

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

Cocinas Encimeras a Gas Empotradas

Felicitaciones

El haber comprado este producto es testimonio de la importancia que da a la calidad y el comportamiento 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.

Índice

Advertencias	3
Instrucciones importantes de seguridad	4
Utensilios para cocinar	6
Antes de utilizar su nueva cocina	6
Utilización de su cocina	7
Limpieza y mantenimiento	14
Corte de energía eléctrica	20
Información relativa al servicio	21
Garantía	22



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.

No guarde ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.

QUE HACER SI HUELE A GAS

No intente encender ningún artefacto

No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.

Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.

Si no puede localizar al proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, un centro de servicio, o el proveedor de gas.



ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto. Instale o ubique el producto únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.



ADVERTENCIA

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

Instrucciones importantes de seguridad

! ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños cuando se utilice el artefacto, tome las medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

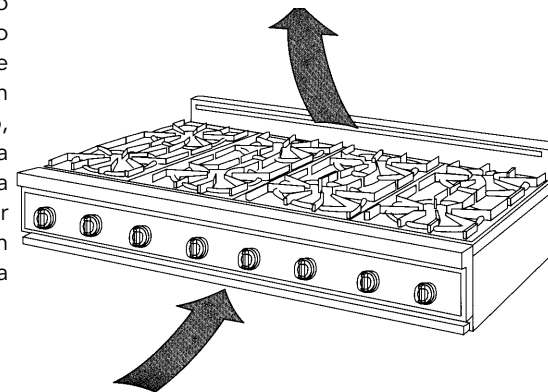
1. Su unidad debe ser instalada por un técnico competente. El artefacto debe instalarse y conectarse a tierra de acuerdo a las reglamentaciones locales. Pídale al técnico que le muestre dónde se encuentra ubicada la válvula de cierre de gas en el artefacto, para que usted sepa dónde y cómo cerrar el paso de gas en caso de ser necesario.
2. No intente reparar o sustituir una pieza de este artefacto, salvo en el caso que se recomiende específicamente en este manual. Toda reparación debe ser confiada a un técnico competente. Para cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP se requiere la intervención de un técnico competente.
3. Las perillas de "empujar para girar" de esta cocina están diseñadas a prueba de niños. Sin embargo, ningún niño debe quedarse sin supervisión en la cocina mientras esté el artefacto encendido. No guarde artículos de interés para los niños encima de la unidad.

! ATENCION

Los niños que se trepan para alcanzar los artículos se arriesgan a sufrir lesiones graves.

4. La GRASA es inflamable y se debe manipular con mucho cuidado. No utilice agua para extinguir los incendios provocados por grasa. No recoja jamás una olla o cacerola que esté ardiendo (en llamas). Apague las llamas cubriendo el utensilio completamente con una tapa bien ajustada, o una bandeja plana o de hornear. 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.
5. No deje nunca el área superficial desatendida mientras tiene encendido el calor fuerte. Los reboses al hervir originan humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
6. Si va a "flamear" licor u otras bebidas alcohólicas debajo de una campana, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.
7. Use vestimenta adecuada. Nunca se debe usar ropa suelta mientras se utiliza este artefacto.
8. No utilice nunca su cocina para calefaccionar una habitación. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
9. Utilice ollas, cacerolas, sartenes, etc., de tamaño adecuado. Escoja utensilios con fondo plano, lo bastante grande para cubrir todo el quemador. Los utensilios de tamaño menor dejan que la llama ascienda por su costado, quemando el exterior del mismo y dificultando su limpieza.

10. La llama del quemador abierto debe ajustarse sólo en la medida necesaria como para cubrir el fondo de la olla, cacerola o sartén. La llama muy fuerte puede quemar las superficies del mesón adyacente, como también el exterior del utensilio. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
11. Utilice tomaollas secos. 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.
12. Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrame debido al contacto accidental con el utensilio, oriente el mango del utensilio hacia el centro de la cocina, pero sin extenderse sobre los quemadores adyacentes.
13. Las superficies cercanas a los quemadores pueden calentarse lo suficiente para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque las superficies cercanas a los quemadores hasta que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.
14. Después de instalar la unidad como se explica en las instrucciones de instalación, es importante no obstruir el suministro de aire fresco. El uso de un artefacto a gas para cocinar trae como consecuencia la producción de calor y humedad en el ambiente en el que está instalado. Asegúrese de que el ambiente de la cocina esté bien ventilado. Mantenga abiertas las aberturas naturales de ventilación, o instale un dispositivo de ventilación mecánico. El uso prolongado o intensivo del artefacto puede requerir ventilación adicional (por ejemplo, la apertura de una ventana) o más efectiva (por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica, en caso que la hubiera).
15. El tubo de humos también debe permanecer despejado.
16. El armario ubicado encima de la cocina debe quedar a una altura de 91,4 cm (36 pulgadas) y no puede sobresalir más de 33,0 cm (13 pulgadas) de la pared posterior. Esté atento a los posibles riesgos cuando retire elementos de estos armarios mientras la cocina esté funcionando.
17. Mantenga el lugar limpio y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables.



