

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 Ahumador Eléctrico
para Exteriores

Felicitaciones

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

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

Indice

Instrucciones importantes de seguridad3

Funciones básicas de su ahumador5

Utilización de su ahumador6

Limpieza de su ahumador12

Información relativa al servicio13

Garantía14

ADVERTENCIA

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

Instrucciones importantes de seguridad

Léalas antes de operar su horno ahumador

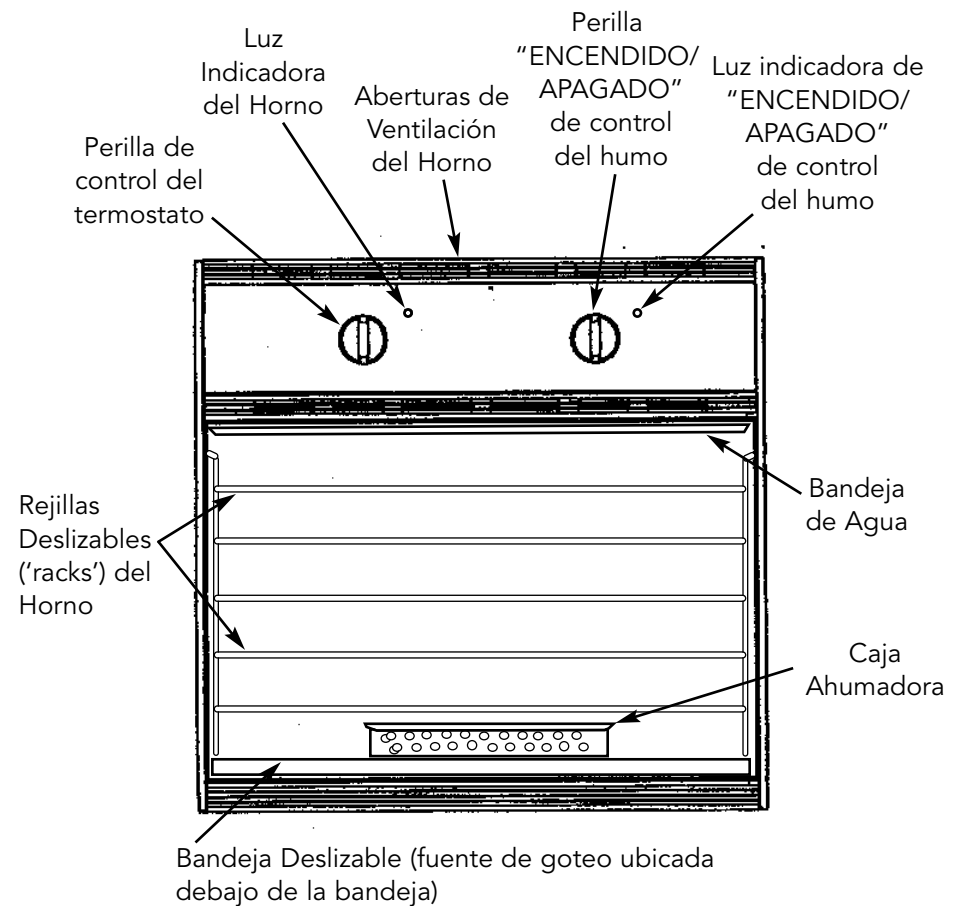
1. Use este artefacto únicamente para el uso al que está destinado, según se describe en este manual.
2. Su unidad debe ser instalada por un técnico calificado. El artefacto debe instalarse y conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.
3. No intente reparar o sustituir ninguna pieza de este artefacto, a menos que ello se recomiende específicamente en este manual. Toda reparación deberá solicitarse a un técnico calificado. El servicio bajo garantía debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.
4. No opere ninguna unidad con un cable o enchufe dañado o después que la unidad presente una falla o se haya dañado de cualquier forma. Lleve la unidad al centro de servicio autorizado más cercano para reparación o ajuste.
5. Ningún niño debe quedarse sin supervisión cerca del horno cuando éste esté encendido. ATENCION: No guarde elementos de interés para los niños encima de la unidad. Los niños que se trepen para alcanzar esos elementos se arriesgan a sufrir lesiones graves.
6. GRASA: la grasa es inflamable y se debe manipular con mucho cuidado. No utilice agua para extinguir los incendios provocados por grasa. Para extinguir la grasa ardiendo afuera del utensilio se puede utilizar bicarbonato sódico o, si está disponible, un extintor multiuso del tipo de espuma o de químico en polvo. Espere a que la grasa se enfríe antes de intentar su manejo. No permita que la grasa se acumule alrededor del ahumador ni en las aberturas de ventilación. Limpie los derrames inmediatamente.
7. Nunca se debe vestir ropa suelta o colgante mientras se utilice este artefacto. No cuelgue toallas o materiales en las manijas de las puertas del horno. Estos elementos pueden incendiarse y causar quemaduras.
8. Utilice tomaollas secos exclusivamente. Los tomaollas húmedos sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras debido al vapor. No los deje en contacto con las superficies calientes. No use una toalla u otro trapo voluminoso.

