

# Utilisation et entretien MANUEL



**SÉRIE 5**  
Tiroir chauffe-plat

VWD527  
VWD530

# Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires. Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apportés à chaque détail de votre tiroir chauffe-plat.

Votre appareil est 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.

Notre objectif ultime est votre complète satisfaction. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez contacter le distributeur qui vous a vendu le produit, ou contactez notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-(-845-4641).

Nous apprécions votre choix de notre produit et nous espérons que vous sélectionnerez de nouveau nos produits pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus de renseignements sur la liste complète des produits, visitez-nous en ligne. ([www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com))

## Table des matières

### Mise en route

Avertissements et informations importantes relatives à la sécurité	3
Avant d'utiliser votre tiroir chauffe-plat	5

### Contrôles du produit

Caractéristiques du tiroir	6
Réglages du panneau de commande	6

### Fonctionnement

Préchauffage du tiroir chauffe-plat	7
Réchauffage des aliments	7
Apprêt	7
Rendre les aliments périmés croustillants	7
Réglages de température suggérés	8

### Entretien du produit

Nettoyage et entretien	9
Informations sur l'entretien	10
Garantie	11

# Avertissements

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne constituent pas une liste exhaustive des conditions et situations qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, d'attention et de soin lorsque vous installez, entretenez ou faites fonctionner l'appareil.

Contactez TOUJOURS le fabricant s'il y a des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité

<b>⚠ DANGER</b>
Dangers ou pratiques imprudentes qui <b>ENTRAÎNERONT</b> des blessures graves ou la mort
<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
Dangers ou pratiques imprudentes qui <b>POURRAIENT</b> entraîner la mort ou de graves blessures corporelles
<b>⚠ MISE EN GARDE</b>
Dangers ou pratiques imprudentes qui <b>POURRAIENT</b> entraîner de légères blessures corporelles. Tous les messages de sécurité permettent d'identifier le danger, vous indiquent comment réduire les risques de blessures, et vous dirons ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'éviter un risque potentiel d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour assurer un fonctionnement correct en toute sécurité : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. NE PAS essayer de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
 Afin d'éviter les risques de dégâts matériels, de blessures corporelles ou de mort; suivez parfaitement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion. NE PAS entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

## Avertissements

### ⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme un appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du tiroir.

### ⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser une pellicule de plastique pour couvrir les aliments placés dans le tiroir, ni ne maintenir au chaud des aliments qui sont emballés ou placés dans des récipients en plastique pour le chauffage. Les matières plastiques peuvent fondre dans le tiroir si elles sont en contact direct. Si fondues sur le tiroir, elles peuvent être très difficiles à enlever.

### ⚠ MISE EN GARDE

NE PAS utiliser d'agents de nettoyage contenant du chlore ou des composés au chlore sur la finition en inox. Le chlore ou les composés au chlore sont corrosifs pour l'inox.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter d'être malade et de gaspiller de la nourriture, ne pas laisser des aliments décongelés dans le tiroir pendant plus de deux heures.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### RISQUE D'ÉLECTROCUTION ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Pour réduire les risques d'électrocution et d'incendie, NE PAS utiliser un cordon d'alimentation flexible avec cet appareil.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles, les travaux d'installation et de câblage électrique doivent être effectués par des personnes qualifiées conformément aux codes et normes applicables, y compris aux conditions de résistance au feu.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### RISQUE DE BRÛLURES OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

S'assurer que toutes les commandes sont sur ARRÊT et que le tiroir est FROID avant de nettoyer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou une décharge électrique.

### ⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages du tiroir ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Ceci bloquerait l'écoulement de l'air à travers le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les couches de papier d'aluminium captureraient également la chaleur, ce qui entraînerait un risque d'incendie.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la tension d'entrée est identique aux caractéristiques nominales de l'appareil. Une plaque signalétique indiquant la tension, la fréquence, la puissance, l'intensité du courant et la phase est fixée au produit. Le câblage du tiroir chauffe-plat avec une tension supérieure à celle nominale risque d'endommager gravement le thermostat, l'élément et d'autres composants. Le câblage du tiroir chauffe-plat avec une tension inférieure à celle nominale risque de provoquer une diminution significative des performances.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter de possibles dégâts sur les placards et les finitions, utilisez uniquement des matériaux et des finitions qui ne se décolorent pas ou ne s'écaillent pas et qui résistent à des températures allant jusqu'à 194 °F (90 °C). Vous devez utiliser de l'adhésif résistant à la chaleur si le produit est installé dans des panneaux de contreplaqué. S'assurer auprès du fabricant ou du fournisseur de cabinets que les matériaux sont conformes à ces exigences.

