

Manual de Uso y Cuidado 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

Cocina Encimera Eléctrica Empotrada

Felicitaciones

El haber comprado este producto es testimonio de la importancia que da a la calidad y el comportamiento de los principales artefactos que usted utiliza. Este producto está diseñado para brindarle -con un mínimo de cuidado, como se explica en esta guía- muchos años de servicio fiable. Haga el favor de dedicar algunos minutos a informarse del uso y cuidado correctos y eficientes de este producto de gran calidad.

Agradecemos sinceramente su preferencia por un producto de Viking Range Corporation, y esperamos que elija nuevamente nuestros productos cuando necesite otros artefactos importantes.

Indice

Advertencias	2
Instrucciones importantes de seguridad	3
Antes de utilizar su nueva cocina	4
Cocción de superficie.	5
Limpieza y mantenimiento	9
Información relativa al servicio	11
Garantía	12

ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información dada en este manual, se corre el riesgo de que ocurra un incendio o explosión y provocar daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños cuando se utilice el artefacto, siga las precauciones básicas, incluyendo las instrucciones de seguridad que se indican a continuación.

Instrucciones importantes de seguridad

Léalas antes de operar su cocina encimera

1. Use este artefacto únicamente para el uso para el que fue concebido, tal como se describe en este manual. No use nunca su artefacto para calefaccionar una habitación.
2. Su unidad debe ser instalada por un técnico competente. El artefacto debe instalarse y conectarse a tierra de acuerdo a las reglamentaciones locales.
3. No intente reparar o sustituir ninguna pieza de este artefacto, salvo en el caso que se recomiende específicamente en este manual. Toda reparación debe ser confiada a un técnico competente. El servicio bajo garantía debe estar a cargo de un centro de servicio autorizado.
4. Las perillas de "empujar para girar" de este artefacto están diseñadas a prueba de niños. Sin embargo, ningún niño debe quedarse sin supervisión en la cocina mientras esté el artefacto encendido. **ATENCION:** No guarde artículos de interés para los niños encima de la unidad. Los niños que se trepen para alcanzar los artículos se arriesgan a sufrir lesiones graves.
5. La GRASA es inflamable y se debe manipular con mucho cuidado. No utilice agua para extinguir los incendios provocados por grasa. No recoja jamás una olla o cacerola que esté ardiendo (en llamas). Apague las llamas cubriendo el utensilio completamente con una tapa bien ajustada, o una bandeja plana o de hornear. Para extinguir la grasa ardiendo afuera del utensilio se puede utilizar bicarbonato sódico o, si está disponible, un extintor multiuso del tipo de espuma o de químico en polvo. Antes de intentar manipular el utensilio, espere a que la grasa se enfríe. Limpie los derrames inmediatamente.
6. Si va a "flamear" licor u otras bebidas alcohólicas debajo de una campana, **APAGUE EL VENTILADOR.** La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.
7. No deje nunca el área superficial desatendida mientras tiene encendido el calor fuerte. Los reboses al hervir originan humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
8. Nunca se debe usar ropa suelta mientras se utiliza este artefacto.
9. Utilice ollas, cacerolas, sartenes, etc., de tamaño adecuado. Este artefacto está equipado con una o más unidades de superficie de distinto tamaño. Escoja utensilios con fondo plano, lo bastante grande para cubrir todo el elemento calentador de superficie. El uso de utensilios de tamaño menor dejará una parte del elemento calentador expuesta al contacto directo, lo que puede originar la inflamación de la vestimenta. La relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el de la unidad de superficie hará también aumentar la eficiencia.
10. Utilice tomaollas secos únicamente. Los tomaollas húmedos sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras debido al vapor. No permita que los tomaollas toquen áreas superficiales calientes. No use una toalla u otro trapo voluminoso.

