

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

Horno a Gas para Exteriores

Felicitaciones

La compra de este producto es testimonio de la importancia que usted da a la calidad y desempeño de los principales aparatos que usted utiliza. Este producto está diseñado para brindarle - con un mínimo de cuidado, como se explica en esta guía - muchos años de servicio confiable. Por favor dedique unos pocos minutos para informarse sobre el uso y cuidado correctos y eficientes de este producto de calidad.

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

Índice

Advertencias	3
Instrucciones Importantes de Seguridad	4
Antes de Utilizar Su Nuevo Horno	5
Características del Horno	6
Utilización de Su Horno	6
Limpieza y Mantenimiento	12
Información Relativa al Servicio	15
Garantía	16

ADVERTENCIA

Si la información contenida en este manual no se sigue de manera exacta, podría producirse incendio o explosión causando daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

-No guarde ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.

QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS

- No trate de encender ningún aparato
- No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en su casa.
- Llame inmediatamente a su proveedor gas desde el teléfono de un vecino.
- Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y servicio deben ser realizados por un instalador calificado, agencia de servicio, o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. Instale o coloque el producto únicamente de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice este artefacto como calefactor de ambientes, para calentar o entibiar la habitación. Si lo hace, puede producirse intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno. Esta advertencia está basada en consideraciones de seguridad.

Instrucciones Importantes de Seguridad

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas, o daño cuando se utiliza el horno, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Su unidad sólo debe ser instalada por un técnico calificado. Solicite al técnico que muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas en el aparato "Range" de manera que usted conozca dónde y cómo cerrar el gas si es necesario.
2. No intente reparar o reemplazar una pieza de este aparato a menos que sea recomendado específicamente en este manual. Toda operación de servicio debe asignarse a un técnico calificado. Se requiere un técnico calificado para realizar cualquier ajuste o conversión a gas natural o gas LP (Propano Líquido).
3. La perilla del tipo "presionar para girar" de este horno está diseñada para seguridad de los niños. Sin embargo, los niños no deben dejarse solos mientras el horno está en uso. No almacene sobre la unidad artículos de interés para los niños. PRECAUCIÓN: Los niños que suben para alcanzar artículos podrían lesionarse gravemente.
4. La GRASA es inflamable y debe manejarse cuidadosamente. No utilice agua sobre incendios de grasa. Nunca recoja una olla en llamas. Sofoque una olla en llamas cubriendo completamente el utensilio con una tapa adecuada, o una bandeja plana para galletas. La grasa en llamas afuera del utensilio puede extinguirse con bicarbonato de sodio o, si se tiene disponible, un extinguidor multipropósito del tipo de químico seco o espuma.
5. Utilice vestuario apropiado. Nunca deben usarse vestidos holgados o colgantes mientras se utiliza el aparato.
6. Nunca utilice su horno para calentar el ambiente de un salón. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
7. Utilice agarraderas secas de ollas. Las agarraderas húmedas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras a causa del vapor. No utilice toallas ni trapos voluminosos.
8. Además, los ductos de ventilación deben permanecer despejados y sin obstrucciones.
9. No forre el horno con papel de aluminio.
10. No cuelgue toallas ni ningún material en las manijas de la puerta del horno. Estos elementos podrían encenderse y usted podría quemarse.
11. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Permita que el vapor o aire caliente escapen antes de retirar o reemplazar la comida.

12. Podría existir un riesgo de volcamiento si el aparato no se instala de acuerdo con las instrucciones de instalación incluyendo carga excesiva de la puerta del horno o por uso anormal.
13. Mantenga el área limpia y libre de material combustible, gasolina, y otros líquidos inflamables.
14. No caliente recipientes de comida no-abiertos, la acumulación de presión podría causar que el recipiente explote y producir lesiones.
15. Nunca se siente, ni se pare o recueste sobre ninguna parte del horno, o podrían producirse lesiones.
16. Sea consciente de los peligros potenciales asociados al sacar elementos de los gabinetes cuando el horno está en operación.
17. Una vez que la unidad está instalada según se indica en las instrucciones de instalación, es importante que el suministro de aire fresco no esté obstruido.

