

Manuel d'Utilisation et d'Entretien



5 SÉRIES

Tiroirs chauffants électriques encastrés
(modèles d'intérieur et d'extérieur)

CVEWD527 / CVEWD530
CVEWDO530 / CVEWDO536

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils Brigade. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre tiroir chauffant.

Votre produit Brigade a été conçu pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre tiroir chauffant.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-(845-4641).

Nous apprécions votre choix d'un produit Brigade et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Viking, contactez votre revendeur ou allez voir notre site web brigade.ca.

Table des matières

Mise en route

| | |
|--|---|
| Avertissements et informations importantes | 3 |
| Avant d'utiliser le tiroir chauffant | 5 |
| Caractéristiques et fonctions du tiroir | 5 |

Mode d'emplo

| | |
|--|---|
| Élément chauffant | 6 |
| Pour utiliser la fonction Chaleur humide | 6 |
| Pour utiliser la fonction Chaleur sèche | 6 |
| Voyant d'état du tiroir | 6 |
| Accessoires pour Chaleur humide et Chaleur sèche | 6 |
| Réglages de température | 7 |
| Deuxième fermentation | 7 |
| Maintien au chaud d'assiettes | 7 |
| Voyant de marche/arrêt | 7 |
| Sélecteur d'humidité | 7 |
| Réglages suggérés | 8 |

Entretien du produit

| | |
|--------------------------|----|
| Nettoyage et maintenance | 9 |
| Dépannage | 10 |
| Service après-vente | 10 |
| Garantie | 11 |

Avertissements

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devrez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez TOUJOURS le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

| |
|---|
| ⚠ DANGER |
| Dangers ou pratiques dangereuses qui CAUSERONT des blessures graves ou mort d'homme |
| ⚠ AVERTISSEMENT |
| Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme |
| ⚠ ATTENTION |
| Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures. 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. |

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion. **NE PAS** ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage d'ambiance; cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du tiroir.

⚠ ATTENTION

NE PAS utiliser de produits nettoyants contenant du chlore sur la finition inox. Les chlores et produits à base de chlore sont corrosifs pour l'inox.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés dans le tiroir pendant plus de deux heures.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir de trou, fente ou passage du tiroir ou une grille tout entière de papier d'aluminium. Cela entraverait la circulation d'air dans le four et risquerait d'engendrer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le chemisage des grilles avec du papier d'aluminium risque également d'emprisonner la chaleur et de créer un risque d'incendie.

Warnings

⚠ AVERTISSEMENT

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.

⚠ AVERTISSEMENT

S'assurer que la tension d'alimentation correspond à la valeur nominale de l'appareil. Une plaque des valeurs nominales électriques spécifiant la tension, la fréquence, la puissance, l'intensité et les phases est attachée au produit. Le câblage du tiroir chauffant sur un circuit de tension supérieure à sa tension nominale risque de causer des dégâts importants au thermostat, à l'élément chauffant et à d'autres composants. Le câblage du tiroir chauffant sur un circuit de tension inférieure à sa tension nominale risque de causer une baisse significative de performance.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le tiroir est FROID avant de le nettoyer, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

NE PAS placer dans le tiroir des aliments enveloppés ou couverts de pellicule plastique étirable ou dans des boîtes en plastique pour les faire chauffer. Le plastique peut fondre sur le tiroir en cas de contact direct. Le plastique fondu dans le tiroir risque d'être difficile à retirer.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour une installation extérieure, l'installateur devra installer un disjoncteur de fuite à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION ET D'INCENDIE

Pour réduire le risque d'électrocution et d'incendie, **NE PAS** utiliser de cordon d'alimentation flexible avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, le travail d'installation et de câblage électrique doit être confié à une personne qualifiée, conformément à tous les codes et normes applicables, y compris les conditions cotées pour leur résistance au feu.

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent **EXPLOSER** lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique dans le tiroir; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un élément chauffant.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourront s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds.

À propos de votre appareil

- **NE PAS** toucher les éléments chauffants ou la surface intérieure du tiroir en cours d'utilisation. Utiliser les poignées ou les boutons.
- **NE PAS** ranger de produits inflammables dans le tiroir.