9. Conserve la zona despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables. Nunca use su horno como un espacio para almacenamiento. Los elementos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden incendiarse, y los elementos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras.
10. No caliente envases de alimentos sin abrir; el aumento de presión puede causar la explosión del envase y provocar lesiones.
11. Ubique siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío.
12. Abra la puerta del horno con mucho cuidado. Deje escapar el aire o vapor caliente antes de retirar o colocar alimentos. El aire o vapor caliente puede causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
13. Conserve las aberturas frontales de ventilación del horno libres de obstrucciones.
14. Desconecte del tomacorriente cuando no está en uso y antes de limpiar.
15. Para proteger contra descarga eléctrica, no sumerja el cable o enchufes en agua u otro líquido.
16. No limpie el empaque de la puerta. Es esencial para un sellado hermético. Cuide de no frotarlo, dañarlo ni moverlo.
17. No limpie este producto con rociador de agua o similar.
18. No debe usarse en (o cerca de) ninguna parte del horno, recubrimientos protectores de revestimiento de horno (como folio de aluminio, etc.) de ningún tipo. Los revestimientos para horno inadecuados pueden originar un riesgo de choque eléctrico o de incendio. Conserve el horno libre de acumulaciones de grasa.
19. Tenga cuidado al eliminar los residuos de ceniza de la caja ahumadora que contiene las astillas. Vierta agua en ella, para tener una completa seguridad.
20. **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores pueden estar calientes, aun cuando su color sea oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni permita que sus ropas o cualquier otro material inflamable entre en contacto con elementos calefactores o superficies interiores del horno, hasta tanto hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del horno, como las aberturas de ventilación y la superficie cercana a las mismas, pueden calentarse también lo suficiente como para causar quemaduras.

21. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar lesiones.
22. **PRECAUCIÓN:** Para garantizar protección continuada contra peligro de descarga eléctrica, conecte únicamente en tomacorrientes conectados a tierra apropiadamente.

-GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES-

Funciones básicas de su horno ahumador



Aire impulsado por convección

El calentamiento es producido por un elemento eléctrico, controlado por un termostato. El aire calentado a la temperatura seleccionada es impulsado luego a través de las celosías laterales del horno, mediante un sistema de soplador. Estas celosías están ubicadas estratégicamente con el fin de producir una temperatura uniforme en cada una de las rejillas para cocción.

Vapor de agua

La bandeja de agua ubicada en la parte superior del ahumador, está diseñada para retener una cantidad de agua suficiente como para aportar humedad durante diez horas de cocción por convección. El agua de la bandeja se calienta al mismo tiempo que el horno. El vapor de agua se mezcla con el aire caliente, y se distribuye uniformemente a cada una de las rejillas para cocción. Este aire caliente húmedo cocinará los alimentos dándoles una textura más tierna, y reducirá la contracción normalmente asociada con la cocción por aire caliente seco. El vapor de agua hará más tiernas algunas carnes como las de cerdo y res, y es excelente para cocinar vegetales sin sacrificar el sabor, lo que se asocia usualmente con vaporeras a presión.

