

Guía de Instalación 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



Cocinas a Gas Autoportantes

IMPORTANTE - POR FAVOR LEA Y RESPETE

- Antes de comenzar, haga el favor de leer todas estas instrucciones atentamente.
- No despegue las etiquetas, advertencias o placas de este producto. Puede invalidar la garantía.
- Respete todas las ordenanzas y los códigos locales y nacionales.
- Asegúrese que este producto esté correctamente conectado a tierra.
- El instalador debe entregar estas instrucciones al consumidor el que las deberá guardar para que las pueda utilizar el inspector local y también para consultas en el futuro.
- El enchufe eléctrico siempre debe estar accesible.

La instalación debe hacerse de conformidad con los códigos locales o, en caso de no haberlos, las normativas del código de National Fuel Gas ANSIZ223.1-última edición de La instalación eléctrica debe hacerse de conformidad con el Código Eléctrico Nacional, ANIS/NFA70-última edición y/o los códigos locales.

En Canadá: La instalación debe hacerse de conformidad con el código de instalación de gas nacional CAN/CGA-B149.1 ó CAN/CGA-B149.2, código de instalación de propano y/o los códigos locales. La instalación eléctrica debe hacerse de conformidad con la Parte 1 de los códigos eléctricos canadienses CSA C22.1 y/o códigos locales.

La instalación de todo equipo alimentado por gas debe hacerla un fontanero cualificado. Es necesario instalar una válvula de cierre manual en la tubería de suministro de gas antes de entrar al horno en la corriente de gas, tanto por seguridad como para facilitar el servicio.

En Massachusetts: todos los productos alimentados por gas deben ser instalados por un plomero o gasista con licencia de Massachusetts. En la línea de suministro de gas a este artefacto debe instalarse una válvula de gas manual provista de un mango en 'T'.

Se debe usar un GFI si así lo requieren el Código Eléctrico Nacional, NFPA-70, las leyes federales, estatales o locales o los reglamentos locales.

- El uso requerido de un GFI normalmente se relaciona con la ubicación de un receptáculo respecto a cualquier fuente significativa de agua o humedad.
- Viking Range Corporation NO garantizará ningún problema que resulte de tomas GFI inadecuadamente instaladas o que no cumplan con los siguientes requisitos.

Si se requiere el uso de un GFI, éste debe:

- Coincidir con el tipo de receptáculo (NO se recomienda un tipo disyuntor o portátil)
- Usarse sólo con cableado permanente (No se recomienda cableado temporal o portátil)
- Conectarse en un circuito dedicado (no debe haber otros receptáculos, interruptores ni cargas en el circuito)
- Conectarse en un disyuntor estándar del tamaño apropiado (NO se recomienda un disyuntor GFI del mismo tamaño)
- Estar clasificado como Clase A (corriente de desconexión de 5 mA +/- 1 mA) de acuerdo con la norma UL 943
- Estar en buenas condiciones y no tener juntas sueltas (si es aplicable en ubicaciones al aire libre)
- Estar protegido de la humedad (agua, vapor, humedad alta) tanto como sea razonablemente posible


ADVERTENCIA

Para evitar posibles daños a los gabinetes y a su acabado, use sólo materiales y acabados que no se decoloren ni se desprendan y que soporten temperaturas de hasta 194 °F (90 °C). Si el producto se va a instalar en un gabinete laminado se debe usar un adhesivo resistente al calor. Verifique con el fabricante o el proveedor del gabinete que los materiales cumplen con estos requisitos.


ADVERTENCIA



RIESGO DE VOLCADURA

Para reducir el riesgo de daño a la propiedad o lesiones personales, instale el dispositivo antivolcaduras que se proporciona de acuerdo con las instrucciones de instalación de este documento. El dispositivo debe embragar adecuadamente para evitar que el producto se vuelque.

- Esta estufa se puede volcar.
- Puede ocasionar lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivolcaduras que se incluye con su estufa
- Vea las instrucciones de instalación.




PELIGRO



RIESGO DE INCENDIO/EXPLOSIÓN

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.

- **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
- **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 puede comunicarse 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



RIESGO AL MOVER LA UNIDAD

Para evitar el riesgo de lesiones personales graves; se necesitan dos o más personas para mover o manejar este electrodoméstico. Si es posible se recomienda el uso de equipo para mover la unidad.


PELIGRO



RIESGO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

Para evitar el riesgo de daño a la propiedad y/o lesiones personales o la muerte, este electrodoméstico no debe usarse como unidad de calentamiento de espacios.

- El benceno es un producto químico que forma parte del gas que se suministra al horno, y se consume en las llamas durante la combustión. Sin embargo, es posible la exposición a una pequeña cantidad de benceno si ocurre una fuga de gas. El formaldehído y el hollín son productos secundarios de una combustión incompleta.
- Este producto contiene o produce sustancias químicas que pueden causar lesiones serias o la muerte, y que son conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el sistema reproductivo. Para reducir el riesgo de las sustancias en el combustible o de la combustión de éste, asegúrese de que este electrodoméstico se instale, opere y se mantenga de acuerdo con las instrucciones contenidas en este documento.


PELIGRO



RIESGO DE FUGAS DE GAS

Para evitar el riesgo de lesiones personales o la muerte, se debe verificar que la estufa no tenga fugas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Antes de operar la unidad, siempre verifique que no haya fugas de gas usando una solución de agua y jabón.

- **NO USE UNA LLAMA ABIERTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS.**

INFORMACION GENERAL

**PRECAUCIÓN**

**Riesgo de quemaduras**

Evite el riesgo de lesiones personales; si los gabinetes instalados por encima del electrodoméstico se usan para almacenar artículos, se puede crear un riesgo potencial de quemaduras. Los artículos combustibles se pueden incendiar; los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. Si se va a instalar un gabinete para almacenar, se puede reducir el riesgo instalando una campana de ventilación que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) del borde inferior de los gabinetes.

**ADVERTENCIA**

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

1. Cierre todos los huecos en la pared detrás y en el piso debajo de la cocina.
2. Mantenga la zona de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
3. No obstruya el flujo de la combustión y del aire de ventilación.
4. Antes de hacer una reparación, corte la alimentación eléctrica a la cocina.
5. Cuando retire el horno para limpiarlo y/o repararlo:
 - A. Corte el paso de gas en el suministro principal
 - B. Corte la alimentación eléctrica CA (corriente alterna).
 - C. Desconecte la tubería de gas en la tubería de entrada.
 - D. Retire la cocina con mucho cuidado tirándola hacia afuera. **CUIDADO:** La cocina es pesada; muévela con cuidado.
6. Requisitos eléctricos

Indicados en la hoja de especificaciones. La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales.

**PRECAUCIÓN**

Evite todo daño a las aberturas de ventilación del horno. Las aberturas de ventilación deben estar despejadas y abiertas para proporcionar un flujo de aire adecuado para el funcionamiento óptimo del horno.

7. Presión del múltiple de gas

Gas natural 5.0" W.C.P.
Gas de petróleo licuado/propano 10.0" W.C.P.
8. Ventilación

Se recomienda colocar la unidad bajo una campana de extracción con ventilador, de tamaño y capacidad suficiente. En caso de incorporar una característica de parrilla al carbón, la unidad debe utilizarse conjuntamente con una campana de extracción con ventilador, de tamaño y capacidad suficiente.
9. Conexiones flexibles:

Si esta cocina va a instalarse con acoples flexibles y/o racores de desconexión rápida, el instalador deberá utilizar un conector flexible aprobado por los códigos nacionales y locales.
10. El uso indebido de las puertas del horno (por ejemplo, para sentarse, pararse o apoyarse en ellas) puede resultar en riesgos y/o lesiones potenciales.

Al instalar o al retirar la cocina para tareas de servicio, debe utilizarse un gato rodante. Cuando intente deslizar la cocina hacia su sitio de instalación o fuera de él, no empuje contra ninguno de sus bordes. Si bien a todas las piezas metálicas se les quitan las rebabas durante la fabricación, si se mueve la cocina en forma repentina o violenta pueden producirse accidentes. Además, al empujar o tirar de una cocina (en lugar de utilizar un gato para levantarla) aumenta la posibilidad de que se doblen los pernos niveladores de las patas o los conectores de acoplamiento internos.

ADVERTENCIA
CONEXIONES ELECTRICAS A TIERRA

**PELIGRO**

**RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o la muerte; compruebe que su electrodoméstico esté conectado adecuadamente a tierra de acuerdo a los códigos locales o, en ausencia de ellos, con la última edición del Código Eléctrico Nacional (NEC). ANSI/NFPA 70, última edición.

Esta cocina debe estar conectada eléctricamente a tierra de acuerdo a los códigos locales, o en caso de no haberlos, con las normativas del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA70-última edición. Esta cocina tiene un enchufe de 3 clavijas para proteger contra electrochoques y se debe enchufar directamente a un tomacorriente con puesta a tierra. No corte ni retire la clavija de puesta a tierra de este enchufe.

POR SEGURIDAD PERSONAL, ESTA COCINA DEBE ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADA A TIERRA

Patas

1. Las patas están embaladas en espuma de estireno.
2. Las patas deben instalarse cerca del lugar donde se va a usar el artefacto, ya que no están bien sujetas para un transporte largo. Después de desembalar la cocina, levántela aproximadamente 30 cm (1 pie) para retirar la plataforma inferior utilizada para el transporte. Mantenga la cocina elevada para poder atornillarle las patas en sus acoplamientos y luego bájela suavemente para evitar imponer cualquier esfuerzo indebido en las patas y los herrajes de montaje internos. Recomendamos definitivamente colocar un pallet o un gato de tornillo en vez de inclinar la cocina.

NOTA: Si a esta cocina se le quitan las patas y se la deja apoyada en una superficie combustible, si se quitan las patas de la cocina, y ésta queda apoyada sobre una superficie combustible, la garantía se anulará.

