



# Installation Manual

5 SERIES

Professional Freestanding Open Burner Gas Ranges

VGIC53024B | VGIC53626B | VGIC54828B



# Table of Contents

<b>Important - Read and Follow!</b> . . . . .	<b>.3</b>	<b>Anti-tip Device Installation</b> . . . . .	<b>15</b>
<b>Dimensions</b> . . . . .	<b>.5</b>	Anti-tip Device Installation - Wall Mount . . . . .	15
<b>Specifications</b> . . . . .	<b>.6</b>	Anti-tip Device Installation - Floor Mount 30"W and 36" W Models. . . . .	16
<b>Clearance Dimensions (proximity to cabinets)</b> . . . . .	<b>.7</b>	Anti-tip Device Installation - Floor Mount 48" W Models. . . . .	16
<b>Clearance Dimensions (wood/composite overlay)</b> . . . . .	<b>.8</b>	<b>Connecting Gas &amp; Electric</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Electrical &amp; Gas Requirements</b> . . . . .	<b>.9</b>	<b>Final Installation</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>General Information</b> . . . . .	<b>10</b>	<b>Door Replacement and Adjustment</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Installation</b> . . . . .	<b>11</b>	<b>Final Preparation</b> . . . . .	<b>18</b>
Door Removal . . . . .	11	<b>Performance Checklist</b> . . . . .	<b>18</b>
Leg Installation . . . . .	11	<b>Service &amp; registration</b> . . . . .	<b>19</b>
Leveling / Adjustments / Alignments . . . . .	12		
Regulator Conversion / Burner Adjustment . . . . .	13		

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

<b>⚠ WARNING</b>
If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.
<b>WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT try to light any appliance.</li> <li>• DO NOT touch any electrical switch.</li> <li>• DO NOT use any phone in your building.</li> <li>• Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.</li> <li>• If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.</li> </ul>
Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

# 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 NFPA54.
- 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

**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**



**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**

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.

**⚠ WARNING**



**TIPPING HAZARD**

To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure the bracket has been installed properly, look behind the range with a flashlight to verify proper installation engaged in the rear top left corner of the range.

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

**⚠ WARNING**



**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

**⚠ DANGER**



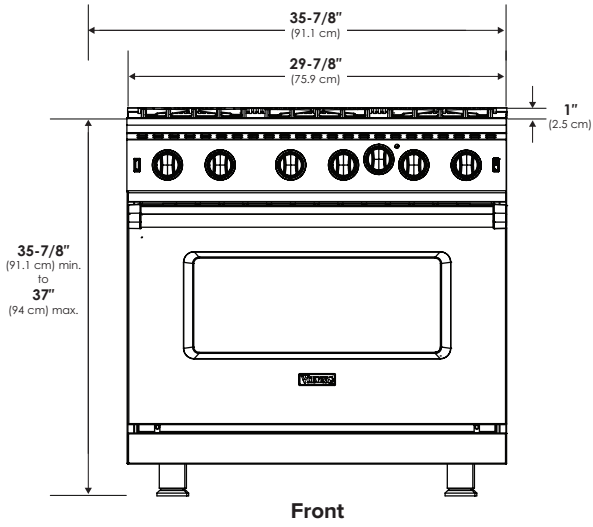
**CHEMICAL HAZARD**

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

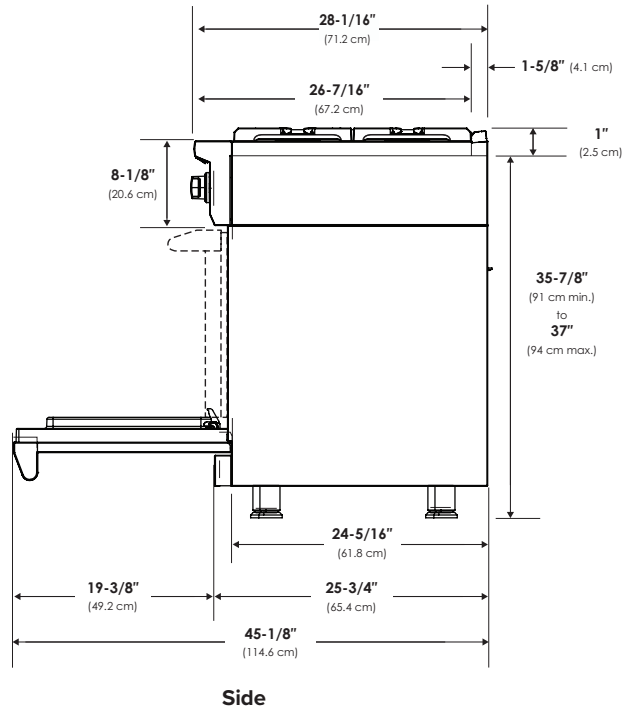
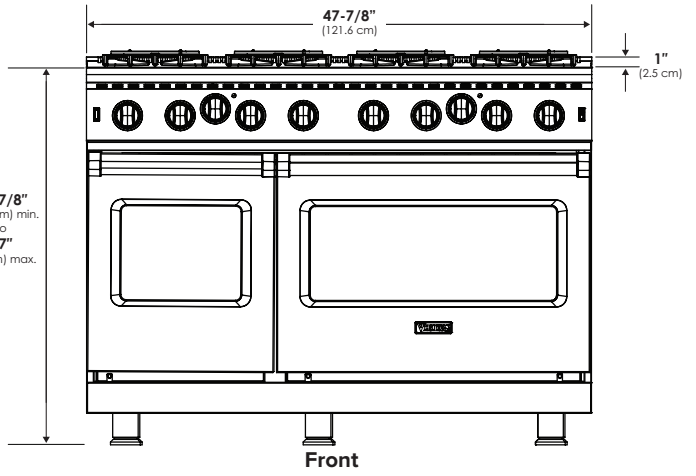
Benzene is a chemical which is part of the gas supply to this cooking product, which is consumed in the flames during combustion. Exposure to a small amount of benzene is possible if a gas leak occurs. Formaldehyde and soot are by-products of incomplete combustion.

# DIMENSIONS

**30" and 36" W. Ranges**



**48 W. Ranges**



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

# SPECIFICATIONS

Description	30" W. (76 cm) Wide	36" W. (91 cm) Wide	48" W. (122 cm) Wide
Overall width	29-7/8" (75.9 cm)	35-7/8" (91.1 cm)	47-7/8" (121.6 cm)
Overall height from bottom To top of side panel Leg adjustment	35-7/8" (91.1 cm) min to 37" (94.0 cm) max 1-1/8" (2.9 cm)		
Overall depth from rear To end of side panel To front of door To end of landing ledge To end of door handle	24-5/16" (61.8 cm) 25-3/4" (65.4 cm) 28-1/16" (71.2 cm) 28-11/16" (72.9 cm)  *Add 3/4" (1.9 cm) to overall depth for ranges with a backguard or high shelf to allow for rear spacers when installed against a combustible wall.		
Additions to Base Height	To top of island trim: add 1" (2.5 cm) To top of backguard - add 8" (20.3 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		
Electrical requirements	120VAC/60 Hz; 4 ft. (121.9 cm), 3-wire cord with grounded 3-prong plug attached to unit		
Maximum amp usage	.83 amps	1.5 amps	2.0 amps
Surface Burners Nat/LP	15,000 BTU (4.4 kW)/13,500 BTU (4.0 kW)		15,500 BTU (4.5 kW)/ 13,500 BTU (4.0 kW)
Oven Burner Natural/LP	30,000 BTU (8.8 kW) Nat./LP		Right oven - 30,000 BTU (8.8 kW) Nat/LP Left oven - 15,000 BTU (4.4 kW) Nat/LP
Oven interior width	23" (58.4 cm)	29" (73.7 cm)	Right oven - 23" (58.4 cm) Left oven - 12-1/8" (30.8 cm)
Oven interior height	16-1/8" (40.9 cm)		
Oven interior depth	Overall - 18-3/4" (47.6 cm)		
Oven volume Overall AHAM	4.0 cu. ft. 3.7 cu. ft.	5.1 cu. ft. 5.1 cu. ft.	Right 4.0 cu. ft. / Left 2.1 cu. ft. Right 3.7 cu. ft. / Left 2.1 cu. ft.
Approximate shipping weight	410 lbs. (184.5 kg)	500 lbs. (225 kg)	575 lbs. (258.5 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])

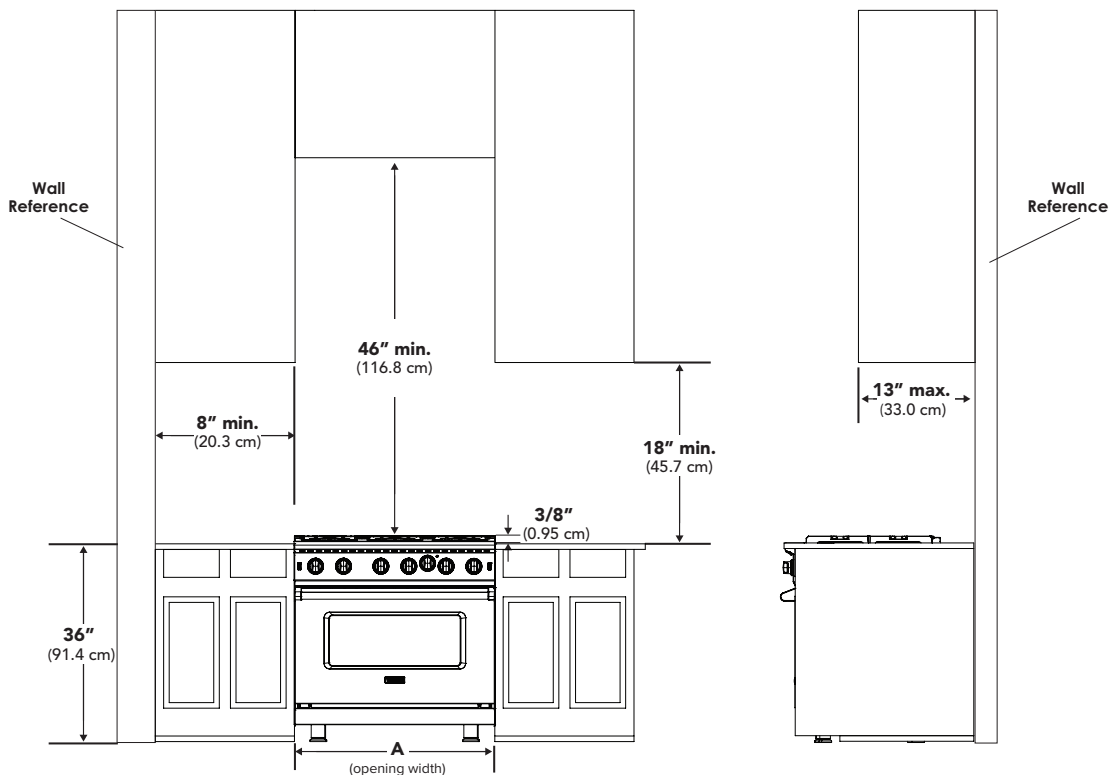
- Sides - 8" (20.3 cm)
- Within 8" (20.3 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Wall cabinets directly above product must be a minimum of 46" (116.8 cm) above cooking surface
- Rear - 3/4" (1.9 cm) with 8" backguard or high shelf to allow for rear spacers against a combustible rear wall;
- 6" (15.2 cm) with island trim against combustible rear wall

# 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 8" (20.3 cm) side clearance from the range to such combustible surfaces above the 36" (91.4 cm) counter height.
- Within the 8" (20.3 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 8" (20.3 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 46" (116.8 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 3/4" (1.9 cm) with backguard or high-shelf to allow for rear standoffs against a **combustible** wall. There must be a minimum of 6" (15.2 cm) clearance from rear of range to a **combustible** wall with an island trim.

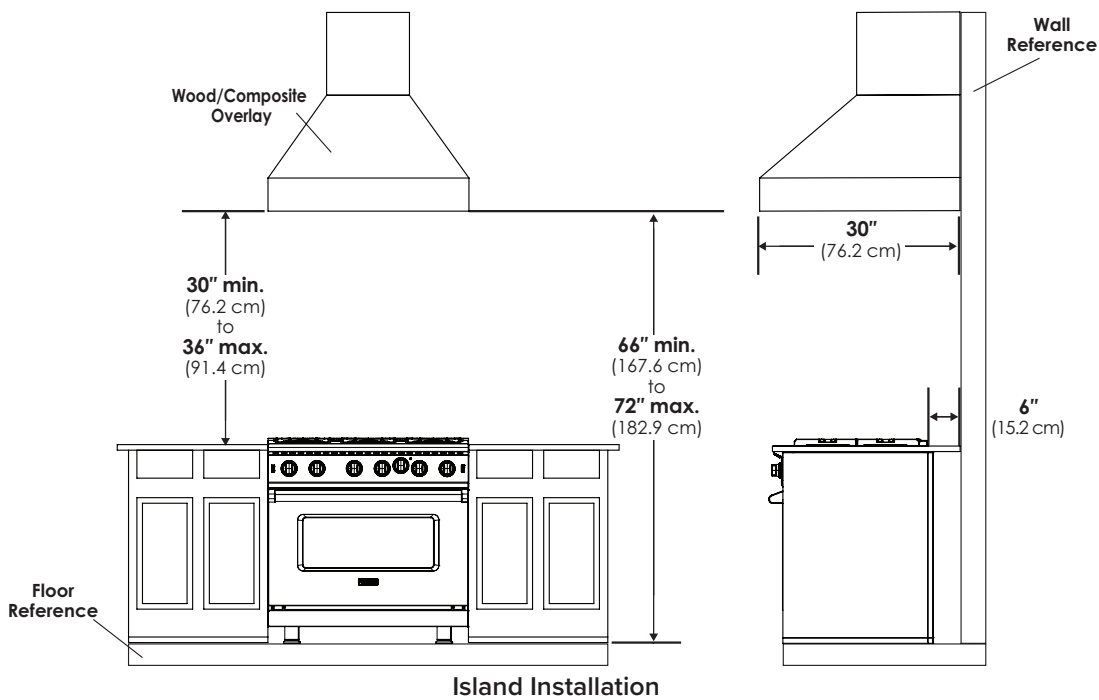
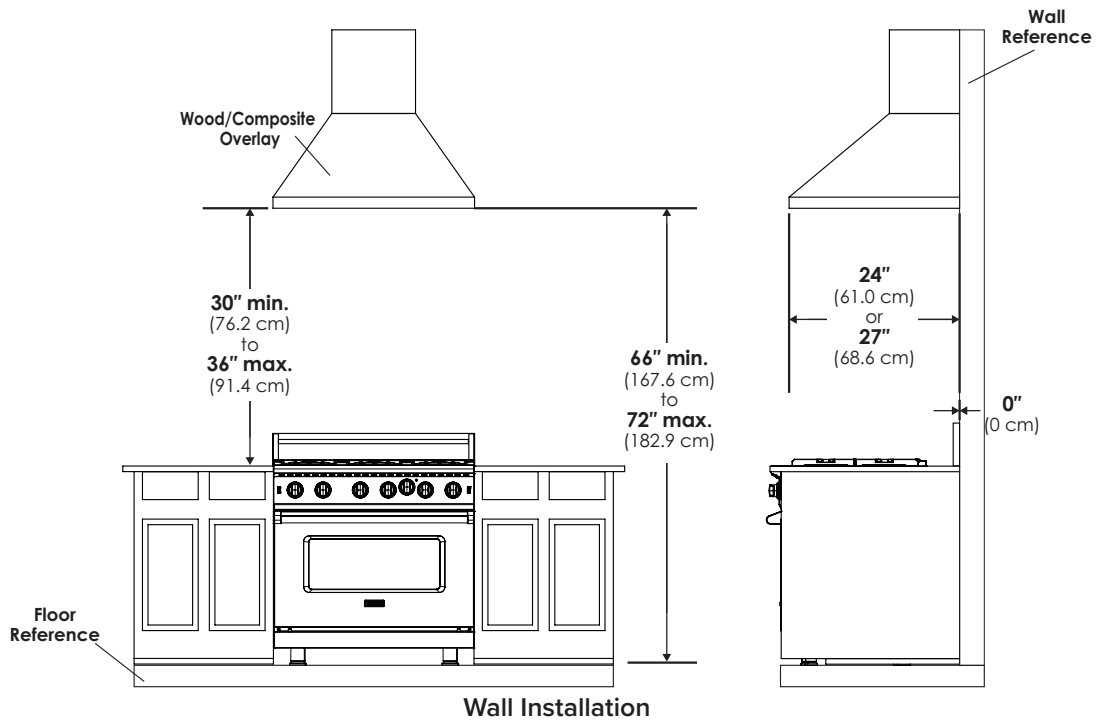
**Note:** If a range hood is installed, wall cabinets above the range have a different minimum clearance height.

**Important:** Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are 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)

# CLEARANCE DIMENSIONS

(WOOD/COMPOSITE OVERLAY)



**\*Note:** Minimum clearance for back wall is 3/4" (1.9 cm) with backguard or high-shelf to allow for rear standoffs against a **combustible** wall. There must be a minimum of 6" (15.2 cm) clearance from rear of range to a **combustible** wall with an island trim.

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


# ELECTRICAL & GAS REQUIREMENTS

## Electrical Requirements

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.

**⚠ 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.

## 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. **IMPORTANT:** Any conversion required must be performed by your dealer or a qualified licensed plumber or gas service company. Please provide the service person with this manual before work begins.

## Pressure Regulator:

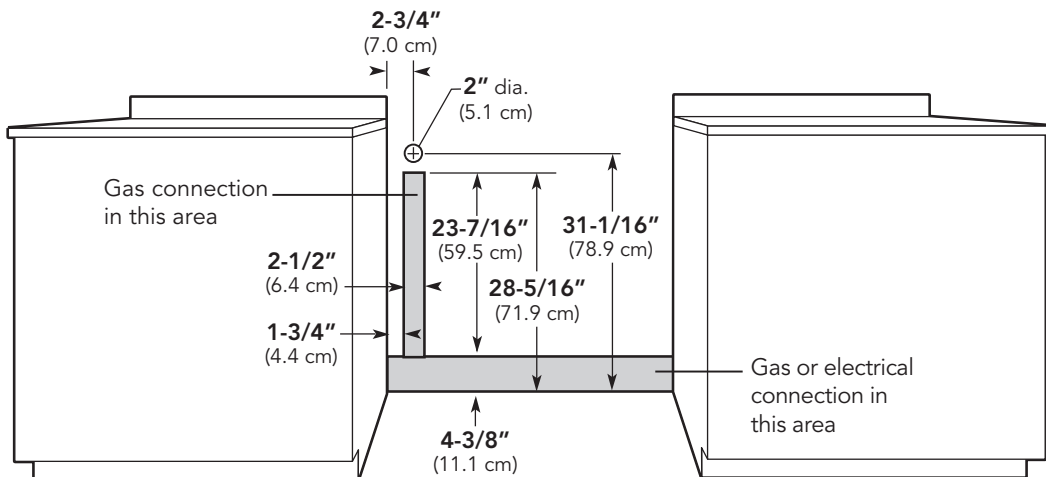
- All heavy-duty, commercial type cooking equipment must have a pressure regulator on the incoming service line for safe and efficient operation, since service pressure may fluctuate with local demand. External regulators are not required on this range since a regulator is built into each unit at the 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 installer must use a heavy-duty AGA design-certified flexible connector of at least 1/2” (1.3 cm) ID NPT (with suitable strain reliefs) 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.