Utensilios para cocinar

Cada cocinero o cocinera tiene su propia preferencia por ciertos utensilios de cocina que son los más adecuados para el tipo de cocción que se está preparando. Todos los utensilios de cocina son adecuados para utilizar en esta unidad, y no es necesario que sustituya sus utensilios domésticos actuales por una batería de cocina comercial. Esto es cuestión de gusto personal. Tal como sucede con cualquier batería de cocina, es conveniente que la suya esté en buenas condiciones y sin muchas abolladuras en la parte inferior, para brindar el máximo de rendimiento y comodidad. **NOTA: CUANDO UTILICE OLLAS GRANDES Y/O LLAMA FUERTE, ES RECOMENDABLE UTILIZAR LOS QUEMADORES DELANTEROS. EN LA PARTE DELANTERA HAY MAS ESPACIO, Y SE REDUCIRA LA NECESIDAD DE UNA LIMPIEZA A FONDO DE LA PARTE POSTERIOR DEL ARTEFACTO DEBIDO A MANCHAS O DECOLORACION.**

Antes de utilizar su nueva cocina

Todos los productos se limpian en la fábrica con solventes para quitarles todo rastro visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de comenzar a cocinar, limpie a fondo la cocina con agua jabonosa caliente.

Plancha de acero / Placa para cocción a fuego lento

La plancha para asar es una plancha de acero pulido pesada, que tiene un recubrimiento protector autorizado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA). Antes de utilizarla, quite el recubrimiento protector por medio de agua mineral (club soda) a temperatura ambiente, usando una fibra suave Scotch Brite®. Es muy importante curar la plancha, recubriéndola con una capa fina de aceite de cocinar.

Parrilla para asar ("grill") (si corresponde)

Las bandejas acanaladas ("grates") deben retirarse y lavarse en agua jabonosa caliente, enjuagarse y volverse a colocar antes de utilizarlas. Las demás piezas de la parrilla deben retirarse, limpiarse con un trapo y volverse a colocar, asegurándose de que no se haya dejado accidentalmente ningún material inflamable en la parrilla.

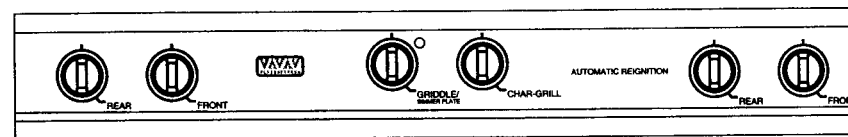
Bandeja/Fuente de goteo

La bandeja de goteo debe extraerse y revisarse para ver si ha quedado material inflamable. Asegúrese de desenvolver la bandeja de goteo, y colóquela en su lugar correspondiente debajo de la plancha o parrilla para asar (si la tiene).

Cacerola Wok con tapa (si corresponde)

Retire del wok todos los materiales de empaque y las etiquetas temporarias. Limpie a fondo con agua jabonosa caliente, y seque cuidadosamente. Usando una toalla de papel, aplique una capa delgada de aceite vegetal (no use aceite de maíz) a toda la superficie interior. Caliente el wok con llama media hasta que la superficie de cocinar tome un color dorado. Repita este procedimiento varias veces. Este proceso de curado sella los poros del metal, evita que la comida se pegue e impide que el wok se oxide. Antes de utilizar o guardar el wok, limpie el exceso de aceite que pudiera haber quedado.

Utilización de su cocina



Encendido de los quemadores

Quemadores superficiales (hornillas) - Reencendido automático

Para encender los quemadores superficiales (hornillas), gire la perilla correspondiente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta cualquiera de las posiciones. Esta perilla tiene dos funciones: válvula de gas e interruptor eléctrico. Con el sistema de reencendido automático, los quemadores se encenderán en cualquier posición de "encendido" ("On"). Si por cualquier razón la llama se apaga, los quemadores se vuelven a encender automáticamente, siempre que todavía esté pasando gas. Cuando se deja pasar gas a los quemadores, los ignitores eléctricos comienzan a chisporrotear. En todos los ignitores superficiales se deberá escuchar unos "golpecitos secos". De lo contrario, apague la perilla de mando y verifique que la cocina esté enchufada y que el fusible o interruptor de circuito no se haya quemado o disparado.

En unos pocos segundos, habrá pasado una cantidad suficiente de gas hacia el quemador para poder encenderlo. Una vez encendido, gire el mando del quemador a cualquier posición para regular el tamaño de la llama. La correcta regulación de la altura de la llama para el proceso de cocción deseado y el utensilio seleccionado, dará por resultado un excelente rendimiento y al mismo tiempo ahorrará tiempo y energía.

En caso de no disponerse de energía eléctrica, usted puede sin embargo usar los quemadores superficiales (hornillas), encendiéndolos con un fósforo.