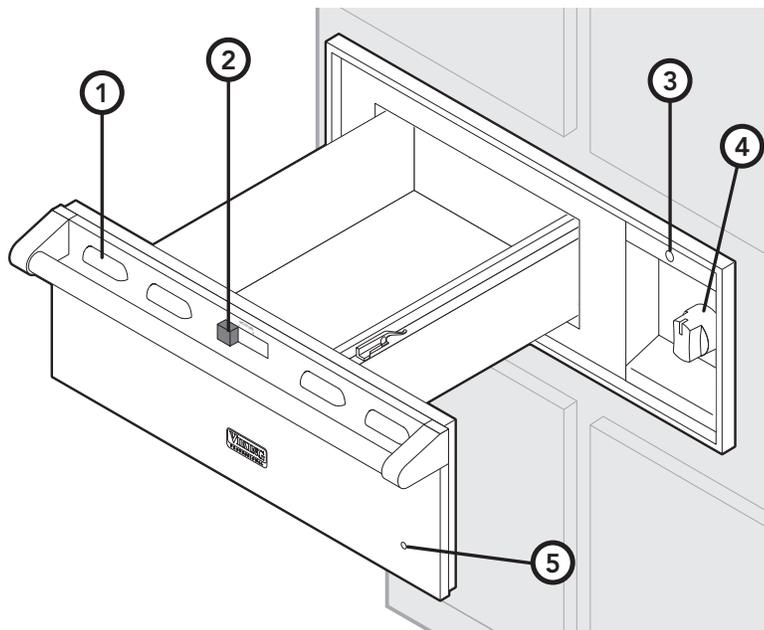
Éléments chauffants

- Utiliser uniquement des maniques sèches. Si des maniques humides sont utilisées, la vapeur qui s'en dégagera risque de causer des brûlures.
NE PAS laisser les maniques toucher les éléments chauffants situés sous le tiroir. **NE PAS** utiliser de serviette ou de gros chiffons à la place de maniques.
- Faire attention lors de l'ouverture du tiroir. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper (évent ouvert) avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.

Avant d'utiliser le tiroir

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant utilisation, nettoyez minutieusement le tiroir avec de l'eau savonneuse et chaude. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil, ce qui est normal.

Caractéristiques et fonction du tiroir



1. Évents
2. Sélecteur d'humidité
3. Voyant de marche/arrêt
4. Sélecteur de température
5. Voyant d'état du tiroir

Mode d'emploi

Votre tiroir chauffant fonctionne de deux manières :

1. Piège l'humidité dans le tiroir pour éviter le dessèchement des aliments.
2. Laisse l'humidité s'échapper et garde les aliments croustillants.

Le tiroir chauffant permet de garder les aliments cuits au chaud, à leur température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds; les aliments froids ne peuvent pas être réchauffés dans le tiroir.

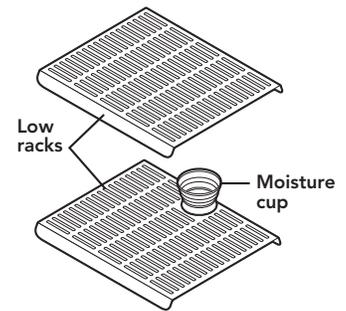
Élément chauffant

Tournez le sélecteur dans le sens horaire jusqu'au réglage souhaité. La plaque chauffante s'allume et s'éteint pour maintenir la température souhaitée. Une fois l'utilisation du tiroir terminée, tournez le sélecteur sur OFF.

Remarque : La majorité des aliments utilise le réglage moyen pour un maintien à la température de service.

Pour utiliser la fonction Chaleur humide

1. Placez les grilles du bas dans le tiroir chauffant.
2. Remplissez le godet de 1/2 tasse d'eau et placez-le dans l'ouverture arrière centrale de la grille du bas.
3. Placez les aliments ou le plat de cuisson contenant les aliments directement sur la grille.
4. Tournez le sélecteur dans le sens horaire jusqu'au réglage de température souhaité et refermez le tiroir.
5. Glissez le réglage d'humidité vers la droite pour fermer les événements et piéger ainsi la chaleur.



Utilisez la chaleur humide pour la deuxième fermentation des pains et empêcher le dessèchement des aliments tels que gratins, viandes et sauces.

Pour utiliser la fonction Chaleur sèche

1. Placez les aliments ou le plat de cuisson contenant les aliments dans le tiroir vide.
2. Tournez le sélecteur dans le sens horaire jusqu'au réglage de température souhaité et refermez le tiroir.
3. Glissez le réglage d'humidité vers la gauche pour fermer les événements afin de permettre à la chaleur humide de s'échapper.

Utilisez la chaleur sèche pour maintenir des plats au chaud et garder les aliments croustillants (tartes, pains et aliments frits).