# Avertissements

## **AVERTISSEMENT**

Si les instructions de ce manuel ne sont pas parfaitement suivies, cela peut provoquer un incendie ou une explosion qui entraînerait des dégâts matériels, des blessures corporelles ou la mort.

### À propos de votre appareil

- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du tiroir alors qu'il est utilisé. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'entreposez pas de matières inflammables dans le tiroir.

### Pour éviter les dommages causés par un incendie ou de la fumée

- S'assurer que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner.
- Maintenir la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres matériaux et vapeurs inflammables.
- Beaucoup de bombes aérosol sont EXPLOSIVES lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- Beaucoup de plastiques sont vulnérables à la chaleur. Maintenir les plastiques à l'écart des pièces de l'appareil qui peuvent devenir chaudes. NE PAS laisser des articles en plastique dans le tiroir car ils peuvent fondre ou ramollir s'ils sont laissés trop près d'un élément chauffant.
- Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) risquent de s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. NE PAS verser d'alcool sur la nourriture chaude.
- Ne pas utiliser du papier d'aluminium ou des revêtements protecteurs pour couvrir n'importe quelle partie du tiroir particulièrement le fond. Le papier d'aluminium et les revêtements sont des isolants thermiques et peuvent piéger la chaleur sous eux entraînant une décharge électrique ou un incendie. Cela nuira également aux performances et peut endommager la finition intérieure.
- Ne pas placer des articles exposés aux huiles de cuisson dans votre tiroir chauffe-plat. Les articles contaminés avec des huiles de cuisson peuvent contribuer à une réaction chimique qui pourrait causer l'inflammation de la charge.

### Éléments chauffants

- Utiliser uniquement des maniques sèches. Si vous utilisez des maniques mouillées ou humides, la vapeur provenant des maniques pourrait provoquer une brûlure. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants situés sous le tiroir. Ne pas utiliser une serviette ou des tissus encombrants en place de maniques.
- Être prudent en ouvrant la porte du tiroir. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper (ouvrir l'aération) avant de retirer ou de replacer des aliments.
- Ne pas placer des aliments dans des contenants non ouverts dans le tiroir. La pression pourrait s'accumuler et causer l'explosion du contenant.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser des produits chimiques secs ou un extincteur avec mousse.
- Toujours placer les grilles de réchauffement dans la position désirée lorsque le tiroir est froid.
- Garder le tiroir fermé lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas installer ou remiser les modèles d'intérieur dans des endroits où ils seront exposés aux intempéries.

### Sécurité des enfants

- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans une surveillance étroite par un adulte. Les enfants et les animaux de compagnie ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne laisser personne grimper, se tenir, se pencher, s'asseoir ou s'accrocher sur n'importe quelle partie de l'appareil, en particulier la porte. Ceci peut endommager l'appareil et l'appareil pourrait basculer, pouvant causer des blessures graves.
- Ne pas stocker des articles qui présentent un intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.