Humo

El otro componente principal del sistema es el humo. La caja ahumadora ubicada en el fondo del ahumador contiene astillas de madera en cantidad suficiente como para tres horas de ahumado. Para el ahumado se recomienda principalmente usar astillas de madera de nogal americano. El sabor ahumado es como cualquier otro condimento que se agrega a una receta. El humo puede incorporarse tanto a la cocción húmeda como a la cocción seca. NOTA: El ahumado húmedo reducirá la intensidad del sabor ahumado, pero hará más tierna la carne.

Ahumado en frío

El ahumado en frío es un método que se utiliza para agregar suficiente sabor ahumado a un alimento, sin cocinarlo. Una vez ahumado, el alimento puede cocinarse mediante el método que se desee. Por ejemplo, saltear cangrejos de caparazón blanda ahumados en frío, o asar una costilla de res ahumada en frío, agregarán una nueva dimensión a estos platos.

Utilización de su ahumador

Aderezos

Los aderezos son mezclas de especias determinadas, que realzan el sabor de los productos cocidos y les confieren un gusto diferente, asociado con la verdadera barbacoa. Cerdo desmenuzado, pecho de res, o pollo, aderezados con una mezcla de especias y cocidos lentamente con humo; en esto consiste el auténtico ahumado.

Cocción con humo y agua

Las rejillas están diseñadas de modo de deslizarse fácilmente hacia adentro o afuera, para cargar o descargar alimentos. Con la mayoría de los productos alimenticios, no es necesario quitar las rejillas para cargarlos. Los alimentos más grandes pueden requerir algunas veces quitar una rejilla.

El sistema tiene una bandeja deslizable para depósito de agua, ubicada en la parte superior de la cavidad del horno. Para llenar la bandeja de agua, deslícela hacia adelante unos 10 cm (4 pulgadas), para posibilitar su fácil llenado. Llene el depósito con agua corriente. Esta agua se transforma en vapor de agua, que es impulsado por convección junto con el aire caliente para cocinar y humedecer los alimentos a fin de darles una textura perfecta. No toda cocción necesita vapor de agua.

La mayoría de los alimentos pueden colocarse directamente sobre las rejillas. El rociado de las rejillas con un aerosol de cocinar, ayudará a impedir que los alimentos se adhieran a ellas. En algunos casos deben utilizarse bandejas para horno, para colocar alimentos muy pequeños. El aire impulsado por convección se dirige hacia cada rejilla, de modo que la carga no uniforme no debe constituir ningún problema, y siempre se logra una cocción uniforme.

La caja ahumadora está ubicada en la parte inferior del horno. En la mayoría de los casos de ahumado se recomienda usar astillas de madera de nogal americano. El tamaño de la caja ahumadora le permite contener una cantidad de astillas remojadas que sirve para aproximadamente 3 horas de ahumado. El ahumado en frío es una excelente manera de hacer que los alimentos comunes adquieran y maximicen el sabor ahumado, antes del ahumado normal.

Los productos cocidos pueden mantenerse en el horno, abriendo su puerta para permitir que se enfrien y fijando luego el control de temperatura en 66 °C (150 °F) para mantenerlos calientes.

La fuente de goteo, colocada debajo de la bandeja deslizable, en el fondo de la unidad, debe vaciarse y limpiarse después de cada cocción.

Procedimientos de ahumado

Cerdo desmenuzado

Para lograr un cerdo desmenuzado de la mejor calidad, use trozos de punta de paleta de cerdo de 2,3 a 2,7 kg (5 a 6 lb). Cubra completamente los trozos con su aderezo favorito. Coloque las puntas de paleta de cerdo uniformemente espaciadas, con el lado de la grasa hacia arriba, sobre las rejillas del horno.

- Llene la bandeja de agua con agua (aproximadamente 5,7 L / 1 ½ galón).
- Llene la caja ahumadora con astillas de madera remojadas.
- Lleve el control de temperatura a 107 °C (225 °F), y lleve el interruptor de ahumado a la posición 'ENCENDIDO' ('ON').
- Cocine durante unas 10 horas, o hasta que la temperatura interna de la carne de cerdo sea aproximadamente 82 °C (180 °F).
- Retire las puntas de paleta cocidas. Prepare la receta de cerdo desmenuzado, o colóquelo en un gabinete calentador.

