

Manual de Uso y Cuidado Viking



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.

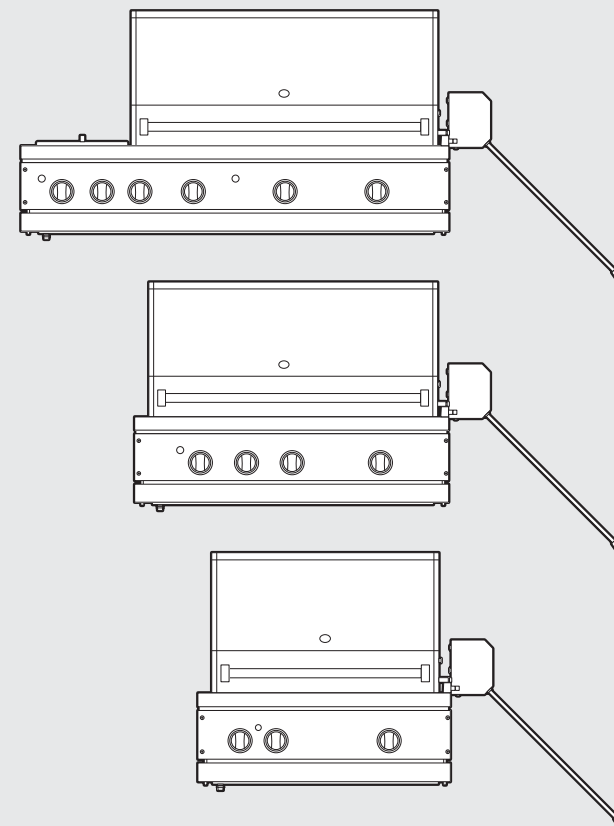
(662) 455-1200

Si desea información sobre el producto

llame al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641),

o visite el sitio Web de Viking en

vikingrange.com



Parrillas a Gas para Exteriores

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 parrilla.

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

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

Agradecemos que haya seleccionado una parrilla 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.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones, lea y observe estas precauciones básicas antes de operar su parrilla o sus quemadores laterales.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE EXPLOSIÓN

No use la parrilla para almacenar materiales inflamables. Mantenga el área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Si no lo hace, podría ocasionar un accidente fatal, una explosión o un incendio.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de encender los quemadores revise la tubería o la manguera de suministro de gas. Si tiene cortaduras, abrasiones o está desgastada, reemplácela antes de usar la parrilla. Cuando vaya a encender la parrilla mantenga su cara y cuerpo tan lejos de ella como sea posible.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Esta unidad tiene un enchufe con conexión a tierra para protegerle contra descargas eléctricas, y lo debe enchufar directamente en un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra. No corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe. **Mantenga el cable eléctrico del motor del asador lejos de las superficies calientes de la parrilla.**

⚠ ADVERTENCIA

No use materiales de limpieza inflamables. Use una linterna para inspeccionar la entrada del quemador a fin de asegurarse de que no esté bloqueada. Si tiene obstrucciones, límpiela con un gancho metálico para ropa enderezado. Sacuda el quemador y elimine todos los residuos a través del obturador de aire.

Advertencias (cont.)

⚠ ADVERTENCIA

INFESTACIÓN DE ARAÑAS E INSECTOS

Las arañas y los insectos se pueden anidar en los quemadores o en los tubos de Venturi de esta y de cualquier otra parrilla, y causar que el gas fluya desde la parte frontal del quemador. Esta condición es muy peligrosa y puede causar un incendio detrás del panel de la válvula, dañando la parrilla y haciendo que su operación sea insegura.

⚠ ADVERTENCIA

¡Esta unidad es sólo para usarse en exteriores! No la opere dentro de un edificio, cochera ni en ningún otra área cerrada. Si lo hace podría ocasionar la acumulación de monóxido de carbono, y esto podría causar lesiones o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Espere al menos cinco minutos antes de volver a encender una parrilla caliente para permitir la disipación del gas acumulado. Mantenga una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas, y antes de cada uso revise las conexiones para detectar cualquier fuga posible.

⚠ PRECAUCIÓN

Si los quemadores de la parrilla están funcionando es posible que la tapa del quemador lateral esté caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use cuchillos metálicos ni ninguna otra herramienta de metal para raspar las piezas de 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.
- No use limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero ni paños abrasivos en las piezas de acero inoxidable, pintadas o de latón.
- No use limpiadores para latón en las piezas de latón opcionales. Estas piezas tienen un recubrimiento epóxico.

Advertencias (cont.)

⚠ PRECAUCIÓN

Maneje con cuidado la caja de ahumado. La tapa se calienta extremadamente durante su uso. Utilice guantes adecuadamente aislados o agarracazuelas secos.

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas

1. Apague el suministro de gas al electrodoméstico.
2. Apague todas las llamas expuestas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, llame inmediatamente a su proveedor de gas.

⚠ POR SU SEGURIDAD

1. No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de la unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
2. No almacene ningún tanque de propano/butano (G31-G30) (que no esté conectado para su uso) cerca de este ni de ningún otro electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

PARA PROTEGERSE CONTRA DESCARGAS ELÉCTRICAS

1. No sumerja los cables ni los enchufes eléctricos en agua ni en otros líquidos.
2. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla.
3. No opere ningún electrodoméstico de uso en exteriores que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal. Comuníquese con el fabricante para solicitar la reparación del producto.
4. No permita que el cable cuelgue sobre bordes ni que toque superficies calientes.

Contenido

Para comenzar

Instrucciones de seguridad importantes _____	7
Características _____	11
Antes de encender la parrilla _____	12
Uso de la parrilla con campanas aprobadas para exteriores _____	13

Operación

Encendido de la parrilla _____	14
Uso de la parrilla _____	18
Sugerencias para cocinar _____	19
Sugerencias para cocinar a la parrilla _____	22
Caja de ahumado _____	23
Asador _____	24

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento _____	26
Reemplazo de la batería _____	31
Reemplazo de las bombillas halógenas _____	32
Solución de problemas _____	34
Información sobre el servicio _____	35
Garantía _____	36

Instrucciones de Seguridad Importantes

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones, lea y observe estas precauciones básicas antes de operar su parrilla o sus quemadores laterales.

- Su unidad debe estar adecuadamente instalada y conectada al suministro de gas, para el cual se diseñó. No use carbón, astillas de madera ni otros materiales en su parrilla. La bandeja de ahumado es la única área diseñada para contener astillas de madera u otros intensificadores de sabor a humo.
- Pida al técnico que le muestre la ubicación de la válvula de cierre para que pueda cerrar el suministro de gas en caso de una emergencia. Si percibe olor a gas, es posible que las conexiones no estén adecuadamente selladas o que haya un orificio en la tubería o manguera del suministro de gas. Un técnico calificado debe localizar las fugas de gas. Una agencia autorizada de servicio debe realizar el servicio cubierto por la garantía.
- No se debe dejar solos o desatendidos a los niños en un área en la que se esté usando una parrilla a gas. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre una parrilla ni que jueguen alrededor de ella en ningún momento. No almacene artículos de interés para los niños alrededor de la parrilla. Nunca permita que los niños se metan dentro del carrito ni de la caja de mampostería.
- Protégase la mano al abrir la tapa y ábrala lentamente para permitir el escape del calor y del vapor. Use utensilios para asar a la parrilla que tengan mango largo a fin de evitar quemaduras. Nunca se incline sobre una parrilla abierta.
- Utilice guantes resistentes y adecuadamente aislados o agarracazuelas secas. Los paños de cocina o artículos similares pueden enredarse y causar quemaduras. Use agarracazuelas secas; los mojados crearán vapor y causarán quemaduras. Mantenga los agarracazuelas lejos de las llamas expuestas cuando levante o mueva utensilios. No toque con los agarracazuelas la rejilla de la parrilla ni la rejilla del quemador hasta que se enfríen las superficies calientes.

