia mínima de 18" (45.7 cm) sobre la superficie de cocinar
- Los gabinetes de pared colocados directamente arriba del producto deben quedar a una distancia mínima de 42" (106.7 cm) sobre la superficie de cocinar
- Parte posterior - 0" con un protector posterior o estante alto de 8"; 0" con una moldura para isla y una pared posterior no combustible;
- 6" (15.2 cm) con una moldura para isla y una pared posterior combustible

# DIMENSIONES DE LOS ESPACIOS LIBRES

(CERCANÍA A LOS GABINETES)

- Esta estufa se puede instalar directamente adyacente a gabinetes de 36" (91.4 cm) de altura.
- IMPORTANT:** La moldura lateral DEBE estar a 3/8" (.95 cm) sobre la superficie del gabinete adyacente. Esto se puede lograr elevando la unidad con los ajustes giratorios de las patas.
- La estufa NO PUEDE instalarse directamente adyacente a paredes laterales, gabinetes altos, electrodomésticos altos u otras superficies verticales cuyos lados tengan una altura superior a 36" (91.4 cm). Debe haber una distancia lateral mínima de 6" (15.2 cm) desde la estufa hasta tales superficies combustibles que se encuentren a una altura mayor que la del gabinete, 36" (91.4 cm).
  - Dentro de las 6" (15.2 cm) de distancia lateral a superficies verticales combustibles por arriba de las 36" (91.4 cm), la profundidad máxima de los gabinetes de pared debe ser de 13" (33.0 cm) y los gabinetes dentro de estas 6" (15.2 cm) de distancia lateral deben estar a una distancia de 18" (45.7 cm) sobre la superficie de los gabinetes de 36" (91.4 cm) de altura.
  - Los gabinetes de pared que se instalen sobre la estufa deben quedar a una distancia mínima de 42" (106.7 cm) sobre la superficie para cocinar a todo lo ancho de la estufa. Esta altura mínima no aplica si hay una campana de ventilación sobre la superficie de cocinar.



**⚠ PRECAUCIÓN**

**RIESGO DE QUEMADURAS**

Evite el riesgo de lesiones personales; si los gabinetes instalados por encima del electrodoméstico se usan para almacenar artículos, se puede crear un riesgo potencial de quemaduras. Los artículos combustibles se pueden incendiar, los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. Si se va a instalar un gabinete para almacenar, se puede reducir el riesgo instalando una campana de ventilación que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12.7 cm) del borde inferior de los gabinetes.

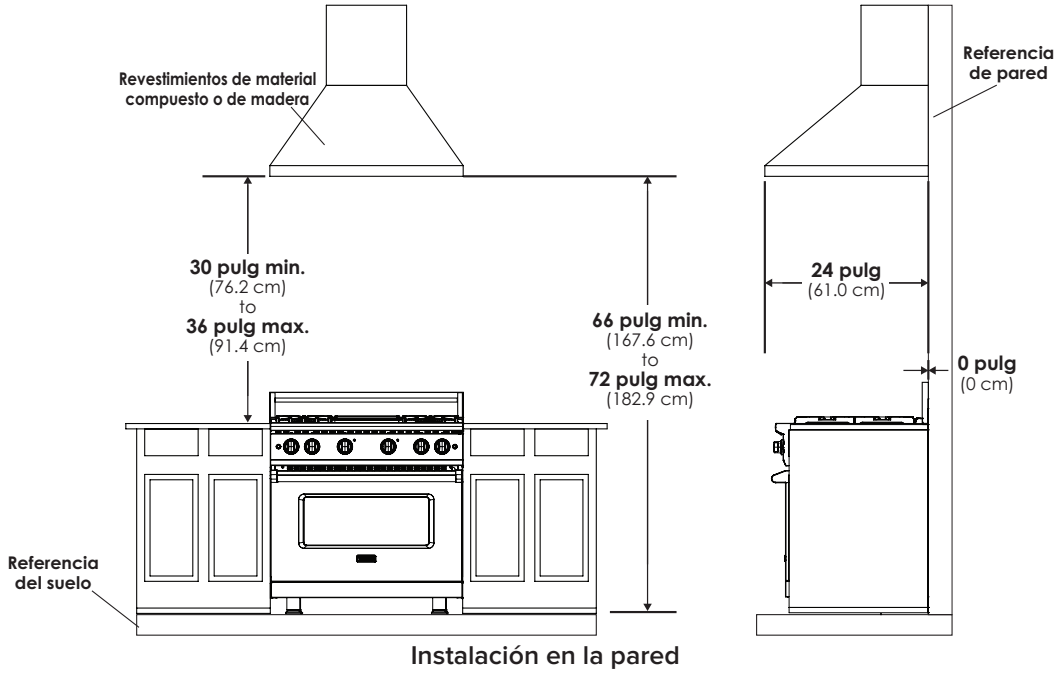
**Nota:** La distancia mínima a la pared posterior es de 0" con protector posterior o estante alto.

**Nota:** Si hay una campana instalada, los gabinetes de la pared que estén sobre la estufa tienen una distancia mínima diferente.

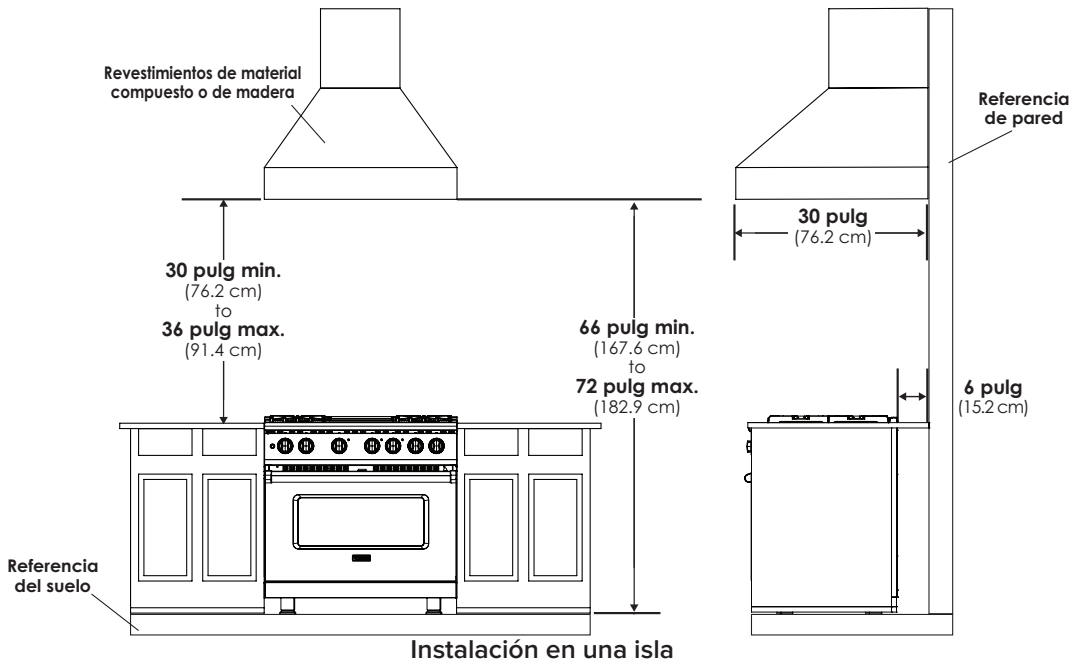
Ancho de la estufa	Dimensión "A"
30 pulg	30 pulg (76.2 cm)
36 pulg	36 pulg (91.4 cm)
48 pulg	48 pulg (121.9 cm)
60 pulg	60-1/4 pulg (153.0 cm)

# DIMENSIONES DE LOS ESPACIOS LIBRES

(REVESTIMIENTOS DE MATERIAL COMPUESTO O DE MADERA)



**Nota:** La distancia mínima a la pared posterior de la estufa con protección posterior o estante en alto es de 0”.



**Importante:** Esta cocina viene de fábrica con una moldura de separación. Debe haber un mínimo de 6” (15,2 cm) de distancia entre la parte trasera de la cocina y la pared inflamable. Las distancias desde los materiales no combustibles no forman parte del alcance de la norma ANSI Z21.1 y no están certificadas por CSA. Las distancias a los materiales no combustibles deben ser probadas por la autoridad que tenga jurisdicción.

# REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS Y DE GAS

## Requerimientos eléctricos

Este producto viene de fábrica con el terminal neutro conectado al gabinete. Use un juego de alimentación de 3 tres conductores con terminales de bucle cerrado clasificados por el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70, última edición (ver el cuadro de clasificación más abajo). Si las normas locales prohíben la conexión a tierra a través del neutro, use un juego de alimentación de 4 conductores aprobado y debidamente clasificado, con terminales de bucle cerrado clasificados por el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70, última edición (ver el cuadro de clasificación más abajo).

## Conexión del gas

La línea de abastecimiento (servicio) de gas debe tener el mismo tamaño o un tamaño mayor que la línea de entrada del electrodoméstico. Esta estufa tiene una entrada con diámetro interior de 1/2" (1.3 cm) NPT(Sch 40). El sellador en todos las uniones de la tubería debe ser resistente al gas LP.

**La estufa está específicamente diseñada para operar con gas natural o propano líquido, gas (LP). Antes de comenzar la instalación verifique que el modelo es compatible con el suministro de gas que se va a usar.**

## Válvula de cierre manual:

La válvula proporcionada por el instalador se debe instalar en la línea de servicio de gas antes del electrodoméstico, y debe instalarse en un lugar en el que se pueda alcanzar rápidamente en el caso de una emergencia.

**En Massachusetts:** Se debe instalar una válvula manual con manija tipo "T" en la línea de abastecimiento de gas al electrodoméstico.

## Regulador de presión:

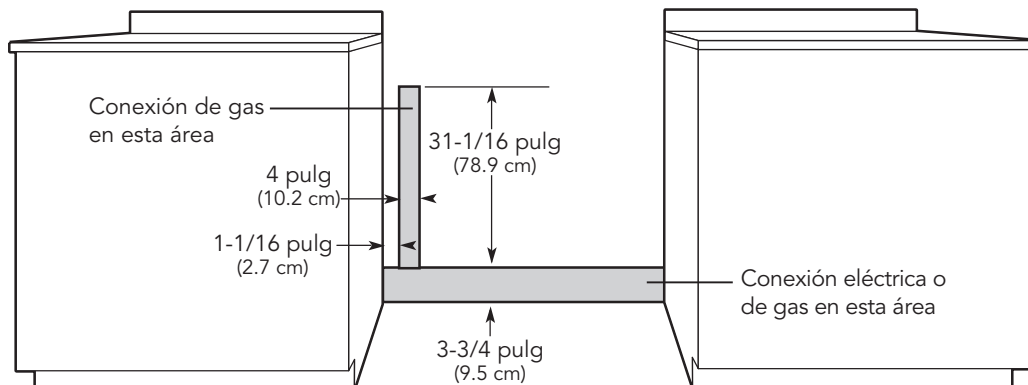
- Todo el equipo comercial para cocinar de uso pesado debe tener un regulador de presión en la línea de entrada de servicio para una operación segura y eficiente, ya que la presión del suministro puede variar según la demanda local. No se requieren reguladores externos en esta estufa ya que en la fábrica se ha instalado un regulador dentro de cada unidad. Bajo ninguna circunstancia anule este regulador integrado.
- La presión del colector debe revisarse con un manómetro, el gas natural requiere 5.0" W.C.P. y el gas LP requiere 10.0"W.C.P. La presión de la línea entrante que se encuentra antes del regulador debe ser 1" W.C.P. mayor que la presión del colector para poder revisar el regulador. El regulador de esta unidad soporta una presión de entrada máxima de 1/2" PSI (14.0" W.C.P.). Si es mayor, se debe bajar la presión del regulador.
- El electrodoméstico se debe desconectar del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema.

## Conexiones flexibles:

Si se va a instalar la unidad con conexiones flexibles y/o con accesorios de desconexión rápida, el instalador debe usar conectores flexibles de uso pesado de diseño certificado por AGA de al menos 1/2" (1.3 cm) de diámetro interior NPT (con liberadores de tensión adecuados) en cumplimiento con la norma ANSI Z21.41 y Z21.69.

**En Canada :** Conectores metálicos para electrodomésticos de gas CAN 1-6, 10-88 y dispositivos de desconexión rápida para uso con gas CAN 1-6.9 M79.

**En Massachusetts:** Este electrodoméstico se debe instalar con un conector flexible de gas de 36" (3 pies) de largo.



**⚠ ADVERTENCIA**

**RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, daños personales o la muerte; revise que el suministro eléctrico este apagado en la caja de fusibles y que el válvula de suministro de gas esté cerrada hasta que la estufa se instale y esté lista para operar; un instalador autorizado debe realizar la instalación.

# INFORMACIÓN GENERAL

LEA Y SIGA TODA LA INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES CUANDO INSTALE ESTA UNIDAD.

- Deben sellarse todas las aberturas en la pared que quedan detrás de la unidad y en el piso debajo de la misma.
- No obstruya el flujo de del aire de combustión y de ventilación.

## ⚠ PRECAUCIÓN

Evite todo daño a las aberturas de ventilación del horno. Las aberturas de ventilación deben estar despejadas y abiertas para proporcionar un flujo de aire adecuado para el funcionamiento óptimo del horno.

## ⚠ AVISO

**No use** la puerta del horno o manija para levantar el horno. Retire la puerta antes de la instalación para asegurar que no se utiliza para levantar el equipo. No levante ni transporte la puerta por la empuñadura.

Quitar la puerta debe ser realizado por un distribuidor, un plomero calificado, o instalador de gas certificado.

## ⚠ PRECAUCIÓN

El ventilador de enfriamiento debe estar funcionando durante la operación de la unidad. Si nota que el ventilador de enfriamiento no está funcionando u observa que emite un ruido inusitado o excesivo, comuníquese con el Centro de Servicio autorizado de Viking antes de continuar usando la unidad. Si no lo hace, el horno y los gabinetes circundantes pueden resultar dañados.

**DESECHE EL EMBALAJE ORIGINAL HASTA QUE LA UNIDAD SE HA INSTALADO Y FUNCIONA CORRECTAMENTE.**

**SI LA UNIDAD ES DEVUELTO POR CUALQUIER RAZÓN, DEBE SER EMBALADO EN EMPAQUE ORIGINAL**

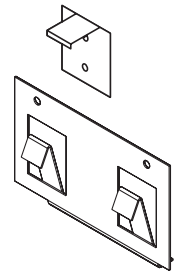
### Para mover, manejar y desempacar la unidad

Remueva y deseche todo el material de empaque, el cartón y cinta adhesiva del exterior e interior de la estufa.

Quite las parrillas de los quemadores y el material de Styrofoam (poliestireno) de la superficie para cocinar. Asegúrese de remover las tapas de los quemadores que se encuentran empacadas en poliestireno debajo de las parrillas de los quemadores.

No tire el soporte antivolcaduras que se proporciona con la estufa. Éste es el dispositivo antivolcaduras y debe instalarse con la unidad. Vea la sección “Instalación del dispositivo antivolcaduras”.