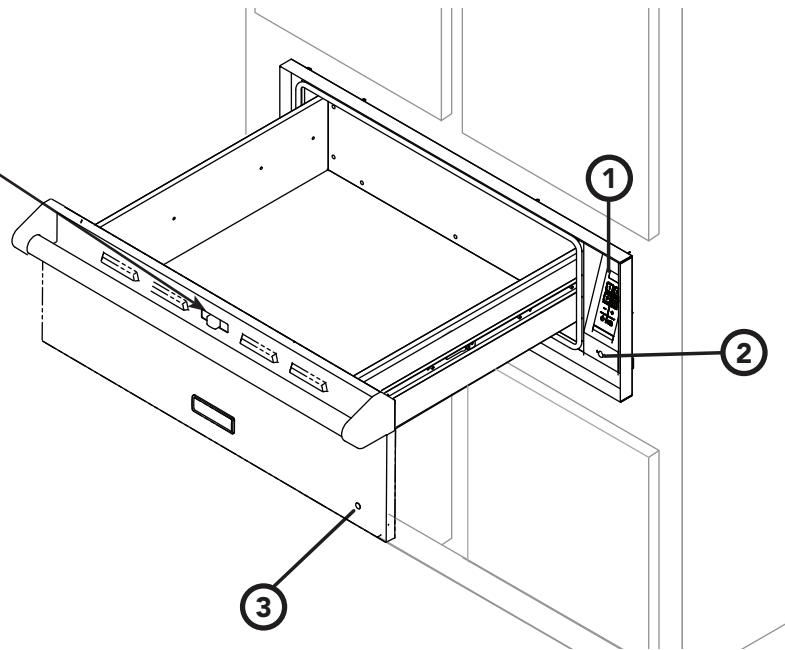
## Avant d'utiliser votre tiroir chauffe-plat

Tous les produits sont nettoyés avec des solvants en usine afin d'éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse résultant du processus de fabrication. Avant d'utiliser, nettoyer le tiroir à fond à l'eau chaude savonneuse. Il peut y avoir de la fumée et des odeurs lors de la première utilisation de l'appareil - ceci est normal.

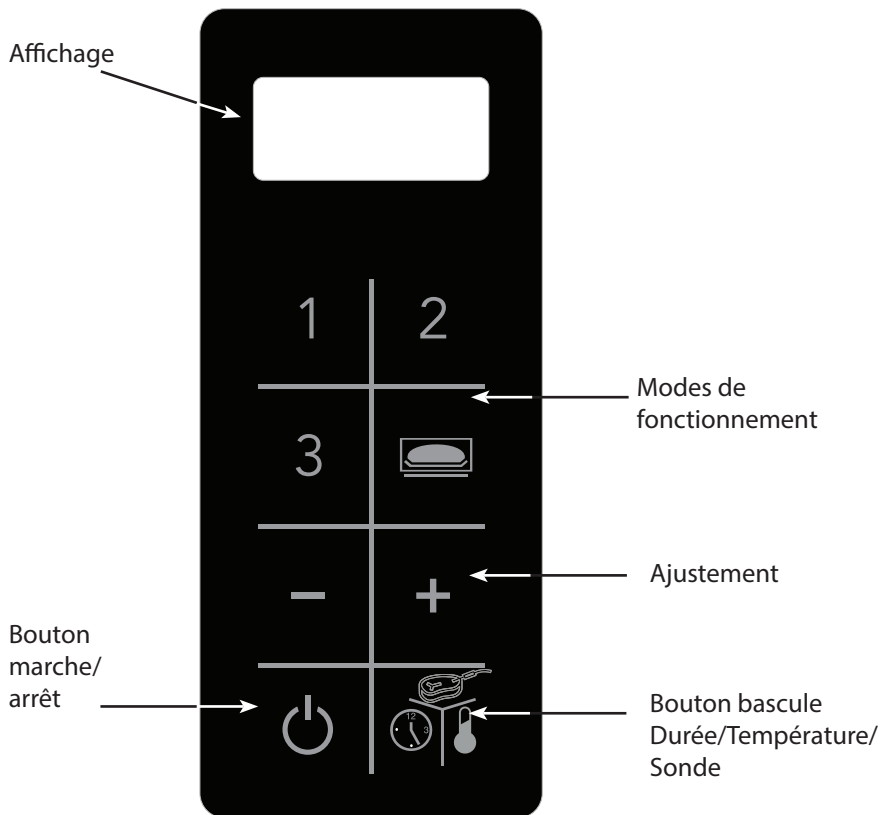
# Caractéristiques du tiroir chauffe-plat

**Sélecteur d'humidité**  
 Face à l'unité :  
 Glisser vers la gauche pour fermer /  
 Glisser vers la droite pour ouvrir


- 1. Commande numérique
- 2. Voyant marche/arrêt
- 3. Voyant du tiroir



## Panneau de commande du tiroir chauffe-plat



### Réglages de température par défaut

Prédéfini	Mode de fonctionnement	Approximatif	Température du tiroir
1	(Basse)	120 °F	(49 °C)
2	(Moyenne)	185 °F	(85 °C)
3	(Haute)	250 °F	(121 °C)
	(Apprêt)	90 °F	(32 °C)

# Fonctionnement

Le tiroir chauffe-plat gardera les aliments chauds, cuits à la température de service. Commencez toujours par les aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que pour l'apprêt de la pâte de levure, les biscuits croustillants, les croustilles, les céréales sèches ou pour réchauffer des plats ou des assiettes. REMARQUE : Utiliser uniquement des plats thermorésistants.

