

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

GRILLS À GAZ POUR EXTÉRIEUR SÉRIE DVGBQ-T (BE, LU, FR)
À conserver pour usage ultérieur


VIKING RANGE CORPORATION
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA
(662) 455-1200




0063

IMPORTANT : À LIRE ET APPLIQUER

1. Avant de commencer, veuillez lire ces instructions complètement et soigneusement.
2. N'enlevez pas les étiquettes, mises en gardes ou plaques apposées sur le produit. Toutes modifications sur des parties scellées par le fabricant sont interdites et pourraient annuler la garantie.
3. Veuillez observer les normes et réglementations locales et nationales.


 **AVERTISSEMENT**

DANGER PAR POIDS EXCESSIF
Utilisez deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil. Sinon il y a risque de se faire un tour de rein ou de se blesser.

 **POUR VOTRE SÉCURITÉ**


Si vous sentez l'odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

 **AVERTISSEMENT**

S'il n'est pas utilisé et entretenu en conformité avec les instructions du **constructeur**, ce produit peut vous exposer à des substances du carburant ou de sa combustion qui susceptibles de provoquer des troubles sérieux, voire mortels, et qui sont catalogués comme provoquant cancers, anomalies congénitales ou autres dangers pour la reproduction.

Par exemple, le benzène est un produit chimique qui fait partie des dégagements gazeux de l'appareil de cuisson. Il est consommé par la flamme durant la combustion. Cependant l'exposition à un petit taux de benzène reste possible si une fuite de gaz se produit. Le formaldéhyde et la suie sont des sous produits de combustion incomplète. Des brûleurs bien réglés avec une flamme tirant sur le bleu plutôt que sur le jaune minimisent la combustion incomplète.

 **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

1. Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres du même genre.
2. Une bouteille de propane (G31) ou de butane (G30) non branchée pour l'utilisation ne doit pas rester à proximité de cet appareil ou d'autres du même genre.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. **⚠ AVERTISSEMENT :** Le gril à gaz pour extérieur n'est pas prévu pour être installé dans ou sur un véhicule de loisir et/ou un bateau.
2. Les parties accessibles peuvent être brûlantes, gardez les jeunes enfants à l'écart.
3. Gardez le cordon d'alimentation secteur et le flexible d'arrivée de gaz loin des surfaces chaudes.
4. Conservez la zone du grill dégagée et exempte de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs inflammables.
5. Quand le grill pour extérieur n'est pas utilisé, son alimentation en gaz doit être coupée au niveau de la bouteille G31/30.
6. L'appareil doit être utilisé avec une tubulure ou un flexible pour gaz BS3212 (ou EN1762). Un régulateur de pression de rechange doit être du type spécifié par le constructeur.
7. En cas de découverte d'une fuite, ce n'est pas un travail de bricoleur du dimanche. Certaines fuites ne peuvent être détectées qu'avec la commande du brûleur en position de marche, et c'est du travail pour technicien qualifié.
8. Pression de la rampe de brûleurs : Propane G31 ou butane G30, 25 millibars.
9. Si les instructions suivantes ne sont pas respectées scrupuleusement, un incendie pouvant causer de sérieuses blessures ou le décès peut survenir :
 - Ne jamais stocker une bouteille de gaz G31/G30 de rechange sous ou près de l'appareil.
 - Ne jamais charger les bouteilles au-delà de 80% de leur capacité.

RACCORDEMENT DU GAZ

Vérifiez le type d'alimentation en gaz utilisée, propane G31 ou butane G30, et vérifiez que le marquage sur la plaque signalétique du gril correspond au gaz utilisé. Ne connectez jamais une source de gaz sans régulation de pression sur l'appareil. L'installateur doit fournir un robinet de fermeture de gaz monté à un emplacement facilement accessible. Tous les produits d'étanchéité de tuyauterie doivent être d'un type approuvé et résistants aux actions des gaz G31/G30. N'utilisez jamais de produit d'étanchéité sur des joints coniques. Tous les raccordements de gaz doivent être réalisés par un technicien compétent et en conformité avec les normes et réglementations locales.

REMARQUE : Votre gril est réglé pour fonctionner au gaz G31 ou G30, et doit être raccordé sur celui des deux qui est spécifié sur sa plaque signalétique. Ce gril ne peut pas être utilisé avec un autre type de gaz.

CONVERSION DE GAZ

Pour passer du gaz butane, vous **DEVEZ** utiliser le kit de conversion fourni par le constructeur.



AVERTISSEMENT : La conversion de gaz d'alimentation doit être réalisée par un technicien de service agréé.

Raccordement à la bouteille de gaz propane G31/butane G30

L'ensemble fourni par l'installateur de flexible/régulateur doit être conforme aux normes BS 3212 (ou EN 1762). Suivez les normes et réglementations locales.

