

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

Lo Felicitamos

Haber comprado este producto atestigua la importancia que le otorga a la calidad y el rendimiento de los grandes electrodomésticos que utiliza. Con un mínimo de cuidado, como se describe en esta guía, este producto está diseñado para proporcionarle años de servicio confiable. Por favor, tome los pocos minutos necesarios para aprender el uso y cuidado apropiado y eficiente para este producto de calidad.

Apreciamos su elección de un producto de Viking Range Corporation y esperamos que nuevamente seleccione nuestros productos para sus otras necesidades de grandes electrodomésticos.


Tabla de Contenido

Advertencias.	3
Instrucciones de seguridad importantes	3
Eliminación adecuada de su viejo producto de refrigeración	4
Características de su cava para vino	6
Antes de usar su cava para vino	8
Centro de control electrónico	9
Sistema de almacenamiento de vino	11
Guía para almacenamiento de vino	17
Limpieza y mantenimiento	19
Localización y solución de fallas.	20
Información de servicio técnico	21
Garantía	22

Su seguridad es importante para nosotros. Este manual de uso y cuidado contiene símbolos y declaraciones de seguridad. Preste especial atención a estos símbolos y siga las instrucciones dadas.

Este símbolo lo alerta sobre peligros como incendios, choque eléctrico y otras lesiones.



 <h2 style="margin: 0;">ADVERTENCIA</h2>	<p>Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones al usar el cava para vino, siga estas precauciones básicas:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Antes de usar el cava para vino, lea todas las instrucciones. · • No permita nunca que los niños operen, jueguen o se escondan dentro del cava para vino. · • No limpie nunca las piezas del cava para vino con líquidos inflamables. Las emanaciones pueden crear peligro de incendio o explosión. · • Antes de intentar cambiar tubos de luz, limpiar o prestar servicio técnico al cava para vino, gire siempre el interruptor de alimentación eléctrica (ubicado detrás de la grilla para aire en el lado superior derecho) a la posición "OFF" (desconectado). 	<p>• PARA SU SEGURIDAD • NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES Y LIQUIDOS INFLAMABLES EN LA VECINDAD DE ESTE U OTRO ELECTRODOMESTICO. LAS EMANACIONES PUEDEN CREAR PELIGRO DE INCENDIO O EXPLOSION.</p>
<p>-GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES-</p>	

 <h2 style="margin: 0;">ADVERTENCIA</h2>

<p style="text-align: center;">PELIGRO DE CHOQUE ELECTRICO</p> <p>Enchúfelo en un tomacorrientes de tres conectores con conexión a tierra Si encuentra un tomacorrientes de pared de dos conectores, tome contacto con un electricista calificado. No retire el conector de toma de tierra. La unidad debe estar conectada a tierra permanentemente. No use ningún adaptador. No use cable de prolongación. No seguir estas instrucciones puede dar como resultado muerte, incendio o choque eléctrico.</p>

Eliminación adecuada de su viejo producto de refrigeración

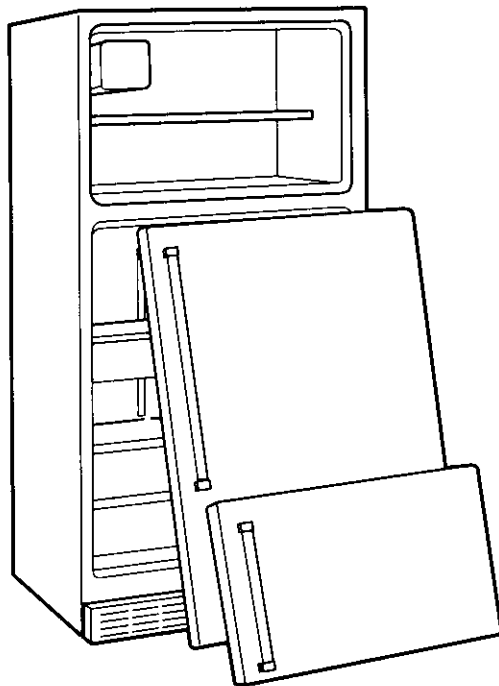
⚠ PELIGRO

Riesgo de atrapar niños

ANTES DE DESHACERSE DE UN CAVA PARA VINO, CAVA O CONGELADOR:

- Retire las puertas.
- Deje los anaqueles en su lugar para que los niños no puedan trepar fácilmente al interior.