## Préchauffage du tiroir chauffe-plat

Le préchauffage est le temps avant que le tiroir chauffe-plat atteigne le point de consigne. Une fois qu'un mode de chauffage a été démarré, il commencera immédiatement le préchauffage. Certains modes de chauffage n'ont pas de préchauffage comme l'apprêt. Dans ce cas, le tiroir chauffe-plat passe en mode jusqu'à ce que la limite de température soit atteinte. Si la température de consigne a diminué en raison d'un changement de mode ou de la perte de puissance, l'appareil passera immédiatement dans la phase de préchauffage jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.

## Réchauffage des aliments

- Lorsque le bouton d'alimentation « ON / OFF » (marche/arrêt) est enfoncé, l'écran affiche « **SEL** » et tous les boutons de mode de fonctionnement clignotent pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'un mode de fonctionnement soit sélectionné. Pour changer la température par défaut, appuyez sur « + » ou sur « - » jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Si un mode de fonctionnement n'est pas sélectionné dans les 10 secondes, l'appareil s'éteint.
- Lorsque le mode désiré a été sélectionné, le bouton reste allumé jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température de consigne. L'écran affiche la température réelle lors du préchauffage.
- Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 4 fois et le bouton reste allumé.
- Si une temporisation est réglée, l'affichage commencera le compte à rebours, une fois que le point de consigne pour le mode de fonctionnement souhaité est atteint. Lorsque la temporisation atteint les 10 dernières secondes, l'affichage clignote. Une fois la temporisation expirée, l'appareil émet 3 bips consécutifs 3 fois, puis s'éteint. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt et sélectionnez le mode souhaité pour lancer un autre cycle de chauffage.

## Réglage de la minuterie

- La minuterie peut être programmée avant ou pendant un mode prédéfini.
- Appuyez sur le bouton bascule « Durée/Température/Sonde » pour afficher le mode minuterie. L'écran affichera « **0:00** ».
- Le bouton de pré-réglage clignote pendant le réglage. Appuyez sur les boutons « + » ou « - » pour sélectionner la durée souhaitée.
- Une fois la durée souhaitée définie, appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité. Si un mode de fonctionnement n'est pas sélectionné au bout de 5 secondes, la minuterie commence le compte à rebours.
- Pour annuler la minuterie, appuyez et maintenez le bouton « Durée/Température/Sonde » pendant 3 secondes.

## Ajustement de la température

- Pour régler manuellement la température, appuyez sur le bouton marche/arrêt. Avec « **SEL** » à l'écran, appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la température. La température par défaut est 140 °F (60 °C).
- Si un mode de fonctionnement prédéfini a été sélectionné et que vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton « + » ou « - » jusqu'à ce que vous atteigniez la température souhaitée.
- Un mode de fonctionnement prédéfini peut également être programmé à une température différente. Après avoir réglé la température souhaitée, appuyez et maintenez le mode de fonctionnement désiré pendant 3 secondes. Le bouton de mode de fonctionnement prédéfini s'allume et un signal sonore long de 2 secondes se fera entendre. PHT s'affichera à l'écran pour informer l'utilisateur que l'appareil est en mode préchauffage.

## Pour changer de °F à °C

*Peut être changé uniquement lorsqu'il n'y a pas de fonctions de cuisson ou de temporisation en cours.*

- Avec le contrôle désactivé, appuyez et maintenez le bouton « Durée/Température/Sonde » pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que « **unt** » s'affiche.
- Appuyez sur « Durée/Température/Sonde » et F ou C s'affichera. En utilisant le bouton « + » ou « - », alternez jusqu'à ce que l'unité C ou F souhaitée s'affiche.
- Appuyez sur le bouton « Durée/Température/Sonde » pour enregistrer le réglage ou sur le bouton marche/arrêt pour annuler.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour quitter complètement le menu.