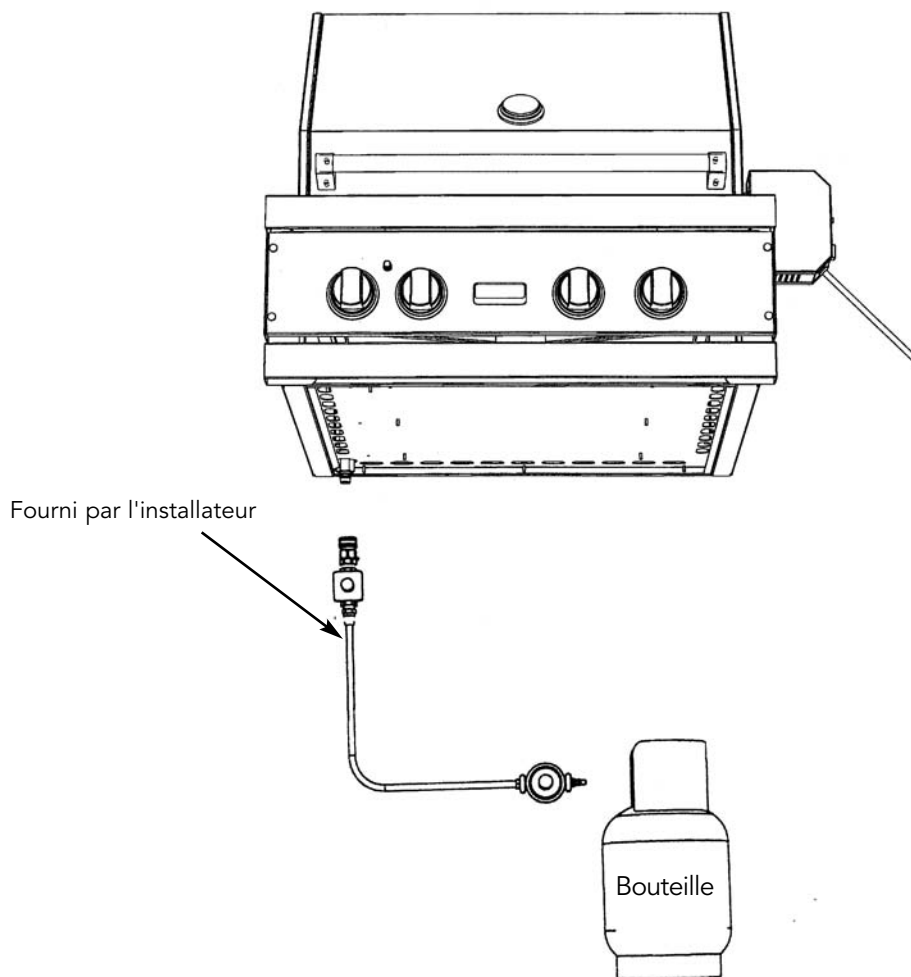
Connexions : raccords BSP 1,9 cm (3/4")

Pression de service : 25 mbar

Branchez une extrémité de l'ensemble fourni par l'installateur de flexible/régulateur au raccord BSP 3/4" (1,9 cm) de connexion, et son autre extrémité sur la bouteille de gaz propane G31/butane G30, et assurez-vous du bon serrage des raccords. Vous devrez toujours fermer la vanne de gaz principale après chaque utilisation et durant le transport de la bouteille.

RECHERCHEZ TOUJOURS DES FUITES APRÈS UN REMPLACEMENT DE BOUTEILLE DE PROPANE G31 OU BUTANE G30

Tout produit d'étanchéité pour joint utilisé doit être d'un type approuvé et être résistant aux actions du propane G31/butane G30.



Contraintes sur les bouteilles de gaz propane G31/butane G30

Une bouteille de gaz liquéfié/propane bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de gaz. N'utilisez jamais une bouteille avec une vanne endommagée. Toutes les bouteilles doivent être équipées d'un équipement "OPD" (protection contre le sur-remplissage). La bouteille doit avoir une capacité de 5-6 kg.

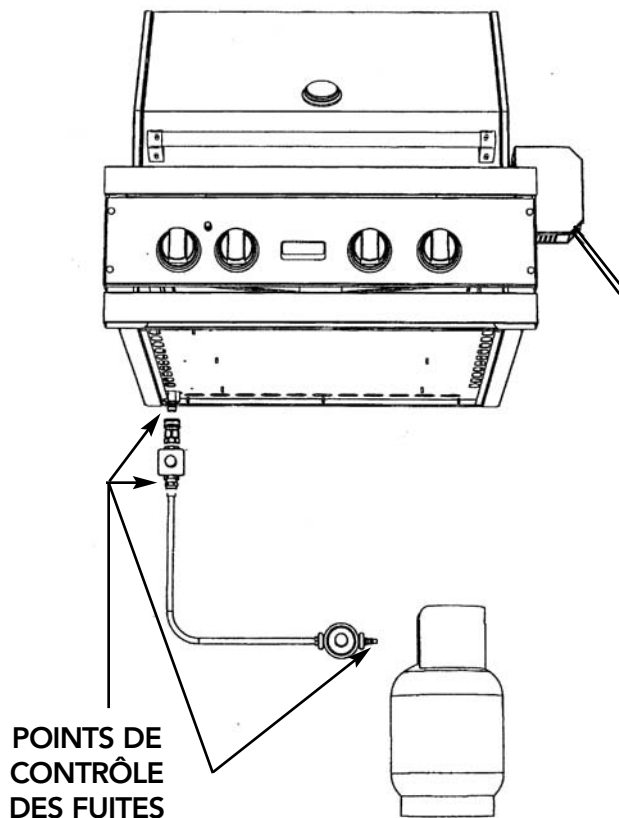
Remarque : des bouteilles de gaz de 10-11 kg ne peuvent pas être utilisées du fait de la limitation de hauteur du coffrage. Utilisez toujours une chaînette pour fixer la bouteille dans un angle du coffrage.

Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille doit être débranchée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent rester stockées dehors, dans une zone bien ventilée, et hors de portée des enfants.

TEST DE FUITES

Bien que tous les raccordements de gaz sur le grill soient testés pour l'absence de fuite en usine avant l'expédition, une vérification complète d'étanchéité au gaz doit être réalisée à l'installation, du fait de la possibilité de mauvaise manipulation au transport ou de pression excessive appliquée involontairement sur l'appareil. Vérifiez périodiquement le système au complet pour des fuites éventuelles, ou immédiatement dès qu'une odeur de gaz est détectée.