ESPECIFICACIONES BASICAS

Descripción	Modelos 24" de ancho	
Ancho total	60,6 cm (23-7/8")	
Altura total	Hasta parte sup. de apoyo de parrilla - Mín. 91,1 cm (35-7/8") hasta Máx. 95,6 cm (37-5/8") Patas regular 4,5 cm (1-3/4") <u>Adiciones a la altura base</u> Hasta parte sup. de parrilla estrella - agregar 2,9 cm (1-1/8") Hasta parte sup. adorno central - agregar 3,2 cm (1-1/4") Hasta parte sup.respaldo de 6" - agregar 15,2 cm (6") Hasta parte sup. repisa alta - agregar 59,7 cm (23-1/2")	
Profundidad total desde parte trasera	Hasta extremo de panel lateral - 61,8 cm (24-5/16") Hasta extremo de panel de mandos - 66,7 cm (26-1/4") Hasta extremo de perillas - 70,5 cm (27-3/4")	
Requisitos eléctricos	120 V CA / 60 Hz. Cordón de alimentación eléctrica unido al producto, de 121,9 cm (4 pies) de longitud, de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra).	
Requisitos de gas conversión	Gas natural o GPL/propano de fábrica; convertible a gas natural o GPL/propano con kit de conversión (se compra separadamente); acepta tubería de ½" (1,3 cm) de diám. int. de gas residencial estándar.	
Consumo amp. máximo	4B 4,3 A G 11,5 A Q 4,3 A K 4,3A	
Capacidad nominal de quemadores de las hornillas	15,000 BTU Nat./13,500 GPL (4,4 kW/4,0 kW)	
Capacidad nominal de la plancha	Dos de 15,000 BTU cada uno (gas natural)/13,500 BTU cada uno (GPL) (4,4 kW/4,0 kW)	
Capacidad nominal del broiler	Dos de 18,000 BTU cada uno (gas natural)/13,500 BTU cada uno (GPL) (5,3 kW/4,7 kW)	
Capacidad nominal del wok	27,500 BTU Nat./GPL (8,1 kW c/u)	
Capaidad nominal del broiler	15,000 BTU Nat./13,500 GPL (4,4 kW/4,0 kW)	
Capacidad nominal de hornear	30,000 BTU Nat./GPL (8,8 kW kW)	
Ancho interior del horno	45,7 cm (18")	
Altura interior del horno	41,0 cm (16-1/8")	
Profundidad interior del horno	44,8 cm (17-5/8")	
Tamaño total interior del horno	3,0 pies cúb.	
Peso aprox. de embarque	177,8 kg (395 lbs.)	

Separaciones mínimas del producto a superficies o construcción adyacente:

- Debajo de 91,4 cm (36")
Lados - 0
Parte trasera - 0
- Sobre 91,4 cm (36")
Lados - 15,2 cm (6")
Dentro de la separación lateral de 15,2 cm (6"), los armarios de pared no deben ser más profundos que 33,0 cm (13") y deben estar a un mínimo de 18" (45,7 cm) sobre la cubierta.
Parte trasera - 0 con el respaldo o repisa alta
0 con el adorno central y pared trasera no combustible, resistente al calor
15,2 cm (6") con el adorno central y pared trasera combustible
- Los armarios de pared directamente encima del producto deben estar a un mínimo de 91,4 cm (36") sobre la superficie de cocinar para quemadores abiertos, y a un mínimo de 42"(106,7 cm) para quemadores sellados.

Para mantener la garantía del producto, la responsabilidad de asegurar el uso de materiales no combustibles resistentes al calor cuando fuera necesario, es del contratista, usuario final o propietario individual.

* Use la cocina únicamente con las patas suministradas de fábrica.

ESPECIFICACIONES BASICAS

Descripción	Modelos 30" de ancho	Modelos 36" de ancho
Ancho total	75,9 cm (29-7/8")	91,1 cm (37-7/8")
Altura total	<u>Altura base modelos 24" profundidad</u> Hasta parte sup. de apoyo de parrilla - Mín. 91,1 cm (35-7/8") hasta Máx. 95,6 cm (37-5/8") Patas regular 4,5 cm (1-3/4") <u>Adiciones a la altura base</u> Hasta parte sup. de parrilla estrella - agregar 2,9 cm (1-1/8") Hasta parte sup. adorno central - agregar 3,2 cm (1-1/4") Hasta parte sup.respaldo de 6" - agregar 15,2 cm (6") Hasta parte sup. respaldo de 10" - agregar 25,4 cm (10") Hasta parte sup. repisa alta - agregar 59,7 cm (23-1/2")	<u>Altura base modelos 27" profundidad</u> Mín. 91,8 cm (36-1/8") Máx. 99,4 cm (39-1/8") Patas regular 7,6 cm (3") agregar 2,9 cm (1-1/8") agregar 3,2 cm (1-1/4") agregar 15,2 cm (6") agregar 25,4 cm (10") agregar 59,7 cm (23-1/2")
Profundidad total desde parte trasera	<u>Modelos 24" profundidad</u> Hasta extremo de panel lateral - 63,3 cm (24-15/16") Hasta extremo de panel de mandos - 70,8 cm (27-7/8") Hasta extremo de perillas - 72,0 cm (28-3/8")	<u>Modelos 27" profundidad</u> 68,6 cm (27") 73,0 cm (28-3/4") 77,2 cm (30-3/8")
Requisitos eléctricos	120 V CA / 60 Hz. Cordón de alimentación eléctrica unido al producto, de 121,9 cm (4 pies) de longitud, de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra).	
Requisitos de gas conversión	Gas natural o GPL/propano de fábrica; convertible a gas natural o GPL/propano con kit de conversión (se compra separadamente); acepta tubería de ½" (1,3 cm) de diám. int. de gas residencial estándar.	
Consumo amp. máximo	1,0 A	6B - 8,5 A 4G - 11,8 A 4Q - 8,5 A
Capacidad nominal de quemadores de las hornillas	15,000 BTU Nat./13.500 BTU GPL (4,4 kW/4,0 kW)	
Capacidad nominal del quemador de la plancha	N/A	15,000 BTU Nat./13,500 BTU GPL (4,4 kW/3,7 kW)
Capacidad nominal del quemador de la parrilla	N/A	18,000 BTU Nat./16,000 BTU GPL 5,3 kW (bruto)/4,7 kW (neto)
Capacidad nominal del broiler	N/A	18.000 BTU Nat./16.000 BTU GPL (5,3 kW/4,7 kW)
Capacidad nominal de hornear	30,000 BTU Nat./GPL (8,8 kW)	Dos 15,000 BTU c/u Nat./GPL (Dos 4,4 kW)
Ancho interior del horno	61,0 cm (24")	76,5 cm (30 1/8")
Altura interior del horno	41,0 cm (16-1/8")	Modelo 24" profundidad- 41,0 cm (16-1/8") Modelo 27" profundidad - 35,9 cm (14-1/8")
Profundidad interior del horno	44,8 cm (17-5/8")	Modelo 24" profundidad - 44,8 cm (17-5/8") Modelo 27" profundidad - 48,9 cm (19-1/4")
Tamaño total interior del horno	4,0 pies cúb.	24" profundidad - 5,0 pies cúb. 27" profundidad - 4,7 pies cúb.
Peso aprox. de embarque	173,3 kg (395 lbs.)	6B - 201,2 kg (447 lbs) 4Q - 205,7 kg (457 lbs) 4G - 203,4 kg (452 lbs)

Separaciones mínimas del producto a superficies o construcción adyacente:

- Debajo de 91,4 cm (36")
Lados - 0
Parte trasera - 0
- Sobre 91,4 cm (36")
Lados - 15,2 cm (6")
Dentro de la separación lateral de 15,2 cm (6"), los armarios de pared no deben ser más profundos que 33,0 cm (13") y deben estar a un mínimo de 18" (45,7 cm) sobre la cubierta.
Parte trasera - 0 con el respaldo o repisa alta
0 con el adorno central y pared trasera no combustible, resistente al calor
15,2 cm (6") con el adorno central y pared trasera combustible
- Los armarios de pared directamente encima del producto deben estar a un mínimo de 91,4 cm (36") sobre la superficie de cocinar para quemadores abiertos, y a un mínimo de 42"(106,7 cm) para quemadores sellados.

Para mantener la garantía del producto, la responsabilidad de asegurar el uso de materiales no combustibles resistentes al calor cuando fuera necesario, es del contratista, usuario final o propietario individual.

* Use la cocina únicamente con las patas suministradas de fábrica.

ESPECIFICACIONES BASICAS

Descripción	Modelos 48" de ancho		Modelos 60" de ancho	
Ancho total	121,6 cm (47-7/8")		151,1 cm (59-1/2")	
Altura total	<u>Altura base modelos 24" profundidad</u> Hasta parte sup. de apoyo de parrilla - Mín. 91,1 cm (35-7/8") hasta Máx. 95,6 cm (37-5/8") Patas regular 4,5 cm (1-3/4") <u>Adiciones a la altura base</u> Hasta parte sup. de parrilla estrella - Hasta parte sup. adorno central - Hasta parte sup.respaldo de 6" - Hasta parte sup. respaldo de 10" - Hasta parte sup. repisa alta -		<u>Altura base modelos 27" profundidad</u> Mín. 91,8 cm (36-1/8") Máx. 99,4 cm (39-1/8") Patas regular 7,6 cm (3") agregar 2,9 cm (1-1/8") agregar 3,2 cm (1-1/4") agregar 15,2 cm (6") agregar 25,4 cm (10") agregar 59,7 cm (23-1/2")	
Profundidad total desde parte trasera	Hasta extremo de panel lateral - Hasta extremo de panel de mandos - Hasta extremo de perillas -		<u>Modelos 24" profundidad</u> 63,3 cm (24-15/16") 70,8 cm (27-7/8") 72,0 cm (28-3/8")	<u>Modelos 27" profundidad</u> 68,6 cm (27") 73,0 cm (28-3/4") 77,2 cm (30-3/8")
Requisitos eléctricos	120 V CA/60 Hz. Cordón de alimentación eléctrica unido al producto, de 121,9 cm (4 pies) de longitud, de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra).			
Requisitos de gas	Gas natural o LP/propano de fábrica; convertible con kit de conversión (se compra separadamente)			
Consumo amp. máximo	6G - 16,0 A 6Q - 12,4 A 4GQ -16,0 A	4Q - 12,4 A 4G - 19,6 A	6G - 23,6 A 6GQ - 20,0 A	
Capacidad nominal de quemadores de las hornillas	15,000 BTU Nat./13,500 BTU GPL (4,4 kW/4,0 kW)			
Capacidad nominal del quemador de la plancha	<u>12"/18" ancho</u> 15.000 BTU Nat./12.000 BTU GPL (4,4 kW/4,0 kW)		<u>24" ancho</u> 15,000 BTU (Nat.)/12,500 BTU (LP) (4,4 kW/3,7 kW)	
Capacidad nominal del quemador de la parrilla	12" - 1@ 18,000 BTU (Nat.) (5,3 kW)/16,000 BTU (GPL) (4,7 kW) 24" - 2@ 13,000 BTU (Nat.)/GPL (4,4 kW)			
Capacidad nominal del broiler	18,000 BTU Nat./16,000 BTU GPL (5,3 kW/4,7 kW)			
Capacidad nominal de hornear	Derecho - Dos 15.000 BTU c/u Nat./GPL (Dos 4,4 kW c/u) Izquierdo - Dos 15.000 BTU c/u Nat./GPL (Uno 4,4 kW c/u)		Dos 15.000 BTU c/u Nat./GPL (Dos 4,4 kW c/u) Dos 15.000 BTU c/u Nat./GPL (Dos 4,4 kW c/u)	
Ancho interior del horno	Derecho - 61,3 cm (24-1/8") Izquierdo - 34,0 cm (-13-3/8")		Ambos - 61,3 cm (24-1/8")	
Altura interior del horno	<u>Modelos 24" profundidad</u> Ambos - 41,0 cm (16-1/8") <u>Modelos 27" profundidad</u> Ambos - 35,9 cm (14-1/8")		<u>Modelos 27" profundidad</u> Ambos - 35,9 cm (14-1/8")	
Profundidad interior del horno	<u>Modelos 24" profundidad</u> Derecho - 44,8 cm (17-5/8") Izquierdo - 47,6 cm (18-3/4") <u>Modelos 27" profundidad</u> Derecho - 48,9 cm (19-1/4") Izquierdo - 54,0 cm (-21-1/4")		<u>Modelos 27" profundidad</u> Ambos - 48,9 cm (19-1/4")	
Tamaño total interior del horno	<u>Modelos 24" profundidad</u> Derecho - 4,0 pies cúb. Izquierdo -2,3 pies cúb. <u>Modelos 27" profundidad</u> Derecho - 3,8 pies cúb. Izquierdo -2,3 pies cúb.		<u>Modelos 27" profundidad</u> Ambos - 3,8 pies cúb.	
Peso aprox. de embarque	6G - 266,0 kg (591 lbs) 4Q - 263,7 kg (586 lbs) 6Q -263,7 kg (586 lbs) 4G - 268,5 kg (596 lbs) 4GQ -268,5 kg (596 lbs)		6G - 342,9 kg (762 lbs) 6GQ -340,7 kg (7572 lbs)	

