

Manual de USO Y CUIDADO



5 SERIE

Parrillas de gas profesionales a medida

VGRT530, VGRT536
VGRT548

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva e innovadora placa de gas.

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

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

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

Si desea más información sobre la gama completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Procedimientos iniciales

Advertencias	3
Antes de usar la parrilla	6
Recipientes para cocinar	6

Controles del producto

Rangetop Features	7
-------------------	---

Operación

Encendido de los quemadores	8
Reencendido automático de los quemadores de la superficie	8
VariSimmer™	8
Quemador TruPower Plus™ (donde corresponda)	8
Consejos para cocinar en la superficie	8
Funcionamiento de la parrilla de cocción lenta/plancha	9
Limpieza y cuidado de la parrilla de cocción lenta/plancha	10

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	11
Localización y resolución de problemas	12
Información sobre el servicio	13
Garantía	14

Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación del electrodoméstico.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrente a condiciones que no entienda.

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

⚠ PELIGRO
Señala riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o la muerte
⚠ ADVERTENCIA
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o la muerte.
⚠ PRECAUCIÓN
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales leves. Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, le dirán cómo reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para reducir los riesgos potenciales de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar una operación adecuada y segura: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. NO intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

⚠ ADVERTENCIA	⚠ ADVERTENCIA
Si no se sigue exactamente la información en este manual, puede causar incendio o explosión ocasionando daños materiales, lesiones físicas o fatales. QUÉ HACER SI HUELE A GAS: • NO intente encender ningún aparato electrodoméstico. • 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 de su proveedor de gas. • Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos. La instalación y el servicio debe realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.	 Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico

Advertencias

TPara evitar daños por incendio o humo

- Asegúrese de retirar todo el material de empaque del aparato antes de operarlo.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y artículos inflamables.
- Si el artefacto se instala cerca de una ventana, se deben tomar precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender artículos inflamables y puede aumentar la presión en los contenedores cerrados, lo cual puede causar que estallen.
- Muchas latas de tipo aerosol son EXPLOSIVAS si se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlas o guardarlas cerca de un aparato.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de los componentes del aparato que puedan entibiarse o calentarse. **NO** deje artículos de plástico sobre la superficie de la estufa parrilla empotrable ya que pueden derretirse o ablandarse si se dejan demasiado cerca del respiradero o de un quemador de superficie encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden inflamarse y los metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. **NO** vierta licores encima de comidas calientes.

En caso de incendio

Apague el aparato y la campana de ventilación para evitar que se propaguen las llamas. Extinga las llamas y luego encienda la campana para eliminar humo y olores.

- **Superficie para cocinar:** Ahogue el fuego o las llamas en una sartén usando una tapa o bandeja para galletas.
- **NUNCA** agarre ni mueva una sartén en llamas.
- **GRASA**—La grasa es inflamable y debe manejarse con cuidado. **NO** use agua en incendios con grasa. La grasa en llamas puede extinguirse con polvos de hornear o, si está disponible, un agente químico seco multiuso o extintor de tipo espuma. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manejarla. **NO** deje que se acumule grasa alrededor del horno ni en los respiraderos. Limpie con un paño los derrames inmediatamente.

Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos ni sin supervisión cerca del aparato cuando esté en uso o esté todavía caliente.
- **NUNCA** deje que los niños se sienten o paren sobre alguna parte del aparato ya que podrían lesionarse o quemarse.
- **NO** guarde artículos que interesen a los niños sobre la unidad. Los niños que suban para alcanzar artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Se debe enseñar a los niños que el aparato y los utensilios que contiene pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios en un lugar fresco, fuera del alcance de los niños. A los niños se les debe enseñar que un aparato no es un juguete. No se debe permitir a los niños jugar con los controles ni con otras partes del artefacto.

