



## Manual de uso y cuidado



Cajones calentadores eléctricos  
empotrados (modelos para  
interiores y exteriores)



Viking Range, LLC

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.

(662) 455-1200

Si desea información sobre el producto llame al teléfono 1-888-  
(845-4641) o visite el sitio Web de Viking en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

## Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico Viking. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su cajón calentador.

Su producto Viking está diseñado para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su cajón calentador.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-(845-4641).

Agradecemos que haya seleccionado un cajón calentador Viking y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos Viking, comuníquese con su concesionario o visítenos en línea en [vikingrange.com](http://vikingrange.com).

## Contenido

### Para comenzar

|  |   |
|--|---|
| Advertencias e información importante de seguridad | 4 |
| Antes de usar su cajón calentador                  | 9 |
| Características del cajón calentador               | 9 |

### Operación

|  |    |
|--|----|
| Elemento de calentamiento                                | 10 |
| Para usar la función de calor húmedo (sólo modelos VEWD) | 10 |
| Para usar la función de calor seco                       | 11 |
| Luz indicadora del cajón                                 | 11 |
| Accesorios opcionales para calor húmedo o seco           | 11 |
| Ajustes de control de la temperatura                     | 12 |
| Fermentación de masa                                     | 12 |
| Calentamiento de platos                                  | 12 |
| Luz de encendido   | 13 |
| Control de selección de humedad (sólo modelos VEWD)      | 13 |
| Ajustes de calor recomendados                            | 14 |

### Cuidado del producto

|  |    |
|--|----|
| Limpieza y mantenimiento               | 15 |
| Localización y resolución de problemas | 17 |
| Información sobre el servicio          | 18 |
| Garantía                               | 19 |

## Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación del electrodoméstico.

**SIEMPRE** comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no entiende.

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad

### ⚠ PELIGRO

Señala riesgos o prácticas inseguras que **RESULTARÁN** en lesiones personales graves o la muerte

### ⚠ ADVERTENCIA

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales graves o la muerte

### ⚠ PRECAUCIÓN

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales leves.

Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para reducir los riesgos potenciales de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

**Para asegurar una operación adecuada y segura:** Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado.

## Advertencias

### ⚠ ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

### Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca de un electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos en el cajón calentador pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes.

### Información sobre su electrodoméstico

- **NO** toque los elementos de calentamiento ni la superficie interna del cajón mientras lo esté usando. Use las manijas o las perillas.
- **NO** almacene materiales inflamables en el cajón.

### Elementos de calentamiento

- Sólo use agarracazuelas secas. Si usa agarracazuelas húmedos o mojados, el vapor que se genere puede causar quemaduras. **NO** permita que las agarracazuelas toquen los elementos de calentamiento que se encuentran debajo del cajón. **NO** use una toalla ni paños voluminosos en lugar de agarracazuelas.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Antes de sacar o meter comida deje que el aire o el vapor caliente se escape (abra la ventila).

## Advertencias

### Elementos de calentamiento (cont.)

- **NO** coloque en el cajón comida en recipientes cerrados. Se puede acumular la presión dentro del recipiente y causar que estalle.
- **NUNCA** use el electrodoméstico para otra cosa que no sea su uso indicado.
- **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas.
- **NO** trapeará el calor debajo de él. Esto perjudicará el rendimiento de la unidad y puede dañar el acabado interno.
- Siempre coloque las parrillas de calentamiento en la posición deseada cuando el cajón este frío.
- Mantenga el cajón cerrado cuando no lo use.
- **NO** coloque artículos que hayan estado expuestos a aceites de cocinar en su cajón. Los artículos con aceites para cocinar pueden causar una reacción química y el contenido del cajón podría incendiarse.
- **NO** instale ni almacene los modelos de uso en interiores en donde puedan quedar expuestos a la intemperie.

### ⚠ ADVERTENCIA

**NUNCA** use este electrodoméstico para calentar el área en la que se encuentra, ya que puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del cajón.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** use envoltura de plástico para cubrir los alimentos que coloque en el cajón, no mantenga calientes comidas que están envueltas con plástico o colocadas en recipientes de plástico para calentarlas. Los plásticos se pueden derretir en el cajón si entran en contacto directo con el mismo. Si se derriten en el cajón puede resultar muy difícil quitarlos.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** use agentes de limpieza ni compuestos con cloro en el acabado de acero inoxidable. El cloro y los compuestos con cloro son corrosivos para el acero inoxidable.