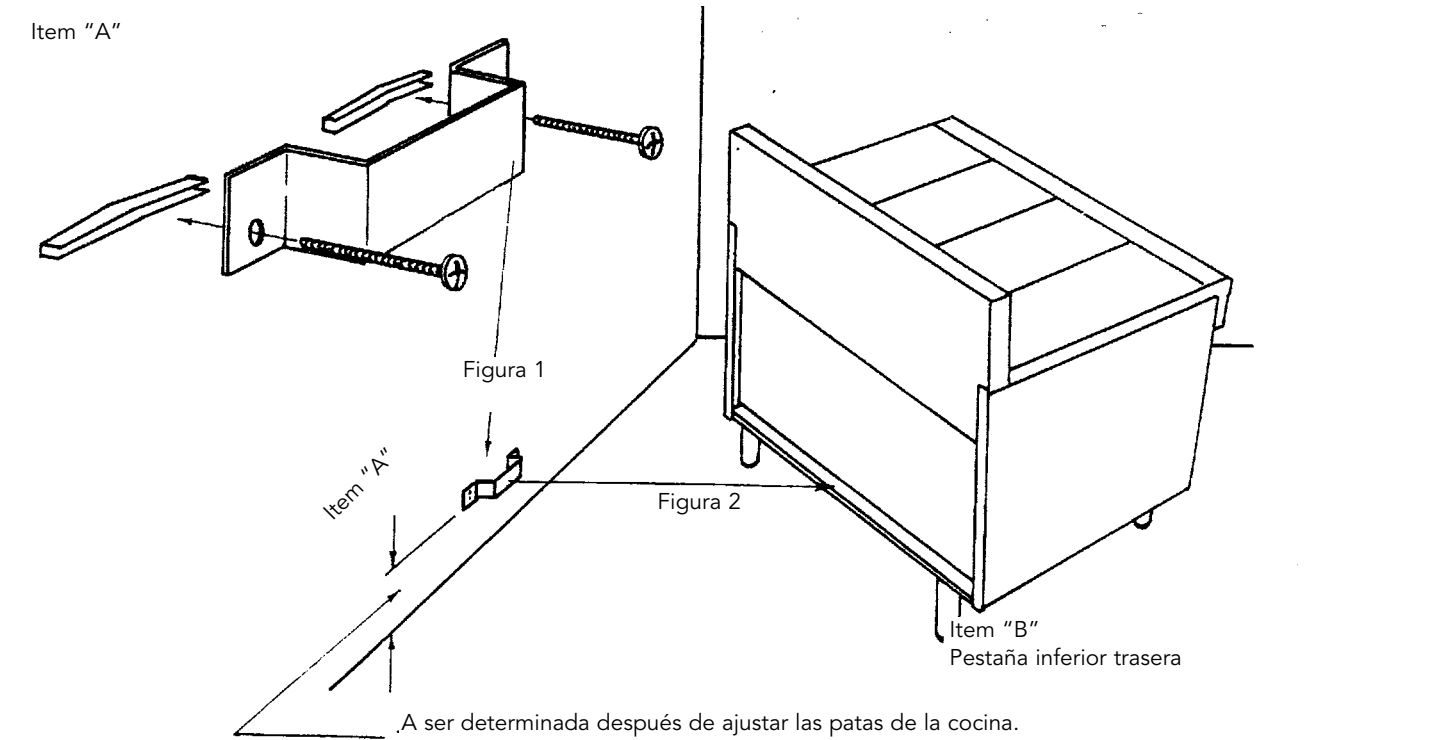
(Para las separaciones mínimas de la construcción combustible adyacente, vea la descripción al pie de la página 3)

ACCESORIOS DE GUARNICION

Las instrucciones de montaje e instalación se incluyen con todos los accesorios de guarnición o adorno.

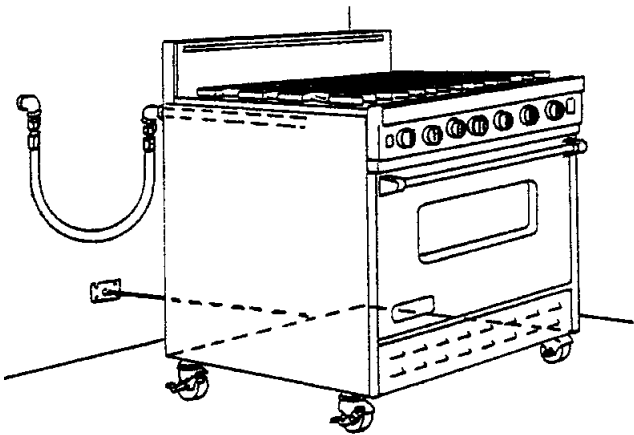
INSTRUCCIONES DE INSTALACION DEL DISPOSITIVO ESTABILIZADOR ANTIVOLCADURA

1. El soporte antivolcadura debe atornillarse a la pared detrás de la cocina, como se muestra en la ilustración. La altura a que debe instalarse el soporte se determina después que se hayan ajustado las patas a la altura de instalación adecuada, como se muestra en las instrucciones de instalación y la cocina esté bien nivelada.
2. Tome la medida desde el suelo hasta la parte inferior de la abertura antivolcadura situada en la parte trasera de la cocina.
3. Sitúe el soporte antivolcadura en la pared y mida la dimensión más 0,16 cm (1/16") de espacio libre y fíjelo firmemente con los pernos suministrados.
4. Deslice la cocina a su lugar. Asegúrese que la pestaña inferior trasera en la parte trasera de la cocina se deslice debajo del soporte empenado a la pared.



COCINAS CON RUEDAS

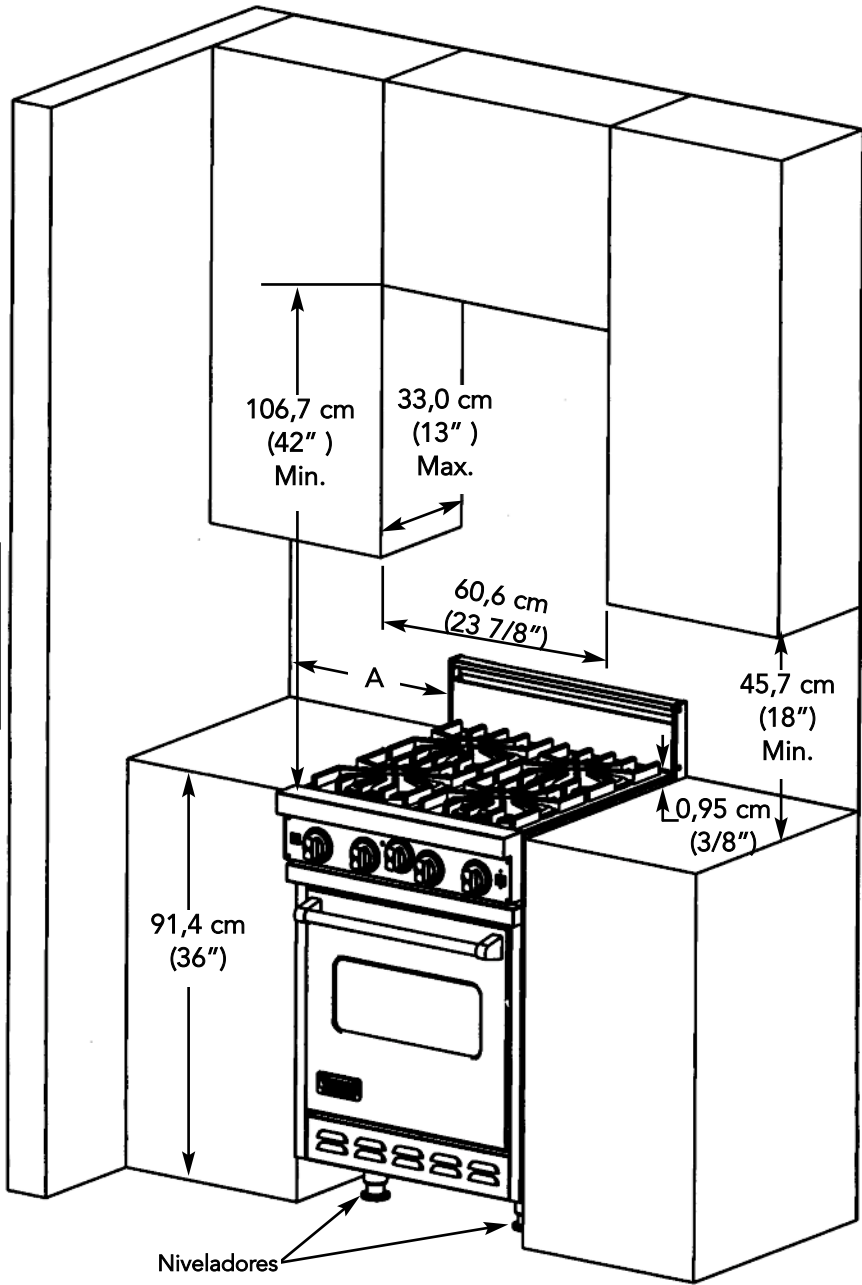
1. Se deben proporcionar medios adecuados para restringir el movimiento de las cocinas con ruedas, sin tener que depender del conector y/o dispositivo de desconexión rápida. Este "freno" debe inspeccionar como una parte del procedimiento de mantenimiento y seguridad. El cable de sujeción (freno) siempre debe estar conectado cuando la cocina está en uso.
2. Cuando se usa un dispositivo de desconexión rápida y/o ruedas, el "freno" debe estar sujeto a la pared y a la parte trasera de la cocina.
3. Cuando sea necesario desconectar el freno, asegúrese de reconectarlo después de regresar la cocina a su posición original.



