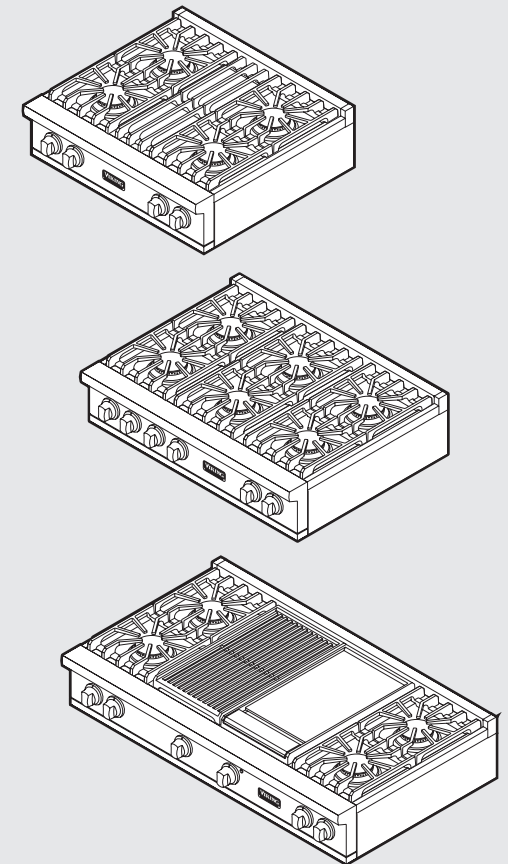


Manual de uso y cuidado de Viking



Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.
(662) 455-1200

Si desea información sobre el producto
llame al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641),
o visite el sitio Web de Viking en
vikingrange.com



5 Serie
Placas de gas profesionales
a medida

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 nueva e innovadora placa de gas.

Su placa de cocción Viking está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y el funcionamiento de su placa.

Nuestra meta principal es que su satisfacción sea completa. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese con el concesionario donde lo compró, o comuníquese con el Centro de Servicio al Consumidor al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641).

Agradecemos que haya seleccionado una placa de cocción Viking y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la gama completa y creciente de productos Viking, comuníquese con su distribuidora o visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Procedimientos iniciales

Advertencias	4
Antes de usar la placa	11
Recipientes para cocinar	11

Controles del producto

Características de la placa (VGRT)	12
------------------------------------	----

Operación

Encendido de los quemadores	14
Reencendido automático de los quemadores de la superficie	14
VariSimmer™	14
Quemador TruPower Plus™ (donde corresponda)	15
Consejos para cocinar en la superficie	15
Funcionamiento de la placa de cocción lenta/plancha	16
Limpieza y cuidado de la placa de cocción lenta/plancha	18
Operación de la parrilla de asado	19
Limpieza y cuidado de la parrilla de asado	22

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	28
Localización y resolución de problemas	29
Información sobre el servicio	30
Garantía	31

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 enfrente a condiciones que no entienda.

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad. **sécurité**

⚠ 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 cómo 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, descarga eléctrica, 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.

Advertencias

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. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIAULTÉRIURE.

⚠ 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.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS:

- **NO** intente encender ningún electrodoméstico.
- **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
- **NO** use ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

⚠ 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.

Advertencias

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de retirar 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..
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la placa. El aire caliente proveniente de las ventilas puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del 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 sobre la superficie de la placa de cocción pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las ventilas o de un quemador encendido.
- 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.

Qué hacer en caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación del fuego. Apague el fuego y entonces encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y el olor.

- Apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use bicarbonato sódico o un extintor de tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o las llamas. Deje que la grasa se enfríe antes de tocarla. **NO** permita la acumulación de grasa en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.
- **NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- **GRASA:** la grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. La grasa encendida se puede sofocar con bicarbonato sódico o, en caso de que disponga de uno, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. Limpie inmediatamente los derrames.

Medidas de protección de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando lo esté usando o cuando aún esté caliente.
- **NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.

Advertencias

Medidas de protección de los niños (cont.)

- **NO** guarde artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes que están sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener áreas de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usan con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el quemador antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál selector controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y que tiene llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes quitar la sartén para evitar la exposición a la llama.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Una llama muy grande es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar el electrodoméstico, la sartén o los gabinetes que se encuentran por arriba del electrodoméstico. Esto es necesario por razones de seguridad.
- **NUNCA** deje desatendido lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los salpicaduras forman humo y los derrames grasientos pueden prender. Limpie las salpicaduras grasientas tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Use agarracazuelas resistentes y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los quemadores e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el

Advertencias

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.

- **NUNCA** lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un recipiente de plástico de comida congelada o su tapa se deforma, comba o se daña de alguna otra manera mientras se cocina con ellos, deseche la comida y el recipiente inmediatamente. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección *Instrucciones de instalación*, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación donde se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos de ventilación mecánicos. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios para cocinar

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se vuelquen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que de otra manera pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con los recipientes, **NO** coloque los mangos sobre los quemadores adyacentes. **SIEMPRE** coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.

Advertencias

Seguridad de los utensilios para cocinar (cont.)