11. **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ZONAS CERCANAS A LAS MISMAS.** Las áreas de superficie pueden calentarse lo suficiente para provocar quemaduras. Tenga en cuenta que los elementos de superficie pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores hasta que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.
12. Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debidos a contactos accidentales con el utensilio, oriente el mango del utensilio hacia el centro de la cocina, pero sin extenderse sobre los elementos de superficie adyacentes.
13. Mantenga el lugar limpio y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables. Los elementos combustibles, tales como papel, plástico, etc., pueden inflamarse, mientras que los elementos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras.
14. No caliente envases de comida sin abrir; el aumento de presión puede causar la explosión del envase, y esto puede producir lesiones.
15. Tenga cuidado al limpiar su cocina. Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar derrames en un área de cocción que esté caliente, tenga cuidado para evitar las quemaduras producidas por el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos dañinos cuando se aplican a una superficie caliente.
16. No cocine en su encimera si ésta se ha quebrado. Los materiales de desborde, así como la solución de limpieza, pueden penetrar por el tope de vidrio quebrado y crear así el riesgo de un choque eléctrico. Si su encimera se quiebra, contacte inmediatamente con un técnico competente.
17. Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vitrificados pueden usarse con encimeras de vidrio sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.

-GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES-

Antes de utilizar su nueva cocina

Todos los productos se limpian en la fábrica con solventes para quitarles todo rastro visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación.

Encimera de vidrio

Limpie su encimera de vidrio antes de utilizarla por primera vez. Es recomendable realizar una limpieza a fondo con un limpiador especial para encimeras de vidrio. Sólo le tomará un minuto, y dejará sobre la superficie de vidrio un recubrimiento limpio y brillante antes de comenzar a usar el artefacto.

Cocción de superficie

Utensilios para cocinar

Cada cocinero o cocinera tiene su propia preferencia por ciertos utensilios de cocina que son los más adecuados para el tipo de cocción que se está preparando. Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros utensilios vitrificados pueden usarse con encimeras de vidrio sin romperse debido al cambio brusco de temperatura. Los utensilios que se usan son una cuestión de gusto personal. Tal como sucede con cualquier batería de cocina, es conveniente que la suya esté en buenas condiciones y sin muchas abolladuras en la parte inferior, para brindar el máximo de rendimiento y comodidad.

ATENCIÓN

No se recomienda el uso de utensilios de cocina de hierro fundido sobre la encimera de vidrio. El hierro fundido retiene el calor, y puede dañar la encimera.

Operación del elemento único frontal o posterior

Presione y haga girar la perilla de mando correspondiente hacia la **izquierda** hasta la posición deseada. El elemento hará ciclos de encendido y apagado, a fin de mantener el ajuste de calor deseado. Al terminar, lleve todos los controles a la posición APAGADO ('OFF').

Operación del elemento posterior y el elemento puente

Presione y haga girar la perilla de mando correspondiente hacia la **derecha** hasta la posición deseada. El elemento posterior o el elemento puente hará ciclos de encendido y apagado, a fin de mantener el ajuste de calor deseado. Al terminar, lleve todos los controles a la posición APAGADO ('OFF').

Luces indicadoras de superficie caliente

La encimera cuenta con luces indicadoras de superficie caliente. Están ubicadas en el frente del tope de vidrio. La luz indicadora de superficie caliente se encenderá con color rojo cuando se encienda el elemento correspondiente. La luz permanecerá encendida hasta tanto el elemento correspondiente se haya enfriado a una temperatura segura.

Guía de Utensilios para cocinar

TIPO	RESPUESTA A CAMBIOS DE TEMPERATURA	USO RECOMENDADO
Aluminio	Se calienta y enfría rápidamente	Freír, dorar, asar. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio.
Hierro fundido	Se calienta y enfría rápidamente	No se recomienda. Retiene calor en exceso, y puede dañar la encimera.
Cobre, revestido de estaño	Se calienta y enfría rápidamente	Cocina 'gourmet', salsas con vino, platos con huevos.
Vajilla esmaltada	La respuesta depende del metal de base	No se recomienda. Las imperfecciones del esmaltado pueden rayar la encimera.
Vitrocerámica	Se calienta y enfría lentamente	No se recomienda. Se calienta demasiado lentamente. Las imperfecciones del esmaltado pueden rayar la encimera.
Acero inoxidable	Se calienta y enfría a velocidad moderada.	Sopas, salsas, vegetales, cocción en general.

