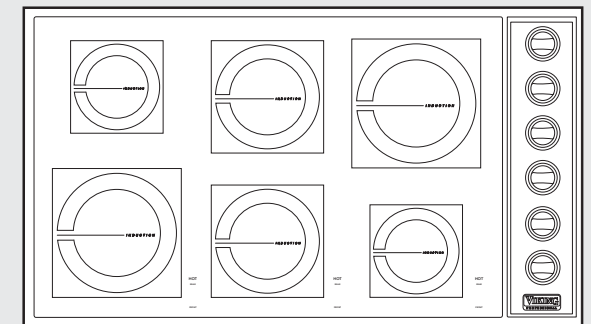
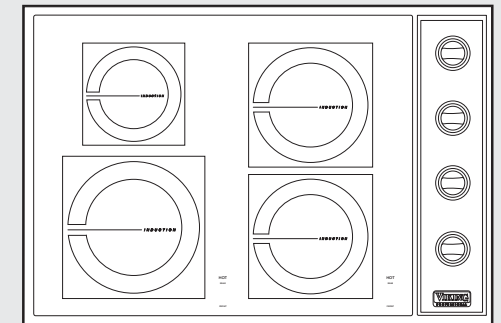


Manual de Uso y Cuidado Viking



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



Superficie para Cocinar de Inducción Empotrable Modelo Profesional

Felicitaciones

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

Su superficie para cocinar Viking 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 la operación de su superficie para cocinar.

Algunas de las características clave de este electrodoméstico incluyen:

- Una amplia variedad de elementos de inducción MagneQuick™ que utilizan energía magnética para proporcionar una potencia, sensibilidad y eficiencia superiores.
- Un sistema de inducción de administración de potencia que acelera el tiempo de ebullición de sus platillos favoritos, y llega rápidamente a la temperatura de ebullición lenta para las salsas.
- Elementos de inducción que calientan los utensilios para cocinar de manera más fría, eficiente y con ahorros de energía.
- Una superficie de cerámica vidriada sólida, extremadamente duradera y resistente al desgaste que se limpia fácilmente.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641).

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

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos Viking, comuníquese con su concesionario o visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar

Advertencias e información importante de seguridad	4
Antes de usar la superficie para cocinar	10

Controles del producto

Características de la superficie para cocinar	11
---	----

Operación

Operación de los elementos de la superficie	13
Ajustes de calor de la superficie	15
Tablas de sustitutos para cocinar	17

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	18
Localización y resolución de problemas	23
Información sobre el servicio	24
Garantía	25

IMPORTANTE—Por favor lea y siga

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 de este 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 o daño a la propiedad.

Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, le dirán como 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** 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.

IMPORTANTE—Por favor lea y siga

⚠ ADVERTENCIA



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.

⚠ ADVERTENCIA



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

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los elementos de calentamiento.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie para cocinar. El aire caliente proveniente de las ventilas puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie para cocinar pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las ventilas o de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes.

IMPORTANTE—Por favor lea y siga

Qué hacer en caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación del fuego. Apague el fuego y entonces encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y el olor.

- Apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- **NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use polvo para hornear o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas.

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el elemento de calentamiento antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla controla el elemento de calentamiento que va a usar. Asegúrese de que esté encendido el elemento de calentamiento correcto. Cuando termine de cocinar, apague el elemento de calentamiento antes de quitar la sartén.
- **NUNCA** deje desatendido un elemento de calentamiento encendido especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames de grasa que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NUNCA** caliente un envase cerrado en un elemento de calentamiento. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los elementos de calentamiento e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** permita que el aceite que usa para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del electrodoméstico, la campana o el ventilador. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, **APAGUE EL VENTILADOR**.
- **NUNCA** use ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los utensilios para cocinar.

IMPORTANTE—Por favor lea y siga

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de descarga, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que las llamas se propagaran incontrolablemente.

Seguridad de los utensilios para cocinar

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se vuelquen fácilmente o que tengan los mangos flojos. Las sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. La sartén debe contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con los recipientes, **NO** coloque los mangos sobre los elementos de calentamiento adyacentes. **SIEMPRE** coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- **NUNCA** deje calentar una sartén vacía pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico se ha probado para operar en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use tapas para cubrir las unidades de la superficie. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de operación y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- Use sartenes del material apropiado. En la sección "Antes de usar la superficie para cocinar" encontrará una lista de los utensilios recomendados. La relación apropiada de los utensilios con la superficie para cocinar también aumentará la eficiencia.