Seguridad para cocinar

- Para eliminar el riesgo de extenderse por encima de los quemadores de superficie caliente, no guarde cosas en gabinetes directamente arriba de una unidad. Si se guarda algo, debe limitarse a los artículos que se usan con poca frecuencia y que se guardan de manera segura en un área sometida al calor de un artefacto. Las temperaturas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **SIEMPRE** ponga una sartén sobre un quemador de superficie antes de encenderlo. Asegúrese de que conozca cuál perilla controla cada uno de los quemadores de superficie. Asegúrese de que encienda el quemador correcto y que se haya encendido el quemador. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de retirar la sartén para evitar exponerse a la llama del quemador.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de superficie para que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Es peligroso usar llamas excesivas, desperdicia energía y puede dañar el aparato, la sartén o los gabinetes arriba de la unidad. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
- **NUNCA** desatienda lo que está cocinando, especialmente al usar un ajuste de temperatura alta o al freír con mucho aceite. Los derrames por hervor causan humo y los derrames de grasas pueden encenderse. Limpie los derrames de grasas lo más pronto posible.
- **NO** use alta temperatura para cocinar por periodos prolongados.
- **NO** caliente contenedores de comida sin abrir, la acumulación de presión puede hacer que explote el contenedor y provoque lesiones.
- Use toalla resistentes y secos. Las toallas húmedas pueden causar quemaduras por el vapor. Las toallas de cocina u otros sustitutos **NUNCA** deben usarse como toallas porque pueden dejar residuos a lo largo de quemadores calientes y encenderse o quedar atrapadas entre los aparatos.
- **SIEMPRE** deje enfriar la grasa caliente usada para freír antes de intentar moverla o manejarla.

Advertencias

- **NO** deje que se acumule grasa u otro material inflamable en o cerca del aparato, campana o en el ventilador extractor. Limpie la campana frecuentemente para prevenir que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Al flambear comidas debajo de la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** use ropa hecha de materiales inflamables ni sueltas, como tampoco prendas de manga larga al cocinar. La ropa puede inflamarse o atascarse en los mangos de los utensilios. **NO** cuelgue toallas ni cosas en las manijas de la puerta del horno. Estos artículos podrían inflamarse y causar quemaduras.
- Si usa licores para "flambear" bajo una campana extractora, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que se propaguen las llamas fuera de control.
- Una vez que se haya instalado la unidad conforme a las Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya el suministro de aire fresco. El uso de una parrilla de gas para cocinar genera calor y humedad en el cuarto donde está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los agujeros naturales de ventilación o instale un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir ventilación adicional (como abrir una ventana) o ventilación más eficaz (como aumentar el nivel de una ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios

- Use sartenes con fondos planos y asas que sean fáciles de agarrar y que se mantengan frías. Evite usar sartenes inestables, deformadas, que se vuelquen fácilmente o tengan asas sueltas. También evite usar sartenes, especialmente sartenes pequeñas, con asas pesadas ya que podrían ser inestables y volcarse fácilmente. Las sartenes que sean pesadas de mover estando llenas también pueden ser peligrosas.
- Revise que el utensilio sea suficientemente grande como para contener bien la comida y evitar desbordes. El tamaño de la sartén es particularmente importante en caso de freír con mucho aceite. Asegúrese de que la sartén tenga capacidad para el volumen de comida que va a agregar así como para la ebullición del aceite o grasa.
- Para minimizar las quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, **NO** extienda las asas por encima de los quemadores de superficie adyacentes. **SIEMPRE** gire las asas de las sartenes hacia el costado o la parte posterior del aparato, no hacia el cuarto donde pueden golpearlas o alcanzarlas fácilmente los niños.
- **NUNCA** deje hervir una sartén hasta secarse ya que esto podría dañar el utensilio y el aparato.
- Siga las instrucciones del fabricante al usar bolsas para cocinar en el horno.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o utensilios vidriados son aptos para usarlos en la superficie de la estufa o dentro del horno sin que se quiebren debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use vidrio.
- Este aparato ha sido probado en cuanto a su rendimiento seguro usando baterías de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo ni accesorio que no se recomienda específicamente en esta guía. **NO** use tapas para las unidades empotrables, parrillas ni sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden expresamente en este manual pueden crear riesgos graves de seguridad, provocar problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del aparato.
- La llama del quemador debe ajustarse para cubrir justo el fondo de la sartén o la olla. El ajuste excesivo del quemador puede quemar las superficies adyacentes del mostrador, así como el exterior del utensilio. Esto se basa en consideraciones de seguridad.

Seguridad al limpiar

- Apague todos los controles y espere que se enfríen los componentes del aparato antes de tocarlos o limpiarlos. **NO** toque las rejillas de los quemadores ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie el aparato con precaución. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor si se usa una esponja o paño mojados para limpiar derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

Aviso importante sobre pájaros de mascota:

NUNCA tenga aves mascotas en la cocina ni en cuartos donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Las emanaciones emitidas durante un ciclo de autolimpieza del horno pueden ser dañinas o fatales para los pájaros. Las emanaciones que genera el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados, y los utensilios antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinas.