## Mode Sabbat

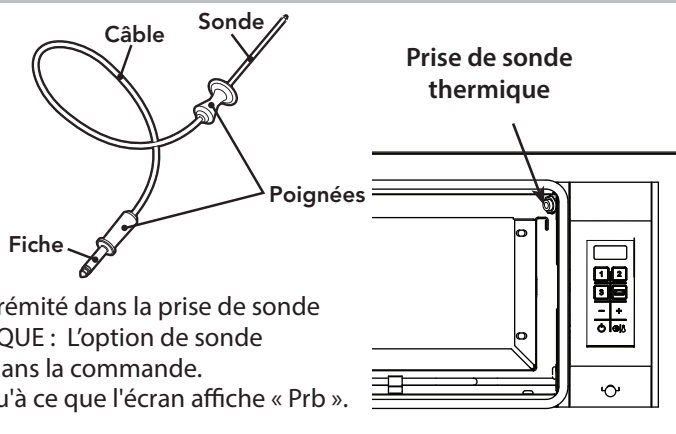
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le contrôle.
- Appuyez et maintenez la touche « **2** » pendant 5 secondes pour commencer le mode Sabbat
- Mode une fois le Sabbat a été lancé, l'écran affichera « **SAb** » et fonctionnera pendant 74 heures à 1850F (850C). Toutes les clés seront inutilisables à ce moment et ne doivent pas émettre tout son si vous appuyez sur. Une fois que le temps a passé, le tiroir s'éteindra automatiquement. Non, l'affichage clignote pour indiquer que ce mode est terminé. Mode Sabbat peut seulement être annulé en appuyant sur le bouton d'alimentation. Si le mode Sabbat est annulé, le contrôle ne sera pas émettre des sons ou clignoter l'affichage pour indiquer que ce mode a été annulé.

# Fonctionnement

## Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique surveille la température interne des aliments placés dans le tiroir chauffe-plat.

- Pendant un mode de fonctionnement prédéfini, la température interne de la viande peut être vérifiée.
- Insérez l'extrémité de la sonde complètement dans la viande. Elle ne doit pas toucher l'os, la graisse ou les cartilages. Placez la viande dans le tiroir chauffe-plat.
- Avant le préchauffage et avec le tiroir est ouvert, insérez l'autre extrémité dans la prise de sonde thermique située à l'intérieur de la paroi supérieure droite. REMARQUE : L'option de sonde thermique ne sera pas sélectionnable si celle-ci n'est pas branché dans la commande.
- Appuyez sur le bouton bascule « Durée/Température/Sonde » jusqu'à ce que l'écran affiche « Prb ». Après 2 secondes, l'affichage passe à la température de la sonde.
- À tout moment, le bouton bascule « Durée/Température/Sonde » peut être enfoncé pour alterner entre la durée (si la minuterie est réglée), la température du tiroir et la température de la sonde thermique.



## Sélecteur d'humidité

Pour le chauffage humide, faites glisser le sélecteur d'humidité vers la gauche pour fermer les orifices de ventilation qui captent la chaleur et l'humidité.

Pour le chauffage sec, faites glisser le sélecteur d'humidité vers la droite pour ouvrir les orifices de ventilation qui permettent à la chaleur humide de s'échapper.

## Réglages de température suggérés

Aliments	Réglage	Humidité Réglage
Apprêt de pâte à levure		Humide
Bacon	3	Sec
Bœuf, à point - bien cuit	2	Humide
Bœuf, mi-saignant	1	Humide
Pain, petits pains	3	Sec
Pain, petits pains doux, danois	2	Humide
Pains au lait	2	Humide
Cocotte	2	Humide
Oeufs	2	Humide
Poisson, fruits de mer (grillés)	2	Humide
Aliments frits	3	Sec
Sauce, sauces à la crème	2	Humide
Jambon	2	Humide
Crêpes	3	Humide
Tartes, une croûte	2	Humide
Tartes, deux croûtes	2	Sec
Pizza	3	Sec
Porc	2	Humide
Pommes de terre, au four	3	Humide
Pommes de terre, purée	2	Humide
Légumes	2	Humide
Plats	1	Sec
Plat d'aliments	2	Humide

## Condensation

Le tiroir chauffe-plat est fourni avec un système qui permet 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.