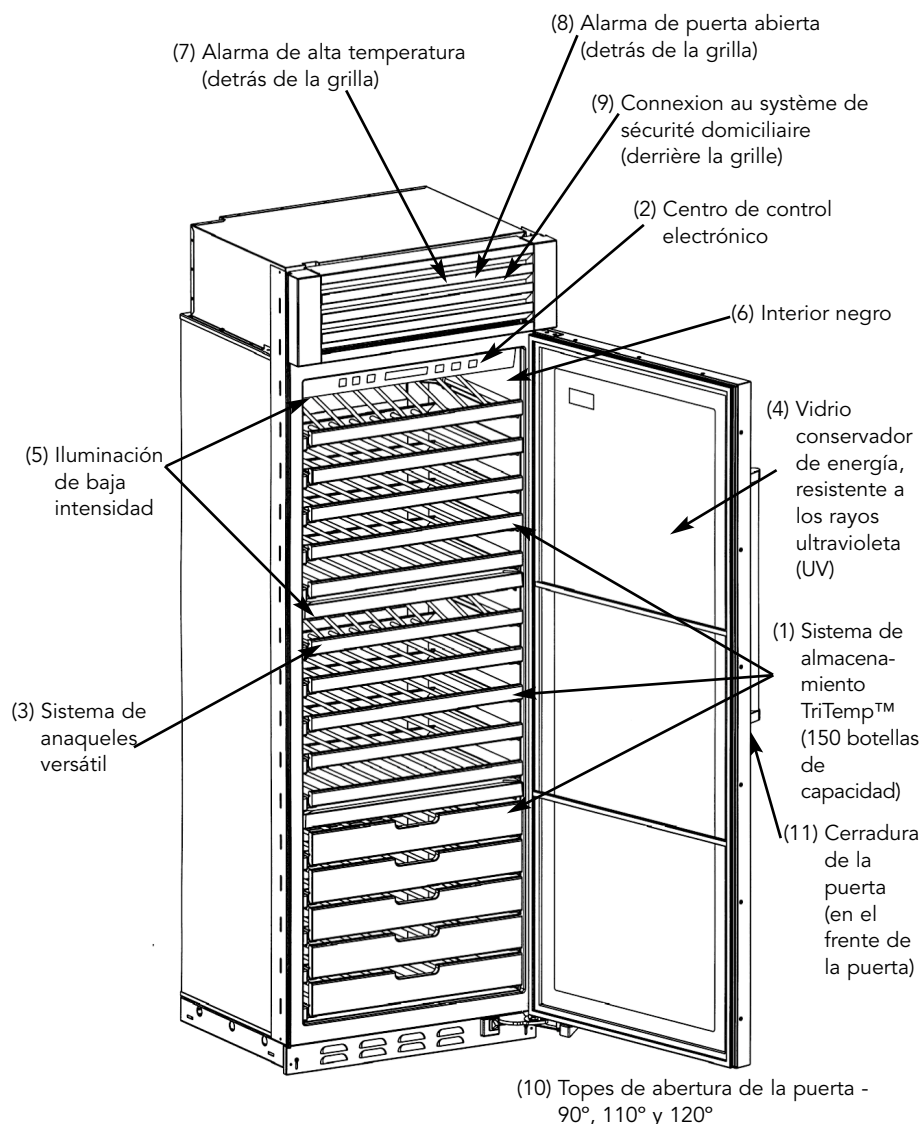
IMPORTANTE: Que los niños queden atrapados y se sofocan no son problemas del pasado. Los productos de refrigeración semidesarmados o abandonados son aún peligrosos ... aunque queden "sólo unos pocos días".



Consejos sobre seguridad e instalación

- Instale y nivele el cava para vino sobre un piso que soporte el peso y en una zona apropiada para su tamaño y uso.
- No instale el cava para vino cerca de un horno, radiador u otra fuente de calor.
- Proteja al cava para vino de los efectos de la intemperie.
- Conecte el cava para vino dentro del tipo apropiado de tomacorrientes, con la alimentación eléctrica correcta y conexión a tierra. (Refiérase a la sección Requisitos eléctricos de las Instrucciones de instalación).
- Efectúe el mantenimiento adecuado del cava para vino.
- Asegúrese de que el cava para vino no sea usado por nadie sin capacidad para operarlo apropiadamente.

Características de su cava para vino



(1) Sistema de almacenamiento TriTemp™

Su cava para vino tiene tres zonas de temperatura independientes, separadas por juntas y anaqueles de vidrio templado para aislar las zonas. Esto le permite regular las temperaturas de su cava para vino para igualar las necesidades de almacenamiento de su vino. Cada zona tiene su propio ventilador, permitiendo la real circulación de aire dentro de la zona. Un control, ubicado convenientemente en la parte superior de la unidad, le permite controlar con precisión la temperatura de cada zona separadamente.

Zona inferior - Está diseñada para almacenar vino durante períodos más prolongados, sin iluminación y con frentes de madera elevados para agregar protección contra los rayos UV. Es el lugar perfecto para almacenar su vino más delicado y precioso.

150 botellas de capacidad

Su cava para vino acomodará 150 botellas de vino en 15 anaqueles. Cada anaquel tiene capacidad para 10 botellas.

(2) Centro de control electrónico

El centro de control electrónico le permite regular y vigilar fácilmente y con exactitud las operaciones del cava para vino.

(3) Sistema de anaqueles versátil

El sistema de anaqueles de su cava para vino está diseñado para el almacenamiento óptimo de su vino. Este sistema incluye dos anaqueles convertibles para exhibición, que permanecen planos para almacenamiento normal o se convierten en anaqueles para exhibición para mostrar su vino magníficamente. Todos los anaqueles están revestidos para absorber vibración y evitar movimientos innecesarios. Los anaqueles se sacan hacia delante sobre correderas con rodillos sobre cojinetes y permanecen horizontales cuando están completamente extendidos, facilitando la carga y descarga, y se pueden retirar completamente para facilitar la limpieza. Los anaqueles están diseñados para acomodar diferentes tamaños y formas de botellas, incluso las de tamaño normal, media botella y magnum.

(4) Puertas de vidrio conservador de energía, resistente a los rayos UV

Las puertas de vidrio de las unidades son conservadoras de energía y resistentes a los rayos UV. Las puertas están aisladas y recubiertas para protegerlas contra los rayos UV.

(5) Iluminación de baja intensidad

El sistema de iluminación de baja intensidad permite que los vinos se exhiban sin comprometer su integridad. Las luces se pueden configurar de manera que permanezcan encendidas con fines de exhibición o sólo se enciendan cuando la puerta se abre.

(6) Interior negro

El interior negro de su cava para vino no sólo proporciona un fondo elegante para sus preciados vinos, sino que absorbe luz dañina y protege sus vinos.

(7) Alarma de alta temperatura

Su cava para vino tiene una función de alarma de alta temperatura que sonará si las temperaturas dentro de su cava para vino fluctúan 5°F durante un período prolongado.