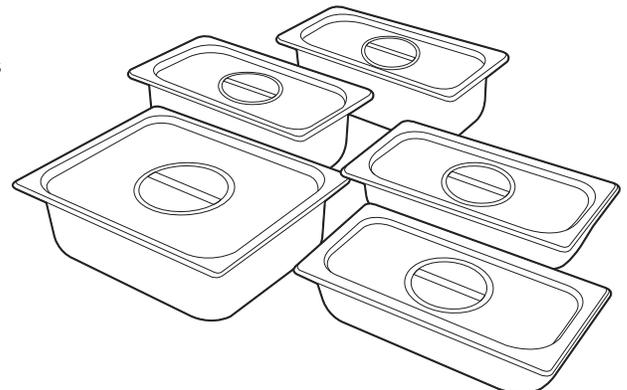
Voyant d'état du tiroir

Le voyant d'état du tiroir se situe sur le panneau avant du tiroir. Le voyant d'état du tiroir s'allume en rouge quand l'élément chauffant chauffe. Le voyant s'allume et s'éteint en fonction du cycle de l'élément chauffant (allumage ou extinction) durant le maintien de la température.

Accessoires pour Chaleur humide et Chaleur sèche

Plats/couvercles – Ce tiroir chauffant a été conçu pour contenir des plats de taille standard. Ce jeu de plats/couvercles proposé en option comprend :

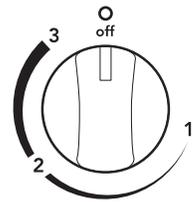
- 1) un plat/couvercle 4 po (P) x 12 po (L) x 10½ po (l)
- 2) deux plats/couvercles 4 po (P) x 12 po (L) x 7 po (l)
- 3) deux plats/couvercles 2½ po (P) x 12 po (L) x 7 po (l)



Mode d'emploi

Réglages de température

Ce bouton, situé sur la droite du panneau de commande, permet de sélectionner la température du tiroir. Le réglage 1 représente une basse température, 2 une température moyenne et 3 une haute température. La majorité des aliments est maintenue à température moyenne pour rester à la température de service. Toutefois, vous préférerez peut-être des plats plus chauds.



Pour maintenir différents types de plats chauds à leur température de service, réglez la température pour la viande. Par exemple, pour maintenir un rôti de bœuf saignant au chaud, sélectionnez un réglage inférieur, puis couvrez les autres aliments que vous maintiendrez au chaud d'ordinaire à un réglage supérieur.

L'ouverture à répétition du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir. Le tiroir ne doit être ouvert que pour ajouter ou retirer des aliments.

Deuxième fermentation

La pâte levée peut subir une deuxième fermentation dans le tiroir chauffant. Placez la pâte dans un saladier. Placez le saladier sur la grille du bas dans le tiroir. Remplissez le godet à moitié d'eau et placez-le dans l'ouverture, à l'arrière centre de la grille du bas. Tournez le sélecteur de température au réglage le plus bas pour faciliter la fermentation. Couvrez la pâte d'un chiffon pour minimiser son dessèchement en surface. La pâte doit rester dans le tiroir chauffant jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'un creux reste en surface quand vous appuyez doucement dessus avec le doigt.

Maintien au chaud d'assiettes

Pour chauffer des bols et des assiettes, placez le réglage de température sur basse température. Placez la vaisselle vide sur la grille du bas pour qu'elle ne soit pas au fond du tiroir. Pour chauffer des assiettes plus chaudes ou de la porcelaine fine, renseignez-vous auprès du fabricant sur leur température maximum tolérée.

Voyant de marche/arrêt

Ce voyant se situe au-dessus du sélecteur de température sur les modèles Personnalisés et sous le sélecteur de température sur les modèles Designer. Il s'allume une fois le sélecteur de température réglé et s'allume et s'éteint avec l'élément chauffant durant le maintien de la température.

Sélecteur d'humidité

Le sélecteur d'humidité se situe en haut du tiroir chauffant. Pour éviter le dessèchement des aliments, déplacez la poignée vers la droite. Vous fermerez ainsi les événements et piégerez l'humidité dans le tiroir. Pour les aliments croustillants, déplacez la poignée à gauche. Les événements sont ouverts et laissent s'échapper l'humidité. Le sélecteur d'humidité peut être placé dans toute position entre - (événements ouverts pour moins d'humidité) et + (événements fermés pour piéger l'humidité) afin de maintenir le degré souhaité d'humidité.