# 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.

## ⚠ CAUTION

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

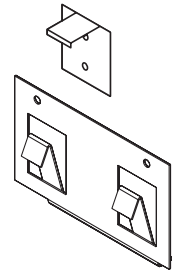
### Moving, Handling, and Unpacking

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

Remove the burner grates and styrofoam off the top cooking surface. Be sure to remove the burner caps packaged in styrofoam below the burner grates.

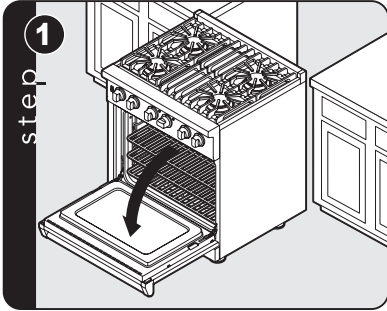
Do not discard the anti-tip metal brackets supplied with the range. This is the anti-tip device and must be installed with the unit. Refer to “Anti-tip Device Installation” section.

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.

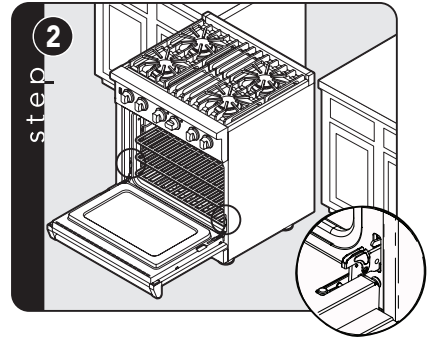


# INSTALLATION

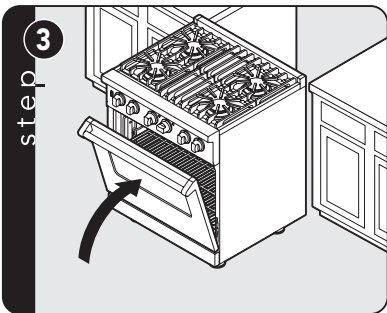
## Door Removal



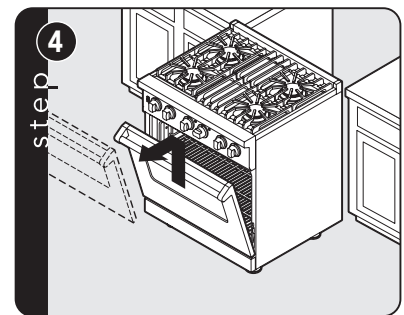
Open door completely.



Fold latches backward until locked in place.

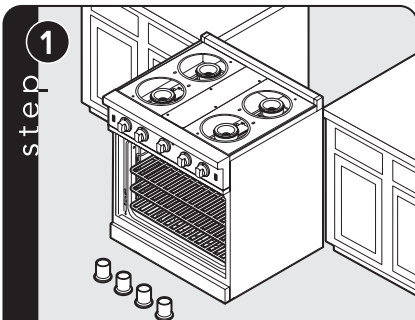


Slowly close until latches stop door.

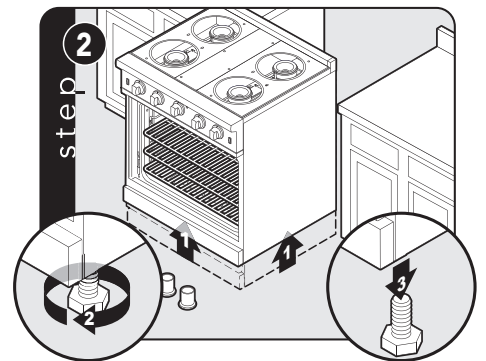


Lift door up and out.

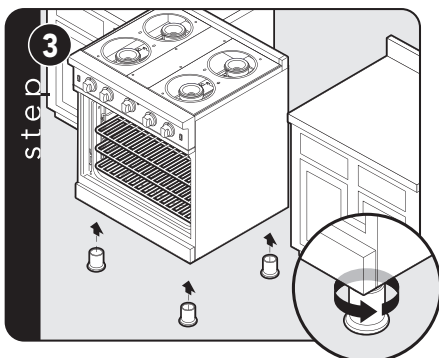
## Leg Installation



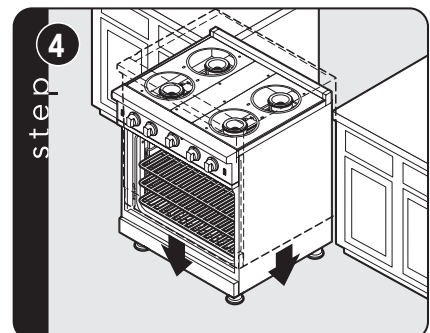
Legs are packed in styrofoam top pack. **Note:** Legs should be installed near to where appliance is to be used, as they are not secure for long transit.



**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.

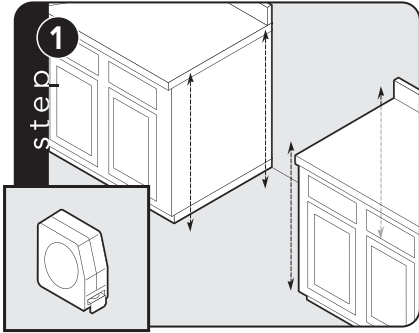


Screw legs into couplings on all four corners.

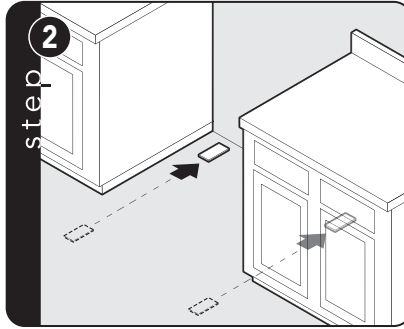


Lower range gently to keep any undue strain from legs and internal mounting hardware.

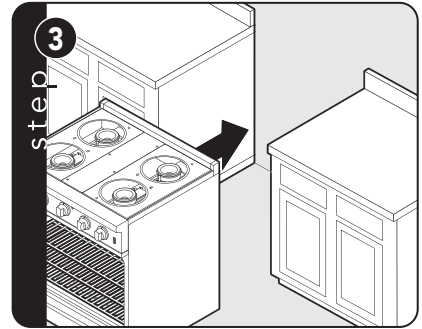
# Leveling / Adjustments / Alignments



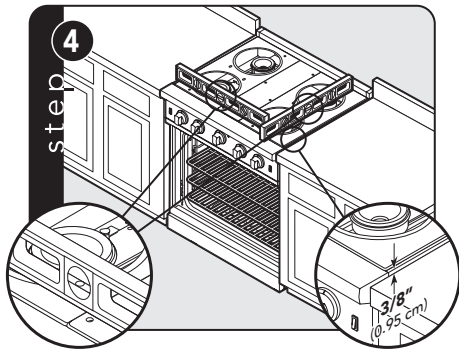
**step 1**  
Measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level.



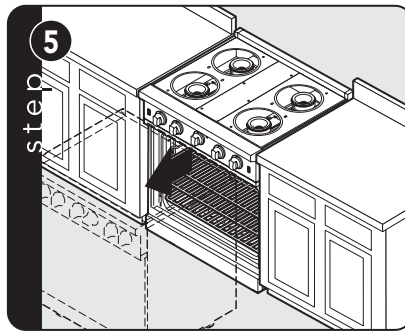
**step 2**  
For uneven or sloped floors, level unit with metal shims only, as the adjustment required may exceed the thread available in the leg.



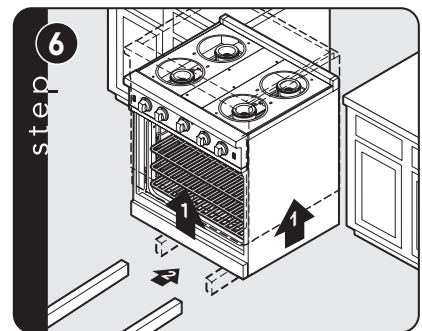
**step 3**  
Move unit into opening.



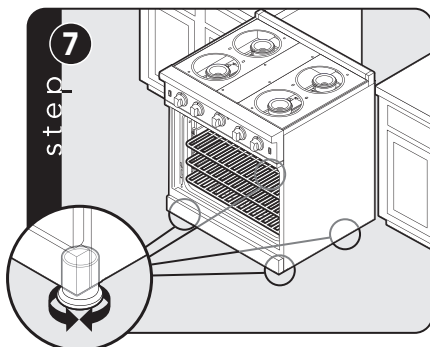
**step 4**  
Check that unit is level side to side and front to back. Side trim of the high corner must be 3/8" (0.95 cm) above countertop.



**step 5**  
If leveling is required, move unit out of opening.



**step 6**  
Lift unit and prop on wood blocks.



**step 7**  
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.

# Regulator Conversion / 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

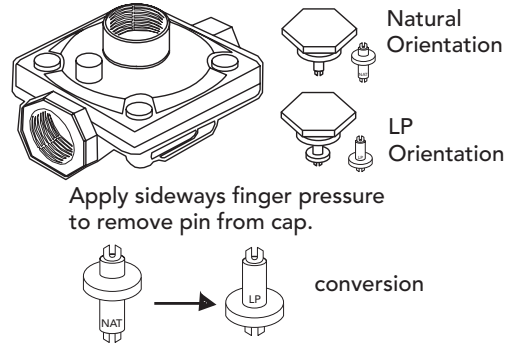
A pressure regulator is located in the left rear corner of the burner box. To gain access, remove the two left grates, burner bowls, and left grate support.

- 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".

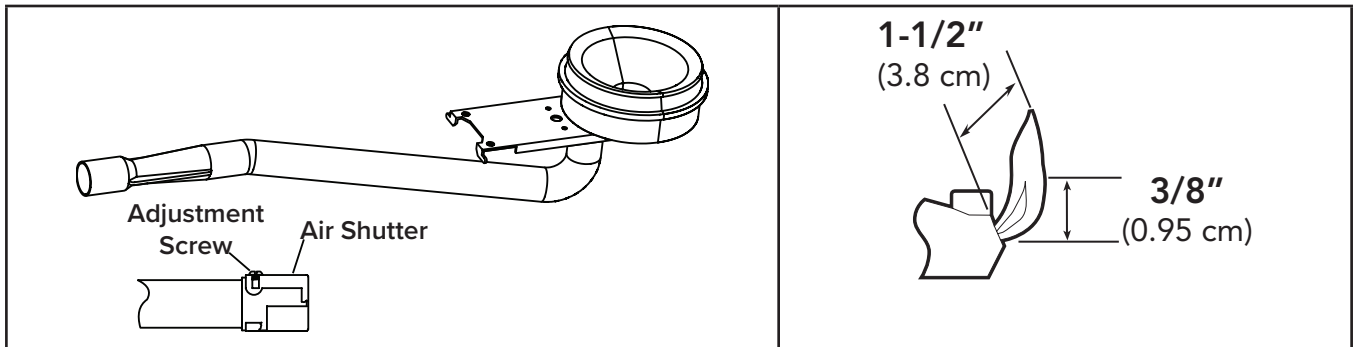
Converted fuel type will be shown on the lower portion of plunger.

- Reinstall hex nut onto regulator in configuration desired.

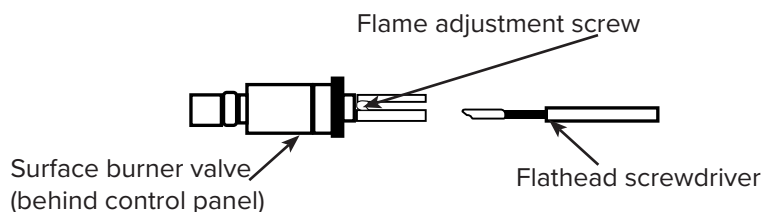


## Surface Burner Conversion

- Remove all grates, burner bowls, and grate supports.
  - Remove screws securing open surface burner to burner box and remove open surface burner.
- NOTE:** Igniter wire must be disconnected to remove burner.
- Use a 1/2" (1.3 cm) deep socket to turn the orifice hoods clockwise until they become snug against the internal LP/propane pin orifice.
  - Reconnect igniter wire and reinstall burner.
  - With a proper flame height, adjust the air shutter to obtain a blue flame with no yellow tipping that sits on the burner at the burner ports.
    - a. Open the air shutter gap to eliminate yellow tipping
    - b. Close the air shutter gap to prevent a noisy flame that lifts off the burner
  - Repeat steps until all surface burners have been converted.
  - Reinstall all grates, grate supports and burner bowls.



- Turn the lighted burners to the low flame setting.
- Insert a narrow, flat-blade screwdriver into the hollow shaft of the surface burner valve, and engage the slotted low flame adjustment screw. The low flame should be a small flame that comes just to the top edge of the burner. Rotate the adjusting screw (E) clockwise to lower the flame or counter clockwise to increase the flame. Turn the burner off and relight several times, turning to the low position. The low flame should light at every port each time. Readjust as needed.

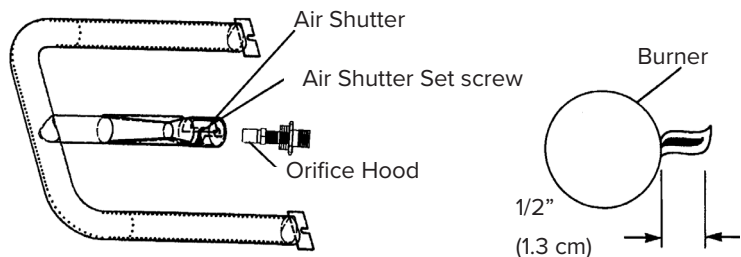


## Burner Adjustment

### Oven Tubular Burner Gas 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.

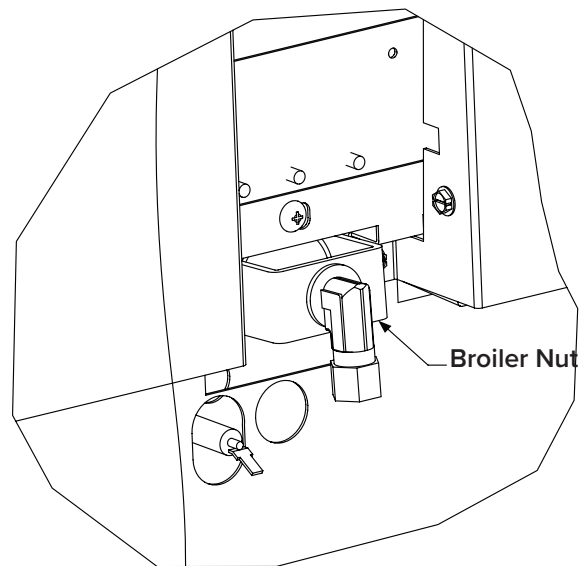
1. Remove oven bottom panel.
2. Remove U-shaped burner venturi cover.
3. Locate the air shutter and loosen the set screw that holds the air shutter in place.
4. Light the burners by rotating the thermostat to a baking temperature.
5. Using a 1/2" (1.3 cm) open-end wrench, adjust orifice hood to obtain a sharp, well defined blue inner cone approximately 1/2" (1.3 cm) long. The flame should be contacting the burner at each port opening. **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.



### Broiler Conversion

**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.



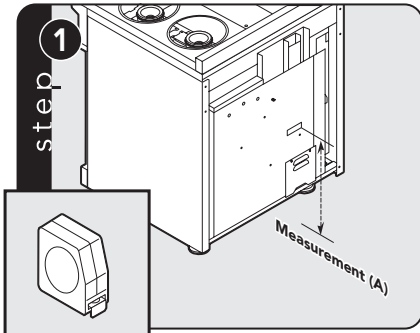
# Anti-tip Device Installation

## Anti-tip Device Installation - Wall Mount

**⚠ WARNING**

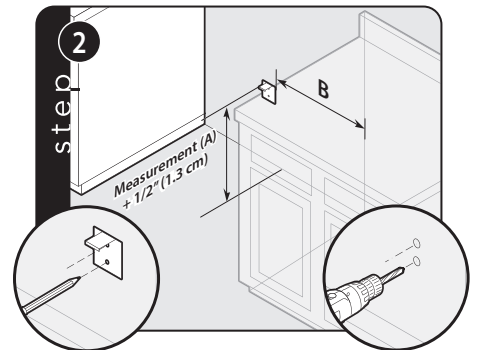
**TIPPING HAZARD**

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.

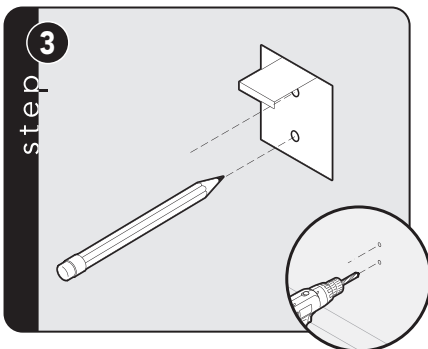


Measure from floor to bottom of the anti-tip opening located on the back of range. This will be measurement (A).

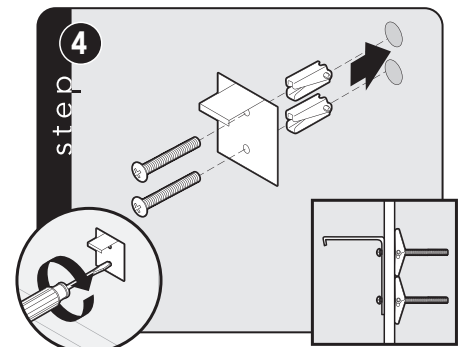
B	
30"	20-3/4" (52.7 cm)
36"	22-3/4" (57.8 cm)
48"	21-1/2" (54.6 cm)



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 (B - see chart) from where the right side of range (facing range) is to be located.

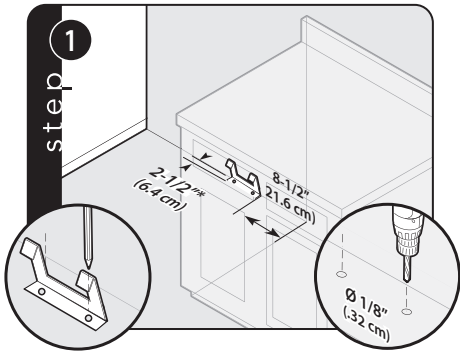


Mark and drill holes where bracket will be located.