(8) Alarma de la puerta

La función de alarma de puerta lo alerta si deja abierta la puerta del cava para vino más de tres minutos.

(9) Conexión al sistema de seguridad de la casa

Para proporcionarle mayor tranquilidad, su cava para vino se puede conectar al sistema de seguridad de su casa, para alertarlo cuando esté fuera de ella si la temperatura de su cava fluctúa fuera del valor regulado 5°F durante un período prolongado.

(10) Configuración del tope de la puerta

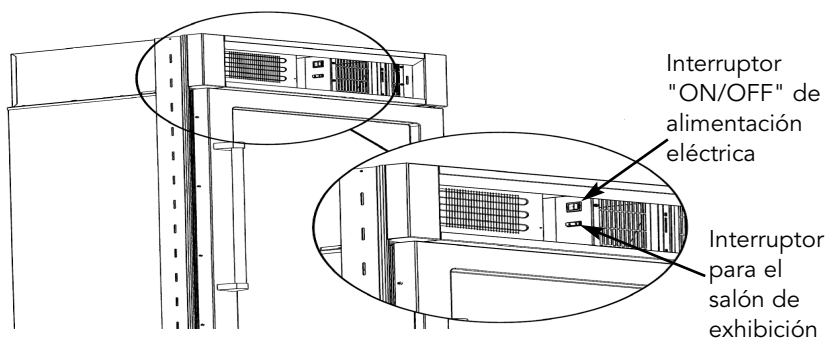
Para brindar máxima flexibilidad, el tope de la puerta del cava para vino se puede configurar fácilmente para aperturas a 90, 110 o 120 grados, permitiendo su uso en muchas aplicaciones diferentes.

(11) Cerradura de la puerta

Con el cava para vino viene como equipamiento estándar una cerradura con llave. La cerradura de la puerta proporciona protección adicional para su colección de vino.

Antes de usar su cava para vino

Para obtener los mejores resultados posibles de su cava para vino, es importante que lo opere apropiadamente.



IMPORTANTE

Después de limpiar el cava para vino o cambiar los tubos de luz, asegúrese de que el interruptor de conexión y desconexión de alimentación eléctrica quede en la posición "ON" (conectado).

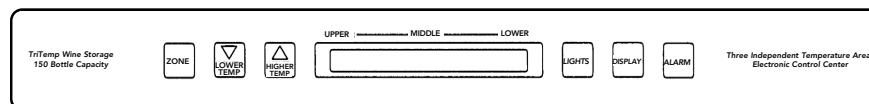
Interruptor "ON/OFF" de alimentación eléctrica

El interruptor de conexión y desconexión "ON/OFF" de alimentación eléctrica se usa para cortar la alimentación eléctrica al cava para vino para limpiarlo o cambiarle los tubos de luz. El cava para vino se despacha con este interruptor en la posición "ON" (conectado). Para interrumpir la alimentación eléctrica, retire el conjunto de la grilla central tomando los tres orificios centrales de la rejilla, levantando y tirando hacia afuera. Presione el interruptor de alimentación eléctrica llevándolo a la posición "OFF" (desconectado). Para volver a conectar la alimentación eléctrica, presione el interruptor de alimentación eléctrica llevándolo a la posición "ON" (conectado). Vuelva a colocar el conjunto de grilla central alineando los ganchos en el conjunto con las ranuras en los soportes a los que está fijada la grilla. Presione sobre los ganchos y deslice el conjunto de la grilla hacia abajo.

Interruptor para el salón de exhibición

El interruptor para el salón de exhibición permite que los controles electrónicos y las luces interiores funcionen independientemente del sistema de refrigeración. El cava para vino se despacha con el interruptor para el salón de exhibición en la posición "OFF" (desconectado). Para usar el Modo salón de exhibición, retire el conjunto de la grilla central y gire el interruptor para el salón de exhibición a la posición "ON". Se activa el Modo salón de exhibición.

Centro de control electrónico



Con el sistema de almacenamiento TriTemp™, puede regular la temperatura en cada una de las tres zonas dentro de un rango de 6 a 18 °C (43 a 65 °F). La unidad viene regulada de la fábrica en 6 °C (43 °F) en las dos zonas superiores y en 13 °C (55 °F) en la zona inferior. Seleccione la zona que desea ajustar presionando el botón "ZONE" (Zona). La barra iluminada en el centro de control conmutará entre las zonas "UPPER" (Superior), "MIDDLE" (Media) y "LOWER" (Inferior). Cuando la barra esté encendida sobre la zona que desea ajustar, presione el botón "LOWER TEMP" (Reducir temperatura) o el botón "HIGHER TEMP" (Aumentar temperatura) para seleccionar la temperatura deseada. La temperatura regulada destellará en el centro de control. Después de 7 segundos, la temperatura mostrada revertirá a la temperatura REAL de la zona y no destellará más. Para ver nuevamente la temperatura regulada, presione el botón "ZONE". Encuentre las guías sobre temperaturas sugeridas para almacenar y servir vinos, refiriéndose a las páginas 17 y 18.

Lower Temp (Reducir temperatura)

El botón "LOWER TEMP" le permite disminuir la temperatura en la zona seleccionada con escalones de 1.

Higher Temp (Aumentar temperatura)

El botón "HIGHER Temp." le permite aumentar la temperatura en la zona seleccionada con escalones de 1°F.

Lights (Luces)

El botón "LIGHTS" le permite encender la iluminación independientemente de la apertura de la puerta, para exhibir el contenido de las zonas superior y media. Para encender las luces, presione el botón una vez. Las luces no deben quedar encendidas durante períodos prolongados, dado que la exposición prolongada a la luz afectará la calidad del vino.