Corte de energía

Si ocurre un corte de energía, no funcionarán los encendedores eléctricos. No se debe intentar hacer funcionar el artefacto durante un corte de energía. Revise que el control del horno esté en posición apagada "OFF".

Puede haber un corte de energía momentáneo que pase desapercibido.

La estufa se ve afectada solo cuando se interrumpe la alimentación. Cuando vuelve, la estufa funciona debidamente sin necesidad de ningún ajuste. Una "disminución de voltaje" puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo del grado de gravedad que tenga la pérdida de energía.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el aparato como calefactor para calentar o entibiar un cuarto para prevenir riesgos potenciales al usuario y daños al aparato. Asimismo, **NO** use la superficie para cocinar ni el horno como área para guardar comida o utensilios de cocina.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA EN CASO DE INTERRUPCIONES DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Antes de usar la placa de cocción

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

Todos los modelos profesionales incluyen:

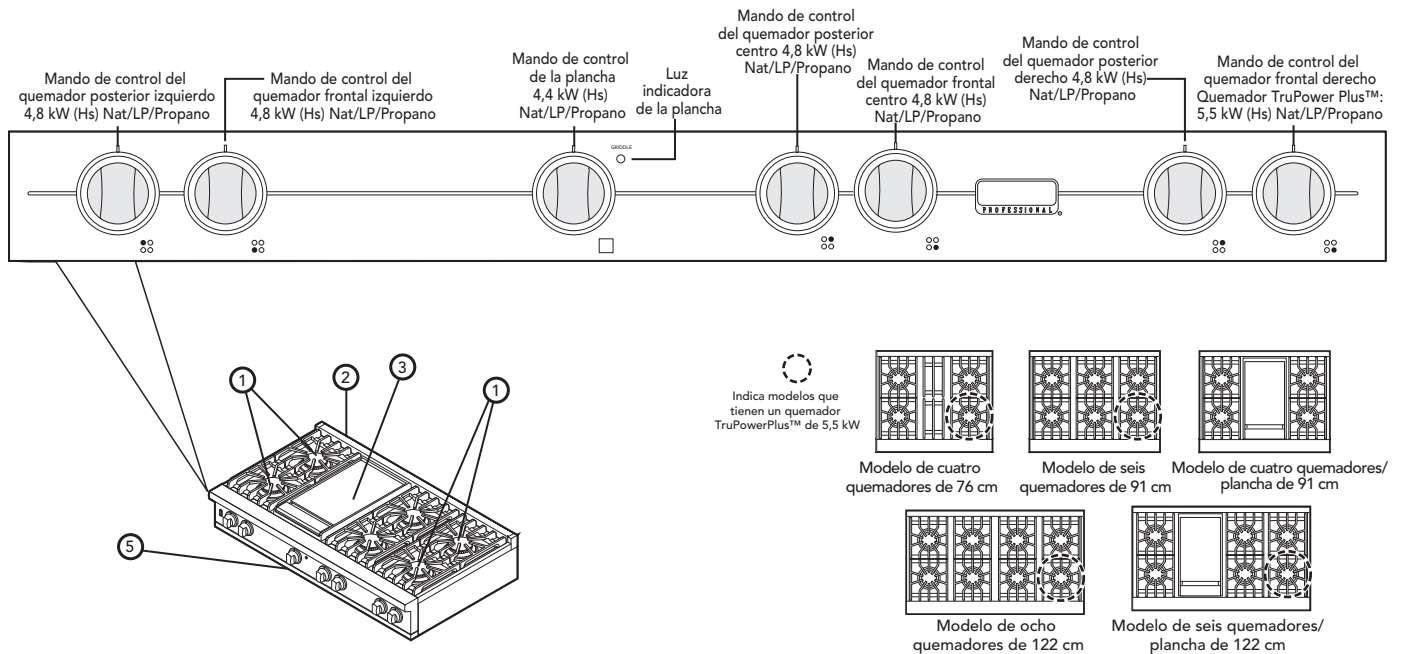
- Exclusivo sistema de quemador sellado VSH™ Pro (VariSimmer™ a temperatura alta): combinación de quemadores y diseño de la superficie patentados que facilita la limpieza y proporciona un rendimiento superior a fuego lento y a temperatura alta.
- Exclusiva superficie porcelanizada hecha de una sola pieza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

Recipientes de cocción

Cada cocinero tiene su propia preferencia en cuanto a baterías de cocina en particular que son más adecuadas para el tipo de cocción que se realice. Cualquier recipiente de cocción es apto para usarse en la estufa y no es necesario cambiar su batería de cocina actual por otra de estilo comercial. Este es un asunto de preferencia personal. Al igual que con cualquier batería de cocina, la suya debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia.

Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Hay más espacio adelante y se reduce al mínimo la limpieza potencial atrás en el artefacto por manchas o desteñido.

Rangetop Features



Se muestra modelo de cuatro quemadores/plancha de 122 cm

1. Cinco quemadores 15 000 y un quemadore 18,500 con tapas de acero fundido porcelanizadas y encendido/reencendido automático
2. Ribete de instalación de acero inoxidable
3. Plancha (opcional)
4. Placa de identificación

Operación

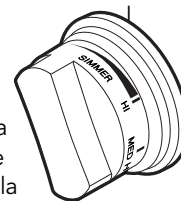
Encendido de los quemadores

Todos los quemadores se encienden eléctricamente. No hay pilotos de llama abierta, "en espera".

Re-ignición automática de quemadores de superficie

Para encender los quemadores de la superficie, empuje y gire la perilla adecuada de control hacia la izquierda a cualquier posición. Este control es una válvula de gas y también un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" (encendido) con el sistema de reencendido automático. Si se apaga la llama por algún motivo, los quemadores se vuelven a encender automáticamente si sigue fluyendo el gas.

Cuando se permite que fluya gas a los quemadores, los encendedores eléctricos empiezan a dar chispazos. En todos los encendedores de la superficie se debe oír un sonido de "chasquido". De no ser así, apague el control y revise que esté enchufada la unidad y que el fusible o disyuntor no esté fundido o disparado.



En unos momentos, habrá pasado suficiente gas hacia el quemador como para encenderlo. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador a cualquier posición para regular el tamaño de la llama. Ajustar la altura de llama correcta para el proceso de cocción deseado y seleccionar el utensilio correcto para cocinar influirá para lograr excelentes resultados de cocción, ahorrando a la vez tiempo y energía.

VariSimmer™

Cocer a fuego lento es una técnica de cocción en donde se cuecen los alimentos en líquidos calientes o justo bajo el punto de ebullición del agua. Cocer a fuego lento asegura un trato más suave que hervir para evitar que se endurezca y/o se rompa la comida. El tamaño de la olla y el volumen de comida puede tener un efecto considerable en cuanto a la llama alta o baja que se necesite para cocer a fuego lento. Por este motivo, la estufa Professional y los quemadores de la superficie están diseñados con un ajuste VariSimmer. El ajuste VariSimmer no es solo un ajuste para cocer a fuego lento, sino que aporta una gama variable de ajustes de cocción a fuego lento. Esta gama variable de ajustes de cocción a fuego lento le permite a usted ajustar la altura de la llama para lograr la mejor cocción a fuego lento dependiendo del tipo y la cantidad de comida que cocine. Es esta capacidad lo que hace que el ajuste Vari-Simmer sea la cocción a fuego lento más precisa y fiable del mercado.

TruPower Plus™ Burner (where applicable)

Certain model ranges are equipped with a TruPower Plus 18,500 BTU burner in the front right burner position. This burner is designed to provide extra-high heat output, especially when using large pans, and should be used for boiling large quantities or if you need to bring something to a boil quickly. While the TruPower Plus burner has the extra power needed to bring large quantities of liquid to a boil rapidly, it is also able to be turned down low enough to provide a very low and delicate simmer making this burner the most versatile on the market.

Consejos para cocinar en superficie

- Use alturas de llama baja o mediana al cocinar en ollas que sean malas conductoras de calor, como vidrio, cerámica y hierro fundido. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del utensilio para cocinar. Esto asegurará una temperatura más pareja dentro del utensilio y reducirá la probabilidad de quemar la comida.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del utensilio para cocinar. Una llama que se extienda por los lados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el asa y la cocina en vez de la comida, y desperdicia la energía.
- Reduzca la altura de la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cuece igual de rápido hirviendo suavemente que con una ebullición fuerte. Mantener una ebullición más alta que lo necesario malgasta energía, cocina evaporando humedad, y causa pérdida de sabor y de nutrientes.
- El diámetro mínimo recomendado de ollas o sartenes (utensilios) es de 15 cm (6 pulg.). Es posible usar ollas o sartenes de menos de 10 cm (4 pulg.) pero no es recomendable.