Avec les événements fermés, le tiroir est hermétiquement fermé, pour des aliments chauds moelleux. Avec le tiroir ainsi réglé, vous pourrez constater la formation de condensation sur le bord intérieur du tiroir. Si le tiroir n'est pas plein, vous pourrez remarquer un léger dessèchement à la surface des aliments. Dans ce cas, couvrez simplement les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Avec les événements ouverts, le tiroir est aéré, ce qui permet l'évacuation d'humidité. Cette chaleur sèche maintient l'extérieur des aliments secs et croustillants. Avec les événements ouverts, il est normal que de la condensation apparaisse sur les surfaces au-dessus du tiroir chauffant. Essuyez-la simplement avec un chiffon sec.

⚠ ATTENTION

NE PAS placer dans le tiroir des aliments enveloppés ou couverts de pellicule plastique étirable ou dans des boîtes en plastique pour les faire chauffer. Le plastique peut fondre sur le tiroir en cas de contact direct. Le plastique fondu dans le tiroir risque d'être difficile à retirer.

Mode d'emploi

Réglages suggérés

Les informations ci-dessous sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.

| Aliment | Réglage de température | Réglage d'humidité |
|--|------------------------|--------------------|
| Bacon | 2 – 3 | – |
| Bœuf, à point et bien cuit | 2 | + |
| Bœuf, saignant | 1 – 2 | + |
| Petits pains, croûte dure | 2 | – |
| Petits pains, croûte molle | 2 | – |
| Gratins | 2 | + |
| Céréales cuites | 2 | + |
| Pâte, deuxième fermentation | 1 | + |
| Œufs | 2 | + |
| Poisson, fruits de mer (cuits au four) | 2 | + |
| Aliments frits | 3 | – |
| Fruits | 2 | + |
| Sauces au jus, à la crème | 2 | + |
| Jambon | 2 | + |
| Crêpes, gaufres | 2 – 3 | + |
| Tartes | 2 | + |
| Tourtières | 2 | – |
| Pizza | 2 – 3 | mi-distance |
| Porc | 2 | + |
| Pommes de terre, cuites au four | 3 | mi-distance |
| Pommes de terre, purée | 2 | + |
| Volaille | 2 – 3 | + |
| Légumes | 2 | – |

Nettoyage et maintenance

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre tiroir chauffant doit être maintenu propre et correctement entretenu. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF.

1. Laissez le tiroir chauffant refroidir complètement.
2. Il est important de garder les rails propres. Un nettoyage périodique des rails et autres pièces adjacentes est nécessaire pour garantir le fonctionnement sans à-coups du tiroir.
3. Au besoin, le support du tiroir chauffant peut être retiré pour le nettoyage. Tirez à fond sur le tiroir chauffant. Glissez le doigt le long de chaque rail jusqu'à ce que vous atteigniez les loquets (à l'avant des rails). Tirez les deux loquets vers le haut. Sortez complètement le support du tiroir.
4. Si l'appareil est installé à l'extérieur, inspectez une fois par année le joint de silicone autour du joint de l'appareil. Refaites le joint de silicone au besoin pour garantir son imperméabilité.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige.

Composants en inox

Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. **N'UTILISEZ PAS** de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres. Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des chiffons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau métallique, spatule ou autre outil métallique pour raclez l'inox. **NE LAISSEZ PAS** de jus d'agrumes ou de tomates stagner sur la surface inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

⚠ ATTENTION

NE PAS utiliser de produit nettoyant avec du chlore ou des produits à base de chlore sur la finition inox. Les chlores et produits à base de chlore sont corrosifs pour l'inox.

Tableau de nettoyage

| Matériau/Problème | Produits nettoyants | Instructions |
|---------------------------------|---|--|
| Inox/émaills | Nettoyants doux | Épongez avec un chiffon, puis rincez à l'eau claire et essuyez. Utilisables sur toutes les finitions. |
| Taches de calcaire et de tartre | Vinaigre et eau Nettoyants non abrasifs doux | Absorber avec un chiffon en tapotant ou en essuyant. Rincez à l'eau claire et essuyez. Utilisables sur toutes les finitions. Appliquez avec une éponge ou un chiffon humide. Utilisables sur toutes les finitions à condition de ne pas trop frotter. Frottez dans le sens des lignes de polissage. |
| Plastique (bouton de commande) | Savon et eau | Tirez sur le bouton. Lavez mais NE FAITES PAS TREMPER . Rincez à l'eau, essuyez et remettez sur la commande. |

Dépannage

| Problème | Cause possible et/ou solution |
|--|---|
| Le tiroir chauffant ne fonctionne pas. | Le tiroir chauffant ne fonctionne pas. Le tiroir n'est pas branché à l'alimentation électrique : Demandez à un électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles. |

Service après-vente

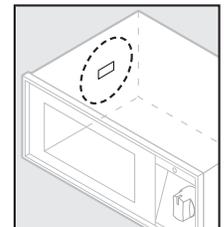
Si un SAV s'impose, appelez votre un centre de réparation agréé.