## Advertencias

### ⚠ PRECAUCIÓN

Todas las piezas de bronce de pedido especial están recubiertas con resina epóxica. **NO** use limpiadores para bronce ni limpiadores abrasivos para limpiar las partes de bronce. Todas las piezas de bronce se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente. Cuando esto no funcione, use limpiadores de uso doméstico regulares que no sean abrasivos.

### ⚠ ADVERTENCIA

Evite enfermedades y desperdicio de comida, **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el cajón durante más de dos horas.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiar el cajón asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el cajón esté FRÍO. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

### ⚠ ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

### ⚠ ADVERTENCIA

**NUNCA** cubra las ranuras, los orificios ni los conductos del cajón, ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel aluminio. Si lo hace bloqueará el flujo de aire a través del cajón y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel aluminio también pueden atrapar el calor y crear un riesgo de incendio.

## Advertencias

### ⚠ ADVERTENCIA



#### RIESGO DE INCENDIO Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas e incendios **NO** use un cable de alimentación flexible con este electrodoméstico.

### ⚠ ADVERTENCIA

Para exteriores, la persona que realiza la instalación debe instalar un interruptor accionado por falla de conexión a tierra.

### ⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el voltaje de la línea entrante sea el mismo que el especificado para la unidad. Adherida a la unidad se encuentra una placa en la que se especifica su voltaje, hertzios, vatios, amperaje y fases. Si se conecta el cajón calentador a un voltaje mayor que el indicado, se puede causar un daño grave al termostato, al elemento y a otros componentes. Si se conecta el cajón calentador a un voltaje menor que el indicado puede causar una reducción significativa de su rendimiento.

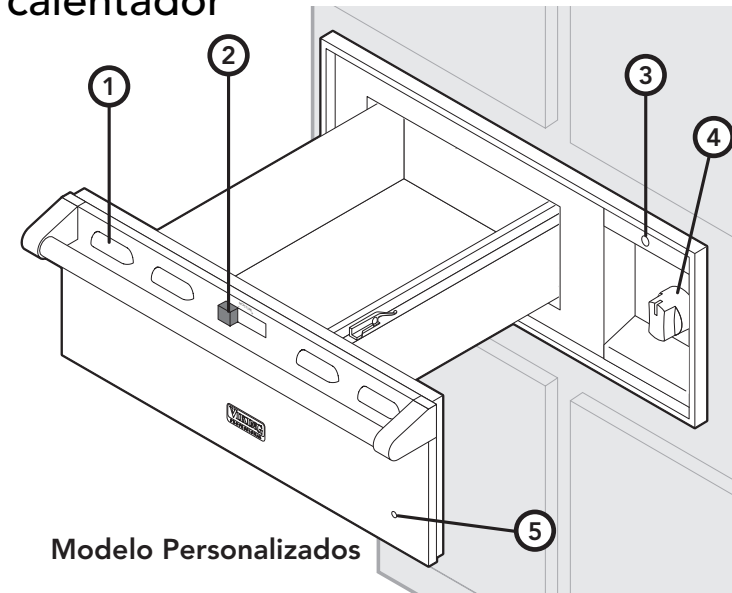
### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, una persona calificada debe realizar el trabajo de instalación y el cableado eléctrico de acuerdo con todos los códigos y normas aplicables, inclusive los referentes a resistencia nominal al fuego.

## Antes de usar el cajón calentador

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de empezar a usar el cajón, límpielo minuciosamente con agua jabonosa caliente. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

## Características del cajón calentador



Modelo Personalizados

1. Aberturas de ventilación
2. Control de selección de humedad
3. Luz indicadora de ENCENDIDO/APAGADO
4. Perilla de control de la temperatura
5. Luz indicadora del cajón calentador

# Operación

Su cajón funciona de dos maneras:

1. Sella la humedad del cajón para mantener húmeda la comida.
2. Permite que la humedad escape y mantiene la comida crujiente.

El propósito del cajón es mantener las comidas cocidas y calientes a la temperatura adecuada para servir las. Siempre comience con la comida caliente; la comida fría no se puede calentar en el cajón.