Display (Pantalla)

El botón "DISPLAY" desconectará la alimentación eléctrica a la pantalla. Presione este botón si no desea que el panel de control esté encendido. Para encender la pantalla, presione el botón "DISPLAY".

Alarm (Alarma)

Su cava para vino está equipado con dos alarmas: Alarma de alta temperatura y Alarma de puerta abierta. La Alarma de alta temperatura señalará cuando la temperatura en cualquier zona fluctúe 5 °F con respecto a la temperatura regulada durante un período prolongado. Para activar esta alarma, mantenga presionado el botón "ALARM" durante dos segundos. Cuando la alarma se haya habilitado satisfactoriamente, en la pantalla aparecerá una campana. Cuando se dispare la alarma, se escuchará un sonido pulsante, la pantalla del cava para vino destellará y en ella se leerá un mensaje de alarma. Para desconectar la alarma, presione el botón "ALARM". Para desactivar completamente esta alarma, mantenga presionado el botón "ALARM" durante dos segundos. La Alarma de puerta abierta se activa automáticamente. La Alarma de puerta abierta señalará cuando la puerta del cava para vino haya sido dejada abierta durante tres minutos. Se escuchará un sonido pulsante y en la pantalla aparecerá un mensaje de alarma. Para desconectar la Alarma de puerta abierta se debe cerrar la puerta del cava para vino.


Conversión de la unidad de temperatura

Su cava para vino está regulado en la fábrica para exhibir grados Fahrenheit. Si prefiere grados Celsius, mantenga presionados los botones "ALARM" y "DISPLAY" durante 5 segundos.

Modo Días festivos

Se accede a este modo manteniendo presionado el botón "DISPLAY" continuamente durante 10 segundos. La pantalla continuará encendida mientras esté presionado el botón y al finalizar los 10 segundos, se apagará y se activará el Modo días festivos. NOTA: Para poder iniciar e ingresar al Modo días festivos, previamente la pantalla debe estar conectada. Para cancelar el Modo días festivos, mantenga presionado el botón "DISPLAY" continuamente durante 10 segundos. Al finalizar los 10 segundos, se encenderá la pantalla. Cuando se selecciona el Modo días festivos: Se aplica una demora aleatoria al relé de arranque y detención del compresor. El relé de las luces de la cámara permanecerá desenergizado. La pantalla no se iluminará. Se desactivará el sonido audible (pitido) del control. Las salidas de los ventiladores no estarán afectadas por la apertura o cierre del interruptor de la puerta. Ninguno de los botones del panel frontal estarán en funcionamiento, excepto para presionar 10 segundos el botón "DISPLAY" y hacer que el control salga del Modo días festivos. Todas las otras funciones continuarán como durante la operación de refrigeración normal.

Sistema de almacenamiento de vino

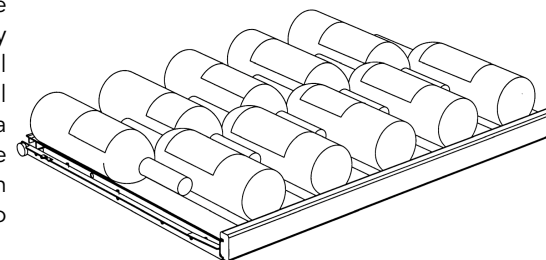
	PRECAUCION
Para almacenar botellas mágnam, debe retirarse el anaquel inmediatamente superior. No hacerlo puede dar como resultado la rotura de la botella. Vea en la página 12 la forma apropiada de retirar un anaquel.	

Sistema de anaqueles versátil

El sistema de anaqueles de su cava para vino facilita el almacenamiento de botellas estándar y de los tamaños mágnam y media botella. Hay un total de 15 anaqueles, cada uno de los cuales acomoda 10 botellas de vino, mostradas alternadamente. Dos anaqueles convertibles para vino se ajustan para permitir exhibir las botellas.

Para cargar los anaqueles

Para cargar un anaquel, tire de él hacia adelante y coloque las botellas sobre el anaquel con el cuello en el centro del mismo. Alterne la dirección de la siguiente botella. Note la ilustración lateral para lograr el máximo almacenamiento de botellas.





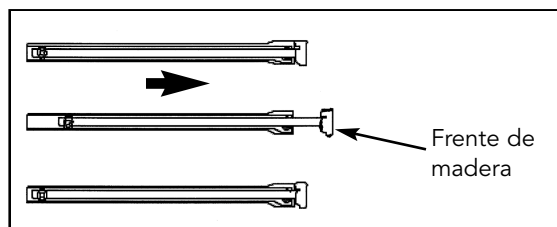
PRECAUCION

Antes de retirar los anaqueles, retire las botellas de vino. No hacerlo puede dar como resultado la rotura de botellas.

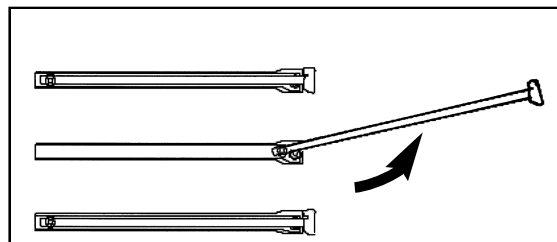
Para retirar el anaquel

Para retirar un anaquel para vino:

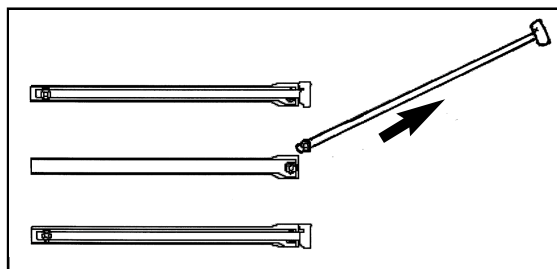
- 1) Tire del anaquel hacia afuera hasta que esté totalmente extendido.



