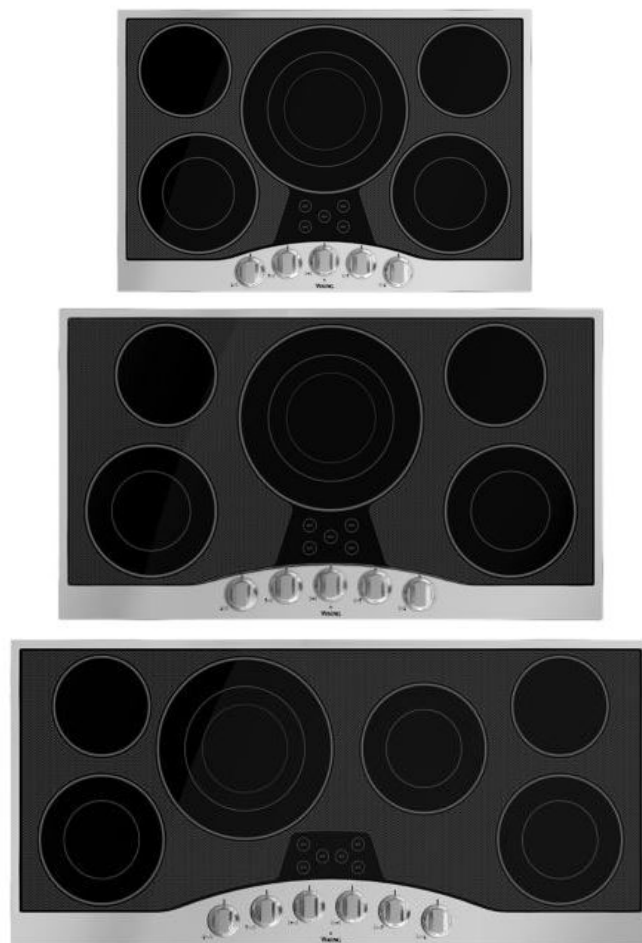


# MANUEL

## d'utilisation et d'entretien



3 Série  
Plaque de cuisson électrique encastrable

*RVEC330*  
*RVEC336*  
*RVEC345*

# Félicitations

Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de vos nouvelles plaques de cuisson à la pointe de la technique.

Vos plaques de cuisson ont été conçues 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 produit.

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 de plaques de cuisson 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, allez voir notre site Web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)

## Table des matières

### Mise en route

Consignes de sécurité importantes	3
Avant d'utiliser votre plaque de cuisson	5

### Commandes

Fonctions et caractéristiques de la plaque de cuisson	6
---	---

### Mode d'emploi

Cuisson de surface	7
--------------------	---

### Entretien du produit

Nettoyage et maintenance	8
Service après-vente	10
Garantie	11

# IMPORTANT– Veuillez lire et respecter ces instructions

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devez 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

<b>⚠ DANGER</b>
Dangers ou pratiques dangereuses qui <b>CAUSERONT</b> des blessures graves ou mort d'homme.
<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
Dangers ou pratiques dangereuses qui <b>RISQUENT</b> de causer des blessures graves ou mort d'homme.
<b>⚠ ATTENTION</b>
Dangers ou pratiques dangereuses qui <b>RISQUENT</b> de causer des blessures mineures ou des dégâts matériels. Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

### 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.

<b>⚠ ATTENTION</b>
<b>NE RIEN</b> ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

<b>⚠ ATTENTION</b>
Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles en fonte sur la cuisinière en verre. La fonte retient la chaleur et pourrait endommager la cuisinière.