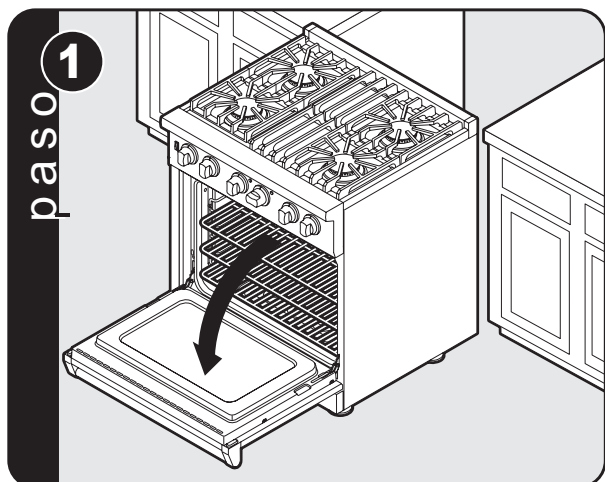
Algunas piezas de acero inoxidable pueden tener una envoltura de plástico protectora que se debe desprender. Antes de usar la unidad debe lavar minuciosamente su interior con agua jabonosa caliente para eliminar los restos de la película de protección y toda la suciedad o residuos, y luego se debe enjuagar y secar con un paño. Muy rara vez se necesitan soluciones limpiadoras más fuertes que el agua con jabón.



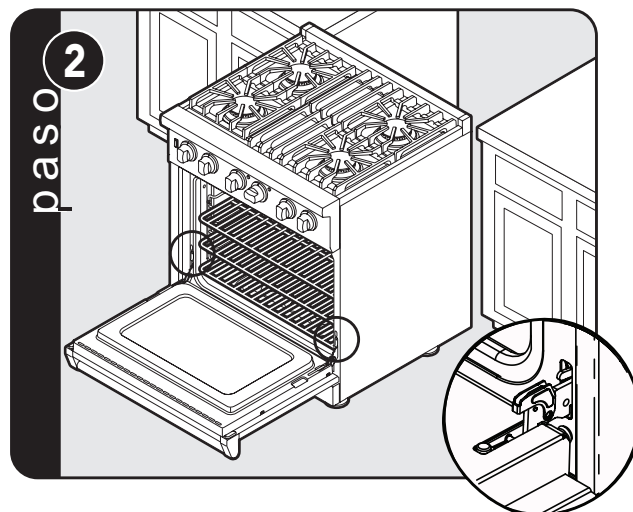


# INSTALACIÓN

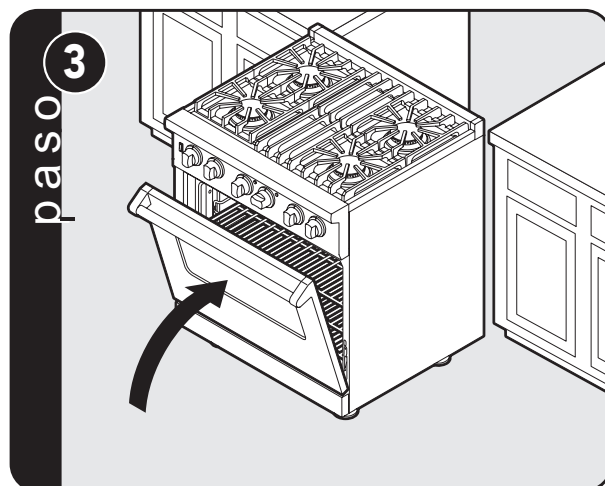
## Remoción de la puerta



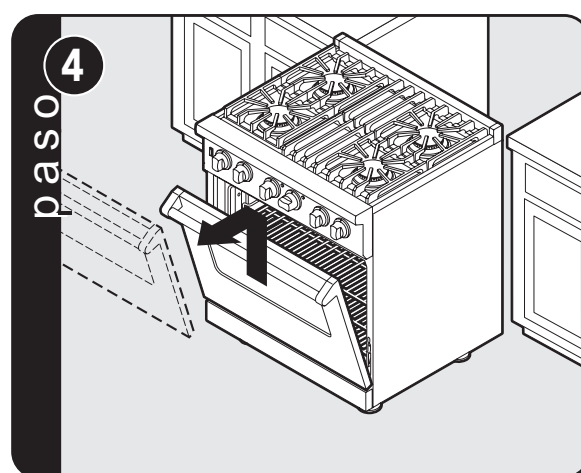
Abra la puerta completamente



Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

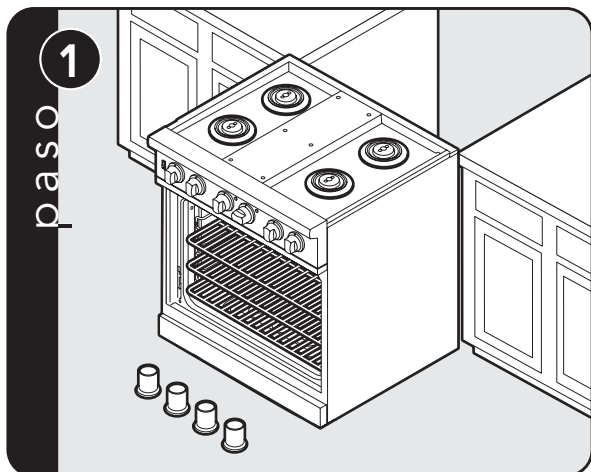


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.



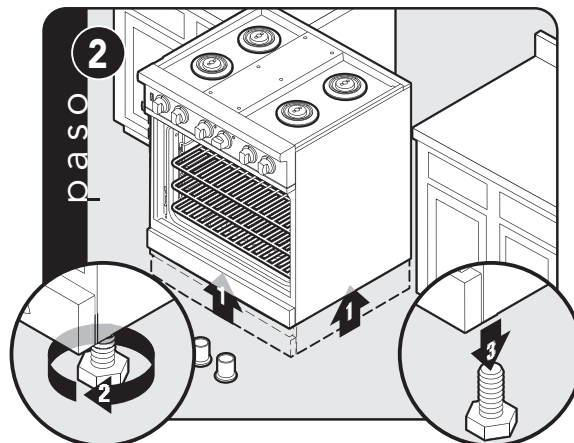
Levante la puerta hacia arriba y sáquela.

# Instalación de las patas



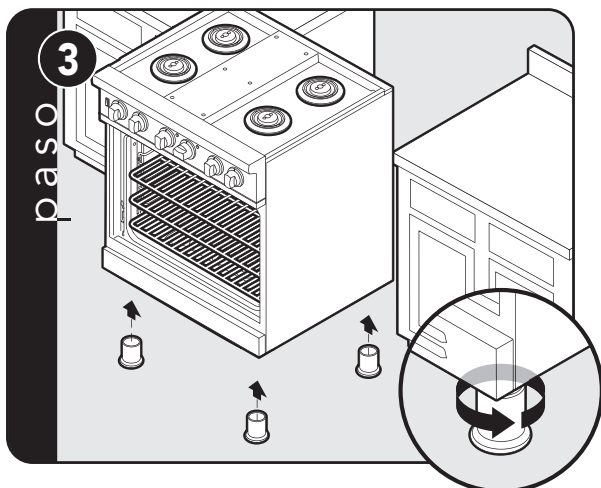
Las patas están empaquetadas en poliestireno.

**Nota:** Las patas se deben instalar cerca de donde se va a usar el electrodoméstico, ya que no son lo suficiente seguras para mover la unidad largas distancias.