Guía de cocción de superficie - Ajustes de calor sugeridos

Comidas	Comenzar en posición	Completar en posición
Arroz	Alta ('Hi') - cubrir, llevar el agua a ebullición	Baja ('Lo'); cubrir, tiempo de cocción de acuerdo con las instrucciones
Chocolate	Baja - hasta derretir	
Caramelo	Baja - cocinar	Seguir la receta
Budín, relleno de pastel	Baja - cocinar de acuerdo con las instrucciones	
Huevos Con cáscara Fritos Escalfados	Alta - cubrir, llevar el agua a ebullición Alta - hasta que la sartén esté caliente Alta - llevar el agua a ebullición	Apagado ('Off'); dejar en agua hasta el punto de cocción deseado Baja - 2, cocer hasta el punto deseado Baja - finalizar la cocción
Salsas	Alta - derretir la manteca o margarina	Baja - 2, finalizar la cocción
Sopas, guisos	Alta - calentar el líquido	Baja - 2, finalizar la cocción
Vegetales frescos, congelados	Alta - cubrir, llevar agua salada a ebullición	Baja - 2, finalizar la cocción hasta que se alcance la consistencia deseada
Vegetales	Alta - precalentar la sartén	Baja - 2, finalizar la cocción hasta que se alcance la consistencia deseada
Panes - tostadas francesas, tortillas	4 - 5, precalentar la sartén	Baja - cocinar hasta el dorado deseado
Cereales cocidos, granos molidos, harina de avena	Alta - cubrir, llevar agua a ebullición	Baja - 2, agregar cereal y cocer de acuerdo con las instrucciones
Tocino, salchichas	Alta - precalentar la sartén	4 - 5, cocer hasta el punto deseado
Bistec suizo	Alta - derretir la manteca o margarina 4 - 5 hasta dorar la carne	Baja - agregar líquido, cubrir, cocer a fuego lento hasta que esté tierno
Pollo, frito	Alta - derretir la manteca o margarina 4 - 5 hasta dorar la corteza	Baja - cocer hasta que esté tierno
Hamburguesas Chuletas de cerdo	Alta - precalentar la sartén	4 - 5, hasta dorar la carne, y cocer hasta el punto deseado
Pastas	Alta - llevar agua salada a ebullición; agregar la pasta lentamente	4 - 5, mantener el hervor hasta que se ablande

Tabla de sustitutos de cocina

En muchos casos, una receta requiere un ingrediente que no se puede conseguir rápidamente, o está dado en una unidad de medida que no es fácil de reconocer. Las tablas siguientes se proporcionan como guías útiles para estas situaciones.

Ingredientes sustitutos	
<u>La receta requiere:</u>	<u>Usar:</u>
1 cucharada de maicena	2 cucharadas de harina (para espesar)
1 huevo entero	2 yemas de huevo más una cucharada de agua
1 taza de leche entera	1 taza de leche descremada más 2 cucharadas de margarina, o ½ taza de leche evaporada más 1/2 taza de agua
1 onza de chocolate amargo (sin azúcar)	3 cucharadas de cacao en polvo más 1 cucharada de margarina
1 cucharada de polvo de hornear	1/2 cucharadita de cremor tartárico más 1/4 cucharadita de bicarbonato sódico
1/2 taza de mantequilla	7 cucharadas de margarina o manteca vegetal ("shortening")
1 taza de crema de leche ácida	1 cucharada de jugo de limón más 1 taza de leche evaporada