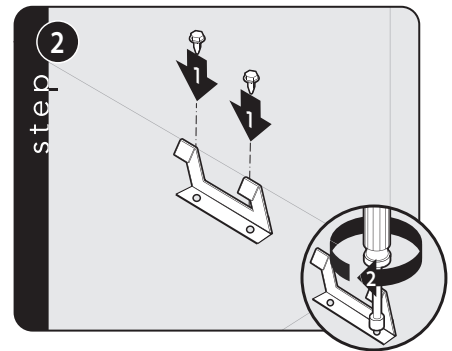


Attach bracket with mounting hardware provided.

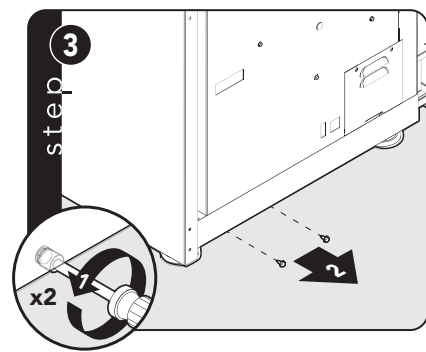
## Anti-tip Device Installation - Floor Mount 30" W and 36" W Models



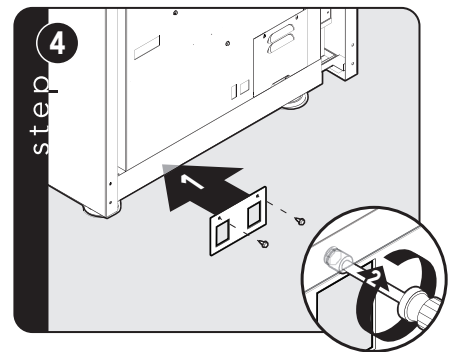
Locate anti-tip bracket hook on the floor 8-1/2" (21.6 cm) from side cabinet and 2-1/2" (6.4 cm) from rear wall when using an island trim. \*If using an 8" (20.3 cm) backguard or 24" (61.0 cm) high shelf with spacers, add 3/4" (1.9 cm) to the 2-1/2" (6.4 cm). Mark and drill 1/8" (.32 cm) holes where bracket will be located.



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

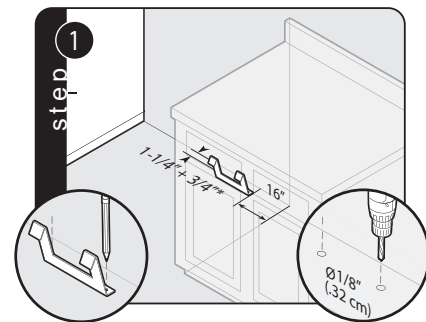


Remove two screws from back of range.

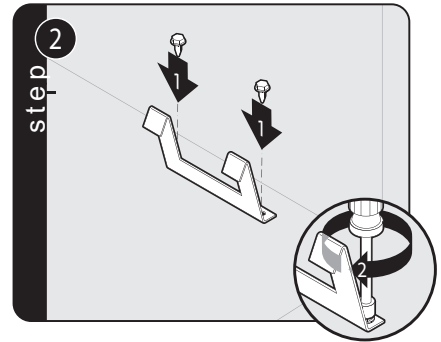


Attach bracket to back of range using two screws.

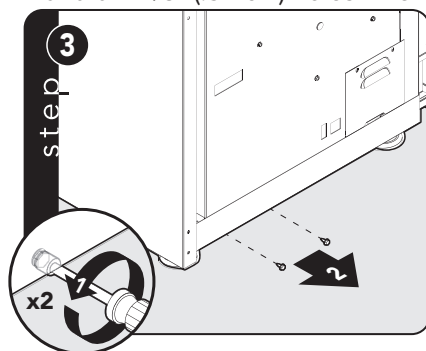
## Anti-tip Device Installation - Floor Mount 48" W Models



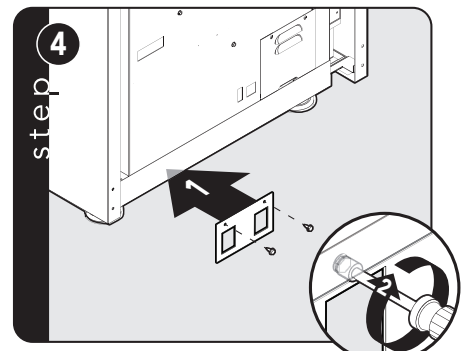
Locate anti-tip bracket hook on the floor 16" (40.6 cm) from side cabinet and 1-1/4" (3.2 cm) from rear wall when using an island trim. \*If using an 8" (20.3 cm) backguard or 24" (61.0 cm) high shelf with spacers, add 3/4" (1.9 cm) to the 1-1/4" (3.2 cm). Mark and drill 1/8" (.32 cm) holes where bracket 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

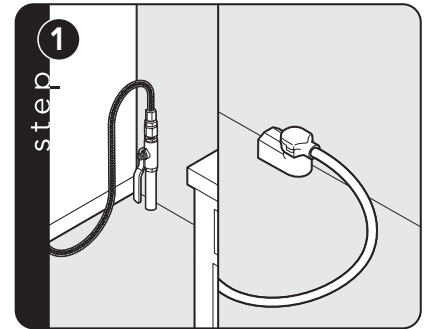
**⚠ WARNING**

**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.

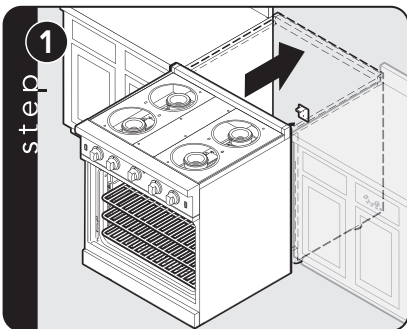
- DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS

*Note: Refer to electrical and gas requirements section for proper installation information.*

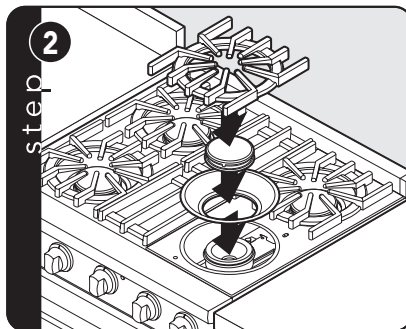


Connect gas and electrical. Before placing appliance in operation, always check for gas leaks. This must be performed by your dealer, a qualified licensed plumber, or gas service company.

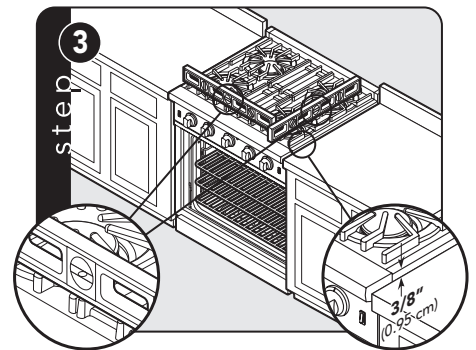
## Final Installation



Slide range into place. Be sure wall anti-tip bracket slides into the anti-tip opening or floor anti-tip hook and bracket are engaged (depending on the one used)

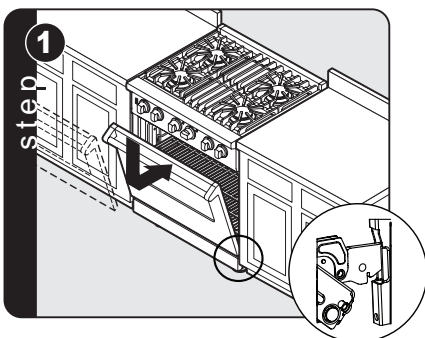


Burner caps and burner bowls are packed in top pack with the grates. Place burner bowl in grate support and burner cap on top of burner. Place burner grate over burner cap and on top of grate support.

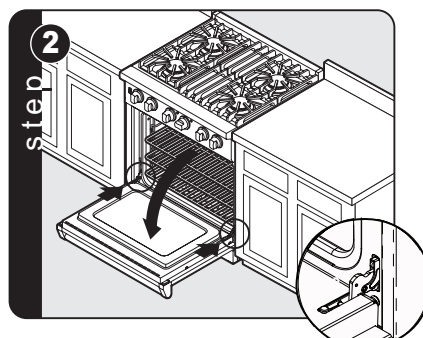


Check that unit is level side to side and front to back. The side trim must be 3/8" (0.95 cm) above countertop. If unit is not level repeat steps 5-7 of "Leveling/Adjustments/Alignment" section.

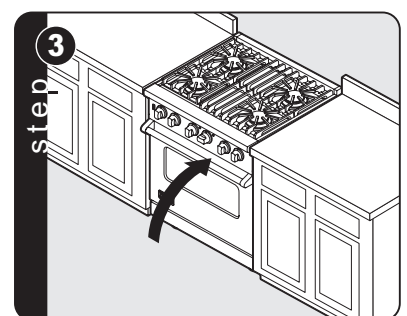
## Door Replacement and Adjustment



Carefully realign door on hinges. Slide in and down.



Open door completely. Fold latches forward until locked in place



Close door

# FINAL PREPARATION

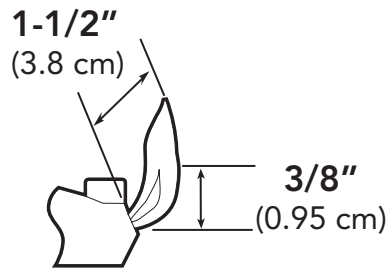
All stainless steel body parts should be wiped with hot, soapy water and with a liquid cleaner designed for this material.

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 wool 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 and broil burners the same with the convection fan on.
- 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

If service is required, call your authorized service agency.

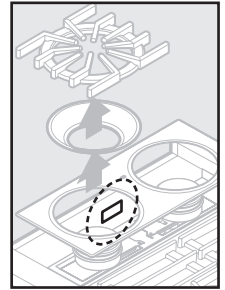
Have the following information readily available:

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

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

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

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. You will first need to remove the left side surface burner grates, burner bowls and grate supports. The model and serial number for your range can be found on the left hand side wall of the burner box.



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

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

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

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

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

Address \_\_\_\_\_

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

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

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

Série 5

Cuisinières à brûleurs ouverts au gaz indépendantes Professional

VGIC53024B | VGIC53626B | VGIC54828B



# Table des matières

<b>IMPORTANT–Lisez et suivez ces instructions!</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Dimensions</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Dimensions de dégagement (proximité aux armoires)</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Dimensions de dégagement (revêtement en bois/composite)</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>Alimentation en gaz et électricité</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Informations générales</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Installation</b> . . . . .	<b>11</b>
Démontage de la porte . . . . .	11
Installation des pieds . . . . .	11
Calage/Ajustements/Alignement . . . . .	12
Conversion / réglage du brûleur . . . . .	13

<b>Installation du dispositif anti-basculement - 15</b>	
Montage mural . . . . .	15
Montage au sol 30 po / 36 po Modèles . . . . .	16
Montage au sol 48 po Modèles . . . . .	16
Raccordement au réseau de gaz et au secteur électrique . . . . .	17
Installation finale . . . . .	17
Remise en place de la porte . . . . .	17
<b>Préparatifs de fin</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Liste de contrôle de performance</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Service après-vente</b> . . . . .	<b>19</b>

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

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.
QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:
<ul style="list-style-type: none"><li>• NE PAS essayer d'allumer un appareil.</li><li>• NE PAS toucher d'interrupteur électrique.</li><li>• NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.</li><li>• Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.</li><li>• Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.</li></ul>
L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

# 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 NFPA54.
- 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 et 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.

**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)

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**



**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 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.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**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.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter d'endommager les finitions des armoires, utilisez uniquement des produits et finitions qui ne se décolorent pas 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 une armoire 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.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**RISQUE DE BASCULEME**

Pour 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 blessure.
- Installer le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière.
- Voir les instructions d'installation

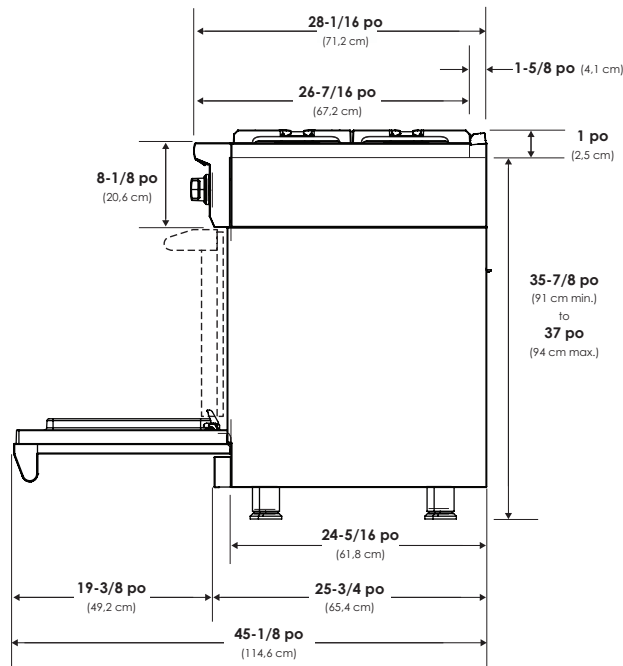
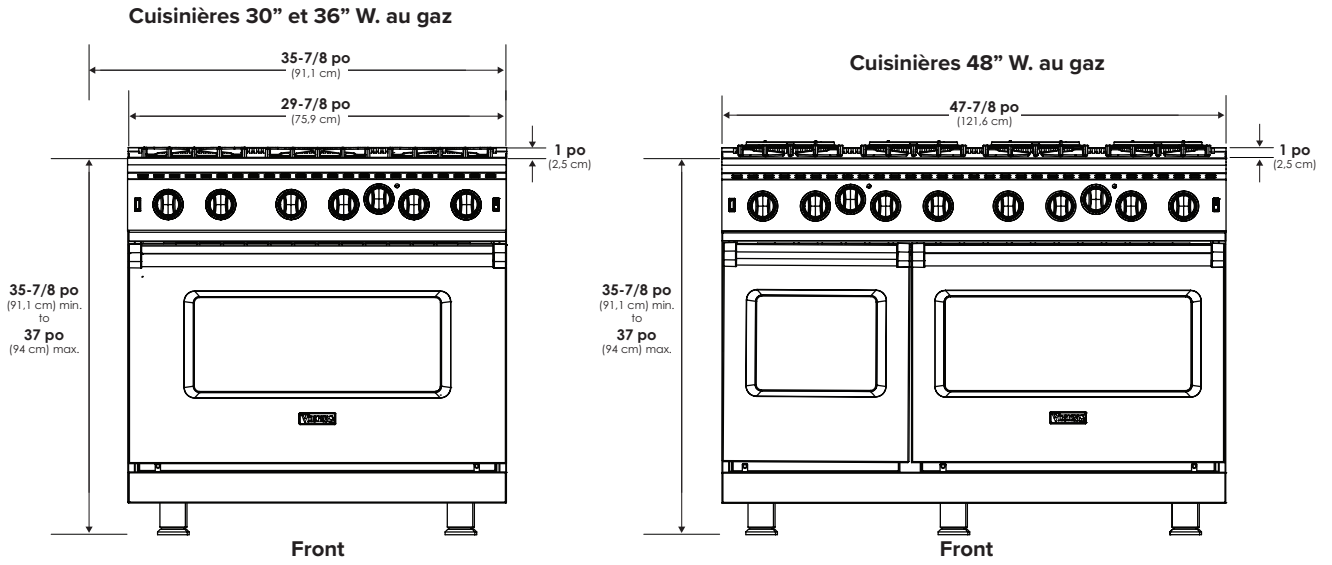
**⚠ DANGER**



**DANGER CHIMIQUE**

Afin d'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.

# DIMENSIONS



Remarque : Modèle illustré avec standard garniture d'îlot.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	30 po W. (76 cm)	36 po W. (91 cm)	48 po W. (122 cm)
	Modèles		Modèles
Largeur totale	29-7/8 po (75.9 cm)	35-7/8 po (91.1 cm)	47-7/8 po (121.6 cm)
Hauteur totale Jusqu'en haut de la garniture latérale Réglage des pieds	35-7/8 po (91.1 cm) min to 37 po (94.0 cm) max 1-1/8 po (2.9 cm)		
Totale à partir de l'arrière Jusqu'à l'extrémité du panneau latéral Jusqu'à l'avant de la porte Jusqu'à l'extrémité du rebord avant en surplomb Jusqu'à l'extrémité de la poignée de porte	24-5/16 po (61.8 cm) 25-3/4 po (65.4 cm) 28-1/16 po (71.2 cm) 28-11/16 po (72.9 cm) * Ajoutez 3/4 po (1,9 mc) à la profondeur totale pour les cuisinières avec dossier installées contre un mur inflammable.		
Additions à la hauteur de base	Jusqu'en haut de la garniture de l'îlot: add 1 po (2.5 cm) Jusqu'en haut du dossier - add 8 po (20.3 cm) Jusqu'en haut de l'étagère supérieure - add 23-1/2 po (59.7 cm)		
Alimentation 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..		
Alimentation électrique	120 V c.a./60 Hz; 4 pi (121,9 cm), avec fiche de terre à 3 lames attachée à l'appareil		
Consommation max	.83 A	1.5 A	2.0 A
Valeurs nominales des brûleurs de surface	15,000 BTU (4.4 kW)/ 13,500 BTU (4.0 kW)		15,500 BTU (4.5 kW)/ 13,500 BTU (4.0 kW)
Valeurs nominales des de brûleur four	30,000 BTU (8.8 kW) Nat./LP		
Largeur intérieure du four	23 po (58.4 cm)	29 po (73.7 cm)	du four droit 23 po (58.4 cm) du four gauche 12-1/8 po (30.8 cm)
Hauteur intérieure du four	16-1/8 po (40.9 cm)		
Profondeur intérieure du four	Totale - 18-3/4 po (47.6 cm)		
Volume du four Totle AHAM	4.0 pi <sup>3</sup> . 3.7 pi <sup>3</sup> .	5.1 pi <sup>3</sup> 5.1 pi <sup>3</sup>	droit 4.0 pi <sup>3</sup> / gauche 2.1 pi <sup>3</sup> droit 3.7 pi <sup>3</sup> / gauche 2.1 pi <sup>3</sup>
Poids d'embarquement approximatif	410 lbs. (184.5 kg)	500 lbs. (225 kg)	575 lbs. (258.5 kg)

Dégagements minimums d'une construction combustible adjacente :