- 2) Levante el frente del anaquel.



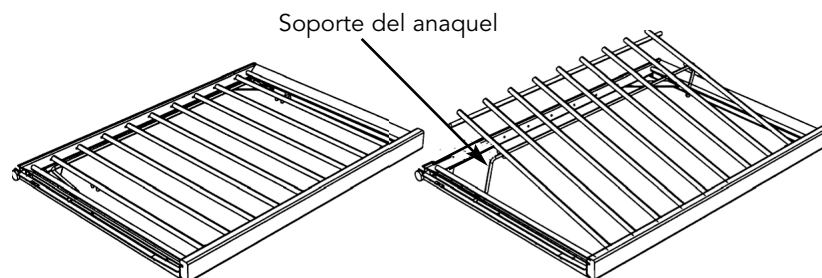
- 3) Retírelo de la corredera.



Para volver a colocar el anaquel, alinee el anaquel con la corredera, bájelo a su posición y empuje el anaquel hacia atrás.

Anaqueles de exhibición convertibles

Su cava para vino tiene dos anaqueles convertibles para exhibición -uno en cada uno de los dos compartimientos superiores. Para usar el anaquel para exhibición, retire todas las botellas de vino almacenadas en el mismo. Luego, retire el estante para vino inmediatamente arriba (vea en la página 12 las instrucciones para retirar el estante). Levante el anaquel, gire hacia arriba su soporte y trábelo en su lugar con las patas (vea la ilustración a continuación).



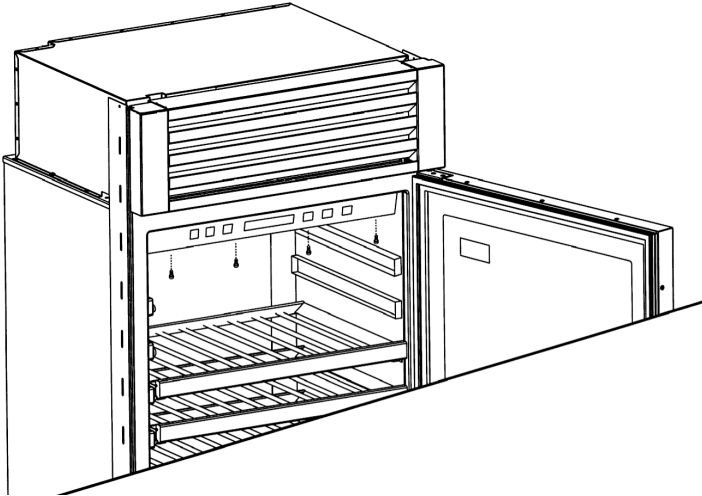
Frentes de madera

Con cada anaquel se incluyen frentes de madera de roble. Estos frentes pueden dejarse sin acabado, con acabado y sellados o ser reemplazados con otra madera para igualar a la de sus gabinetes. Para ver como reemplazar los frentes de madera, refiérase a las instrucciones para instalación del cava para vino.

NOTA: Algunos acabados pueden causar olores indeseables. El procedimiento recomendado es probar una muestra en el cava para vino sobre material sobrante antes de efectuar cambios permanentes en los frentes del mismo.

Cambiar el tubo de luz en la zona superior

Para cambiar el tubo de luz, retire primero el conjunto de la grilla central y gire el interruptor "ON/OFF" de alimentación eléctrica a la posición "OFF" (vea la página 9).



Panel de control:

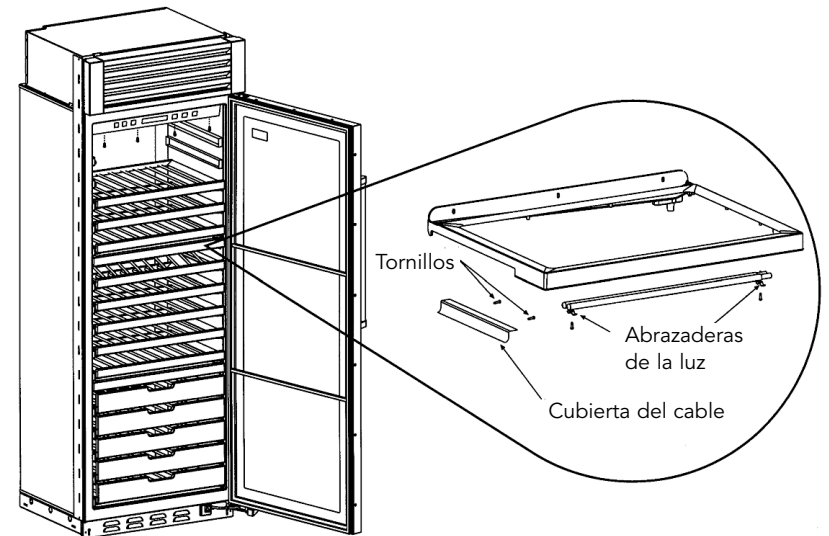
1. Retire los cuatro tornillos que fijan el portalámparas a la parte inferior del panel de control.
2. Gire la parte posterior del portalámparas hacia abajo y adelante y luego tire de las aletas frontales que se acoplan en el recorte del panel de control.
3. Deje apartados el portalámparas y los tornillos.
4. Tire de los cables unidos a los dos tubos a través del orificio en el panel de control y desconecte los cables que unen la lámpara al arnés de cableado del gabinete.
5. Cada tubo de luz está conectado a un cable blanco y a un cable amarillo con rayas rojas.
6. Coloque los tubos en el portalámparas. Pase los cables nuevamente dentro del panel de control y vuelva a armar en orden inverso.