Antes de Utilizar Su Horno

Todos los hornos a gas se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que pudieran haber quedado después del proceso de fabricación. Antes de iniciar el cocinado, limpie detenidamente el horno con agua jabonosa caliente.

Utilización de Su Horno

Precalentamiento

Precalentar el horno no es necesario cuando se utilizan temperaturas por debajo de 250° F. Cuando se hornean elementos que requieren temperaturas superiores a 250° F, es extremadamente importante precalentar el horno.

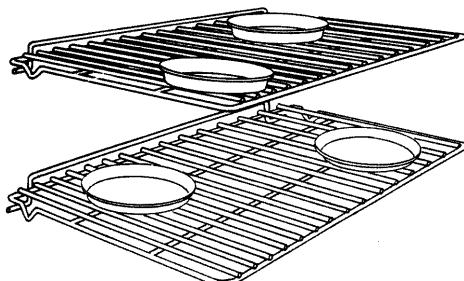
Precalentamiento Tiempo	Precalentamiento Temperatura
4 1/2 mins	250°F
6 mins.	300°F
7 1/2 mins.	350°F
9 mins.	400°F

Horneado con Flujo de Aire Natural

Este horneado / asado al horno convencional es particularmente adecuado para platos que requieren una alta temperatura. Muchos libros de cocina contienen recetas que deben cocinarse de manera convencional.

Recomendaciones de Colocación de las Cacerolas

- Cuando se utilizan cacerolas o bandejas planas grandes (15" x 13" [38 cm x 33 cm]) que cubren la mayor parte de la parrilla, las posiciones 2 o 3 de parrilla producen los mejores resultados.
- Coloque las cacerolas en direcciones opuestas cuando se utilizan dos parrillas o varias cacerolas. Ninguna cacerola debe estar directamente sobre otra.
- Deje un espacio libre de 1-1/2" a 2" (3.8 cm a 5.1 cm) alrededor de todos los lados de cada cacerola para circulación uniforme del aire.
- Cuando se hornea sobre más de una parrilla, se recomienda utilizar la 2da y 4a posición para lograr un horneado más consistente.



Equivalentes y Mediciones Métricas de Cocina		
Medida	Equivalente	Métrico*
1 cucharada	3 cucharaditas	15 mL
2 cucharadas	1 onza	30 mL
1 jigger	1-1/2 onzas	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

*Redondeado para medición más fácil

Para Horneear:

1. Coloque las parrillas del horno en la posición deseada ANTES de calentar el horno. Si se cocina sobre dos parrillas al mismo tiempo, utilice las posiciones 2 y 4 de parrilla.
2. Gire el selector de funciones hasta la temperatura deseada.
3. Presione el encendedor hasta que se note una diferencia en el tono.
3. Coloque el alimento dentro del horno cuando se apaga la bombilla indicadora del horno. (Sólo los modelos empotrados tienen bombilla indicadora)

Recomendaciones de Horneado

- Asegúrese que las parrillas del horno están en las posiciones deseadas antes de encender el horno.
- Para lograr los mejores resultados, siempre precaliente el horno.
- No abra frecuentemente la puerta del horno durante el horneado. Si usted debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Horneear según el tiempo más corto sugerido y verificar en cuanto al completamiento del cocinado antes de agregar más tiempo. Para alimentos horneados, un cuchillo de acero inoxidable introducido en el centro el producto debe salir limpio cuando el alimento está completamente cocinado.
- Utilice cacerolas para horneado de buena calidad y de tamaño recomendado en la receta; no deben utilizarse cacerolas abolladas, torcidas o quemadas.
- Se prefieren cacerolas metálicas brillantes para hornear elementos tales como tortas, galletas y panecillos, ya que éstas producen cortezas delgadas doradas debido al calor reflejado por el metal.
- También pueden utilizarse cacerolas de vidrio para el horneado de tortas. Reduzca la temperatura del horno en 25 grados cuando se utiliza una cacerola de vidrio, pero hornee durante la misma cantidad de tiempo requerida en la receta.
- Los pasteles se hornean mejor en cacerolas que absorben y mantienen el calor. El vidrio, el esmalte, el metal de acabado opaco, y el acabado de esmalte de porcelana brinda a los pasteles una corteza café dorada.