IMPORTANTE—Por favor lea y siga

Elementos de calentamiento y superficies para cocinar de cerámica vidriada

- **NUNCA** toque directamente las áreas de la superficie de vidrio ni las áreas adyacentes a los elementos de calentamiento cuando esté usando la superficie para cocinar.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso de la unidad, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie para cocinar, con áreas cercanas a la unidad, con los elementos de calentamiento sino hasta que se hayan enfriado.
- **NO COCINE EN SUPERFICIES PARA COCINAR QUE ESTÉN ROTAS.** Si la superficie para cocinar se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar al interior y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un electricista calificado.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque los elementos de calentamiento ni las áreas alrededor de ellos hasta que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.

IMPORTANTE—Por favor lea y siga

Interferencia de radio

Esta unidad genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se puede garantizar la ausencia de interferencias en determinada instalación. Si esta unidad causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar al apagar y encender la unidad, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia en una o más de las siguientes maneras:

- Reoriente o cambie la posición de la antena receptora.
- Aumente la distancia entre la unidad y el receptor
- Conecte la unidad a un tomacorriente que pertenezca a un circuito diferente de aquel al cual está conectado el receptor.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, asegúrese de que los controles estén APAGADOS y que la unidad esté FRÍA antes de limpiarla. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar el riesgo de quemaduras, **NO** toque el vidrio. La superficie para cocinar se calentará durante su uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

Antes de usar la superficie para cocinar

Superficie para cocinar de cerámica vidriada

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. **Limpie la superficie de vidrio antes de usarla por primera vez.** Se recomienda que la limpie minuciosamente con un limpiador especialmente indicado para ello.

Utensilios adecuados para superficies para cocinar de inducción

El cocimiento por inducción utiliza potencia magnética que reacciona con el hierro de la base de los utensilios para cocinar transformando inmediatamente la cazuela o sartén en la fuente de calor. La generación de calor se suspende cuando el utensilio se retira de la superficie. Sus utensilios **DEBEN** tener una capa magnética de acero para que su superficie para cocinar funcione adecuadamente. Los utensilios deben tener un fondo magnético plano y pesado y lados rectos, y un diámetro de 5" (13 cm) a 12" (31 cm) para adaptarse a los diferentes tamaños de los elementos. Los utensilios para cocinar por inducción deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

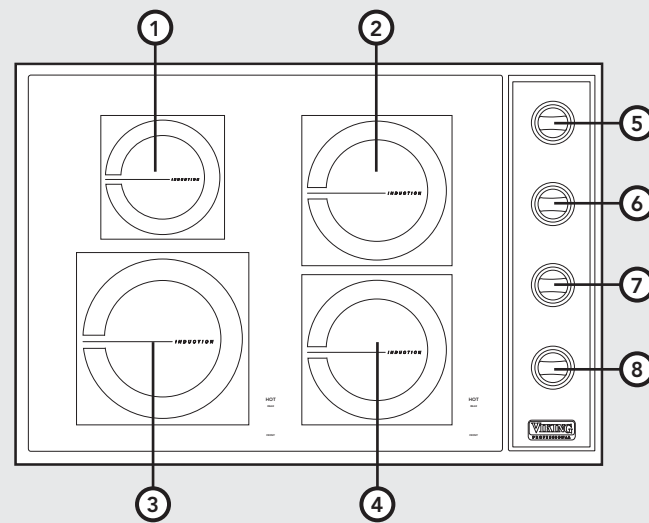
Todos los utensilios Viking se pueden usar en superficies para cocinar de inducción, al igual que otras marcas de utensilios de acero inoxidable y esmalte de alta calidad. La mayoría de los utensilios para cocinar por inducción se podrán usar en su superficie para cocinar si un imán se adhiere en el fondo.

- Los utensilios que **NO** son adecuados incluyen los de alfarería, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquier tipo de utensilio que tenga patas en la base.