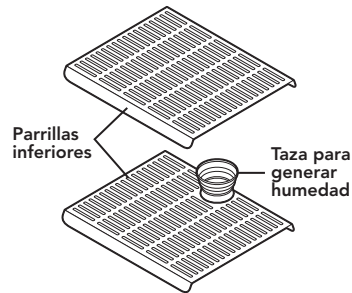
## Elemento de calentamiento

Gire hacia la derecha la perilla de control hasta el ajuste deseado. El elemento se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada. Cuando termine, coloque el control en "OFF" (APAGADO).

**Nota:** La mayoría de las comidas se mantienen en un ajuste medio para conservar la temperatura a la que se sirven.

## Para usar la función de calor húmedo

1. Coloque las parrillas inferiores en el cajón.
2. Llene la taza para generar humedad con 1/2 taza de agua y colóquela en la abertura central posterior de la parrilla inferior.
3. Coloque la comida o los utensilios con la comida directamente en la parrilla.
4. Gire la perilla de control hasta el ajuste de calor deseado y cierre el cajón.
5. Deslice el control de humedad hacia la derecha para cerrar las aberturas de ventilación que sellan el calor.



# Operación

Use calor húmedo cuando fermente masa para pan y para mantener las comidas húmedas, como guisos, carnes y salsas.

## Para usar la función de calor seco

1. Coloque la comida o los utensilios con la comida en la bandeja del cajón vacío.
2. Gire la perilla de control hasta el ajuste de calor deseado y cierre el cajón.
3. Deslice el control de humedad hacia la izquierda para abrir las aberturas de ventilación que permiten el escape del calor húmedo.

Use calor seco cuando desee mantener calientes los platos y mantener crujientes comidas como tartas, panes y comidas fritas.

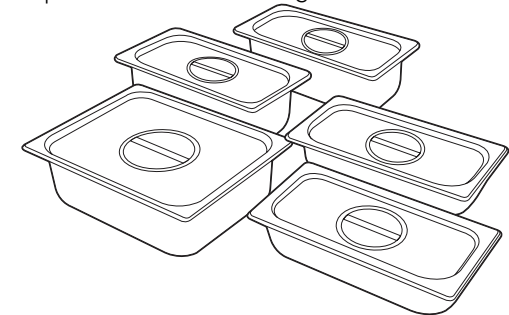
## Luz indicadora del cajón

La luz indicadora del cajón se encuentra en el panel frontal del cajón. La luz indicadora brillará de color rojo cuando el elemento de calentamiento esté funcionando. La luz se encenderá y se apagará conforme se mantenga la temperatura.

## Accesorios opcionales para calor húmedo o seco

Cacerolas y tapas (PAN-VEWD): Este cajón calentador está diseñado para acomodar cacerolas de tamaño estándar. El conjunto de pan/tapa opcional se pueden comprar a través de nuestra tienda en línea en [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com) y consta de:

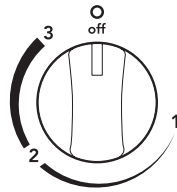
- 1) una cacerola de 4" de profundidad x 12" de largo x 10½" de ancho con tapa
- 2) dos cacerolas de 4" de profundidad x 12" de largo x 7" de ancho con tapa
- 3) dos cacerolas de 2½" de profundidad x 12" de largo x 7" de ancho con tapa



## Operación

### Ajustes de control de la temperatura

La perilla se usa para seleccionar la temperatura del cajón, y se encuentra en el lado derecho del panel de control. El ajuste "1" representa temperatura baja, el "2" representa temperatura media y el "3" representa temperatura alta. La mayoría de las comidas se mantienen en un ajuste medio para conservar la temperatura a la que se sirven. Sin embargo, tal vez usted prefiera las comidas más calientes.



Para mantener varios tipos de comida a la temperatura de servir, seleccione el ajuste de temperatura para la carne. Por ejemplo, para mantener caliente la carne de res asada poco cocida, seleccione el ajuste de menor temperatura, y cubra los otros alimentos que necesitaría mantener a una temperatura mayor.

Si se abre repetidamente el cajón el aire caliente se escapará y la comida se enfriará. El cajón no se debe abrir a menos que sea para meter o sacar comida.