NOTA: Para pedir tubos de luz nuevos, tome contacto con su distribuidor o vendedor de piezas de Viking Range Corporation.

Para cambiar el tubo de luz en la zona media

Para cambiar el tubo de luz, retire primero el conjunto de la grilla central y gire el interruptor "ON/OFF" de alimentación eléctrica a la posición "OFF" (vea la página 9).

1. Retire la cubierta del cable de la lámpara quitando dos tornillos ubicados en el lado superior izquierdo de la zona media. (NOTA: RETIRE SOLAMENTE LOS DOS TORNILLOS QUE SOPORTAN LA CUBIERTA DEL CABLE; NO RETIRE LOS DOS TORNILLOS DE MONTAJE DEL ANAQUEL.)
2. Deje apartados los tornillos y la cubierta del cable.
3. Desconecte cada lámpara desconectando un cable amarillo y uno blanco de cada una de ellas.
4. Retire la abrazadera y tornillo ubicados en cada extremo de ambas lámparas. Las lámparas están ubicadas en la parte inferior del anaquel del montante medio.
5. Con mucho cuidado, desacople los tubos de luz del anaquel y acople los tubos de luz nuevos en su lugar.
6. Vuelva a armar en orden inverso.

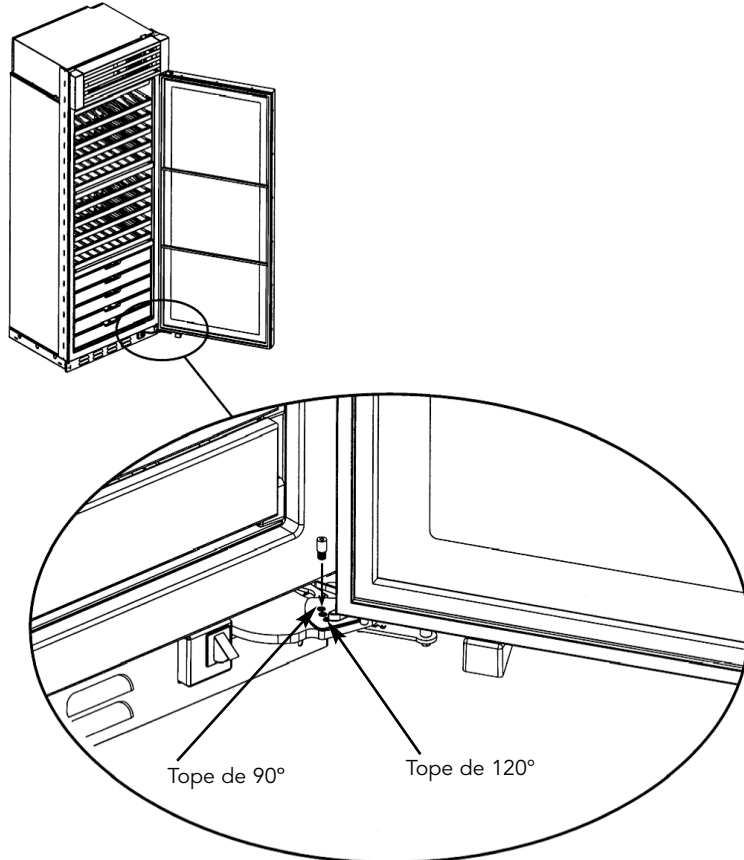


Conexión al sistema de seguridad de la casa

El cava para vino se puede conectar al sistema de seguridad de su casa para proteger su vino mientras esté afuera de ella. Tome contacto con un técnico calificado o el representante del sistema de seguridad de su casa y refiérase a las instrucciones de instalación del cava para vino.

Ajuste del tope de la puerta

Su cava para vino está regulado en la fábrica en la posición del tope a 110°. Para cambiarla a la posición de 90° o a la de 120°, retire el pasador del tope de la puerta ubicado en la bisagra inferior usando una llave Allen de 3/16 pulg. Para el giro de 120°, mueva el pasador hasta el orificio extremo delantero. Para el giro de 90°, mueva el pasador hasta el orificio extremo trasero.



