

Guía de Instalación Viking



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 USA

(662) 455-1200

Para obtener información sobre productos, llame al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641) o visite el sitio de Internet 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 al artefacto debe instalarse una válvula de gas manual provista de un mango en 'T'.

**ADVERTENCIA**

CONEXIONES ELECTRICAS A TIERRA

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.

**ADVERTENCIA**

SI NO SE SIGUE EXACTAMENTE LA INFORMACION DADA EN ESTE MANUAL, SE CORRE EL RIESGO DE QUE OCURRA UN INCENDIO O EXPLOSION Y PROVOCAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O INCLUSO LA MUERTE.

1. No guarde ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto electrodoméstico.
2. **QUE HACER SI HUELE A GAS:**
 - No intente encender ningún artefacto.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
 - Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede localizar al proveedor de gas, llame a los bomberos.
3. La instalación y el servicio debe ejecutarlos un instalador competente, un centro de servicio o el proveedor de gas.

**ADVERTENCIA**

Si este artefacto no se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones del fabricante, usted podría quedar expuesto a sustancias en el combustible o su combustión que pueden causar enfermedades graves o incluso la muerte, y que se conocen como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños a los órganos reproductores

Por ejemplo, el benceno es un producto químico que forma parte del gas suministrado a la cocina. Se consume en la llama durante la combustión. Sin embargo, es posible la exposición a una cantidad pequeña de benceno si ocurre un escape de gas. El formaldehído y el hollín son productos secundarios de la combustión incompleta. Los quemadores correctamente ajustados con una llama azul en vez de amarilla reducirán al mínimo la combustión incompleta.

Especificaciones Básicas

Modelos VGRT

Descripción	Modelos de 24" (61,0 cm) de ancho		Modelos de 30" (76,2 cm) de ancho	
Ancho total	23 7/8" (60,6 cm)		29 7/8" (75,8 cm)	
Altura total	Hasta parte sup. de parrilla estrella	9 ¼" (23,5 cm)	(Quemadores abiertos únicamente)	
	Hasta parte sup. de parrilla del quemador	9 1/8" (23,2 cm)	(Quemadores sellados únicamente)	
	Hasta parte sup. adorno central	8 7/8" (22,5 cm)		
	Hasta parte sup. respaldo de 6" (15,2 cm)	13 7/8" (35,2 cm)		
	Hasta parte sup. repisa alta	31 3/8" (79,7 cm)		
Profundidad total desde parte trasera	Hasta extremo de panel lateral	24" (61,0 cm)		
	Hasta extremo de panel de control	25 3/4" (65,4 cm)		
	Hasta extremo de perillas	27 3/4" (70,5 cm)		
Ancho del recorte	24" (61,0 cm)		30" (76,2 cm)	
Altura del recorte	Quemadores abiertos - 7 ½" (19,1 cm) - La parte sup. del soporte de parrilla debe estar 3/8" (1,0 cm) encima de la cubierta. Quemadores sellados - 7 5/8" (19,4 cm) - La parte sup. del soporte de parrilla debe estar 3/8" (1,0 cm) encima de la cubierta.			
Profundidad del recorte	Mínima: 24" (61,0 cm) Máxima: 25-3/4" (65,4 cm)			
Requisitos eléctricos	120 V CA / 60 Hz - Cordón de de 4 pies (121,9 cm), de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra)			
Requisitos de gas	Gas natural y GPL/propano de fábrica; convertible de campo con kit de conversión (se compra separadamente); acepta tubería ½" (1,3 cm) diám. int. de gas residencial estándar			
Consumo amp. máximo	0,3 A		0,3 A	
Valores nominales de los quemadores de superficie	15 000 BTU (gas natural) / 13 500 BTU (LP/propano) 4,4 kW (gas natural) / 4,0 kW (LP/propano)			
Peso aprox. de embarque	100 lbs. (45,0 kg)		125 lbs. (56,3 kg)	

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.

* No se recomienda instalar dos o más unidades lado a lado.