Instrucciones de Seguridad Importantes

- Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio refractario, cerámica, barro u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse en la parrilla. Este tipo de materiales se pueden romper con cambios bruscos de temperatura. Úselos sólo con temperaturas bajas o medias.
- Seleccione una cacerola del tamaño adecuado para el quemador. Asegúrese de que la cacerola sea lo suficientemente grande como para evitar rebosamientos y derrames. Esto le ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación de comida, salpicaduras excesivas o derrames que pueden incendiarse.
- Nunca deje la parrilla desatendida. Las llamas altas y las carnes grasosas provocarán llamaradas.
- Cuando use la parrilla, no toque las rejillas de la parrilla, las rejillas del quemador ni las áreas inmediatamente circundantes. Estas superficies se ponen extremadamente calientes y pueden causar quemaduras. Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la unidad se haya enfriado antes de tocar o limpiar alguna superficie.

⚠ ADVERTENCIA

¡Esta unidad es sólo para usarse en exteriores! No la opere dentro de un edificio, cochera ni en ningún otra área cerrada. Si lo hace podría ocasionar la acumulación de monóxido de carbono, y esto podría causar lesiones o la muerte.

- No use papel de aluminio para forrar las bandejas para escurriduras ni las rejillas de la parrilla. Esto puede alterar el flujo del aire de combustión o atrapar calor excesivo en el área de control y fundir las perillas.
- Debe colocar el mango de sus utensilios de cocina de manera que no se extienda sobre los quemadores de superficie adyacentes ni que interfiera con el cierre de la cubierta. Esto minimizará las quemaduras, la ignición de materiales inflamables y posibles derrames. Permita que las cazuelas calientes se enfríen en un lugar seguro, lejos del alcance de los niños.

Instrucciones de Seguridad Importantes

- Nunca ase a la parrilla sin tener la bandeja para escurriduras en su lugar. Asegúrese de empujarla totalmente hacia atrás, en posición adecuada, para captar las escurriduras. Permita que la grasa se enfríe antes de intentar quitarla para limpiar la unidad o tirar la grasa. No permita que se acumulen grandes cantidades de grasa en la bandeja para escurriduras, de otra manera se podría incendiar.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de encender los quemadores revise la tubería o la manguera de suministro de gas. Si tiene cortaduras, abrasiones o está desgastada, reemplácela antes de usar la parrilla. Cuando vaya a encender la parrilla mantenga su cara y cuerpo tan lejos de ella como sea posible.

- Antes de almacenar la parrilla, asegúrese de que esté fría. Debe cerrar la válvula del gas en el tanque de suministro, removerlo y almacenar lo en el exterior en un área bien ventilada lejos del alcance de los niños.
- Mantenga el cable del motor del asador lejos de las áreas calientes de la parrilla.
- Cuando cocine en condiciones con mucho viento, instale un dispositivo rompevientos. Coloque la unidad de manera que se encuentre a suficiente distancia de las superficies combustibles.
- Las arañas y los insectos se pueden anidar en los quemadores de la parrilla y bloquear el gas y el flujo de aire a los orificios del quemador. Esto puede causar un incendio desde atrás de la cubierta del distribuidor. Inspeccione y limpie periódicamente los quemadores.
- Mantenga las aberturas de ventilación que se encuentran en la parte posterior del carrito y de la caja del cilindro limpias y sin obstrucciones para permitir el flujo adecuado de aire. No obstruya el flujo de los gases de combustión ni el aire de ventilación.
- La ignición de la ropa es un riesgo potencial. No use prendas de mangas largas y sueltas alrededor de la parrilla. Este tipo de prendas quedan atrapadas fácilmente en los mangos de las cazuelas, se incendian con los quemadores y en general siempre estorban. Mientras cocina no use ropa altamente inflamable, especialmente telas sintéticas.

Instrucciones de Seguridad Importantes

- No caliente en la parrilla ningún recipiente de metal o de vidrio que esté cerrado. Se puede aumentar la presión dentro del recipiente y causar que estalle, dando como resultado lesiones personales graves o daños a la parrilla.
- No mueva el electrodoméstico mientras lo esté usando.
- Asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que la parrilla esté fría antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol sobre o alrededor de la parrilla. En presencia de calor, la sustancia química que produce la acción de rociado podría incendiar o causar la corrosión de las piezas de metal.
- Por razones de seguridad, no quite la tapa de plástico del interruptor del motor del asador.
- Si no acata exactamente las siguientes instrucciones, podría ocasionar un incendio potencialmente fatal o que cause lesiones graves.
- No almacene un tanque de gas de reserva debajo o cerca de este electrodoméstico.
- Nunca llene el tanque a más del 80 por ciento de su capacidad.

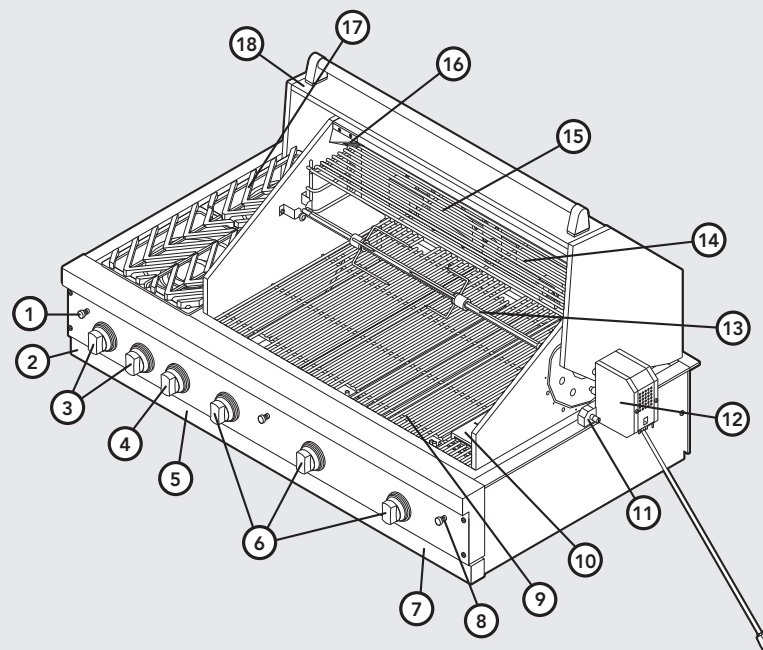
⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE EXPLOSIÓN

No use la parrilla para almacenar materiales inflamables. Mantenga el área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. De otra manera se podría ocasionar la muerte, una explosión o un incendio.

Características



NOTA: La ubicación de los controles varía entre los diferentes modelos.

- | | |
|--|--|
| 1. Ignición eléctrica | 10. Caja de ahumado |
| 2. Saque la bandeja de escurrimientos | 11. Soporte del asador |
| 3. Perillas de control del quemador lateral (si aplica) | 12. Motor del asador |
| 4. Perilla de control del asador | 13. Varilla de asado con dientes |
| 5. Batería de 9 voltios, detrás del panel de control | 14. Estante de calentamiento (si aplica) |
| 6. Perillas de control del quemador de la parrilla | 15. Quemador de infrarrojo del asador |
| 7. Batería de 9 voltios, detrás del panel de control (algunos modelos) | 16. Luces interiores (Serie E) |
| 8. Interruptor de la luz interior (Serie E) | 17. Quemador lateral (si aplica) |
| 9. Rejillas de porcelana con generadores de sabor de acero inoxidable en la parte inferior | 18. Cubierta |

Antes de Encender la Parrilla

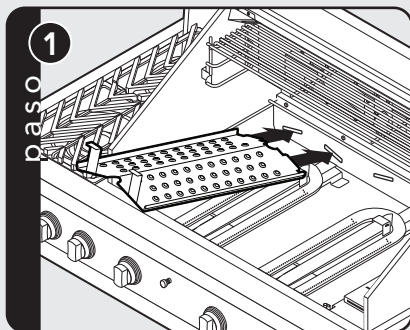
Antes de abrir el gas, revise la tubería o manguera del suministro de gas. Verifique que no esté desgastada y que no tenga abrasiones, cortaduras ni ningún otro daño que pudiese hacer necesario su reemplazo antes de usarla. Asegúrese de que las perillas de control de todos los quemadores estén apagadas. **No** intente encender los quemadores si percibe olor a gas.