Ajustes de calor de superficie*

Ajuste de calor	Usar
Fuego lento	Derretir pequeñas cantidades Cocer arroz al vapor Cocer salsas a fuego lento
Baja	Derretir grandes cantidades
Med Baja	Freír a baja temperatura (huevos, etc.) Cocer grandes cantidades a fuego lento Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, y budines
Med	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Mantener el hervor lento en grandes cantidades
Med Alta	Freír a alta temperatura Asar en fuente Mantener un hervor rápido en grandes cantidades
Alta	Hervir agua rápidamente Freír en una olla grande

***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Operación

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

Esta plancha opcional de 15 000 kJ/h está construida de acero labrado a máquina con acabado Blanchard, y diseñada en forma exclusiva para ofrecer un excelente rendimiento de cocción y facilidad de limpieza. La plancha tiene un termostato electrónico para mantener una temperatura pareja en toda su superficie una vez alcanzado el valor deseado. Tiene una luz indicadora que brilla cuando se enciende su termostato. La luz se ilumina y se apaga cíclicamente para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada. Antes de utilizarla, es importante "sazonar" la plancha. Este proceso cambiará el aspecto de la parrilla de la plancha. Sin embargo, esto impedirá que la comida se adhiera y protegerá la superficie contra la humedad.

Cómo sazonar la plancha antes de usarla por primera vez

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

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

- Gire hacia la izquierda el selector de control de la plancha hasta el ajuste de temperatura deseado. La luz indicadora se iluminará indicando que el termostato de la plancha está encendido.
- La plancha doble tiene dos selectores de control del termostato que controlan quemadores separados ubicados debajo de la plancha.
- Cuando la plancha alcance la temperatura deseada, se apagará la luz del indicador de encendido "ON", lo que indica que la plancha ha sido precalentada a dicha temperatura.
- Cuando prepare huevos, panqueques, torrijas, pescado y bocadillos calientes, use mantequilla o aceite de cocinar líquido para impedir que se adhieran a la plancha.

Tabla para cocinar en la plancha

Producto	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Huevos	200	93
Béicon	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Torrijas	400	205
Filetes de pescado	250	121
Hamburguesa	350	177
Bistecs	350	177

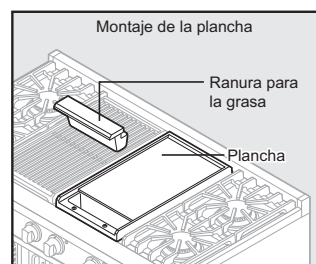
***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Limpieza y cuidado de la plancha/placa de fuego lento

- DESPUÉS de haberse enfriado la plancha, simplemente pase un paño o toalla de papel limpio por la superficie. Luego puede quitarse la placa de plancha cromada y llevarse al fregadero para facilitar la limpieza.
- Después de que termine la cocción pesadas y la plancha es todavía lo suficientemente caliente para producir vapor, vierta una pequeña cantidad de agua mineral a temperatura ambiente directamente sobre la plancha. Usando una espátula de madera o resistente al calor, extracción de aceites y partículas del alimento hacia el canal en el frente. Limpie toda la superficie con una toalla de papel.
- No se recomienda usar aerosoles antiadherentes para cocinar ya que contienen un alto contenido de agua y tienen la tendencia a quemarse rápidamente.
- No se recomienda el aceite de maíz porque tiene un alto contenido de azúcar. Se va a caramelizar y quemar en la superficie haciendo muy difícil quitarlo.
- Después de usar la plancha, siempre retire la canaleta de grasa ubicada adelante. Simplemente muévela hacia usted y levántela. La canaleta o la trampa de la bandeja debe limpiarse después de cada uso. Puede haber peligro de incendio si se acumula grasa en la canaleta.
- Importante: Nunca inunde una plancha caliente con agua fría. Este choque térmico hace que se deforme la plancha y puede agrietarla si continúa haciéndolo largo tiempo.

PRECAUCIÓN: La placa de cromo de la plancha **no** es apta para lavar en lavadora de vajilla. La plancha antiadherente opcional/placa de parrilla accesoria está disponible para comprarla.

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



Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se limpia y se mantiene correctamente. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe limpiarse regularmente y mantenerse correctamente. Antes de limpiar, revise que todos los controles estén en la posición apagada "OFF". Desconecte la alimentación si va a limpiar totalmente con agua.