Especificaciones Básicas - Modelos VGRT

Description	Modelos de 36" (91,1 cm) de ancho	Modelos de 42" (106,7 cm) de ancho	Modelos de 48" (121,6 cm) de ancho	Modelos de 60" (151,1 cm) de ancho
Ancho total	35 7/8" (91,1 cm)	42" (106,7 cm)	47 7/8" (121,6 cm)	59 1/2" (151,1 cm)
Altura total	Hasta parte sup. de parrilla estrella Hasta parte sup. de parrilla del quemador Hasta parte sup. adorno central Hasta parte sup. respaldo de 6" (15,2 cm) Hasta parte sup. repisa alta	9 ¼" (23,5 cm) 9 1/8" (23,2 cm) 8 7/8" (22,5 cm) 13 7/8" (35,2 cm)	(Quemadores abiertos únicamente) (Quemadores sellados únicamente) 31 3/8" (79,7 cm)	
Profundidad total desde parte trasera		Hasta extremo de panel lateral Hasta extremo de panel de control Hasta extremo de perillas	24" (61,0 cm) 25 3/4" (65,4 cm) 27 3/4" (70,5 cm)	
Ancho del recort	36" (91,4 cm)	42 1/8" (107 cm)	48" (121,9 cm)	59 5/8" (151,4 cm)
Altura del recorte	Quemadores abiertos - 7 ½" (19.1 cm) - La parte sup. del soporte de parrilla debe estar 3/8" (1.0 cm) encima de la cubierta. Quemadores sellados - 7 5/8" (19.4 cm) - La parte sup. del soporte de parrilla debe estar 3/8" (1.0 cm) encima de la cubierta.			
Profundidad del recorte	Mínima: 24" (61,0 cm) Máxima: 25-3/4" (65,4 cm)			
Requisitos eléctricos	120 V CA / 60 Hz - Cordón de de 4 pies (121,9 cm), de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra)			
Requisitos de gas	Gas natural y GPL/propano de fábrica; convertible de campo con kit de conversión (se compra separadamente); acepta tubería ½" (1.3 cm) diám. int. de gas residencial estándar			
Consumo amp. máximo	6B - 0,6 A 4G - 3,9 A 4Q - 0,6 A	6G - 4,2 A 6Q - 0,6 A 4G - 7,2 A 4GQ - 4,2 A 4K - 0,6 A 4Q - 0,6 A	6G - 7,8 A 6GQ - 4,2 A	
Capacidad nominal del quemadores de las hornillas	15,000 BTU Nat./13,500 BTU GPL 4,4 kW / 4,0 kW			
Capacidad nominal del quemador de la Propano plancha	No Aplicable	27,500 BTU Nat./LP 8,3 kW Nat./LP	No Aplicable	
Caractéristiques de la plaque chauffante	Ancho 12" (30,5cm)/ 18" (45,7 cm) 15,000 BTU Nat./13,500 BTU Propano (4,4 kW Nat./4,0 kW Propano)		Ancho 24" (61,0 cm) (Dos) 15,000 BTU Nat./13,500 BTU Propano (Dos) (4,4 kW Nat./4,0 kW Propano)	
Capacidad nominal del quemadore de la parrilla	12" (30 cm) 18,000 BTU Nat./16,000 BTU Propano (5,3 kW Nat./4,7 kW Propano) 24" (60 cm) 15,000 BTU Nat./13,500 BTU Propano (4,4 kW Nat./4,0 kW Propano)			
Peso aprox. de embarque	6B - 150 libras (67,5 kg) 4G - 160 libras (72,0 kg) 4Q - 155 libras (69,8 kg)	6G - 203 libras (91,4 kg) 6Q - 198 libras (89,1 kg) 4G - 213 libras (95,6 kg) 4GQ - 208 libras (93,6 kg) 4K - 213 libras (95,6 kg) 4Q - 198 libras (89,1 kg)	6G - 256 libras (115,2 kg) 6GQ - 251 libras (113,0 kg)	

SEPARACIONES MÍNIMAS

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.

* No se recomienda instalar dos o más unidades lado a lado.

Especificaciones Básicas - Modelos DGRT

Description	Modelos de 30" (75,9 cm) de ancho	Modelos de 36" (91,1 cm) de ancho
Ancho total	29 7/8" (75,9 cm)	35 7/8" (91,1 cm)
Altura total	Hasta parte sup. de parrilla estrella Hasta parte sup. adorno central Hasta parte sup. respaldo de 6" (15,2 cm) Hasta parte sup. repisa alta	6 1/8" (15,6 cm) 6 1/8" (15,6 cm) 12 1/8" (30,8 cm) 24 1/8" (61,3 cm)
Profundidad total desde parte trasera	Hasta extremo de panel lateral Hasta extremo de panel de control Hasta extremo de perillas	24 1/2" (62,2 cm) 26 1/8" (66,4 cm) 27 5/8" (70,5 cm)
Ancho del Recorte	30" (76,2 cm)	36" (91,4 cm)
Altura Total desde el Fondo	5 3/4" (14,6 cm) - La parte sup. del soporte de parrilla debe estar 3/8" (1.0 cm) encima de la cubierta. Quemadores sellados - 7 5/8" (19.4 cm) - La parte sup. del soporte de parrilla debe estar 3/8" (1.0 cm) encima de la cubierta.	
Profundidad Total desde la Parte Trasera	24 1/2" (62,2 cm)	
Requisitos eléctricos	120 V CA / 60 Hz - Cordón de de 4 pies (121,9 cm), de 3 conductores, con enchufe de 3 clavijas (con clavija de puesta a tierra)	
Requisitos de gas	Gas natural y GPL/propano de fábrica; convertiible de campo; acepta tubería 1/2" diám. int. de gas residencial estándar.	
Consumo amp. máximo	2,0 A	2,0 A
Valores Nominales de los Quemadores de Superficie	Delantero Izquierdo Trasero Izquierdo Central Trasero Derecho Delantero Derecho	16,000 BTU Nat./15,500 BTU LP/Propane (4,7 kW Nat./4.5 kW LP/Propane) 12,000 BTU Nat./11,500 BTU LP/Propane (3,5 kW Nat./3.4 kW LP/Propane) N/A 8,000 BTU Nat./7,500 BTU LP/Propane (2,0 kW Nat./1,9 kW LP/Propane) 6,000 BTU Nat./5,500 BTU LP/Propane (1,5 kW Nat./1,4 kW LP/Propane)
		12,000 BTU Nat./11,500 BTU LP/Propane (3,5 kW Nat./3,4 kW LP/Propane) 10,000 BTU Nat./9,500 BTU LP/Propane (2,5 kW Nat./2,4 LP/Propane) 16,000 BTU Nat/15,500 BTU LP/Propane (4,7 kW Nat./4,5 kW LP/Propane) 8,000 BTU Nat./7,500 BTU LP/Propane (2,0 kW Nat./1,9 kW LP/Propane) 6,000 BTU Nat./5,500 kW LP/Propane (1,5 kW Nat./1,4 kW LP/Propane)
Peso aprox. de embarque	125 libras (56,3 kg)	150 libras (67,5kg)

SEPARACIONES MÍNIMAS

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.