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

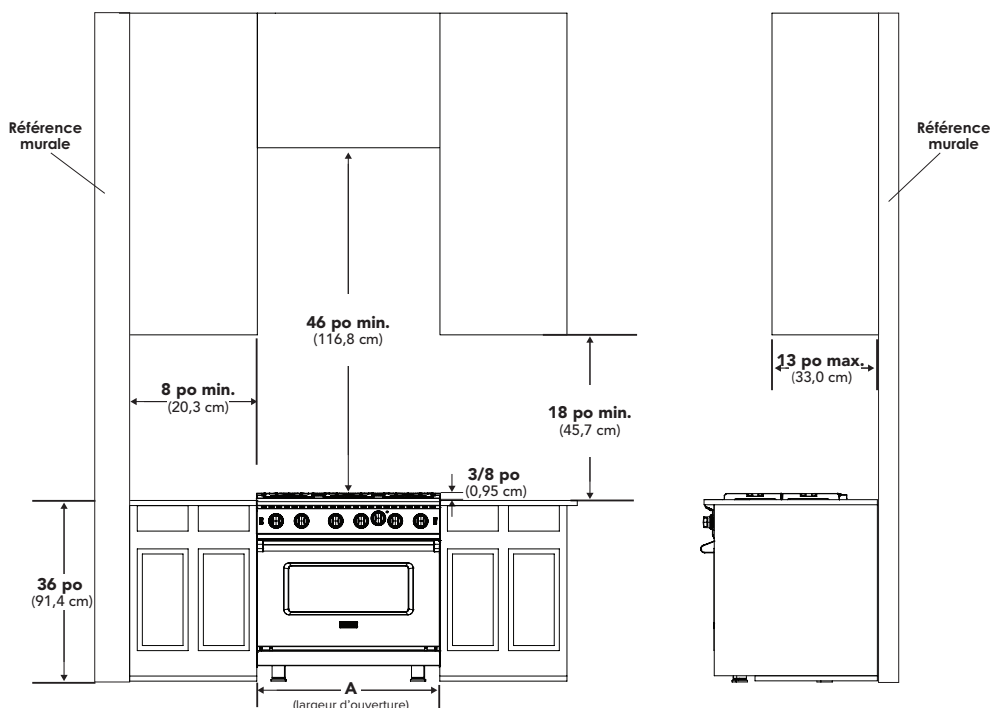
- Cotés – 0 po
- Support de grille supérieure – 36 po (91,4 cm)

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

- Côtés – 8 po (20,3 cm)
- Avec un dégagement latéral de 8 po (20,3 cm) ou moins, les armoires murales ne mesurant pas plus de 13 po (33,0 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
- 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

# DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT (PROXIMITÉ AUX ARMOIRES)

- Cette cuisinière pourra être installée directement à côté d'armoires de base hautes de 36 po (91,4 cm).
- IMPORTANT :** La garniture latérale DOIT se trouver à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir de l'armoire de base adjacente. 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 8 po (20,3 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 8 po (20,3 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 8 po (20,3 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 armoires murales au-dessus de la cuisinière doivent se trouver à 46 po (116,8 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 personnelle, notez que l'utilisation d'armoires pour rangement au-dessus de l'appareil peut causer des brûlures. 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

**Remarque:** L'espace minimum pour le mur du fond est de 1,9 cm (3/4 po) avec dossier ou tablette supérieure afin de permettre des entretoises arrière contre un mur inflammable. Il doit y avoir un dégagement minimum de 15,2 cm (6 ") entre l'arrière de la cuisinière et un mur inflammable avec une garniture d'îlot.

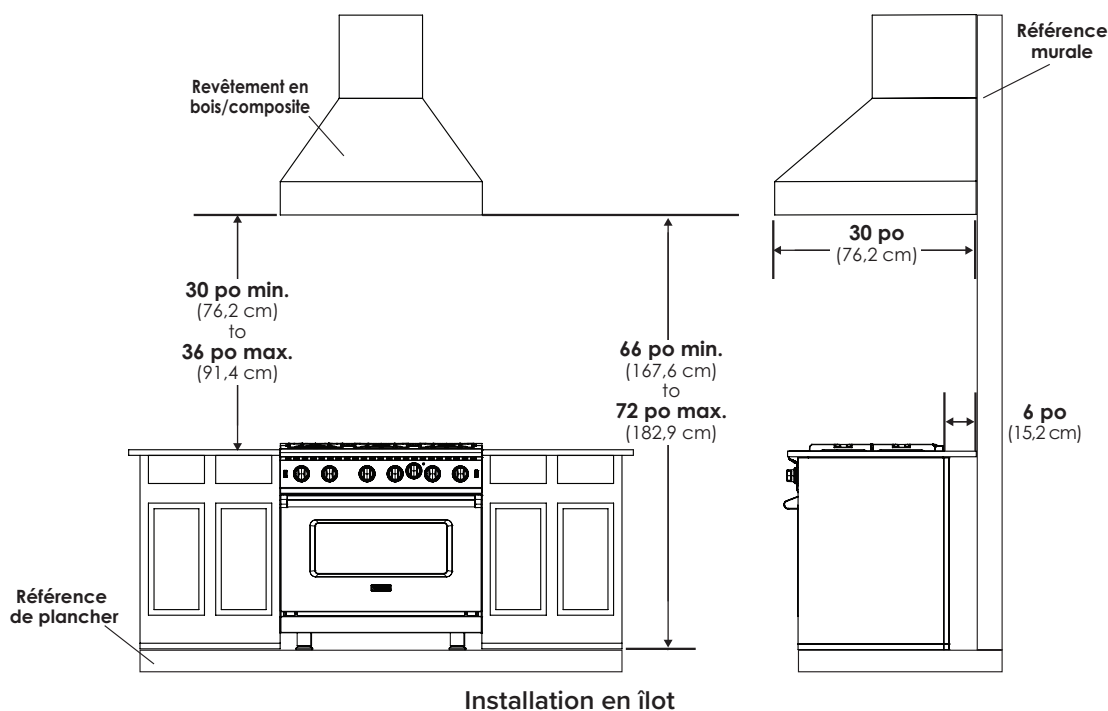
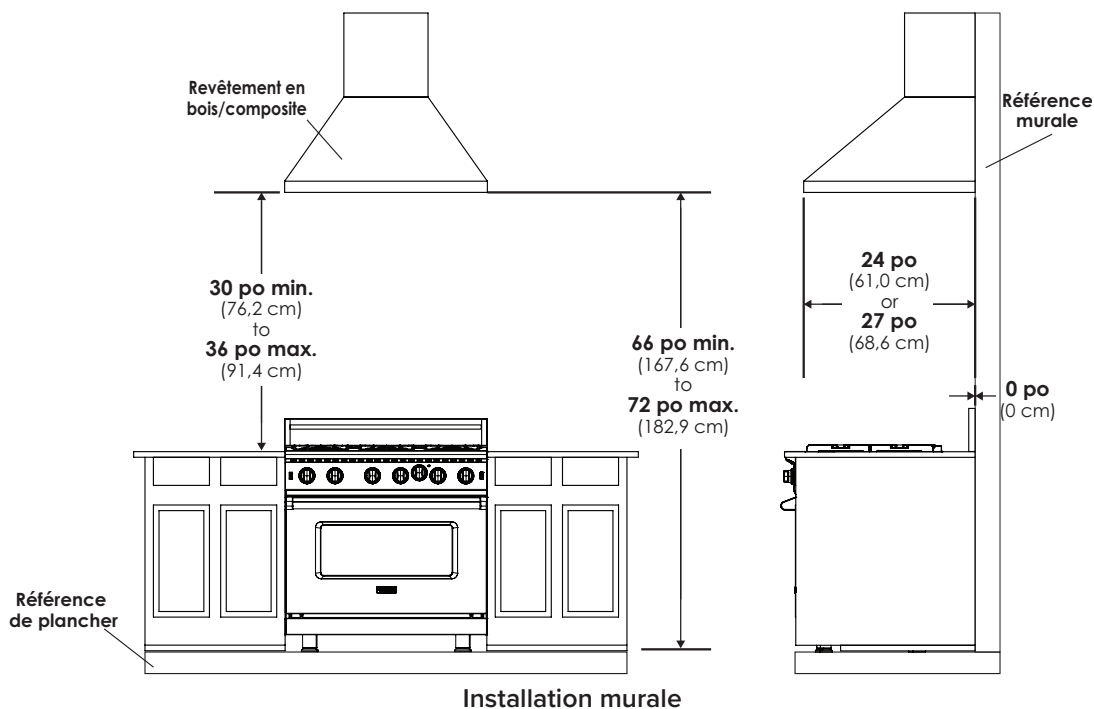
**Remarque :** Si une hotte est installée, les armoires murales au-dessus de la cuisinière ont une hauteur de dégagement minimum différente.

**Important:** Les dégagements des matériaux non combustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par la CSA. Les dégagements aux matériaux non combustibles doivent être approuvés par l'autorité compétente.

Largeur de la cuisinière	"A" Dimension
30 po	30 po (76.2 cm)
36 po	36 po (91.4 cm)
48 po	48 po (121.9 cm)

# DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT

(REVÊTEMENT EN BOIS/COMPOSITE)



**\*Remarque:** L'espace minimum pour le mur du fond est de 1,9 cm (3/4 po) avec dossier ou tablette supérieure afin de permettre des entretoises arrière contre un mur inflammable. Il doit y avoir un dégagement minimum de 15,2 cm (6 ") entre l'arrière de la cuisinière et un mur inflammable avec une garniture d'îlot.

**Important:** Les dégagements des matériaux non combustibles ne font pas partie de la portée de la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par la CSA. Les dégagements aux matériaux non combustibles 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 du 120 V c.a./60 Hz; un cordon à 3 fils de 4 pi (121,9 cm) muni d'une fiche à trois lames attaché 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.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**RISQUE D'ÉLECTROCUTION**



Afin d'éviter le risque d'électrocution, de blessure ou de décès, assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée au niveau de la boîte des disjoncteurs et que l'alimentation en gaz est coupée, jusqu'à ce que la cuisinière soit installée et prête à fonctionner. Confiez l'installation à un installateur agréé uniquement.

## 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.

## Détendeur:

- Tout équipement de cuisson commercial ultra-robuste 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.

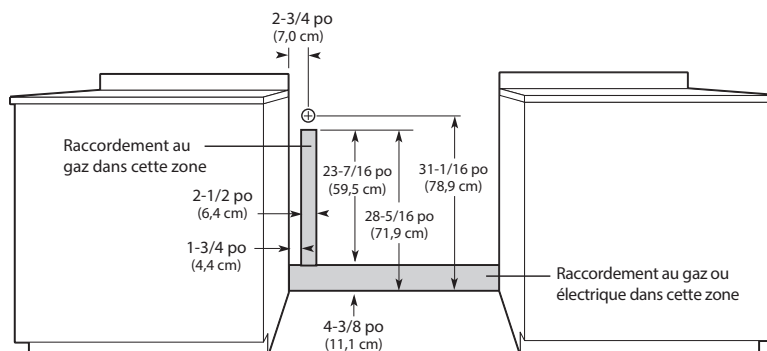
- La pression au collecteur doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre – le gaz naturel exige 5,0 po W.C.P. et le PL exige 10,0 po W.C.P. La pression dans la conduite d'arrivée de gaz en amont du détendeur doit être de 1 po W.C.P. supérieure à celle de la pression au collecteur pour permettre la vérification du détendeur. Le détendeur utilisé sur cette cuisinière peut résister à une pression d'arrivée maximum de 1/2 po PSI (14 po 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 ultra-solide 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

**IAu 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 po (90 cm). gaz. Fournissez ce manuel au réparateur avant qu'il ne commence le travail.



# 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

Éviter 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.

### Déplacement, manutention et déballage

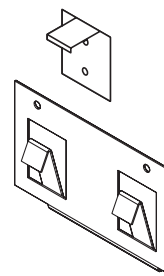
Retirez et jetez tout le matériel d'emballage, y compris le carton et le ruban à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière.

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 antibasculement et il doit être installé avec l'appareil. Reportez-vous à la section « Installation du dispositif anti-basculement ».

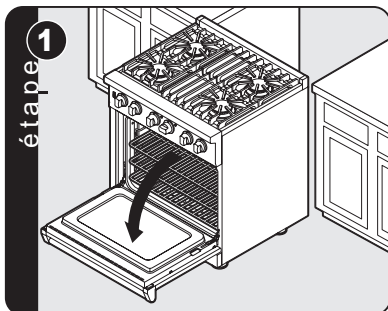
Il est possible que certains composants en inox aient un revêtement de protection en plastique qui devra être décollé. L'intérieur devra être minutieusement lavé à l'eau savonneuse chaude pour éliminer les résidus de film et les poussières et particules avant utilisation, puis rincé et essuyé. Les solutions

plus puissantes que de l'eau et du savon sont rarement nécessaires.

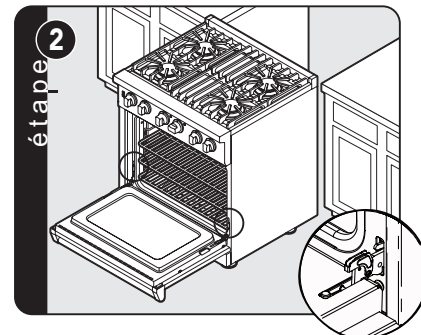


# INSTALLATION

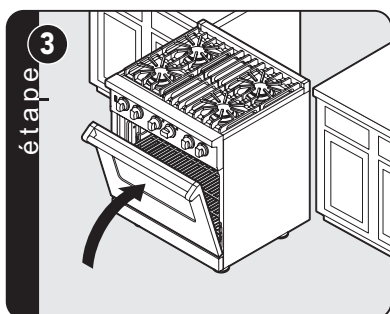
## Démontage de la porte



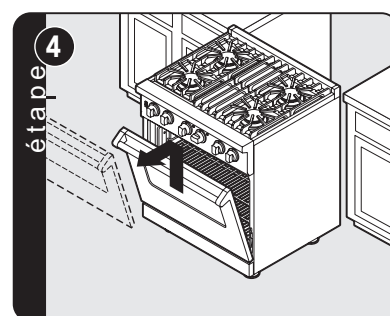
Ouvrez la porte complètement.



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

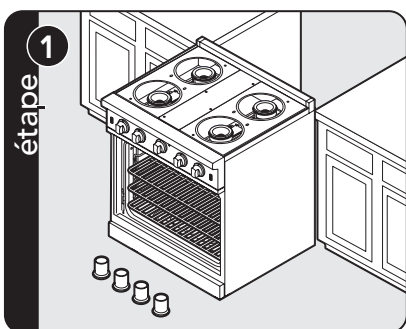


Fermez lentement jusqu'à ce que les loquets arrêtent la porte

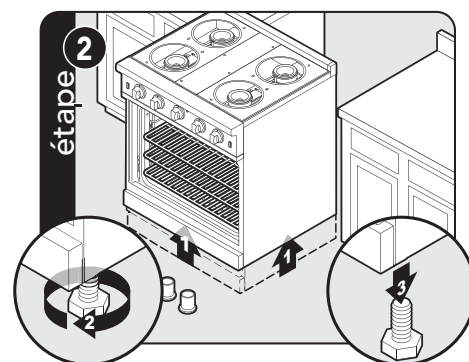


Soulevez la porte et retirez-la.

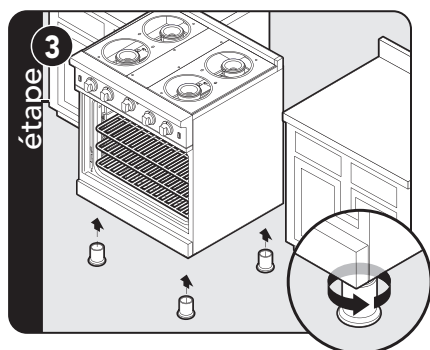
## Installation des pieds



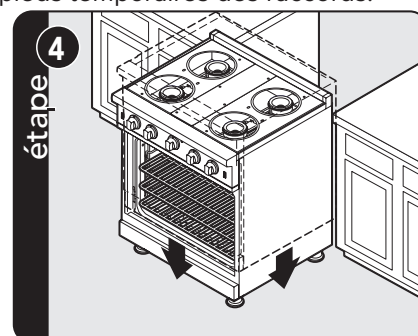
Les pieds sont emballés dans le paquet supérieur en polystyrène. **Remarque :** Les pieds doivent être installés près de l'endroit d'utilisation de l'appareil, car ils ne sont pas adaptés à un transport sur de longues distances



**Remarque:** Il est vivement recommandé d'utiliser une 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.

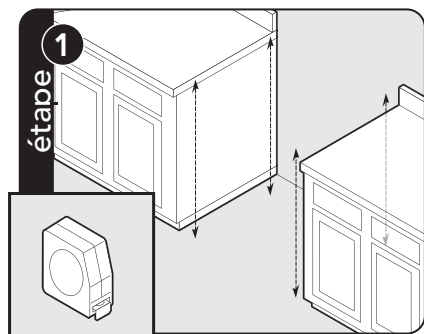


Vissez les pieds dans les raccords aux quatre coins.

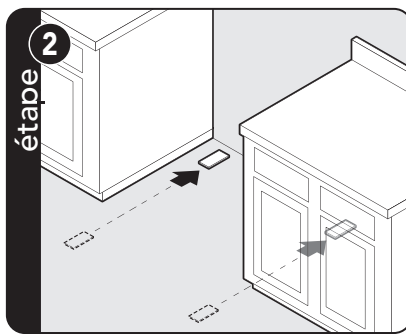


Abaissez doucement la cuisinière pour éviter toute contrainte excessive au niveau des pieds et de la visserie interne.

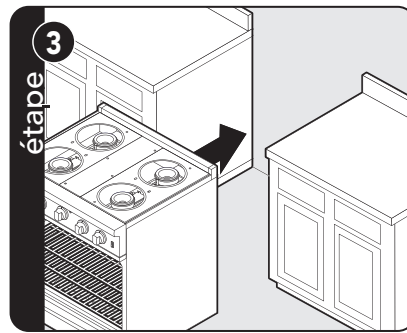
## Calage/Ajustements/Alignement



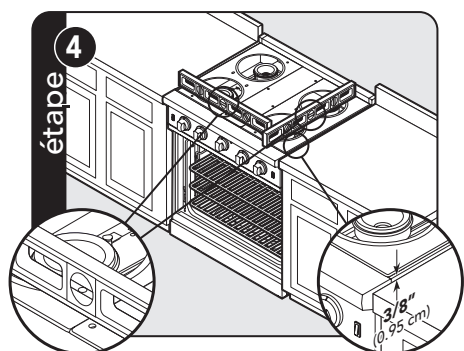
**étape 1**  
Mesurez les quatre angles de la zone de découpe pour vous assurer que le sol est horizontal.



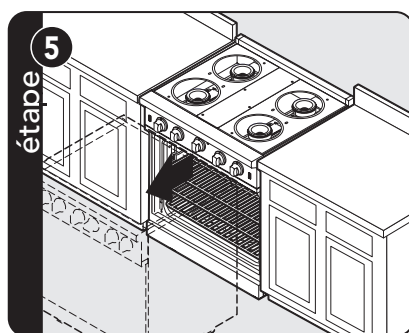
**étape 2**  
Pour des sols irréguliers ou en pente, caliez l'appareil avec des cales métalliques uniquement, car l'ajustement requis pourra dépasser la longueur de filet disponible sur le pied.