Tabla de Horneado

	Cacerola Recomendada	Temperatura Convencional (°F)	Temperatura Convencional (°C)	Tiempo Convencional (min.)
PANES				
Pan de Levadura	Cacerola para Pan	375	191	30-35
Rollos de Levadura	Bandeja para Galletas	400	204	12-15
Bizcochos	Bandeja para Galletas	400	204	8-10
Panes de Nueces	Cacerola para Pan	375	191	30-35
Pan de Maíz	20x20 cm (8"x8")	400	204	25-30
Panecillos de Maíz	Molde para Panecillos	375	191	15-20
Panecillos de Frutas	Molde para Panecillos	475	191	15-20
TORTAS/GALLETAS				
Bizcochuelo blanco	Tube Pan	375	191	35-45
Torta en forma de anillo	Tube Pan	350	177	45-50
Bizcochos en forma de taza	Muffin tin	350	177	16-20
Pastel relleno, Hoja	23x33 cm (13"x9")	350	177	40-50
Pastel relleno, Dos	23 cm (9") redonda	350	177	30-35
Pound	Cacerola para Pan	350	177	60-65
Brownies	23x33 cm (13"x9")	350	177	25-30
Rodaja Chocolate	Bandeja para Galletas	375	191	12-15
Galletas de Azúcar	Bandeja para Galletas	350	177	10-12
PASTELES/REPOSTERÍA				
Corteza de Pastel	23 cm (9") redonda	425	218	10-12
Dos Cortezas, Fruta	23 cm (9") redonda	375	191	55-60
Pastel de Calabaza	23 cm (9") redonda	375	191	40-45
Flan	Tazas de 6 - 4 onzas	350	177	35-40
Pastel de Hojaldre con Crema	Bandeja para Galletas	400	204	30-35
MISCELÁNEOS				
Papas Horneadas	(4) 227 gm (8 onzas)	375	191	60-75
Lasaña	23x13 cm (9"x5")	375	191	55-60
Súflé de Queso	0,95 L (1 cuarto)	350	177	45-50
Pimientos Rellenos	13"x9" (23x33 cm)	375	191	60-70
Quiche	9" (23 cm) round	400	204	25-30

Resolución de Problemas de Horneado

Los problemas de horneado pueden ocurrir por muchas razones. Estudie la tabla para obtener las causas y los remedios para los problemas más comunes. Es importante recordar que el valor de temperatura y los tiempos de cocción que usted acostumbraba utilizar con su anterior horno podrían variar levemente con respecto a los requeridos con este horno. Si encuentra que esto es cierto, es necesario que usted ajuste acordemente sus recetas y tiempos de cocción.

BAKING PROBLEM REMEDIES		
PROBLEMA	CAUSA	REMEDIO
El alimento se dora de manera desigual	Calentamiento inapropiado Papel de aluminio sobre la parrilla o la parte inferior del horno Utensilios de horneado demasiado grandes para la receta o el horno. Varios utensilios apiñados	Precalentar hasta alcanzar la temperatura deseada. Remueva el papel de aluminio. Utilice el utensilio de tamaño correcto. Deje un espacio mínimo de 3,8 cm (1-1/2") entre todos los utensilios y las paredes del horno.
Alimento demasiado dorado en la parte inferior	Utensilio de horneado demasiado grande Utensilio de horneado oscuro o de vidrio	Utilice el utensilio correcto Baje 14° C (25° F) la temperatura del horno para este tipo de utensilio.
El alimento se seca antes de dorarse	Temperatura del horno demasiado alta La puerta del horno se abre demasiado frecuentemente	Baje la temperatura del horno Revise el alimento en el momento del tiempo mínimo.
Galletas demasiado doradas en la parte inferior	Cacerolas demasiado profundas Bandeja para galletas, oscura Temperatura del horno demasiado alta	Utilice una bandeja de galletas (no una cacerola para hornear) Utilice una bandeja para galletas, liviana y brillante Baje la temperatura del horno
Galletas demasiado planas	Bandeja para galletas, caliente	Permita que la bandeja de galletas se enfríe entre lotes.
Torta demasiado dorada en la parte inferior o se forma corteza en la parte inferior	Temperatura de horno demasiado alta	Baje la temperatura; si se utiliza cacerola de vidrio, baje 14° C (25° F)
Tortas se queman en los lados o no se cocinan en el centro	Horno demasiado caliente Tamaño equivocado de cacerola	Reduzca la temperatura. Utilice tamaño recomendado de cacerola; llene la cacerola hasta un nivel no superior a 2/3.