Consejos sobre las hornillas (quemadores superficiales)

- Cuando cocine en utensilios que son malos conductores del calor, tales como vidrio, cerámica y hierro fundido, utilice alturas de llama bajas o moderadas. Reduzca la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente. Esta operación asegurará un calentamiento más uniforme dentro del recipiente y reducirá la posibilidad de que los alimentos se quemen o tuesten.
- Si la llama se está extendiendo más allá del fondo del utensilio, reduzca su altura. Una llama que se extiende por los costados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el mango del utensilio y el resto del ambiente en lugar del alimento, y desperdicia energía.
- Reduzca la altura de la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido con un hervor suave que si lo hace con un hervor borbotante. El mantener un hervor más fuerte que lo necesario desperdicia energía, elimina la humedad y causa una pérdida del sabor y nivel nutritivo de los alimentos.

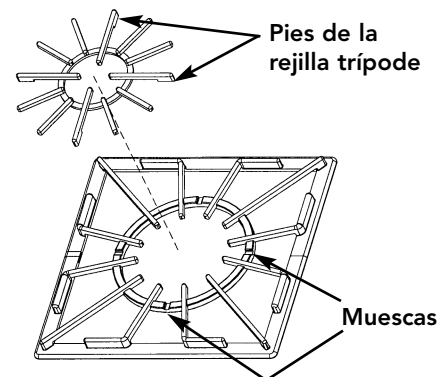
GUIA PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA*

<u>AJUSTE DE CALOR</u>	<u>USO</u>
Simmer (Cocción a fuego lento)	Derretir cantidades pequeñas. Cocer arroz al vapor.
HI-Simmer (Cocción a fuego lento - Llama mayor)	Cocer a fuego lento cantidades pequeñas, salsas.
Low (Llama baja)	Derretir cantidades grandes.
Low - Med (Llama baja - media)	Freír a baja temperatura (huevos, etc.). Cocer a fuego lento cantidades grandes. Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, budines.
Med (Llama media)	Sofreír y dorar. Dorar a fuego lento, freír en sartén. Mantener un hervor lento en cantidades grandes.
Med-HI (Llama media - alta)	Freír a alta temperatura. Asar en sartén. Mantener un hervor rápido en cantidades grandes.
HI (Llama alta)	Hervir agua rápidamente Freír en un utensilio grande y hondo

*NOTA: La información anterior se da solamente como una guía. Tal vez usted necesite variar la regulación del calor de acuerdo a sus requerimientos personales.

Utilización de la rejilla trípode (rejilla central)

La rejilla trípode adapta la rejilla grande del quemador para su uso con grandes ollas o marmitas. Para usar la rejilla trípode, colóquela en el centro de la grande. Haga girar la rejilla trípode hasta que sus pies se inserten dentro de las muescas ubicadas en el anillo central de la rejilla grande.



Plancha para asar/Placa para cocción a fuego lento

Al girar el termostato en sentido contrahorario a cualquier posición de "encendido" ("On"), se activa un ignitor "glo-bar" (de barra radiante) y en el sistema se abre una válvula electromecánica para activar la válvula de gas. La plancha para asar tiene una luz indicadora de "ENCENDIDO" ("ON") que se ilumina cuando se enciende el termostato de la plancha. La luz se enciende y apaga junto con el quemador.

Funcionamiento de la plancha para asar/placa para cocción a fuego lento

- Gire la perilla de mando de la plancha para asar al valor de temperatura deseado.
- Siempre apague el fuego cuando no esté en uso, o baje el calor entre cada tanda que va a cocinar.

Sugerencias

- Para cocinar huevos, panqueques, tostadas francesas, pescado y emparedados, use aceite de cocinar, aerosoles o mantequilla. Eso ayudará a evitar que los alimentos se peguen. Las carnes tienen habitualmente suficientes aceites naturales.
- Retire todas las partículas de alimentos con una espátula metálica durante la cocción, con el fin de facilitar la limpieza y evitar que esas partículas se introduzcan en la comida.
- No caliente la plancha en exceso. Apáguela cuando no esté en uso, o baje el calor entre cada tanda que va a cocinar.
- Después de utilizar y limpiar la plancha, cubra la superficie con una película delgada de aceite de cocinar, para evitar que el acabado se oxide y corra.

Tabla de indicaciones para asar a la plancha

Alimentos	°F	°C
Huevos	250-300	121-149
Tocino	325-350	163-177
Panqueques	375-400	191-205
Tostada francesa	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesas	350	177
Bistecs	350	177

Funcionamiento de la parrilla para asar ("grill")

- Encienda el dispositivo de ventilación del ambiente.
- Gire la perilla de mando a la posición HI (Llama alta).
- Precaliente en HI durante 5 a 10 minutos.
- Coloque la comida en la parrilla, cocine a gusto.