- **NUNCA** deje calentar una sartén vacía pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio-cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse sobre la placa sin que se rompan debido a los cambios repentinos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para confirmar su funcionamiento seguro con recipientes de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use tapas en los quemadores, parrillas o sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de operación y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar de tal manera que sólo cubra el fondo de la sartén o cazuela. Un ajuste excesivo del quemador puede hacer que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior del recipiente. Esto es necesario por razones de seguridad.

Quemadores

- Los quemadores pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso del horno, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen los quemadores o las áreas adyacentes a ellos hasta que los quemadores se hayan enfriado.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.

Aviso importante sobre aves domésticas:

NUNCA mantenga aves en la cocina ni en habitaciones a las que llegue el humo de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente, pueden ser peligrosos o letales para los pájaros.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el electrodoméstico para calentar una habitación ya que esto puede ocasionar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, **NO** use la placa como área para almacenar comida o utensilios de cocina.

Interrupciones de la energía eléctrica

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA EN CASO DE INTERRUPTIONES DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

Por razones de seguridad y ante la posibilidad de que ocurran lesiones personales al intentar encender y apagar el quemador, bajo ninguna circunstancia se debe usar la parrilla durante una falla de energía eléctrica. El control del quemador de la parrilla siempre debe permanecer en la posición "OFF" durante una interrupción de la energía eléctrica.

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender la placa de cocción durante una interrupción de energía. Asegúrese de que el control del quemador esté en la posición "OFF".

Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la placa se ve afectado sólo cuando se interrumpe el suministro eléctrico. Cuando se restablece, la placa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una caída de voltaje puede o no afectar al funcionamiento de la placa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

⚠ PRECAUCIÓN

NO almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

Antes de usar la placa de cocción

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de cocinar, limpie la placa a fondo con un paño húmedo caliente con jabón. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico; esto es normal.

Todos los modelos profesionales incluyen:

- Exclusivo sistema de quemador sellado VSH™ Pro (VariSimmer™ a temperatura alta): combinación de quemadores y diseño de la superficie patentados que facilita la limpieza y proporciona un rendimiento superior a fuego lento y a temperatura alta.
- Exclusiva superficie porcelanizada hecha de una sola pieza que contiene los derrames facilitando la limpieza.
- Selectores, rejillas y salidas/tapas desmontables de los quemadores para su fácil limpieza.

Recipientes para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso que quiere hacer. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la placa de cocción por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes por recipientes comerciales. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

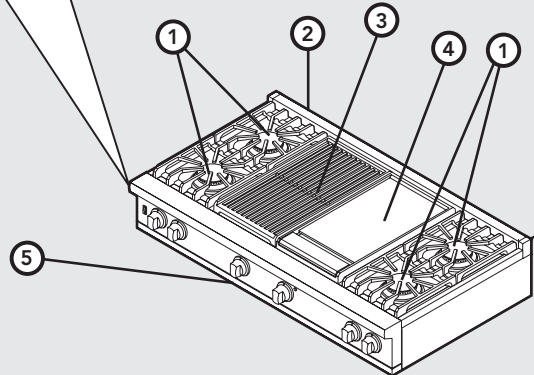
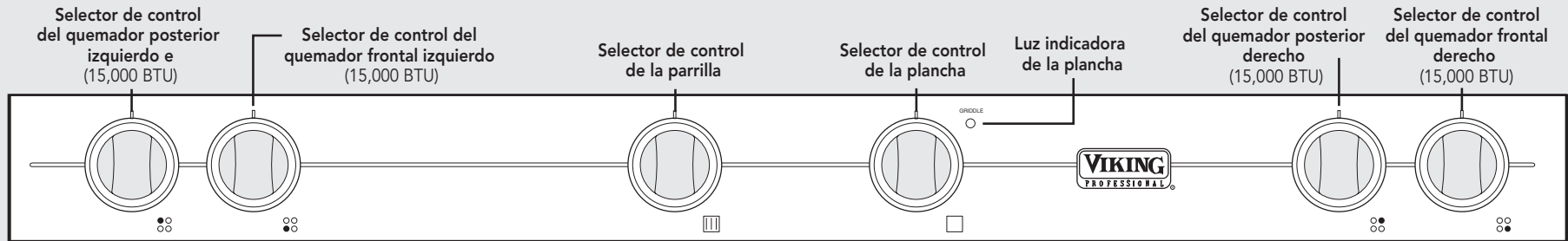
Nota: Cuando use cacerolas grandes y/o llamas altas, es recomendable que use los quemadores frontales. Tiene más espacio en el frente y reduce al mínimo la frecuencia de limpieza de manchas o decoloración en la parte posterior de la placa de cocción.