INSTALACION AL LADO DEL ARMARIO
 (MODELOS DE 24")

- Esta cocina puede instalarse directamente adyacente a armarios básicos de 91,4 cm (36") de altura existentes. **IMPORTANTE:** La parte superior del marco de las hornillas DEBE quedar a 0,95 cm (3/8") sobre la cubierta del armario básico adyacente. Para lograr esto, levante la cocina utilizando los hilos de rosca niveladores de las patas.
- La cocina NO PUEDE instalarse directamente adyacente a paredes laterales, armarios altos, aparatos electrodomésticos altos u otras superficies verticales laterales que midan más de 91,4 cm (36") de altura. Debe quedar un espacio lateral mínimo de 15,2 cm (6") (4B, G, Wok modelos) y 22,9 cm (9") (Q modelos) entre la cocina y las superficies combustibles que se encuentran sobre la altura de 91,4 cm (36") de la cubierta del armario.
- Dentro del espacio lateral hasta las superficies verticales combustibles sobre 91,4 cm (36"), la profundidad máxima del armario de pared debe ser 33,0 cm (13"), y los armarios de pared dentro de este espacio lateral deben estar a 45,7 cm (18") sobre la cubierta de 91,4 cm (36") de altura.
- Los armarios de pared que se encuentran encima de la cocina deben estar a un mínimo de 106,7 cm (42") sobre la superficie de cocinar y abarcando todo el ancho de la cocina. La altura mínima no aplica si se instala una campana extractora de humos arriba de la superficie de cocinar.

	A
Modelos 4B	15,2 cm (6")
Modelos G	15,2 cm (6")
Modelos K	15,2 cm (6")
Modelos Q	22,9 cm (9")

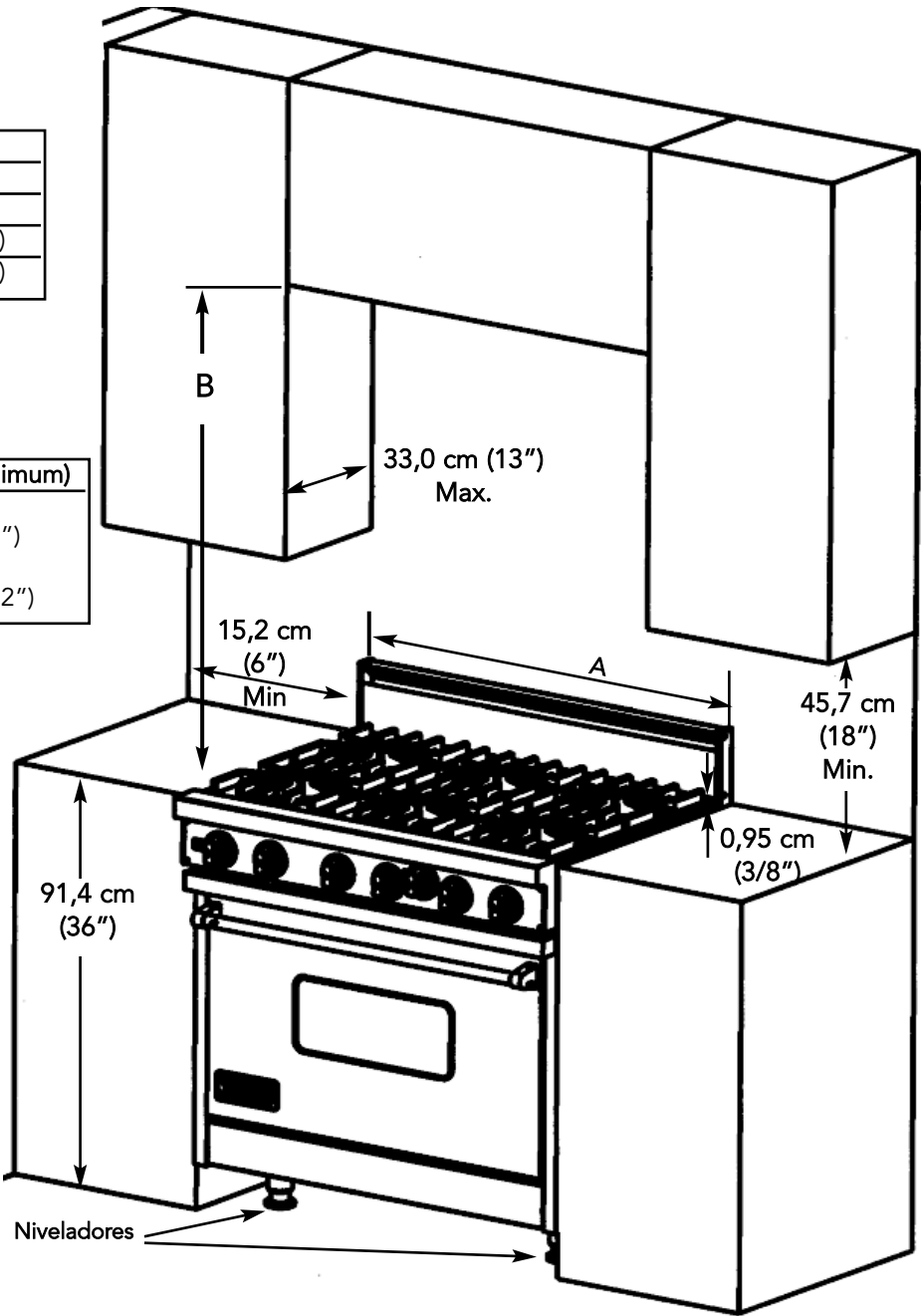


INSTALACION AL LADO DEL ARMARIO
 (MODELOS DE 30", 36", 48", 60")

- Esta cocina puede instalarse directamente adyacente a armarios básicos de 91,4 cm (36") de altura existentes. **IMPORTANTE:** La parte superior del marco de las hornillas DEBE quedar a 0,95 cm (3/8") sobre la cubierta del armario básico adyacente. Para lograr esto, levante la cocina utilizando los hilos de rosca niveladores de las patas.
- La cocina NO PUEDE instalarse directamente adyacente a paredes laterales, armarios altos, aparatos electrodomésticos altos u otras superficies verticales laterales que midan más de 91,4 cm (36") de altura. Debe quedar un espacio lateral mínimo de 15,2 cm (6") entre la cocina y las superficies combustibles que se encuentran sobre la altura de 91,4 cm (36") de la cubierta del armario.
- Dentro del espacio lateral de 15,2 cm (6") hasta las superficies verticales combustibles sobre 91,4 cm (36"), la profundidad máxima del armario de pared debe ser 33,0 cm (13"), y los armarios de pared dentro de este espacio lateral de 15,2 cm (6") deben estar a 45,7 cm (18") sobre la cubierta de 91,4 cm (36") de altura.
- Los armarios de pared que se encuentran encima de la cocina deben estar a un mínimo de 91,4 cm (36") **quemadores superficiales abiertos** y **mínimo de 106,7 cm (42") quemadores superficiales sellados** sobre la superficie de cocinar y abarcando todo el ancho de la cocina. La altura mínima no aplica si se instala una campana extractora de humos arriba de la superficie de cocinar.

	Dim. A
Modelos de 30"	75,9 cm (29 7/8")
Modelos de 36"	91,1 cm (35 7/8")
Modelos de 48"	121,6 cm (47 7/8")
Modelos de 60"	151,1 cm (59 1/2")

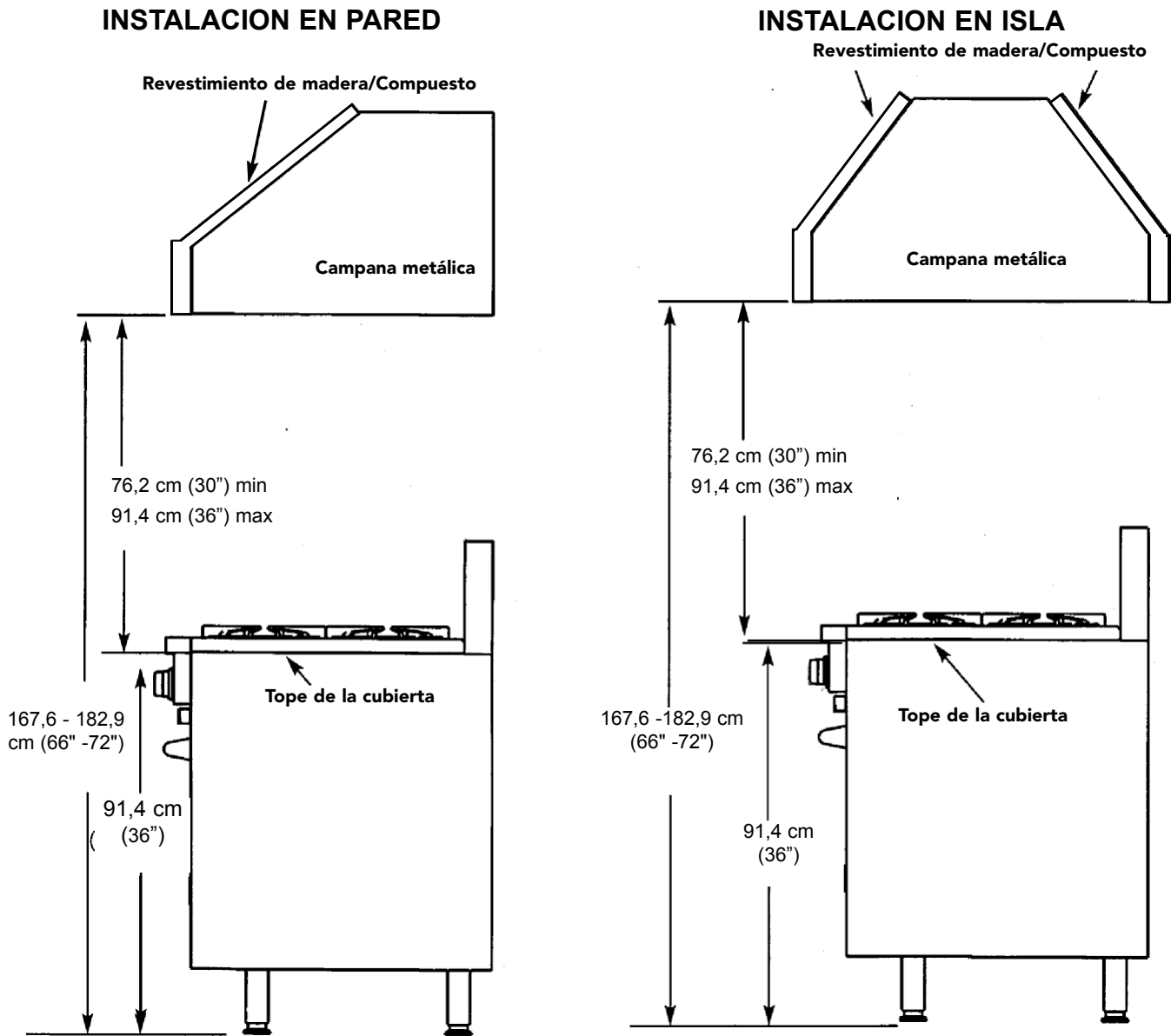
	Dim. B (minimum)
Quemadores superficiales abiertos	91,4 cm (36")
Quemadores superficiales sellados	106,7 cm (42")