Consejos para cocción en la parrilla

- Cuando cocine a la parrilla pollo, asados, bistecs o chuletas bien hechos, y trozos gruesos de carne, dore la superficie en HI (Llama alta o fuerte). Después, baje la temperatura para evitar que se produzca llamarada. Esta operación permitirá que la comida se cocine bien sin quemar la parte exterior.
- Después de que los bistecs, las chuletas o las hamburguesas se hayan dorado durante 1 minuto aproximadamente, se puede deslizar una espátula por debajo de la carne y girarla unos 90 grados para marcarla a fuego con un diseño entrecruzado (waffle).
- Para dar vuelta la carne, utilice una espátula metálica en lugar de tenazas o un tenedor. La espátula no pinchará la carne, y así no se escapará el jugo.
- Dé vuelta la carne una sola vez. Cuando los bistecs, las chuletas o las hamburguesas se dan vuelta varias veces, los jugos se pierden. El mejor momento para dar vuelta la carne es después que los jugos han comenzado a salir a la superficie.
- Para ver si está hecha, haga un corte pequeño en el centro de la carne, no en la orilla. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- De vez en cuando pueden producirse llamaradas o fuego encima de la parrilla, debido a las gotas de grasa que caen sobre el repartellamas. Durante el proceso del asado a la parrilla es normal que se produzcan algunas llamaradas. Utilice una espátula de mango largo para mover la comida a otro lugar hasta que las llamas se extingan.

Tabla de indicaciones para asar a la parrilla

ALIMENTO	PESO O ESPESO	TAMAÑO DE LLAMA	TIEMPO TOTAL DE COCCION SUGERIDO	INSTRUCCIONES Y CONSEJOS ESPECIALES
Carne de vaca Hamburguesas	1,3-1,9 cm (1/2"-3/4")	Media	8-15 minutos	Asar, dar vuelta una vez cuando los jugos suban a la superficie. Recomendamos usar para las hamburguesas carne molida de paleta, ya que quedarán más jugosas que si usa redondo molido. No dejar las hamburguesas sin atender, ya que puede producirse rápidamente una llamarada.
Bistecs Costilla, "Club", "Porterhouse", Filete en T Lomo Poco hecho (140°F / 60°C)	2,5 cm (1")	Alta	8-12 minutos	Quitar el exceso de grasa del borde. Cortar la grasa restante en intervalos de 5 cm para evitar que los bordes se enrollen. Asar, dando una vuelta.
	3,8 cm (1 1/2")	Alta	11-16 minutos	
	2,5 cm (1")	Media	12-20 minutos	
	3,8 cm (1 1/2")	a Alta	16-25 minutos	
Mediano (160°F / 71°C)	2,5 cm (1")	Media	20-30 minutos	
	3,8 cm (1 1/2")	a Alta	25-35 minutos	
Bien hecho (170°F / 77°C)	2,5 cm (1")	Media	20-30 minutos	
	3,8 cm (1 1/2")	a Alta	25-35 minutos	
Filete de lomo	2,3 kg (5 libras)	Alta	30-40 minutos	Quitar la grasa superficial y el tejido conectivo. Doblar el extremo delgado para formar un trozo de espesor uniforme. Atar con cordel. Asar "de vuelta y vuelta" para dorar uniformemente. Pincelar frecuentemente con mantequilla derretida, margarina o aceite. Cocer hasta que esté poco hecho.

Tabla de indicaciones para asar a la parrilla (continuación)

ALIMENTO	PESO O ESPESO	TAMAÑO DE LLAMA	TIEMPO TOTAL DE COCCION SUGERIDO	INSTRUCCIONES Y CONSEJOS ESPECIALES
CARNES Cerdo Chuletas	1,3 cm (1/2")	Media	20-40 minutos	Quitar el exceso de grasa del borde. Cortar la grasa restante en intervalos de 5 cm para evitar que los bordes se enrollen. Asar, dando una vuelta, y moviendo si es necesario. Asar hasta dejar bien hecho.
	2,5 cm (1")	Media	35-60 minutos	
Costillas		Media	45-60 minutos	Asar, dando vuelta de vez en cuando. Durante los últimos minutos, pincelar con salsa de barbacoa y dar vuelta varias veces.
Bistecs de Jamón (bien hechos)	1,3 cm (1/2")	Alta	12-15 minutos	Quitar el exceso de grasa del borde. Cortar la grasa restante en intervalos de 5 cm. Asar, dando una vuelta.
Salchichas (Perros calientes)		Media	5-10 minutos	Hacer un corte en la piel antes de asar. Asar, dando una vuelta.
CARNE DE AVE Pollo Pollito para parrilla / Pollito para freír Mitades o cuartos	0,9 - 1,4 kg (2-3 libras)	Baja o	1 - 1 ½ horas	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. Asar, dar vuelta y pincelar frecuentemente con mantequilla derretida, margarina, aceite o escabeche.
		Media	40-60 minutos	
PESCADOS Y MARISCOS				
Bistecs Hipogloso ("Halibut") Salmón Pez Espada	1,9-2,5 cm (3/4"-1")	Media a Alta	8-15 minutos	Asar, dando vuelta una vez; pincelar con mantequilla derretida, margarina o aceite, para mantener el pescado húmedo.
Entero Bagre ("Catfish") Trucha	113 - 227 g (4 - 8 onzas)	Media a Alta	12-20 minutos	(Igual que para los bistecs)

Tabla de sustitutos de cocina

En muchos casos, una receta requiere un ingrediente que no se puede conseguir rápidamente, o está dado en una unidad de medida que no es fácil de reconocer. Las tablas siguientes se proporcionan como guías útiles para estas situaciones.