Características de la placa (Modelo Profesional)

Características de la placa (Modelo Profesional)

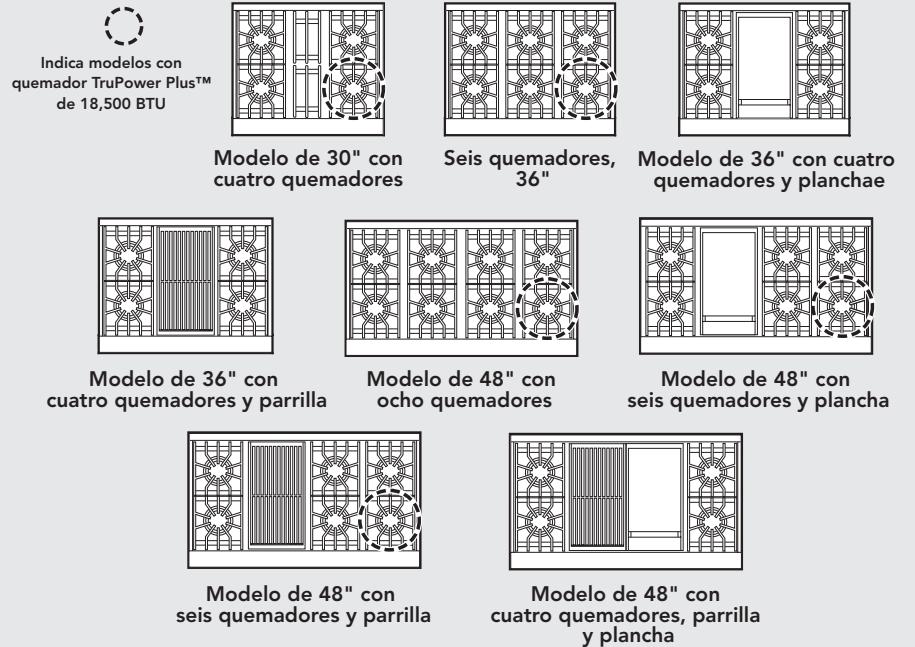
Controles del producto

Controles del producto



El modelo de 48" que se muestra es el de cuatro quemadores/parrilla/plancha

1. Cuatro quemadores sellados de 15,000 BTU con tapas de acero fundido porcelanizadas y encendido/reencendido automático
2. Ribete de instalación de acero inoxidable
3. Parrilla (opcional)
4. Plancha (opcional)
5. Placa de identificación



Operación

Encendido de los quemadores

Todos los quemadores se encienden por ignición eléctrica. No hay pilotos de llamas abiertas.

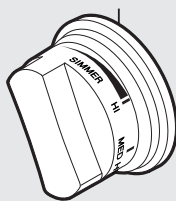
Quemadores de superficie/Reencendido automático

Para encender los quemadores, presione y gire el selector de control correspondiente hacia la izquierda hasta cualquier posición. Este control es tanto una válvula de gas como un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" con el sistema de reencendido automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando haya gas. Cuando se permite que el gas fluya a los quemadores, los elementos de ignición eléctrica comienzan a producir chispas. En todos los elementos de ignición oírás chasquidos. Si no los oyes, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible del circuito o el disyuntor no esté fundido o disparado.

En unos momentos, debe haber pasado suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. El ajuste de la llama a la altura apropiada para el proceso de cocción deseado y la selección del recipiente correcto le permitirá cocinar óptimamente, mientras que también le ahorrará tiempo y energía.

VariSimmer™

Cocinar a fuego lento es una técnica en la cual la comida se cocina en líquidos calientes que se mantienen a la temperatura de ebullición del agua, o justo por debajo de ella. Cocinar a fuego lento es más suave que la ebullición, y evita que la comida se endurezca y/o se deshaga. El tamaño del recipiente y el volumen de los alimentos pueden tener un efecto significativo en la altura de la llama necesaria para cocinar a fuego lento. Por esta razón, la placa y los quemadores de Viking están diseñados con el ajuste VariSimmer. El ajuste VariSimmer no sólo permite cocinar a fuego lento, sino que proporciona una amplia variedad de ajustes de cocción lenta. Esta variedad de ajustes le permite ajustar la altura de la llama para obtener el mejor resultado, dependiendo del tipo y la cantidad de alimentos que se van a cocinar. Es esta característica la que hace que el ajuste VariSimmer sea el más seguro y confiable en el mercado.



Operación

Quemador TruPower Plus™ (donde corresponda)

Ciertos modelos están equipados con un quemador TruPower Plus de 18.500 BTU en la posición frontal derecha. Este quemador está diseñado para brindar una salida de calor extremadamente alto, especialmente cuando se usan sartenes grandes, y deberá usarse para hervir grandes cantidades o si es necesario lograr el punto de ebullición rápidamente. El quemador TruPower Plus tiene la potencia adicional necesaria para hervir grandes cantidades de líquido con rapidez, pero además puede ponerse al mínimo lo suficiente como para realizar una cocción lenta a fuego lento, característica que lo convierte en el quemador más versátil del mercado.

Consejos para cocinar

- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio, hierro fundido y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente de cocción. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del recipiente. Una llama que se extiende a los lados del recipiente de cocción es potencialmente peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida, y malgasta energía.
- Reduzca la altura de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocción que desea. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido cuando hierve lentamente que cuando hierve en forma intensa. Si mantiene la comida hirviendo en forma más intensa que lo necesario, malgasta energía, elimina la humedad y causa que se pierdan el sabor y el nivel nutritivo de la comida.
- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 6" (15 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm) pero no se recomienda.