1. Ne fumez pas durant un dépistage de fuite, éteignez toutes les flammes.
2. N'effectuez jamais un test de fuites en utilisant une flamme nue.
3. Faites une solution savonneuse avec un volume de détergent liquide pour un volume d'eau. Vous aurez besoin d'un pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur tous les raccords. Pour le propane G31 ou butane G30, testez avec une bouteille pleine.
4. Assurez-vous que toutes les commandes sont en position d'arrêt (OFF).
5. Dévissez d'un tour la vanne de bouteille de gaz pour l'ouvrir.
6. Des bulles qui gonflent dans la solution savonneuse sur un joint indiquent la présence d'une fuite.
7. Arrêtez une fuite en resserrant le joint trop lâche ou en remplaçant la pièce défectueuse avec une pièce de rechange recommandée par le constructeur. N'essayez pas de réparer une vanne de bouteille de gaz si elle est endommagée. Il faut alors remplacer la bouteille.
8. Si vous ne réussissez pas à stopper une fuite, coupez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de la bouteille. Enlevez cette bouteille de l'appareil. Appelez un technicien du gaz qualifié ou votre fournisseur de gaz. N'utilisez plus l'appareil jusqu'à sa réparation.
9. Après la détection des fuites éventuelles, appuyez sur un bouton de commande quelconque et tournez-le, afin de relâcher la pression dans le flexible et la rampe de brûleurs. Puis refermez cette commande.



ATTENTION

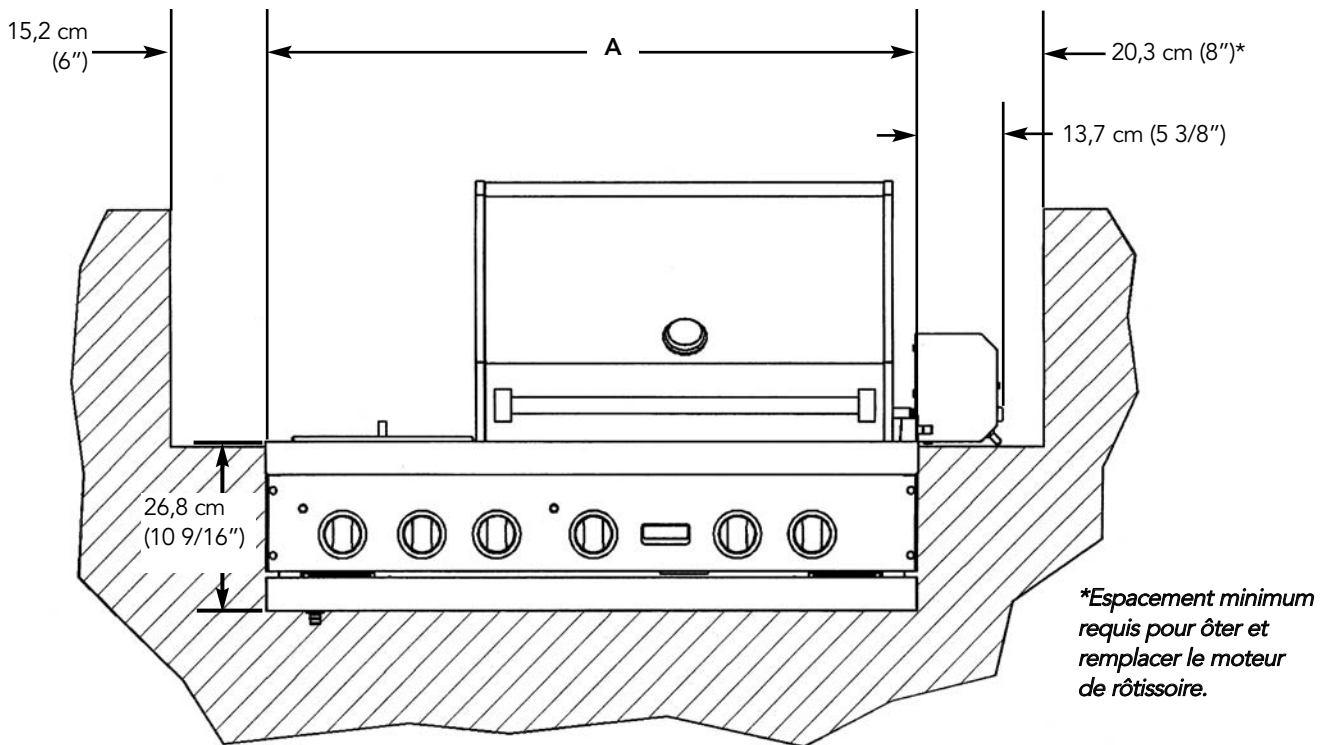
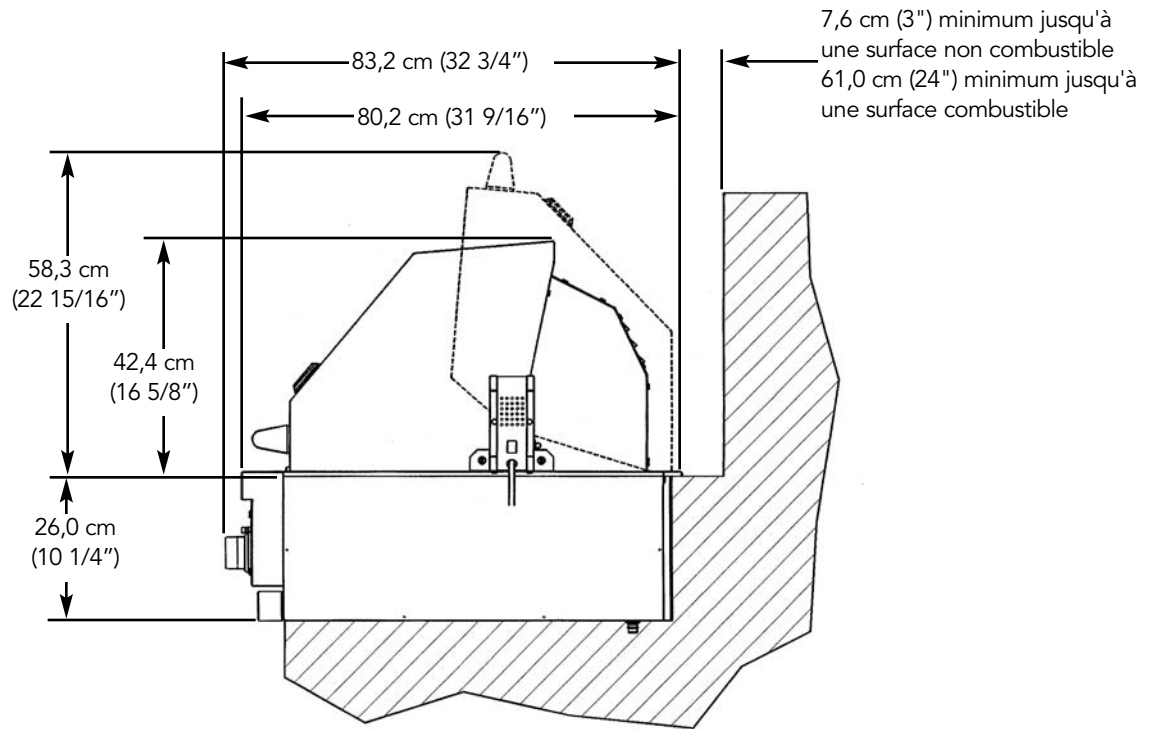
Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez toujours qu'il ne présente pas de fuites avec une solution savonneuse. N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME POUR RECHERCHER D'ÉVENTUELLES FUITES !