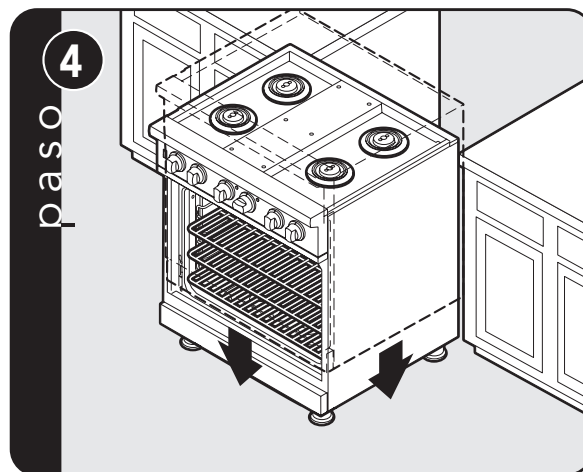


**Nota:** Se recomienda

*enfáticamente que se use un gato para paletas o un gato elevador en lugar de inclinar la unidad. Eleve la unidad aproximadamente un pie (12 pulg). Destornille las patas provisionales de los acopladores.*

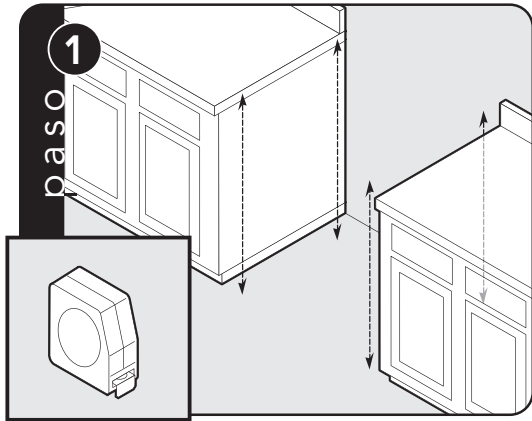


Atornille las patas en los acopladores de las cuatro esquinas.

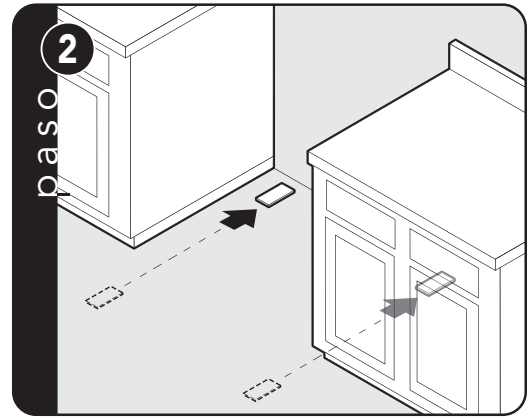


Baje la estufa suavemente para evitar el esfuerzo indebido sobre las patas y el herraje de montaje interno.

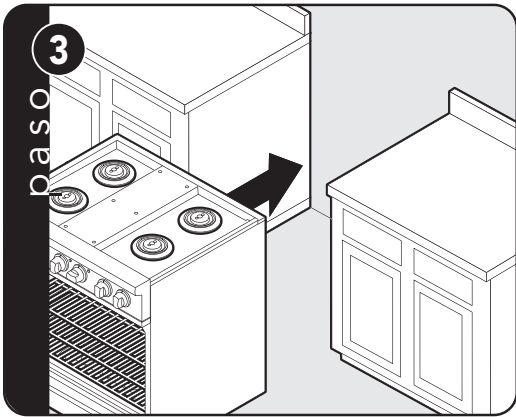
## Nivelación/ Ajuste/ Alineamiento



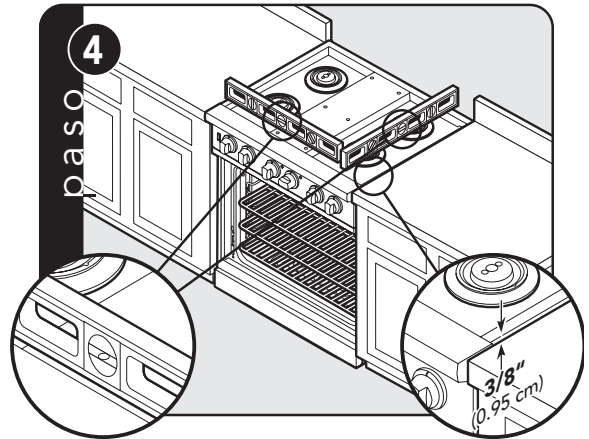
Mida las cuatro esquinas del área de la abertura para verificar que el piso está nivelado.



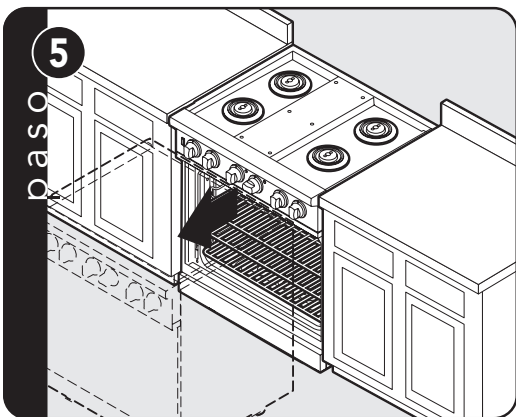
Para pisos desnivelados o con pendiente, nivele la unidad usando solamente cuñas de metal si el ajuste que se necesita excede la cuerda disponible en las patas.



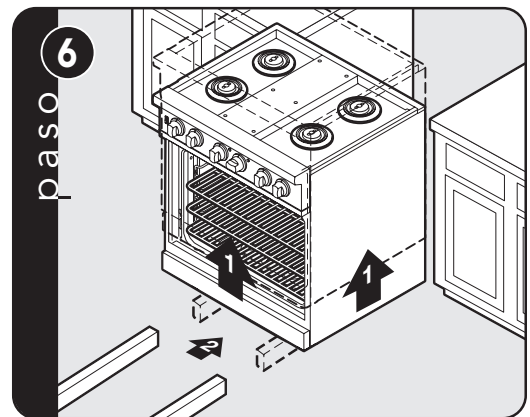
Coloque la unidad dentro de la abertura.



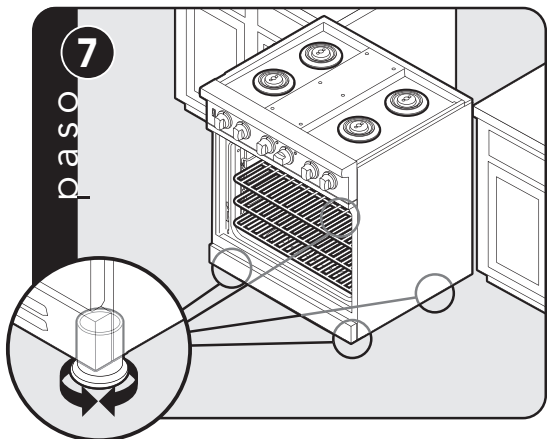
Verifique que la unidad está nivelada de lado a lado y de atrás al frente. La moldura lateral de la esquina más alta debe estar a  $\frac{3}{8}$ " (0.95 cm) por arriba de la superficie del gabinete.



Si se necesita nivelar, saque la unidad de la abertura.



Levante la unidad y coloque debajo dos bloques de madera.



Coloque la esquina más alta de la estufa de tal manera que la parte superior de la moldura lateral quede a  $\frac{3}{8}$ " (0.95 cm) sobre la superficie del gabinete. Nivele la estufa con la esquina más alta.

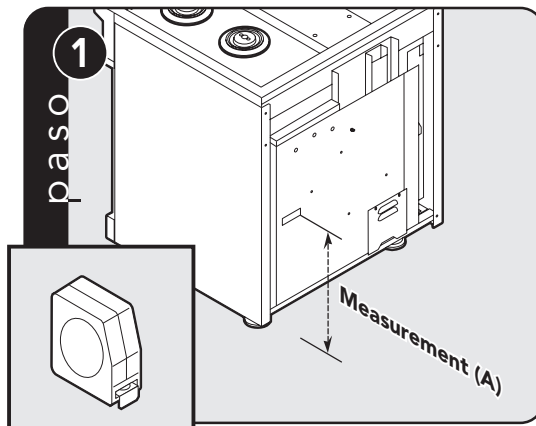
# Instalación del dispositivo antivolcaduras

(Montaje en la pared)

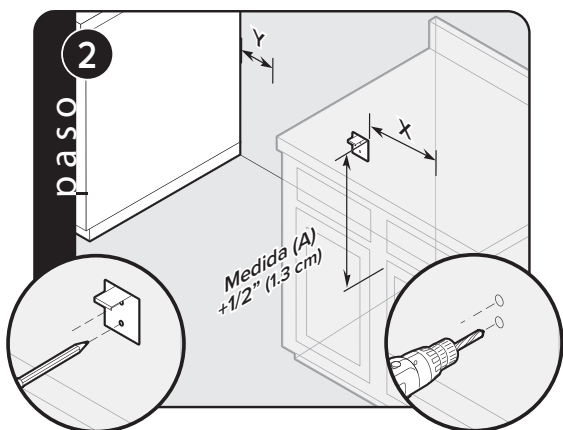
**⚠ ADVERTENCIA**

**RIESGO DE VOLCADURAS**

Para reducir el riesgo de daño a la propiedad o lesiones personales; instale el dispositivo antivolcaduras que se provee de acuerdo con las instrucciones de instalación de esta guía. El dispositivo debe embragar adecuadamente para evitar que el producto se vuelquer.