Operación

Ajustes de temperatura de los quemadores*

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lento	Para derretir pequeñas cantidades Arroz al vapor Salsas a fuego lento
Bajo	Para derretir grandes cantidades
Medio bajo	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para cocinar a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y pudines
Medio	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para freír a temperatura alta Para dorar en el sartén Para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades
Alto	Para hervir agua rápidamente Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes.

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

Plancha/placa de cocción a fuego lento (en los modelos correspondientes)

Esta plancha opcional de 15.000 BTU está construida en acero laminado con esmerilado mediante superficie giratoria, y diseñada en forma exclusiva para ofrecer un excelente rendimiento de cocción y facilidad de limpieza. La plancha tiene un termostato electrónico para mantener una temperatura pareja en toda su superficie una vez alcanzado el valor deseado. Tiene una luz indicadora que brilla cuando se enciende su termostato. La luz se ilumina y se apaga cíclicamente para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada. Antes de utilizarla, es importante "sazonar" la plancha. Este proceso cambiará el aspecto de la placa de la plancha. Sin embargo, esto impedirá que la comida se adhiera y protegerá la superficie contra la humedad.

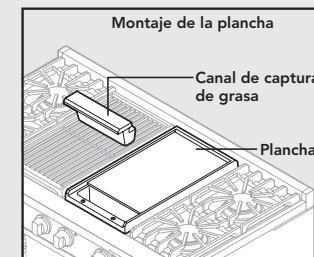
Operación

Cómo sazonar la plancha antes de usarla por primera vez

- Con una esponja Scotch-Brite™ azul, friegue la placa de la plancha con una mezcla de 1/4 de galón de agua tibia y 1/4 de taza de vinagre blanco. Séquela completamente.
- Lave la plancha con agua jabonosa caliente. Enjuáguela y séquela completamente.
- Acondicione la plancha recubriendo su superficie con aproximadamente 1/2 a 1 cucharadita de aceite vegetal sin sal. Aplique a toda la plancha con la ayuda de un paño limpio o una toalla de papel. Deje que el aceite repose en la plancha por aproximadamente una hora y luego límpiela con un paño limpio o una toalla de papel para absorber el aceite residual. La plancha está ahora lista para usar.

Operación de la plancha y de la placa de cocción a fuego lento

- Gire hacia la izquierda el selector de control de la plancha hasta el ajuste de temperatura deseado. La luz indicadora se iluminará indicando que el termostato de la plancha está encendido
- La plancha doble tiene dos selectores de control del termostato que controlan quemadores separados ubicados debajo de la plancha.
- Cuando la plancha alcance la temperatura deseada, se apagará la luz del indicador de encendido "ON", lo que indica que la plancha ha sido precalentada a dicha temperatura.
- Cuando prepare huevos, panqueques, torrijas, pescado y bocadillos calientes, use mantequilla o aceite de cocinar líquido para impedir que se adhieran a la plancha.
- Raspe periódicamente las partículas sueltas de comida con una espátula de metal mientras cocina, para facilitar la limpieza y para evitar que las partículas se mezclen con la comida.
- Para apagar la plancha, gire el selector de control del termostato hacia la derecha hasta la posición "OFF".
- **SIEMPRE** debe poner el selector en la posición "OFF" cuando la plancha no está en uso, y bajar la temperatura entre una tanda de cocción y otra.



Operación

Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa de cocción a fuego lento

- No es necesario lavar la plancha después de cada uso. Cuando realiza una cocción liviana y DESPUÉS de que la plancha se haya enfriado, simplemente limpie la superficie con un paño limpio o una toalla de papel. Los aceites provenientes de la comida asada naturalmente sazonzarán la plancha, y crearán una superficie "natural" no adherente.
- Después de una cocción más pesada y mientras la plancha está aún lo suficientemente caliente como para crear vapor, aplique una pequeña cantidad de agua carbonatada a temperatura ambiente directamente sobre la plancha. Con una espátula de metal, empuje las partículas de comida y el aceite restante hacia el filtro del frente. Limpie la superficie completa con una toalla de papel. Complete el proceso aplicando aceite para sazonzarla.
- Si la plancha se mantiene bien acondicionada, su superficie no se oxidará. La plancha debe volver a sazonarse después de un tiempo sin usarse, y también cada vez que se lava.
- No se recomienda usar aerosoles antiadherentes para cocinar, ya que contienen gran cantidad de agua y tienen la tendencia a quemarse rápidamente.
- Tampoco se recomienda el aceite de maíz porque tiene una gran concentración de azúcar. Ésta se carameliza y queda sobre la superficie, por lo cual es muy difícil quitarla.
- Después de usar la plancha, siempre quite la bandeja de captura de grasa. Simplemente, tire del filtro hacia usted y levántelo. Tanto el filtro como la trampa de grasa deben limpiarse después de cada uso. Si la grasa se acumula en el filtro, puede producirse un peligro de incendio.

Nota: es normal que la plancha se oscurezca con el tiempo. Esto es una señal de que está bien acondicionada.