Equivalentes de cocina y unidades métricas		
<u>Medida</u>	<u>Equivalente</u>	<u>Unidad métrica *</u>
1 cucharada	3 teaspoons	15 mL
2 cucharadas	1 onza	30 mL
1 medida (de licor)	1 1/2 onza	45 mL
1/4 taza	4 cucharadas	60 mL
1/3 taza	5 cucharadas más 1 cucharadita	80 mL
1/2 taza	8 cucharadas	125 mL
1 taza	16 cucharadas	250 mL
1 pinta	2 tazas	30 gramos
1 libra	16 onzas	454 gramos
2,21 libras	35,3 onzas	1 kilogramo
*Redondeadas para facilitar la medición		

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se cuida debidamente y se mantiene limpio. El equipamiento de cocina no es ninguna excepción. Su cocina encimera debe mantenerse limpia y bien cuidada.

Tope de vitrocerámica

La limpieza de los topes vitrocerámicos es diferente de la limpieza de un acabado estándar de porcelana. Para mantener y proteger la superficie de su nuevo tope vitrocerámico, siga los pasos siguientes:

Vierta unas pocas gotas de crema limpiadora para cerámica en el área sucia, ya enfriada, y frote usando una toalla de papel húmeda. Hágalo hasta quitar toda la suciedad y la crema misma. La limpieza frecuente deja un recubrimiento protector, que es esencial para impedir rasguños y abrasiones.

Para restos quemados muy endurecidos:

1. Aplique unas pocas gotas de crema limpiadora para vitrocerámica en el área sucia, ya enfriada.
2. Frote la crema sobre el área afectada, usando una toalla de papel húmeda.
3. Raspe cuidadosamente la suciedad remanente con un raspador tipo cuchilla. Sostenga el raspador a un ángulo de 30° respecto a la superficie cerámica.
4. Si queda todavía suciedad, repita los pasos anteriores. Para obtener una protección adicional, después de haber quitado toda la suciedad, frote la superficie por completo con la crema limpiadora.
5. Pule la superficie con una toalla de papel seca. La crema limpiadora, mientras va limpiando, deja un recubrimiento protector sobre la superficie de vidrio. Este recubrimiento ayuda a impedir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua), y hace más fácil la limpieza futura. Los detergentes para lavavajillas remueven este recubrimiento protector, y por consiguiente hacen que el tope vitrocerámico sea más susceptible al manchado.

Perillas de mando

Antes de quitar las perillas, asegúrese de que todas ellas estén apuntando a la posición APAGADO ('OFF'). Para extraerlas, tire de las perillas directamente hacia afuera. Lávelas en agua tibia con detergente. Séquelas completamente y vuelva a colocarlas empujándolas firmemente en su posición.