Ingredientes sustitutos	
La receta requiere:	Usar:
1 cucharada de maicena	2 cucharadas de harina (para espesar)
1 huevo entero	2 yemas de huevo más una cucharada de agua
1 taza de leche entera	1 taza de leche descremada más
	2 cucharadas de margarina, o ½ taza de leche evaporada más ½ taza de agua
1 onza de chocolate amargo (sin azúcar)	3 cucharadas de cacao en polvo más 1 cucharada de margarina
1 cucharada de polvo hornear	½ cucharadita de cremor tartárico más ¼ de cucharadita de bicarbonato sódico
½ taza de mantequilla	7 cucharadas de margarina o manteca vegetal ("shortening")
1 taza de crema de leche ácida	1 cucharada de jugo de limón más 1 taza de leche evaporada

Tamaños de alimentos enlatados			
Tamaño	Contenido	Tamaño	Contenido
8 onzas ("8 oz. ")	1 taza	Nº 303	2 tazas
Picnic	1 ¾ tazas	Nº 2	2 ½ tazas
Nº 300	1 ¾ tazas	Nº 3	4 tazas
Nº 1 alto	2 tazas	Nº 10	12 tazas

Equivalentes de cocina y unidades métricas

Medida	Equivalente	Unidad métrica *
1 cucharada	3 cucharaditas	15 mL
2 cucharadas	1 onza	30 mL
1 medida (de licor)	1 ½ onza	45 mL
¼ taza	4 cucharadas	60 mL
1/3 taza	5 cucharadas	80 mL
	más 1 cucharadita	
½ taza	8 cucharadas	125 mL
1 taza	16 cucharadas	250 mL
1 pinta	2 tazas	30 gramos
1 libra	16 onzas	454 gramos
2,21 libras	35,3 onzas	1 kilogramo

*Redondeadas para facilitar la medición

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. Su estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar con agua.

Quemadores superficiales (abierto)

Limpie los derrames tan pronto como sea posible después de que ocurran, y antes de que se quemen y se peguen a la superficie. En el caso de ocurrir un derrame, proceda de la manera siguiente:

1. Deje que el quemador y el enrejado de la hornilla se enfríen hasta un nivel de temperatura seguro.
2. Levante el enrejado del quemador abierto.
3. Si el derrame quedó contenido en el cuenco del apoyo del enrejado, retírelo y límpielo en agua jabonosa tibia.
4. Extraiga el apoyo del enrejado.
5. Lave estas piezas en agua jabonosa caliente, y enjuáguelas.
6. Si el derrame llegó más abajo de los apoyos del enrejado, quite la bandeja de goteo y lávela con agua jabonosa caliente.

Los orificios de los quemadores están obturados, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios. **NO** use un mondadientes para limpiar los orificios. Cuando vuelva a colocar las tapas de los quemadores, tenga cuidado de alinear las lengüetas ubicadas en la cara inferior de la tapa, con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que la tapa quede bien nivelada. De vez en cuando, revise el quemador para ver si el tamaño y la forma están bien. Si las llamas se elevan de los orificios, son de color amarillo o hacen ruido al encenderlas, quizás tenga que limpiar los quemadores o llamar a un técnico competente para que los ajuste.

Quemadores superficiales (tapar)

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

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



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

Si los orificios del quemador se tapan, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios. **NO** use un palillo de dientes para limpiar los orificios. Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, alinee las lengüetas que están debajo de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que las lengüetas no están alineadas con el dispositivo de ignición y que la tapa este nivelada.

Base de aluminio del quemador sellado (si existe)

La base de aluminio debe limpiarse periódicamente con agua jabonosa caliente al finalizar cada período de enfriamiento. **No use** lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos. Para quitar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para aflojar el material, y después use una espátula de madera o de nilón.