* No se recomienda instalar dos o más unidades lado a lado.

INFORMACION GENERAL

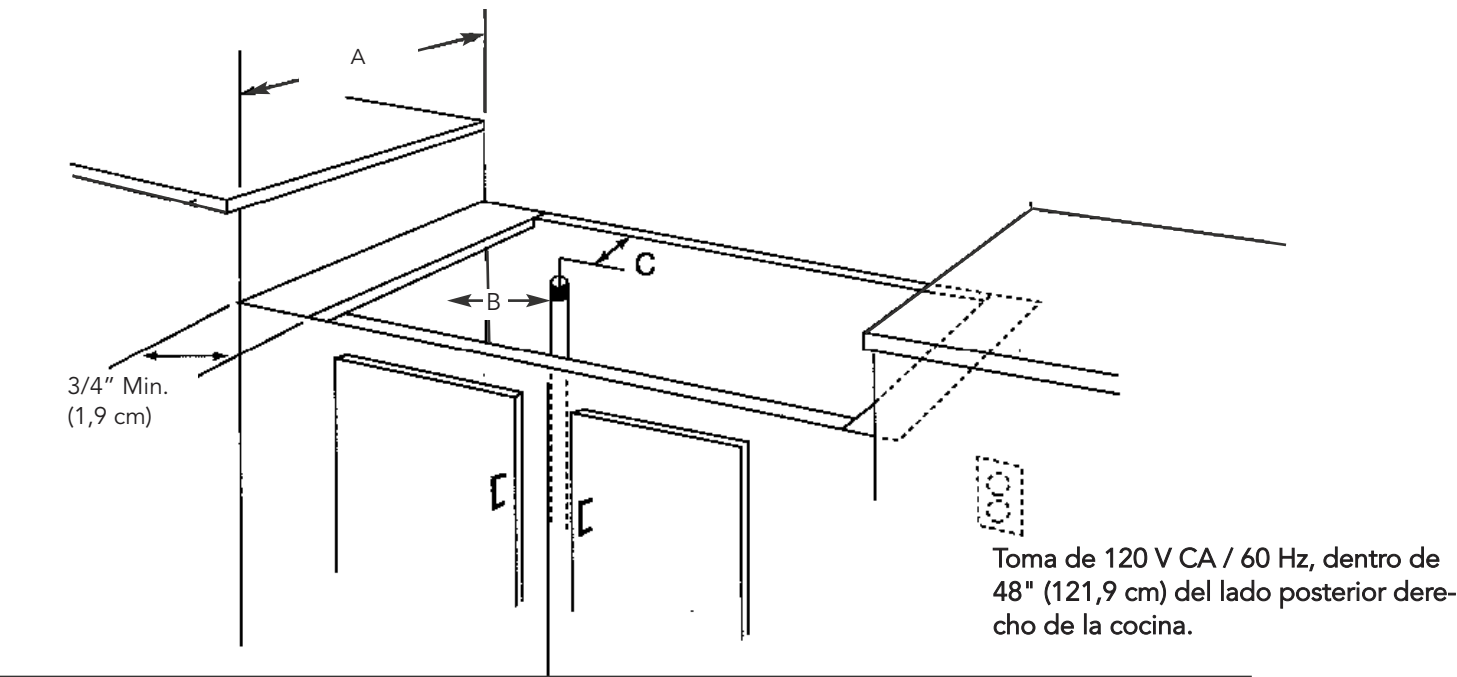
- 1. **ADVERTENCIA:** La utilización de armarios de pared encima del artefacto pueden convertirse en un riesgo potencial de quemaduras. Los artículos combustibles pueden inflamarse, los artículos metálicos puede calentarse y provocar quemaduras. Si se va a instalar un armario, se puede reducir el riesgo si se instala una campana que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) de la parte inferior de los armarios.
- 2. Cierre todos los huecos en la pared detrás y en el piso debajo de la cocina.
- 3. Mantenga la zona de la cocina despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
- 4. No obstruya el flujo de la combustión y del aire de ventilación.
- 5. Antes de hacer una reparación, corte la alimentación eléctrica a la cocina.
- 6. 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.
 - E. Una vez completada la limpieza y/o la reparación, vuelva a colocar la unidad en el recorte del armario, vuelva a conectar la tubería de gas y la alimentación eléctrica, y abra el paso de gas en el suministro principal.
- 7. **Requisitos eléctricos**
Indicados en la hoja de especificaciones. La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales.
- 8. **Presión del múltiple de gas**
 - Gas natural 5,0" (12,7 cm) W.C.P.
 - Gas de petróleo licuado/propano 10,0" (25,4 cm) W.C.P.