# IMPORTANT– Veuillez lire et respecter ces instructions

- Utiliser cet appareil seulement pour l'usage prévu décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
  - Votre unité doit être installée par un technicien qualifié. L'appareil doit être installé et électriquement relié à la terre en accord avec les codes locaux.
  - **N'ESSAYEZ PAS** de réparer ou de remplacer une pièce sur cet appareil sauf si ce manuel le recommande spécifiquement. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Une réparation sous garantie devra être effectuée par un centre de SAV agréé.
  - Les boutons « pousser pour tourner » de cette cuisinière sont conçus pour protéger les enfants. Cependant, les enfants ne doivent pas être laissés seuls dans la cuisine lorsque la cuisinière est utilisée.
  - La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **N'UTILISEZ PAS** d'eau sur les incendies de graisse. Ne prenez **JAMAIS** une poêle ou une casserole brûlante à la main. Éteignez le feu avec un couvercle de la bonne taille, une plaque de four ou un plateau. La graisse en feu à l'extérieur d'une poêle ou d'une casserole peut être éteinte avec de la soude carbonique ou, si vous en avez, un extincteur chimique sec ou à mousse. Laisser la graisse refroidir complètement avant d'essayer de manipuler la poêle. Essayer immédiatement les déversements.
  - Lorsque vous faites flamber de l'alcool sous une hotte, **ARRETEZ LA VENTILATION**. L'appel d'air risquerait d'attiser les flammes hors de contrôle.
  - **NE LAISSEZ JAMAIS** la cuisinière sans surveillance lorsqu'elle est à haute température. Les débordements d'eau génèrent beaucoup de fumée et ceux de graisse peuvent prendre feu.
  - Portez des vêtements appropriés. Vous ne devez **JAMAIS** porter de vêtements trop lâches ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.
  - Utilisez des poêles ou casseroles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de cuisson de différentes tailles. Sélectionner un article de cuisson à fond plat assez grand pour recouvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'articles de cuisson de taille insuffisante exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct, ce qui peut se solder par l'inflammation de vêtements. Un contact adéquat entre l'article de cuisson et la surface de cuisson améliorera également le rendement énergétique.
- 
- Utilisez un gant de cuisine sec. Les gants mouillés ou humides peuvent entraîner des brûlures par vapeur lorsqu'ils rentrent en contact avec des surfaces chaudes. **NE PAS** laisser les maniques toucher les surfaces chaudes. **N'UTILISEZ PAS** de serviette ou autre tissus de grande taille.
  - **NE PAS TOUCHER LES SURFACES DE CUISSON NI LA ZONE ENVIRONNANTE**. La zone de cuisson peut devenir suffisamment chaude pour entraîner des brûlures. Les surfaces de cuisson peuvent être très chaudes même si elles sont foncées. Pendant et après la cuisson, ne pas toucher ni laisser des matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de cuisson jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.
  - Pour réduire les risques de brûlure, d'enflammer les matériaux et de renverser les récipients par contact accidentel avec les poêles ou casseroles, les manches doivent être tournés vers le centre de la cuisinière sans être au-dessus d'un brûleur. Ceci permet de réduire les risques de brûlure, d'allumage des matériaux inflammables et de renversements dus aux manches.
  - Ne laissez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables dans les environs de la cuisinière. Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourront s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures.
  - **NE FAITES PAS** chauffer de récipient de nourriture fermé. La pression résultante à l'intérieur du récipient peut entraîner une explosion et des blessures.
  - Faites attention en nettoyant la cuisinière. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives s'ils sont appliqués à des surfaces chaudes. Si vous utilisez du papier humidifié pour nettoyer un renversement sur une surface chaude, faites attention aux brûlures par la vapeur.
  - **NE JAMAIS UTILISER** une la cuisinière défectueuse. De la nourriture débordant d'une casserole ou des nettoyants peuvent s'introduire dans les fentes d'une vitre endommagée et entraîner un choc électrique. Consulter un technicien qualifié dès que vous remarquez que votre la cuisinière est cassée.
  - Seuls certains types d'ustensile en verre, vitrocéramique, terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés avec une cuisinière en verre sans risque de bris causés par le changement soudain de température.

# Avant d'utiliser votre plaque de cuisson

Tous nos produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour retirer toutes les traces de saleté, d'huile et de graisse qui proviennent du processus de fabrication.

## Cuisinière en verre

Avant la première cuisson, il est recommandé de bien nettoyer la surface en verre à l'aide d'un nettoyant pour vitre. Cela ne prend que quelques minutes et rend la surface propre et luisante avant la première utilisation.