- **IMPORTANTE: NUNCA** cubra la plancha caliente con agua fría. Este choque térmico puede provocar el combado de la plancha y, si se prolonga demasiado, hasta causar grietas en ella.
- Para una limpieza profunda, Viking ofrece un Juego de limpieza de planchas (Griddle Cleaning Kit, modelo GCK). Este sistema de limpieza de grado comercial, rápido y eficaz, le permitirá limpiar su plancha en cuestión de minutos. Para adquirirlo, póngase en contacto con su distribuidor local de Viking, o pídalo directamente a través del sitio web, en vikingrange.com.

Operación

Tabla para cocinar en la plancha

Comida	Temp (°F)	Temp (°C)
Huevos	250-300	121-149
Tocino	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Torreas	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesa	350	177
Bistecs	350	177

Parrilla de asado (en ciertos modelos)

La parrilla de asado de 18.000 BTU opcional está equipada con una rejilla de hierro fundido porcelanizado de una sola pieza para trabajo pesado que permite el movimiento fácil de los alimentos que se están asando. Debajo de la rejilla de la parrilla hay una placa de porcelana generadora de sabor, diseñada para atrapar los aceites y grasas que caen y hacer circular el sabor ahumado nuevamente entre los alimentos. Debajo de la placa generadora de sabor se encuentra un recipiente de escurrimiento de dos piezas que captura todos los escurrimientos que pudieron haber pasado por la placa generadora de sabor. Este exclusivo sistema está diseñado para permitir en el interior un asado de calidad al asado hecho al aire libre.

Montaje de la parrilla de asado

Antes de usar la parrilla de asado necesitará seguir estos pasos para montarla.

- Saque las dos placas generadoras de sabor y la rejilla de la parrilla de la caja de cartón.
- Coloque las placas generadoras de sabor de manera que el reborde de cada placa quede insertado en el orificio posterior derecho y en el orificio frontal izquierdo del bastidor generador de sabor. (Consulte la sección *Montaje de la parrilla de asado* en las siguientes páginas.)
- Después de colocar adecuadamente las placas generadoras de sabor, coloque la parrilla sobre dichas placas. Cuando termine, la parrilla estará montada y lista para usarse.

Operación

Operación de la parrilla de asado

- Encienda la campana de ventilación antes de encender la parrilla.
- Gire hacia la izquierda el selector de control de la parrilla hasta la posición HI (Alto).
- Deje siempre que la parrilla se caliente entre 5 y 10 minutos antes de colocar la comida sobre ella.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla y cocínelos a su gusto.
- Para apagar la parrilla, gire el selector de control correspondiente hacia la derecha hasta la posición "OFF".

Sugerencias para cocinar en la parrilla de asado

- Cocine el pollo, los costillares y los bistecs bien hechos o las chuletas, así como los trozos gruesos de carne, primero en HI para que se doren. Luego baje la temperatura para evitar un exceso de llamas. Esto permitirá que la comida se cocine completamente sin quemarse en la parte exterior.
- Después de dorar bisteces, chuletas o hamburguesas durante aproximadamente un minuto, puede deslizar una espátula por debajo de la carne y voltearla aproximadamente 90 grados para que se le marque un patrón cuadrulado.
- Use una espátula de metal en lugar de pinzas o un tenedor para voltear la carne. La espátula no perforará la carne ni permitirá así que se escape el jugo.
- Voltee la carne sólo una vez. Cuando los bistecs, las chuletas o las hamburguesas se voltean varias veces, pierden el jugo. El mejor momento de voltear la carne es después de que los jugos comiencen a burbujear en la superficie.
- Para probar si la carne está hecha, haga un pequeño corte en el centro, nunca en los bordes. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- Ocasionalmente pueden producirse llamas sobre la parrilla provocadas por la grasa que cae en las placas generadoras de sabor. Es normal que durante la cocción se produzcan llamas. Use una espátula de mango largo para pasar la comida a otro lugar mientras las llamas disminuyen.
- Para que la limpieza sea más fácil, deje la parrilla encendida durante 10 minutos después de terminar de asar. Esto facilitará la limpieza una vez que se enfríe.

Desmontaje de la parrilla de asado para su limpieza

Siga estos pasos para desmontar la parrilla antes de limpiarla. Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de intentar desmontarla para limpiarla.