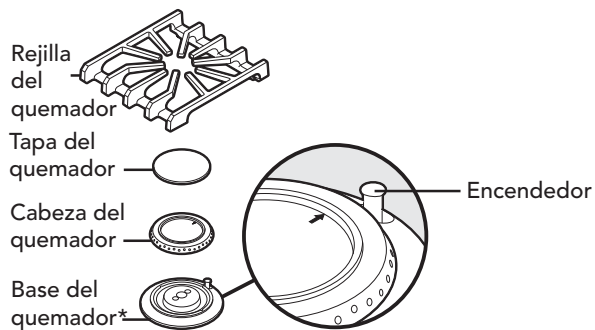
Quemadores de la superficie

Limpie con un paño los derrames tan pronto sea posible después de que ocurran y antes de que puedan quemarse y cocinarse solidificándose. En caso de haber un derrame, siga estos pasos:

- Deje que el quemador y la parrilla se enfríen a un nivel de temperatura seguro.
- Levante y saque la rejilla del quemador. Lávela con agua jabonosa tibia.
- Retire el cabezal del quemador y la base del quemador y límpielos.

Tapas de los quemadores

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



Cabeza del quemador

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

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

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

Base del quemador

La base se debe limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

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

Limpieza y mantenimiento

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos. Podrían eliminar los gráficos del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio suave.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN A LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO) ANTES DE QUITARLAS. Extraiga las perillas directamente. Lávelas en agua tibia con detergente. Seque completamente y vuelva a colocarlas empujando firmemente para insertarlas en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos. Podrían eliminar los gráficos de la perilla.

Piezas de acero inoxidable

Deben limpiarse regularmente todas las piezas de acero inoxidable con agua caliente jabonosa después de que se hayan enfriado y usando un limpiador líquido especial para ese material cuando no sirva el agua jabonosa. **NO** use lana de acero, paños, limpiadores ni polvos abrasivos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o nylon. **NO** use un cuchillo, espátula ni herramientas metálicas o de ningún otro material para raspar el acero inoxidable. **NO** permita que quede jugo de cítricos o tomates sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

Interrupciones de la energía eléctrica

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



⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Solución de problemas

Problema	Causa o solución posible
No funcionarán los encendedores.	El circuito se ha disparado. El fusible está fundido. La estufa no está conectada a la corriente.
Los encendedores hacen chispa pero no se enciende la llama.	La válvula de suministro de gas está en posición "OFF" (apagado). El suministro de gas está interrumpido.
Los encendedores hacen chispa continuamente después de encender la llama.	La alimentación eléctrica no está conectada a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los encendedores están mojados o sucios.
El quemador enciende pero la llama es grande, distorsionada o amarilla.	Los orificios del quemador están tapados. La unidad está siendo operada con un tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están ajustados correctamente.

Información de servicio

Si se requiere servicio, llame a su agencia de servicio autorizado.

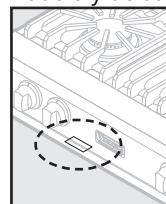
Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range, LLC llamando al 1-888-845-4641, o escriba a:

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

Anote la información que se indica a continuación. Va a necesitarla si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y de serie de la placa puede hallarse al abrir la puerta y mirar debajo del panel de control.



Núm. de modelo _____ Núm. de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere instalación de piezas, use repuestos autorizados únicamente para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para referencia futura.

Garantía

GARANTÍA DE LA PLACA COCCIÓN GARANTÍA TOTAL DE TRES AÑOS

Las placa de gas cocción y todos sus componentes, **excepto como se detalla a continuación**†**, se garantizan como exentos de defectos en materiales y fabricación con el uso residencial normal por un periodo de tres (3) años desde la fecha de la compra original en la tienda o la fecha de cierre de una construcción nueva, lo que sea más largo. Viking Range, LLC como garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que falle o se encuentre defectuosa durante el periodo de garantía.

***GARANTÍA ESTÉTICA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS:** El producto está garantizado a no tener defectos cosméticos en materiales o fabricación (tales como rayas en el acero inoxidable, manchas en la pintura o enlozado, etc.) por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original o la fecha de cierre de una nueva construcción, el periodo que sea mayor. Cualquier defecto debe reportarse al distribuidor vendedor dentro de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra original. Viking Range, LLC utiliza procesos y materiales de alta calidad disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, puede notarse una leve variación de color debido a las diferencias inherentes en las piezas pintadas y en piezas de porcelana así como diferencias en la iluminación de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores. Por lo tanto, esta garantía no es aplicable a las variaciones de color atribuibles a dichos factores.