!

ADVERTENCIA

Nunca use este artefacto como calefactor para calentar o entibiar el ambiente. Si lo hace, puede producirse envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la unidad.

DIMENSIONS DEL RECORTE



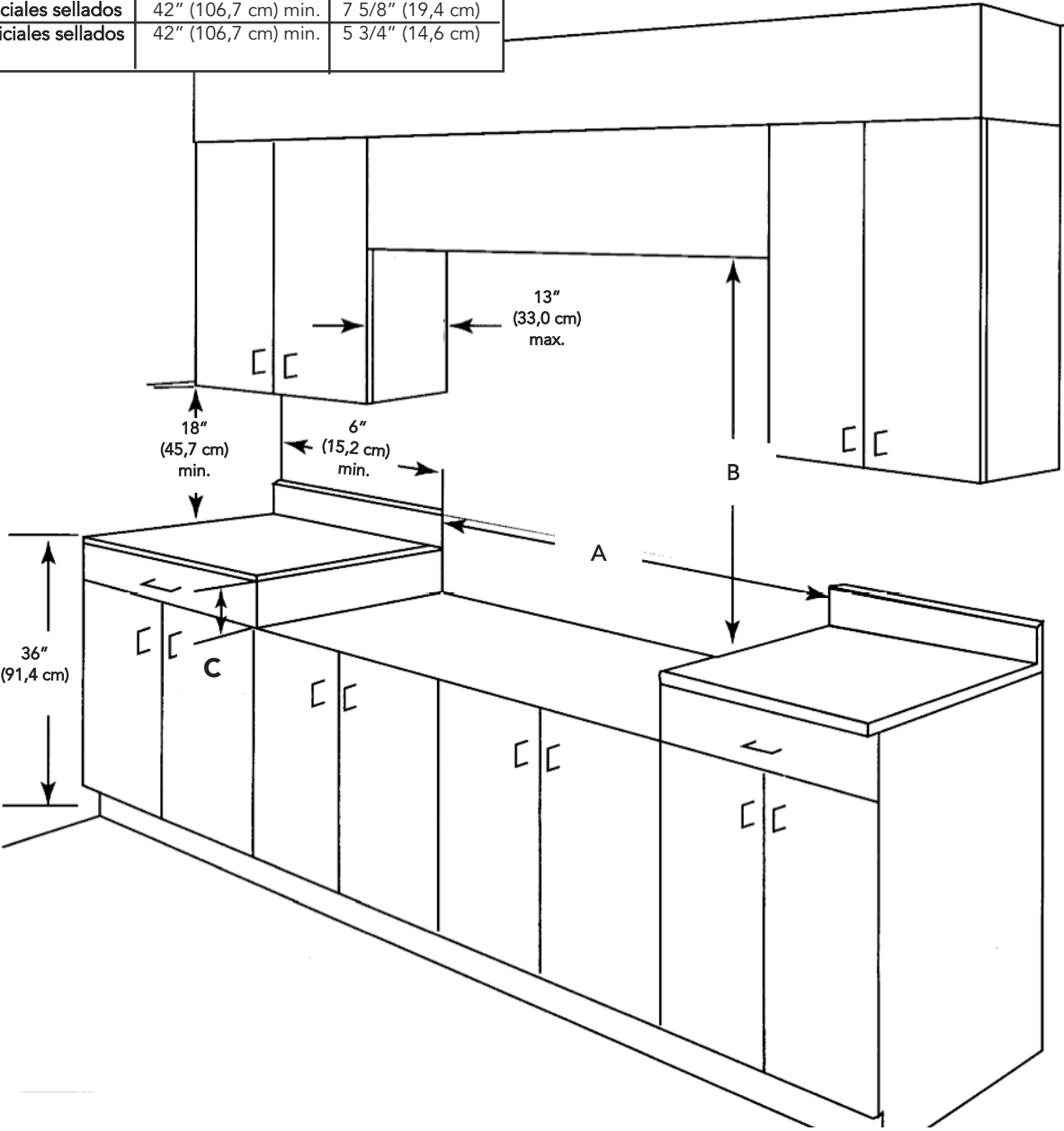
	A	B	C
VGRT Modelos 24", 30", 36", 42", 48"	Min. 24" (61,0 cm) Max. 25 3/4" (65,4 cm)	3" (7,6 cm)	2 1/4" (5,7 cm)
VGRT Modelos 60"	Min. 24" (61,0 cm) Max. 25 3/4" (65,4 cm)	14 3/8" (36,5 cm)	9/16" (1,8 cm)
DGRT Modelos 30", 36"	Min. 24 1/2" (62,2 cm) Max. 26 1/8" (66,4 cm)	3" (7,6 cm)	2 1/4" (5,7 cm)