Después de conectar la manguera revise que no haya fugas en la conexión con una solución de jabón y agua. Asegúrese de que el tanque tenga gas y que se encuentre en posición vertical.

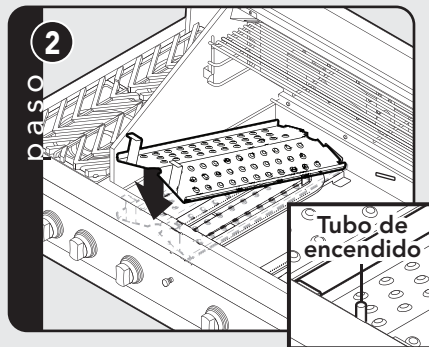
⚠ PRECAUCIÓN

Espere al menos cinco minutos antes de volver a encender una parrilla caliente, para permitir la disipación del gas acumulado. Mantenga una botella rociadora con agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas, y antes de cada uso revise las conexiones para detectar cualquier posible fuga.

Instalación adecuada de las planchas generadoras de sabor



Coloque las lengüetas de la parte posterior de las planchas generadoras de sabor de acero inoxidable en las ranuras del panel posterior.



Baje las planchas de manera que las lengüetas frontales descansen sobre el bastidor de la parrilla.

Nota: El tubo de encendido debe quedar accesible a través de las planchas. Si no lo está, es que las planchas generadoras de sabor no están adecuadamente instaladas.

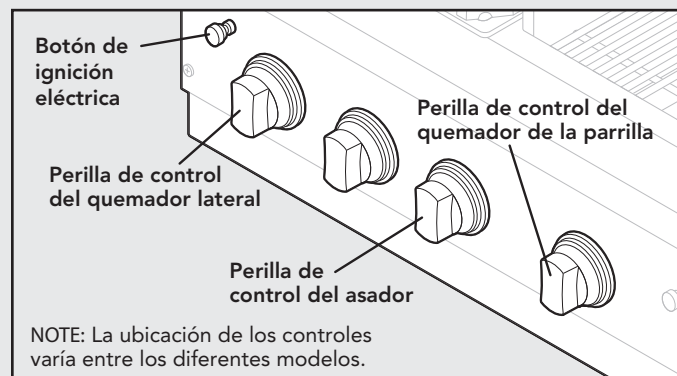
Uso de la Parrilla con Campanas Aprobadas para Exteriores

- Los modelos de campanas aprobadas para operar en exteriores se deben instalar en un área cubierta, no encerrada (con buena ventilación). Las campanas para exteriores ayudan en gran medida a eliminar el humo y del olor, pero no se debe esperar que lo hagan totalmente. También deben estar protegidas contra la intemperie (como la lluvia) tanto como sea posible.
- Siempre coloque la campana para exteriores en la posición "HIGH" (ALTA) antes de encender la parrilla.
- Mantenga cerrada la cubierta de la parrilla tanto como sea posible mientras cocina para que el humo salga por la parte posterior de la parrilla. Esto permite el rendimiento adecuado de la campana.
- En condiciones con mucho viento, el rendimiento de la campana podría verse afectada.

Encendido de la Parrilla

Modelos de la Serie T

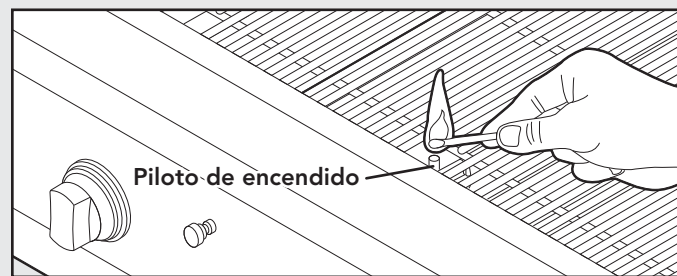
Al encender un quemador, siempre preste atención a lo que está haciendo. Asegúrese de presionar el botón de ignición alimentado con baterías (sólo Serie T) que corresponda al quemador que está encendiendo.



Encendido de los quemadores de la parrilla

Abra la cubierta o quite las tapas. Presione y gire la perilla de control hasta que la posición "HIGH" (ALTA) de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control. **Presione el botón de ignición eléctrica que corresponda al quemador que está encendiendo.** Escuchará varios chasquidos. Gire la perilla de control hasta el ajuste deseado. **Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla a la posición "OFF" y espere cinco minutos antes de intentarlo otra vez.** Esto permitirá que el gas acumulado se disipe. Después de varios intentos fallidos, puede encender el quemador colocando un fósforo encendido en el piloto de encendido.

Si acaba de intentar encender el quemador con el botón de ignición eléctrica, permita que transcurran cinco minutos para que se disipe el gas acumulado.



Encendido de la Parrilla

Coloque el fósforo encendido a través de la parrilla junto al piloto de encendido del quemador que desea encender. Mantenga su cara tan lejos de la parrilla como sea posible. Asegúrese de que el fósforo esté junto al piloto de encendido. Presione y gire la perilla de control hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Asegúrese de que está girando la perilla de control que corresponde al quemador que desea encender. **Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla a la posición "OFF" y espere cinco minutos antes de intentarlo otra vez.** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, consulte la sección Localización y resolución de problemas.

Encendido del quemador de infrarrojo TruSear™ (si aplica)

Antes de encender el quemador, quite la tapa de acero inoxidable. Presione y gire la perilla de control del quemador de infrarrojo TruSear™ hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Presione el botón de ignición eléctrica que corresponda a la perilla de control. Escuchará varios chasquidos. Una vez que el quemador se mantenga encendido, gire la perilla de control al ajuste deseado. **Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla a la posición "OFF". Espere cinco minutos para que se disipe el gas acumulado e inténtelo otra vez.** Si después de varios intentos no consigue encender el quemador, gire la perilla de control hasta la posición "HIGH" y deje caer un fósforo sobre él. Si el quemador no se enciende inmediatamente, mueva la perilla a la posición "OFF", espere 5 minutos y vuelva a probar.

Encendido de los quemadores laterales

Primero quite la tapa del quemador o cualquier otro utensilio de la rejilla del quemador.

⚠ PRECAUCIÓN

Si los quemadores de la parrilla están funcionando, es posible que la tapa del quemador lateral esté caliente.

Presione y gire la perilla de control hasta que la posición "HIGH" quede alineada con la línea indicadora del panel de control. **Inmediatamente presione el botón de ignición eléctrica que corresponda al quemador que va a encender hasta que éste se encienda o hasta que transcurran cuatro segundos.** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, espere cinco minutos para que se disipe el gas acumulado.

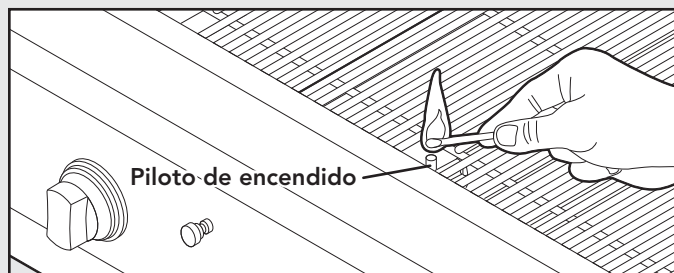
Encendido de la Parrilla

Si el quemador no se enciende después de varios intentos, entonces puede encenderlo colocando un fósforo encendido junto a los orificios del quemador. Presione y gire la perilla de control hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control.

Encendido de los quemadores de la parrilla (modelos de la Serie E)

Asegúrese de que la unidad esté conectada en un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra. Gire hacia la izquierda la perilla de control apropiada hasta cualquier posición. Este control es tanto una válvula de gas como un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" con el sistema de reconocimiento automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando el gas esté fluyendo. Cuando se permite que el gas fluya a los quemadores, los elementos de ignición eléctrica comienzan a producir chispas. En todos los elementos de ignición eléctrica de la superficie escuchará chasquidos. Si no los escucha, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible o el disyuntor del circuito no esté fundido o disparado.