Recomendaciones de Asado al Horno

Siempre utilice la cacerola de asado a la parrilla y la parrilla suministrada con cada horno. Debe permitirse que el aire caliente circule alrededor del alimento que se está asando al horno. No cubra lo que se está asando al horno. El pollo tendrá una piel delgada crocante, y las carnes se dorarán, no se secarán ni quemarán. Cocine las carnes y el pollo directamente desde el refrigerador. No hay necesidad que la carne o pollo permanezcan a temperatura ambiente.

- Siempre asar al horno el lado grasoso de las carnes dirigido hacia arriba. No se requiere rociar con mantequilla cuando el lado grasoso está hacia arriba. No agregue agua a la cacerola, ya que esto causará un efecto vaporizante. Asar al horno es un proceso de calor en seco.
- El pollo debe colocarse con el lado de pechuga dirigido hacia arriba sobre la parrilla en la cacerola de asado. Aplique al pollo mantequilla fundida, margarina, o aceite, antes y durante el asado al horno.
- Cuando se utiliza un termómetro para carnes, inserte la mitad del termómetro en el centro de la porción más gruesa de la carne. (Para pollo, inserte el termómetro entre el cuerpo y la pata en la parte más gruesa del muslo interior). La punta del termómetro no debe tocar el hueso, grasa o cartílago para garantizar una lectura precisa. Observe el termómetro de carne cuando transcurre 2/3 del tiempo de asado al horno recomendado.
- Después de leer el termómetro una vez, insértelo 1/2" (1.3 cm) adicional dentro de la carne, luego tome una segunda lectura. Si la segunda lectura muestra un valor inferior a la primera lectura, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de asado al horno siempre varían de acuerdo con el tamaño, forma y calidad de las carnes y el pollo. Los cortes de carne menos blandos se preparan de la mejor manera mediante horneado convencional y podrían requerir técnicas de cocinado en húmedo.
- Remueva del horno las carnes asadas al horno cuando el termómetro registra 5° F a 10° F (3° C a -6° C) por debajo del completamiento de cocinado deseado. La carne continuará cocinándose después de sacar del horno. Permita que los alimentos asados reposen 15 a 20 minutos después de asar al horno, con el fin de facilitar el corte.

Carta de Asado al Horno

Tipo y Corte de Carne	Peso (lbs)	Temperatura Convencional (°F) (°C)		Tiempo Convencional (min./lb.)	Temperatura Interna (°F) (°C)		
CARNE DE RES							
Asado al Horno de Costilla325	163						
•Poco				25	140	60	
•Medio				30	155	68	
•Bien Asado				40	170	77	
Asado al Horno de Ancas 4 - 6							
•Medio	325	163		25	155	68	
•Bien Asado				30	170	77	
Asado al Horno de Extremidad							
•Medio	325	163		35	155	68	
•Bien Asado				40	170	77	
CORDERO							
Pata de Cordero	3 - 5	325	163	30	180	82	
CERDO							
Lomo de Cerdo	3 - 5		325	163	35	180	82
Chuletas de Cerdo							
Espesor 2,5 cm (1")	1 - 1,5	350	177	55-60 (tiempo total)	180	82	
Pernil (con hueso)	5 - 8	325	163	30 - 35	180	82	
Jamón, (totalmente cocinado) 5	325	163	18	140	60		
POLLO							
Pollo, pollo entero, cuartos	3 - 4	375	191	30	180	82	
Pavo, no-relleno	4	350	177	20 - 25	180	82	
Pavo, relleno	12 - 16	325	163	16 - 20	180	82	
Turkey, stuffed	12 - 16	325	163	18 - 24	180	82	
Pechugas de Pavo	4 - 6	350	177	25	180	82	
Gallinas de Cornualles	1 - 2	350	177	55-60 (tiempo total)	180	82	

Limpieza y Mantenimiento

Cualquier pieza de equipo funciona mejor y dura más tiempo cuando recibe mantenimiento apropiado y se mantiene limpio. Los equipos de cocinado no son la excepción. Su horno debe mantenerse limpio y recibir mantenimiento apropiado.