### Fermentación de masa

La masa de levadura se puede poner a fermentar en el cajón. Coloque la masa en un tazón. Coloque el tazón en la parrilla inferior del cajón. Llene la taza para generar humedad, hasta la mitad, con agua y colóquela en la abertura central posterior de la parrilla inferior. Coloque el control de temperatura en el ajuste más bajo para facilitar el tiempo de fermentación. Coloque una toalla sobre la masa para evitar que su superficie se seque. La masa debe mantenerse en el cajón hasta que duplique su tamaño y hasta que, cuando presione la superficie lentamente con un dedo, forme una depresión que no desaparezca.

### Calentamiento de platos

Para calentar tazones y platos para servir, coloque el control de temperatura en un ajuste bajo. Coloque los platos vacíos en la parrilla inferior para mantenerlos elevados del fondo del cajón. Si desea los platos más calientes o desea calentar platos de porcelana fina, revise las instrucciones del fabricante de la vajilla para determinar cuál es su tolerancia máxima al calor.

## Operación

### Luz de encendido

La luz de encendido se encuentra sobre la perilla de control de temperatura en los modelos Personalizados y debajo de la perilla de control de temperatura en los modelos Diseño Exclusivo. La luz se enciende cuando la perilla de control está colocada en un ajuste de temperatura, y se apaga y enciende con el elemento de calentamiento según sea necesario para mantener la temperatura.

### Control de selección de humedad

El control de selección de humedad se encuentra en la parte superior del cajón. Mueva la manija a la derecha para mantener las comidas húmedas. Esto cierra las aberturas de ventilación y sella la humedad que se encuentra en el interior del cajón. Mueva la manija a la izquierda para mantener las comidas crujientes. Esto abre las aberturas de ventilación y permite que la humedad escape. El selector de humedad se puede colocar en cualquier posición entre "-" (abierto para tener menos humedad) y "+" (cerrado para retener la humedad) a fin de mantener el grado de humedad deseado.

En posición cerrada, el cajón está completamente sellado, lo que mantiene húmedas y suaves las comidas calientes. En este ajuste, es posible observar condensación alrededor del borde interno del cajón. Si el cajón no está completamente lleno, la superficie de la comida se puede secar un poco. Si sucede esto, simplemente cubra la comida con una tapa o con papel aluminio.

Cuando el cajón está abierto, está ventilado, lo que permite el escape de la humedad. Este calor seco mantiene el exterior de la comida seco y crujiente. Cuando las aberturas de ventilación están abiertas, es normal que se acumule humedad en las superficies que se encuentran sobre el cajón. Simplemente limpie la humedad con un paño seco.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** use envoltura de plástico para cubrir los alimentos que coloque en el cajón, no mantenga calientes comidas que están envueltas con plástico o colocadas en recipientes de plástico para calentarlas. Los plásticos se pueden derretir en el cajón si entran en contacto directo con el mismo. Si se derriten en el cajón puede resultar muy difícil quitarlos.

# Operación

## Ajustes de calor recomendados

La siguiente información se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

| Comida                                   | Ajustes de temperatura | Ajustes de humedad |
|--|------------------------|--------------------|
| Tocino                                   | 2 – 3                  | –                  |
| Carne de res, medio cocida y bien cocida | 2                      | +                  |
| Carne de res, poco cocida                | 1 – 2                  | +                  |
| Pan, rollos duros                        | 2                      | –                  |
| Pan, rollos suaves                       | 2                      | –                  |
| Guisados                                 | 2                      | +                  |
| Cereal cocido                            | 2                      | +                  |
| Masa, fermentación                       | 1                      | +                  |
| Huevos                                   | 2                      | +                  |
| Pescados, mariscos (horneados)           | 2                      | +                  |
| Comida frita                             | 3                      | –                  |
| Fruta                                    | 2                      | +                  |
| Salsas de carne, cremadas                | 2                      | +                  |
| Jamón                                    | 2                      | +                  |
| Panqueques, gofre (waffles)              | 2 – 3                  | +                  |
| Tartas, una corteza                      | 2                      | +                  |
| Tartas, dos cortezas                     | 2                      | –                  |
| Pizza                                    | 2 – 3                  | a la mitad         |
| Cerdo                                    | 2                      | +                  |
| Papas, horneadas                         | 3                      | a la mitad         |
| Papas, puré                              | 2                      | +                  |
| Aves                                     | 2 – 3                  | +                  |
| Vegetales                                | 2                      | –                  |

# Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su cajón calentador debe estar siempre limpio y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".