En unos momentos, debe haber pasado suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. **Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla a la posición "OFF" y espere cinco minutos antes de intentarlo otra vez.** Esto permitirá que el gas acumulado se disipe. Después de varios intentos fallidos, puede encender el quemador colocando un fósforo encendido en el piloto de encendido.



Encendido de la Parrilla

Si acaba de intentar encender el quemador con el botón de ignición eléctrica, permita que transcurran cinco minutos para que se disipe el gas acumulado. Coloque el fósforo encendido a través de la rejilla junto al piloto de encendido del quemador que desea encender. Mantenga su cara tan lejos de la parrilla como sea posible. Asegúrese de que el fósforo esté junto al piloto de encendido. Presione y gire la perilla de control hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Asegúrese de que está girando la perilla de control que corresponde al quemador que desea encender. **Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla a la posición "OFF" y espere cinco minutos antes de intentarlo otra vez.** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, consulte la sección. Localización y resolución de problemas.

Encendido del quemador de infrarrojo del asador (modelos de la Serie T y de la Serie E)

La ubicación del quemador de infrarrojo lo hace más susceptible a condiciones de vientos fuertes, aún más que en el caso de los quemadores de parrillas protegidas. Por esta razón debe evitar usarlo durante condiciones con mucho viento.

Abra la cubierta. Presione y gire la perilla de control del asador hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control, y siga presionando la perilla. Presione el botón de ignición eléctrica que corresponda a la perilla de control del asador. Escuchará varios chasquidos. Después de que el quemador se encienda, siga presionando la perilla de control del asador unos cinco segundos más o hasta que el quemador permanezca encendido. Una vez que el quemador se mantenga encendido, gire la perilla de control al ajuste deseado. Si el quemador no enciende en un lapso de cuatro segundos, libere la perilla de control y gírela hasta la posición "OFF". **Espere cinco minutos para que se disipe el gas acumulado.** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, entonces lo puede encender colocando un fósforo encendido en el quemador (mientras mantiene la perilla de control presionada en la posición de encendido). Presione y gire la perilla de control hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Asegúrese de que está girando la perilla de control que corresponde al quemador que desea encender. Si va a volver a encender un quemador caliente, espere cinco minutos. **Nunca deje la perilla de control del asador en la posición "ON" cuando no use el asador.**

Uso de la Parrilla

Antes de comenzar

- La primera vez que use la parrilla, gire la perilla de control hasta la posición "HIGH" y precaliente los estantes de calentamiento durante 15 a 20 minutos adicionales. Esto permite el acondicionamiento de las parrillas de porcelana.
- Antes de cada uso, coloque la perilla de control en la posición "HIGH" y precaliente de 5 a 7 minutos.
- Verifique que la bandeja para escurriduras se encuentre en su lugar.
- Encienda los quemadores de la parrilla usando las instrucciones de encendido.
- Coloque la comida en la parrilla y cocínela a su gusto. Modifique el ajuste de calor si es necesario. Puede colocar la perilla de control en cualquier posición entre "HIGH" y "LOW" (BAJA).
- Permita que la parrilla se enfríe antes de limpiarla. (La bandeja para escurriduras se debe limpiar después de cada uso.)

Termómetro de la cubierta (si es aplicable)

Su parrilla tiene un termómetro en la cubierta. El termómetro está diseñado para auxiliar en el precalentamiento de la parrilla y en el procedimiento de asado con la cubierta cerrada. Las temperaturas de cocimiento aproximadas con la cubierta cerrada son:

TIBIO 150 °F (65 °C)
AHUMADO EN FRÍO 150 — 200 °F (65 — 93 °C)
AHUMADO 200 — 300 °F (93 — 149 °C)
ASADO 300 — 750 °F (149 — 399 °C)

Termómetro de la cubierta



Sugerencias para Cocinar

El proceso de asado se puede realizar con la cubierta abierta o cerrada. El asado con la cubierta abierta es excelente para las comidas que requieren un chamuscado rápido, como bisteces, hamburguesas, chuletas y salchichas para perritos calientes. El asado con la cubierta es cerrada similar al asado en el horno. La comida se cocina con la reflexión del calor por la cubierta y con el calor de los quemadores que se encuentran debajo de la carne.

- Al asar pollo, asados, chuletas o bisteces bien cocidos y trozos gruesos de carne, chamúsquelos en "HIGH". Luego reduzca el ajuste de calor para evitar la formación de llamas altas. Esto permitirá que la comida se cocine completamente sin quemarse en la parte exterior.
- Al asar grandes trozos de carne, use un termómetro para carnes para asegurarse de que la carne quede poco cocida, medio cocida o bien cocida.
- Después de chamuscar los bisteces, chuletas o hamburguesas durante aproximadamente un minuto, puede deslizar una espátula debajo de la carne y girarla aproximadamente 90° para marcar un patrón cuadrículado en la carne.
- Use una espátula o pinzas de metal en lugar de un tenedor para voltear la carne. Con un tenedor se perforará la comida y los jugos se escaparán.
- Voltee la carne sólo una vez. Cuando los bisteces, las chuletas o las hamburguesas se voltean varias veces, pierden el jugo. El mejor momento de voltear la carne es después de que los jugos comiencen a burbujear en la superficie.
- Para probar si la carne está cocinada, haga un pequeño corte en el centro de la carne, no en los bordes. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- Ocasionalmente puede haber la formación de llamas altas sobre la parrilla debido a la grasa que cae en las planchas generadoras de sabor. Esto es normal durante el procedimiento de asado. Si es necesario, use una espátula larga para pasar la comida a otro lugar mientras las llamas disminuyen.

Sugerencias para Cocinar

Comida	Peso o espesor	Ajuste del control	Tiempo de cocción total sugerido*
CARNE DE RES			
Hamburguesas	1/2" (1.3 cm) – 3/4" (1.9 cm)	Med	8 – 15 min
Nota: Ase la carne y voltee la una vez cuando los jugos suban a la superficie. Le sugerimos usar carne molida para las hamburguesas para que le salgan jugosas. No deje desatendidas las hamburguesas ya que podrían encenderse rápidamente.			
BISTECES			
Costilla, bistec culer, solomillo, chuleta en forma de T, bistec de filete			
Poco cocido 140 °F/60 °C	1" (2.5 cm) – 1-1/2" (3.8 cm)	Alto	8 – 12 min 11 – 16 min
Medio cocido 160 °F/71 °C	1" (2.5 cm) – 1-1/2" (3.8 cm)	Med Med	10 – 12 min 16 – 25 min
Bien cocido 170 °F/77 °C	1" (2.5 cm) – 1-1/2" (3.8 cm)	Medio-Alto	20 – 30 min 25 – 35 min
Lomo	5 lbs (0.3 kg)	Alto	30 – 40 min
Nota: Elimine el exceso de grasa del borde del trozo de carne. Corte la grasa remanente a intervalos de 2" para evitar que los bordes se rijan. Ase, volteando una vez. Elimine la grasa superficial y el tejido graso. Doble el extremo delgado para formar una pieza de grosor uniforme. Sujete con hilo. Ase, volteando según sea necesario para dorar uniformemente. Aplíquelo frecuentemente margarina derretida o aceite.			
AVES			
Mitades o cuartos de pollo	2 lbs (0.9 kg) – 3 lbs (1.4 kg)	Medio-Alto	1 – 1-1/2 horas 40 – 60 min
Nota: Colóquelo con la piel hacia arriba. Ase, volteando y aplicando frecuentemente mantequilla derretida o aceite.			

*Estos tiempos son solamente recomendaciones. Los diferentes cortes de carne y el gusto personal pueden alterar los tiempos de cocción. Use su criterio al asar.