Características de la superficie para cocinar

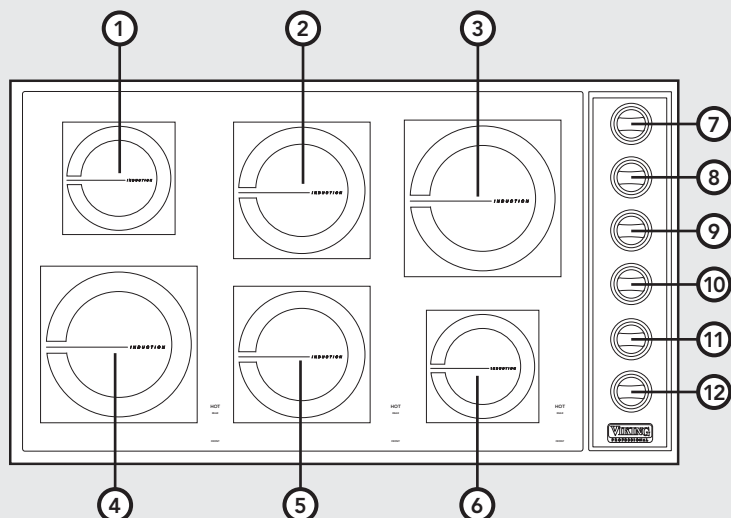
Modelo de 30" Todas las superficies para cocinar de inducción



- Elemento de calentamiento de 6" y 1,400 vatios
- Elemento de calentamiento de 7" y 1,850 vatios
- Elemento de calentamiento de 8" y 3,700 vatios.
Elevador de potencia/2,300 vatios
- Elemento de 7" y 1,850 vatios
- Perilla de control del elemento de calentamiento posterior derecho
- Perilla de control del elemento de calentamiento frontal derecho
- Perilla de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
- Perilla de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo

Características de la superficie para cocinar

Modelo de 36" Todas las superficies para cocinar de inducción

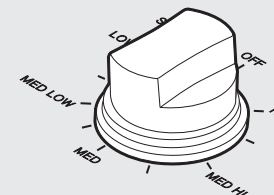


1. Elemento de calentamiento de 6" y 1,400 vatios
2. Elemento de calentamiento de 7" y 1,850 vatios
3. Elemento de calentamiento de 8" y 3,300 vatios. Elevador de potencia/2,300 vatios
4. Elemento de calentamiento de 8" y 3,700 vatios. Elevador de potencia/2,300 vatios
5. Elemento de calentamiento de 7" y 1,850 vatios
6. Elemento de calentamiento de 6" y 1,400 vatios
7. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior derecho
8. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal derecho
9. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior central
10. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal central
11. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
12. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo

Operación de los elementos de la superficie

Elementos delantero y trasero

Presione y gire hacia la izquierda la perilla de control hasta el ajuste deseado. El elemento ajustará la salida de potencia para mantener la temperatura deseada. Algunos elementos tienen una característica de elevación de potencia. La característica de elevación de potencia actúa durante 10 minutos y se usa para hervir agua rápidamente cuando el elemento se coloca en ALTO. Cuando se llega al punto de ebullición, coloque la perilla de control en Medio ALTO para mantener la ebullición o en un ajuste menor para cocinar al vapor, calentar o hervir lentamente salsas.



Nota: La cocción por inducción de Viking utiliza elementos de inducción de alta potencia para conseguir una cocción más rápida. Puede que se escuche cierto ruido procedente de los elementos de inducción de alta potencia. Esto es normal.

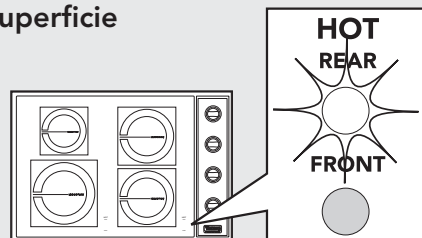
⚠ PRECAUCIÓN

No caliente utensilios vacíos ni permita que el líquido hierva en ellos hasta evaporarse. Los utensilios pueden absorber rápidamente una cantidad excesiva de calor y esto puede dañarlos, tanto a ellos como a la cerámica vidriada.

Operación de los elementos de la superficie

Luces indicadoras de la superficie

Las luces indicadoras de la superficie se encuentran en la parte frontal de la superficie para cocinar de vidrio. Se usan para indicar la activación, una superficie caliente o dar advertencias.