1. Permita que el cajón se enfríe completamente.
2. Es importante mantener los rieles laterales sin obstrucciones y sin residuos. La limpieza periódica de los rieles laterales y otras piezas adyacentes es necesaria para asegurar el funcionamiento suave del cajón calentador.
3. Si es necesario, el soporte de la bandeja del cajón se puede sacar para su limpieza. Jale el cajón hasta que quede totalmente extendido. Deslice el dedo a lo largo de los lados derecho e izquierdo hasta que toque los pestillos de accionamiento manual (que se encuentran en la parte frontal de los rieles). Jale de ambos pestillos, el derecho y el izquierdo. Jale el soporte del cajón completamente hasta afuera.
4. Cuando el electrodoméstico se instale en el exterior, anualmente inspeccione el sello de silicona que se encuentra alrededor del reborde de la unidad. Vuelva a sellar según sea necesario para asegurarse de que este sello sea a prueba de agua.

## Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE "OFF" ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuévalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

## Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de acero inoxidable. **NO** permita que los jugos cítricos o de tomate permanezcan mucho tiempo en las superficies de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.



## Limpeza y mantenimiento

### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** use agentes de limpieza ni compuestos con cloro en el acabado de acero inoxidable. El cloro y los compuestos con cloro son corrosivos para el acero inoxidable.

#### Tabla de limpieza

| Material/Problema             | Productos de limpieza                                   | Instrucciones  |
|-------------------------------|---|--|
| Acero inoxidable/<br>Esmaltes | Limpiadores suaves                                      | Lave con una esponja o un paño, luego enjuague con agua limpia y seque con un paño. Este método es adecuado para todos los acabados.   |
| Manchas y depósitos de agua   | Vinagre y agua<br><br>Limpiadores suaves y no abrasivos | Limpie con un paño. Enjuague con agua limpia y deje secar. Este método es adecuado para todos los acabados.<br><br>Aplique con una esponja o un paño suave. Este método es adecuado para todos los acabados, si se frota suavemente. Frote en dirección de las líneas de pulido. |
| Plástico (perilla de control) | Jabón y agua  | Jale la perilla para sacarla. Lave pero <b>NO</b> sumerja en agua. Enjuague con agua limpia, deje secar y vuelva a poner el control en su lugar.   |

## Localización y resolución de problemas

| Problema              | Posible causa y/o solución  |
|-----------------------|---|
| El cajón no funciona. | El cajón no está conectado al suministro eléctrico. Pida a un electricista que revise el disyuntor del circuito eléctrico, el cableado y los fusibles |

## Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su distribuidor o a una agencia de servicio autorizada. El concesionario o el distribuidor de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas o visite el sitio Web de Viking en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

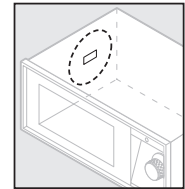
Tenga a la mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre de la concesionaria donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, LLC al teléfono 1-888-(845-4641) o escriba a:

**VIKING RANGE, LLC**  
**PREFERRED SERVICE**  
**111 Front Street**  
**Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. La placa de serie/clasificación de su cajón calentador que contiene los números de modelo y de serie se encuentra en la parte posterior del costado izquierdo.



N.º de modelo \_\_\_\_\_ N.º de serie \_\_\_\_\_

Fecha de la compra \_\_\_\_\_ Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Nombre de la concesionaria \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

# Garantía

## GARANTÍA DEL CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO EMPOTRADO

### GARANTÍA COMPLETA DE TRES AÑOS (modelos para interiores)

Los cajones calentadores eléctricos interiores empotrados y todas sus piezas componentes, excepto como se describe abajo, están garantizados contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de tres (3) años a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range, LLC, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que no funcione o que se determine defectuosa durante el periodo de la garantía.

### GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS (modelos para exteriores)

Los cajones calentadores eléctricos exteriores empotrados y todas sus piezas componentes, excepto como se describe abajo, están garantizados contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de dos (2) años a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range, LLC, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que no funcione o que se determine defectuosa durante el periodo de la garantía.

**\*GARANTÍA COSMÉTICA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS:** se garantiza que el producto no tiene defectos *cosméticos* en los materiales o mano de obra (como rayones en el acero inoxidable, manchas en la pintura/porcelana, etc.) por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original o de la fecha de cierre para la nueva construcción, el periodo que sea más largo. Todo defecto se debe informar al distribuidor de venta en el transcurso de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original. Viking Range, LLC usa procesos y materiales de alta calidad disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que observe una variación en el color debido a las diferencias inherentes en las piezas pintadas y piezas de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, ubicación del producto y otros factores. Por lo tanto, esta garantía no cubre la variación de color atribuible a dichos factores.

