

GUIDE

d'utilisation et d'entretien



3 Série
Tiroirs chauffe-plat électriques intégrés

RVEWD330

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils. Nous espérons que vous profiterez et saurez apprécier le soin et l'attention que nous avons accordés à chaque détail de votre tiroir chauffe-plat.

Votre appareil a été conçu pour offrir des années de service fiable. Ce guide d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre tiroir chauffe-plat.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou pour tout commentaire concernant cet appareil, veuillez communiquer avec le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté ou avec notre Centre de service à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'un tiroir chauffe-plat et espérons que vous sélectionnerez encore nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour en savoir plus sur la gamme croissante et complète de produits, consultez notre site Web à l'adresse www.vikingrange.com

Table des matières

Préparation

Avertissements et informations importantes de sécurité	3
Avant d'utiliser votre tiroir chauffe-plat	6

Commandes

Caractéristiques du tiroir	7
----------------------------	---

Mode d'emploi

Éléments chauffants	7
Pour utiliser la fonction de chaleur sèche	7
Témoin indicateur du tiroir	7
Accessoires en option pour chaleur humide ou sèche	7
Réglages de la commande de la température	7
Apprêt	7
Réchauffage de plats	7
Témoin d'alimentation « ON »	8
Réglages de la chaleur suggérés	8

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	9
Dépannage	10
Service après-vente	10
Garantie	11

Avertissements

Les avertissements et les instructions importantes de sécurité figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations susceptibles de se produire. Il faut faire preuve de bon sens, de précaution et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

Communiquez TOUJOURS avec le fabricant en cas de problèmes ou de situations que vous ne comprenez pas.

Apprenez à reconnaître les symboles, termes et étiquettes de sécurité



Lisez et respectez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter les risques éventuels d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dégât sur l'appareil en raison d'une utilisation inappropriée de celui-ci. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce guide.

Pour garantir une utilisation sûre et appropriée : L'appareil doit être installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié. Ne tentez PAS d'ajuster, de réparer, de réviser ou de remplacer une pièce de l'appareil à moins d'une recommandation spécifique dans ce guide. Tout autre entretien doit être confié à un mécanicien d'entretien qualifié.



Avertissements

! AVERTISSEMENT

N'utilisez **JAMAIS** cet électroménager pour réchauffer l'espace ou la pièce. Ce faisant, vous pourriez provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du tiroir.

! ATTENTION

N'UTILISEZ PAS d'emballage en plastique pour couvrir les aliments placés dans le tiroir et ne placez pas d'aliments chauds emballés dans des contenants de plastique dans les tiroirs. Les plastiques peuvent fondre dans le tiroir s'ils sont en contact direct avec ce dernier. S'ils fondaient dans le tiroir, ils pourraient être très difficiles à retirer.

! ATTENTION

N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants contenant du chlore ou des composés de chlore sur un fini en acier inoxydable. Le chlore et les composés de chlore sont corrosifs pour l'acier inoxydable.

! AVERTISSEMENT

Pour éviter de gâter les aliments ou de vous rendre malade, ne laissez jamais d'aliments décongelés dans le tiroir pendant plus de deux heures.

! AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION ET D'INCENDIE

Pour réduire le risque d'électrocution et d'incendie, **N'UTILISEZ PAS** de cordon électrique flexible avec cet appareil.

! AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, le travail d'installation et de câblage électrique doit être confié à des personnes qualifiées, conformément à tous les codes et normes applicables, y compris les conditions relatives à la résistance au feu.

! AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

Veillez à ce que toutes les commandes soient à la position « OFF » et à ce que le tiroir soit bien REFROIDI avant d'entreprendre le nettoyage. Ne pas vous conformer à cette consigne pourrait entraîner un risque d'électrocution ou de brûlure.

! AVERTISSEMENT

Si vous ne vous conformez pas exactement à l'information contenue dans ce guide, un incendie ou une explosion pourrait en résulter et provoquer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

! AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les fentes, orifices ou passages du tiroir et ne recouvrez pas une étagère complète d'un matériau tel que l'aluminium. Ce faisant, vous pourriez bloquer le débit d'air au four et provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. La doublure en papier d'aluminium pourrait aussi emprisonner la chaleur et provoquer un risque d'incendie.

! AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la valeur nominale de l'appareil. Une plaque des valeurs nominales électriques spécifiant la tension, le nombre de hertz, la puissance, l'intensité et la phase est attachée au produit. Un câblage du tiroir chauffe-plat avec une tension supérieure à celle pour laquelle il est calibré pourrait provoquer des dommages importants au thermostat, à l'élément et aux autres composants. Un câblage du tiroir chauffe-plat avec une tension inférieure à celle pour laquelle il est calibré pourrait provoquer une diminution importante de sa performance.

Avertissements

Pour prévenir les incendies ou les dommages dus à la fumée

- Assurez-vous que les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.
- Gardez la zone qui entoure l'appareil exempte de matériaux combustibles, d'essence, et de toute autre matière ou gaz inflammable.
- Un grand nombre de contenants aérosol sont **EXPLOSIFS** lorsqu'ils sont exposés à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Évitez de les utiliser ou de les entreposer près de l'appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Gardez les plastiques à l'écart des parties de l'appareil qui pourraient devenir tièdes ou chaudes. **NE LAISSEZ PAS** d'articles en plastique dans le tiroir car ils pourraient fondre ou s'amollir s'ils sont laissés près d'un élément chauffant.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les articles métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures. **NE VERSEZ PAS** de spiritueux sur les aliments chauds.

À propos de l'appareil

- Ne touchez PAS les éléments chauffants ou la face intérieure du tiroir lorsqu'il est en fonction. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'ENTREPOSEZ PAS** de matières inflammables dans le tiroir.

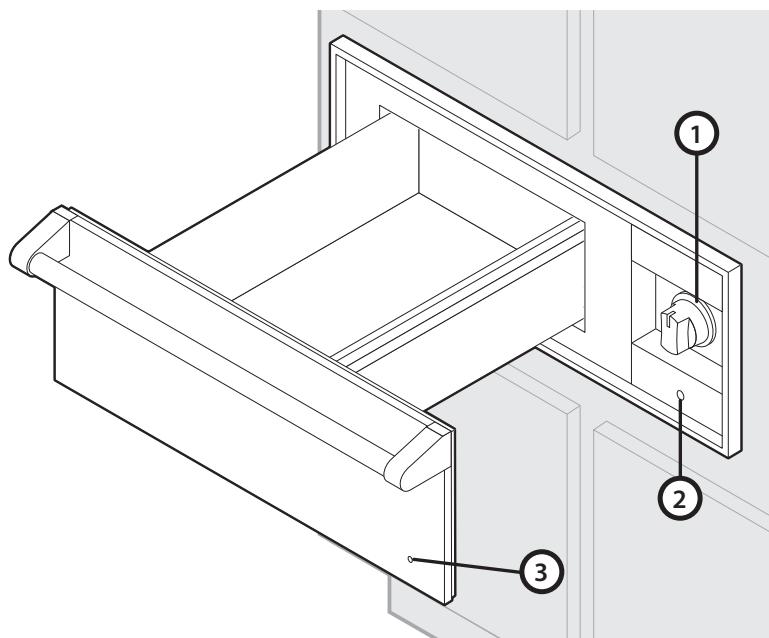
Éléments chauffants

- N'utilisez que des poignées sèches. Si vous utilisez des poignées humides ou mouillées pour transporter un contenant chaud, la vapeur qui en émane peut provoquer des brûlures. **NE LAISSEZ PAS** les poignées toucher les éléments chauffants chauds sous le tiroir. **NE REMPLACEZ PAS** les poignées par des serviettes ou des chiffons bouffants.
- Ouvrez le tiroir avec soin. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer (par aération) avant de retirer ou de remettre en place des aliments.
- NE PLACEZ PAS** de nourriture dans des contenants non-ouverts dans le tiroir. La pression à l'intérieur du contenant pourrait s'élever et provoquer une explosion.
- N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- NE JETEZ JAMAIS** d'eau sur un feu de friture. Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- N'UTILISEZ PAS** de feuille d'aluminium pour doubler le tiroir. L'aluminium est un excellent isolant thermique capable d'emprisonner la chaleur. Une telle mesure modifierait la performance et pourrait endommager le fini intérieur.
- Placez toujours les grilles du réchaud dans la position désirée lorsque l'appareil est froid.
- Gardez le tiroir fermé lorsqu'il n'est pas en fonction.
- NE PLACEZ PAS** d'articles exposés aux huiles de cuisson dans votre tiroir chauffe-plat. Les articles contaminés aux huiles de cuisson pourraient provoquer une réaction chimique qui aurait pour résultat potentiel un embrasement.
- NE PLACEZ PAS** les modèles intérieurs à un endroit où ils seraient exposés aux intempéries et ne les entreposez pas dans de tels endroits.