La condensation peut se produire en fonction des facteurs suivants :

- Type d'aliment à cuire
  - La vapeur et la condensation sont des produits naturels de la cuisson de tout aliment à haute teneur en eau, tels que les aliments surgelés, le poulet, etc.
  - Utiliser un récipient couvert, lorsque cela est possible, lors de la cuisson afin de réduire la quantité de condensation qui se forment.
- Durée de cuisson
  - Si l'appareil doit être utilisé pendant de longues périodes de temps, alors une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.
  - Ne laissez pas les aliments refroidir dans l'appareil après que qu'ils ont été cuits et l'appareil a été éteint.
  - Pour réduire la condensation, assurez-vous que le tiroir est bien chauffé avant d'y placer des aliments.
- Bonne ventilation
  - Le tiroir nécessite une bonne ventilation dans les armoires installées pour fonctionner selon les spécifications.
- Type d'armoires dans lesquelles installer le four
  - Les armoires doivent répondre aux exigences spécifiques de température.
- Les conditions ambiantes dans la cuisine, y compris l'humidité et la température, peuvent augmenter la quantité de condensation qui se forme.

# Nettoyage et entretien

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Les appareils de cuisson sont également concernés. Votre tiroir chauffe-plat doit être correctement entretenu et nettoyé régulièrement. S'assurer que toutes les commandes sont en position « ARRÊT ».

1. Laisser le tiroir chauffe-plat refroidir complètement.
2. Il est important de garder les rails de glissement dégagés et exempts de débris. Le nettoyage périodique des rails de glissement et d'autres pièces adjacentes est nécessaire pour assurer un fonctionnement lisse du tiroir.
3. Si nécessaire, le support du plateau du tiroir chauffe-plat peut être retiré pour le nettoyage. Tirez le tiroir chauffe-plat pour le sortir complètement. Faites glisser le doigt le long du rail latéral droit et gauche jusqu'à ce que vous atteigniez les loquets manuels (situés à l'avant des rails). Tirez sur le loquet latéral gauche et appuyez sur le loquet droit en même temps pour retirer le plateau du tiroir.

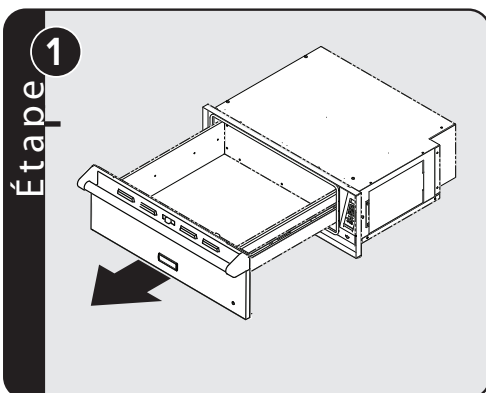
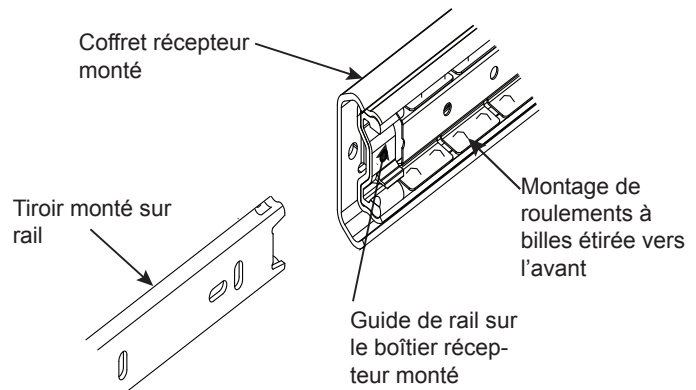
## Démontage / remplacement du tiroir

### ⚠ AVERTISSEMENT

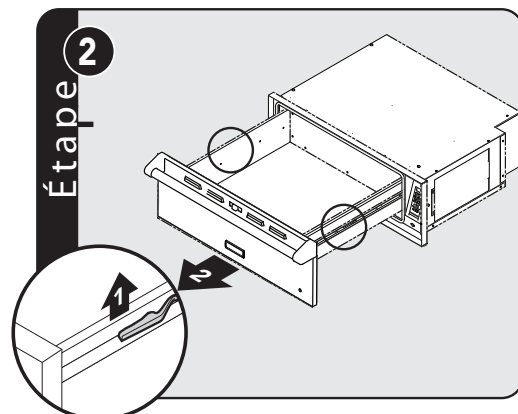
Pour éviter les brûlures, ne démontez pas le tiroir lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le tiroir est vide avant de démonter.