Perilla de Control

ASEGÚRESE QUE LA PERILLA DE CONTROL ESTÁ DIRIGIDA HACIA LA POSICIÓN OFF ANTES DE REMOVER. Hale la perilla hacia fuera en línea recta. Lave en agua tibia con detergente. No deje en remojo la perilla. Seque completamente y coloque nuevamente presionando firmemente sobre el vástago. **NO UTILICE** ningún limpiador que contenga amoníaco o abrasivo. Éstos podrían remover las gráficas de la perilla.

Piezas de Acero Inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable deben limpiarse periódicamente con agua caliente jabonosa al final de cada periodo de enfriamiento y con limpiador líquido de acero inoxidable cuando el agua jabonosa **no** haga el trabajo. No utilice viruta de acero, trapos abrasivos, ni limpiadores o polvos abrasivos. Si es necesario raspar el acero inoxidable para remover materiales incrustados, remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, luego utilice un raspador o espátula de madera o nylon. **No utilice espátula ni cuchillo metálico, ni ninguna otra herramienta metálica para raspar el acero inoxidable.** Para uso de limpieza pesada ocasional, puede utilizarse un limpiador tal como el Liquid Zud de acuerdo con las instrucciones en el paquete. No permita que el jugo de limón o tomate permanezca sobre la superficie del acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

Piezas de Bronce

PRECAUCIÓN: Todas las piezas de bronce de pedido especial están recubiertas con un recubrimiento epóxico. **NO UTILICE LIMPIADORES DE BRONCE O ABRASIVOS SOBRE LAS PIEZAS OPCIONALES DE BRONCE.** Todas las piezas de bronce deben limpiarse periódicamente con agua caliente jabonosa.

Parrillas del Horno

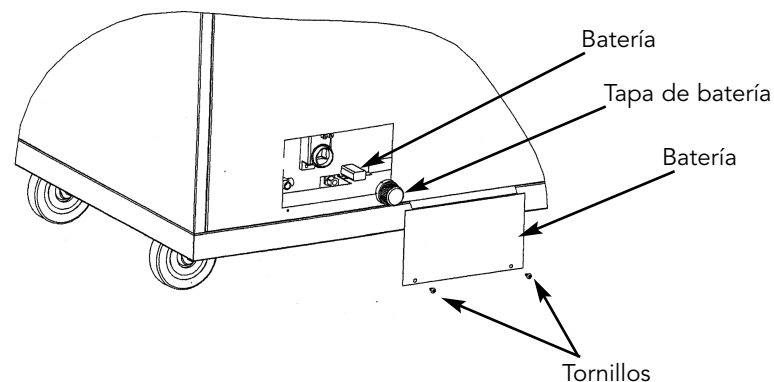
Limpie con detergente y agua caliente. Las manchas difíciles pueden restregarse con un cojín de lana de acero relleno con jabón.

Reemplazo de la batería (Modelos tipo carro)

Cada modelo de carro está equipado con una batería para el encendido electrónico.

Para reemplazar la batería:

1. Ubique la puerta de acceso en el lado trasero izquierdo del carro.
2. Remueva los dos tornillos ubicados en la parte inferior de la puerta de acceso.
3. Ubique la tapa negra redonda detrás del panel de acceso.
4. Destornille la tapa. La batería está presionada dentro de la tapa.
5. Reemplace la batería conectando el terminal correspondiente con el terminal dentro del carro.
6. Coloque la tapa sobre la batería y atornille de regreso dentro de la ranura en el interior del carro.