INSTALACION AL LADO DEL ARMARIO

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

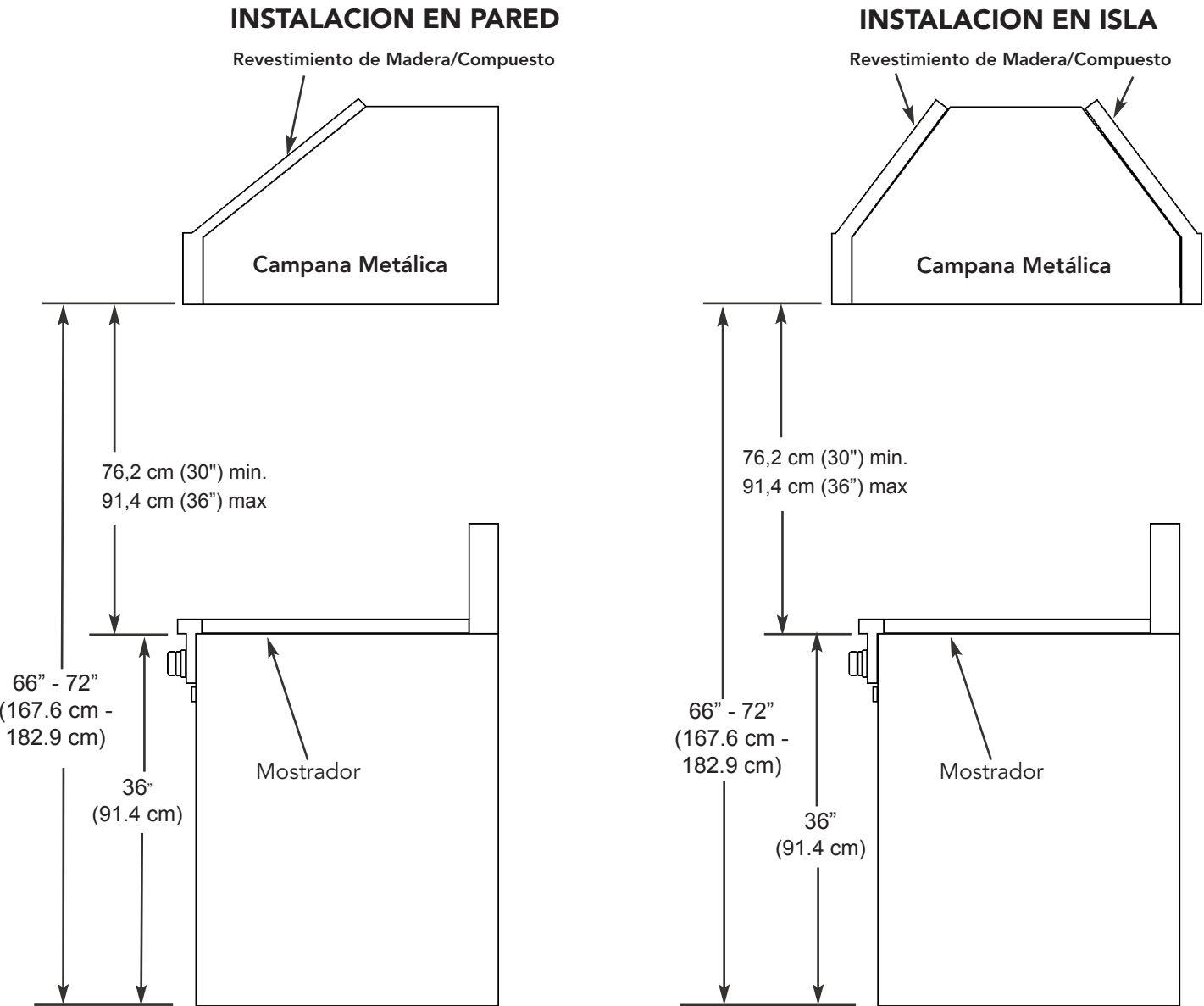
Dim.	Modelos de 24"	Modelos de 30"	Modelos de 36"	Modelos de 42"	Modelos de 48"	Modelos de 60"
A	24" (61,0 cm)	30" (76,2 cm)	36" (91,4 cm)	42 1/8" (107,0 cm)	48" (121,9 cm)	59 5/8" (151,4 cm)

Dim.	B	C
VGRT quemadores superficiales abiertos	36" (91,4 cm) min.	7 1/2" (19,1 cm)
VGRT quemadores superficiales sellados	42" (106,7 cm) min.	7 5/8" (19,4 cm)
DGRT quemadores superficiales sellados	42" (106,7 cm) min.	5 3/4" (14,6 cm)



INSTALACION DEL REVESTIMIENTO DE MADERA/COMPUESTO
(SISTEMAS NORMALIZADOS DE VENTILADOR DE INSTALACION)

La distancia entre la parte inferior de la campana y las mostrador 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.



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.

- 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 al artefacto debe instalarse una válvula de gas manual provista de un mango en 'T'.
- Regulador de presión**
 - 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.
 - 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.)
 - 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.)
 - 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.
 - 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).
 - 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).
- Conexiones flexibles:**
 - 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.
 - 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.
 - En Massachusetts:** el artefacto debe instalarse con un conector flexible para gas de 36"/3 pies (91 cm) de longitud.

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!

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Esta unidad no necesita más conexión eléctrica que enchufarse a un circuito de 120 V, 60 Hz, 15 A, polarizado y puesto a tierra. Para que los sistemas de encendido de gas funcionen correctamente, la tensión de CA debe ser 102 V como mínimo. No use un circuito con interruptor diferencial / interruptor de falla a tierra (GFI). Este circuito, no obstante, DEBE estar polarizado y puesto a tierra correctamente. La unidad está equipada con un cordón de alimentación eléctrica 16-SPT2.