## Ustensiles de cuisine

Chaque cuisinier a ses propres préférences pour le type d'ustensiles de cuisine approprié pour le type de cuisine préparé. Seuls certains types d'article de cuisson en verre, vitrocéramique, céramique, grès ou d'autres ustensiles émaillés sont adaptés à une utilisation sur une plaque de cuisson en vitrocéramique sans se casser suite au changement subit de température. C'est une question de choix personnel. Tous les ustensiles doivent être en bonne condition et ne pas être trop cabossés en-dessous pour fournir les meilleures performances possibles.

## Mode d'emploi des plaques de cuisson simples

Toutes les plaques ont des commandes variables. Tournez le bouton d'un clic dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour atteindre le réglage le plus bas. Continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'aux réglages Med à Med-Hi. Le réglage final une fois que vous avez tourné le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son maximum est le réglage Hi.

## Utilisation des plaques chauffantes doubles

Toutes les plaques ont des commandes variables. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, un clic vers la gauche, pour atteindre le réglage le plus élevé pour l'élément chauffant central. Continuez à tourner dans le sens horaire jusqu'au réglage Lo (via Med-Hi et Med).

En continuant à tourner dans le sens anti-horaire, vous accédez au réglage Lo avec les deux éléments chauffants activés. À partir de là, continuez à tourner dans le sens anti-horaire pour activer les réglages Lo-Med, Med et Med-Hi des deux éléments. Le réglage final une fois que vous avez tourné le bouton dans le sens anti-horaire au maximum est le réglage Hi avec les deux éléments chauffants activés.

## Utilisation des plaques chauffantes triples

Toutes les plaques ont des commandes variables. Tournez le bouton dans le sens anti-horaire, un clic vers la gauche, pour atteindre le réglage le plus élevé pour l'élément chauffant central.

Continuez à tourner dans le sens anti-horaire jusqu'au réglage Lo (via Med-Hi et Med). En continuant à tourner dans le sens anti-horaire, vous accédez au réglage Hi avec les deux éléments chauffants internes activés. À partir de là, continuez à tourner dans le sens anti-horaire pour activer le réglage Med-Hi, Med, Lo-Med, puis Lo des deux éléments.

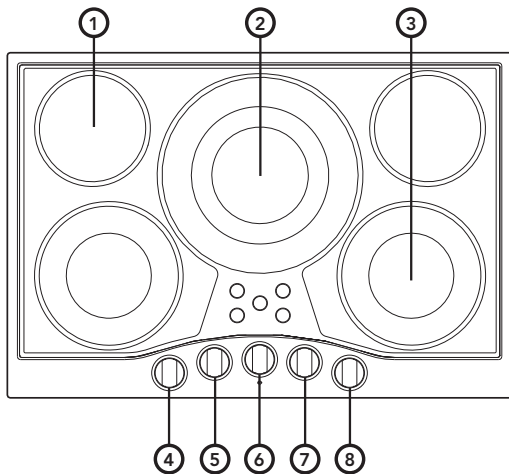
Enfin, en continuant à tourner dans le sens anti-horaire, vous accédez au réglage Hi pour les trois éléments chauffants. Continuez à tourner dans le sens anti-horaire pour baisser les éléments chauffants au réglage Med-Hi, Med, Lo-Med, puis Lo.

## Voyants d'indication de surface chaude

Quatre voyants rouges d'indication de surface chaude sont installés sur la cuisinière. Ils sont situés au devant de la cuisinière. Ils s'allument lorsque l'élément de cuisson correspondant fonctionne. Le voyant rouge reste allumé jusqu'à ce que son élément correspondant ait refroidi et atteint une température sûre.

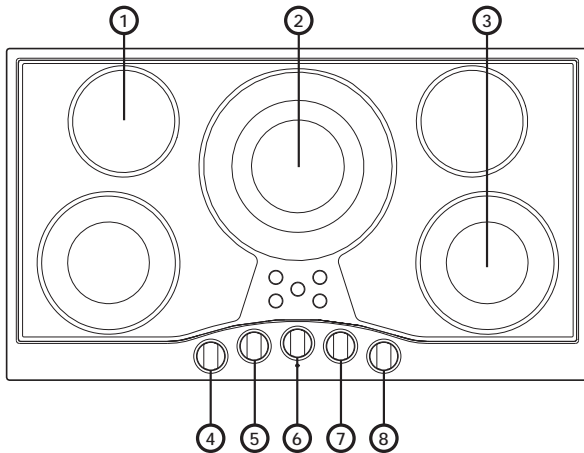
# Fonctions et caractéristiques de la plaque de cuisson