PROCÉDURES D'INSTALLATION POUR UN ENCASTREMENT

1. Un minimum de 15,2 cm (6") sur le côté gauche, un minimum de 20,3 cm (8") sur le côté droit (du fait du moteur de rôtissoire), et un minimum de 61,0 cm (24") à l'arrière, doivent être maintenus, depuis le grill au-dessus de sa surface de cuisson jusqu'à la construction combustible verticale adjacente. Le grill ne doit pas être placé sous une construction combustible non protégée.
2. Un espacement minimum de 7,6 cm (6") est nécessaire entre l'arrière du grill jusqu'à une construction non combustible, afin de pouvoir ouvrir totalement le couvercle et favoriser une bonne ventilation. Notez que le grill évacue les produits de combustion et les graisses de cuisson vers l'arrière. Ne placez jamais le grill à un endroit où son évacuation serait dirigée vers une fenêtre, à moins de 61,0 cm (24") de matériau combustible, ou vers une surface difficile à nettoyer. Il est souhaitable de laisser un espacement latéral d'au moins 15,2 cm (6") jusqu'à un matériau non combustible au-dessus de la surface de cuisson pour la surface de travail. Si vous utilisez l'option rôtissoire, il est essentiel d'avoir assez de place pour le moteur et la broche. Le grill peut être placé directement contre une construction en matériau combustible ou non qui reste sous sa surface de cuisson.
3. Pour déterminer un bon emplacement pour le grill, prenez en compte des considérations comme l'exposition au vent, la proximité de voies de passage, et la nécessité de garder la conduite d'arrivée de gaz la plus courte possible. Ne placez le grill que dans une zone bien ventilée. Ne le mettez jamais dans un bâtiment, un garage, un passage recouvert, un hangar ou tout autre emplacement fermé. Dans le cas d'utilisation intensive, le grill produira beaucoup de fumée. Assurez-vous que son emplacement est prévu pour pouvoir la dissiper.
4. Si vous utilisez un mur derrière le grill, placez la distribution électrique du côté droit pour alimenter le moteur de rôtissoire. L'appareil doit être positionné de façon à ce que la prise secteur reste toujours accessible. Le moteur de rôtissoire nécessite un secteur de 240 volts. Le cordon secteur du moteur est équipé d'une fiche avec terre pour la protection contre l'électrocution. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de terre de la fiche secteur.

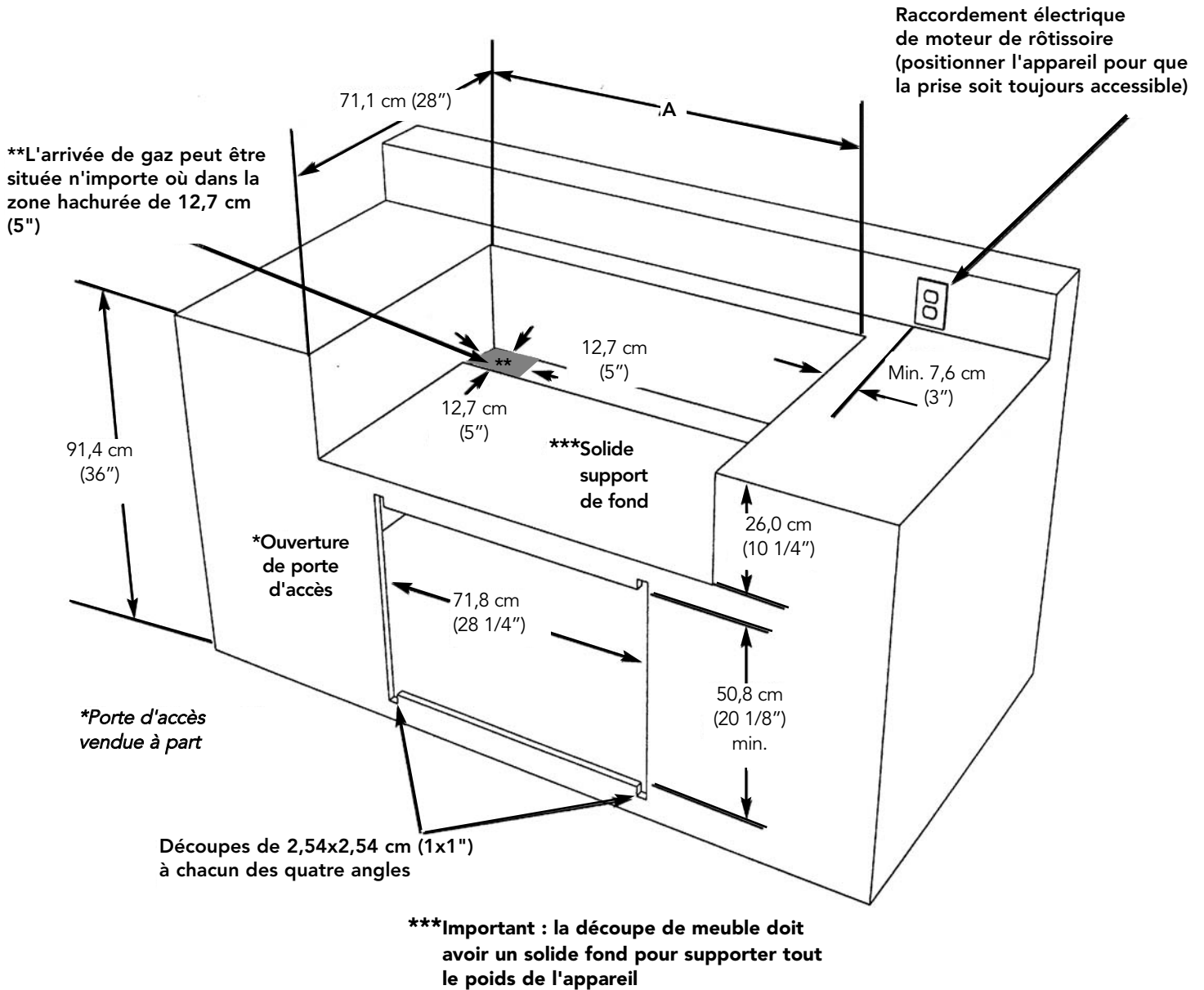
IMPORTANT : Les raccords de gaz, le régulateur de pression et le robinet de fermeture mis en place par l'installateur doivent rester facilement accessibles.