Avant d'utiliser votre tiroir chauffe-plat

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec un solvant afin d'en éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse qui pourrait découler du processus de fabrication. Avant de l'utiliser, nettoyez à fond le tiroir à l'eau chaude savonneuse. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous remarquerez peut-être une odeur de brûlé – c'est normal.

Caractéristiques du tiroir



1. Bouton de commande de la température
2. Témoin indicateur « ON/OFF »
3. Témoin indicateur du tiroir

Mode d'emploi

Le tiroir chauffe-plat n'est pas conçu pour cuire des aliments et doit toujours commencer par des aliments cuits chauds. Il gardera les aliments chauds et cuits à la température de service. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que la levée de pâte à levure, des craquelins croustillants, des chips, des céréales sèches ou des plats ou assiettes chauffants. REMARQUE: utilisez uniquement des plats résistants à la chaleur.

Éléments chauffants

Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'au réglage désiré. L'élément démarrera puis s'arrêtera en boucle de façon à maintenir ce réglage de température. Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton de commande à la position « OFF ».

Remarque: la majorité des aliments sont conservés à une température de service moyenne.

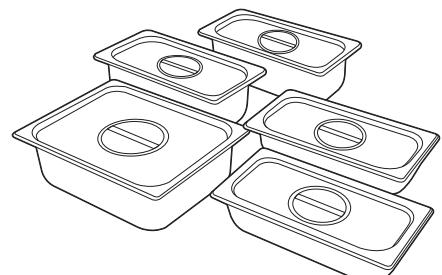
Témoin indicateur du tiroir

Le témoin indicateur du tiroir se trouve sur le panneau avant du tiroir. Le témoin indicateur du tiroir s'allume en bleue lorsque l'élément chauffant du tiroir est en fonction. Le témoin s'allume et s'éteint aussi longtemps que la commande de température est en vigueur.

Accessoires en option Contenants / Couvercles

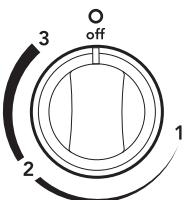
Contenants/couvercles – ce tiroir chauffe-plat est conçu pour loger des contenants de dimension standard. Les contenants/couvercles en option sont les suivants :

- 1) Un contenant/couvercle 4 po (10,1 cm) prof.x12 po (30,4 cm) long.x10,5 po (26,6 cm) larg.
- 2) Deux contenants/couvercles 4 po (10,1 cm) prof.x12 po (30,4 cm) long.x7 po (17,7 cm) larg.
- 3) Deux contenants/couvercles 2,5 po (6,3 cm) prof.x12 po (30,4 cm) long.x7 po (17,7 cm) larg.



Réglages de commande de la température

Ce bouton est utilisé pour choisir la température du tiroir chauffe-plat. Il se trouve du côté droit du panneau de commande. Le réglage « 1 » représente une chaleur basse, le « 2 » représente une chaleur moyenne et le « 3 » une chaleur élevée. La majorité des aliments sont conservés à température de service moyenne. Néanmoins, vous préférez peut-être des aliments plus chauds.



Pour conserver plusieurs types d'aliments au chaud avant de les servir, réglez la température pour la viande. Par exemple, pour garder au chaud un rôti de bœuf saignant, sélectionnez un réglage plus bas et couvrez tous les autres aliments que vous auriez préféré à un réglage plus élevé.

Une ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir. Le tiroir ne doit pas être ouvert à moins que ce soit pour ajouter ou en retirer des aliments.