ADVERTENCIA

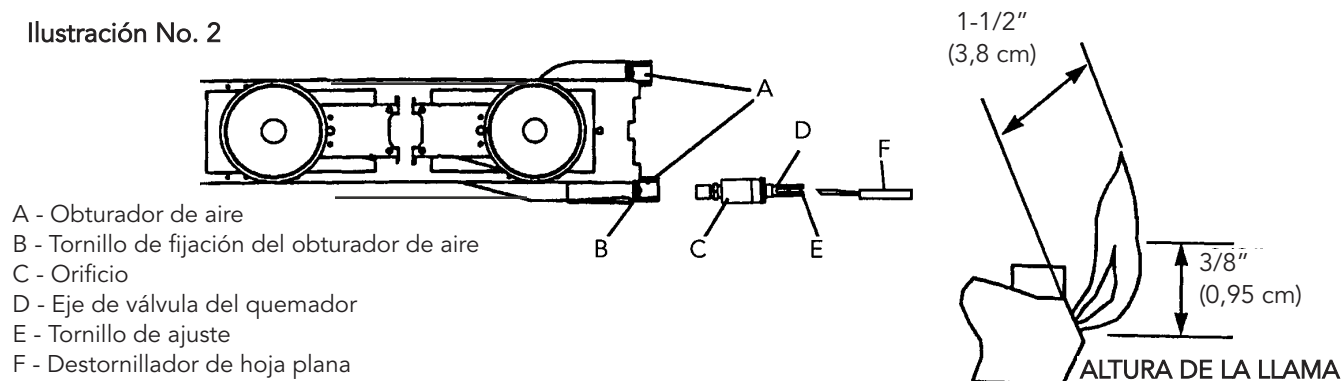
INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA ELÉCTRICA
 Este artefacto está equipado con un enchufe de tres clavijas (con clavija de puesta a tierra), para su protección contra el riesgo de choque eléctrico, y debe enchufarse directamente en un tomacorriente con una adecuada puesta a tierra. No corte ni quite de este enchufe la clavija de puesta a tierra.

PARA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE ARTEFACTO DEBE ESTAR CONECTADO ADECUADAMENTE A TIERRA.

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

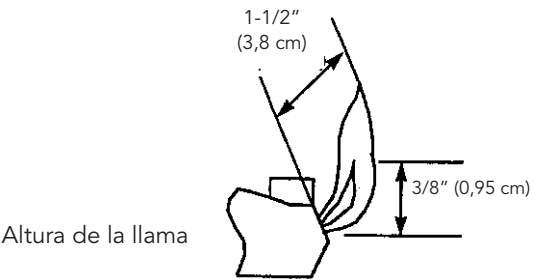
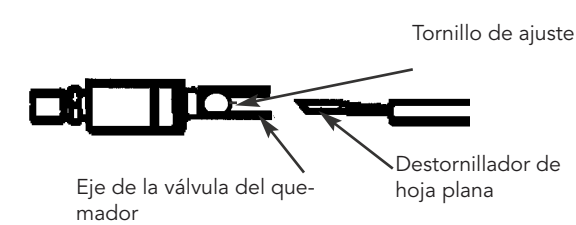
- Para tener acceso a los ajustes de los quemadores de las hornillas:
1. Retire las parrillas, tapas de quemadores, platos y apoyos de las parrillas.
 2. Ubique el obturador de aire (A) y afloje el tornillo (B) que sujeta el obturador en su lugar.
 3. Retire la bandeja de goteo, dejando espacio para 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 desprege 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. Gire el tornillo de ajuste (E) en sentido horario para bajar la llama o en sentido contrahorario para aumentarla. Apague el quemador y vuelva a encenderlo varias veces, poniéndolo en posición de llama baja. Cada vez, la llama baja deberá encenderse en todos los orificios. Vuelva a ajustar según sea necesario.

Ilustración No. 2



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

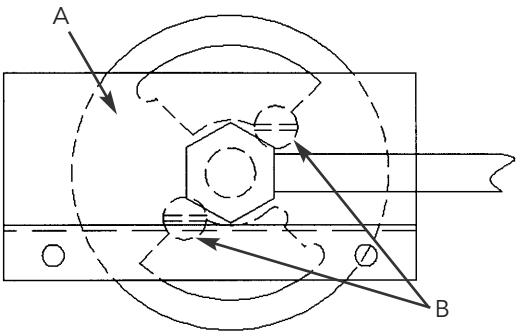
1. Regule los quemadores encendidos a una llama baja.
2. Inserte un destornillador de hoja plana angosta en el eje hueco de la válvula del quemador de hornilla, y engrane el tornillo ranurado de ajuste de llama baja. La llama baja debe ser una llama pequeña que llegue justo hasta el borde superior del quemador. Gire el tornillo de ajuste en sentido horario para bajar la llama o en sentido contrahorario para aumentarla. Apague el quemador y vuelva a encenderlo varias veces, poniéndolo en posición de llama baja. Cada vez, la llama baja deberá encenderse en todos los orificios. Vuelva a ajustar según sea necesario.