Dimensions d'encastrement



MODÈLE	VGBQ300T	VGBQ410T	VGBQ412T	VGBQ530T	VGBQ532T
A	74,9 cm (29 1/2")	104,6 cm (41 3/16")	104,6 cm (41 3/16")	135,1 cm (53 3/16")	135,1 cm (53 3/16")

Dimensions de découpe



Modèle	A
VGBQ300T	72,7 cm (28 5/8")
VGBQ410T	102,2 cm (40 1/4")
VGBQ412T	102,2 cm (40 1/4")
VGBQ530T	132,7 cm (52 1/4")
VGBQ532T	132,7 cm (52 1/4")

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

Chaque brûleur est testé et réglé en usine avant l'expédition. Cependant des variations dans la source locale de gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Les flammes de brûleurs (sauf le brûleur infrarouge de rôtissage) doivent être visuellement vérifiées et comparées aux Schémas 1, 2 et 3.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, bruit excessif ou décollement. Si une de ces conditions existe, vérifiez si l'obturateur d'air ou les trous de brûleurs ne sont pas bloqués par de la saleté, des débris, des nids d'insectes, etc. Avec la hauteur de flamme convenable, réglez l'obturateur d'air pour obtenir une flamme bleue sans pointe jaune basée sur les trous du brûleur. L'obturateur d'air est figé alors en position avec une vis de blocage qu'il a fallu desserrer avant l'allumage du brûleur pour le réglage.

Pour accéder à l'obturateur d'air des brûleurs de grill et de fumoir, enlevez le panneau de vanne. Pour accéder à l'obturateur d'air sur les brûleurs latéraux, enlevez les grilles, les cuvettes de brûleurs et le support de grille. Avec un tournevis desserrez la vis de blocage sur l'avant de l'obturateur d'air. Allumez le brûleur et réglez en suivant les instructions qui suivent.

1. Si la flamme est jaune, tournez l'obturateur d'air dans le sens du dévissage pour envoyer plus d'air au brûleur.
2. Si la flamme est bruyante et décollée du brûleur, tournez l'obturateur d'air dans le sens du vissage pour envoyer moins d'air au brûleur.

Une fois le réglage fait, éteignez le brûleur, serrez la vis de fixation sur l'obturateur d'air, remplacez le panneau de vanne pour les brûleurs de grill, remettez le support de grille, les cuvettes de brûleurs et les grilles pour les brûleurs latéraux.

Pour s'assurer de la bonne installation des brûleurs de grill, des brûleurs latéraux et du brûleur de fumoir :

1. Faites glisser l'ouverture dans les obturateurs d'air par dessus l'injecteur situé à l'avant du grill.
2. Pour le brûleur de fumoir, fixez l'arrière du brûleur en le plaçant par dessus le trou de vis de l'arrière du grill et en remplaçant la vis.