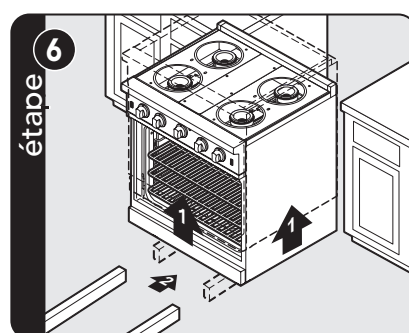
**étape 3**  
Introduisez l'appareil dans l'ouverture



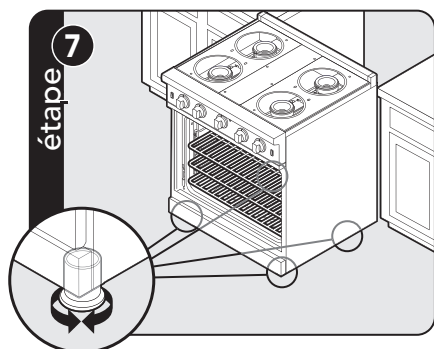
**étape 4**  
Assurez-vous que l'appareil est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. La garniture latérale de l'angle supérieur doit se trouver à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir.



**étape 5**  
Si un calage est requis, sortez l'appareil de l'ouverture.



**étape 6**  
Soulevez l'appareil et hissez-le sur des cales en bois



**étape 7**  
Réglez 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.

# Conversion / réglage du brûleur

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

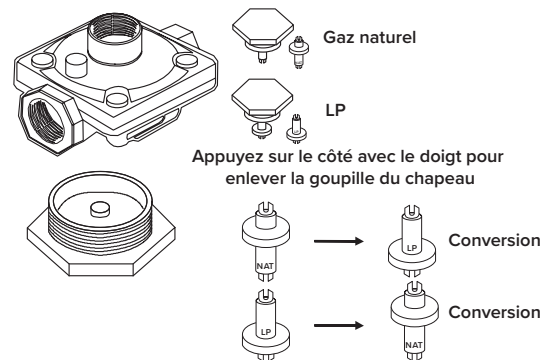
Un régulateur de pression est situé dans le coin arrière gauche du boîtier du brûleur. Pour y accéder, retirez les deux grilles gauches, les bols des brûleurs et le support de grille gauche.

- 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 ».

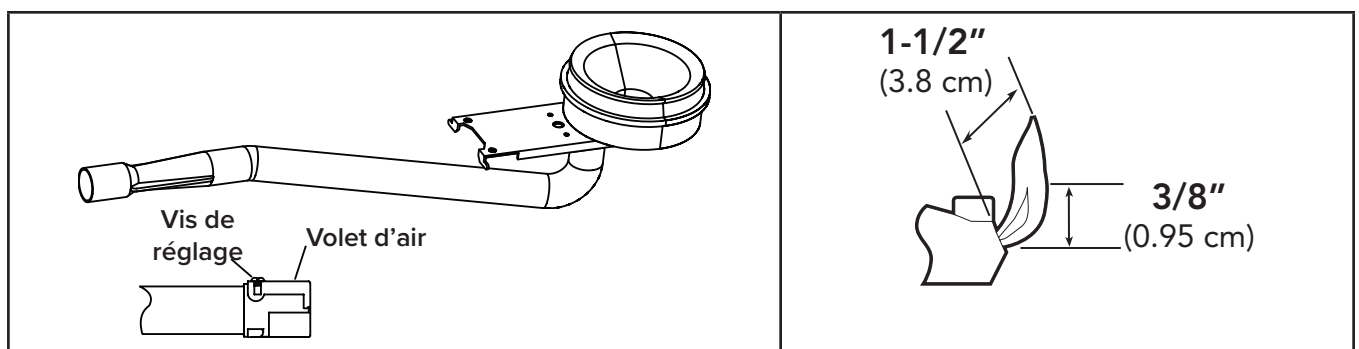
Le type de carburant converti sera affiché sur la partie inférieure du piston.

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

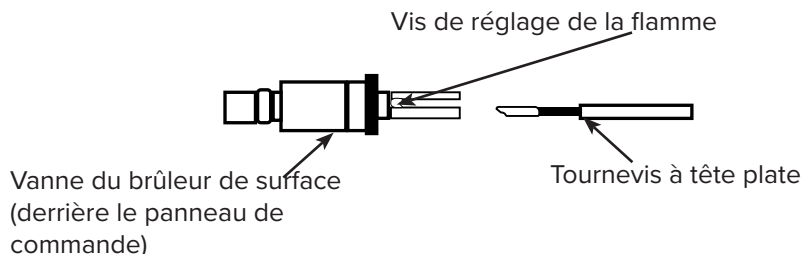


## Conversion du brûleur de surface

- Retirez toutes les grilles, les cuvettes des brûleurs et les supports de grille.
- Retirez les vis fixant le brûleur à surface ouverte au boîtier du brûleur et retirez le brûleur à surface ouverte.  
**REMARQUE :** Le fil de l'allumeur doit être débranché pour retirer le brûleur.
- Utilisez une douille de 1/2 po (1,3 cm) de profondeur pour tourner les capuchons d'orifice dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés contre l'orifice interne de la broche GPL/propane.
- Rebranchez le fil d'allumage et réinstallez le brûleur.
- Avec une hauteur de flamme appropriée, ajustez le volet d'air pour obtenir une flamme bleue sans pointe jaune qui repose sur le brûleur au niveau des ports du brûleur.
  - a. Ouvrir l'espace de l'obturateur d'air pour éliminer les pointes jaunes
  - b. Fermez l'espace de l'obturateur d'air pour éviter qu'une flamme bruyante ne se détache du brûleur.
- Répétez les étapes jusqu'à ce que tous les brûleurs de surface aient été convertis.
- Réinstallez toutes les grilles, supports de grille et cuvettes de brûleur.



- Tournez les brûleurs allumés au réglage de flamme basse.
- 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.



## Conversion / réglage du brûleur

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

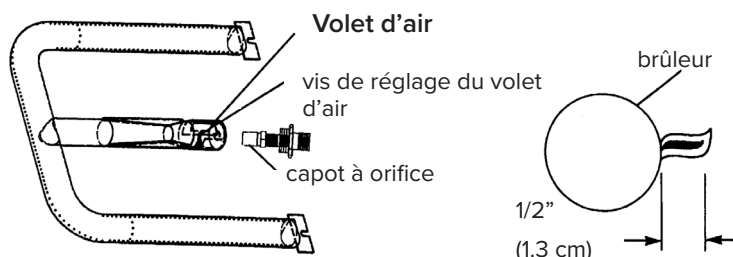
Vérifiez l'alimentation en gaz et réglez le régulateur sur une alimentation en gaz appropriée. Un brûleur correctement réglé doit être stable et silencieux. La flamme doit avoir un cône intérieur bleu pointu et bien défini, sans pointe jaune. La flamme doit également être stable et uniforme, sans flammes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

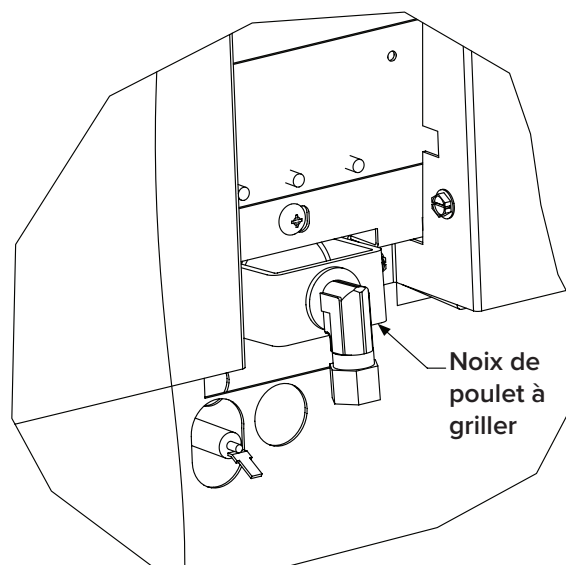
7. Revérifiez le réglage du capuchon à orifice pour un débit de gaz correct.
8. Éteignez le thermostat.
9. Serrez la vis de réglage du volet d'air en prenant soin de ne pas modifier l'écartement du volet réglé.



### 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.



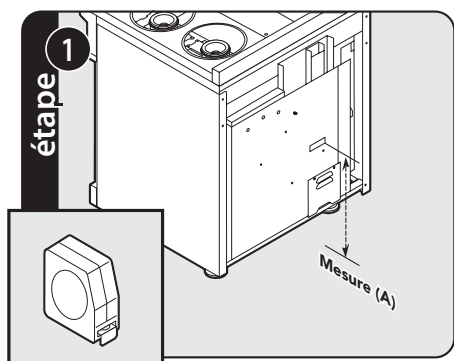
# INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT -

## Montage mural

**⚠ AVERTISSEMENT**

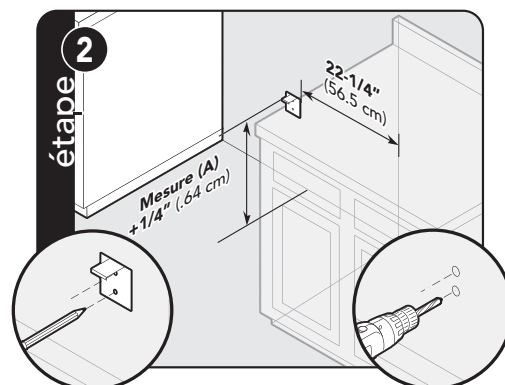
**RISQUE DE BASCULEMENT**

Pour 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.

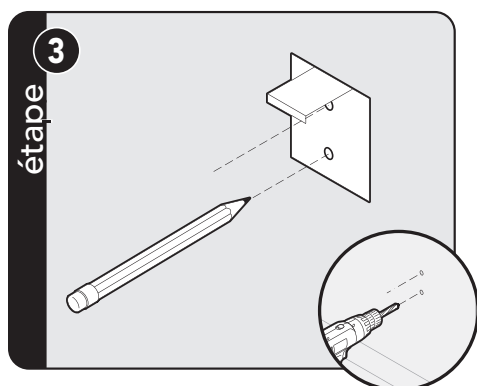


Mesurez du sol au bas de l'ouverture destinée au dispositif antibasculement, à l'arrière de la cuisinière. Il s'agira de la mesure (A).

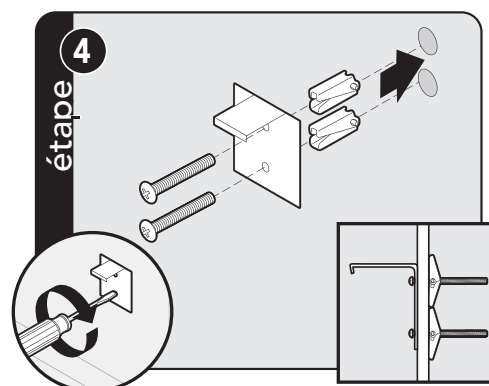
B	
30 po	20-3/4 po (52.7 cm)
36 po	22-3/4 po (57.8 cm)
48 po	20-3/4 po (52.7 cm)



Placez le dispositif anti-basculement sur la paroi arrière avec l'angle supérieur gauche à la mesure (A) plus 1/4 po (0,64 cm) du sol et 22 1/4 po (56,5 cm) du point où le côté droit de la cuisinière (lorsque vous vous trouvez face à elle) doit se trouver.

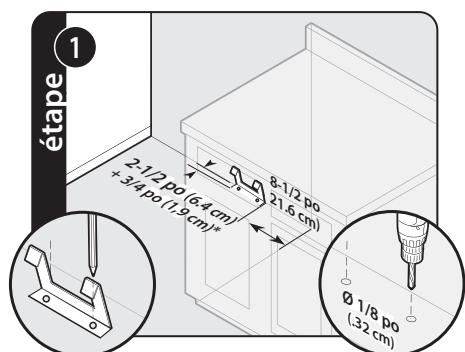


Marquez et percez les trous où le support sera situé.

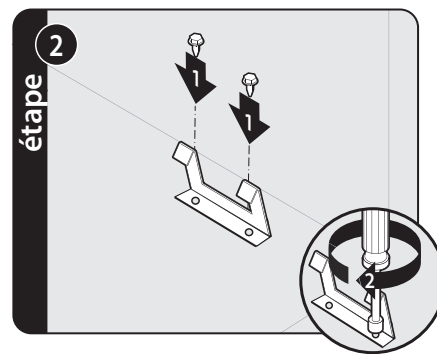


Attachez le dispositif anti-basculement à l'aide de la visserie fournie.

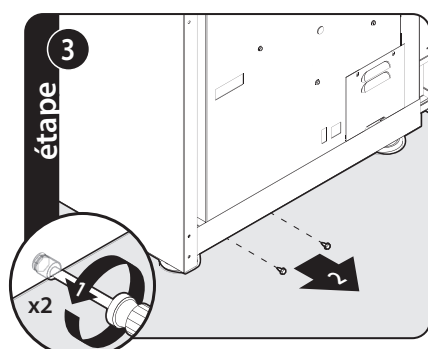
## Montage au sol 30 po / 36 po Modèles



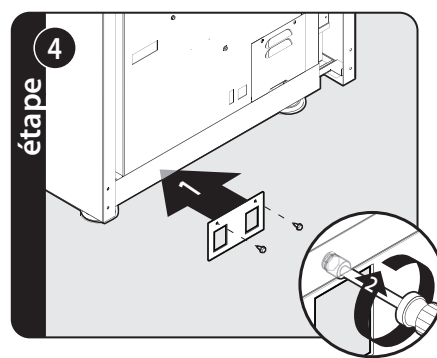
Placez le crochet de fixation anti-renversement sur le sol à 8-1/2" (21,6 cm) du meuble latéral et à 2-1/2" (6,4 cm) du mur arrière lors de l'utilisation d'une garniture d'îlot ou d'une étagère haute. \* Si vous utilisez un dossier de 8" (20,3 cm) ou une tablette de 24" (61,0 cm) de haut avec des entretoises, ajoutez 1,9 cm (3/4") au 6,4 cm (2-1/2"). Marquez et percez des trous de 1/8" (0,32 cm) à l'endroit où le support sera situé.



Montez le crochet de fixation anti-renversement sur le sol à l'aide des vis fournies.

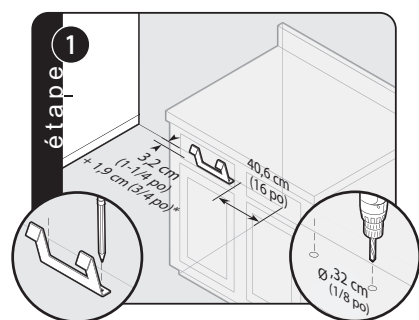


Retirez les deux vis de l'arrière de la cuisinière.

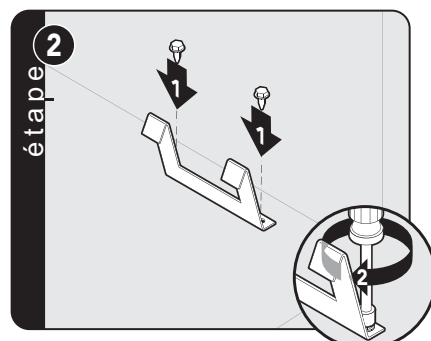


Fixez le support à l'arrière de la cuisinière à l'aide de deux vis.

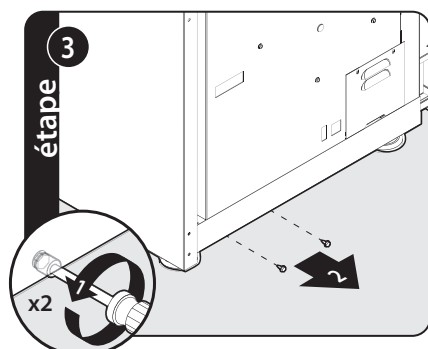
## Montage au sol 48 po Modèles



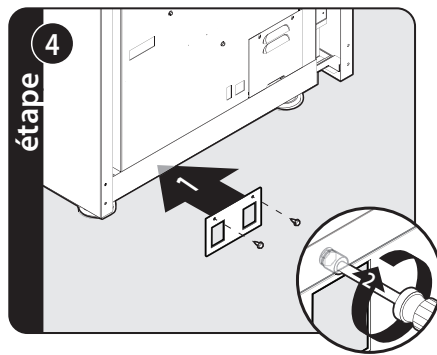
Placez le crochet de fixation anti-renversement sur le sol à 16" (40,6 cm) du meuble latéral et à 1-1/4" (3,2 cm) du mur arrière lors de l'utilisation d'une garniture d'îlot ou d'une étagère haute. \* Si vous utilisez un dossier de 8" (20,3 cm) ou une tablette de 24" (61,0 cm) de haut avec des entretoises, ajoutez 3/4" (1,9 cm) au 1-1/4" (3,2 cm). Marquez et percez des trous de 1/8" (0,32 cm) à l'endroit où le support sera situé.



Montez le crochet de fixation anti-renversement sur le sol à l'aide des vis fournies.



Retirez les 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

## ⚠ AVERTISSEMENT

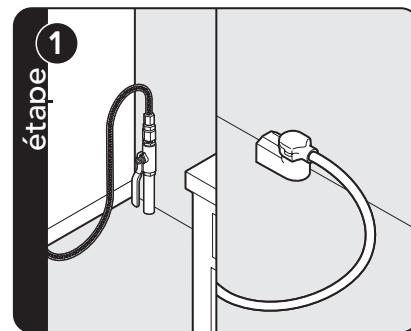


### RISQUE DE FUITE DE GAZ

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.

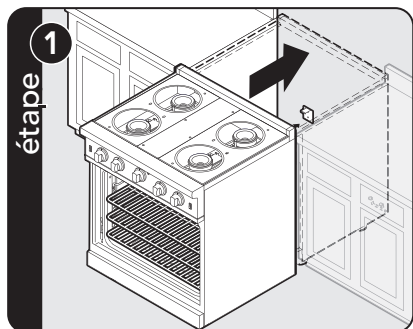
• NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR DÉPISTER LES FUITES DE GAZ.

*Remarque : Pour les informations d'installation correctes, reportez-vous à la section « Alimentation en gaz et électricité ».*

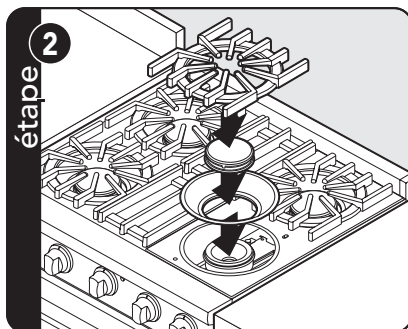


Faites les branchements au réseau de gaz et au secteur électrique. Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez toujours l'absence de fuites de gaz. Cette opération doit être effectuée par votre revendeur, un plombier qualifié ou votre fournisseur de gaz.