Pecho de res

Use trozos de pecho de res sin hueso, de 3,6 a 4,5 kg (8 a 10 lb). Cubra completamente los trozos con su aderezo favorito. Coloque los trozos uniformemente espaciados, con el lado de la grasa hacia arriba, sobre las rejillas del horno.

- Llene la bandeja de agua con agua (aproximadamente 5,7 L / 1 ½ galón).
- Llene la caja ahumadora con astillas de madera remojadas.
- Lleve el control de temperatura a 107 °C (225 °F), y lleve el interruptor de ahumado a la posición 'ENCENDIDO' ('ON').
- Cocine durante unas 12 horas, o hasta que la temperatura interna de la carne sea aproximadamente 79 °C (175 °F).
- Retire los trozos cocidos.

Costillas de cerdo

Use el dorso del lomo o los flancos de las costillas. Cubra completamente con su aderezo favorito.

- Llene la bandeja de agua con agua, para ablandar las costillas. Para lograr un sabor más ahumado, pueden cocinarse las costillas sin agua.
- Llene la caja ahumadora con astillas de madera remojadas.
- Lleve el control de temperatura a 135 °C (275 °F), y lleve el interruptor de ahumado a la posición 'ENCENDIDO' ('ON').
- Deje precalentar el horno durante 30 minutos, antes de colocar las costillas en él.
- Cocine durante unas 2 horas.
- Puede pincelar las costillas con salsa de barbacoa antes de servir las.

Costillas de res

Use láminas de costilla que contengan 5 o 6 huesos. Cubra completamente con su aderezo favorito.

- Llene la bandeja de agua con agua, para ablandar las costillas. Para lograr un sabor más ahumado, pueden cocinarse las costillas sin agua.
- Llene la caja ahumadora con astillas de madera remojadas.
- Lleve el control de temperatura a 110 °C (230 °F), y lleve el interruptor de ahumado a la posición 'ENCENDIDO' ('ON').
- Deje precalentar el horno durante 30 minutos, antes de colocar las costillas en él.
- Cocine durante unas 3 ½ horas.
- Puede pincelar las costillas con salsa de barbacoa antes de servir las.

Pollo

Use pollos de 1,4 kg (3 lb), ya sea enteros, en mitades o en cuartos. Cubra completamente con su aderezo favorito.

- Llene la bandeja de agua con agua, para ablandar el pollo. Para lograr un sabor más ahumado, puede cocinarse el pollo sin agua.
- Llene la caja ahumadora con astillas de madera remojadas.
- Lleve el control de temperatura a 135 °C (275 °F), y lleve el interruptor de ahumado a la posición 'ENCENDIDO' ('ON').
- Deje precalentar el horno durante 30 minutos, antes de colocar el pollo en él.
- Cocine durante unas 2 ½ horas.
- Retire las presas de pollo. Pincele con salsa de barbacoa.

Procedimientos de ahumado en frío

El ahumado en frío es un método que se utiliza para agregar sabor ahumado a un alimento, sin cocinarlo. Una vez ahumado, el alimento puede cocinarse mediante el método que se desee.

Pueden agregarse condimentos y escabeches a la mayoría de los alimentos antes de ahumarlos en frío. Para condimentar, use las instrucciones usuales de su receta, y luego ahume en frío mediante el siguiente procedimiento:

- Pueden agregarse condimentos y escabeches a la mayoría de los alimentos antes de ahumarlos en frío. Para condimentar, use las instrucciones usuales de su receta, y luego ahume en frío mediante el siguiente procedimiento:
- Llène la caja ahumadora con astillas de madera remojadas.
- Llène dos cacerolas con hielo.
- Esparza una taza de sal gema sobre el hielo, en cada cacerola.
- Coloque el alimento que va a ahumar directamente sobre la rejilla del horno, o en una bandeja para horno.
- Coloque una cacerola con hielo en la rejilla del horno, sobre el alimento a ahumar. Coloque la segunda cacerola en la rejilla del horno, debajo del alimento a ahumar.
- No active la perilla de control de temperatura. Lleve el interruptor de ahumado a la posición 'ENCENDIDO' ('ON').
- Para determinar los tiempos de ahumado, use la tabla de ahumado en frío que se incluye más abajo.
- Al cumplirse la mitad del tiempo de ahumado, si está usando una bandeja para horno, dé vuelta el alimento para asegurar un sabor ahumado en todos los lados.
- Cuando se haya completado el ahumado, retire los alimentos del horno y cocínelos inmediatamente, o envuélvalos en plástico y refrigérelos.