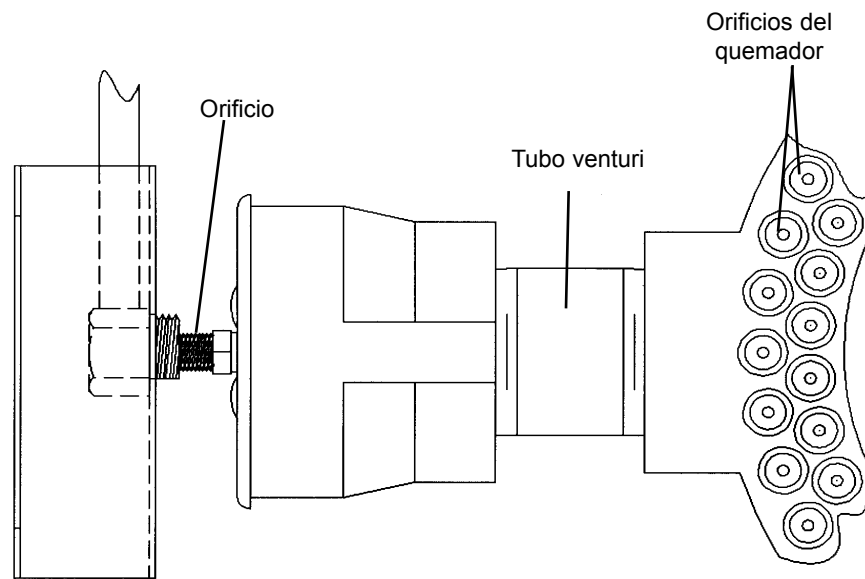
NOTA: Para las manchas difíciles use un limpiador no abrasivo, tal como el Bon Ami™, y un cepillo suave o fibra suave Scotch Brite™ en los apoyos de enrejados, los enrejados, y las tapas de los quemadores.

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores superficiales deben retirarse y limpiarse periódicamente. Limpie siempre las tapas después de un derrame. Manténgalas limpias para evitar el encendido incorrecto y las llamas desparejas. Para limpiarlas, extráigalas tirando directamente hacia arriba desde la base del quemador. Después de cada uso, limpie las tapas con agua jabonosa tibia y un trapo suave. Para la comida pegada y quemada utilice un limpiador no abrasivo, como el Bon Ami™, y un cepillo suave o fibra suave Scotch Brite™. Después de la limpieza, seque bien a fondo. Para una mejor limpieza y para evitar la posibilidad de oxidación, no las limpie en un lavavajillas ni en el horno autolimpiante. Cuando vuelva a colocar las tapas de los quemadores, alinee cuidadosamente las lengüetas ubicadas en la cara inferior de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que las tapas queden bien niveladas.

Quemador de hierro fundido

Para lograr un correcto encendido y un buen desempeño del quemador, mantenga limpios el ignitor eléctrico y los orificios del quemador. Sólo será necesario limpiarlos cuando la llama no sea completamente azul alrededor de todos los anillos del quemador, cuando haya habido algún derrame severo, o cuando el quemador no encienda aunque el ignitor eléctrico genere chispas. Limpie el quemador, raspando los residuos de comida quemada. Para destapar los orificios use un alambre, una grapa sujetapapeles enderezada o una aguja. **No use un mondadientes porque puede quebrarse en el orificio mismo. Asegúrese de que el tubo venturi permanezca seco.**



Cacerola Wok con tapa

Lave el wok después de cada uso con agua jabonosa caliente. No use abrasivos agresivos ni estropajos, porque pueden deteriorar el curado protector. Seque cuidadosamente. Usando una toalla de papel, aplique a la superficie interior una capa delgada de aceite vegetal. Caliente el wok con llama media durante 15 a 30 segundos. Retírelo del calor y deje que se enfríe. Limpie el exceso de aceite, y luego guárdelo en un gabinete cerrado. **No deje la cacerola wok y la tapa a la intemperie.**

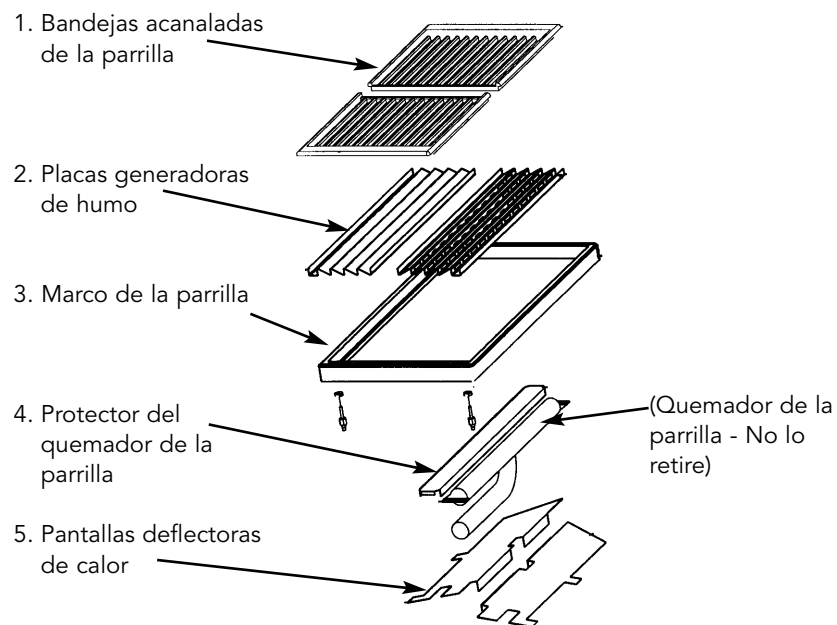
Plancha para asar / Placa para cocción a fuego lento