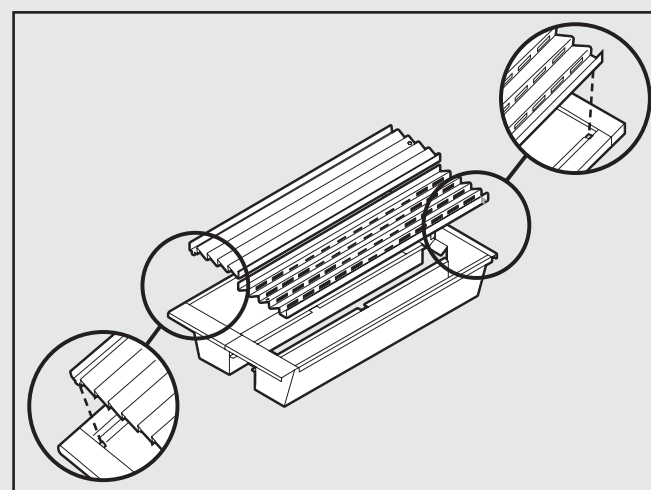
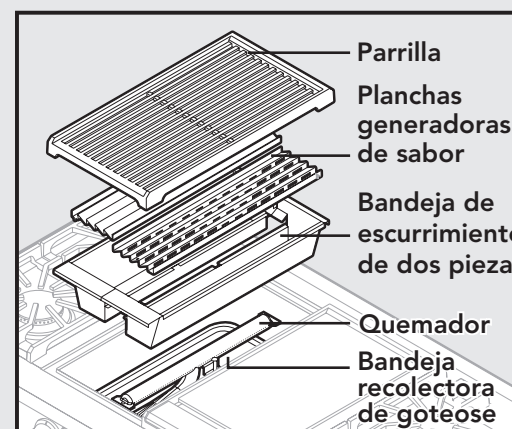
- Quite la rejilla de la parrilla.
- Quite las planchas generadoras de sabor.

Operación

Desmontaje de la parrilla de asado para su limpieza (cont.)

- Quite el recipiente de escurrimiento. Observe que el recipiente de escurrimiento consiste en dos piezas.
- Debajo del quemador se encuentra la bandeja de escurrimiento. En condiciones normales de cocción, la bandeja recolectora de goteos acumulará muy poca grasa, si es que cae algo. Si se acumula grasa en la bandeja, simplemente límpiela con un paño húmedo o una toalla de papel.

Montaje de la parrilla de asado



Operación

Limpeza y cuidado de la parrilla de asado

- Rejillas de la parrilla:
 - o Se pueden limpiar inmediatamente después de terminar de cocinar y antes de apagar la llama. Antes de limpiar la parrilla, baje la temperatura de las llamas a un ajuste mediano o bajo (Med o Low). Use un cepillo de cerdas suaves para restregar la rejilla. Moje frecuentemente el cepillo en un tazón con agua. Cuando el agua entra en contacto con la rejilla caliente se genera vapor. Este vapor ayuda en el proceso de limpieza al suavizar las partículas de comida.
 - o Para una limpieza profunda de la rejilla, use un limpiador de parrillas que cumpla las instrucciones del fabricante y luego sumérjala durante 15 a 20 minutos en una solución de agua caliente y detergente suave. Después de ponerla en remojo, fríguela con una esponja Scotch-Brite™ azul. NO use esponjas de lana de acero o limpiadores abrasivos, ya que podría dañar el acabado de porcelana. Séquela completamente.
- Planchas generadoras de sabor y recipiente de escurrimiento:
 - o Raspe todos los residuos quemados. Las planchas generadoras de sabor y la bandeja de escurrimiento se pueden lavar en el lavaplatos. Si prefiere no lavar esos componentes en el lavavajillas, sumérjalos durante 15 a 20 minutos en una solución de agua caliente y detergente suave. Después de ponerla en remojo, fríguela con una esponja Scotch-Brite™ azul.

Operación

Tabla para cocinar en la parrilla

Comida	Peso o espesor	Tamaño de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)	Sugerencias e instrucciones especiales
BISTECS				
Costilla, bistec culer, solomillo, chuleta en forma de T, bistec de filet				Elimine el exceso de grasa del borde del trozo de carne. Corte la grasa remanente a intervalos de 2" (5,1 cm) para evitar que los bordes se ricen. Ase sobre la parrilla y volteee una vez.
Poco hecho (140°F/60°C)	1" (2,5 cm)	Alto	8 – 12	
	1-1/2" (3,8 cm)	Alto	11 – 16	
Medio (160°F/71°C)	1" (2,5 cm)	Medio	12 – 20	
	1-1/2" (3,8 cm)	Alto	16 – 25	
Bien hecho (170°F/77°C)	1" (2,5 cm)	Medio	20 – 30	
	1-1/2" (3,8 cm)	Alto	25 – 35	
Lomo	5 lbs. (2,3 kg)	Alto	30 – 40	Quite la grasa y la piel que lo cubre. Doble el extremo delgado para formar una pieza de grosor uniforme. Sujete con un hilo. Colóquelo sobre la parrilla y voltéelo para que se dore en forma pareja. Adóbelo frecuentemente con aceite, margarina o mantequilla derretida. Cocine hasta que esté jugoso.

Operación

Tableau de cuisson sur le gril

Comida	Peso o espesor	Tamaño de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)	Sugerencias e instrucciones especiales
CARNE DE RES				
Hamburguesa	1/2" (1,3 cm) – 3/4" (1,9 cm)	Medio	8 – 15	Ase la carne y voltee la una vez cuando los jugos suban a la superficie. Recomendamos usar espaldilla molida para las hamburguesas, ya que éstas resultan más jugosas que con punta trasera molida. NO deje desatendidas las hamburguesas, ya que podrían prender rápidamente.
PESCADO Y MARISCOS				
Bistecs Halibut (fletán) Salmón Pez espada	3/4" (1,9 cm) – 1" (2,5 cm)	Medio a Alto	8 – 15	Ase y volteo una vez, adobe con aceite, margarina o mantequilla derretida para mantener el pescado húmedo.
Entero Bagre Trucha	4 oz (113 g) – 8 oz (227 g)	Medio a Alto	12 – 20	