Apprêt

La pâte à la levure peut être apprêtée dans le tiroir chauffe-plat. Placez la pâte dans un bol. Placez le bol sur l'étagère basse du tiroir. Placez le bouton de commande de température au réglage le plus bas afin de faciliter la fermentation. Placez une serviette par-dessus la pâte pour minimiser le séchage de la surface. La pâte doit rester dans le tiroir chauffe-plat jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'une légère dépression demeure lorsqu'elle est délicatement touchée du doigt.

Réchauffage de plats

Pour réchauffer les bols et plats, placez le bouton de commande de température à un réglage bas. Placez les assiettes vides sur l'étagère inférieure pour les soulever du fond du tiroir. Si vous désirez des plats plus chauds ou que vous voulez réchauffer la porcelaine fine, vérifiez auprès du fabricant la tolérance maximale à la chaleur.

Mode d'emploi

Témoin d'alimentation « ON »

Le témoin d'alimentation « ON » se trouve au-dessus du bouton de commande de la température sur les modèles sur mesure Custom et sous ce bouton sur les modèles Designer. Il s'allume lorsque le bouton de commande est réglé et effectue des cycles de mise en marche et arrêt pour le maintien de la température.

Réglages de la chaleur suggérés

L'information donnée ci-dessous ne sert que de guide. Vous pouvez modifier les réglages de chaleur selon vos exigences personnelles.

Aliment	Réglages de la température
Bacon	2-3
Bœuf, cuisson moyenne et bien cuit	2
Bœuf, saignant	1-2
Pain, dur	2
Petits pains, doux	2
Casseroles	2
Céréales cuites	2
Pâtes, apprêt	1
Œufs	2
Poisson, fruits de mer (cuits)	2
Aliments frits	3
Fruits	2
Sauce, sauces crémeuses	2
Jambon	2
Crêpes, gaufres	2-3
Tartes, une croûte	2
Tartes, deux croûtes	2
Pizza	2-3
Porc	2
Pommes de terre, cuites	3
Pommes de terre, purée	2
Volaille	2-3
Légumes	2

Condensation

Le tiroir chauffant est fourni avec un système assurant une circulation naturelle de l'air. Dans la plupart des cas, cette circulation naturelle éliminera toute condensation observée. Cependant, il y aura des cas où de la condensation est observée. Ce n'est PAS un signe que l'appareil ne fonctionne pas correctement.

De la condensation peut se produire en fonction des facteurs suivants:

- La vapeur et la condensation sont un sous-produit naturel de tout aliment à forte teneur en eau comme les soupes, les ragoûts, le poulet, etc.
- Utilisez un récipient couvert, si possible, pour réchauffer des aliments à forte teneur en humidité.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le tiroir après l'avoir éteint.
- Pour aider à réduire la condensation, assurez-vous que le tiroir est bien chauffé avant de placer les aliments dans le tiroir.
- Les conditions ambiantes dans la cuisine, y compris l'humidité et la température, peuvent augmenter la quantité de condensation.

Nettoyage et entretien

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et gardé propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception. Votre tiroir chauffe-plat doit être gardé propre et bien entretenu. Assurez-vous que toutes les commandes sont à la position « OFF ».

1. Laissez le tiroir chauffe-plat refroidir complètement.
2. Il est important de garder les rails coulissants exempts de tout débris. Un nettoyage périodique des rails coulissants et autres pièces contiguës est indispensable au fonctionnement uniforme du tiroir.
3. Au besoin, le support du contenant du tiroir chauffe-plat peut être retiré pour le nettoyage. Tirez complètement le tiroir chauffe-plat pour le sortir. Glissez un doigt le long du rail de droite et de gauche jusqu'à ce que vous touchez les loquets (qui se trouvent à l'avant des rails). Tirez les loquets de droite et de gauche vers le haut. Sortez complètement le tiroir.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE POINTENT VERS LA POSITION « OFF » AVANT DE LES RETIRER. Tirez sur les boutons en ligne droite. Lavez à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement et replacez-les en les poussant fermement sur leur tige.