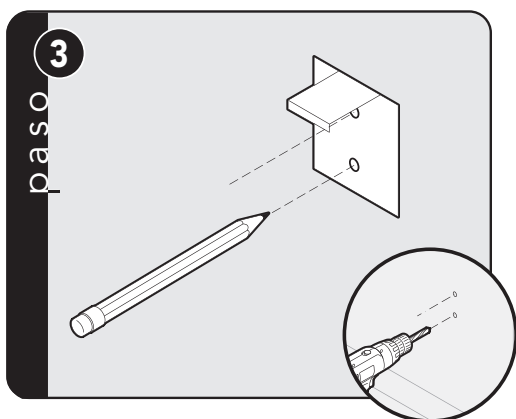
Mida desde el piso hasta la parte inferior del abertura antivolcaduras localizada en la parte posterior de la estufa. Esta será la medida (A).



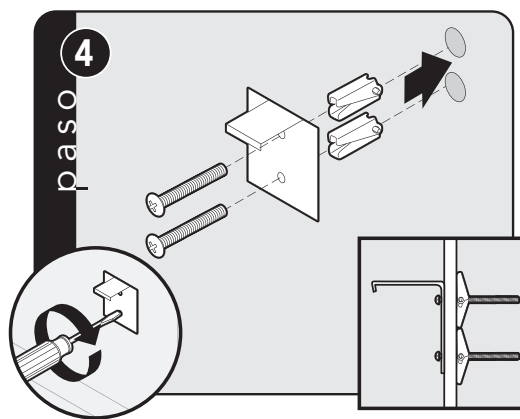
Ponga el dispositivo antivolcaduras en la pared posterior, con la esquina superior izquierda en la medida (A) más 1/2" (1.3 cm) del piso y a "X" (vea la tabla) de donde se va a colocar el lado derecho de la estufa (viendo la estufa de frente), y a "Y" (vea la tabla) de donde se va a colocar el lado izquierdo de la estufa (viendo la estufa de frente).

Ancho de la estufa	Dimensión "X"	Dimensión "Y"
30 pulg	21-1/2 pulg (54.6 cm)	N/A
36 pulg	24-1/2 pulg (62.2 cm)	N/A
48 pulg	21-1/2 pulg (54.6 cm)	N/A
60 pulg	21-3/4 pulg (55.2 cm)	5-1/2 pulg (14.0 cm)

Colocación de la dispositivo antivolcaduras para cada modelo de estufa.

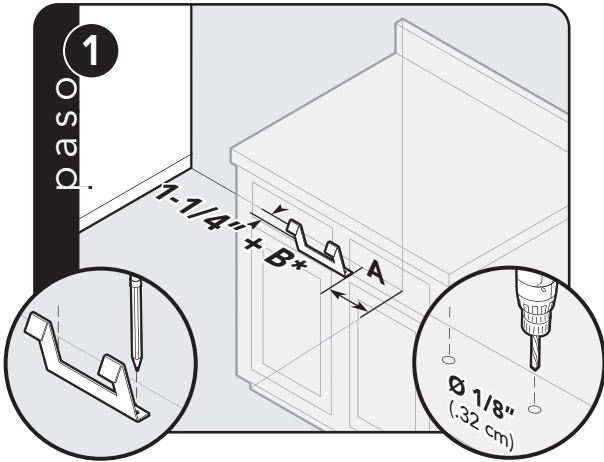


Marque y haga los agujeros donde se va a colocar el dispositivo.



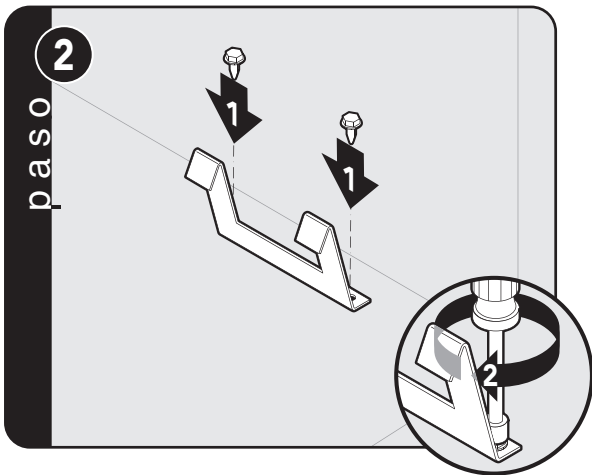
Fije el dispositivo con los tornillos que se proporcionan.

## Instalación del dispositivo antivolcaduras (Montaje en el piso)

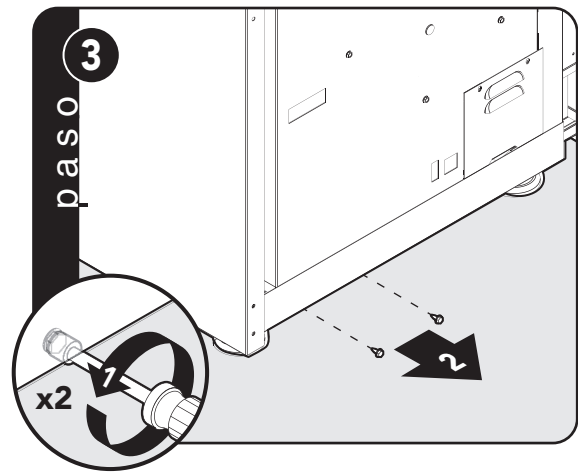


	A	B
	*(Add only when using 8" backguard)	
30 pulg	12-3/4pulg (32.4 cm)	3/8 pulg (.95 cm)
36 pulg	16pulg (40.6 cm)	1/2 pulg (1.3 cm)
48 pulg	16pulg (40.6 cm)	1/2 pulg (1.3 cm)
60 pulg	16pulg (40.6 cm)	1 pulg (2.5 cm)

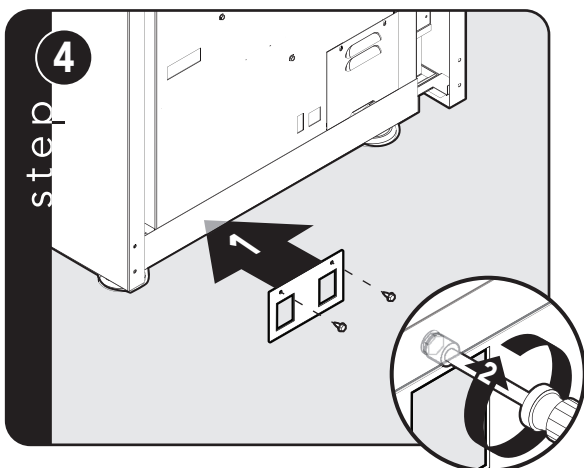
Localice el gancho del soporte estabilizador en el piso a "A" del gabinete lateral y 3,2 cm (1-1/4 pulg.) de la pared posterior. Marque y taladre agujeros de 0,32 cm (1/8 pulg.) donde va a colocarse el soporte.



Monte el gancho del soporte estabilizador al piso usando los tornillos provistos.



Retire los dos tornillos de la parte posterior de la estufa.



Fije el soporte a la parte posterior de la estufa usando dos tornillos.