Problemas de limpieza del tope vitrocerámico

Problema	Causa	Para prevenir	Para eliminar
Vetas y manchas marrones	Limpieza con una esponja o trapo que contiene agua / detergente cargado de suciedad.	Use crema limpiadora con una toalla de papel húmeda limpia.	Aplique una pequeña cantidad de crema con una toalla de papel húmeda limpia.
Manchas quemadas ennegrecidas	Salpicaduras o desbordes sobre un área de cocción caliente, o fusión accidental de una película plástica, tal como una bolsa para pan.	Limpie todos los desbordes tan pronto como sea posible hacerlo en forma segura, y no coloque elementos plásticos sobre el área para cocinar.	Limpie el área con crema y una toalla húmeda, o con un estropajo no abrasivo. Raspe cuidadosamente con una cuchilla, manteniéndola a un ángulo de 30°.
Líneas finas marrones o grises, o rasguños o abrasiones finas que han recolectado suciedad	Puede que queden atrapadas partículas gruesas (de sal, azúcar, etc.) en el fondo de los utensilios, y se peguen en el tope. Puede haber rasguños causados por utensilios ásperos.	Limpie el fondo de los utensilios antes de cocinar. Limpie diariamente el tope con crema. Inspeccione la superficie de la vajilla de cerámica para ver si hay zonas ásperas.	Los rasguños finos no son removibles, pero pueden minimizarse mediante el uso diario de crema limpiadora.
Engrasado o veteado	Uso de demasiada crema limpiadora, o uso de una toalla sucia.	Use pequeñas cantidades de crema. Enjuague a fondo antes de secar.	Humedezca la toalla con vinagre y agua, y limpie la superficie. Seque con una toalla de papel limpia.
Marcas metálicas o marcas plateadas / grises	Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre el tope de vidrio.	No deslice objetos de metal sobre el tope de vidrio.	Remueva las marcas metálicas con crema limpiadora.
Manchas de agua dura	La condensación proveniente de la cocción puede hacer que los minerales que se encuentran en el agua y los ácidos de las comidas, goteen sobre el vidrio y originen la aparición de depósitos grises.	Asegúrese de que el fondo de los utensilios esté seco, antes de cocinar. Use diariamente crema limpiadora para remover los depósitos minerales.	Mezcle crema limpiadora con agua, para formar una pasta. Frote vigorosamente. Intente también con una mezcla de vinagre y agua.
Picadura o descamación	Derrame de jarabe de azúcar hirviendo sobre un tope de vidrio caliente. Esto puede originar picadura, si no se remueve inmediatamente.	Revise cuidadosamente el azúcar y el jarabe para evitar derrames al hervir.	Lleve la perilla de mando del elemento a Baja; usando varias toallas de papel, limpie el derrame inmediatamente. Use un raspador, si fuera necesario.

Información relativa al servicio

Si su cocina dejara de funcionar:

- ¿El interruptor automático está abierto, o el fusible está quemado?

En la eventualidad de necesitar servicio:

1. Llame a su proveedor o centro de servicio autorizado. Para conseguir el nombre del centro de servicio autorizado, diríjase al comerciante o al distribuidor de su zona.
2. Tenga la siguiente información a mano:
 - a. Número de modelo
 - b. Número de serie
 - c. Fecha de compra
 - d. Nombre del comerciante que le vendió el producto
3. Explique claramente su problema.

Si no puede obtener el nombre de un centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range Corporation llamando en los E. U. de A. al (888) 845-4641, o escriba a:

VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 - Estados Unidos de América

Anote la información indicada a continuación. La necesitará si alguna vez solicita servicio técnico. El número de serie y el número de modelo de su cocina encimera se encuentran en la placa de identificación montada en el fondo de la caja de quemadores.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del comerciante _____

Dirección _____

Si la reparación requiere la instalación de piezas, utilice únicamente piezas autorizadas para asegurar la cobertura de la garantía.

Guarde este manual junto con la cocina para consultas en el futuro.

GARANTÍA DE LA COCINA ENCIMERA ELECTRICA EMPOTRADA SERIE PROFESIONAL UN AÑO DE GARANTÍA TOTAL

Se garantiza que las cocinas encimeras eléctricas empotradas, y todas las piezas que las componen, salvo las exclusiones que se detallan más abajo*, carecen de defectos en los materiales o la fabricación durante el uso doméstico normal por un período de doce (12) meses a contar de la fecha de compra original en el comercio. Viking Range Corporation, el garante, acuerda reparar o sustituir, a su opción, toda pieza que falle o muestre estar defectuosa durante el período de garantía.

*Se pintados y decorativos carecen de defectos en los materiales o la fabricación por un período de noventa (90) días a contar de la fecha de compra original en el comercio. PARA INFORMAR SOBRE CUALQUIER DEFECTO DIRÍJASE AL COMERCIANTE QUE LE VENDIÓ EL PRODUCTO, A MÁS TARDAR NOVENTA (90) DÍAS A CONTAR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL EN EL COMERCIO.