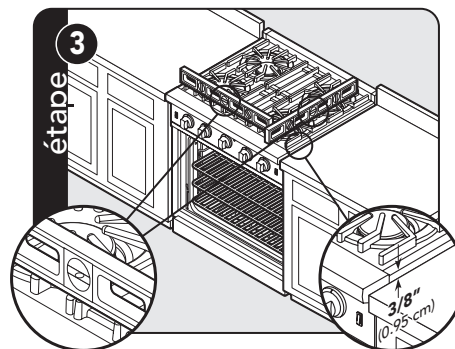
## Installation finale



Faites glisser la cuisinière pour la mettre en place. Assurez-vous que le support anti-basculement du mur coulisse dans l'ouverture anti-basculement et que le crochet et le support anti-basculement du plancher sont engagés.



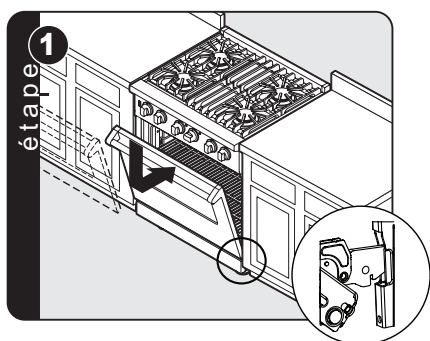
Les chapeaux et cuvettes de brûleur sont emballés avec les grilles dans le paquet supérieur en polystyrène. Placez la cuvette de brûleur sur le support de grille et le chapeau de brûleur sur le brûleur. Placez la grille de brûleur sur le chapeau de brûleur et le support de grille.



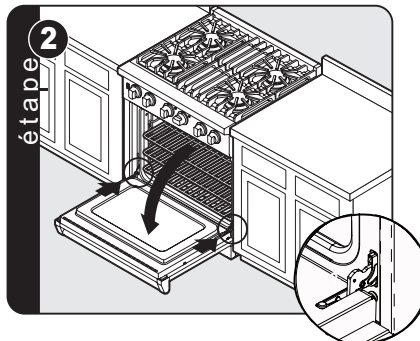
Assurez-vous que l'appareil est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. La garniture latérale doit se trouver à 3/8 po (0,95 cm) au-dessus du comptoir. Si

l'appareil n'est pas bien calé, reprenez les étapes 5 à 7 de la section « Calage/Ajustements/Alignement ».

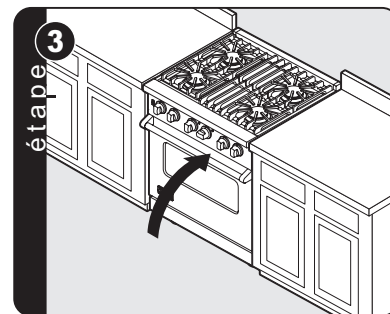
## Remise en place de la porte



Alignez de nouveau attentivement la porte sur les charnières. Faites coulisser à l'intérieur et vers le bas.



Ouvrez la porte entièrement. Pliez les loquets vers l'avant jusqu'à ce qu'ils se verrouillent.



Fermez la porte.

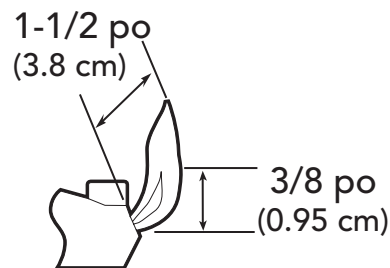
# PRÉPARATIFS DE FIN

Tous les composants en inox devront être lavés en passant un chiffon imbibé d'eau savonneuse chaude et un nettoyant liquide spécial inox. Si une accumulation de salissures se produit, N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Si vous devez racler l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper les matières incrustées en appliquant dessus des chiffons 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 contrôles suivants :

- 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 de cuisson au four – brûleur de cuisson au four à pleine puissance.
- Vérifiez la fonction de cuisson au four par convection – brûleurs de cuisson au four avec le ventilateur de convection allumé
- Vérifiez la fonction 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

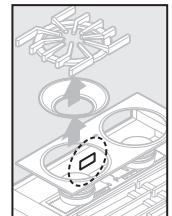
Si un SAV s'impose, appelez votre un centre de réparation agréé

Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

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

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

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



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, inclinez la cuisinière vers l'arrière ou utilisez un miroir pour regarder dessous sur l'avant.

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

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

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

Address \_\_\_\_\_

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées pour être sûr d'être couvert dans le cadre de la garantie

**CONSERVEZ CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

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 [vikingrange.com](http://vikingrange.com)



# Guía d'Instalación

Serie 5

Estufas independientes alimentadas por gas con quemadores abiertos modelo Profesional.

VGIC53024B | VGIC53626B | VGIC54828B



# Contenido

<b>IMPORTANTE—¡Lea y siga las siguientes instrucciones!</b> . . . . .	<b>3</b>	Nivelación, ajustes y alineación . . . . .	<b>12</b>
<b>Dimensiones</b> . . . . .	<b>5</b>	Conversión/Ajustes del Quemador . . . . .	<b>13</b>
<b>Especificaciones</b> . . . . .	<b>6</b>	Instalación del dispositivo estabilizador . . . . .	<b>15</b>
<b>Dimensiones de los espacios libres (proximidad a los gabinetes)</b> . . . . .	<b>7</b>	Montaje en la pared . . . . .	<b>15</b>
<b>Dimensiones de los espacios libres (revestimientos de material compuesto o de madera)</b> . . . . .	<b>8</b>	Montaje en el piso . . . . .	<b>16</b>
<b>Requerimientos eléctricos y de gas</b> . . . . .	<b>9</b>	Conexión de gas y eléctrica . . . . .	<b>17</b>
<b>Información general</b> . . . . .	<b>10</b>	Instalación final . . . . .	<b>17</b>
<b>Instalación</b> . . . . .	<b>11</b>	Volver a colocar la puerta . . . . .	<b>17</b>
Desmontaje de la puerta . . . . .	<b>11</b>	<b>Preparación final</b> . . . . .	<b>18</b>
Instalación de las patas . . . . .	<b>11</b>	<b>Lista de verificación de funcionamiento</b> . . . . .	<b>18</b>
		<b>Servicio y registro</b> . . . . .	<b>19</b>

Su seguridad y la de los demás es muy importante.

Hemos colocado varios mensajes importantes sobre seguridad en este manual y en su unidad. SIEMPRE lea y obedezca 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:

<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 siguen las instrucciones.

<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
<b>RIESGO DE INCENDIO/EXPLOSIÓN</b> 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.
<ul style="list-style-type: none"><li>• no almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.</li><li>• <b>QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:</b><ul style="list-style-type: none"><li>– no intente encender ningún electrodoméstico.</li><li>– o toque ningún interruptor eléctrico; NO utilice ningún teléfono en su casa.</li><li>– Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino.</li><li>– Siga las instrucciones del proveedor de gas.</li><li>– Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.</li></ul></li><li>• Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.</li></ul>

# 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.
- Acate todos los códigos y reglamentos locales y nacionales. La instalación debe cumplir con los códigos locales, o a falta de ellos, con la norma ANSI Z223.1 NFPA54 del Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code).
- 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 Canadá:** La instalación debe hacerse de acuerdo con las normas CAN/CGA B149,1 y 2 vigentes del Código de Instalación de Unidades a Gas y/o con los códigos locales vigentes. 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.

**En Massachusetts:** todos los productos alimentados por gas deben ser instalados por un fontanero o instalador de tuberías de gas licenciado en "Massachusetts". Se debe instalar una válvula manual con manija tipo "T" en la línea de abastecimiento de gas al electrodoméstico.

**Se usará un interruptor de protección diferencial [GFI] si lo exige la norma NFPA-70 (Código Nacional de Electricidad), las leyes federales, estatales o locales, o bien las ordenanzas locales.**

- El uso requerido de un interruptor GFI se relaciona normalmente con la ubicación de un receptáculo con respecto a alguna fuente significativa de agua o humedad.
- Viking Range, LLC NO garantiza ningún problema resultante de tomacorrientes GFI que no se instalen debidamente o no cumplan con los requisitos a continuación.

**Si se requiere usar un GFI , debe ser:**

- Del tipo de receptáculo (tipo disyuntor o tipo portátil NO es recomendable)
- Utilizado solo con cableado permanente (cableado provisorio o portátil NO es recomendable)
- En un circuito dedicado (sin otros receptáculos, interruptores ni cargas en el circuito)
- Conectado a un disyuntor estándar del tamaño adecuado (el disyuntor GFI del mismo tamaño NO es recomendable)
- Calificado para Clase A (5 mA +/- 1 mA de corriente de disparo) conforme a la norma UL 943
- En buen estado y sin juntas que queden sueltas (si corresponde en situaciones exteriores)
- Protegido de la humedad (agua, vapor, alta humedad) lo más posible que sea razonable

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.

**⚠ ADVERTENCIA**

**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 con los códigos locales o en ausencia de ellos, con la última edición de la norma ANSI/NFPA 70 del Código Eléctrico Nacional (NEC).

**⚠ ADVERTENCIA**

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 se va a instalar en un gabinete laminado se debe usar un adhesivo resistente al calor. Verifique con el fabricante o el proveedor del gabinete que los materiales cumplan con estos requisitos.

**⚠ ADVERTENCIA**

**RIESGO DE FUGAS 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 poner la unidad en funcionamiento, siempre verifique que no haya fugas de gas usando una solución de agua y jabón. • NO USE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS.

**⚠ ADVERTENCIA**


**RIESGO 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.

**⚠ PELIGRO**

**RIESGO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS**



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad y/o lesiones personales o la muerte, este electrodoméstico no debe usarse como unidad de calentamiento de espacios.

- El benceno es una sustancia química que forma parte del gas que se suministra a este producto, 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.

**⚠ ADVERTENCIA**

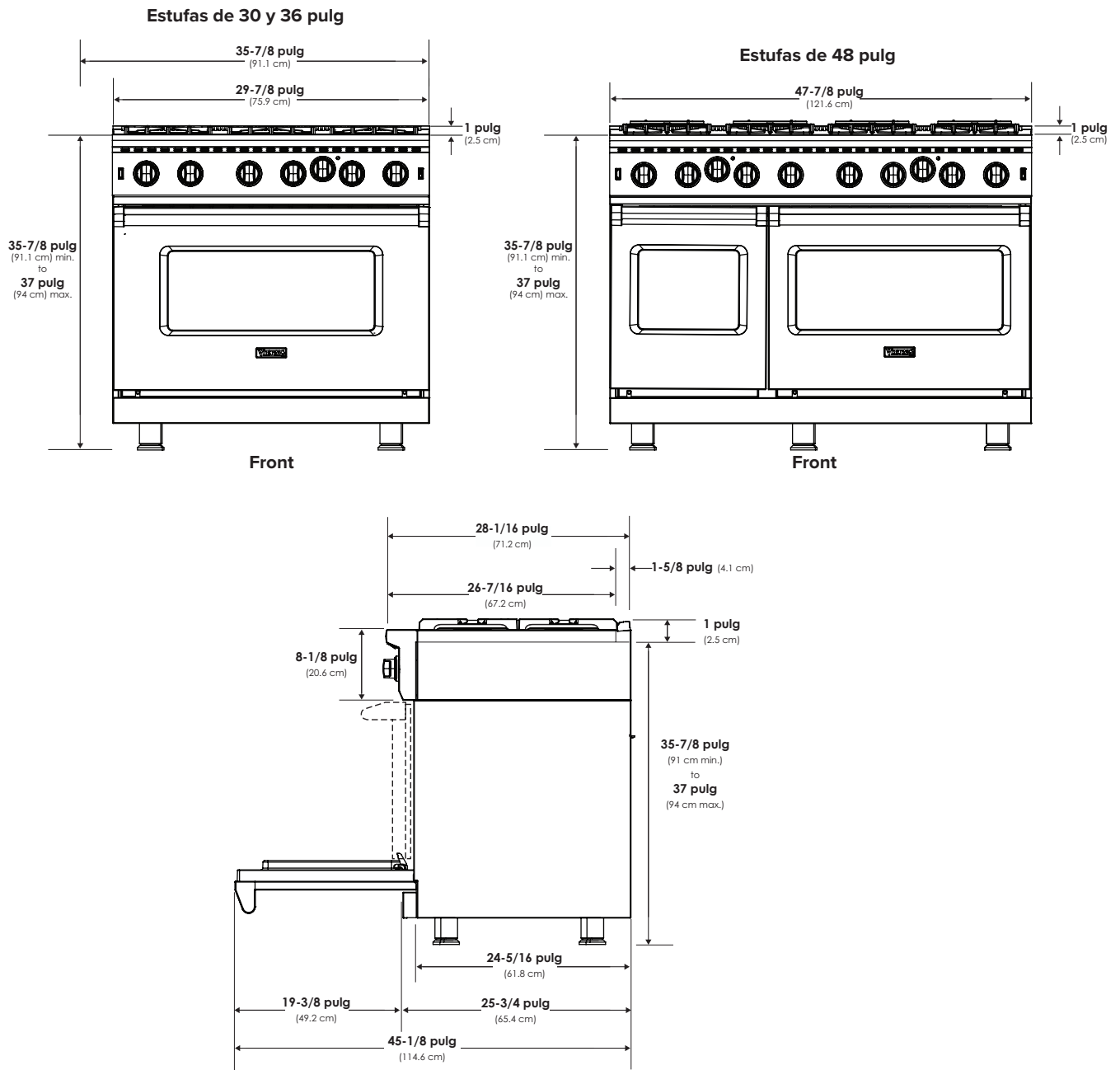
**RIESGOS DE VOLCADURAS**




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 vuelque.

- Esta estufa se puede volcar.
- Esto puede ocasionar lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivolcaduras que se incluye con su estufa.
- Consulte las instrucciones de instalación.

# DIMENSIONES



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

# ESPECIFICACIONES

Descripción	Modelos de 30" (76 cm)	Modelos de 36" (91 cm)	Modelos de 48" (122 cm)
Ancho total	29-7/8" (75.9 cm)	35-7/8" (91.1 cm)	47-7/8" (121.6 cm)
Altura total A la parte superior del panel lateral Ajuste de la pierna	35-7/8" (91.1 cm) min to 37" (94.0 cm) max 1-1/8" (2.9 cm)		
Profundidad total desde la parte trasera Al final del panel lateral. Al frente de la puerta Al final de la cornisa de aterrizaje. Al final de la manija de la puerta.	24-5/16" (61.8 cm) 25-3/4" (65.4 cm) 28-1/16" (71.2 cm) 28-11/16" (72.9 cm)  *Agregue 3/4" (1.9 cm) a la profundidad total para los rangos con un protector trasero o un estante alto para permitir que los espaciadores traseros se instalen contra una pared combustible.		
Aumentos a la altura de la base	Hasta la parte superior de la moldura para isla: añada 1" (2.5 cm) Hasta la parte superior de la protección posterior: añada 8" (20.3 cm) A la parte superior del estante alto: añada 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.		
Requerimientos eléctricos	120VAC/60 Hz; 4 ft. (121.9 cm), 3-wire cord with grounded 3-prong plug attached to unit		
Consumo máximo	.83 amps	1.5 amps	2.0 amps
Quegador de Superficie Natural / LP	15,000 BTU (4.4 kW)/13,500 BTU (4.0 kW)		15,500 BTU (4.5 kW)/13,500 BTU (4.0 kW)
Quegador de Horno Natural / LP	30,000 BTU (8.8 kW) Nat./LP		
Ancho del interior del horno u hornos	23" (58.4 cm)	29" (73.7 cm)	del horno derecho - 23" (58.4 cm) del horno izquierdo - 12-1/8" (30.8 cm)
Altura del interior del horno u hornos	16-1/8" (40.9 cm)		
Profundidad del interior del horno u hornos	Total - 18-3/4" (47.6 cm)		
Volumen del horno u hornos AHAM	4.0 cu. ft. 3.7 cu. ft.	5.1 cu. ft. 5.1 cu. ft.	derecho 4.0 cu. ft. / izquierdo 2.1 cu. ft. derecho 3.7 cu. ft. / izquierdo 2.1 cu. ft.
Peso aproximado de embarque	410 lbs. (184.5 kg)	500 lbs. (225 kg)	575 lbs. (258.5 kg)

Distancias mínimas de construcción combustible adyacente:

Debajo de la superficie de cocción (36 "[91,4 cm] e inferior)

- Lados - 0"
- Soporte de rejilla superior - 36 "[91,4 cm]

Por encima de la superficie de cocción (por encima de 36 "[91,4 cm])

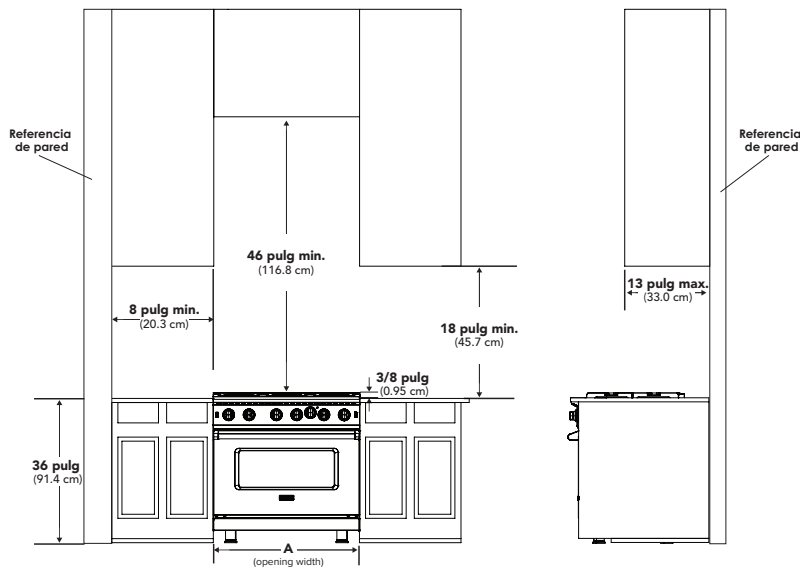
- Lados - 8" (20,3 cm)
- Con un espacio lateral de 8" (20,3 cm), los gabinetes de pared a una profundidad inferior a 13" (33.0 cm) deben estar a un mínimo de 18" (45.7 cm) por encima de la superficie de cocción
- Los gabinetes de pared directamente sobre el producto deben estar a un mínimo de 46" (116.7 cm) sobre la superficie de cocción
- Trasero: 3/4" (1.9 cm) con 8" de protección trasera o estante alto para permitir que los espaciadores traseros estén contra una pared trasera combustible;
- 6" (15,2 cm) con borde de isla contra la pared trasera combustible

# DIMENSIONES DE LOS ESPACIOS LIBRES (PROXIMIDAD A LOS GABINETES)

- Esta estufa se puede instalar en forma adyacente a gabinetes de 36" (91.4 cm) de altura.