Luz indicadora	Razón
Encendida	El elemento está ENCENDIDO y detecta los utensilios adecuados.
Destella continuamente sin descanso	1. Elemento APAGADO - la superficie está caliente. 2. Elemento ENCENDIDO - no hay un utensilio, o el utensilio presente no es de inducción. (En la sección "Antes de usar la superficie para cocinar" encontrará una lista de los utensilios recomendados.)
Destello rápido y continuo sin descansos	El elemento está ENCENDIDO - la superficie está muy caliente. El nivel de poder está regulado en un ajuste de temperatura más bajo ya que la temperatura interna del utensilio para cocinar ha aumentado debido a su uso extenso.

Nota: Si las luces indicadoras destellan con una pausa de dos a tres segundos entre destellos, consulte la sección "Localización y resolución de problemas".

Recuerde que el cocinado por inducción es instantáneo y el tiempo hasta la ebullición se reduce cuando se usan los utensilios adecuados.

Operación de los elementos de la superficie

Consejos para cocinar

- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 5" (13 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm) pero no se recomienda.
- Recuerde usar los utensilios del tamaño adecuado al tamaño del elemento seleccionado. Los utensilios más pequeños deben usarse en los elementos más pequeños y los utensilios más grandes deben usarse en los elementos más grandes.

Ajustes de calor de la superficie

Ajuste de temperatura	Uso
Simmer (Fuego lento)	Para fundir cantidades pequeñas Arroz al vapor Cocinar salsa a fuego lento
Low (Bajo)	Para fundir cantidades grandes
Med Low (Medio bajo)	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para hervir a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y pudines
Med (Medio)	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo lentamente grandes cantidades de comida
Med High (Medio alto)	Para freír a alta temperatura Para dorar en el sartén Para mantener hirviendo a fuego alto grandes cantidades de comida
High (Alto)	Para hervir agua rápidamente Para freír en grandes cantidades de aceite usando utensilios grandes

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Operación de los elementos de la superficie

Guía de la superficie para cocinar - Ajuste de temperatura sugerido

Comida	Comience en el ajuste	Termine en el ajuste
Arroz	Hi - cubra, permita que el agua hierva	Lo - cubra, termine de acuerdo al tiempo indicado en las instrucciones
Chocolate	Lo - hasta que se derrita	
Dulces	Lo - cocine	Siga la receta
Pudines, relleno para tartas	Lo - cocine de acuerdo con las instrucciones	
Huevos - con cascarrón - fritos - escalfados	Hi - cubra, permita que hierva Hi - hasta que la sartén se caliente Hi - permita que el agua hierva	OFF - deje reposar hasta la dureza deseada Lo-Med - cocine hasta la dureza deseada Lo - termine de cocinar
Salsas	Hi - derrita la grasa	Lo-Med - termine de cocinar
Sopas, guisados	Hi - caliente el líquido	Lo-Med - termine de cocinar
Vegetales	Hi - precaliente la sartén	Lo-Med - cocine hasta lograr la suavidad deseada
Panes - tostada francesa, panqueques	Med-Hi - precaliente la sartén	Lo - cocine hasta el dorado deseado
Cereales cocinados, sémola, avena	Hi - cubra, permita que el agua hierva	Lo-Med - añada el cereal y cocine de acuerdo con las instrucciones
Tocino, embutidos	Hi - precaliente la sartén	Med - cocine hasta el grado deseado
Bistec suizo	Hi - derrita la grasa Med-Hi - dore la carne	Lo - añada líquido, cubra, cocine a fuego lento hasta que esté suave
Pollo, frito	Hi - derrita la grasa Med-Hi - dore la piel	Lo - cocine hasta que esté suave
Hamburguesas, chuleta de cerdo	Hi - precaliente la sartén	Med - dore la carne y cocínela hasta el dorado deseado
Pasta	Hi - permita que el agua salada hierva, añada lentamente la pasta	Med - siga hirviendo hasta que la pasta esté suave

Tablas de sustitutos para cocinar

En muchos casos, una receta requiere el uso de un ingrediente que no puede conseguirse rápidamente o indica unidades de medida que no son fácilmente reconocibles. Las tablas que se muestran a continuación le ayudarán en estas situaciones.