## 30 Pol. (76.2 cm)



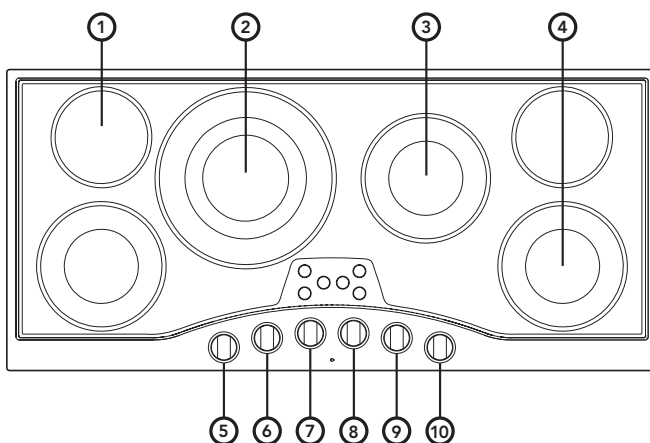
1. Une plaque chauffante de 16,5 cm 1200 W
2. Une plaque chauffante triple de 30 cm 1100/1000/1100 W
3. Une plaque chauffante double de 21,6 cm 2000/1000 W
4. Bouton de commande de la plaque avant gauche
5. Bouton de commande de la plaque arrière gauche
6. Bouton de commande de la plaque centrale
7. Bouton de commande de la plaque arrière droite
8. Bouton de commande de la plaque avant droite

## 36 Pol. (91.4 cm)



1. Une plaque chauffante de 16,5 cm 1200 W
2. Une plaque chauffante triple de 30 cm 1100/1000/1100 W
3. Une plaque chauffante double de 21,6 cm 2000/1000 W
4. Bouton de commande de la plaque avant gauche
5. Bouton de commande de la plaque arrière gauche
6. Bouton de commande de la plaque centrale
7. Bouton de commande de la plaque arrière droite
8. Bouton de commande de la plaque avant droite

## 45 Pol (114.3 cm)



1. Une plaque chauffante de 16,5 cm 1200 W
2. Une plaque chauffante triple 1100/1000/1100 W
3. Une plaque chauffante double 2000/1000 W
4. Une plaque chauffante double de 21,6 cm 2 000/1 000 W
5. Bouton de commande de la plaque avant gauche
6. Bouton de commande de la plaque arrière gauche
7. Bouton de commande de la plaque centrale gauche
8. Bouton de commande de la plaque centrale droite
9. Bouton de commande de la plaque arrière droite
10. Bouton de commande de la plaque avant droite

# Cuisson de surface

**Tableau d'ustensiles de cuisson**

Type	Réaction aux changements de température	Application recommandée
Aluminium	Réchauffement et refroidissement rapides.	Friture, braiser, rotissage. Peut laisser des marques métalliques sur la cuisinière.
Fonte	Réchauffement et refroidissement rapides.	Pas recommandée. Retient une chaleur excessive et peut endommager la cuisinière.
Cuivre étamé	Réchauffement et refroidissement rapides.	Cuisine gastronomique. sauces à base de vin, plats avec œufs.
Fer émaillé	Réaction variable selon le métal de base.	Pas recommandée. Des imperfections dans le fer émaillé peuvent rayer la cuisinière.
Vitrocéramique	Réchauffement et refroidissement lents.	Pas recommandée. Chauffe trop lentement. Des imperfections dans le verre peuvent rayer la cuisinière.
Acier inoxydable	Réchauffement et refroidissement modérés.	Soupes, sauces, légumes, cuisine générale.