## Conexión de gas y eléctrica

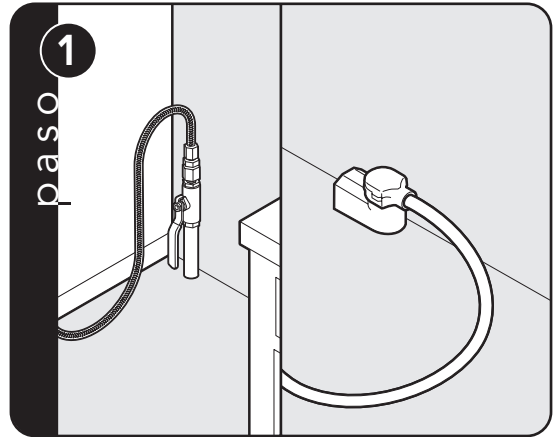
### ⚠ PELIGRO

#### Riesgo de fuga de gas



Para evitar el riesgo de lesiones personales o muerte, se debe realizar la prueba de detección de fugas en el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Antes de operar la unidad, siempre verifique que no haya fugas de gas usando una solución de agua y jabón.

- **NO USE UNA LLAMA ABIERTA PARA REVISAR SI HAY FUGAS.**



Conexión de gas y eléctrica. Antes de operar la unidad, siempre verifique que no haya fugas de gas. Esto lo debe hacer su distribuidor, un fontanero licenciado o la compañía que suministra el gas.

## Desmontaje de la abrazadera de separación

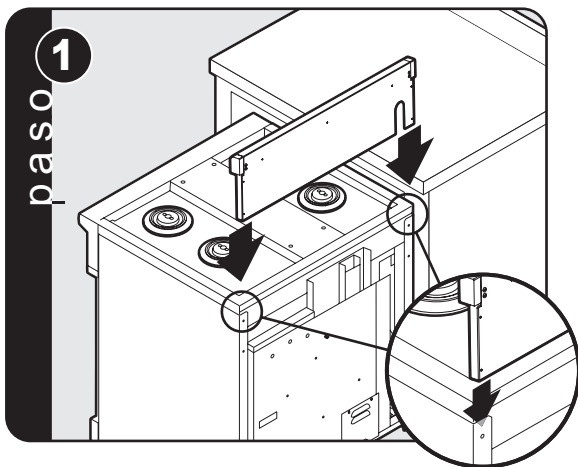
### ⚠ PELIGRO

#### RIESGO DE INCENDIO

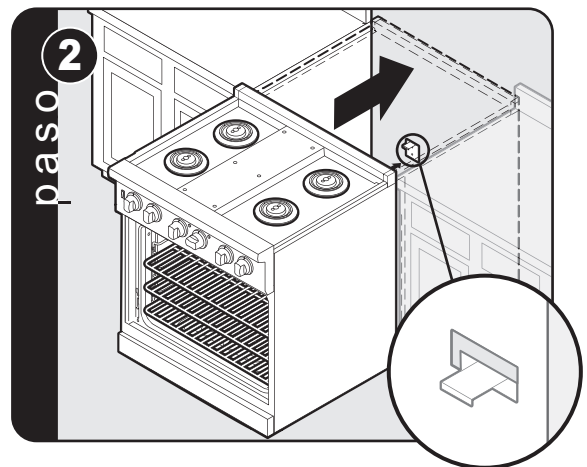


Las abrazaderas de separación proporcionan una barrera de 3/4" entre la parte posterior de la estufa y la pared posterior. Deben quedar en su lugar para permitir una ventilación adecuada. Las abrazaderas de separación sólo se pueden quitar si la estufa se instala contra una pared no combustible.

## Instalación final

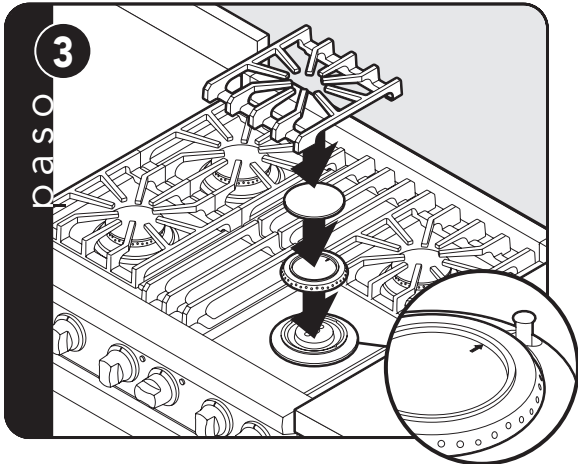


Coloque la estufa en su lugar. Asegúrese de que el dispositivo antivuelcos encaje en la abertura correspondiente.

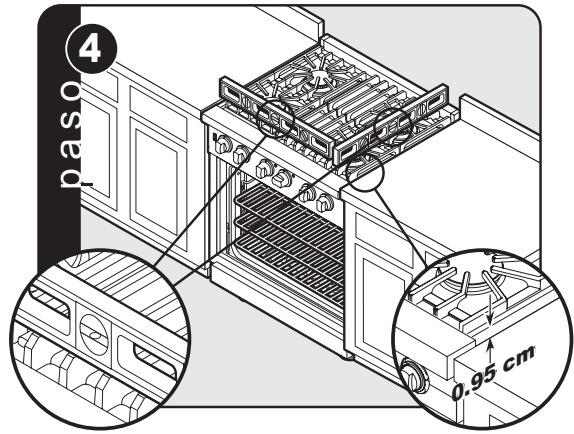


Deslice el almacenamiento en su lugar. Asegúrese de que el soporte antivuelco de pared se deslice en la abertura y que el gancho y el soporte antivuelco del piso estén enganchados.



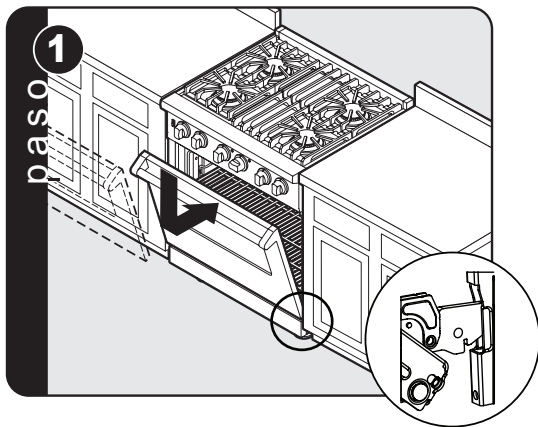


Las tapas de los quemadores están empacadas en poliestireno con las parrillas. Coloque los quemadores en la superficie de la estufa. Coloque las parrillas de los quemadores encima de las tapas de los quemadores y de los soportes de las parrillas. Nota: La flecha que se encuentra en la tapa del quemador debe estar apuntando hacia la parte posterior de la estufa.

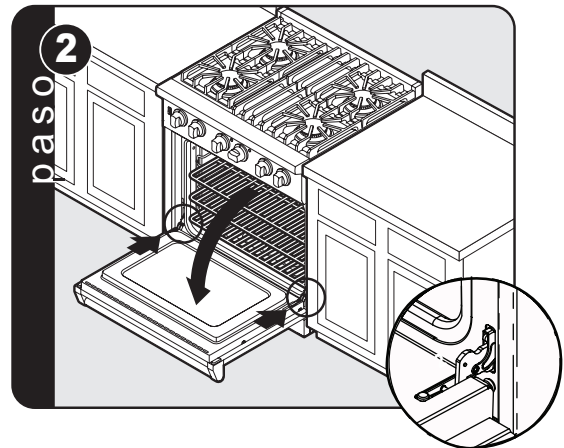


Verifique que la unidad está nivelada de lado a lado y de atrás al frente. La moldura lateral debe estar a 3/8" (.95 cm) sobre la superficie de los gabinetes adyacentes. Si la unidad no está nivelada, repita los pasos 5 al 7 de la sección "Nivelación/ Ajuste/ Alineamiento".