Sugerencias para Cocinar

Comida	Peso o espesor	Ajuste del control	Tiempo de cocción total sugerido*
CERDO			
Chuletas	1/2" (1.3 cm) – 1" (2.5 cm)	Med Med	20 – 40 min 35 – 60 min
Nota: Elimine el exceso de grasa del borde del trozo de carne. Corte la grasa remanente a intervalos de 2" para evitar que los bordes se rijan. Ase, volteando una vez y moviendo la chuleta si es necesario.			
Costillas		Med	45 – 60 min
Nota: Ase volteando ocasionalmente. Durante los últimos minutos aplique salsa de barbacoa, volteee varias veces.			
Bistec de jamón	1/2" (1.3 cm)	Alto	12 – 15 min
Nota: Elimine el exceso de grasa del borde del trozo de carne. Corte la grasa remanente a intervalos de 2". Ase, volteando una vez.			
Salchichas para perritos calientes		Med	5 – 10 min
Nota: Corte la piel antes de cocinar. Ase, volteando una vez.			
PESCADO			
Fileteado Halibut (fletán), Salmón, Pez espada	3/4" – 1" o 0.9 – 1.4 kg	Medio-Alto	5 – 10 min
Entero Bagre, Trucha	4 – 8 onzas (110 – 230 g)	Medio-Alto	10 – 12 min
Nota: Ase, volteando una vez. Aplique mantequilla derretida, aceite o adobo para retener la humedad del pescado			
VEGETALES			
Zanahorias	Enteras	Med-Bajo	35 – 40 min
Nota: Restriéguelas, no las pele. Envuélvalas en papel aluminio y colóquelas directamente en la rejilla de la parrilla.			
Cebollas	Enteras	Bajo	20 min
Nota: Póngales mantequilla y envuélvalas en papel aluminio. Voltéelas con frecuencia.			
Papas	Enteras	Bajo	45 – 50 min
Nota: Póngales aceite y envuélvalas en papel aluminio. Voltéelas con frecuencia.			
Calabacitas, calabaza	Rebanadas (mitades o cuartos)	Med	30 min
Nota: Póngales un poco de mantequilla para evitar que se peguen.			

*Estos tiempos son solamente recomendaciones. Los diferentes cortes de carne y el gusto personal pueden alterar los tiempos de cocción. Use su criterio al asar.

Sugerencias para Cocinar a la Parrilla

Sugerencias para asar en el quemador de infrarrojo TruSear™

El quemador de infrarrojo produce un calor intenso que chamusca rápidamente la carne. El chamuscado sella el sabor y los jugos a la vez que permite que la superficie externa absorba el humo y el aroma de la comida que se produce cuando la grasa y las escurriduras son vaporizados por el quemador. El resultado es una carne con una superficie crujiente y sabrosa con el interior suave y jugoso. Como regla general, las comidas se cocerán en aproximadamente la mitad del tiempo requerido en una parrilla regular.

- Precaliente la parrilla.
- Asegúrese de que la carne esté completamente descongelada y de eliminar el exceso de grasa antes de asar la carne.
- Deje el quemador en "HIGH" cuando quiera chamuscar la comida en la parrilla.
- Para cortes más gruesos de carne, ajuste el quemador a una menor temperatura y continúe cocinando hasta el grado deseado.

NOTA: Cuando no use el quemador de infrarrojo TruSear™, debe estar cubierto con la tapa de acero inoxidable que se proporciona para protegerlo contra la intemperie, como la lluvia.

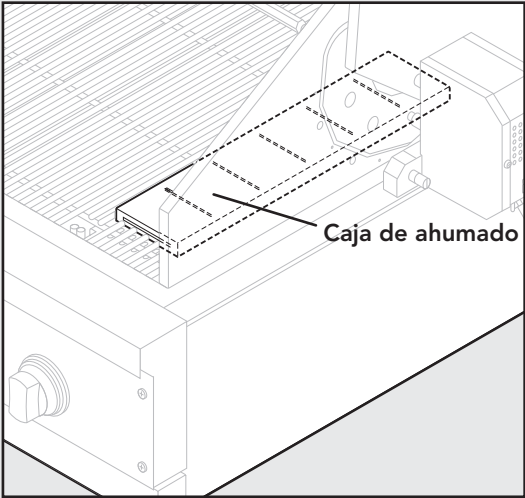
Tabla para cocinar en el quemador de infrarrojo TruSear™

Comida	Espesor	Ajuste del control	Tiempo de cocinado sugerido*
Pechuga de pollo sin hueso	N/A	Alto Reducir a Med	2 – 3 min cada lado, cocine 8 – 10 min en total. Voltee ocasionalmente para evitar quemar la superficie.
Hamburguesa	1,3 - 1,9 cm	Alto	2 min cada lado para chamuscar. 6 – 8 min en total. Voltee ocasionalmente para evitar quemar la carne.
Bisteces, ojo de costilla (ribeye)	3,8 cm	Alto	3 min cada lado para poco cocida. 4 min cada lado para medio cocida.
Bisteces, filetes	2,5 cm	Alto	3 min cada lado para de poco cocido a medio cocido. 3-1/2 min cada lado para medio cocido.
Chuletas de cerdo	1,9 cm	Alto	4 min cada lado.

*Estos tiempos son solamente recomendaciones. Los diferentes cortes de carne y el gusto personal pueden alterar los tiempos de cocimiento. Use su criterio al asar.

Caja de Ahumado

El uso de la caja de ahumado intensifica el sabor añadiendo humo al proceso de asado. El humo adicional crea una "nube" alrededor de la comida que impregna las carnes y los vegetales y les confiere un sabor ahumado. Para usar la caja de ahumado, quite el último conjunto de rejillas de porcelana que se encuentra en el lado derecho de la parrilla. Coloque la caja de ahumado en la abertura, de manera que las lengüetas frontal y posterior descansen en el bastidor de la parrilla.



Uso de astillas de madera en la caja de ahumado

En el mercado hay muchas astillas de madera, y la selección depende del gusto personal. Las astillas más comunes son las mesquite y las de nogal. Siempre remoje las astillas en agua antes de colocarlas en la caja. Coloque la perilla en la posición "HIGH" para que las astillas comiencen a generar humo, y luego reduzca la temperatura para evitar que se sequen o produzcan llamas. Si las astillas producen llamas, añada una pequeña cantidad de agua para apagarlas. Tenga cuidado al añadir agua cuando la caja esté caliente para evitar quemaduras con el vapor. Esta bandeja también se puede llenar con agua para producir vapor. Ya sea que quiera ahumar la comida o cocinarla al vapor, la parrilla debe estar cerrada el mayor tiempo posible para obtener los mejores resultados.

Durante periodos prolongados de asado, es normal añadir más astillas de madera y agua a la caja varias veces. Limite el número de veces que levanta la cubierta, ya que cada vez que la levanta está añadiendo 15 minutos al tiempo de cocimiento.

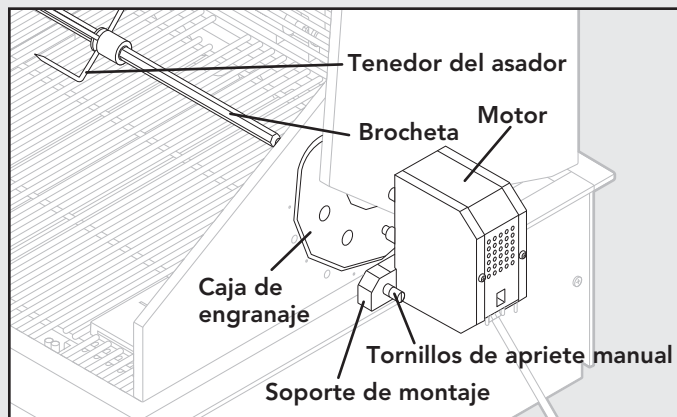
⚠ PRECAUCIÓN

Maneje con cuidado la caja de ahumado. La tapa se calienta extremadamente durante su uso. Utilice guantes adecuadamente aislados o agarracazuelas secas.

Asador

El quemador del asador es un quemador de infrarrojo que emite un calor radiante para chamuscar. Este calor intenso es el preferido de los cocineros y es excelente para sellar los jugos naturales y los nutrientes de los cortes de carne de buena calidad. Una vez encendido, el quemador del asador alcanzará la temperatura de cocinado en aproximadamente un minuto. El resplandor rojo se verá uniforme en aproximadamente cinco minutos.

Para instalar el motor del asador, alinee el eje del motor con la caja de engranaje que se encuentra al lado de la parrilla. Apriete los tornillos de apriete manual del motor en los soportes de montaje del bastidor de la parrilla. La brocheta del asador se monta en el conjunto de la caja de engranaje colocando el extremo puntiagudo dentro de la caja de engranaje y posando el extremo redondeado en las ruedas del lado izquierdo de la parrilla.



⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Esta unidad tiene un enchufe con conexión a tierra para protegerle contra descargas eléctricas, y lo debe enchufar directamente en un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra. No corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe. **Mantenga el cable eléctrico del motor del asador lejos de las superficies calientes de la parrilla.**

Mantenga el cable eléctrico del motor del asador lejos de las superficies calientes de la parrilla.

Asador

Para cargar la brocheta, deslice en la brocheta uno de los tenedores del asador (con los dientes orientados en sentido contrario al extremo de la brocheta). Inserte la brocheta en los alimentos y luego deslice el segundo tenedor del asador (con los dientes hacia la comida) en la brocheta. Centre el producto que se va a cocinar en la brocheta y presione los tenedores firmemente hacia la comida. Apriete las tuercas de mariposa con pinzas. Tal vez sea necesario sujetar la comida con hilo de carnicero para asegurar las porciones sueltas. **Nunca** use hilo de nilón ni de plástico. Una vez que la comida esté fija, inserte la brocheta en el motor. Encienda el motor del asador con el interruptor de encendido/apagado que se encuentra en el conjunto del motor del asador.

Si es necesario, quite las rejillas de la parrilla. Coloque la bandeja de pringue debajo de la comida. Mientras usa el asador mantenga cerrada la parrilla. Cada vez que la abra añadirá 15 minutos al tiempo de cocimiento. Se debe usar un termómetro para carne al cocinar trozos grandes a fin de asegurarse de que los cocine al grado deseado: poco cocidos, medio cocidos o bien cocidos.

Tabla para cocinar en el asador

Comida	Peso	Ajuste del control	Tiempo de cocinado sugerido*	Temperatura interna
Asado de costillar entero	4 – 6 lbs.	Medio-Alto	Poco cocido 14 - 16 min/lb Medio cocido 23 - 25 min/lb	145 °F 160 °F
Carne para asar sin hueso	4 – 6 lbs.	Medio-Alto	Poco cocido 14 - 16 min/lb Medio cocido 23 - 25 min/lb	145 °F 160 °F
Espalda de cerdo con hueso	3 – 5 lbs	Med-Bajo	15 – 18 min./lb.	170 °F
Lomo de cerdo sin hueso	3 – 5 lbs	Med	22 – 25 min./lb.	170 °F
Mitad de jamón ahumado	5 – 7 lbs	Med	22 – 25 min./lb.	170 °F
Pollo				
Pollo para freír entero	2 – 4 lbs	Med	25 – 30 min./lb.	180 °F
En cuartos		Medio-Alto	20 – 22 min./lb.	180 °F
Pavo				
Entero	12 – 14 lbs	Medio-Alto	16 – 18 min./lb.	180 °F
Pechuga	5 – 6 lbs	Medio-Alto	22 – 25 min./lb.	170 °F
Pollos tiernos	1-1/2 – 2 lbs.	Med	22 – 25 min./lb.	180 °F

*La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura y los tiempos debido a factores tales como las condiciones climáticas, la temporada del año y el gusto personal.

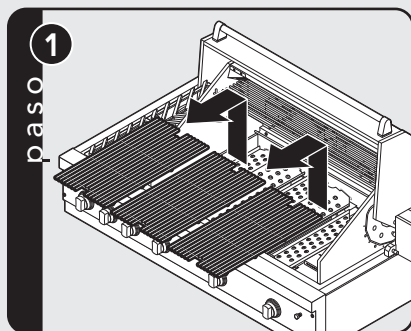
Limpieza y Mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. La parrilla no es una excepción. Su parrilla debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Viking le recomienda que limpie la parrilla después de cada uso. También le recomienda que considere comprar una funda para Viking la parrilla a fin de protegerla contra la intemperie.

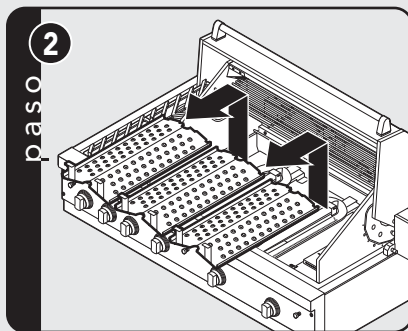
Rejillas de porcelana, planchas generadoras de sabor y quemadores de la parrilla

Las rejillas de porcelana de la parrilla se limpian con mucha facilidad inmediatamente después de cocinar y antes de apagar la llama. Use un guante especial para cocinar en parrillas a fin de protegerse las manos del calor, use una brocha de cerdas de acero inoxidable o de bronce para parrillas de barbacoa para limpiar la rejilla de porcelana del quemador. Moje frecuentemente el cepillo en un tazón con agua. Cuando el agua entra en contacto con la rejilla caliente se generará vapor. Este vapor ayuda en el proceso de limpieza al suavizar las partículas de comida. **IMPORTANTE:** Es de importancia crítica que no se permita que las planchas generadoras de sabor acumulen un exceso de residuos por un periodo prolongado. Podría ocurrir una llamarada extrema. Para limpiar minuciosamente las rejillas y las planchas, permita que se enfríen, déjelas remojando de 15 a 30 minutos en una solución de agua caliente y detergente. Después de remojarlas, restriéguelas con una almohadilla restregadora de teflón. **No use** almohadillas de lana de acero o limpiadores abrasivos. Estos artículos podrían dañar el acabado de porcelana.

Antes de quitar las rejillas y los quemadores, asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas se encuentren en la posición "OFF". Para desmontar la parrilla a fin de limpiarla minuciosamente, quite las piezas después de que se hayan enfriado en el siguiente orden.

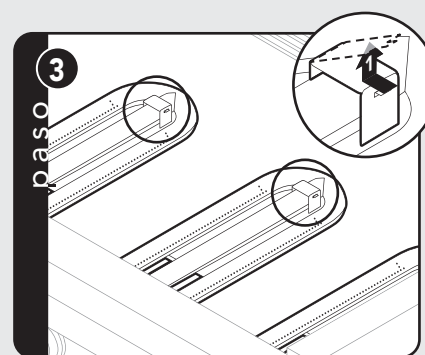


Quite las rejillas de porcelana de la parrilla.

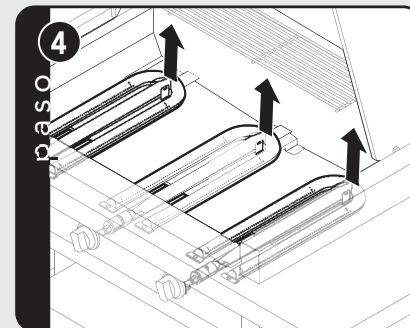


Quite las planchas generadoras de sabor.

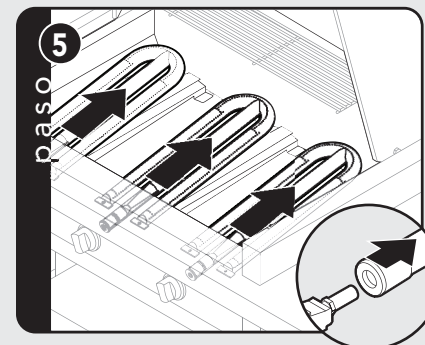
Limpieza y Mantenimiento



Libere la lengüeta de retención de la parte posterior de cada quemador.



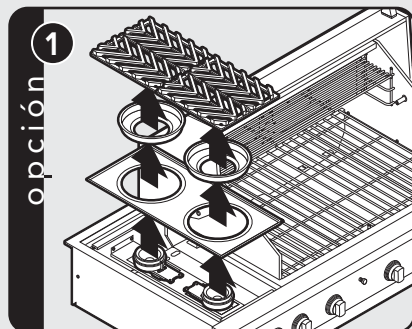
Separe el quemador de la lengüeta de retención que se encuentra en su parte posterior.