**Guide de cuisson de surface - réglage de chaleur suggéré**

Aliment	Démarrer au réglage	Terminer au réglage
Riz	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo - couvrir, finir de minuter comme indiqué dans la recette
Chocolat	Lo - jusqu'à la fonte	
Confiserie	Lo - faire cuire	Suivre la recette
Pouding, garniture de tourte	Lo - faire cuire comme indiqué dans la recette	
Œufs - dans sa coque	Hi - couvrir, porter à ébullition	OFF - laisser reposer jusqu'à ce que le produit final soit cuit à souhait
- sur le plat	Hi - jusqu'à ce que la poêle ou la casserole soit chaude	Lo-Med - faire cuire jusqu'à ce que le produit final soit cuit à souhait
- pochés	Hi - porter l'eau à ébullition	Lo - finir de cuire
Sauces	Hi - faire fondre la graisse	Lo-Med - finir de cuire
Soupes, ragoûts	Hi - faire chauffer le liquide	Lo-Med - finir de cuire
Légumes	Hi - préchauffer la poêle	Lo-Med - finir de cuire jusqu'à ce que le produit final soit tendre à souhait
Pains - pain perdu, pancakes	Med-Hi - préchauffer la poêle	Lo - faire cuire jusqu'à ce que le produit final soit doré à souhait
Céréales cuites, gruau, porridge	Hi - couvrir, porter l'eau à ébullition	Lo-Med - ajouter les céréales et faire cuire en suivant la recette
Bacon, saucisses	Hi - préchauffer la poêle	Med - faire cuire jusqu'à ce que le produit final soit cuit à souhait
Bifteck à la suisse	Hi - faire fondre la graisse, Med-Hi - pour faire dorer la viande	Lo - ajouter du liquide, couvrir, faire mijoter Med - faire cuire jusqu'à ce que le produit final soit tendre à souhait
Poulet, frit	Hi - faire fondre la graisse, Med-Hi - pour faire dorer la croûte	Lo - faire cuire jusqu'à ce que le produit final soit tendre à souhait
Hamburgers, côtelettes de porc	Hi - préchauffer la poêle	Med - pour dorer la viande et la faire cuire à souhait
Pâtes	Hi - porter l'eau salée à ébullition, ajouter les pâtes lentement	Med - maintenir le bouillon jusqu'à ce Med - faire cuire jusqu'à ce que le produit final soit tendre à souhait

# Nettoyage et maintenance

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception à la règle. Votre plaque de cuisson doit rester propre et être correctement entretenue. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF.

## Surface en vitrocéramique

Le nettoyage de la vitrocéramique est différent du nettoyage des finitions en porcelaine standard. Procédez comme suit pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en vitrocéramique :

Pour des salissures légères normales :

1. Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide.
2. Frottez jusqu'à ce que toutes les salissures et la crème disparaissent. Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle dans la prévention des rayures et de l'abrasion.

Pour des salissures carbonisées tenaces :

1. Frottez quelques gouttes de crème de nettoyage de vitrocéramique sur la zone salie refroidie avec un essuie-tout humide.
2. Raclez avec précaution les salissures résiduelles à l'aide d'une lame de rasoir à un tranchant. Tenez la lame de rasoir à 30° par rapport à la surface en vitrocéramique.
3. S'il reste des salissures, reprenez la procédure précédente. Pour plus de protection, une fois toutes les salissures éliminées, faites briller l'ensemble de la surface avec la crème nettoyante.
4. Faites briller avec un essuie-tout sec. Tout en nettoyant, la crème laisse une couche de protection sur la surface en verre. Cette couche empêche l'accumulation de dépôts calcaires (taches d'eau) et facilitera les nettoyages ultérieurs.

**Remarque :** Les liquides à vaisselle retirent cette couche de protection et, par conséquent, rendent la surface en vitrocéramique plus sujette aux taches.

## Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique

Solution	Cause	Prévention	Retrait
Traces et petites taches marron	Nettoyage avec une éponge ou un chiffon humecté de détergent sale.	Utilisez la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.	Appliquez un peu de crème de nettoyage avec un essuie-tout humide propre.
Taches de carbonisation noires	Projections ou débordements sur une zone de cuisson chaude ou fonte accidentelle d'un film en plastique, comme celui qui enveloppe une miche de pain.	Essuyez tout le liquide déversé dès que la température des plaques ne présente plus de risques et <b>NE POSEZ AUCUN</b> article en plastique sur une zone de cuisson chaude.	Nettoyez la zone avec de la crème de nettoyage et un essuie-tout humide, un tampon de récurage non abrasif ou une brosse de récurage. Si le dépôt carbonisé n'est pas retiré, laissez refroidir la surface de cuisson et raclez avec précaution avec une lame de rasoir à 30°.
Traits marron/gris fins ou rayures fines ou abrasion dans lesquels se sont accumulées des souillures	Les grosses particules (sel, sucre) peuvent se coincer sous les articles de cuisson et s'incruster dans la surface de cuisson. Utilisation de produits nettoyants abrasifs. Rayures causées par des casseroles en céramiques ou revêtues de céramique.	Essuyez le dessous des casseroles avant de faire cuire. Nettoyez tous les jours le dessus en vitrocéramique avec la crème de nettoyage. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de casseroles en céramique ou revêtues de céramique.	Les rayures fines ne peuvent pas disparaître, mais elles peuvent être minimisées en utilisant tous les jours la crème de nettoyage.
Traînées ou traces	Utilisation d'une trop grande quantité de crème de nettoyage ou d'un chiffon sale.	Utilisez une petite quantité de crème. Rincez minutieusement avant d'essuyer. Utilisez uniquement des essuie-tout ou un tampon de récurage ou une brosse en nylon.	Humectez l'essuie-tout avec un mélange de vinaigre et d'eau et passez sur la surface. Passez un essuie-tout humide ou un chiffon non pelucheux.

# Nettoyage et maintenance

## Problèmes de nettoyage du dessus en vitrocéramique (suite)

Solution	Cause	Prévention	Retrait
Marques argent/grises métalliques	Glissement ou raclage d'articles de cuisson métalliques sur la surface en vitrocéramique.	<b>NE GLISSEZ AUCUN</b> objet métallique sur la surface de cuisson.	Retirez les marques de métal avant de réutiliser la surface de cuisson. Appliquez de la crème de nettoyage avec un essuie-tout humide et frottez avec un tampon de récurage ou une brosse en nylon. Rincez bien et essuyez complètement.
Taches de calcaire	La condensation de cuisson peut causer le dépôt des minéraux qui se trouvent dans l'eau et d'acides sur la surface en vitrocéramique et de créer des taches grises. (Les taches sont souvent si fines qu'elles semblent se trouver dans la vitrocéramique.)	Assurez-vous que le dessous des casseroles est sec avant de faire cuire. L'utilisation quotidienne de crème de nettoyage évitera les dépôts calcaires et la décoloration causée par les aliments.	Mélangez la crème de nettoyage et appliquez une pâte épaisse sur la zone tachée. Frottez vigoureusement. Si les taches ne partent pas, réappliquez le nettoyant et reprenez la procédure. Essayez également la procédure de nettoyage des traînées et traces.
Piqûres de rouille ou écaillage	Débordement de sirop de sucre sur la surface en vitrocéramique. Le sirop peut causer des piqûres de rouille s'il n'est pas retiré immédiatement.	Surveillez attentivement le sucre et les sirops pour éviter les débordements.	Réglez le bouton de commande de la plaque de cuisson sur LO; essuyez immédiatement le déversement avec plusieurs essuie-tout. Laissez refroidir la surface de cuisson et raclez avec précaution le reste avec une lame de rasoir à 30°.

### Surfaces de cuisson

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées sur vos plaques de cuisson. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées

ci-dessous. **N'UTILISEZ JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU PRODUITS ABRASIFS, TELS QUE NETTOYANTS, NETTOYANTS POUR FOUR OU POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE PLAQUE DE CUISSON EN PERMANENCE.

### 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 tampons en laine d'acier, de chiffons, de poudres ou de nettoyants abrasifs! 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 en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox.

**NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrumes sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

# 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. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre plaque de cuisson, regardez sous le panneau de commande.

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 DE LA TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE**

### **GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS**

Les cuisinière 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 de 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 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 chauffant 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 trois à cinq 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 gril, et aux parties en acier inoxydable mentionnés ci-dessus est limitée dans le temps à la période de couverture des garanties limitées expressément 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  
(662) 455-1200

Pour des renseignements sur le produit,  
appelez le 1-888-845-4641, ou allez voir notre site Web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)