†GARANTÍA TOTAL POR NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENCIAL PLUS": Esta garantía total corresponde a aplicaciones donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, pero el periodo de garantía para los productos usados en tales condiciones es de noventa (90) días. Ejemplos de aplicaciones cubiertas por esta garantía son desayunadores, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Bajo esta garantía "Residencial Plus", el producto, sus componentes y accesorios están garantizados a no tener defectos en materiales o fabricación por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. Esta garantía excluye el uso del producto en todo local comercial como restaurantes, centros de servicio de comidas y centros de servicio institucional.

GARANTÍA LIMITADA DE LOS QUEMADORES POR CINCO AÑOS

Cualquier quemador de superficie, quemador o elemento del horno que falle debido a defectos en materiales o fabricación (excluidas las fallas cosméticas) en uso normal casero durante el cuarto al quinto año a partir de la fecha de compra original será reparado o reemplazado, sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario pagará por todos los demás costos, incluida la mano de obra. Esto no incluye los sistemas de encendido, bases de quemadores, etc.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado conforme a lo presente y a cada propietario por cesión del producto durante el plazo de la garantía y aplica a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe, (no incluye Cuba, República Dominicana y Haití). Los productos deben comprarse en el país donde se solicite el servicio. Si el producto o uno de sus componentes contiene un defecto o desperfecto durante el periodo total de garantía después de un número razonable de intentos por parte del garante de remediar el defecto o desperfecto, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o su(s) componente(s). El reemplazo de un componente incluye su instalación gratis, salvo como lo especifique la garantía limitada. De conformidad con los términos de esta garantía, el servicio debe realizarlo un agente o representante de servicio autorizado por la fábrica de Viking Range, LLC. El servicio se prestará durante horarios normales de trabajo, y la mano de obra llevada a cabo en horas inhábiles o con tarifas especiales no estará cubierta por esta garantía.

El propietario será responsable de la instalación correcta, de dar mantenimiento razonable y necesario, entregar comprobante de compra sobre su solicitud y proporcionar acceso razonable al aparato para el servicio. Devolver la Tarjeta de registro del propietario no es condición para la cobertura de la garantía. No obstante, debe devolver la Tarjeta de registro del propietario para que Viking Range, LLC pueda ponerse en contacto con usted en caso de que surja una cuestión de seguridad que pueda afectarlo a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

Esta garantía no aplica a daños que resulten de abuso, falta de mantenimiento razonable y necesario, accidentes, entrega, negligencia, desastres naturales, pérdida de energía eléctrica al producto por algún motivo, alteración, uso en exteriores, instalación indebida, operación indebida, o reparación o servicio del producto por parte de terceros ajenos a agencias o representantes de servicio autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no es aplicable al uso comercial.

LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA

EL REMEDIO ÚNICO Y EXCLUSIVO PARA UN RECLAMO DE CUALQUIER TIPO QUE SEA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ EL ESTIPULADO ANTERIORMENTE. VIKING RANGE, LLC NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS Y PERJUICIOS, INCLUIDOS PERO NO LIMITADOS A, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O MEDICAMENTOS, DEBIDO A FALLA DEL PRODUCTO, QUE SURJAN POR INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO O DE OTRO MODO. Algunas jurisdicciones no permiten excluir o limitar daños fortuitos o consecuentes, de tal modo que la limitación o las exclusiones anteriores pueden no corresponder a su caso. **CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD DE UN PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SE LIMITA A LA DURACIÓN DEL PERIODO DE COBERTURA DE LAS GARANTÍAS LIMITADAS ESCRITAS Y EXPRESADAS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE GARANTÍA.** Algunos estados no permiten limitar la duración de una garantía implícita, de tal modo que la limitación anterior puede no corresponder a su caso.

SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Viking Range, LLC o con Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Indique el número de modelo y de serie, así como la fecha de la compra original o la fecha de cierre de una construcción nueva. Para saber el nombre de su agencia de servicio autorizado más cercana de Viking Range, LLC llame a Viking Range, LLC.

IMPORTANTE: Retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de garantía.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA
(662) 455-1200

For product information,
call 1-888-845-4641
or visit our web site at www.vikingrange.com in the US or
www.brigade.ca in Canada