NOTA: Los vegetales deben escaldarse durante cinco minutos en agua hirviendo, enfriarse y luego secarse con aire, antes de ahumarlos en frío.

Tabla de ahumado en frío

Antes de comenzar el proceso de ahumado en el horno, deje transcurrir 15 minutos de tiempo de precalentamiento del elemento ahumador.

Tipo de alimento	Tiempo de ahumado en frío
Res	90 minutos
Cerdo	60 minutos
Pollo	40 minutos
Pato	40 minutos
Carne de caza (ciervo)	40 minutos
Filetes de salmón o atún	40 minutos
Crustáceos (camarones, vieiras, ostras, etc.)	60 minutos
Vegetales	30 minutos
Quesos	30 minutos

Procedimientos para asar al horno (sin humo)

Este horno ahumador es un eficiente horno de convección, que le permite lograr temperaturas precisas para cualquier operación de asado. Los costados del horno, provistos de celosías, distribuyen el calor **seco** uniformemente por toda la cavidad del horno, para asegurar un asado uniforme. Cuando use el horno para asar, no coloque agua en la bandeja de agua, y no active el interruptor de ahumado. Muchos alimentos, tales como los ajíes asados ahumados, costilla de res asada ahumada, pavo o carne de caza, son particularmente interesantes cuando se ahuman primero en frío, y se asan luego. Tenga en cuenta que el tiempo de precalentamiento será extremadamente largo.

Costilla de cocción lenta

- Sazone con sus condimentos o escabeches favoritos.
 - Coloque el asado de costilla uniformemente espaciado sobre las rejillas del horno.
 - Lleve el control de temperatura a 121 °C (250 °F).
 - Cocine hasta que la temperatura interna en el centro sea aproximadamente 3 °C (5 °F) menor que la deseada.
 - Poco hecho: 60 °C (140 °F)
 - Medianamente poco hecho: 66 °C (150 °F)
 - Mediano: 71 °C (160 °F)
 - Bien hecho: 77 °C (170 °F)
 - Retire las costillas asadas, y manténgalas a la temperatura deseada.
- Para obtener un asado de costilla bien ahumado, ahume en frío primero, y luego siga los procedimientos de asado al horno.

Pollo asado

Para obtener los mejores resultados, use pollos de hasta 1,4 kg (3 lb), ya sea enteros, en cuartos o en mitades.

- Sazone con sus condimentos o escabeches favoritos.
- Coloque las presas de pollo uniformemente espaciadas sobre las rejillas del horno.
- Lleve el control de temperatura a 166 °C (330 °F).
- Cocine durante unos 90 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 79 °C (175 °F).

Para obtener un pollo asado bien ahumado, ahume en frío primero, y luego siga los procedimientos de asado al horno.

Pato asado

Para realzar el sabor, se recomienda ahumar el pato en frío primero.

- Sazone con sus condimentos o escabeches favoritos.
- Coloque las presas de pato uniformemente espaciadas sobre las rejillas del horno.
- Lleve el control de temperatura a 166 °C (330 °F).
- Cocine durante unos 90 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 79 °C (175 °F).

Cordero asado

Use pata entera o abierta, paleta, cuello y espinazo del cuarto delantero, o tibia y peroné de cordero. Puede ahumarlo en frío antes de asarlo en seco.

- Sazone con sus condimentos o escabeches favoritos.
- Coloque las presas de cordero uniformemente espaciadas sobre las rejillas del horno.
- Lleve el control de temperatura a 121 °C (250 °F).
- Cocine hasta alcanzar una temperatura de 77 °C (170 °F).
- Para obtener un sabor ahumado diferente cuando ahume cordero en frío, coloque algunas hojas de salvia sobre las astillas de madera de la caja ahumadora.

Limpieza de su ahumador

Antes de la limpieza, asegúrese de que la unidad esté fría al tacto y desconectada del tomacorriente de alimentación eléctrica. Una limpieza periódica garantiza un funcionamiento seguro.