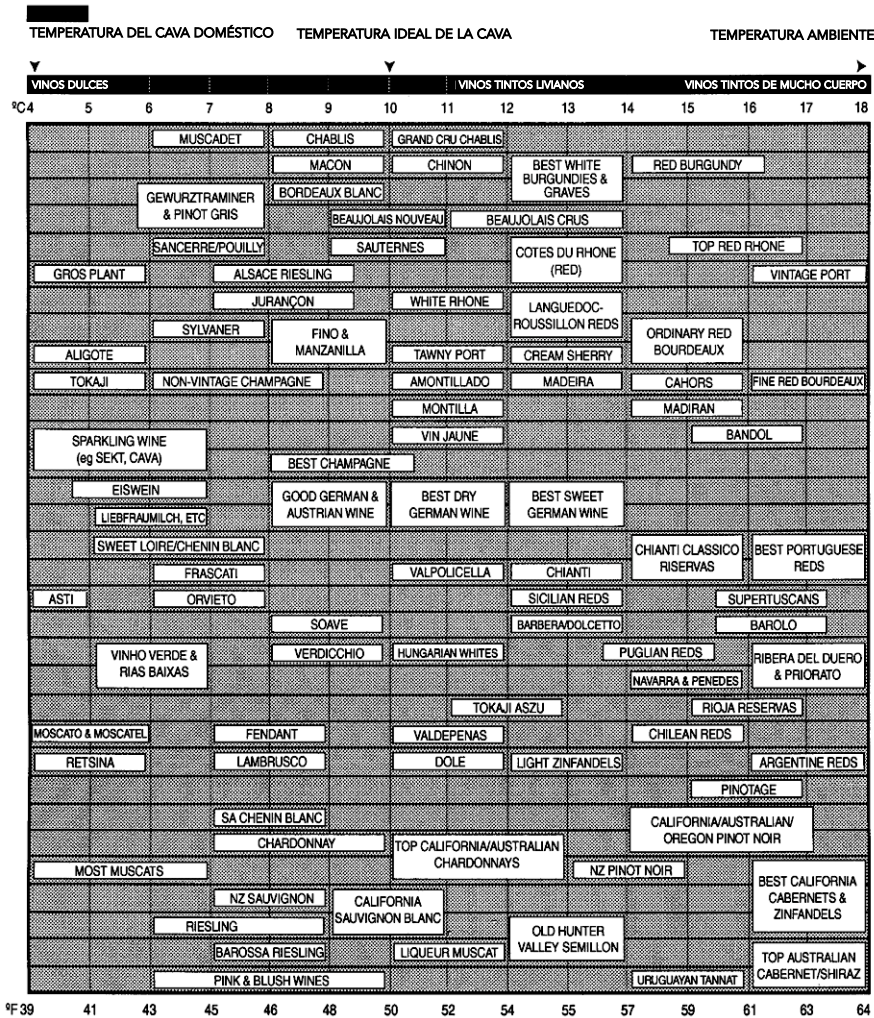
Guía para almacenamiento de vino

Los vinos almacenados durante períodos prolongados, deben almacenarse con una temperatura estable en un ambiente oscuro, sin vibraciones. Los vinos almacenados durante períodos cortos, son los que serán consumidos dentro de los seis meses. Estos vinos se pueden almacenar a 13°C (55°F) o se pueden almacenar con las temperaturas óptimas para ser servidos. La tabla en la página siguiente proporciona las temperaturas recomendadas para servir diferentes tipos de vinos.

Temperaturas óptimas para servir vinos

Los vinos tintos normalmente se sirven a temperatura de ambiente fresco (13 a 18°C [55 a 65°F]). Los vinos blancos se sirven a temperaturas más frías (10 a 13°C [50 a 55°F]) y los vinos espumantes son servidos a las temperaturas más frías de todas (7 a 10°C [45 a 50°F]).

Temperaturas recomendadas para servir vinos



©Octopus Publishing Group. Del *The World Atlas of Wine* (Atlas mundial del vino) de Hugh Johnson y Jancis Robinson, publicado por Mitchell Beazley.

Limpeza y mantenimiento

Exterior

Acero inoxidable - Limpie con limpiador no abrasivo para acero inoxidable y un paño suave.

Puertas pintadas - Limpie con detergente suave, agua tibia y una esponja o paño suave. Lave a mano, friegue y seque cuidadosamente.

Vidrio - Limpie con limpiador para vidrio y un paño suave o toalla de papel.

Interior

Interior (forro y anaqueles) - Limpie con bicarbonato de soda o un detergente suave disueltos en agua y una esponja o paño suave. Friegue y seque cuidadosamente. Tenga cuidado de que el agua no alcance a las luces, panel de control o frentes de madera de los anaqueles. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS.**

Juntas - Limpie con un limpiador suave disuelto en agua y una esponja, paño suave o toalla de papel. Lave, friegue y seque cuidadosamente. Aplique una capa fina de vaselina para mantener flexible a la junta. No use ceras, detergentes concentrados o limpiadores que contengan blanqueadores con cloro.

Centro de control electrónico - Limpie con detergente suave, agua tibia y una esponja o paño suave.

Localización y solución de fallas

Los problemas de rendimiento a menudo son producto de pequeñas cosas que se pueden solucionar sin herramientas. Incluidos en la tabla a continuación hay algunos de los problemas más comunes que pueden encontrar los consumidores en su cava para vino. Antes de llamar para recibir servicio técnico en su cava para vino, tenga a bien leer la tabla de diagnóstico y solución de fallas y la "Información para servicio técnico" en la página siguiente.

Problema

El cava para vino no funciona - ¿Está el cable de alimentación eléctrica enchufado en un circuito alimentado con el voltaje apropiado? ¿Tiene la casa un fusible quemado o un interruptor automático de circuito disparado? ¿El interruptor de alimentación eléctrica está en posición "ON"?

Agua en la bandeja del descongelador - Esto es común en tiempo caluroso y húmedo. Asegúrese de que la bandeja esté nivelada para que no desborde.

Las luces no funcionan - ¿Tiene la casa un fusible quemado o un interruptor automático de circuito disparado? ¿Hay alguna luz quemada?

El cava para vino parece funcionar demasiado tiempo - El motor funcionará más tiempo en los días calurosos, si la habitación está demasiado caliente, si se agregan varias botellas de vino simultáneamente o la puerta es abierta demasiado a menudo.

El cava para vino está demasiado caliente - ¿El centro de control electrónico está regulado adecuadamente? ¿Se ha dejado la puerta abierta durante un período muy largo?

Información de servicio técnico

Si necesita servicio técnico después de verificar la guía de localización y solución de fallas:

1. Llame a su vendedor o a la agencia de servicio técnico autorizada. Puede obtener el nombre de la agencia de servicio técnico autorizada en el vendedor o distribuidor de su zona.
2. Tenga la siguiente información lista a mano: Número del modelo, número de serie, fecha de compra y nombre del vendedor a quien efectuó la compra.
3. Describa claramente el problema que usted tiene.