**Schéma 1
BRÛLEUR DE GRILL**

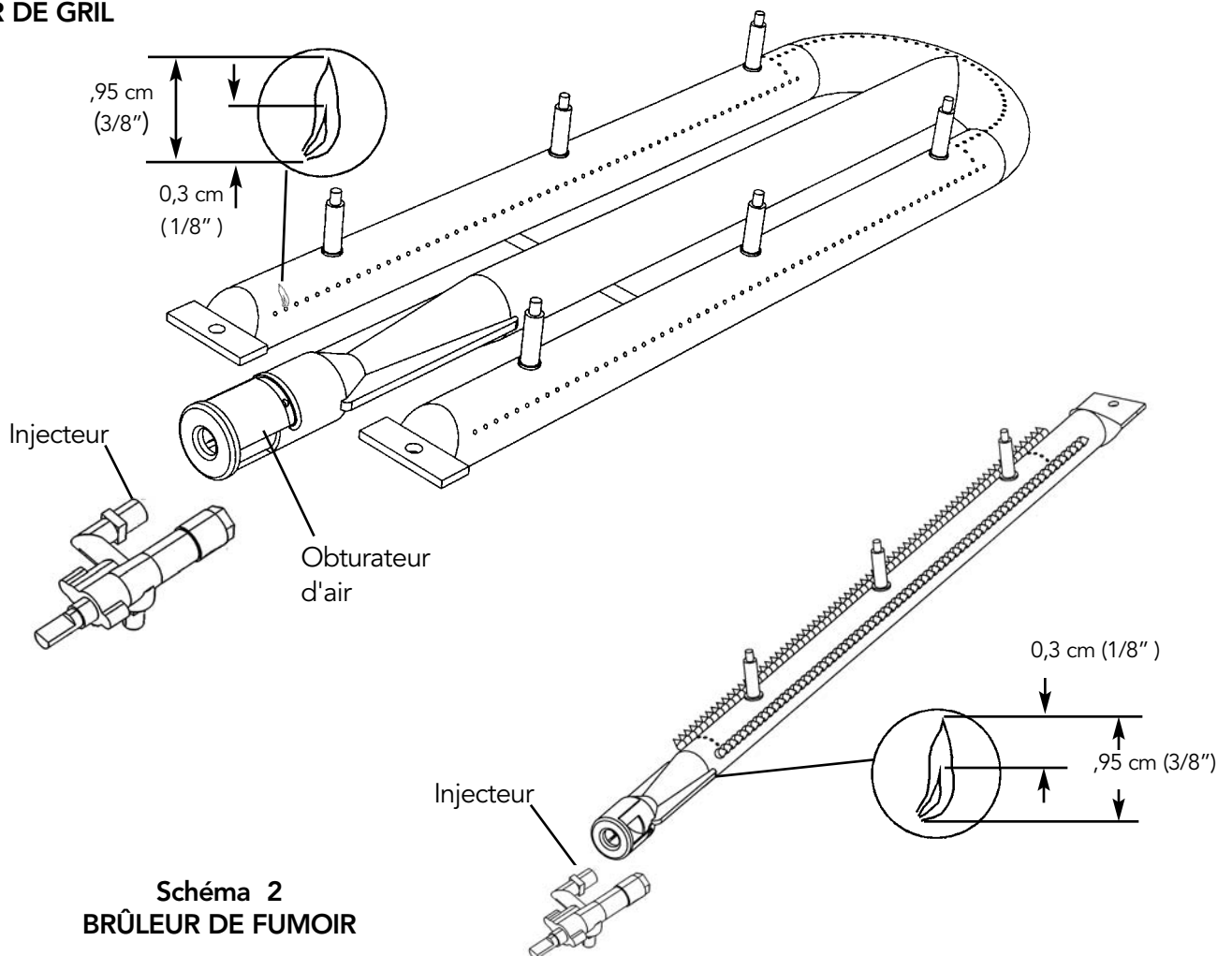


Schéma 3
BRÛLEURS LATÉRAUX
(s'il y a lieu)

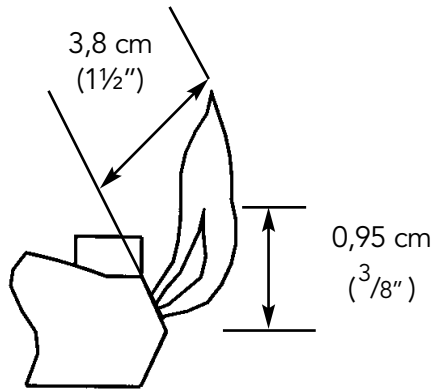
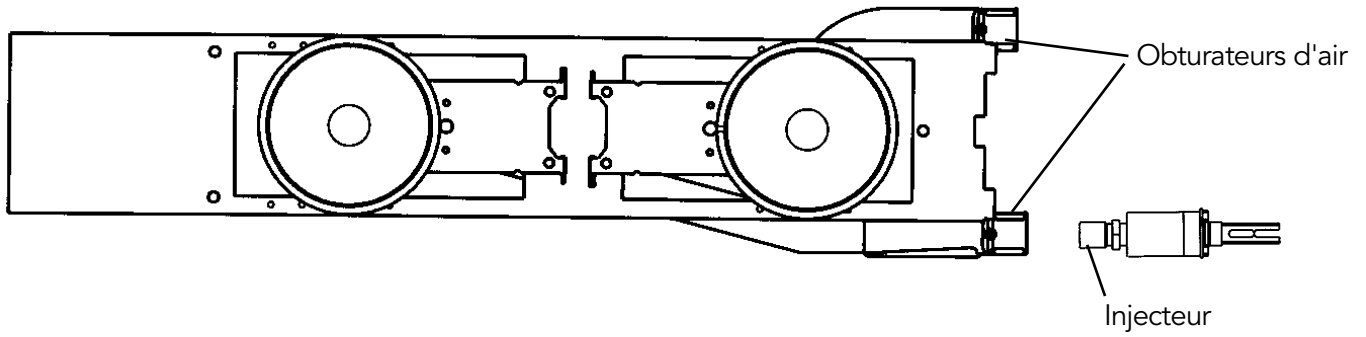
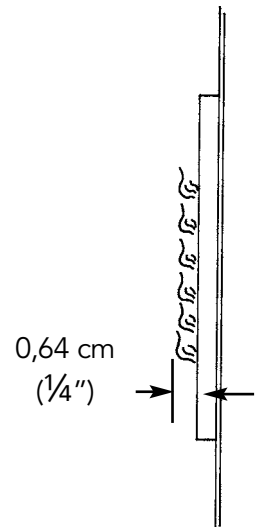