INSTALACION DEL REVESTIMIENTO DE MADERA/COMPUESTO

(Installacion de Sistemas Normalizados de Ventilador)

La distancia entre la parte inferior de la campana y las mostrador no debe ser menor que 76,2 cm (30") min a 91,4 cm (36") max . Esto normalmente dejaría a la parte inferior de la campana a una altura de 167,6 a 182,9 cm (66" a 72") del suelo. Estas dimensiones se proporcionan para el funcionamiento seguro y eficiente de la campana.



IMPORTANTE: NIVELACION/AJUSTE/ALINEACION

La nivelación cuidadosa de la cocina es muy importante no sólo para el funcionamiento, sino también para permitir la alineación de las puertas del horno y de la bandeja de goteo. Ejecute exactamente los procedimientos descritos más abajo para asegurar el funcionamiento correcto y la buena apariencia de la cocina. **Si la cocina queda aunque sea ligeramente desnivelada afectará significativamente la alineación de las puertas del horno.**

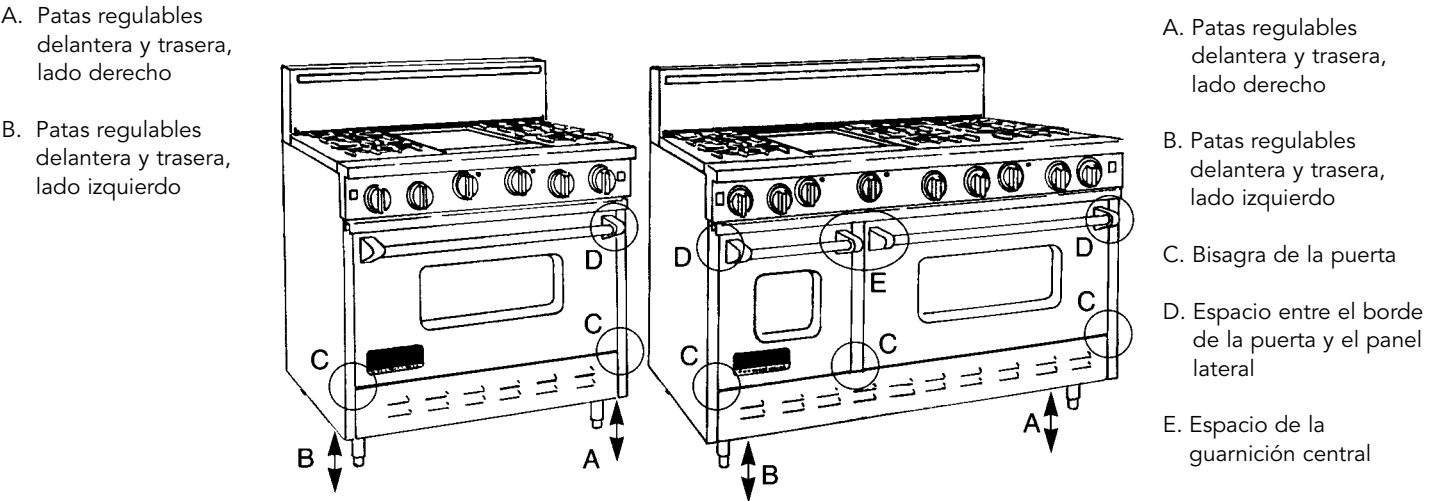
1. Si el piso es liso y nivelado, nivele la cocina con los hilos de rosca de las patas. Ajuste la esquina alta de la cocina de tal manera que la parte superior del soporte del marco de las hornillas quede a 0,95 cm (3/8") sobre la cubierta del armario, y nivele la cocina con la esquina superior.

2. Si el piso está desnivelado o tiene un declive pronunciado, nivele la cocina con calzos de metal, ya que ajuste necesario puede sobrepasar el hilo de rosca disponible en la pata.

3. La nivelación correcta y cuidadosa de la cocina es necesaria para lograr la alineación correcta de las puertas del horno. El cuerpo de la cocina no tiene un armazón rígido que la sujete en una sola posición. Esta estructura no rígida permite que la cocina se desplace con los suelos desnivelados o los armarios inclinados. Si se eleva o baja una de cualquiera de las patas niveladoras se desplazará el cuerpo de la cocina. Al aumentar la longitud de la pata niveladora delantera derecha se elevará la esquina delantera derecha de la cocina, y moverá la parte superior de la puerta hacia la izquierda. Al bajar la pata niveladora delantera derecha, la punta de la puerta se moverá hacia la derecha. La utilización de la pata niveladora delantera izquierda producirá el efecto contrario. Al elevar la esquina delantera izquierda se moverá la parte superior de la puerta hacia la derecha. Al bajar la esquina se moverá la parte superior de la puerta hacia la izquierda. Las patas niveladoras traseras también afectan la alineación de la puerta.

4. Después de tener bien nivelada la cocina, se puede alinear el asa de la bandeja de goteo, aflojando los tornillos y regulando el asa horizontalmente dentro de los límites provistos por los agujeros de tornillo oblongos.

5. Ponga un nivel atravesado sobre la parte superior de la cocina y luego nivélela tanto en sentido longitudinal como horizontal. Si queda desnivelada, la combustión del quemador será irregular, las mezclas batidas líquidas o semilíquidas se cocinarán inclinadas, y la cocina no funcionará eficientemente.



CONEXION DE GAS

Todas las conexiones de gas deben hacerse de acuerdo a los códigos nacionales y locales. Esta tubería de suministro (servicio) de gas debe ser de la misma medida o mayor que la tubería de entrada al artefacto. Para esta cocina se necesita una tubería de entrada NPT 1/2" (Sch 40). El sellante aplicado a las juntas de tubería debe ser resistente al gas de petróleo licuado.

1. Válvula de cierre manual:

La válvula suministrada por el instalador debe instalarse en la tubería de servicio de gas antes del artefacto en la corriente de gas, y en una posición donde se pueda alcanzar rápidamente en caso de una emergencia. **En Massachusetts:** En la línea de suministro de gas a este artefacto debe instalarse una válvula de gas manual provista de un mango en "T".

2. Regulador de presión

- a) Todo equipo de cocina tipo comercial para trabajos pesados debe tener un regulador de presión en la tubería de servicio entrante para que el funcionamiento sea seguro y eficiente, ya que la presión de servicio puede fluctuar con la demanda local. En esta cocina no se necesitan reguladores externos, porque a cada cocina se le incorporó un regulador en la fábrica. De ninguna manera se debe pasar por alto este regulador integral.
- b) En caso de ser necesaria una conversión, se recomienda que la ejecute el concesionario, un fontanero cualificado o la compañía de gas. Haga el favor de entregar este manual al técnico de servicio antes de que inicie el trabajo en la cocina. (El concesionario o el usuario son responsables de las conversiones de gas.)
- c) Esta cocina puede funcionar con gas natural o envasado (gas de petróleo licuado/propano). Sale de fábrica ajustada para ser utilizada con gas natural. Las tapas de los orificios deben quedar atornilladas bien apretadas cuando se utiliza gas de petróleo licuado/propano. (Vea la conversión a gas de petróleo licuado/propano.)
- d) La presión del múltiple debe verificarse con un manómetro. El gas natural requiere 5,0" W.C.P. y el gas de petróleo licuado/propano 10,0" W.C.P. Para poder revisar el regulador, la presión de la tubería entrante antes (corriente arriba) del regulador debe ser 1" W.C.P. más alta que la presión del múltiple. El regulador utilizado en esta cocina resiste una presión de entrada máxima de 1/2 psi (14,0"). Si la presión de la tubería excede ese valor, será necesario instalar un regulador reductor.
- e) La cocina, su válvula de cierre individual y el regulador de presión deben estar desconectados del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones en exceso de 1/2 psig (3,45 kPa).
- f) Se deberá aislar este artefacto del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual cuando a este sistema se le prueba a presiones iguales o menores que 1/2 psig (3,45 kPa).

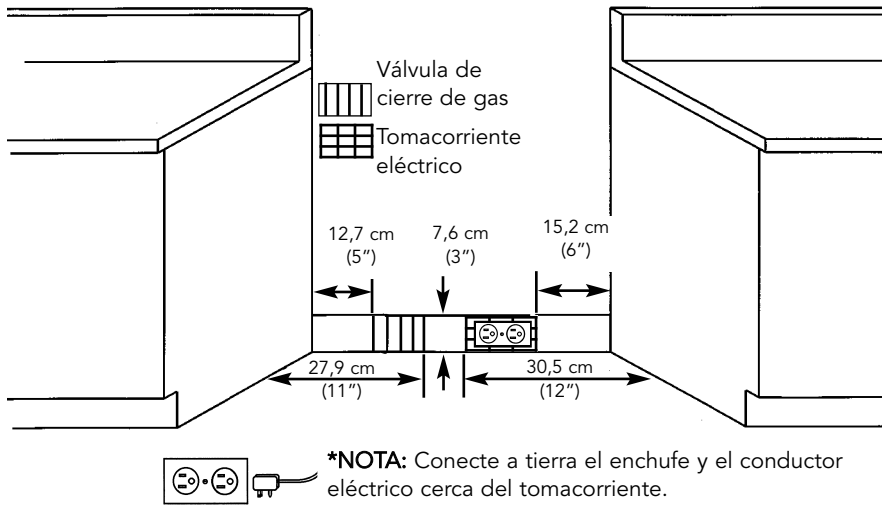
3. Conexiones flexibles:

- a) Si la cocina va a instalarse con acoples flexibles y/o racores de desconexión rápida, el instalador deberá utilizar un conector flexible comercial homologado diseño AGA de un diámetro NPT de por lo menos 1,3 cm (1/2") (con protectores adecuados contra tirones) de conformidad con las normas ANSI Z21.41 y Z21.69.
- b) **En Massachusetts:** la unidad debe instalarse con un conector flexible para gas de 91 cm (36" / 3') de longitud.
- b) **En Canadá:** Utilizar conectores metálicos CAN 1-6. 10-88 para artefactos de gas y dispositivos de desconexión rápida CAN 1-6.9 M79 para utilizar con combustible de gas.