**IMPORTANTE:** el tope lateral DEBE quedar a 3/8" (0.95 cm) por arriba de la superficie de los gabinetes adyacentes. 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, electrodomésticos u otras superficies verticales cuyos lados tengan una altura superior a 36" (91.4 cm). Debe haber un espacio libre mínimo de 8" (20,3 cm) entre la estufa y tales superficies combustibles que se encuentren a una altura mayor que la del gabinete, 36" (91.4 cm).
- Dentro de las 8" (20,3 cm) de espacio libre hasta las superficies verticales combustibles que excedan de 36" (91.4 cm), la profundidad máxima de los gabinetes de pared debe ser de 13" (33.0 cm) y los gabinetes de pared dentro de estas 8" (20,3 cm) de espacio libre deben de estar a una distancia de 18" (45.7 cm) sobre 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 46" (116.8 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:** El espacio libre mínimo para la pared posterior es de 3/4" (1.9 cm) con protección posterior o estante alto para permitir separaciones traseras contra una pared **combustible**. Debe haber un espacio mínimo de 6" (15.2 cm) desde la parte trasera del rango hasta una pared **combustible** con un borde de isla.

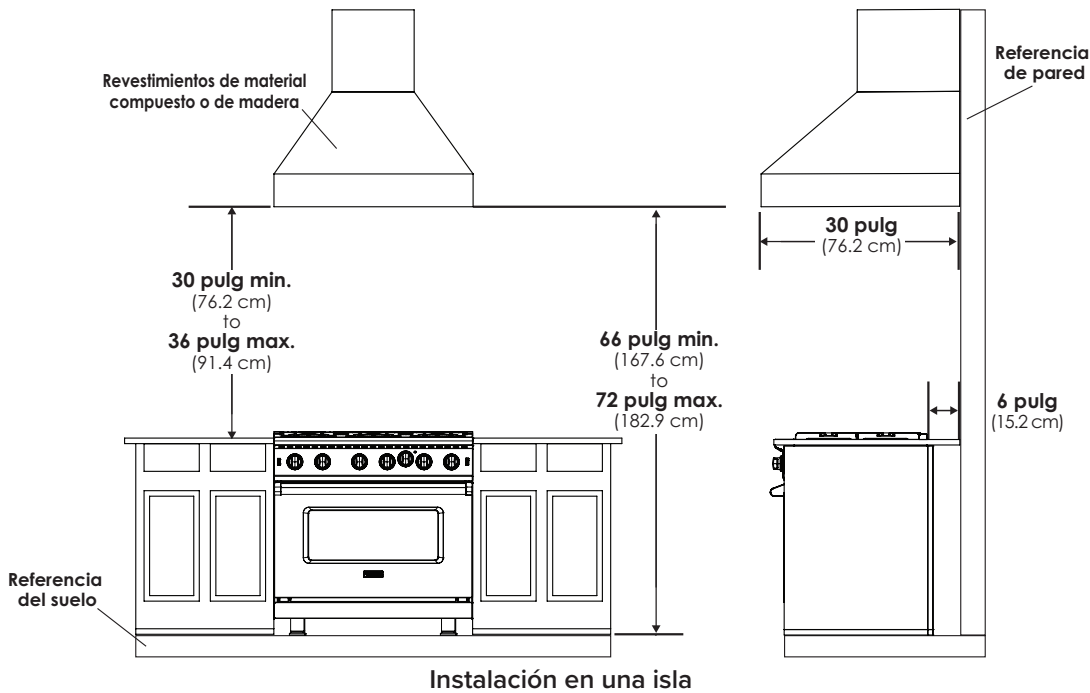
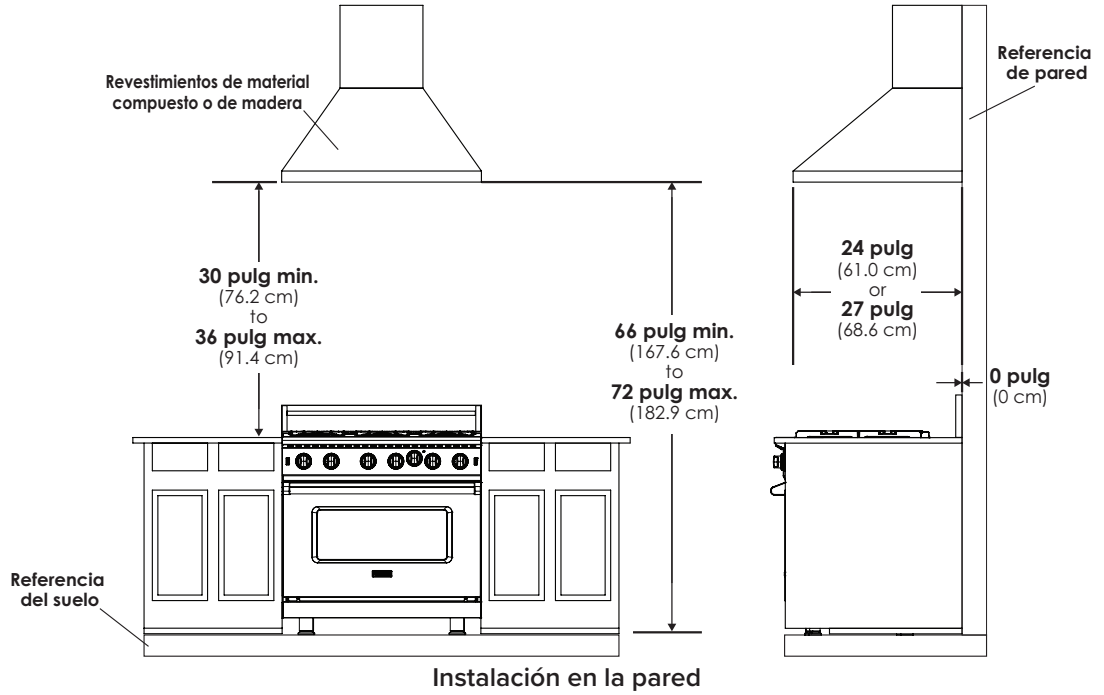
**Nota:** Si hay una campana instalada, los gabinetes de la pared que estén sobre la estufa tienen una distancia mínima diferente.

**Importante:** 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 aprobadas por la autoridad que tenga jurisdicción.

Ancho de la estufa	Dimensión A
30"	30" (76.2 cm)
36"	36" (91.4 cm)
48"	48" (121.9 cm)

# DIMENSIONES DE LOS ESPACIOS LIBRES

(REVESTIMIENTOS DE MATERIAL COMPUESTO O DE MADERA)



**\*Nota:** El espacio libre mínimo para la pared posterior es de 3/4 "(1.9 cm) con protección posterior o estante alto para permitir separaciones traseras contra una pared **combustible**. Debe haber un espacio mínimo de 6 "(15.2 cm) desde la parte trasera del rango hasta una pared **combustible** con un borde de isla.

**Importante:** 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 aprobadas por la autoridad que tenga jurisdicción.

# REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS Y DE GAS

## Requerimientos eléctricos

Revise los códigos nacionales y locales aplicables a esta unidad. Esta estufa requiere 120 V CA/60 Hz; y un cable eléctrico de 4 pies (121.9 cm), de tres conductores con enchufe de tres patas con conexión a tierra, que ya se encuentra conectado a la unidad. La sección "Conexión eléctrica" contiene las instrucciones para la conexión a tierra. La unidad debe estar conectada a un circuito independiente y con fusible.

**⚠ 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.

## 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, en un lugar en el que se pueda alcanzar rápidamente en el caso de una emergencia. Cualquier abertura ubicada en la parte posterior de la estufa deberá sellarse.

## Regulador de presión:

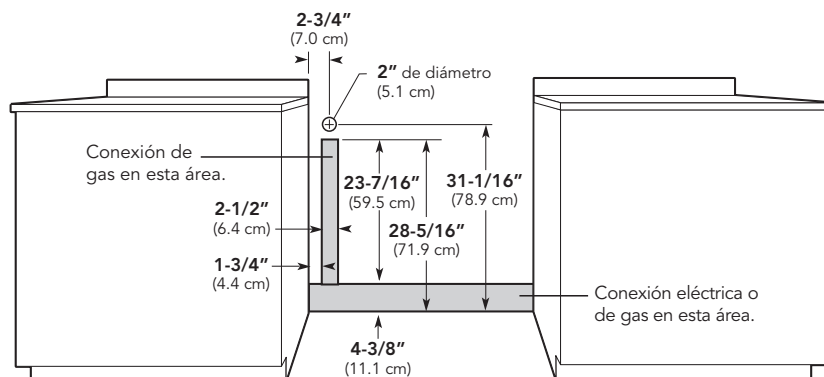
- Todo el equipo comercial de trabajo pesado para cocinar debe tener un regulador de presión en la línea de entrada de servicio para un funcionamiento seguro y eficiente, ya que la presión del suministro puede variar según la demanda local. No se requieren reguladores externos en esta estufa ya que en la fábrica se ha instalado un regulador dentro de cada unidad. Bajo ninguna circunstancia anule la función del regulador que viene con el electrodoméstico.
- Se debe revisar la presión del distribuidor 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 distribuidor para poder revisar el regulador. El regulador de esta unidad soporta una presión máxima de entrada de 1/2" PSI (14.0" W.C.P.). Si la presión de la línea es mayor, se debe usar un regulador reductor.
- El electrodoméstico se debe desconectar del sistema de suministro de gas durante cualquier prueba de presión.

## 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 Canadá:** se deben usar conectores de metal CAN 1-6, 10-88 para electrodomésticos de gas y accesorios de desconexión rápida CAN 1-6.9 M79 para uso con gas.

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



# 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 queda detrás de la unidad y en el piso debajo de la estufa.
- No obstruya el flujo de los gases de combustión ni del aire 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.

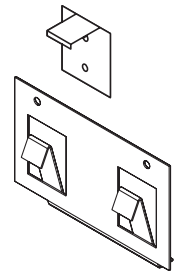
### Para mover, manejar y desempacar la unidad

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

Retire las parrillas de los quemadores y el poliestireno de la superficie de cocinado. Asegúrese de remover las tapas de los quemadores que se encuentran empacadas en poliestireno debajo de las parrillas de los quemadores.

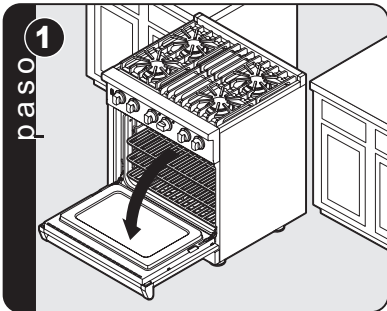
No tire el soporte metálico que se proporciona con la estufa. Éste es el dispositivo antivolcaduras y debe instalarse con la unidad. Vea la sección “Instalación del dispositivo antivolcaduras”.

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, enjuagar y secar con un paño. Muy rara vez se necesitan soluciones limpiadoras más fuertes que el agua con jabón.

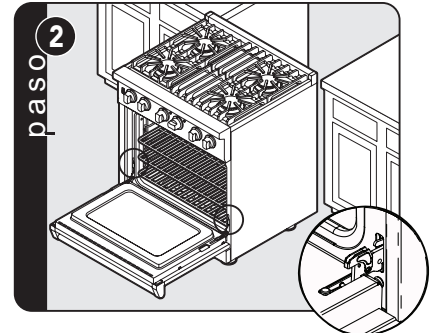


# INSTALACIÓN

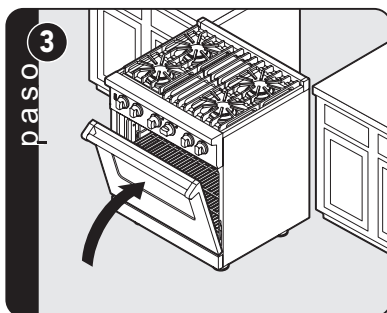
## Desmontaje de la puerta



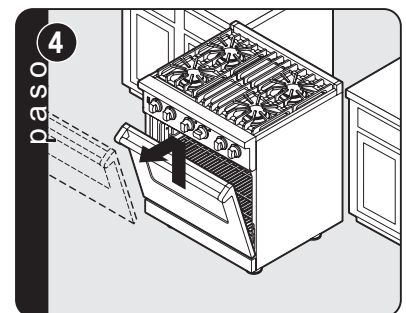
Abra la puerta completamente



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

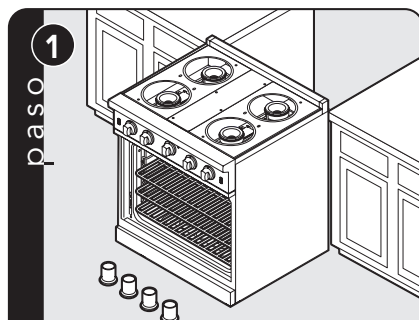


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

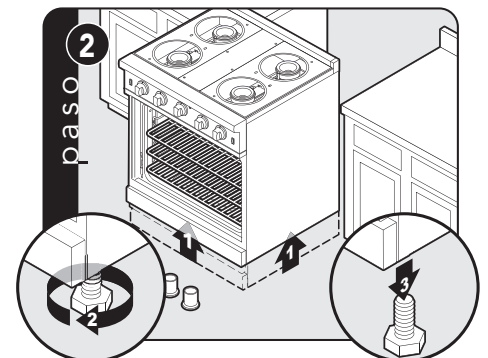


Levante y quite la puerta.

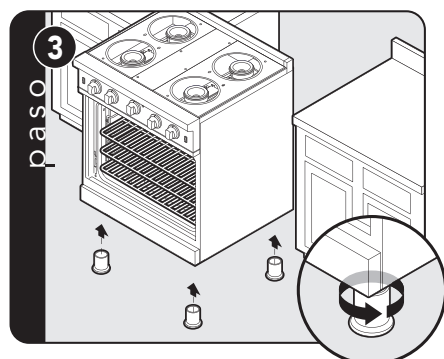
## Instalación de las patas



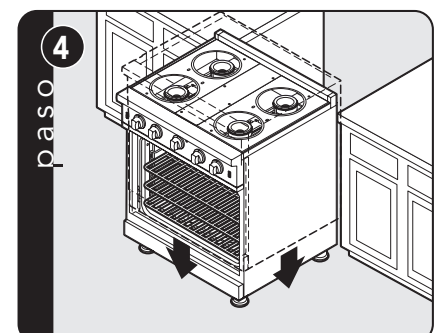
Las patas están empackadas en poliestireno.  
Nota: Las patas se deben instalar cerca de donde se va a usar el electrodoméstico, ya que no son lo suficiente seguras para mover la unidad largas distancias.



**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 (0.3 m). Desatornille las patas provisionales de los acopladores.

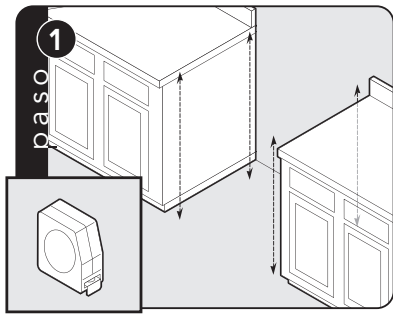


Atornille las patas en los acopladores de las cuatro esquinas.

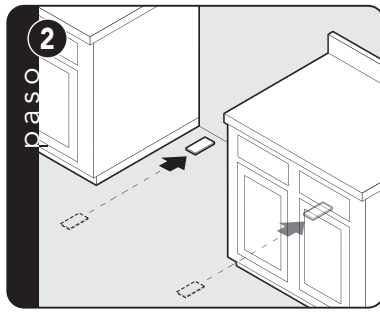


Baje la estufa lentamente para evitar cualquier tensión indebida en las patas y en el herraje interno de montaje.

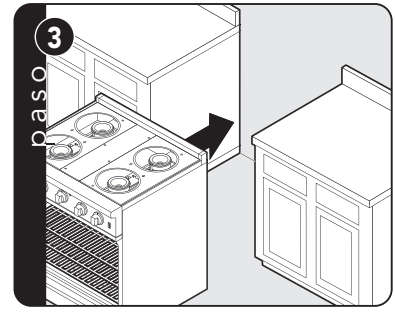
## Nivelación, ajustes y alineación



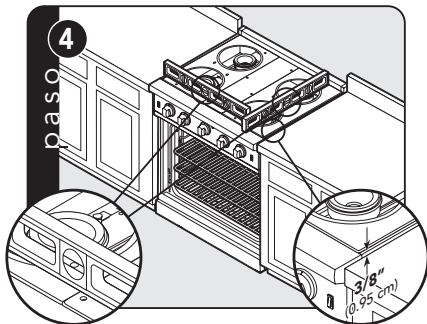
Mida las cuatro esquinas del área de la abertura para verificar que el piso está nivelado.



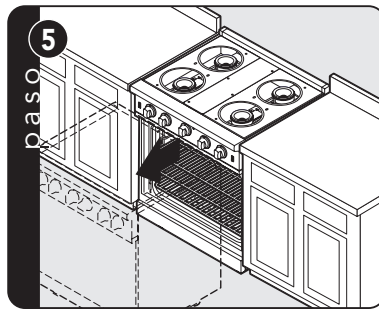
Para pisos desnivelados o con pendiente, nivele la unidad usando solamente cuñas de metal si el ajuste que se necesita excede la cuerda disponible en las patas.



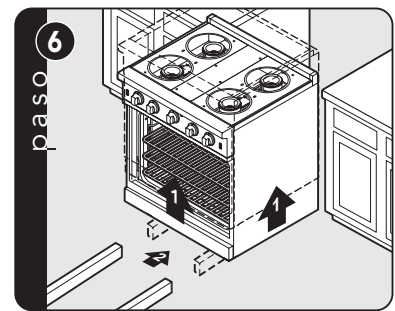
Coloque la unidad dentro de la abertura.



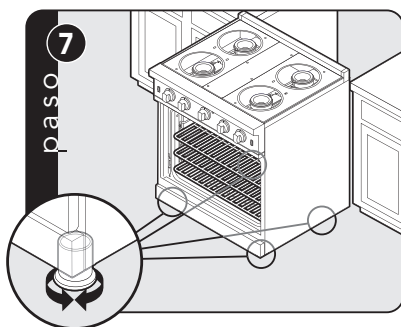
Verifique que la unidad está nivelada de lado a lado y de atrás al frente. El tope lateral de la esquina más alta debe estar a  $3/8$ " (0.95 cm) por arriba de la superficie del gabinete.



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  $3/8$ " (0.95 cm) sobre la superficie del gabinete. Nivele la estufa con la esquina más alta.