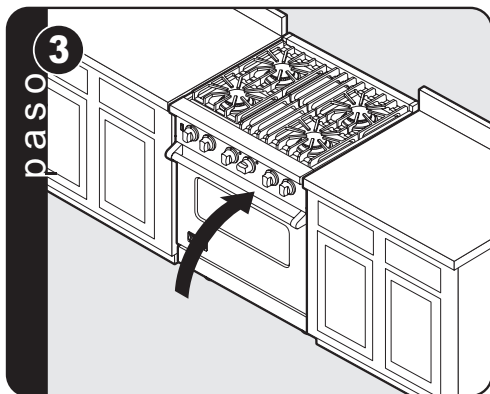
## Colocación y ajuste de la puerta



Vuelva a poner la puerta en la estufa.



Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia delante hasta que queden fijos en su sitio.



Cierre la puerta.



## Conversión del regulador/ajuste del quemador de gas

Este producto se fabrica y ajusta para funcionar con gas natural tal como se envía desde la fábrica. Para operar con gas LP/propano, se deben realizar los siguientes ajustes. Una vez que se completa la conversión, la etiqueta de conversión debe colocarse junto a la etiqueta de clasificación ubicada en el lado interior izquierdo de la caja del quemador. La etiqueta de conversión y los orificios se encuentran en el sobre empaquetado con la documentación.

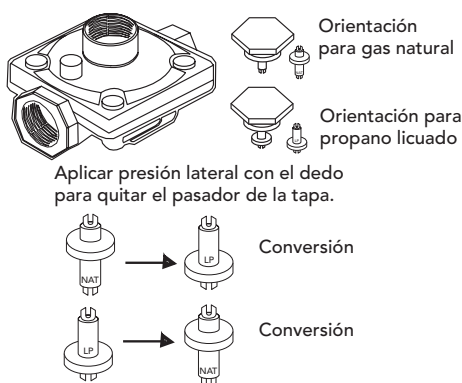
### Conversión del regulador/ajuste del quemador de gas

Hay un regulador de presión ubicado en la esquina trasera izquierda de la caja del quemador. Para acceder, retire las dos rejillas izquierdas, los tazones de los quemadores y el soporte de la rejilla izquierda.

- Retire la tuerca hexagonal de la parte superior del regulador.
- Suelte el émbolo de plástico de la tuerca hexagonal.
- Invierta el émbolo y vuelva a instalarlo en la tuerca hexagonal presionando firmemente.

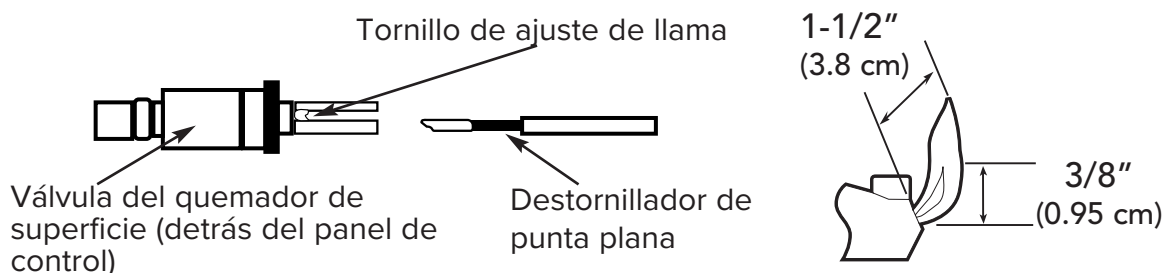
**NOTA:** El émbolo está marcado como "NAT" o "LP". El tipo de combustible convertido se mostrará en la parte inferior del émbolo.

- Vuelva a instalar la tuerca hexagonal en el regulador en la configuración deseada.



### Ajuste del quemador de superficie

1. Gire la perilla del quemador superior a cualquier ubicación dentro de la configuración baja/cocción a fuego lento.
2. Inserte un destornillador angosto de punta plana en el eje hueco de la válvula del quemador de superficie y enganche el tornillo ranurado de ajuste de la llama. La llama debe ser pequeña y llegar justo al borde superior del quemador. Gire el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj no más de 5 vueltas para bajar la llama o en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentarla. Girar el tornillo de ajuste más de 5 vueltas puede provocar que el tornillo se retire por completo y se produzca una fuga de gas. Apague el quemador y vuelva a encenderlo varias veces, girándolo a cualquier lugar dentro de la posición baja/cocción a fuego lento. La llama debe encenderse en cada puerto cada vez. Reajustar según sea necesario.

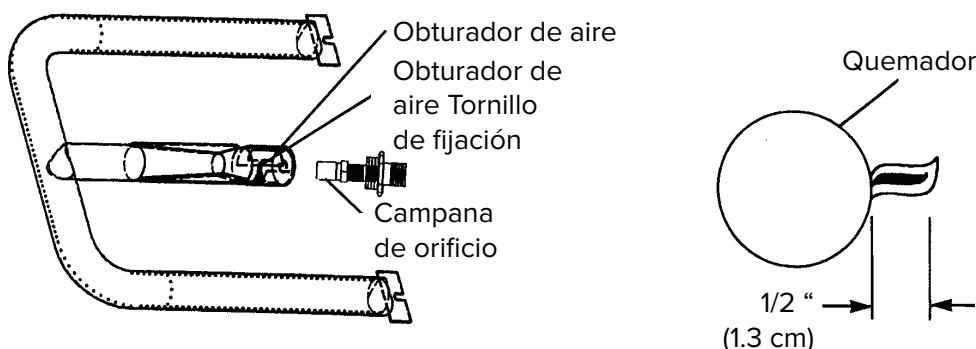


## Ajuste del quemador de gas

### Ajuste del quemador de horneado del horno de gas en forma de U

Verifique el suministro de gas y ajuste el regulador al suministro de gas adecuado. Un quemador correctamente ajustado debe ser estable y silencioso. La llama debe tener un cono interior azul, afilado y bien definido, sin puntas amarillas. La llama también debe ser estable y uniforme, sin que se levanten llamas de los puertos del quemador. To gain access to the oven burner adjustments.

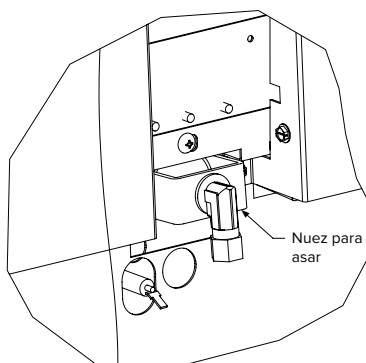
1. Retire el panel inferior del horno.
2. Retire la cubierta venturi del quemador en forma de U.
3. Ubique la válvula de aire y afloje el tornillo de fijación que sujeta la válvula de aire en su lugar.
4. Encienda los quemadores girando el termostato a una temperatura de horneado.
5. Usando una llave de boca de 1/2" (1,3 cm), ajuste la tapa del orificio para obtener un cono interior azul afilado y bien definido de aproximadamente 1/2" (1,3 cm) de largo. La llama debe estar en contacto con el quemador en cada abertura de puerto. **LA LLAMA NO DEBE EXTENDERSE HACIA LAS RANURAS DE VENTILACIÓN INFERIOR DEL HORNO.**
6. Con una altura de llama adecuada, ajuste el obturador de aire para obtener una llama azul sin puntas amarillas que entren en contacto con el quemador en los puertos del quemador.
  - Abra el espacio del obturador de aire para eliminar punta amarilla.
  - Cierre la abertura de la compuerta de aire para evitar que una llama ruidosa se levante del quemador.
7. Vuelva a verificar el ajuste de la campana del orificio para verificar el flujo de gas adecuado.
8. Apague el termostato.
9. Apriete el tornillo de fijación de la compuerta de aire teniendo cuidado de no cambiar el espacio ajustado de la compuerta.