1. Después de utilizar la plancha, retire siempre la bandeja de goteo ubicada debajo de ella, tirando de la bandeja hacia usted. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso de la plancha. La grasa de la cocción se escurrirá de la plancha por el tubo de drenaje, y se acumulará en la bandeja. Lávela con agua jabonosa caliente, o con un limpiador desinfectante. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso de la plancha. Si deja que la grasa se acumule, existe el riesgo de provocar un incendio, ya que los quemadores de la plancha están directamente encima de la bandeja.
2. Frote la superficie de la plancha caliente con manteca vegetal sólida ("shortening") sin sal o aceite vegetal, o rocíela con un aerosol de cocinar antiadherente. Limpie a fondo con una arpillera u otro trapo áspero para quitar las partículas de comida y otros residuos.
3. Las manchas difíciles se limpian frotando la superficie con un esponja de fregar de nilón áspera con aceite de cocinar. De ser necesario, lave la superficie de la plancha de cocinar en caliente (93°C/200°F) con agua mineral (club soda), y limpie toda la superficie con una toalla de papel. Luego, cubra con una capa fina de aceite de cocinar.
4. Hay a la venta limpiadores especiales para planchas de cocinar que sirven para limpiar la suciedad acumulada. Siga exactamente las indicaciones del fabricante. Después de usar estos limpiadores, enjuague la plancha con agua mineral (club soda) a temperatura ambiente. Seque y cubra con una capa fina de aceite de cocinar. Utilice piedras abrasivas para planchas de cocinar sólo cuando sea absolutamente necesario, y con mucho cuidado. Limpie las partículas de comida y el polvo dejado por la piedra, y luego cubra con una capa fina de aceite de cocinar.
5. Si se utilizara agua jabonosa caliente para limpiar la plancha se le quitaría el curado, y sería necesario volver a curarla aplicándole una capa fina de aceite de cocinar.
6. **¡No sumerja nunca una plancha caliente en agua fría!** Esta operación favorece la combadura de la plancha y, si se continúa durante un cierto tiempo, puede causar el agrietamiento de la placa de la plancha.

Parrilla para asar ("grill")

La bandeja acanalada de la parrilla puede limpiarse inmediatamente después de completar la cocción, y antes de apagar el fuego. Con un guante de cocina, para protegerse la mano del calor, friegue la bandeja con un cepillo de cerdas suaves para barbacoa. Sumerja frecuentemente el cepillo en un recipiente con agua. Cuando el agua toca la bandeja caliente, se produce vapor. El vapor, al ablandar las partículas de comida, facilita el proceso de limpieza. Para una limpieza a fondo de la bandeja, remójela unos 15 a 30 minutos en una solución de agua caliente y detergente. Después de remojarla, fríguela con una fibra suave Scotch Brite. NO USE esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos. Podrían dañar el acabado de porcelana.

Para desarmar la parrilla cuando se desee realizar una limpieza a fondo, retire las piezas (ya frías) en el orden siguiente:



Limpie las piezas grasientas con un solvente de grasa de uso doméstico, como por ejemplo amoníaco de uso doméstico y agua. De ser necesario, puede utilizar una esponja de lana de acero rellena de jabón para limpiar el marco de la parrilla, el quemador de la parrilla y su protector, y el deflector de calor.

Después de utilizar la parrilla, retire siempre la bandeja de goteo ubicada debajo de ella, tirando de la bandeja hacia usted. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso de la parrilla. La grasa de la cocción se escurrirá de la parrilla por el tubo de drenaje, y se acumulará en la bandeja. Lávela con agua jabonosa caliente, o con un limpiador desinfectante. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso de la parrilla. Si deja que la grasa se acumule, existe el riesgo de provocar un incendio, ya que los quemadores de la parrilla están directamente encima de la bandeja.

Perillas de mando

ANTES DE SACAR LAS PERILLAS DE MANDO, ASEGURESE DE QUE ESTEN ORIENTADAS A LA POSICION DE APAGADO ("OFF"). Tire de las perillas directamente hacia afuera. Lávelas en agua tibia y detergente. No las remoje. Séquelas completamente y colóquelas empujándolas firmemente contra el vástago. NO UTILICE ningún tipo de limpiador que contenga amoníaco o abrasivos. Existe el riesgo de que borren los grabados de las perillas.

Panel de control

NO UTILICE ningún tipo de limpiador que contenga amoníaco o abrasivos. Existe el riesgo de que borren los grabados del panel de control. Limpie con agua jabonosa caliente y un paño suave limpio.

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada período de enfriamiento, y cuando este método no da buen resultado se puede utilizar un líquido limpiador para acero inoxidable. **No use** lana de acero, paños abrasivos, limpiadores abrasivos ni polvos. Si fuera necesario raspar el acero inoxidable para quitar material incrustado, remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y después raspe con una espátula o rasqueta de madera o de nilón. **No utilice para raspar el acero inoxidable un cuchillo o espátula metálicos ni ninguna otra herramienta metálica.** Para las limpiezas rigurosas ocasionales puede utilizar un limpiador tal como el Liquid Zud, procediendo de acuerdo a las indicaciones que figuran en el envase. 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.