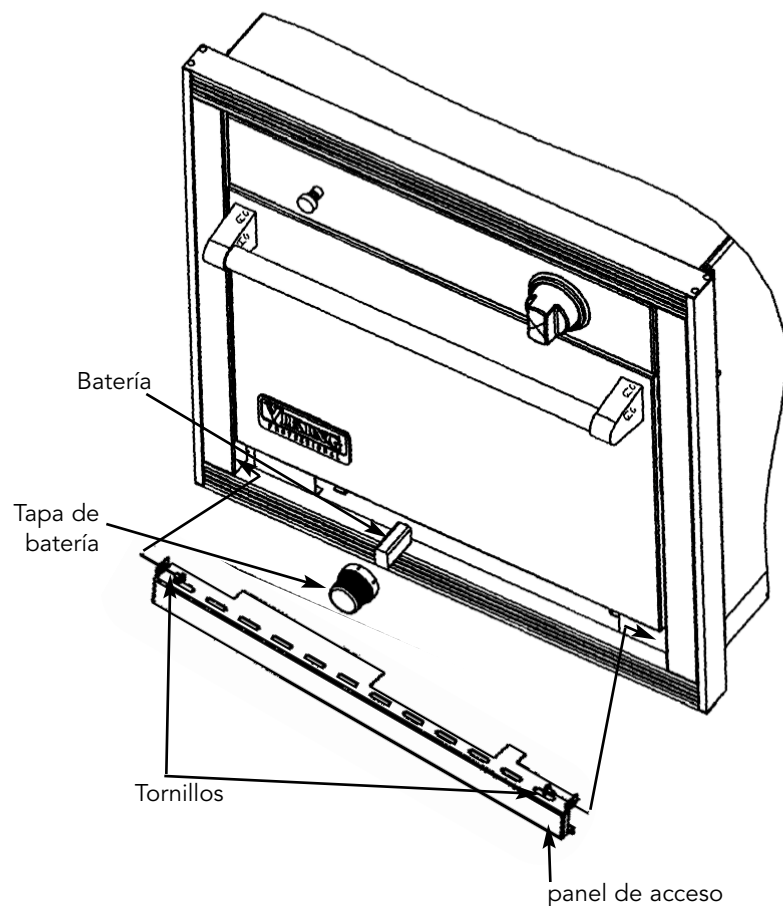


Reemplazo de la batería

Cada modelo de carro está equipado con una batería para el encendido electrónico.

Para reemplazar la batería:

1. Ubique la puerta de acceso en el lado trasero izquierdo del carro.
2. Remueva los dos tornillos ubicados en la parte inferior de la puerta de acceso.
3. Ubique la tapa negra redonda detrás del panel de acceso.
4. Destornille la tapa. La batería está presionada dentro de la tapa.
5. Reemplace la batería conectando el terminal correspondiente con el terminal dentro del carro.
6. Coloque la tapa sobre la batería y atornille de regreso dentro de la ranura en el interior del carro.



Información Relativa al Servicio.

Si su parrilla no funcionara:

1. Reemplazar la batería
2. Llame a centro de servicio autorizado

Si se requiere servicio después de estudiar la guía de resolución de averías.

1. Llame a su distribuidor o centro de servicio autorizado. Para obtener el nombre del centro de servicio autorizado, diríjase al comerciante o distribuidor de su zona.
2. Tenga lista la siguiente información:
 - Número de Modelo
 - Número de Serie
 - Fecha de Compra
 - Nombre del comerciante a quien se compró el producto
3. Explique claramente el problema que está ocurriendo.

Si no puede obtener el nombre del centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, comuníquese con Viking Range Corporation llamando al teléfono (888) 845-4641 (EE.UU.), o escriba a:

VIKING PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Anote la información indicada enseguida. La necesitará si alguna vez solicita servicio técnico. El número de serie y el número de modelo de su horno están ubicados detrás del panel de acceso inferior.

Número de Modelo _____ Número de Serie _____

Fecha de Compra _____ Fecha de Instalación _____

Nombre del Distribuidor _____

Dirección _____

Por favor guarde el manual para futura referencia.

SERIE PROFESIONAL
GARANTÍA DEL HORNO A GAS PARA EXTERIORES

GARANTÍA TOTAL DE UN (1) AÑO

Los hornos a gas para exteriores y todas sus piezas componentes, excepto según se detalla más adelante*, están garantizadas contra defectos de manufactura y de materiales en el uso doméstico normal durante un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de compra al por menor original. Viking Range Corporation, el garante, acepta reparar o reemplazar, según su opción, cualquier pieza que falle o que se determine está defectuosa durante el periodo de garantía.