**†GARANTÍA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENCIALES PLUS":** Esta garantía total cubre aplicaciones donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, pero el periodo de garantía para los productos usados en dichas aplicaciones es de noventa (90) días. Algunos ejemplos de usos cubiertos por esta garantía son hospedajes, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. De acuerdo con esta garantía "Residencial Plus", se garantiza que el producto, sus componentes y accesorios no tienen materiales ni mano de obra defectuosos por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original. Esta garantía excluye el uso del producto en todas las instalaciones comerciales como restaurantes, instalaciones de servicios de alimentos e instalaciones de servicios de alimentos institucionales.

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Cualquier elemento eléctrico que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el quinto año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado bajo este documento y a cada propietario que transfiera el producto durante el término de la garantía y cubre los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe, (no incluye Cuba, República Dominicana y Haití). Los productos deben ser reparados en el país donde se compraron. Si el producto o una de las piezas de sus componentes continúan teniendo defectos o funcionando mal durante el periodo total de la garantía después de una cantidad razonable de intentos por parte del garante para solucionar el defecto o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o la pieza o piezas del componente. El reemplazo de una pieza del componente incluye su instalación gratuita, excepto como se especifica en la garantía limitada. De acuerdo con los términos de esta garantía, el servicio debe ser realizado por un representante o agente de servicio autorizado de fábrica por Viking Range, LLC. El servicio será proporcionado durante las horas hábiles normales y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas de primera no estará cubierta por esta garantía.

El propietario será responsable de la instalación adecuada, proporcionando un mantenimiento razonable y necesario, facilitando una prueba de compra a solicitud y haciendo que el aparato esté razonablemente accesible para el servicio. La devolución de la tarjeta de registro del propietario no es una condición de la cobertura de garantía. Sin embargo, debe devolver la tarjeta de registro de propietario de manera que Viking Range, LLC pueda comunicarse con usted si surge alguna pregunta sobre la seguridad que pueda afectarle.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también es posible que tenga otros derechos que pueden variar de una jurisdicción a otra.

**QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO POR ESTA GARANTÍA:** esta garantía no cubrirá daños como resultado del maltrato, si no se proporciona un mantenimiento razonable y necesario, accidentes, entrega, negligencia, desastres naturales, pérdida de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación incorrecta, funcionamiento incorrecto, o reparación o servicio del producto por parte de alguien que no sea un representante o agencia de servicio autorizado por Viking Range, LLC. Esta garantía no cubre el uso comercial.

**LIMITACIÓN DE RECURSOS Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA** LOS ÚNICOS RECURSOS DE QUE DISPONDRÁ EL PROPIETARIO ANTE UN RECLAMO DE CUALQUIER TIPO EN RELACIÓN CON ESTE PRODUCTO SERÁN AQUELLOS QUE SE HAN ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. VIKING NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O DERIVADOS, INCLUIDOS, PERO SIN LIMITARSE O PÉRDIDA DE ALIMENTOS O MEDICAMENTOS, DEBIDO A FALLOS DEL PRODUCTO, YA SEA QUE SURJAN DEL INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O DE OTRA MANERA. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, así que la limitación o exclusiones anteriores podrían no corresponder en su caso. **CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD IMPLÍCITAS PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO APLICABLE A ESTE PRODUCTO ESTÁ LIMITADA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE COBERTURA DE LA GARANTÍA LIMITADA POR ESCRITO APLICABLE ESTABLECIDA ANTERIORMENTE.** Algunos estados no permiten limitaciones sobre el tiempo que dura una garantía implícita, así que es posible que la limitación anterior no corresponda en su caso.

### SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el servicio cubierto por la garantía, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Viking Range, LLC o a Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Proporcione el modelo y número de serie, y la fecha de compra original o la fecha de cierre para una nueva construcción. Para obtener el nombre de su agencia de servicio autorizada de Viking Range, LLC llame a Viking Range, LLC o visite el sitio Web de Viking en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

**IMPORTANTE:** guarde la prueba de compra original para establecer el periodo de garantía.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.