Sustitución de ingredientes

La receta indica:	Se puede sustituir con:
1 cucharada de almidón	2 cucharadas de harina (espesado)
1 huevo entero	2 yemas de huevo más 1 cucharada de agua
1 taza de leche entera	1 taza de leche descremada más 2 cucharadas de margarina o 1/2 taza de leche evaporada más 1/2 taza de agua
1 oz de chocolate sin endulzar	3 cucharadas de cocoa en polvo más 1 cucharada de margarina
1 cucharada de polvo para hornear	1/2 cucharadita de crema tártara más 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 taza de mantequilla	7 cucharadas de margarina o manteca vegetal
1 taza de crema agria	1 cucharada de jugo de limón más 1 taza de leche evaporada

Tamaño de comida enlatada

Tamaño de la lata	Contenido	Tamaño de la lata	Contenido
8 oz.	1 taza	N.º 303	2 tazas
Picnic	1-3/4 tazas	N.º 2	2-1/2 tazas
N.º 300	1-3/4 tazas	N.º 3	4 tazas
N.º 1 grande	2 tazas	N.º 10	12 tazas

Equivalentes de cocina y métricos

Medida	Equivalente	Métrico*
1 cucharada	3 cucharaditas	15 mL
2 cucharadas	1 oz	30 mL
1 jig.	1-1/2 oz	45 mL
1/4 de taza	4 cucharadas	60 mL
1/3 de taza	5 cucharadas más 1 cucharadita	80 mL
1/2 taza	8 cucharadas	125 mL
1 taza	16 cucharadas	250 mL
1 pt.	2 tazas	30 g
1 lb.	16 oz	454 g
2.21 lb.	35.3 oz	1 kg

Nota: Se redondeó la cantidad para facilitar la medida

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Debe mantener limpia su superficie para cocinar. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".

Superficie de cerámica vidriada

La limpieza de las superficies de cerámica vidriada es diferente a la del acabado de porcelana estándar. Para mantener y proteger la superficie de su nueva superficie de cerámica vidriada, siga estos pasos:

Para suciedad ligera normal:

1. Frote unas cuantas gotas de crema limpiadora para cerámica vidriada en el área sucia cuando este fría usando una toalla de papel húmeda.
2. Frote hasta que desaparezcan la suciedad y la crema. La limpieza frecuente deja un recubrimiento protector que es esencial para evitar raspaduras y abrasiones.

Para suciedad difícil y quemada.

1. Frote unas cuantas gotas de crema limpiadora para cerámica vidriada en el área sucia cuando este fría usando una toalla de papel húmeda.
2. Cuidadosamente raspe la suciedad remanente con una hoja de afeitar de un solo filo. Sujete la hoja de manera que forme un ángulo de 30 grados contra la superficie de cerámica.
3. Si queda suciedad, repita los pasos indicados. Para dar protección adicional, después de haber eliminado la suciedad, pula toda la superficie con la crema de limpieza.
4. Dé lustre con una toalla de papel seca. Al limpiar, la crema deja una capa protectora en la superficie de vidrio. Esta capa ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará las limpiezas subsiguientes.

Nota: Los detergentes para lavar vajilla eliminan esta capa protectora y hacen que la superficie de cerámica vidriada sea más susceptible a las manchas.

Limpieza y mantenimiento

Problemas de limpieza de la superficie de cerámica vidriada

Problema	Causa	Para prevenir	Para remover
Rayas y manchas color café	Limpieza con una esponja o paño que contiene una solución de detergente en agua sucia.	Limpie con la crema limpiadora y una toalla de papel húmeda limpia.	Aplique ligeramente crema de limpieza y limpie con una toalla de papel húmeda limpia.
Manchas negras quemadas	Salpicaduras o derrames en un área de cocimiento caliente o fundición accidental de una película de plástico, como las de las bolsas del pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro hacerlo y NO ponga objetos de plástico en un área de cocimiento caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregar. Si la mancha no desaparece, permita que la superficie se enfríe y cuidadosamente raspe el área con la hoja de un rastrillo de filo sencillo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.
Líneas finas de color café o gris o abrasiones que han acumulado suciedad	Las partículas gruesas, como de sal o azúcar, pueden quedar atrapadas en el fondo de los utensilios de cocina e incrustarse en la superficie de cocinado. Uso de materiales de limpieza abrasivos. Raspaduras provocadas por utensilios para cocinar recubiertos con cerámica o vidrio cerámico áspero.	Antes de cocinar limpie el fondo de los utensilios para cocinar. Limpie la superficie diariamente con una crema de limpieza. NO use utensilios para cocinar de cerámica o recubiertos de cerámica.	Las raspaduras finas no se pueden eliminar, pero se pueden minimizar con el uso diario de la crema de limpieza.
Manchas o rayas	Uso de mucha crema de limpieza o de un paño sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague minuciosamente la superficie antes de secarla. Use sólo toallas de papel o una almohadilla o cepillo para restregar de nilón.	Humedezca la toalla de papel con una mezcla de agua y vinagre y limpie la superficie. Limpie el área con una toalla de papel o paño sin pelusa húmedo.