Operación

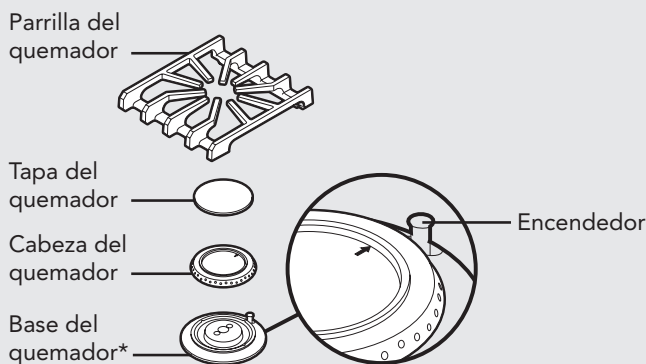
Tabla para cocinar en la parrilla

Comida	Peso o espesor	Tamaño de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)	Sugerencias e instrucciones especiales
CERDO				
Chuletas	1/2" (1,3 cm)	Medio	20 – 40	Elimine el exceso de grasa del borde del trozo de carne. Haga cortes en el resto de la grasa a intervalos de 2" (5 cm) para evitar que los bordes se ricen.
	1" (2,5 cm)	Medio	35 – 60	
Costillas		Medio	45 – 60	Ase volteando ocasionalmente. Durante los últimos minutos, adóbelas con salsa de barbacoa y voltee las varias veces.
Filetes de jamón (totalmente cocido)	1/2" (1,3 cm)	Alto	12 – 15	Elimine el exceso de grasa del borde del trozo de carne. Haga pequeños cortes en la grasa remanente a intervalos de 2" (5 cm). Ase sobre la parrilla y volteo una vez.
Salchichas para perritos calientes		Medio	5 – 10	Corte la piel antes de cocinar. Ase sobre la parrilla y volteo una vez.
AVES				
Pollo Asador/ Freidora: medios o cuartos	2 (0,9 kg) – 3 lbs. (1,4 kg)	Alto	60 – 90	Colóquelo con la piel hacia arriba. Áselo a la parrilla, voltee y adóbelo frecuentemente con marinada, aceite, margarina o mantequilla derretida.
		Medio	40 – 60	

Limpeza 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 placa de cocción debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Quemadores



***Nota:** : cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, la flecha debe apuntar hacia la parte posterior de la placa.

Limpe todas las salpicaduras tan pronto como sea posible y antes de que se quemen y se endurezcan. En el caso de un derrame, siga los siguientes pasos:

- Permita que el quemador y la rejilla se enfríen hasta una temperatura segura.
- Levante la rejilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Quite la tapa y la cabeza del quemador y límpielos.

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. **SIEMPRE** limpie las tapas del quemador después de un derrame. Si se mantienen limpias las tapas se evitará un encendido inadecuado del quemador y llamas desiguales. Para limpiarlas, tire de la tapa hacia arriba de la base del quemador. Limpie la superficie de las tapas con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves para eliminar restos de comida endurecidos. Séquelas completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, **NO** las

Limpeza y mantenimiento

limpie en el lavaplatos ni en el horno de limpieza automática.

Cabeza del quemador

Si los orificios de la cabeza están tapados, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni deforme los orificios y **NO** los limpie con palillos. Cuando vuelva a instalar la cabeza del quemador, alinee cuidadosamente las dos lengüetas que se encuentran debajo de la cabeza del quemador con el borde externo de la base del quemador. Asegúrese de que las lengüetas no estén alineadas con el dispositivo de ignición y que la tapa esté nivelada

Nota: para manchas difíciles, use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves.

Consejos para limpiar: para tapas y cabezas de quemadores difíciles de limpiar, póngalas con un limpiador que contenga amoníaco en una bolsa de plástico con cierre hermético.

Base del quemador

La base se debe limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. 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 metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

- Limpie los derrames que queden en la superficie sellada.
- Vuelva a colocar la tapa y la cabeza del quemador y las rejillas después de que se sequen completamente.

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave.

Selectores de control

ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS SELECTORES DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLOS. Saque los selectores tirando de ellos. Lávelos en detergente y agua caliente. Séquelos completamente y vuélvalos a poner empujándolos firmemente en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas del selector.

Limpeza y mantenimiento

Piezas de acero inoxidable

Algunas piezas de acero inoxidable pueden tener una envoltura protectora que se debe quitar. 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 no baste con el agua jabonosa. Si la unidad tiene acumulaciones de material, **NO** use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos. Si necesita raspar la superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas húmedas calientes para ablandar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar superficies de acero inoxidable. Las raspaduras son casi imposibles de quitar. **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.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF" y la placa esté FRÍA. Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender el electrodoméstico durante una interrupción de energía. Asegúrese de que los controles de la superficie estén en la posición "OFF".