### Ajuste del asador a gas

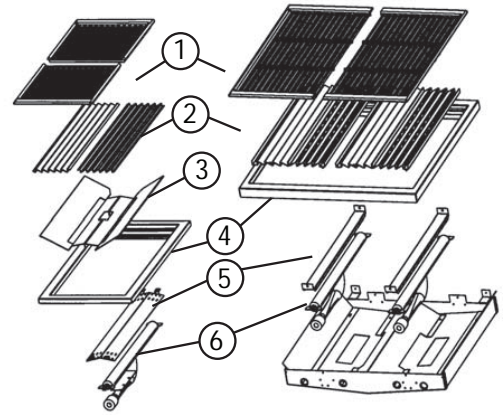
**IMPORTANTE:** El El orificio del asador debe cambiarse desde la parte trasera de la estufa antes de instalar la unidad.

- Retire la tuerca que sujeta el conector 90° y el tubo del asador a la parte trasera de la estufa.
- Retire el conector del orificio del conector 90° y reemplácelo con el conector del orificio #1,15 mm en el sobre de documentación.
- Invierta los pasos según sea necesario para volver a ensamblar.



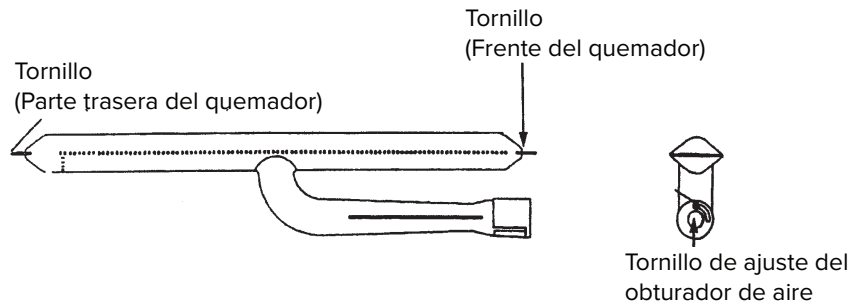
**Parrilla**

1. El orificio del quemador de la parrilla y el obturador de aire están ubicados debajo del extremo frontal del conjunto de la parrilla. Para acceder al ajuste, retire la parrilla, el soporte de la parrilla, los
2. Retire el tornillo en la parte delantera y trasera del quemador.
3. Levante el quemador del orificio y ubique el equipo de ajuste del obturador de aire al final del quemador. (Ver Detalle "A").
4. Afloje el tornillo y ajuste la compuerta de aire a la configuración deseada [para la compuerta de gas natural, abra aproximadamente 7/16" (1,1 cm); para gas LP, abra la compuerta de aire aproximadamente 3/8" (0,95 cm)].
5. Apriete el tornillo y luego vuelva a colocar el quemador en el orificio.
6. Verifique que la llama tenga la altura deseada antes de reemplazar las piezas anteriores.
7. Los ajustes de la llama son los mismos que los de los quemadores superiores. Utilice un casquillo de 1/2" (1,3 cm) de profundidad para ajustar el cabezal del orificio; gírelo en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la llama y en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la llama.



1. Rejillas para parrilla
2. Placas generadoras de sabor
3. Deflector de calor
4. Marco de parrilla
5. Protector del quemador de la parrilla (no lo retire del quemador)
6. Quemador (no quitar)

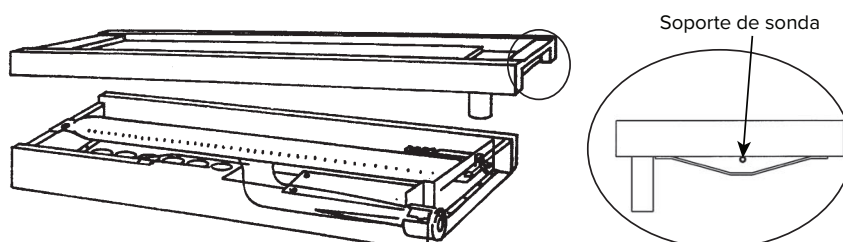
**Detalle A - Quemador de parrilla**



**Plancha**

1. Para acceder al orificio del quemador y al obturador de aire, retire las rejillas y los soportes de las rejillas ubicados a cada lado de la plancha. Levante y retire la plancha. **PRECAUCIÓN:** Antes de retirar completamente el conjunto de la plancha, levante el conjunto de la plancha aproximadamente 4" por encima de la caja de la plancha. Retire con cuidado la sonda de temperatura del soporte de la sonda. (Ver Detalle "B") Tome nota de la posición de la sonda de temperatura para que pueda reinstalarse correctamente. No realizar una reinstalación adecuada puede provocar daños a la sonda de temperatura.
2. Retire con cuidado el encendedor y déjelo a un lado.
3. Retire la placa metálica ubicada debajo del quemador.
4. Retire los tornillos en la parte delantera y trasera del quemador, retire el tubo del quemador y ubique el tornillo de ajuste del
5. obturador de aire en el extremo del tubo del quemador.
6. Los ajustes de la llama son los mismos que los de la parrilla #4-#7.

**Detalle B - Quemador de plancha**



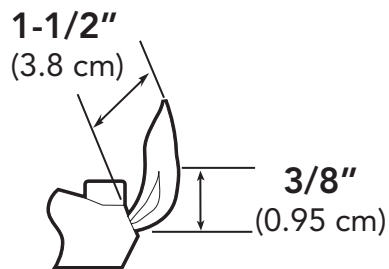
# PREPARACIÓN FINAL

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar con agua jabonosa caliente y con un limpiador líquido especial para este material. Si la unidad tiene acumulaciones de material, **¡NO** use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos! Si es necesario raspar el acero inoxidable para quitar materiales incrustados, remoje con paños húmedos y calientes a fin de aflojar el material, y luego use un raspador de lana o de nilón. **¡NO** use cuchillos metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable! Las raspaduras son casi imposibles de quitar.

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Un instalador calificado debe verificar lo siguiente

- Revisar el encendido de los quemadores. Véase la ilustración de la altura adecuada de la llama en la posición HI. La llama baja debe encender en cada orificio.
- Revisar la función BAKE (horneado) del horno: quemador de horneado a potencia total.
- Revisar la función CONVECTION BAKE (horneado por convección): quemadores de horneado y de asado al mismo tiempo que el ventilador de convección.
- Revisar la función BROIL (asado): quemador de asado a potencia total
- Revisar la función CONVECTION BROIL (asado por convección): quemador de asado a potencia total con el ventilador de convección encendido
- Revisar el funcionamiento del ventilador de convección: el ventilador de convección se enciende cuando se mueve el interruptor a la posición "ON".



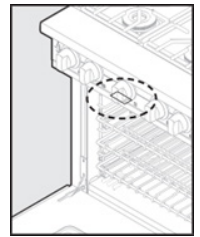
# SERVICIO Y REGISTRO

Cuando se dé servicio al electrodoméstico sólo se pueden usar piezas de repuesto autorizadas. Todo tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado.

Comuníquese con Viking Range, LLC al teléfono 1-888-(845-4641), para obtener información del distribuidor de partes más cercano en su área o escriba a:

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

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie de su estufa se encuentran debajo del panel de control cuando abre la puerta. Una etiqueta duplicada se encuentra en el lado posterior de la estufa



Número de modelo. \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de la compra \_\_\_\_\_

Fecha de la instalación \_\_\_\_\_

Nombre de la concesionaria \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

**Esta guía de instalación debe permanecer con la unidad para futura referencia.**

**ESTA PÁGINA SE HA DEJADO  
EN BLANCO INTENCIONALMENTE**

**ESTA PÁGINA SE HA DEJADO  
EN BLANCO INTENCIONALMENTE**

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

Si desea información sobre el producto llame al  
teléfono 1-888-(845-4641), o visite el sitio web en  
[vikingrange.com](http://vikingrange.com)