Piezas de latón

CUIDADO: Todas las piezas de latón opcionales están recubiertas con una capa de epoxi. **NO UTILICE LIMPIADORES DE LATON O ABRASIVOS EN LAS PIEZAS DE LATON OPCIONALES.** Todas las piezas de latón deben limpiarse regularmente con agua jabonosa caliente.

Corte de energía eléctrica

Si ocurre un apagón o corte de energía eléctrica, los ignitores eléctricos no funcionarán. Los quemadores superficiales (hornillas) de la cocina pueden utilizarse, pero únicamente si se encienden manualmente con un fósforo. La plancha no puede utilizarse.

Debido a consideraciones de seguridad, y a la posibilidad de que ocurran lesiones personales al intentar encender y apagar el quemador, en ninguna circunstancia se deberá utilizar la parrilla para asar durante un corte de energía eléctrica. El mando del quemador de la parrilla siempre debe permanecer en la posición APAGADO ("OFF") durante un corte de energía eléctrica. A veces pueden producirse cortes de energía eléctrica momentáneos sin que los notemos. La cocina es afectada solamente cuando se interrumpe la energía eléctrica. Cuando ésta se restablece, la cocina vuelve a funcionar perfectamente sin tener que hacer ningún ajuste. Una caída de tensión ("brown-out") puede o no afectar el funcionamiento de la cocina, dependiendo de la severidad de esa caída.

Información relativa al servicio

En la eventualidad de necesitar servicio:

1. Llame a su proveedor o centro de servicio autorizado. Para conseguir el nombre del centro de servicio autorizado, diríjase al comerciante o al distribuidor de su zona.
2. Tenga la siguiente información a mano:
Número de modelo
Número de serie
Fecha de compra
Nombre del comerciante que le vendió el producto
3. Explique claramente el problema de su cocina.

Si no puede obtener el nombre de un centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range Corporation llamando al (888) 845-4641, o escriba a:

VIKING PREFERRED SERVICE

111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 - Estados Unidos de América

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 cocina se encuentran en el lado posterior izquierdo de la caja de quemadores.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del comerciante _____

Dirección _____

Si la reparación requiere la instalación de piezas, utilice únicamente piezas autorizadas para asegurar la cobertura de la garantía de la cocina.

Guarde este manual para consultas en el futuro.

GARANTIA
GARANTIA DE LA COCINA ENCIMERA A GAS EMPOTRADA
SERIE PROFESIONAL VGRT

UN AÑO DE GARANTIA TOTAL

Se garantiza que las cocinas encimeras a gas empotradas y todas las piezas que las 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 contar de la fecha de compra original en el comercio. 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 decorativos carecen de defectos en los materiales o la fabricación por un período de noventa (90) días a contar de la fecha de compra original en el comercio. PARA INFORMAR SOBRE CUALQUIER DEFECTO DIRIJASE AL COMERCIANTE QUE LE VENDIO EL PRODUCTO, A MAS TARDAR NOVENTA (90) DIAS A CONTAR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL EN EL COMERCIO.

CINCO AÑOS DE GARANTIA LIMITADA

Todo quemador superficial, quemador tubular de plancha para asar o quemador tubular de parrilla que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación durante el uso doméstico normal, en el transcurso del segundo al quinto año a partir de la fecha de compra original en el comercio, 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.

Garantía Residencial adicional por 90 días Esta garantía es válida para aplicaciones en las que el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal. Algunos ejemplos -sin limitarse a ellos- son: alojamientos con desayuno ('bed and breakfasts'), estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, etc. Esta garantía excluye todos los locales comerciales tales como restaurantes, locales de servicio de comida y locales institucionales de servicio de comida.

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 está 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, corte de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso a la intemperie, 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. El reemplazo de un componente incluye su instalación sin cargo. La obligación del garante con respecto a todo reclamo de cualquier índole, relativo a las mercancías o los servicios aquí cubiertos, en ningún caso excederá el precio de las mercancías o servicio o pieza de aquello que dé origen al reclamo.

SERVICIO BAJO GARANTIA : 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. Proporcione el número de modelo y de serie, y la fecha de compra original en el comercio. Para obtener el nombre del centro de servicio autorizado Viking Range Corporation más cercano, llame al comerciante que le vendió el producto o a Viking Range Corporation. **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 cobertura de la garantía. Usted debería, no obstante, remitir la Tarjeta de Registro del Propietario, para que Viking Range Corporation pueda contactarle ante la eventualidad de surgir cualquier cuestión de seguridad que pudiera afectarle.

La duración de toda garantía implícita de comerciabilidad y de aptitud aplicable al quemador superficial, quemador tubular de plancha para asar o quemador tubular de parrilla descriptos más arriba, se limita al período de cobertura de las respectivas garantías limitadas expresas 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.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.