# Conversión/Ajustes del Quemador

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

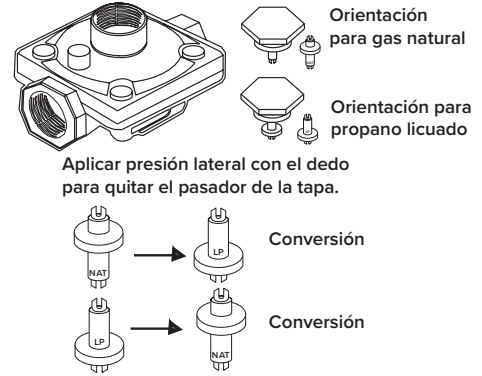
Hay un regulador de presión ubicado en la esquina trasera izquierda de la caja del quemador. Para acceder, retire las dos rejillas izquierdas, los tazones de los quemadores y el soporte de la rejilla izquierda.

- 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".

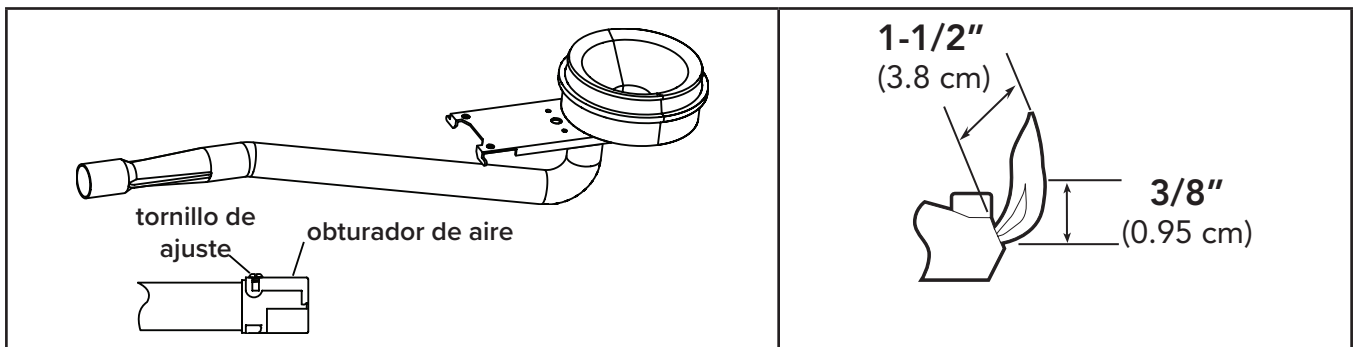
El tipo de combustible convertido se mostrará en la parte inferior del émbolo.

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

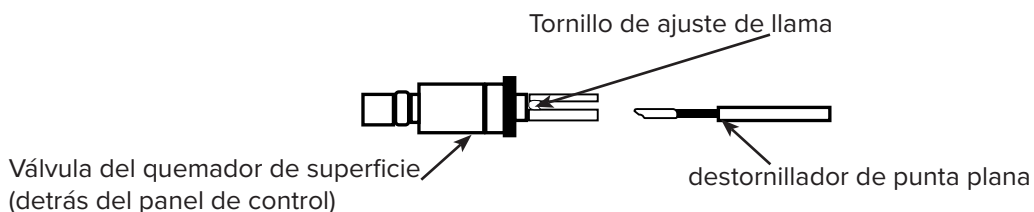


## Conversión de quemadores de superficie

- Retire todas las rejillas, los quemadores y los soportes de las rejillas.
- Quite los tornillos que sujetan el quemador de superficie abierta a la caja del quemador y retire el quemador de superficie abierta. **NOTA:** El cable del encendedor debe desconectarse para retirar el quemador.
- Utilice una llave de vaso de 1/2" (1,3 cm) de profundidad para girar las cubiertas del orificio en el sentido de las agujas del reloj hasta que queden ajustadas contra el orificio interno del pasador de propano/LP.
- Vuelva a conectar el cable del encendedor y reinstale el quemador.
- Con una altura de llama adecuada, ajuste el obturador de aire para obtener una llama azul sin puntas amarillas que se asiente en el quemador en los puertos del quemador.
  - a. Abra el espacio del obturador de aire para eliminar las puntas amarillas.
  - b. Cierre la abertura de la compuerta de aire para evitar que una llama ruidosa se levante del quemador.



- Coloque los quemadores encendidos en la posición de llama baja.
- Inserte un destornillador angosto de punta plana en el eje hueco de la válvula del quemador superior y enganche el tornillo ranurado de ajuste de llama baja. La llama baja debe ser una llama pequeña que llegue justo al borde superior del quemador. Gire el tornillo de ajuste (E) en el sentido de las agujas del reloj para bajar la llama o en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentarla. Apague el quemador y vuelva a encenderlo varias veces, girándolo a la posición baja. La llama baja debe encenderse en cada puerto cada vez. Reajustar según sea necesario.

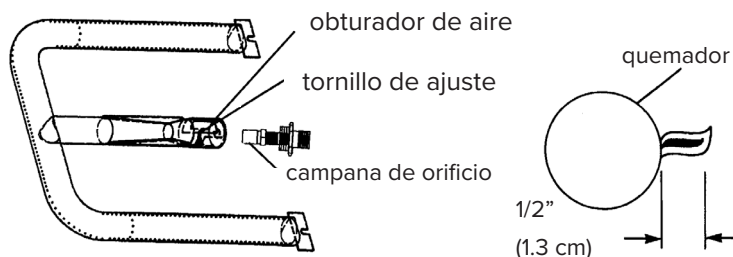


## Conversión/Ajustes del Quemador

### Ajuste Del Quemador De Gas Del Quemador Tubular Del Horno

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.

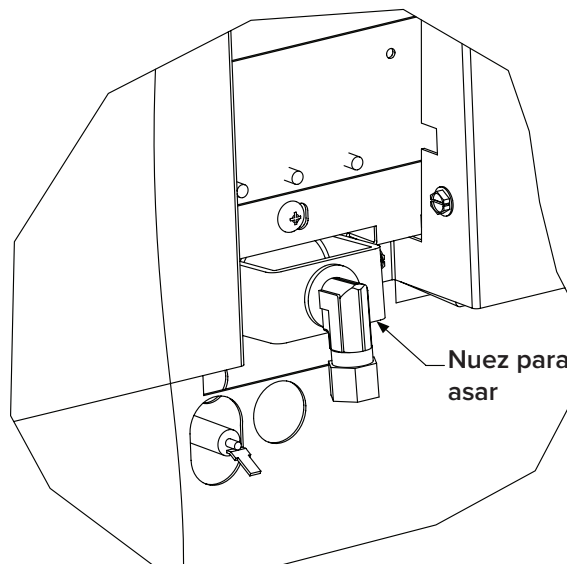
1. Retire el panel inferior del horno.
2. Retire la cubierta venturi del quemador en forma de U.
3. Ubique la válvula de aire y afloje el tornillo de fijación que la sujeta en su lugar.
4. Encienda los quemadores girando el termostato a una temperatura de horneado.
5. Usando una llave de boca de 1/2" (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 las puntas amarillas.
  - Cierre la abertura del obturador 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.



### Conversión de pollos de engorde

**IMPORTANTE:** 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 900 y el tubo del asador a la parte trasera de la estufa.
- Retire el conector del orificio del conector 900 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.



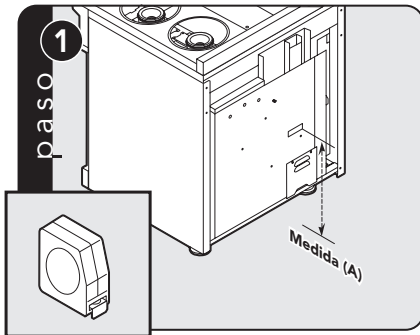
# Instalación del dispositivo estabilizador

## Montaje en la pared

**⚠ ADVERTENCIA**

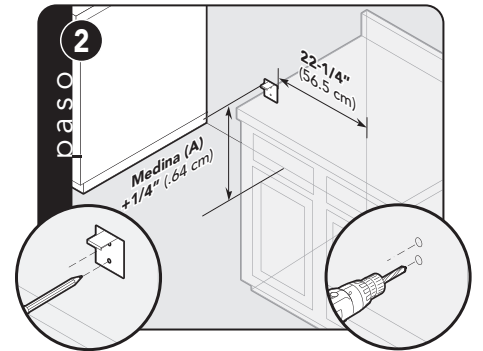
**PELIGRO DE VOLCAMIENTO**

Para evitar el riesgo de daños materiales o lesiones físicas; instale el dispositivo estabilizador provisto conforme a las instrucciones de instalación contenidas en este documento. El dispositivo debe estar debidamente colocado para impedir que se vuelque el producto.

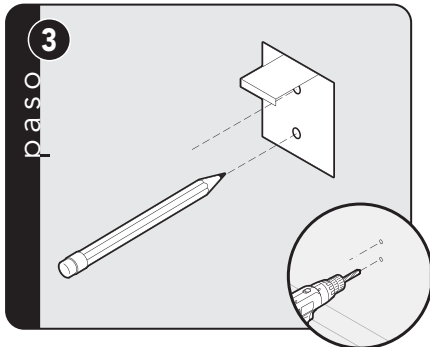


Mida desde el piso hasta la parte inferior de la abertura del estabilizador ubicada en la parte posterior de la estufa. Esta será la medida (A).

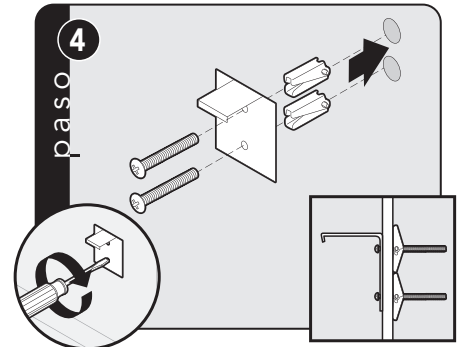
B	
30"	20-3/4" (52.7 cm)
36"	22-3/4" (57.8 cm)
48"	20-3/4" (52.7 cm)



Localice el soporte estabilizador en la pared posterior con la esquina superior izquierda en la medida (A) más 1,3 cm (1/2 pulg.) desde el piso y "B" desde donde va a ubicarse el lado derecho de la estufa (enfrentando la estufa).

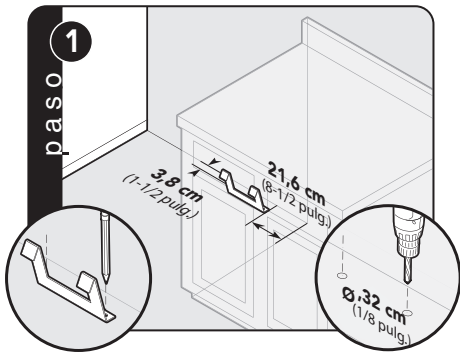


Marque y taladre agujeros donde va a colocarse el soporte.



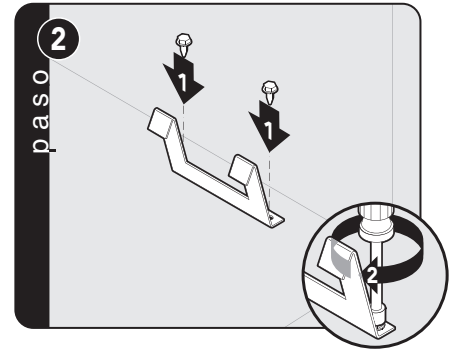
Instale el soporte con el herraje de montaje provisto

## Montaje en el piso

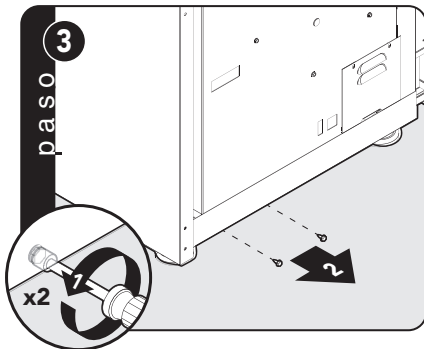


Localice el gancho del soporte antivuelco en el piso a 8-1/2" (21,6 cm) del gabinete lateral y a 2-1/2" (6,4 cm) de la pared posterior cuando utilice un borde de isla o un estante alto. \*

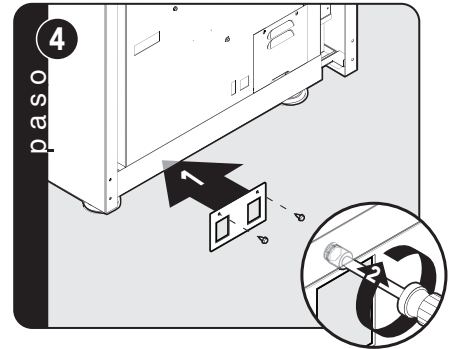
Si usa un respaldo de 8" (20,3 cm) o un estante de 24" (61,0 cm) de altura con espaciadores, agregue 3/4" (1,9 cm) a la 2-1/2" (6,4 cm) para un total de 3-1/4" (8,3 cm). Marque y taladre orificios de 1/8" (.32 cm) donde se ubicará el soporte.



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

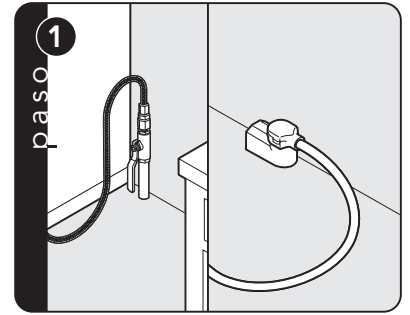
### ⚠ ADVERTENCIA

#### RIESGO DE FUGAS 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 poner la unidad en funcionamiento, siempre verifique que no haya fugas de gas usando una solución de agua y jabón.

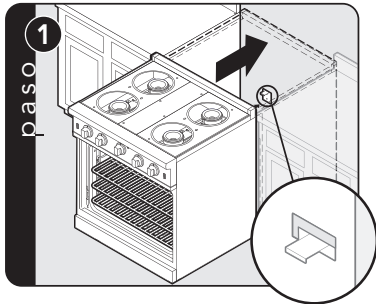
- NO USE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS.

*Nota: la sección de requisitos eléctricos y de gas contiene información sobre la instalación adecuada de la estufa.*

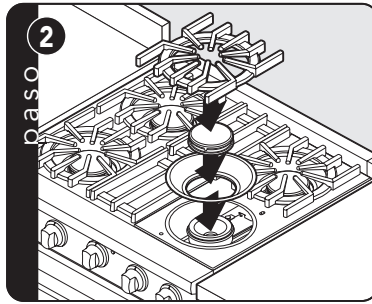


Conecte el gas y la electricidad. Antes de colocar en servicio el artefacto, siempre revise si hay fugas de gas. Esto debe realizarlo el concesionario, un plomero calificado con licencia o una compañía de servicio de gas.

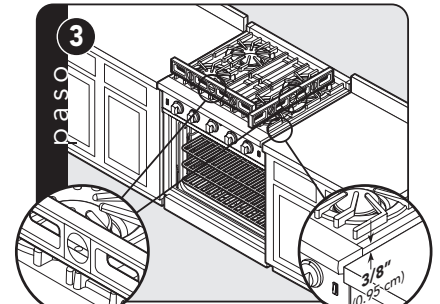
## Instalación final



Deslice el rango en su lugar. Estará seguro el soporte antivuelco de la pared se desliza en la abertura antivuelco o el gancho antivuelco del piso y el soporte están enganchados (dependiendo del utilizado)

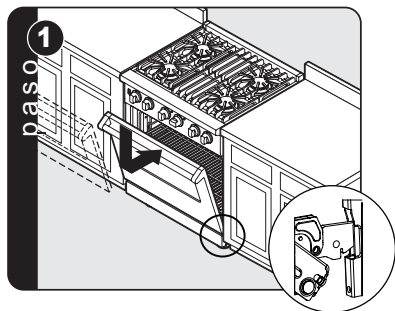


Las tapas de los quemadores y los tazones de los quemadores se envasan en un paquete superior de espuma de poliestireno con las rejillas. Coloque el recipiente del quemador en el soporte de la rejilla y la tapa del quemador encima del quemador. Coloque la rejilla del quemador sobre la tapa del quemador y sobre el soporte de la rejilla.

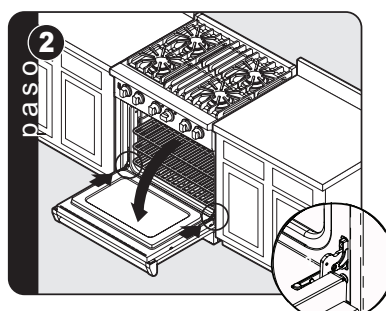


Revise que la unidad esté nivelada lado a lado y de adelante hacia atrás. El reborde lateral debe quedar 0,95 cm (3/8 pulg.) sobre el mostrador. Si no queda nivelada la unidad repita los Pasos 5-7 de la sección "Nivelación/Ajustes/Alineamiento".

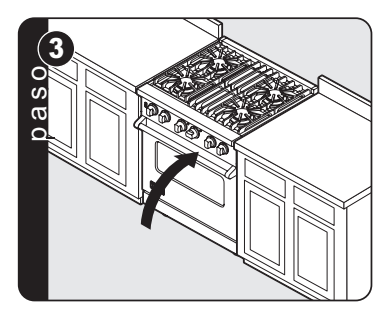
## Volver a colocar la puerta



Vuelva a poner la puerta en la estufa.



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



Cierre la puerta.

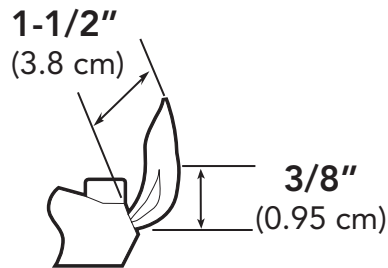
# PREPARACIÓN FINAL

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, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable! Los arañazos son casi imposibles de quitar.

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Un instalador calificado debe verificar lo siguiente:

- Revisar el encendido de los quemadores. Consultar en el diagrama la altura adecuada de la llama en 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
- 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".



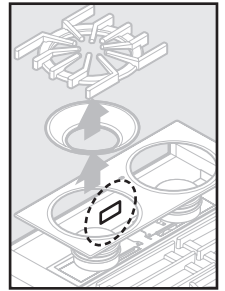
# SERVICIO Y REGISTRO

Cuando se dé servicio al electrodoméstico sólo se pueden usar piezas de reemplazo 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. Primero necesitará quitar las parrillas y los cuencos de los quemadores y los soportes de las parrillas del lado izquierdo. Puede encontrar el modelo y el número de serie de su estufa en la pared izquierda de la caja del quemador.



Número de model \_\_\_\_\_

Número de model \_\_\_\_\_

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

Fecha de la instalación \_\_\_\_\_

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

Dirección \_\_\_\_\_

Si el servicio requiere la instalación de partes, use solo partes autorizadas para asegurar la protección bajo la garantía.

**ESTA GUÍA DE INSTALACIÓN DEBE PERMANECER CON LA UNIDAD PARA FUTURA REFERENCIA.**

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)