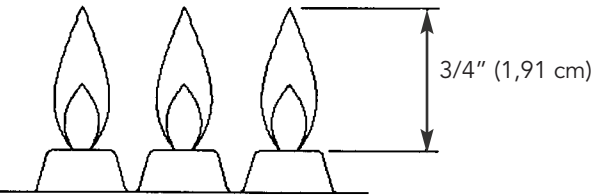
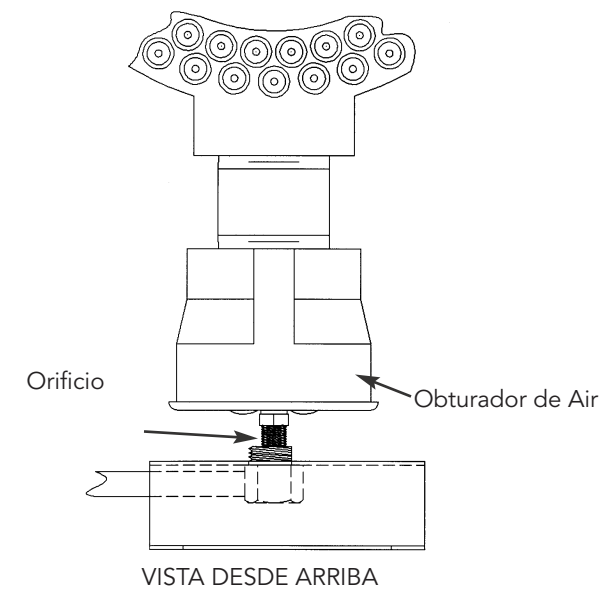
AJUSTES DEL QUEMADOR DE WOK

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 desprege 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.