Composants en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être régulièrement essuyées à l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement ou avec un produit nettoyant liquide conçu à cet effet lorsque l'eau savonneuse ne suffit pas. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, de chiffon abrasif, de poudre de nettoyage ou d'autre nettoyant abrasif. Au besoin, raclez l'acier inoxydable pour retirer les particules incrustées, faites tremper les matières incrustées en appliquant dessus des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez un racloir en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'acier inoxydable. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrume sur les surfaces en acier inoxydable, car l'acide citrique le décolorerait définitivement. Essuyez tout dégât sans attendre.

! ATTENTION

N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants contenant du chlore ou des composés de chlore sur un fini en acier inoxydable. Le chlore et les composés de chlore sont corrosifs pour l'acier inoxydable.

Tableau de nettoyage

Matériel/problème	Produits de nettoyage	Directives
Acier inoxydable/ produits émaillés	Détergents doux	Épongez à l'aide d'un chiffon, puis rincez à l'eau claire et essuyez. Résultat satisfaisant pour tous les finis.
Taches d'eau dure et tartre	Vinaigre et eau	Essuyez avec un chiffon. Rincez à l'eau claire et séchez. Résultat satisfaisant pour tous les finis.
	Détergents doux, non abrasifs	Appliquez avec une éponge humide ou un chiffon. Résultat satisfaisant pour tous les finis si le frottement est léger. Frottez dans le sens des lignes du poli.
Plastique (boutons de commande)	Savon et eau	Tirez le bouton. Lavez mais ne laissez PAS tremper. Rincez à l'eau claire, séchez et replacez.

Dépannage

Problème	Raison probable et/ou solution
Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas.	Le tiroir n'est pas raccordé à l'alimentation électrique : Demandez à un électricien de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.

Service après-vente

Si un service après-vente s'impose,appelez votre un centre de réparation agréé.

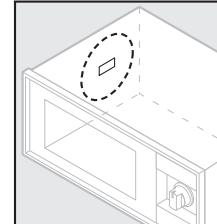
Soyez prêt à fournir les informations suivantes :

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

Décrivez clairement votre problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé ou si vos problèmes persistent, communiquez avec Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à l'adresse :

**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. Le numéro de modèle et le numéro de série de votre tiroir chauffe-plat se trouvent à gauche, à l'arrière de l'appareil.



N° de modèle. _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si la réparation exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées afin de vous assurer que le produit est couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce guide à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE SUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les tiroirs chauffe-plats électriques et tous leurs composants, à l'exception de ceux décrits ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation résidentielle pendant période de deux (2) ans suivant la date de l'achat initial. Viking Range s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou qui est jugée défectueuse pendant la période de garantie. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

* Garantie de 90 jours contre les défauts apparents : Les produits sont garantis contre tous les défauts apparents de matériaux ou de fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date de l'achat initial. La présente garantie couvre uniquement les défauts de fabrication et non les problèmes résultant de la manipulation ou de l'installation. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tout défaut doit être signalé au concessionnaire dans un délai de 90 jours. Viking Range LLC utilise les procédés les plus innovants et les meilleurs matériaux disponibles pour réaliser toutes les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et aux pièces en porcelaine ainsi que des différences dans l'emplacement des produits et l'éclairage naturel ou artificiel. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

* Résidentiel Plus 90 jours: les produits Viking sont conçus et certifiés pour un usage résidentiel uniquement. Ils ne sont pas destinés à être utilisés dans des applications commerciales. Les produits Viking ne doivent être utilisés que conformément aux codes nationaux et locaux. Viking n'est pas responsable des dommages matériels ou des blessures résultant de l'utilisation dans une application commerciale. Pour soutenir la qualité de fabrication de son appareil, Viking fournira une garantie complète de 90 jours pour les produits utilisés dans les applications «Résidentiel Plus». Cette garantie «Résidentiel Plus» s'applique aux applications où l'utilisation du produit va au-delà de l'utilisation résidentielle mais est conforme aux codes nationaux et locaux. Dans certaines juridictions, ces demandes sont zonées comme résidentielles. Des exemples, mais sans s'y limiter, de telles applications couvertes par cette garantie sont les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les espaces communs de copropriété / appartement, etc. En vertu de cette garantie "Résidentiel Plus", le produit, ses composants et accessoires sont garanti exempt de matériel ou de fabrication défectueux pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat au détail d'origine. Viking Range, LLC, garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discréion, toute pièce défectueuse ou jugée défectueuse pendant la période de garantie. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les emplacements commerciaux tels que les restaurants, les établissements de restauration et les établissements de restauration institutionnels.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Tout élément de cuisson qui tombe en panne à cause de défaut de matériau ou de fabrication (à l'exception des défauts esthétiques) en utilisation résidentielle normale pendant les troisième à la cinquième années à partir de la date d'achat d'origine seront réparés ou remplacés, sans frais concernant la pièce, tous les autres coûts y compris la main d'œuvre restant à la charge du propriétaire. Cela n'inclut pas les systèmes d'allumage, les bases de brûleurs, etc.