### ⚠ AVERTISSEMENT

S'assurer que les dispositifs de retenue de roulement à billes sont glissés complètement vers l'avant avant la pose des rails de tiroir monté sur les récepteurs de la glissière du cabinet. Défaut de les amener vers l'avant et insérer le tiroir monté rails dans la diapositive montée armoire récepteurs seront traduits par des dommages physiques aux assemblages. Remarque : Il est important de veiller à ce que le rail monté de tiroir (s) est bien aligné correctement dans le Guide de rail est du coffret récepteur monté afin d'éviter le désalignement qui endommagera diapositive assemblée.



Tirez le plateau du tiroir chauffe-plat pour le sortir complètement.



Faites glisser le doigt le long des côtés droit et gauche jusqu'à ce que vous atteigniez les loquets manuels (situés approximativement au centre du rail). Tirez sur le loquet latéral gauche et appuyez sur le loquet droit en même temps pour retirer le plateau du tiroir.

# Nettoyage et entretien

## Graphique de nettoyage

Matériel	Recommandations
Intérieur du tiroir (inox)	Utilisez un détergent à vaisselle. Lavez, rincez bien et séchez. Pour les taches d'eau dure ou les écailles, utilisez du vinaigre blanc. Appliquez avec une éponge ou un chiffon, rincez et séchez.  Décoloration thermique / corrosion : Nettoyez avec BarKeeper's Friend® appliqué sur une éponge ou un chiffon humide. Appliquez sur la surface en inox. Frottez légèrement et uniformément dans le sens du grain. Rincez et séchez.
Surfaces peintes	Utilisez de l'eau savonneuse chaude ou des nettoyeurs non abrasifs doux. Lavez, rincez bien et séchez. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs, des tampons en laine d'acier et des nettoyeurs pour fours. Ceux-ci pourraient endommager la surface peinte.
Extérieur du tiroir (inox)	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou utilisez des nettoyeurs non abrasifs doux sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec un nettoyeur pour inox et un chiffon doux. Éliminez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Panneau de commande	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou un nettoyeur non abrasif doux sur une éponge propre. Essuyez avec un chiffon. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs et des tampons à récurer.
Surfaces en verre	Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou des nettoyeurs non abrasifs doux pour verre avec un chiffon doux. Lavez, rincez bien et séchez. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs et des tampons à récurer. Cela pourrait rayer la surface en verre.

## Informations sur l'entretien

Si un entretien est nécessaire, contactez votre centre de réparation agréé.

Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui vous a vendu le produit

Décrivez clairement votre problème. Si vous n'arrivez pas à obtenir le nom d'un centre de réparation agréé, ou si les problèmes d'entretien persistent, contactez Viking Range, LLC au 1-888-845-4641, ou écrivez à :

**Viking Range, LLC**  
**PREFERRED SERVICE**  
**111 Front Street**  
**Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis d'Amérique**

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien. Le modèle et le numéro de série du tiroir chauffe-plat se trouve sur la plaque signalétique à l'intérieur sur le côté arrière gauche.

N° du modèle \_\_\_\_\_ N° de série \_\_\_\_\_

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

Nom du distributeur \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Si l'entretien nécessite l'installation de pièces, uniquement utiliser des pièces autorisées pour être couvert par la garantie.

## GARANTIE SUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

### GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les tiroirs chauffe-plat électriques encastrés 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. Garantie limitée de cinq ans

\*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 discrétion, 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 électrique 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 discrétion 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 rôtisserie à infrarouge, grilles de grill, et aux parties en acier inoxydable mentionnés ci-dessus est limitée dans le temps à la période de couverture de garanties limitées expresses écrites 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 États-Unis d'Amérique  
(662) 455-1200

Pour des informations sur le produit, appelez le 1-888-845-4641  
ou visiter notre site Web à [vikingrange.com](http://vikingrange.com)