*Los elementos pintados y decorativos están garantizados contra defectos de manufactura y de materiales durante un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra al por menor original. CUALQUIER DEFECTO DEBE REPORTARSE AL DISTRIBUIDOR VENDEDOR DENTRO DE UN PERIODO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA AL POR MENOR ORIGINAL.

Viking Range Corporation utiliza los procesos más modernos y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, podría observarse una leve variación de color a causa de las diferencias inherentes en las piezas pintadas y las piezas de porcelana, y también a causa de las diferencias en la iluminación de la cocina, ubicaciones del producto, y otros factores.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Cualquier quemador tubular de horno que falle debido a materiales o manufactura defectuosos en el uso doméstico normal durante un periodo entre el segundo y el quinto año a partir de la fecha de compra al por menor original será reparado o reemplazado, sin costo por la pieza misma, teniendo en cuenta que el propietario pagará los demás costos, incluyendo la mano de obra.

GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

Cualquier panel interior de porcelana de puerta o del horno que se oxide totalmente debido a materiales o manufactura defectuosos en el uso doméstico normal durante un periodo entre el segundo y el décimo año a partir de la fecha de compra al por menor original será reparado o reemplazado, sin costo por la pieza misma, teniendo en cuenta que el propietario pagará los demás costos, incluyendo la mano de obra.

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado bajo este documento y a cada propietario que recibe el producto, durante el término de la garantía.

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deben comprarse en el país donde se solicita el servicio. La mano de obra indicada en la garantía deberá ser realizada por un representante o agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation. La garantía no aplicará a daños resultantes de abuso, accidente, desastre natural, pérdida de energía eléctrica hacia el producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación inapropiada, operación inapropiada, o reparación o servicio del producto por parte de alguien diferente a un representante o agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation. Esta garantía no aplica para uso comercial. El garante no es responsable por daño consecuencial o incidental ya sea que surja por incumplimiento de la garantía, incumplimiento del contrato o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuenciales, de manera que la anterior limitación o exclusión podría no aplicarse a usted.

El propietario será responsable de la instalación apropiada, de proporcionar el cuidado y mantenimiento normales, proporcionar prueba de la compra según solicitud, y poniendo a disposición razonablemente el aparato para servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tienen un defecto o malfuncionamiento durante el periodo de garantía, después de un número de intentos razonable por parte del garante para remediar los defectos o malfuncionamientos, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o su pieza o piezas componentes. La responsabilidad del garante en cualquier reclamación de cualquier clase, con respecto a las mercancías o servicios cubiertos bajo este documento, no deberán en ningún caso exceder el precio de las mercancías o el servicio o piezas de éste los cuales dan lugar a la reclamación.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía, el servicio debe ser realizado por un representante o agencia de servicio de Viking Range Corporation autorizado por la fábrica. El servicio se suministrará durante las horas comerciales normales, y la mano de obra realizada en horario adicional o las tarifas-premium no será cubierta por esta garantía. Para obtener servicio de garantía, comuníquese con el distribuidor a quien se compró el producto, un agente de servicio autorizado por Viking Range Corporation, o con Viking Range Corporation. Suministre el número de modelo y el número de serie y la fecha de la compra original. Para obtener el nombre de su agencia de servicio más cercana autorizada por Viking Range Corporation, llame al distribuidor a quien se compró el producto o llame a Viking Range Corporation. IMPORTANTE: Guarde el comprobante de compra original para establecer el periodo de garantía.

La devolución de la Tarjeta de Registro del Propietario no es una condición de cobertura de la garantía. Sin embargo, usted debería devolver la Tarjeta de Registro del Propietario para que Viking Range Corporation pueda comunicarse con usted si surge cualquier asunto de seguridad que pudiera afectarlo a usted.

Cualquier garantía implícita de mercadeabilidad y adecuabilidad aplicable al quemador tubular de horno, horno de porcelana, o panel interior de porcelana de puerta descritos anteriormente está limitada en duración al periodo de cobertura de las garantías limitadas escritas expresas aplicables establecidas según se indicó anteriormente. Algunas jurisdicciones no permiten las limitaciones en cuanto a la duración de la garantía implícita, de manera que la anterior limitación podría no aplicarse a usted. Esta garantía le proporciona a usted derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que pueden variar de jurisdicción a jurisdicción.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