Conditions générales de la garantie

La présente garantie s'étend à l'acheteur initial du produit garanti en vertu des présentes et à chaque cessionnaire propriétaire du produit pendant la durée de la garantie. La garantie ne peut être cédée par l'acheteur initial qu'avec la vente de la maison. Si le cessionnaire propriétaire n'est pas en mesure de fournir une preuve d'achat provenant de l'acheteur initial et que le produit n'a pas été précédemment enregistré, la date de fabrication du produit, figurant dans le numéro de série sur le produit, servira de date de début de garantie effective.

La date d'entrée en vigueur de la garantie commence à la date de l'achat initial. Dans le cas de l'achat de nouveaux produits par le biais de ventes effectuées dans le cadre d'un projet de construction, l'entrée en vigueur de la garantie commence à la date rapprochée du certificat d'occupation ou à 24 mois à compter de la date de fabrication. À noter que la date de fabrication est indiquée sur l'étiquette du numéro de série sur le produit.

La présente garantie ne couvre pas les appareils achetés parmi les produits du stock obsolète, dans le cadre de liquidation, de récupération, ou les produits de second choix, remis en état, tels quels, et usagés. Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où l'entretien est demandé. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation abusive, un accident, une catastrophe naturelle, une perte d'alimentation électrique du produit pour quelque raison que ce soit, une modification, une mauvaise installation, une utilisation incorrecte, ou par une réparation du produit effectuée par un autre intervenant autre qu'une agence d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial. Le garant ne saura être tenu responsable des dommages fortuits ou consécutifs résultant d'une violation de la garantie, d'une rupture de contrat ou autre. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs, de sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Le propriétaire est responsable de l'installation adéquate, de la maintenance et de l'entretien, de la preuve d'achat sur demande et de l'accessibilité raisonnable à l'appareil pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement pendant toute la période de garantie après un nombre raisonnable de tentatives par le fournisseur pour remédier aux défauts ou aux dysfonctionnements, le propriétaire a droit à un remboursement ou un remplacement du produit ou de ses composants ou ses pièces détachées, à l'entière discréion du garant. La responsabilité du garant liée à toute réclamation de quelque nature que ce soit, en ce qui a trait aux produits ou services couverts par les présentes, ne saura en aucun cas dépasser le prix des produits ou services ou une partie de ceux-ci faisant l'objet de la réclamation.

Service de garantie

Conformément aux conditions générales de la présente garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. L'entretien sera assuré pendant les heures normales d'ouverture, et la main-d'œuvre effectuée en heures supplémentaires ou au tarif majoré ne sera pas couverte par la garantie. Pour bénéficier d'un service prévu par la garantie, contactez le service à la clientèle de Viking Range LLC au 1-888-845-4641. Veuillez vous munir du numéro de modèle, du numéro de série et de la date de l'achat initial lors de l'appel. IMPORTANT : conservez la preuve de l'achat initial pour justifier de la période de garantie. Le retour de la fiche d'inscription du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Cependant, vous devez retourner la fiche d'inscription du propriétaire afin que Viking Range LLC puisse vous contacter en cas de problème de sécurité qui pourrait vous affecter. Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude applicable aux ensembles brûleur, brûleurs pour rotisserie à infrarouge, grilles de gril, et aux parties en acier inoxydable mentionnés ci-dessus est limitée dans le temps à la période de couverture des garanties limitées expresses applicables susmentionnées. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas être applicables dans votre cas. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Spécifications modifiables 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.vikingrange.com