CUIDADO: Las pruebas de fugas del artefacto deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Antes de utilizar el horno, verifique siempre si hay fugas aplicando una solución de agua jabonosa o cualquier otro método aceptable. ¡NO UTILICE LLAMA EXPUESTA PARA VER SI HAY ESCAPE DE GAS!

Debe instalarse un tomacorriente eléctrico con una adecuada puesta a tierra, montado horizontalmente a una altura no mayor que 7,6 cm (3") del piso, y a no menos de 15,2 cm (6") y no más de 30,5 cm (12") del lado derecho (mirando hacia el artefacto). Verifique todos los requisitos de los códigos locales.

Debe instalarse una válvula de cierre manual de tamaño adecuado, aprobada por una agencia autorizada, a una altura no mayor que 7,6 cm (3") del piso y a no menos de 12,7 cm (5") del lado izquierdo (mirando hacia el artefacto). Para conectar el gas entre la válvula de cierre y el regulador, use un conducto flexible o tubería rígida de tamaño adecuado, aprobados por una agencia autorizada. Verifique todos los requisitos de los códigos locales.



AJUSTES DEL QUEMADOR TUBULAR DE GAS DEL HORNO

(Vea la figura no. 3)

Para tener acceso a los ajustes del quemador del horno

1. Retire la placa de defensa - saque el tornillo de cada lado de la placa y después incline la parte superior de la placa hacia adelante.
2. Ubique el obturador de aire (ítem 1) y afloje el tornillo de fijación (ítem 2) que sujeta el obturador en su lugar.
3. Encienda los quemadores girando el termostato a un temperatura de hornear.
4. Con la ayuda de una llave de boca de 1,3 cm (1/2"), ajuste la caperuza del orificio (ítem 3) para obtener una llama bien definida con la parte interna de color azul de aproximadamente 1,3 cm (1/2") de largo. La llama debe estar tocando el quemador en la abertura de cada orificio. LA LLAMA NO DEBERA EXTENDERSE HACIA LAS RANURAS DE VENTILACION DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO.
5. Una vez que tiene la altura adecuada de la llama, ajuste el obturador de aire (ítem 1) para obtener una llama azul sin puntas amarillas que esté en contacto con los orificios del quemador.
 - a. Abra el espacio del obturador de aire (ítem 1) para eliminar las puntas amarillas.
 - b. Cierre el espacio del obturador de aire (ítem 1) para evitar que se produzca una llama ruidosa que se despegue del quemador.
6. Vuelva a verificar el ajuste de la caperuza del orificio (ítem 2) para ver si el gas fluye correctamente.
7. Apague el termostato.
8. Apriete el tornillo de fijación del obturador de aire (ítem 3).
9. Vuelva a encender cada uno de los quemadores y observe la llama para comprobar los ajustes. Si es necesario, repita la operación anterior.
10. Vuelva a colocar la placa de defensa.

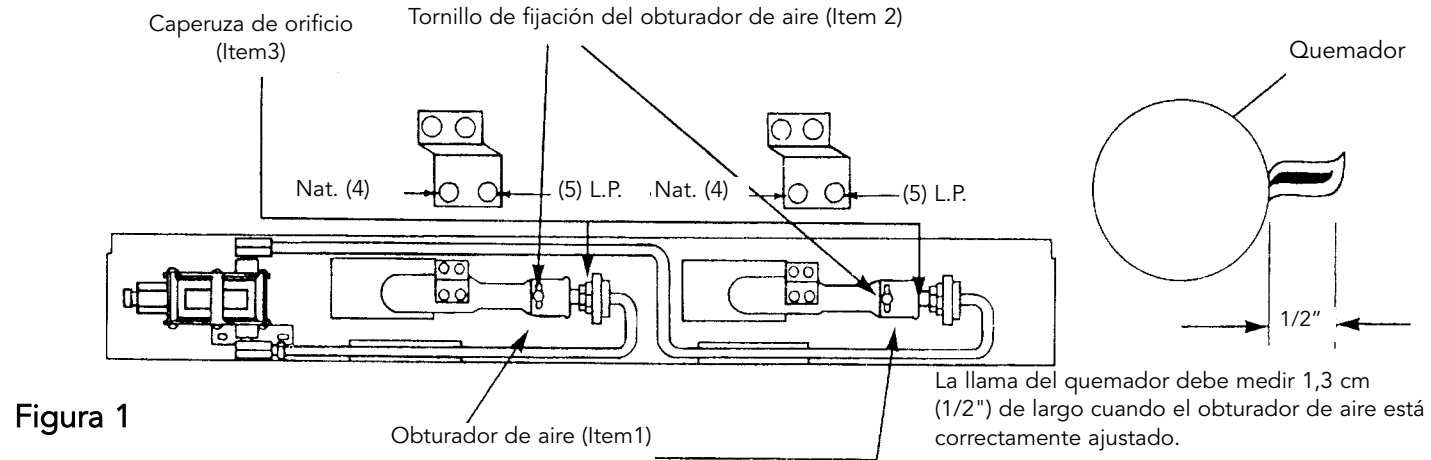


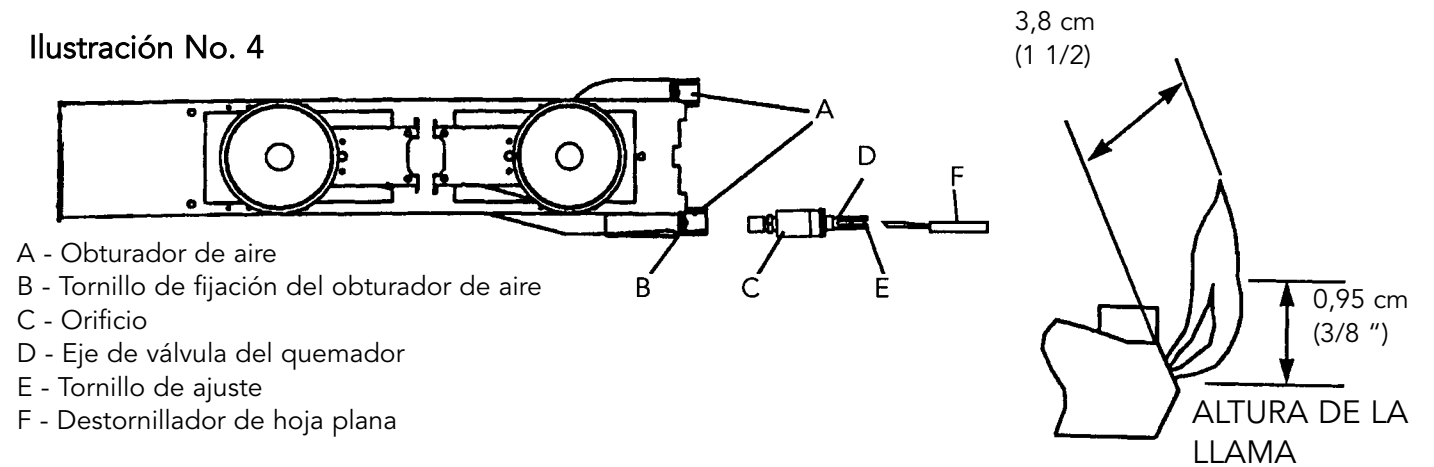
Figura 1

AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE LAS HORNILLAS (Para quemadores superficiales abiertos) (Vea la Ilustración No. 4)

Para tener acceso a los ajustes de los quemadores de las hornillas:

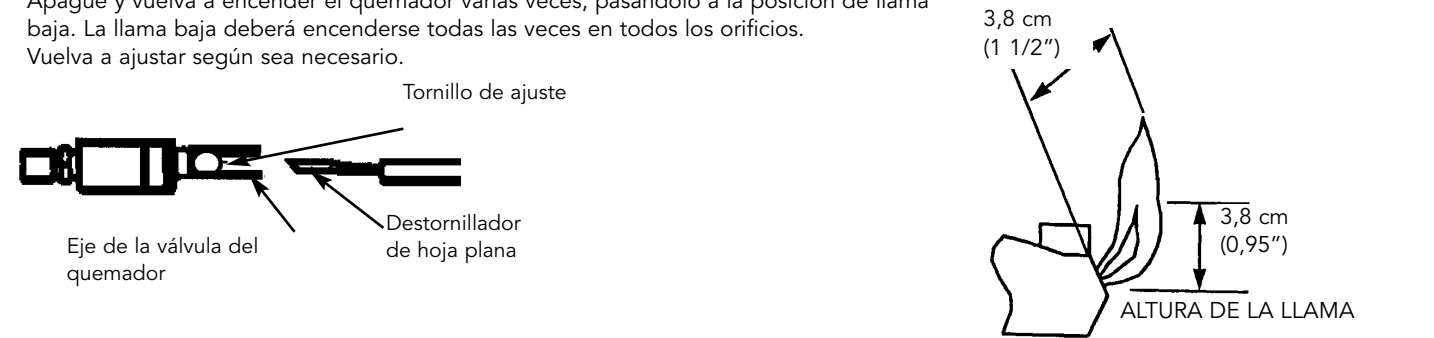
1. Retire las parrillas, tapas de quemadores, platos y apoyos de las parrillas.
2. Ubique el obturador de aire (A) y afloje el tornillo (B) que sujeta el obturador en su lugar.
3. Retire la bandeja de goteo, dejando espacio para ajustar la caperuza de orificio (C).
4. Coloque los apoyos de las parrillas y los platos de los quemadores (esto permite el flujo correcto de aire, como durante el uso normal).
5. Encienda cada quemador girando el eje (D) de la válvula del quemador a la posición de llama alta.
6. Una vez que tiene la altura adecuada de la llama, ajuste el obturador de aire (A) para obtener una llama azul sin puntas amarillas que esté en contacto con los orificios del quemador.
 - a) Abra el espacio del obturador de aire para eliminar las puntas amarillas.
 - b) Cierre el espacio del obturador de aire para evitar que se produzca una llama ruidosa que se despegue del quemador.
7. Apague los quemadores de las hornillas.
8. Coloque la bandeja de goteo.
9. Retire los apoyos de las parrillas y los platos de los quemadores
10. Apriete el tornillo (B) del obturador de aire teniendo cuidado de no cambiar el espacio ya ajustado del obturador.
11. Coloque los apoyos de las parrillas, tapas de quemadores, platos y parrillas.
12. Regule los quemadores encendidos a una llama baja.
13. Inserte un destornillador de hoja plana angosta en el eje hueco de la válvula del quemador de hornilla, y engrane el tornillo ranurado de ajuste de llama baja. La llama baja debe ser una llama pequeña que llegue justo hasta el borde superior del quemador. Haga girar el tornillo de ajuste (E) en sentido horario no más de 5 vueltas para disminuir la llama, o en sentido antihorario para aumentarla. **Si hace girar el tornillo de ajuste más de 5 vueltas, es posible que el tornillo se extraiga completamente y se produzca un escape de gas.** Apague y vuelva a encender el quemador varias veces, pasándolo a la posición de llama baja. La llama baja deberá encenderse todas las veces en todos los orificios. Vuelva a ajustar según sea necesario.