CINCO AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

Todo elemento halógeno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación durante el uso doméstico normal, en el transcurso del segundo al quinto año a partir de la fecha de compra original en el comercio, será reparado o sustituido sin cargo alguno por la pieza misma, pero teniendo el propietario que pagar todos los demás gastos, incluyendo la mano de obra.

DIEZ AÑOS DE GARANTIA LIMITADA Cualquier horno de porcelana o panel interior de porcelana de la puerta que se oxide debido a defectos en los materiales o en la fabricación durante el uso doméstico normal, en el transcurso del segundo al quinto año a partir de la fecha de compra original, será reparado o sustituido, sin cargo alguno por la pieza misma, pero teniendo el propietario que pagar los demás gastos, incluyendo la mano de obra.

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado en este documento y a cada propietario al que se le transfiera el producto durante el plazo de la garantía.

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y localizados en los Estados Unidos de América y Canadá. Los productos deberán haberse comprado en el país donde se está solicitando el servicio. El trabajo bajo garantía deberá realizarlo un centro de servicio o representante autorizado de Viking Range Corporation. La garantía no será aplicable a los daños provocados por maltrato, accidente, calamidades naturales, corte de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso a la intemperie, instalación incorrecta, manejo incorrecto, o reparación o servicio del producto que no hayan sido realizados por un centro de servicio o representante autorizado de Viking Range Corporation. Esta garantía no cubre el uso comercial. El garante no es responsable de los daños consiguientes o fortuitos surgidos a raíz del incumplimiento de la garantía, del incumplimiento del contrato, o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de los daños fortuitos o consiguientes, por lo tanto las limitaciones o exclusiones mencionadas anteriormente quizás no puedan aplicarse en su caso.

El propietario será responsable de la instalación correcta, de proporcionar el cuidado y mantenimiento normales, de presentar el comprobante de la compra cuando se le solicite, y de tener el artefacto en un lugar razonablemente accesible para el servicio. Si, durante el período de garantía, el producto o uno de sus componentes tiene un defecto o mal funcionamiento, después de un número razonable de intentos por parte del garante de solucionar los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a un reembolso o al reemplazo del producto o su componente o componentes. El reemplazo de un componente incluye su instalación sin cargo. La obligación del garante con respecto a todo reclamo de cualquier índole, relativo a las mercancías o los servicios aquí cubiertos, en ningún caso excederá el precio de las mercancías o servicio o pieza de aquello que dé origen al reclamo.

SERVICIO BAJO GARANTIA: Según lo estipulado en esta garantía, el servicio debe realizarlo un centro de servicio o representante autorizado por la fábrica Viking Range Corporation. El servicio será prestado durante las horas hábiles normales, y todo trabajo realizado en horas extraordinarias o con tarifas superiores, no estará cubierto por esta garantía. Ante la eventualidad de requerir servicio bajo garantía, diríjase al comerciante que le vendió el producto, a un centro de servicio autorizado Viking Range Corporation, o directamente a Viking Range Corporation. Proporcione el número de modelo y de serie, y la fecha de compra original en el comercio. Para obtener el nombre del centro de servicio autorizado Viking Range Corporation más cercano, llame al comerciante que le vendió el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** Guarde el comprobante de compra original para poder establecer el período de garantía.

La devolución de la Tarjeta de Registro del Propietario no es una condición de cobertura de la garantía. Usted debería, no obstante, remitir la Tarjeta de Registro del Propietario, para que Viking Range Corporation pueda contactarle ante la eventualidad de surgir cualquier cuestión de seguridad que pudiera afectarle.

La duración de toda garantía implícita de comerciabilidad y de aptitud aplicable a los elementos halógenos descriptos más arriba, se limita al período de cobertura de las respectivas garantías limitadas expresas estipuladas anteriormente. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones mencionadas anteriormente quizás no puedan aplicarse en su caso. Esta garantía le da derechos legales específicos. Usted quizás tenga otros derechos, que pueden cambiar según las jurisdicciones.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