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 États-Unis



Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Les numéros de modèle et de série de votre tiroir chauffant se trouvent au fond à gauche.

N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

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.

Garantie

GARANTIE SUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX AN

Les tiroirs chauffe-plats électriques et tous leurs composants, sauf indication contraire ci-dessous*†, sont garantis contre tout défaut matériel ou de fabrication pour une utilisation résidentielle normale pendant une période de deux (2) an à partir de la date d'achat initial. Viking Range, LLC, le garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou défectueuse durant la période de garantie.

***GARANTIE COSMÉTIQUE INTÉGRALE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Le produit est garanti contre tout défaut cosmétique matériel ou de fabrication (comme des rayures sur l'acier inoxydable, des imperfections sur la peinture/porcelaine, etc.) pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial ou de la date limite d'une nouvelle construction, mais avec une période de garantie de quatre-vingt-dix (90) jours. Tout défaut devra être signalé au revendeur dans les quatre-vingt-dix (90) jours qui suivent la date d'achat initial. Viking Range, LLC utilise des procédés et des matériaux disponibles de haute qualité pour produire toutes les finitions de couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs. En conséquence, cette garantie ne s'applique pas à une variation de couleur imputable à ces facteurs.

†GARANTIE INTÉGRALE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS POUR DES APPLICATIONS « RÉSIDENNELLE PLUS » : Cette garantie intégrale concerne des applications pour lesquelles l'utilisation du produit dépasse le cadre de l'utilisation résidentielle normale, mais avec une période de garantie de quatre-vingt-dix (90) jours. Des exemples d'applications couvertes par cette garantie comprennent les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Sous cette garantie « Résidentielle Plus », le produit, ses composants et ses accessoires sont garantis comme étant dépourvus de matériels défectueux ou vices de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tout emplacement commercial comme les restaurants, les libres-services et les services de restauration des institutions.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Tout élément chauffant électrique qui tombe en panne en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la troisième année jusqu'à la cinquième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

GARANTIE LIMITÉE À VIE (modèles d'extérieur seulement)

Tout composant inox qui rouille en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale durant la seconde année jusqu'à la fin de la vie utile de l'appareil à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

Cette garantie s'appliquera aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits devront être achetés dans le pays dans lequel le service après-vente est requis. La main-d'œuvre sous garantie sera effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range, LLC. La garantie ne s'appliquera pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un accident, d'une catastrophe naturelle ou d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une altération, d'une utilisation à l'extérieur, d'une installation ou d'une utilisation inappropriée, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale. Le garant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires, qu'ils surviennent suite à une violation de garantie, une violation de contrat ou une autre raison. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, la limitation ou l'exclusion ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'un entretien et d'une maintenance adéquats, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour maintenance. Si le produit ou un de ses composants présente un défaut ou une défectuosité durant la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou à la défectuosité, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. La responsabilité du garant concernant une réclamation quelconque liée aux biens ou services couverts dans le cadre de cette garantie ne devra en aucun cas dépasser le prix des biens ou services ou du composant faisant l'objet de la réclamation.

RÉPARATION SOUS GARANTIE : Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range, LLC. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie. Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez le revendeur chez lequel vous avez acheté le produit, un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range, LLC ou la Viking Range, LLC. Fournissez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat initial. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range, LLC le plus proche, appelez le revendeur où vous avez acheté le produit ou la Viking Range, LLC.

IMPORTANT : Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie. Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range, LLC de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner. Toute garantie tacite de qualité commerciale et d'adaptation applicable aux éléments halogènes du produit décrit plus haut est limitée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables définies plus haut. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourrez également avoir d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Les caractéristiques techniques peuvent faire l'objet de modification sans préavis.

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

Pour tout renseignement concernant les produits,
appelez le 1-888-845-4641
ou consultez le site web à l'adresse www.brigade.ca