- Limpie la superficie exterior de acero inoxidable y la puerta del horno con un limpiador para acero inoxidable. No use lana de acero ni limpiadores, polvos o estropajos abrasivos, ya que rayarán la superficie de acero inoxidable. Si hubiera materiales incrustados difíciles de quitar, remoje el área con toallas calientes para aflojarlos, y después utilice una espátula o rasqueta de madera o de nilón. No deje que el jugo de cítricos o de tomate permanezcan en una superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico producirá una decoloración permanente del acero inoxidable.
- Limpie los derrames inmediatamente.
- Limpie el panel de control con agua jabonosa caliente. La mayoría de los depósitos que pueda haber en el interior del horno, puede limpiarse fácilmente con agua jabonosa caliente. Sin embargo, puede ser necesario un limpiador de horno para quitar manchas más difíciles que pueden adherirse a ciertas zonas. Después de usar el limpiador de horno, no deje de limpiar a fondo con agua jabonosa caliente. **Los limpiadores de horno pueden ser peligrosos. Siga las instrucciones impresas en su envase, para evitar daños.**
- Retire las rejillas del horno, la bandeja del fondo, los paneles laterales con celosías y la bandeja de goteo. Límpielos con agua jabonosa caliente.

Información relativa al 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 del concesionario 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 1-888-VIKING1 (845-4641), o escriba a

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

Anote la información indicada a continuación. La necesitará si alguna vez solicita servicio técnico. El número de serie y el número de modelo de su horno se encuentran en la placa de identificación montada en el lado inferior izquierdo de la abertura de la puerta del horno.

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

Fecha de la compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del concesionario _____

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 DEL HORNO AHUMADOR ELECTRICO PARA EXTERIORES, SERIE PROFESIONAL

GARANTIA TOTAL POR UN AÑO

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

Se garantiza que los elementos pintados y ornamentales carecen de defectos en los materiales o la fabricación por un período de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. CUALQUIER DEFECTO QUE SE OBSERVE DEBE INFORMARSE AL COMERCIANTE QUE LE VENDIO EL PRODUCTO, DENTRO DE LOS NOVENTA (90) DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

Viking Range Corporation usa los procesos más actualizados y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, puede ser que se noten ligeras variaciones de color, debido a las diferencias intrínsecas existentes en las piezas pintadas y en las piezas de porcelana, así como a diferencias en la iluminación ambiental de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores.

GARANTIA LIMITADA POR CINCO AÑOS

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

GARANTIA LIMITADA DE POR VIDA

Toda pieza de acero inoxidable que se oxide debido a defectos en los materiales o la fabricación durante el uso doméstico normal, desde el segundo año a partir de la fecha de compra original y por toda la vida útil del ahumador, serán reparadas o sustituidas, sin cargo alguno por la pieza misma, pero teniendo el propietario que pagar todos los demás gastos, incluyendo la mano de obra.

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

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

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

Servicio bajo garantía: según lo estipulado en esta garantía, el servicio debe realizarlo un centro de servicio o representante autorizado por la fábrica Viking Range Corporation. El servicio será prestado durante las horas hábiles normales, y todo trabajo realizado en horas extraordinarias o con tarifas superiores, no estará cubierto por esta garantía. Ante la eventualidad de requerir servicio bajo garantía, dirijase al comerciante que le vendió el producto, a un centro de servicio autorizado Viking Range Corporation, o directamente a Viking Range Corporation. Para obtener el nombre del centro de servicio autorizado Viking Range Corporation más cercano, llame al comerciante que le vendió el producto. Si no recibe una respuesta satisfactoria, llame al Servicio al Cliente de Viking Range Corporation (en los E. U. de A.) al (662) 451-4133. **IMPORTANTE:** Guarde el comprobante de compra original para poder establecer el período de garantía.

La devolución de la Tarjeta de Registro del Propietario no es una condición de la cobertura de la garantía. No obstante, debe remitir la Tarjeta de Registro del Propietario para que Viking Range Corporation pueda ponerse en contacto con usted ante la eventualidad de surgir cualquier cuestión de seguridad que pudiera afectarle.

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

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.