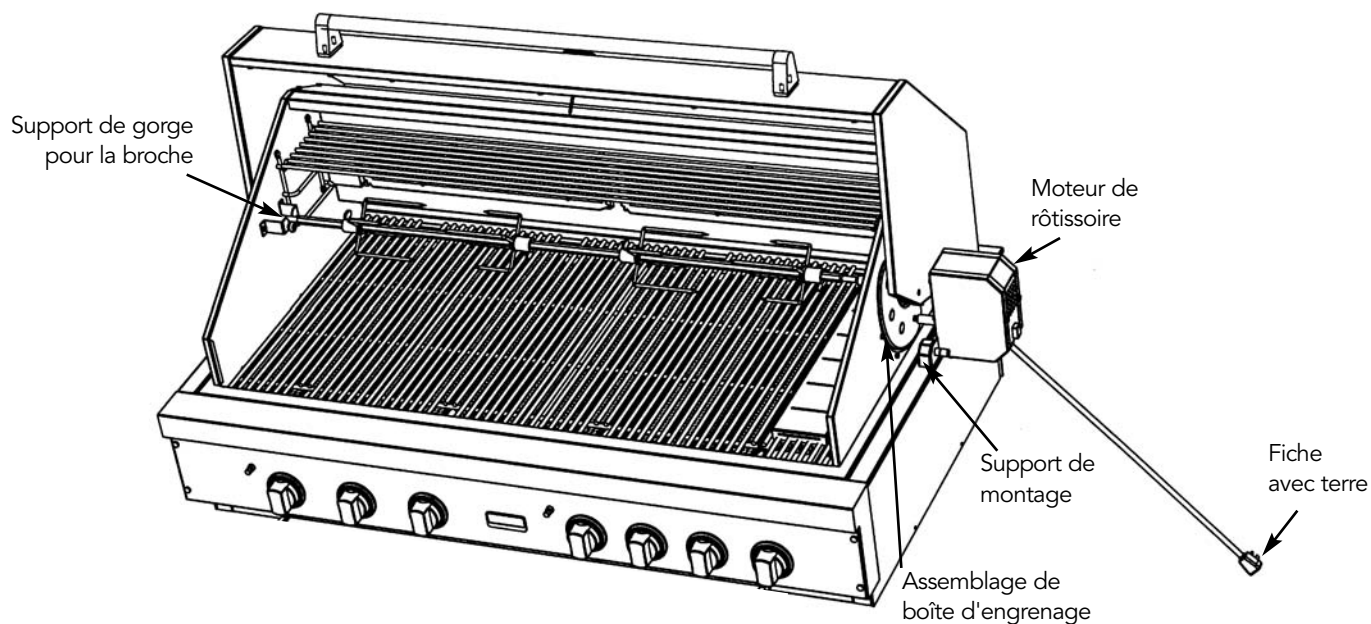
Schéma 4
HAUTEUR DE FLAMME
BRÛLEURS LATÉRAUX
(s'il y a lieu)

Schéma 5
HAUTEUR DE FLAMME
BRÛLEUR INFRAROUGE



SYSTÈME DE RÔTISSOIRE

Le moteur de rôtissoire est fixé sur le support de montage situé sur le côté droit du châssis de gril. Ce moteur doit être mis à la terre électrique en conformité avec les réglementations locales. La broche de rôtissoire est assemblée dans le boîtier d'engrenage en plaçant son extrémité pointue dans cette boîte, et en faisant reposer son extrémité avec gorge sur le support du côté gauche du gril. Avec la broche poussée aussi loin que possible, la gorge de la broche doit reposer sur ce support. **N'enlevez pas le couvercle plastique de l'interrupteur du moteur de rôtissoire pour une question de sécurité.**



VÉRIFICATIONS DE PERFORMANCE

Un installateur qualifié doit effectuer les vérifications suivantes :

1. Toutes les pièces d'emballage à l'intérieur sont retirées.
2. Les distances spécifiées jusqu'à des matériaux combustibles sont respectées.
3. Le régulateur de pression est placé et réglé.
4. Le robinet de fermeture manuelle de gaz est installé et accessible.
5. Le réglage de l'obturateur d'air est fait : flamme bleue nette, pas de pointe jaune.
6. La vérification de fuites de gaz (pas d'odeur) est faite sur tous les raccords.
7. Chaque brûleur s'allume correctement, individuellement ou à partir de l'allumage de son voisin.

Tous réglages qui seraient nécessités du fait d'un installateur qui ne suivrait pas les instructions serait de la responsabilité de l'installateur, du revendeur ou du client final, mais pas du fabricant du gril.

SPÉCIFICATIONS DE BASE

MODÈLE	DVGBQ300T	DVGBQ410T	DVGBQ412T	DVGBQ530T	DVGBQ532T
Largeur de découpe	72,7 cm (28 5/8")	102,2 cm (40 1/4")	102,2 cm (40 1/4")	132,7 cm (52 1/4")	132,7 cm (52 1/4")
Profondeur de découpe	71,1 cm (28")				
Hauteur de découpe	26,0 cm (10 1/4")				
Largeur totale	74,9 cm (29 1/2")	104,6 cm (41 3/16")	104,6 cm (41 3/16")	135,1 cm (53 3/16")	135,1 cm (53 3/16")
Profondeur totale	83,2 cm (32 3/4")				
Besoins en gaz	Propane G31/butane G30 (kit de conversion): L'installateur doit équiper le gril avec un ensemble haute capacité de flexible/régulateur pour le raccordement sur des bouteilles de gaz standard de 5-6 kg				
Besoins en électricité	Pile de 9 V pour l'allumage électrique, secteur 240 V/50 Hz Cordon de 61,0 cm (24") terminé par fiche avec terre pour alimenter le moteur de rôtissoire				
Spécifications de brûleur de gril	6,2 kW (Hs)				
Spécifications de brûleur de fumoir	3,1 kW (Hs)				
Spécifications de brûleurs latéraux (s'il y a lieu)	4,0 kW (Hs)				
Spécifications de brûleur infrarouge	50,8 cm (20") : 4,0 kW (Hs)				
Poids approximatif à l'expédition	147 kg (325 lbs.)	172 kg (380 lbs.)	159 kg (350 lbs.)	222 kg (490 lbs.)	209 kg (460 lbs.)