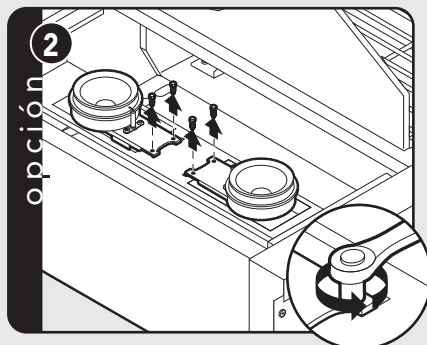
Retire el quemador de las ranuras que se encuentran en el soporte de montaje frontal.

Limpieza y Mantenimiento

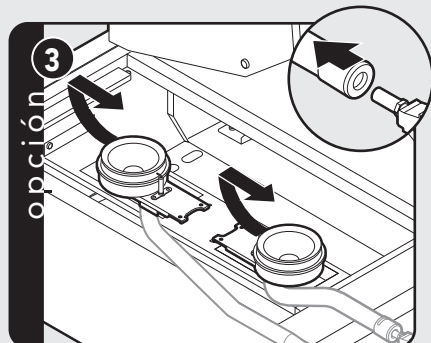
Remoción de los quemadores laterales opcionales para su limpieza



Quite las rejillas, los cuencos de los quemadores y el soporte de la rejilla.



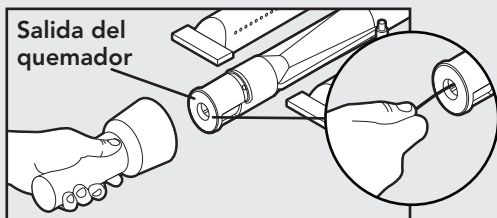
Quite los tornillos de los quemadores laterales.



Levante los quemadores laterales y separe el obturador de aire del orificio.

⚠ ADVERTENCIA

No use materiales de limpieza inflamables. Use una linterna para inspeccionar la entrada del quemador a fin de asegurarse de que no esté bloqueada. Si tiene obstrucciones, límpiela con un gancho metálico para ropa enderezado. Sacuda el quemador y elimine todos los residuos a través del obturador de aire.



Limpieza y Mantenimiento

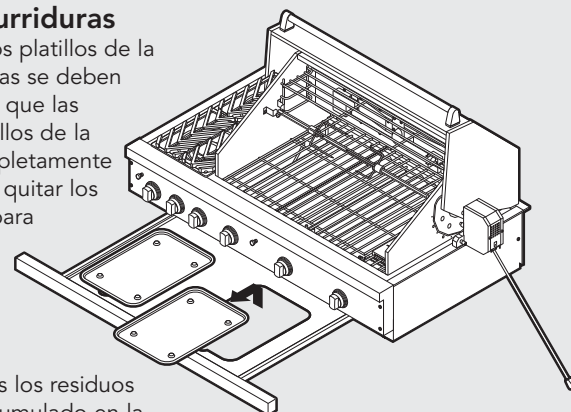
Quemador de infrarrojo TruSear™ (si aplica)

Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control al ajuste "HIGH" y deje el quemador encendido por cinco minutos. Esto ayuda a eliminar cualquier escurridura o residuos que de otra manera permanecerían en el quemador, perjudicando su rendimiento y reduciendo su vida útil. Cuando transcurran los cinco minutos, apague la parrilla y permita que se enfríe completamente antes de intentar limpiarla o moverla. Elimine los depósitos de grasa y de comida que haya en la superficie de la parrilla.

NOTA: Cuando no use el quemador de infrarrojo TruSear™, debe estar cubierto con la tapa de acero inoxidable que se proporciona para protegerlo contra la intemperie, como la lluvia.

Bandeja para escurriduras

Después de cada uso los platillos de la bandeja para escurriduras se deben quitar y limpiar. Permita que las escurriduras de los platillos de la bandeja se enfríen completamente antes de quitarlos. Para quitar los platillos de la bandeja para escurriduras, simplemente sáquelos de la bandeja. Coloque los platillos en agua jabonosa caliente para limpiarlos. Elimine todos los residuos que puedan haberse acumulado en la bandeja con una toalla mojada con una solución caliente de agua y jabón. Seque y vuelva a colocar los platillos de la bandeja antes de volver a usar la parrilla.



⚠ PRECAUCIÓN

- No use cuchillos metálicos ni ninguna otra herramienta de metal para raspar las piezas de 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.
- No use limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero ni paños abrasivos en las piezas de acero inoxidable, pintadas o de latón.
- No use limpiadores para latón en las piezas de latón opcionales. Estas piezas tienen un recubrimiento epóxico.

Limpieza y Mantenimiento

Quegador de infrarrojo del asador

No se requieren cuidados especiales para limpiar el quemador infrarrojo del asador, ya que está diseñado como una unidad autónoma. No intente limpiarlo. Su propia operación quema cualquier impureza que se pueda depositar en él.

Tabla de limpieza de las piezas individuales

Pieza	Qué usar	Cómo limpiar
Acero inoxidable*	Un detergente suave y agua tibia o un limpiador para acero inoxidable.	Limpie con un paño suave o con una esponja. Use un limpiador para acero inoxidable a fin de eliminar las huellas digitales y las manchas. Enjuague y seque minuciosamente.
Piezas de porcelana (rejillas)	Un detergente suave y agua tibia o un limpiador doméstico no abrasivo.	Limpie con un paño suave o con una esponja. Enjuague y seque minuciosamente. (En el caso de manchas difíciles, ocasionalmente use un limpiador no cáustico para hornos que no genere vapores.)
Planchas de sabor	Un detergente suave y agua tibia o un limpiador para acero inoxidable.	Remoje en una solución de agua tibia y un detergente suave. En el caso de manchas difíciles, use una brocha de cerdas de acero inoxidable o de bronce para parrillas de barbacoa. Limpie con un paño resistente o con una esponja. Seque completamente.
Perillas de control	Un detergente suave y agua tibia o un limpiador doméstico no abrasivo. No las remoje.	Limpie con un paño suave o con una esponja. Enjuague y seque minuciosamente.
Piezas pintadas (cubierta)	Un detergente suave y agua tibia o un limpiador doméstico no abrasivo.	Limpie con un paño suave o con una esponja. Enjuague y seque minuciosamente.

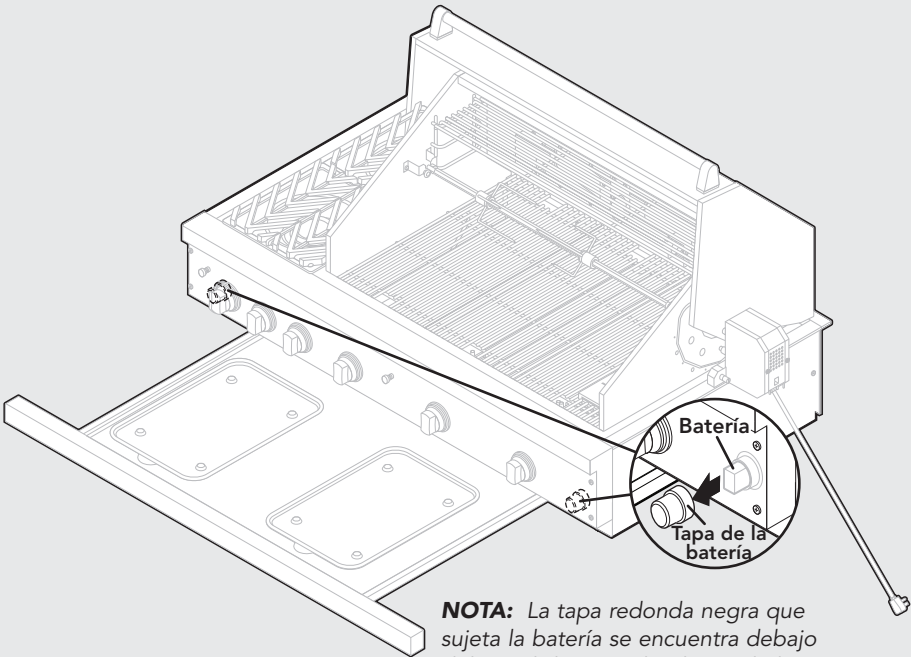
***NOTA:** En condiciones poco usuales, como por ejemplo en un ambiente extremadamente salado, es posible que se acumule un poco de óxido en las piezas de acero inoxidable. Estas pequeñas cantidades de óxido se pueden eliminar fácilmente aplicando Scrub® Gel en una esponja húmeda y limpiando en dirección del grano del acero. Es importante asegurarse de limpiar a lo largo del grano para eliminar más eficazmente el óxido de la superficie.