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA EN CASO DE INTERRUPTIONES DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

Por razones de seguridad y ante la posibilidad de que ocurran lesiones personales al intentar encender y apagar el quemador, bajo ninguna circunstancia se debe usar la parrilla durante una interrupción de la energía eléctrica. El control del quemador de la parrilla siempre debe permanecer en la posición "OFF" durante una interrupción de la energía eléctrica.

Resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa y solución
Los encendedores no funcionan.	El circuito se disparó. Un fusible se fundió. La placa no está conectada al suministro eléctrico.
Los encendedores hacen chispa, pero no encienden la llama.	La válvula de suministro de gas está en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los encendedores continúan funcionando después de que se encendió la llama.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los encendedores están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deforme o amarilla.	Los orificios del quemador están obstruidos. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Las ventilas de aire no están adecuadamente ajustadas.

Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su distribuidor o a una agencia autorizada de servicio. El concesionario o el distribuidor de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas.

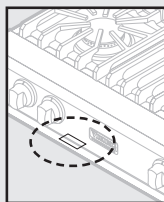
Tenga a la mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del concesionario 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 Corporation al teléfono (888) 845-4641 o escriba a

**VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. Los números de modelo y de serie de su estufa o cocina se encuentran debajo de la base, cuando levanta la parte frontal de la unidad.



N.º de modelo _____ N.º de serie _____

Fecha de la compra _____ Fecha de la 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.

Conserve este manual para su referencia futura.

Garantía

GARANTÍA PARA PLACAS DE GAS INTEGRADAS SERIE PROFESIONAL

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las placas para cocinas de gas y todas sus partes componentes, excepto como se describe abajo*, están garantizadas contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range Corporation, 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.

*Se garantiza que el vidrio (inclusive las bombillas de luz) y los artículos pintados y decorativos estarán libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original. CUALQUIER DEFECTO SE DEBE REPORTAR AL CONCESIONARIO QUE VENDIÓ EL PRODUCTO EN UN PLAZO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE LA COMPRA MINORISTA ORIGINAL.

Viking Range Corporation utiliza los procesos más avanzados y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que se note una ligera variación de color debido a diferencias inherentes en las piezas pintadas y en las piezas de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, la ubicación del producto y otros factores.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Cualquier quemador de la superficie, quemador de la parrilla o quemador de asado 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

GARANTÍA RESIDENCIAL PLUS DE NOVENTA (90) DÍAS

Esta garantía incluye aplicaciones en las que el uso del producto excede el uso residencial normal. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a casas de alojamiento con desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, etc. Esta garantía excluye todas las instalaciones comerciales como restaurantes, instalaciones de servicio de alimentos e instalaciones institucionales de servicio de alimentos.

Por medio de este documento, esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado y a cada propietario subsiguiente del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a todos los productos comprados y ubicados en Estados Unidos y Canadá. Los productos se deben haber comprado en el país en el que se requiere servicio. La mano de obra cubierta por la garantía debe ser realizada por una agencia o representante de servicio autorizado por Viking Range Corporation. La garantía no aplicará a daños resultantes de abuso, accidentes, desastres naturales, interrupción de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, operación inadecuada o reparación o servicio del producto por otros que no sean una agencia de servicio o representante de Viking Range Corporation. Esta garantía no aplica a usos comerciales. El garante no es responsable de daños resultantes o incidentales que surjan de una violación a la garantía, violación al contrato o de otra manera. Algunas jurisdicciones NO permiten la exclusión o la limitación de daños resultantes o incidentales, de manera que es posible que la limitación o exclusión antedicha no aplique en su caso.

El propietario será responsable de la instalación adecuada, de proporcionar cuidado y mantenimiento normales, de proporcionar un comprobante de compra si así se le requiere, y de hacer que el electrodoméstico sea razonablemente accesible para darle servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o funciona mal durante el periodo de garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante de corregir los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a recibir un reembolso o al reemplazo del producto o de su pieza o piezas componentes. La responsabilidad del garante por cualquier reclamación de cualquier clase, con respecto a los bienes o servicios cubiertos en esta garantía, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o parte de los mismos que dieron origen a la reclamación.

SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

De acuerdo con los términos de esta garantía, un agente o representante de servicio de Viking Range Corporation autorizado por la fábrica debe proporcionar el servicio. El servicio se proporcionará durante horas hábiles normales, y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas más elevadas no estará cubierta por esta garantía. Para obtener servicio bajo la garantía, comuníquese a la concesionaria donde compró el producto, a un agente de servicio autorizado por Viking Range Corporation o a Viking Range Corporation. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Si desea saber el nombre de la agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation más cercana, llame a la concesionaria en donde compró el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de la garantía.

La devolución de la tarjeta de registro del propietario no es una condición para la cobertura de la garantía. Sin embargo, debe devolver esta tarjeta para que Viking Range Corporation pueda comunicarse con usted en caso de que surja alguna pregunta de seguridad que pudiese afectarle a usted.

Cualquier garantía implícita de comercialización e idoneidad aplicable a los quemadores de la superficie, al quemador de horneado o al quemador de asado arriba mencionados, está limitada en duración al periodo de cobertura de las garantías limitadas expresas por escrito aplicables como se establece arriba. Algunas jurisdicciones no permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que la limitación de arriba puede no aplicar en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.