Limpieza y mantenimiento (cont.)

Problemas de limpieza de la superficie de cerámica vidriada

Problema	Causa	Para prevenir	Para remover
Marcas metálicas (grises o plateadas)	Deslizamiento o raspado de utensilios de metal en la superficie de vidrio.	NO deslice objetos de metal sobre la superficie.	Elimine las marcas metálicas antes de volver a usar la superficie de vidrio. Aplique crema de limpieza con una toalla de papel húmeda y frote con una almohadilla o cepillo para restregar de nilón. Enjuague y seque completamente.
Manchas de agua dura	La condensación producida al cocinar puede causar que los minerales del agua y los ácidos goteen en la superficie de vidrio y formen depósitos grises (frecuentemente los depósitos son tan delgados que parecen estar en la superficie de vidrio).	Antes de cocinar asegúrese que el fondo de los utensilios para cocinar, esté seco. El uso diario de una crema de limpieza ayudará a mantener la superficie libre de depósitos minerales ocasionados por el agua dura y de decoloración ocasionada por la comida.	Mezcle crema de limpieza con agua y aplique una pasta densa al área manchada. Frote vigorosamente. Si no se elimina la mancha, vuelva a aplicar limpiador y repita el proceso. También puede intentar el procedimiento para manchas y rayas.
Picaduras o escamaduras	Derrames de jarabe de azúcar sobre la superficie de vidrio. Esto puede causar picaduras si no se limpia inmediatamente.	Vigile cuidadosamente los alimentos con azúcar y jarabe para evitar que se derramen.	Coloque el elemento en la posición LO; limpie inmediatamente el derrame con varias toallas de papel. Permita que la superficie de vidrio se enfríe y cuidadosamente raspe el resto del área quemada con la hoja de un rastrillo de un solo filo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.

Limpieza y mantenimiento

Superficies para cocinar

Su electrodoméstico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, PAÑOS ABRASIVOS, NI MATERIALES COMO LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO A SU SUPERFICIE PARA COCINAR.**

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoniaco, abrasivos ni limpiadores de acero inoxidable en cualquier superficie que contenga gráficos, ya que pueden borrarlas del panel de control. Humedezca un paño limpio y suave con agua jabonosa caliente. **NO** vierta ni rocíe líquidos directamente sobre el panel de control.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE "APAGADO" ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable 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 el acero inoxidable. **NO** permita que los jugos cítricos o de tomate permanezcan mucho tiempo en las superficies de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

Limpieza y mantenimiento

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños materiales, **NO USE LIMPIADORES PARA BRONCE NI LIMPIADORES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LAS PARTES DE BRONCE**. Todas las piezas de bronce se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente y un paño suave y limpio. Cuando esto no funcione, use limpiadores de uso doméstico regulares que no sean abrasivos.

Piezas de bronce

Todas las piezas de bronce de pedido especial están recubiertas con resina epóxica.

Localización y resolución de problemas

Número de luces indicadoras	Causa	Remedio
2	Error en la entrada de la perilla	Comuníquese con el Departamento de Servicio
3	Error en la verificación del resumen de destellos	Comuníquese con el Departamento de Servicio
4	Error en el programa	Comuníquese con el Departamento de Servicio
5	Error en la comunicación	Comuníquese con el Departamento de Servicio
6	Error en el tablero de filtros	Comuníquese con el Departamento de Servicio
7	Error en el voltaje de suministro	Comuníquese con el Departamento de Servicio
8	Error en un componente o en la comunicación	Comuníquese con el Departamento de Servicio
9	Error en la detección de temperatura	Comuníquese con el Departamento de Servicio

Detector de compatibilidad del material

Si el material o las dimensiones del sartén no son adecuadas, el indicador del sartén destellará y la unidad no se encenderá.