Ilustración No. 4



AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE LAS HORNILLAS (Para quemadores superficiales sellados) (Vea la Ilustración No. 2)

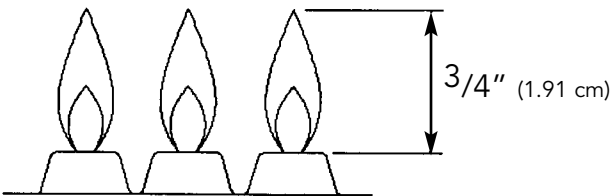
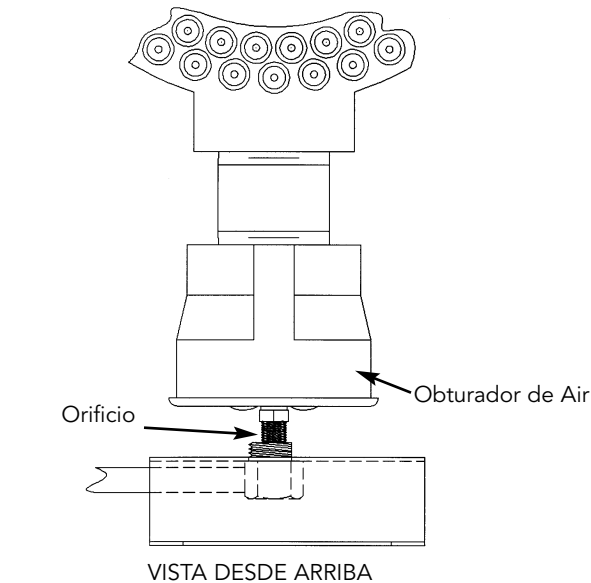
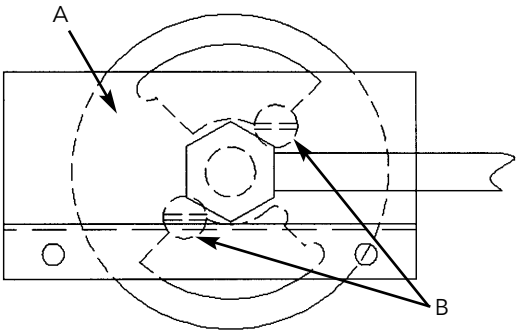
1. Regule los quemadores encendidos a una llama baja.
2. Inserte un destornillador de hoja plana angosta en el eje hueco de la válvula del quemador de hornilla, y engrane el tornillo ranurado de ajuste de llama baja. La llama baja debe ser una llama pequeña que llegue justo hasta el borde superior del quemador. Haga girar el tornillo de ajuste (E) en sentido horario no más de 5 vueltas para disminuir la llama, o en sentido antihorario para aumentarla. **Si hace girar el tornillo de ajuste más de 5 vueltas, es posible que el tornillo se extraiga completamente y se produzca un escape de gas.** Apague y vuelva a encender el quemador varias veces, pasándolo a la posición de llama baja. La llama baja deberá encenderse todas las veces en todos los orificios. Vuelva a ajustar según sea necesario.



AJUSTES DEL QUEMADOR DE WOK

Para tener acceso al quemador para ajustes:

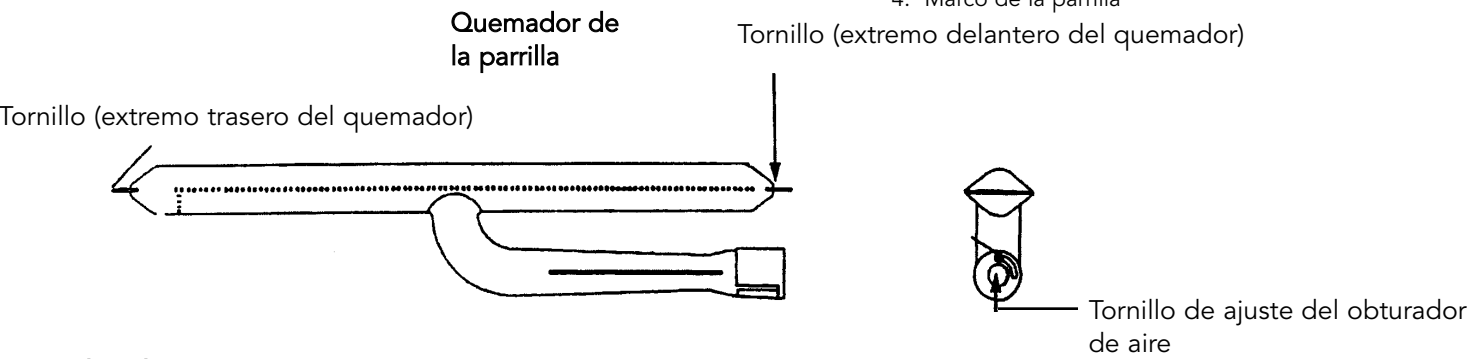
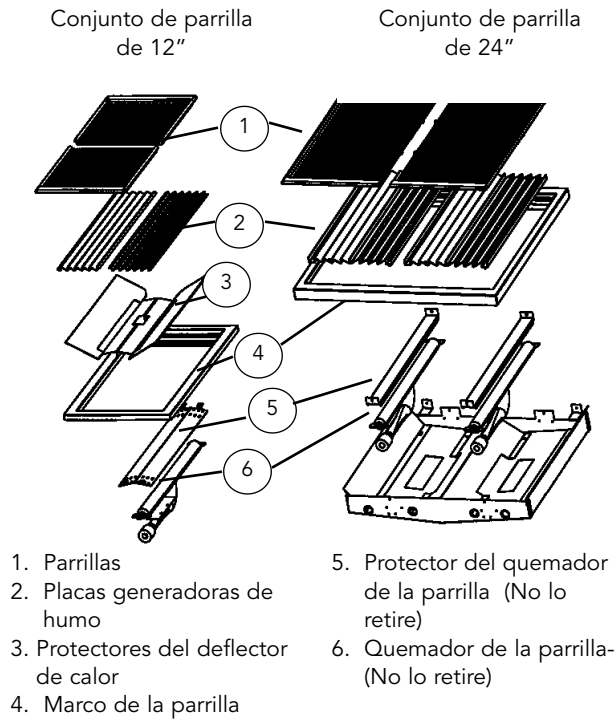
1. Retire la rejilla y su soporte.
2. Localice el obturador de aire "A", y afloje los dos tornillos "B" que mantienen el obturador en su lugar.
3. Encienda el quemador y lleve la perilla de mando a la posición de Llama ALTA ('HI').
4. Una vez que la llama tenga la altura adecuada, ajuste el obturador de aire para obtener una llama azul sin coloración amarilla en la punta, que haga contacto con el quemador en sus orificios.
 - (a) Aumente la abertura del obturador de aire para agregar más aire, y así eliminar la coloración amarilla de la punta de la llama.
 - (b) Disminuya la abertura del obturador de aire para reducir la entrada de aire, y así evitar que se produzca una llama ruidosa que se despegue del quemador.
5. Apague el quemador.
6. Ajuste los tornillos del obturador de aire.
7. Vuelva a colocar el soporte de la rejilla, y la rejilla.



AJUSTE DEL QUEMADOR DE LA PARRILLA DE ASAR/PLANCHA

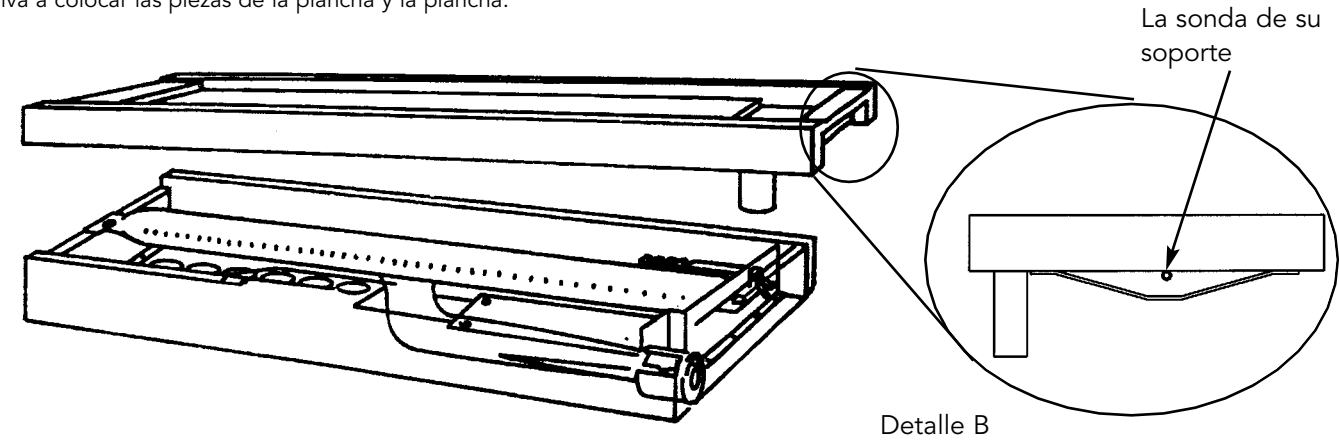
Parrilla de asar

- 1. El orificio del quemador y el obturador de aire de la parrilla se encuentran debajo del extremo delantero del conjunto de parrilla. Para tener acceso al ajuste, retire la parrilla, el soporte de la parrilla, placas generadoras de humo y el protector del quemador.
- 2. Saque el tornillo de la parte delantera y trasera del quemador.
- 3. Levante el quemador para desconectarlo del orificio y ubique el tornillo de ajuste del obturador de aire en el extremo del quemador.
- 4. Afloje el tornillo y ajuste el obturador de aire [para gas natural, abra el obturador aproximadamente 1,1 cm (7/16" ; para gas de petróleo licuado ábralo aproximadamente 0,95 cm (3/8")]].
- 5. Apriete el tornillo y después coloque el quemador en el orificio.
- 6. Verifique la altura de la llama antes de colocar las piezas antes mencionadas.
- 7. El ajuste de la llama es igual al de los quemadores de las hornillas. Utilice un casquillo profundo de 1,3 cm (1/2") para ajustar la cabeza del orificio; gírela en sentido horario para bajar la llama y en sentido contrahorario para aumentarla.