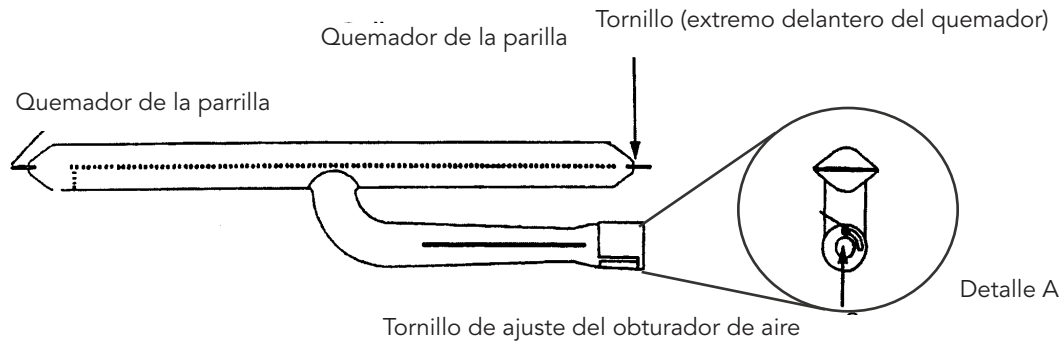
OBTURADOR DE AIRE



Ajuste de los Quemadores de la Parrilla para Asar ("Grill") y de la Plancha

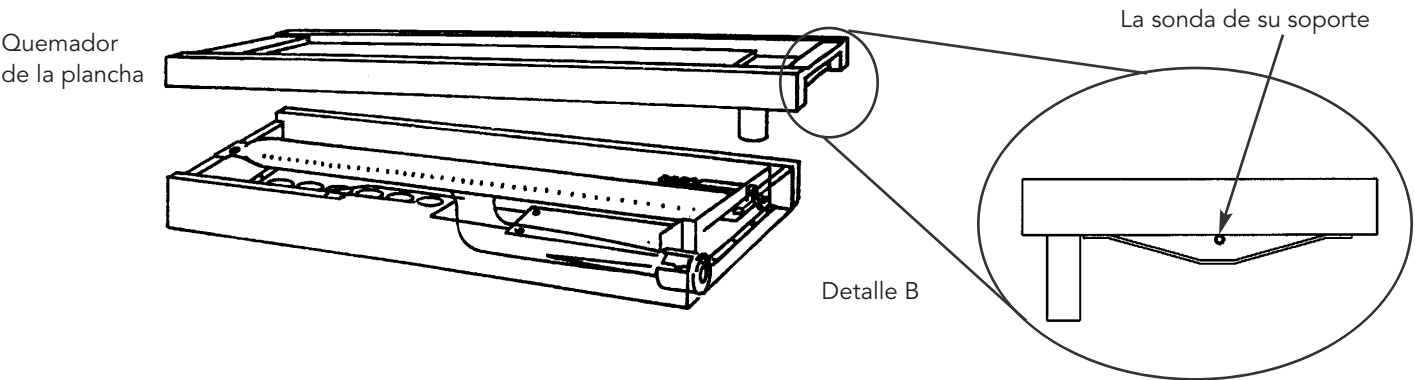
Parrilla para Asar

- 1. El orificio y el obturador de aire del quemador de la parrilla se encuentran debajo del extremo delantero del conjunto de parrilla. Para tener acceso al ajuste, retire la bandeja acanalada de la parrilla, su soporte, los placas generadoras de humo y el protector del quemador.
- 2. Retire los tornillos de las partes 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 el combustible que corresponda [para gas natural, abra el obturador aproximadamente 7/16" (1,1 cm); para propano líquido (LP) / gas propano, ábralo aproximadamente 3/8" (0,95 cm)].
- 5. Apriete el tornillo, y vuelva a colocar el quemador en el orificio.
- 6. Verifique la altura de la llama antes de volver a colocar las piezas mencionadas en los puntos anteriores.
- 7. El ajuste de la llama es igual al de los quemadores de las hornillas. Utilice una llave de tubo profunda de ½" (1,3 cm) 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 y al obturador de aire del quemador, retire los enrejados y sus apoyos, 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 4" (10 cm) 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 las partes delantera y trasera del quemador, retire el quemador y ubique el tornillo de ajuste del obturador de aire en el extremo del quemador.
- 5. El ajuste de la llama es idéntico a lo indicado en los pasos 4 a 7 de la parrilla para asar.
- 6. Vuelva a colocar todas las piezas de la plancha, y la plancha misma.



Encendido Inicial de los Quemadores (para quemadores superficiales abiertos)

Todas las cocinas se someten a prueba antes de salir de la fábrica. Puede ser necesario efectuar ajustes en sitio para asegurar una mezcla adecuada de gas y aire, y con ello un funcionamiento correcto. Cuando la cocina se conecta a los servicios de gas y electricidad, debe ser ajustada por un técnico competente. Si se necesitaran ajustes, contacte con su vendedor/instalador para consultarle sobre las correcciones. Si no obtuviera asistencia, contacte con Viking Range Corporation Preferred Service para que le indiquen cuál es su agente de servicio autorizado más cercano, llamando (en los E. U. de A.) al (662) 451-4133. Todas las correcciones efectuadas a la instalación son responsabilidad del vendedor/instalador o del usuario final.

Encendido Inicial de los Quemadores (para quemadores superficiales sellados)

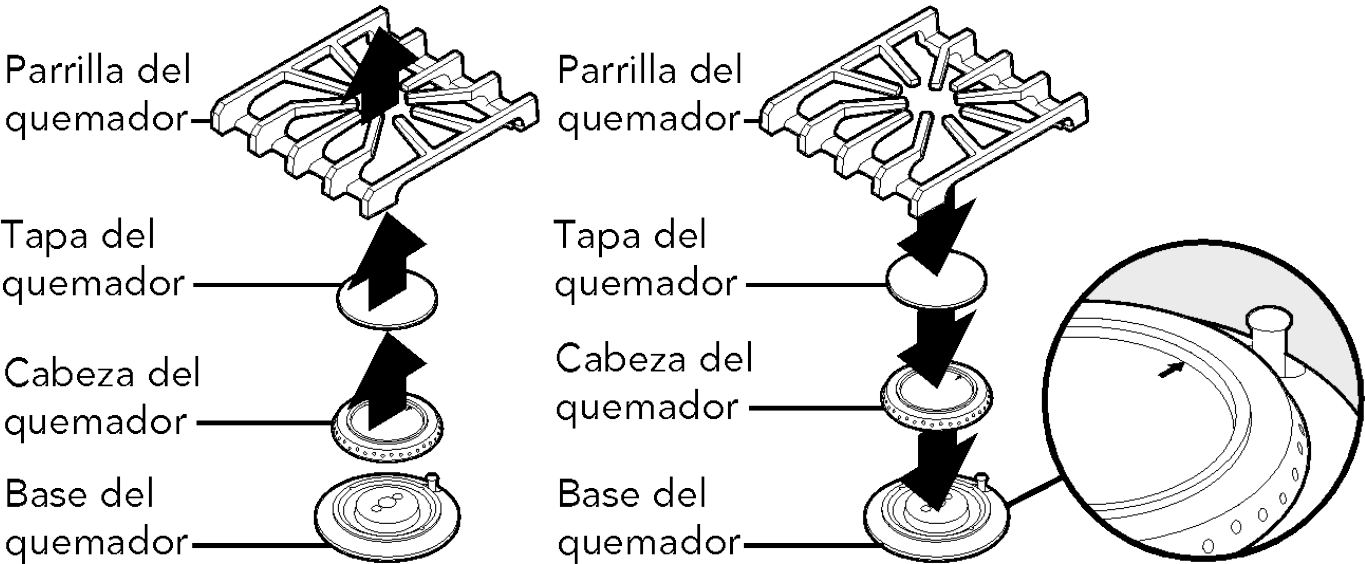
Todas las cocinas con quemadores sellados se someten a prueba antes de salir de la fábrica. No hay ajustes para los quemadores superficiales sellados si se conectan de acuerdo con la información de la placa de características. Revise cada quemador para verificar que funcione correctamente. Las llamas 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.

Limpieza y Mantenimiento

Quemadores

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

- 1. Permita que el quemador y la parrilla se enfríen.
- 2. Levante la parrilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- 3. Remueva la tapa y la cabeza del quemador y limpie como se indica a continuación.
- 4. Limpie cualquier derrame que aún quede en la superficie de la estufa.
- 5. Vuelva a colocar la tapa, la cabeza y la parrilla del quemador después de que se sequen completamente.



Nota: Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, la flecha debe apuntar hacia la parte trasera de la estufa.

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.
7. Inspeccione para ver si hay escape (olor) de gas en todas las conexiones de gas. (Vea en la página 7 el procedimiento para comprobar si hay escapes de gas)

Preparción 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 películares 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.