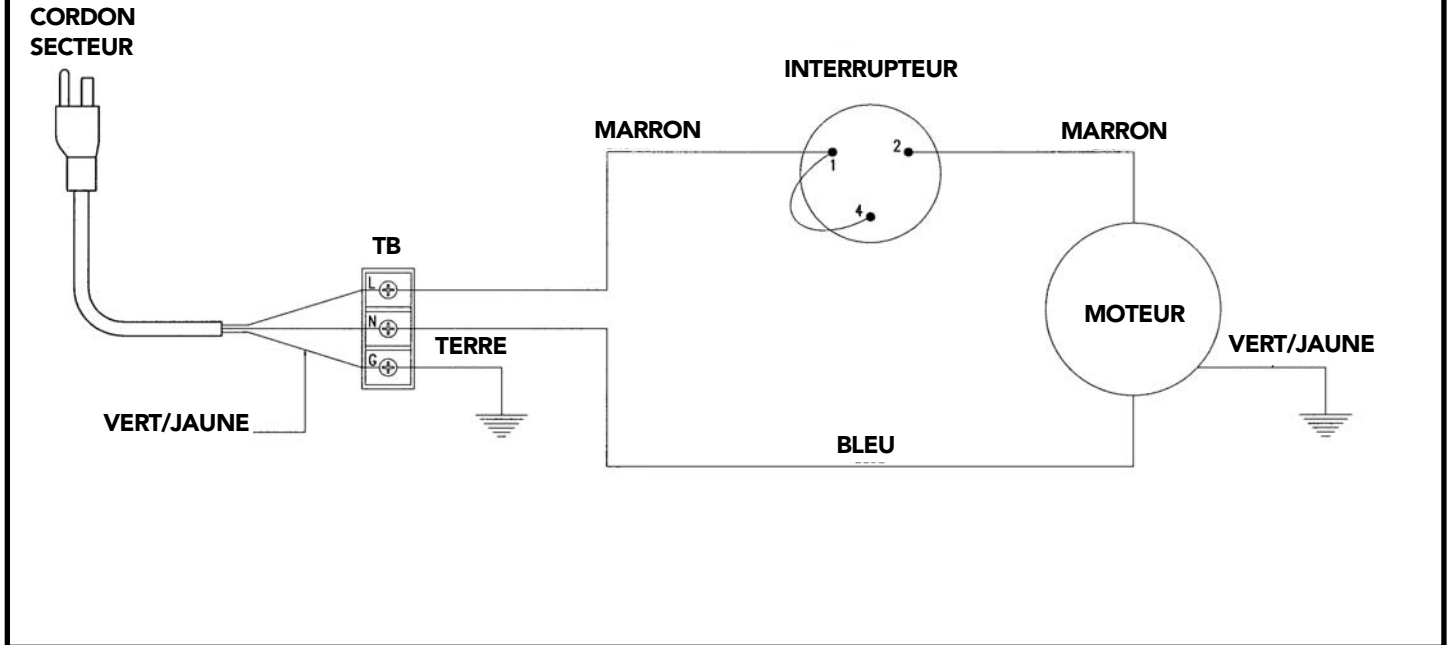
PRÉPARATION FINALE

1. Certaines parties en acier inox peuvent comporter un revêtement plastique qui doit être détaché. L'intérieur doit être lavé soigneusement avec de l'eau savonneuse chaude pour enlever les résidus de film ou toute poussière ou débris avant la première utilisation, puis rincé et séché par essuyage. Des solutions plus puissantes que de l'eau savonneuse sont rarement nécessaires.
2. Toutes les pièces du corps en inox doit être lavées à l'eau savonneuse chaude, ou avec un nettoyeur spécial pour ce matériau. Si un encrassement se produit, n'utilisez pas de paille de fer, de tissu abrasif, de récurants ou poudres ! Si c'est vraiment nécessaire de gratter l'inox pour enlever des matières incrustées, passez d'abord un chiffon mouillé avec de l'eau chaude pour ramollir, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. N'utilisez jamais de lame ou grattoir métallique, ni d'outils en d'autres matériaux pour gratter les surfaces en inox. Les rayures produites seraient quasiment impossibles à éliminer.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des pièces de rechange autorisées doivent être utilisées en cas de réparation sur le gril. Ne réparez pas et ne remplacez pas une quelconque partie de ce gril pour extérieur sauf si c'est expressément recommandé dans ce manuel. Toutes autres interventions doivent être confiées à un technicien qualifié.

DIAGRAMME DE CÂBLAGE
MOTEUR DE RÔTISSOIRE DVGBQ



PRESSIONS, GAZ ET

CATÉGORIES

MODÈLE :

SÉRIE DVGBQ, GRIL POUR EXTÉRIEUR

TYPE DE GAZ :

PROPANE G31/BUTANE G30

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

MONOPHASÉ 230 V 50 HZ - 0,37 A - 85 W

	Gaz		Pression en Admission (mbar)	Pression en Brûleurs (mbar)	Puissance en (kW)		Taille d'orifice Inject. Princip. (mm)	Ouverture (mm)
	Catégorie	Type			Net	Brut		
obturateur d'air								
Grilloir	I3B/P, I3P	G30, G31	30, 37, 50	25	5,7	6,2	1,25, 1,40	4, 8
Latéral	I3B/P, I3P	G30, G31	30, 37, 50	25	3,7	4,0	0,95, 1,10	8, 18
Fumoir	I3B/P, I3P	G30, G31	30, 37, 50	25	2,87	3,10	0,90, 0,95	1
Rôtissoire Grand	I3B/P, I3P	G30, G31	30, 37, 50	25	3,7	4,0	0,95, 1,10	N/A

VIKING RANGE CORPORATION

111 Front Street • Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA • (662) 455-1200

Spécifications susceptibles d'être modifiées sans préavis

Pour plus d'informations, appelez 1-888-VIKING1 (845-4641), ou branchez-vous sur le site Web à l'adress <http://www.vikingrange.com>