Si usted no puede obtener el nombre de una agencia de servicio técnico autorizado o si continúa teniendo problemas de servicio técnico, tome contacto con Viking Range Corporation en el teléfono (662) 451-4133 o escriba a:

**VIKING PREFERRED SERVICE
111 FRONT STREET
GREENWOOD, MS 38930 USA**

Registre la información que se indica a continuación. Usted la necesitará si en algún momento requiere el servicio técnico. El número de serie y el número de modelo de su cava para vino están ubicados sobre la pared izquierda en la zona inferior.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del vendedor _____

Dirección _____

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

Retenga este manual para referencia futura.

GARANTIA DEL CAVA PARA VINO INTEGRAL

GARANTIA TOTAL DE DOS AÑOS DE DURACION

Los cavaes para vino integrales de cuerpo alto y todos sus componentes y accesorios, excepto lo que se detalla a continuación*, están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra en el uso normal como artefacto del hogar durante un período de doce (2) años desde la fecha de la compra original al comerciante minorista. Viking Range Corporation, quien garantiza, acuerda reparar o reemplazar -a opción del garante- toda pieza que falle o se encuentre como defectuosa durante el período de garantía.

*Los elementos pintados y decorativos están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante un período de noventa (90) días desde la fecha original de compra al comerciante minorista. TODOS LOS DEFECTOS DEBEN INFORMARSE AL AGENTE VENDEDOR DENTRO DE LOS NOVENTA (90) DÍAS DESDE LA FECHA DE LA COMPRA ORIGINAL AL COMERCIANTE MINORISTA.

GARANTIA TOTAL DE SEIS AÑOS DE DURACION

Todos los componentes del sistema de refrigeración hermético sellado, incluidos en la lista a continuación, están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra en el uso normal como electrodoméstico del hogar desde el tercero hasta el sexto año desde la fecha de la compra original al comerciante minorista. Viking Range Corporation, quien garantiza, acuerda reparar o reemplazar -según opción del garante- toda pieza que falle o se encuentre como defectuosa durante el período de garantía.

Componentes del sistema de refrigeración hermético sellado:

Compresor, evaporador, condensador
Tubería de conexión, secador y filtro, válvulas a solenoide

GARANTIA LIMITADA DE DOCE AÑOS DE DURACION

Todo componente del sistema de refrigeración hermético sellado, según la lista precedente, que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante el uso normal en el hogar entre el séptimo y el duodécimo año desde la fecha de la compra original al comerciante minorista, será reparado o reemplazado, sin cargo por la pieza en sí misma, debiendo pagar el propietario todos los otros costos, incluso la mano de obra.

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado en virtud de esto y a cada propietario cesionario del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y que estén ubicados en los Estados Unidos y el Canadá. Los productos deben haberse comprado en el país en que se requiera el servicio técnico. El trabajo de la garantía debe ser efectuado por una agencia de servicio técnico o un representante autorizado de Viking Range Corporation. La garantía no se aplicará a los daños resultantes de abusos, accidentes, desastres naturales, pérdida de alimentación eléctrica al producto por cualquier causa, instalación inadecuada o reparación o servicio técnico al producto por alguien distinto que un agente de servicio técnico o representante autorizado de Viking Range Corporation. La garantía no se aplicará a los daños resultantes de usar unidades para interiores en condiciones de exteriores. Esta garantía no se aplica al uso comercial. El garante no es responsable de daños indirectos o incidentales que surjan por incumplimiento de la garantía, del contrato o por cualquier otra razón. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o incidentales, así que la limitación o exclusión precedente puede no ser de aplicación en su caso.

El propietario será responsable de la instalación apropiada, de proporcionar el cuidado y mantenimiento normales, de proporcionar el comprobante de compra a pedido y de hacer que el electrodoméstico esté razonablemente accesible para el servicio técnico. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o exhibe mal funcionamiento durante el período de garantía, el propietario tiene derecho al reintegro o al reemplazo del producto o de sus componentes o piezas. El reemplazo de una pieza componente incluye su instalación sin cargo. La responsabilidad del garante ante un reclamo de cualquier clase con respecto a los bienes o servicios cubiertos en virtud de esto, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o de la parte de ellos que da origen al reclamo.

SERVICIO TECNICO DE GARANTIA: Bajo los términos de esta garantía, el servicio técnico de la garantía debe ser efectuado por una agencia de servicio técnico o un representante autorizado de Viking Range Corporation. El servicio técnico se proporcionará durante horas de trabajo normales. Los trabajos efectuados en horas extra o con tarifa superior, no están cubiertos por esta garantía. Para obtener el servicio técnico de garantía, tome contacto con el vendedor a quien compró el producto, un agente de servicio técnico autorizado por Viking Range Corporation o con Viking Range Corporation directamente. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Para obtener el nombre de la agencia de servicio técnico autorizada por Viking Range más cercana, llame al vendedor a quien compró el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** Retenga el comprobante de la compra original para establecer el período de garantía.

La devolución de la Tarjeta Registro de Propietario no es condición para la cobertura de la garantía. Sin embargo, debería devolver la Tarjeta Registro de Propietario de manera que Viking Range Corporation pueda tomar contacto con usted si surgiera alguna cuestión de seguridad que pudiera afectarlo.

Todas las garantías implícitas de comercialización y aptitud aplicables al cava para vino integral de cuerpo alto descrito precedentemente, están limitadas en su duración al período de cobertura de las garantías limitadas aplicables establecidas por escrito precedentemente. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la limitación de las garantías escritas, de manera que la limitación precedente puede no ser aplicable en su caso. Esta garantía le concede derechos específicos y usted puede tener otros derechos, que pueden variar de jurisdicción en jurisdicción.

Especificaciones sujetas a cambio sin aviso.