Limpieza y Mantenimiento

Reemplazo de la batería

Todas las parrillas de la Serie T están equipadas con una batería para la ignición eléctrica. Los modelos de 30" de ancho sólo tienen una batería ubicada debajo de la sección izquierda del panel de control. Todos los demás modelos tienen dos baterías ubicadas debajo de cada extremo del panel de control. La ubicación de las baterías se indica en el panel de control. Para cambiar la batería:

1. Saque la bandeja para escurriduras.
2. Encuentre la tapa redonda negra que se encuentra dentro de la caja del quemador debajo del símbolo de la batería del panel de control.
3. Destornille la tapa. La batería se conecta con la tapa.
4. Reemplace la batería conectando el extremo correspondiente al extremo que se encuentra en el interior de la caja del quemador.
5. Coloque la tapa en la batería y atorníllela otra vez en la ranura que se encuentra debajo del panel de control.



NOTA: La tapa redonda negra que sujeta la batería se encuentra debajo del panel de control y detrás de la bandeja para escurriduras.

Limpieza y Mantenimiento

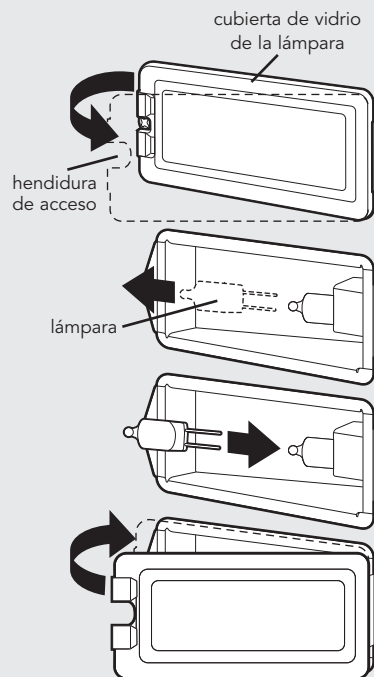
Reemplazo de las bombillas halógenas (sólo Serie E)

PRECAUCIÓN

ANTES DE REEMPLAZAR UNA BOMBILLA, DESCONECTE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DESDE EL FUSIBLE PRINCIPAL O INTERRUPTOR AUTOMÁTICO (BREAKER) DE CIRCUITO.

No toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier signo de aceite de la bombilla y manipule con un trapo suave.

1. Destrabe la cubierta de vidrio de la lámpara colocando un destornillador en la hendidura de acceso.
2. Sujete firmemente la lámpara y extráigala.
3. Reemplácela por una lámpara halógena con los requisitos de tensión (volts) y potencia (watts) que se indican en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio de la lámpara encajándola a presión en la caja metálica.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el fusible o interruptor principal.



Limpieza y Mantenimiento

Eliminación de arañas

Debe inspeccionar los quemadores y los tubos de Venturi al menos una vez al año o inmediatamente si ocurre una de las siguientes condiciones.

- Huele a gas y las llamas del quemador tienen un color amarillento.
- La parrilla no alcanza las temperaturas apropiadas.
- La parrilla calienta irregularmente.
- Los quemadores hacen ruidos secos.

! ADVERTENCIA

INFESTACIÓN DE ARAÑAS E INSECTOS

Las arañas y los insectos se pueden anidar en los quemadores o en los tubos de Venturi de esta y de cualquier otra parrilla, y causar que el gas fluya desde la parte frontal del quemador. Esta condición es muy peligrosa y puede causar un incendio detrás del panel de la válvula, dañando la parrilla y haciendo que su operación sea insegura.

Solución de Problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA Y/O REMEDIO
La parrilla de la Serie T no se enciende al presionar el botón de ignición.	Asegúrese de que la perilla está en posición apagada (no hay paso de gas). Quite la rejilla de la parrilla y las planchas generadoras de sabor. Observe la punta del elemento de ignición. Cuando presiona el botón de ignición debe ver una chispa saltar de la punta del elemento de ignición. ¿Funcionan los otros quemadores? Asegúrese de que la punta del elemento de ignición esté limpia y sin residuos. Revise la batería de la ignición eléctrica.
La llama del quemador es de color amarillo o anaranjado y huele a gas.	Verifique que la entrada del quemador no tenga obstrucciones. Revise que el obturador de aire esté bien ajustado.
La temperatura es baja y la perilla está en "HIGH".	¿Está doblada o torcida la manguera del combustible? ¿Es adecuado el suministro de gas? Si uno de los quemadores tiene una llama baja, ¿necesita limpieza el quemador o el orificio? ¿Funciona inadecuadamente algún otro electrodoméstico a gas que se encuentre en la misma área? ¿Está el obturador de aire demasiado abierto o demasiado cerrado? ¿Está bajo el suministro de gas o la presión de gas?
El quemador no enciende.	¿Hay una chispa en el termopar? ¿Puede encender el quemador con un fósforo usando las partes de la llama?
El quemador se enciende pero la llama desaparece cuando se libera el botón.	¿Está el termopar doblado o torcido y alejado del quemador? Reajústelo para que quede plano contra el quemador. ¿Se presionó el tiempo suficiente el botón de la válvula de seguridad? Mantenga presionado el botón hasta que el quemador permanezca encendido. Revise si la pantalla de infrarrojo tiene manchas negras.
Si el asador de su parrilla no funciona	¿Está el cable eléctrico firmemente enchufado en el tomacorriente? ¿Está abierto el disyuntor o fundido el fusible?

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 la 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 de su parrilla se encuentran en la placa de identificación que se encuentra debajo de la bandeja de escurriduras ubicada en la esquina posterior izquierda junto al tubo de entrada.

N.º de modelo _____

N.º de serie _____

Fecha de la compra _____

Fecha de la 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

GARANTÍA DE LA PARRILLA A GAS PARA EXTERIORES SERIE PROFESIONAL GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las parrillas a gas para exteriores y todas sus partes componentes, excepto como se describe abajo*, están garantizadas 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 los artículos pintados y decorativos estarán libres de defectos en los materiales o 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. Viking Range Corporation utiliza los procesos más avanzados y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que se note una ligera variación de color debido a diferencias inherentes en las piezas pintadas y en las piezas de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, la ubicación del producto y otros factores.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

El conjunto de los quemadores, el quemador de infrarrojo TruSear™, el quemador de infrarrojo del asador o la rejilla de la parrilla de porcelana que falle debido a defectos en los materiales o la mano de obra bajo condiciones de uso doméstico normal entre el segundo y el quinto año a partir de la fecha de la compra minorista original será reparado o reemplazado, sin costo alguno por la pieza misma, y el propietario pagará todos los demás costos, inclusive la mano de obra. Se excluye de esta garantía la corrosión, raspado y decoloración debidos al uso y cuidado inadecuados de los productos para exteriores.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Cualquier pieza de acero inoxidable o rejilla de porcelana de la parrilla que se oxide debido a defectos en los materiales o la mano de obra durante su uso normal desde el quinto año hasta el final de la vida útil de la parrilla, a partir de la fecha de compra minorista original, será reparada sin costo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, inclusive la mano de obra.

GARANTÍA RESIDENCIAL PLUS DE NOVENTA (90) DÍAS Esta garantía incluye 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, instalación inadecuada, operación inadecuada o reparación o servicio del producto por otros que no sean una agencia de servicio o

Garantía

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.

Cualquier garantía implícita de comercialización e idoneidad aplicable a los conjuntos de quemadores, quemadores de infrarrojo del asador, rejilla de porcelana de la parrilla y piezas de acero inoxidable arriba descritos se limita en duración al periodo de la cobertura de las garantías limitadas escritas expresas aplicables descritas 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.