Plancha

- 1. Para tener acceso al orificio del quemador y al obturador de aire, retire las parrillas y los apoyos de las parrillas situados en ambos lados de la plancha. Levante y retire la plancha. **ATENCIÓN:** antes de retirar por completo el conjunto de la plancha, levántelo aproximadamente 10 cm (4") por encima de la caja de la plancha. Retire cuidadosamente la sonda de temperatura de su soporte. (Vea el Detalle B). **Tome nota de la posición de la sonda de temperatura para poder reinstalarla correctamente.** Si no la reinstala **correctamente**, la sonda de temperatura puede dañarse.
- 2. **Retire con mucho** cuidado el ignitor y déjelo a un lado.
- 3. Retire la placa metálica situada debajo del quemador.
- 4. Retire los tornillos de la parte delantera y trasera del quemador, retire el tubo del quemador y ubique el tornillo de ajuste de obturador de aire en el extremo del tubo del quemador.
- 5. El ajuste de la llama es idéntico a los indicado en los pasos 4 al 7 para la parrilla de asar.
- 6. Vuelva a colocar las piezas de la plancha y la plancha.



ENCENDIDO INICIAL DE LOS QUEMADORES (Para quemadores superficiales abiertos)

Todas las cocinas son sometidas a prueba antes de salir de fábrica. Es probable que se necesiten algunos ajustes en terreno para obtener la mezcla adecuada de gas y aire para el funcionamiento correcto. Un técnico cualificado deberá ajustar la cocina cuando se conecta al servicio de gas y de electricidad. De no ser posible, póngase en contacto con el concesionario para averiguar el nombre del centro de servicio más cercano. Si no hay ninguno disponible, póngase en contacto con Viking Range Corporation para averiguar el nombre del centro de servicio autorizado más cercano.

ENCENDIDO INICIAL DE LOS QUEMADORES (Para quemadores superficiales sellados)

Todas las cocinas con quemadores sellados se someten a prueba antes de salir de la fábrica. No hay ajustes para los quemadores superficiales sellados si se conectan de acuerdo con la información de la placa de características. Revise cada quemador para verificar que funcione correctamente. Las llamas deben ser azules en todas las posiciones. Si necesita una reparación, comuníquese con su proveedor para obtener el nombre de su centro de servicio autorizado. Si no hubiera ninguno disponible, comuníquese con Viking Preferred Service para que le indiquen el centro de servicio autorizado más cercano en su área. Las conversiones de gas y la instalación inicial no son responsabilidad del fabricante.

LISTA DE COMPROBACION DE FUNCIONAMIENTO

- El instalador debe llevar a cabo las siguientes comprobaciones de funcionamiento. Refiérase a las instrucciones a continuación. Refiérase a las instrucciones a continuación.
- 1. Verifique el encendido del quemador superior abierto.
 - 2. Verifique el ajuste del obturador de aire - llama azul bien definida, sin puntas amarillas, hollín o despegue de la llama
 - 3. Verifique el ajuste de la llama baja - ajuste del vástago central de la válvula de quemador de hornilla.
 - 4. Verifique el encendido de la plancha - todos los orificios del quemador.
 - 5. Verifique el encendido de la parrilla - todos los orificios del quemador.
 - 6. Verifique visualmente el reencendido del quemador tubular para asegurarse que ambos lados se vuelven a encender cada vez.
 - 6. Inspeccione para ver si hay escape (olor) de gas en todas las conexiones de gas.
 - 7. Verifique la función de horno convencional y horno de convección.

PREPARACION FINAL

- 1. Es posible que algunas piezas de acero inoxidable tengan un envoltorio plástico protector, el que deberá quitarse. Antes de usar el horno para preparación de comidas, es necesario lavar su interior a fondo con agua caliente jabonosa para quitar los residuos peliculares y el polvo o partículas dejadas durante la instalación y luego enjuagar y secar con un paño. Rara vez se necesita usar soluciones más fuertes que agua y jabón.
- 2. Todas las piezas estructurales de acero inoxidable deben limpiarse con un paño con agua caliente jabonosa y con un limpiador líquido diseñado para este material. En el caso de manchas difíciles, no use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores o polvos. Si es necesario raspar el acero inoxidable para quitar la materia encostrada, remoje el área con paños calientes para aflojar la materia y después raspe con una espátula o rasqueta de madera o de nilón. No utilice un cuchillo metálico, espátula u otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. Las rayas son casi imposibles de eliminar.

NOTA: Guarde estas instrucciones de instalación para consultas en el futuro. El diagrama eléctrico se encuentra debajo de la bandeja de goteo en la esquina trasera de la caja de quemadores. Retire el plato del quemador trasero derecho y deslice la bandeja de goteo aproximadamente 15,2 cm (6") hacia afuera.

PIEZAS DE REPUESTO

Para reparar esta cocina, solamente se pueden utilizar piezas de repuesto autorizadas. Las piezas de repuestos se obtienen a través de los distribuidores de repuestos autorizados. Póngase en contacto con Viking Range Corporation Preferred Service, (662) 451-4133, para averiguar el nombre del distribuidor de repuestos más cercano en su zona.

SUPLEMENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
SVGRC/SVGIC – ESPECIFICACIONES BÁSICAS

Descripción	Modelos 30" de ancho	Modelos 36" de ancho
Ancho total	75,9 cm (29 7/8")	91,1 cm (37 7/8")
Altura total	<u>Altura base modelos 24" profundidad</u> Hasta parte sup. de apoyo de parrilla - Mín. 91,1 cm (35 7/8") hasta Máx. 95,6 cm (37 5/8") Patas regular 4,5 cm (1 3/4") <u>Adiciones a la altura base</u> Hasta parte sup. de parrilla estrella - Hasta parte sup. adorno central - Hasta parte sup.respaldo de 6" - Hasta parte sup. respaldo de 10" - Hasta parte sup. repisa alta - <u>Altura base modelos 27" profundidad</u> Mín. 91,8 cm (36 1/8") Máx. 99,4 cm (39 1/8") Patas regular 7,6 cm (3") agregar 2,9 cm (1 1/8") agregar 3,2 cm (1 1/4") agregar 15,2 cm (6") agregar 25,4 cm (10") agregar 59,7 cm (23 1/2")	
Profundidad total desde parte trasera	<u>Modelos 24" profundidad</u> Hasta extremo de panel lateral - Hasta extremo de panel de mandos - Hasta extremo de perillas - <u>Modelos 27" profundidad</u> 61,8 cm (24 5/16") 66,7 cm (26 1/4") 70,5 cm (27 3/4") 73,0 cm (28 3/4") 77,2 cm (30 3/8")	
Requisitos eléctricos	120 V CA / 60 Hz. Cordón de alimentación eléctrica unido al producto, de 121,9 cm (4 pies) de longitud, de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra).	
Requisitos de gas	Gas natural o GPL/propano de fábrica; convertible a gas natural o GPL/propano con kit de conversión conversión (se compra separadamente); acepta tubería de ½" (1,3 cm) de diám. int. de gas residencial estándar.	
Consumo amp. máximo	1,0 A	6B - 8,5 A 4G - 11,8 A 4Q - 8,5 A
Capacidad nominal de quemadores de las hornillas	LF: 12,000 BTU Nat. (3,5 kW) LR, RF, RR: 8,000 BTU Nat. (2,4 kW)	RF, LR: 12,000 BTU Nat. (3,5 kW) LF, RR, CF, CR: 8,000 BTU Nat. (2,4 kW)
Capacidad nominal del quemador de la plancha	N/A	15,000 BTU Nat./13,500 BTU GPL (4,4 kW/3,7 kW)
Capacidad nominal del quemador de la parrilla	N/A	18,000 BTU Nat./16,000 BTU GPL 5,3 kW (bruto)/4,7 kW (neto)
Capacidad nominal del broiler	18,000 BTU Nat./16,000 BTU GPL (5,3 kW/4,7 kW)	
Capacidad nominal de hornear	Dos 15,000 BTU c/u Nat./GPL (Dos 4,4 kW)	
Ancho interior del horno	61,0 cm (24")	76,5 cm (30 1/8")
Altura interior del horno	41,0 cm (16 1/8")	Modelo 24" profundidad- 41,0 cm (16 1/8") Modelo 27" profundidad - 35,9 cm (14 1/8")
Profundidad interior del horno	44,8 cm (17 5/8")	Modelo 24" profundidad - 44,8 cm (17 5/8") Modelo 27" profundidad - 48,9 cm (19 1/4")
Tamaño total interior del horno	4,0 pies cúb.	24" profundidad - 5,0 pies cúb. 27" profundidad - 4,7 pies cúb.
Peso aprox. de embarque	173,3 kg (395 lbs.)	6B - 201,2 kg (447 lbs) 4Q - 205,7 kg (457 lbs) 4G - 203,4 kg (452 lbs)

Separaciones mínimas del producto a superficies o construcción adyacente:

- Debajo de 36" (91,4 cm)
Lados - 0
Parte trasera - 0
- Sobre 36" (91,4 cm)
Lados - 6" (15,2 cm)
Dentro de la separación lateral de 6" (15,2 cm), los armarios de pared no deben ser más profundos que 13" (33,0 cm) y deben estar a un mínimo de 18" (45,7 cm) sobre la cubierta.
Parte trasera - 0 con el respaldo o repisa alta
0 con el adorno central y pared trasera no combustible, resistente al calor
6" (15,2 cm) con el adorno central y pared trasera combustible
- Los armarios de pared directamente encima del producto deben estar a un mínimo de 36" (91,4 cm) sobre la superficie de cocinar para quemadores abiertos, y a un mínimo de 42"(106,7 cm) para quemadores sellados.

Para mantener la garantía del producto, la responsabilidad de asegurar el uso de materiales no combustibles resistentes al calor cuando fuera necesario, es del contratista, usuario final o propietario individual.

* Use la cocina únicamente con las patas suministradas de fábrica.