Detector de objetos pequeños

La superficie para cocinar de inducción no reconocerá ningún objeto ni utensilio menor de dos pulgadas de diámetro. Para obtener los mejores resultados, use sartenes con diámetros entre 5" (13 cm) y 12" (31 cm) de diámetro.

Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su distribuidor o a una agencia autorizada de servicio. El concesionario o el distribuidor de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas.

Tenga a la mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre de la concesionaria 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 con el servicio, comuníquese con Viking Range Corporation al teléfono (888) 845-4641 o escriba a

**VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie se encuentran debajo de la unidad.

N.º de modelo _____ N.º de serie _____

Fecha de la compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para su referencia futura.

Garantía

SERIE PROFESIONAL GARANTÍA DE LA SUPERFICIE PARA COCINAR DE INDUCCIÓN EMPOTRABLE

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las superficies para cocinar de inducción empotrables y todas sus piezas y accesorios, excepto como se describe abajo*, están garantizados contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range Corporation, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que no funcione o que se determine defectuosa durante el periodo de la garantía.

*Se garantiza que el vidrio (inclusive las bombillas de luz) y los artículos pintados y decorativos están libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original. CUALQUIER DEFECTO SE DEBE REPORTAR AL CONCESIONARIO QUE VENDIÓ EL PRODUCTO EN UN PLAZO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE LA COMPRA MINORISTA ORIGINAL.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Cualquier elemento eléctrico que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el quinto año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra.

GARANTÍA RESIDENCIAL PLUS DE NOVENTA (90) DÍAS Esta garantía cubre aplicaciones en las que el uso del producto excede el uso residencial normal. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a casas de alojamiento con desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, etc. Esta garantía excluye todas las instalaciones comerciales como restaurantes, instalaciones de servicio de alimentos e instalaciones institucionales de servicio de alimentos.

Por medio de este documento, esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado y a cada propietario subsiguiente del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a todos los productos comprados y ubicados en Estados Unidos y Canadá. Los productos se deben haber comprado en el país en el que se requiere servicio. La mano de obra cubierta por la garantía debe ser realizada por una agencia o representante de servicio autorizado por Viking Range Corporation. La garantía no aplicará a daños resultantes de abuso, accidentes, desastres naturales, interrupción de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, operación inadecuada o reparación o servicio del producto por otros que no sean una agencia de servicio o representante de Viking Range Corporation. Esta garantía no aplica a usos comerciales. El garante no es responsable de daños resultantes o incidentales que surjan de una violación a la garantía, violación al contrato o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños resultantes o incidentales, de manera que es posible que la limitación o exclusión antedicha no aplique en su caso.

El propietario será responsable de la instalación adecuada, de proporcionar cuidado u mantenimiento normales, de proporcionar un comprobante de compra si así se le requiere, y de hacer que el electrodoméstico sea razonablemente accesible para darle servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o funciona mal durante el periodo de garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante de corregir los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a recibir un reembolso o al reemplazo del producto o de su pieza o piezas componentes. La responsabilidad del garante por cualquier reclamación de cualquier clase, con respecto a los bienes o servicios cubiertos en esta garantía, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o parte de los mismos que dieron origen a la reclamación.

SERVICIO BAJO LA GARANTÍA: De acuerdo con los términos de esta garantía, un agente o representante de servicio de Viking Range Corporation autorizado por la fábrica debe proporcionar el servicio. El servicio se proporcionará durante horas hábiles normales, y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas más elevadas no estará cubierta por esta garantía. Para obtener servicio bajo la garantía, comuníquese a la concesionaria donde compró el producto, a un agente de servicio autorizado por Viking Range Corporation o a Viking Range Corporation. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Si desea saber el nombre de la agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation más cercana, llame a la concesionaria en donde compró el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** Retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de la garantía.

La devolución de la tarjeta de registro del propietario no es una condición para la cobertura de la garantía. Sin embargo, debe devolver esta tarjeta para que Viking Range Corporation pueda comunicarse con usted en caso de que surja alguna pregunta de seguridad que pudiese afectarle a usted.

Todas las garantías de comercialización e idoneidad aplicables a los elementos de halógeno arriba descritos tienen duración que se limita al periodo de cobertura de las garantías limitadas expresas por escrito aplicables que se indican anteriormente. Algunas jurisdicciones no permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que la limitación de arriba puede no aplicar en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Notas

[illegible][illegible]