

# **Guide d'Uso / Instalación**

**SERIE 3 Placas de cocción por inducción empotradas**

**RVIC3304B**

**RVIC3306B**

**RVIC3366B**

# Felicidades

Felicidades y bienvenido a un mundo de élite exclusivo para propietarios. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva placa de cocción por inducción de última generación. Su placa de cocción está diseñada para ofrecer años de servicio confiable. Este Manual de uso/Instalación le proporcionará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y funcionamiento de su producto.

Su completa satisfacción es nuestro objetivo principal. Si tiene alguna pregunta o comentario sobre este producto, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro Centro de Atención al Consumidor llamando al 1-888-845-4641.

## Índice

Advertencia / Información de seguridad	3
Especificaciones de la placa de cocción	6
Dimensiones	6
Especificaciones de la placa de cocción - Montaje empotrado	8
Instalación	9
Conexión eléctrica	10
Panel de control	11
Antes de usar su placa de cocción	11
Principio de inducción	11
Elección de los utensilios de cocina correctos	12
Utensilios de cocina de inducción	12
Cómo utilizar su placa de cocción	13
Puesta en Marcha	13
Zona del "Control deslizante" de intensidad	14
Detección de recipientes para cocinar	14
Potenciador y Doble potenciador	14
Temporizador	15
Temporizador para huevos	15
Cocción automática	15
Función "Stop&Go"	16
Función Mantener Caliente	16
Potencia compartida	17
Mantenimiento y Limpieza	18
Solución de problemas	18
Preservación del Medio Ambiente	19
Información sobre el servicio	19

## Importante: lea y siga las instrucciones

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener u operar este artefacto.

**SIEMPRE** comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no comprenda.

Familiarícese con los símbolos, las palabras y etiquetas de seguridad

### ! PELIGRO

Peligros o prácticas inseguras que PROVOCARÁN lesiones personales graves o la muerte

### ! ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar la muerte o lesiones personales graves

### ! PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones personales menores o daños a la propiedad.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este artefacto** para evitar el riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al artefacto como resultado del uso inadecuado del mismo. Use el artefacto solo para el propósito para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.

**Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro:** El artefacto debe ser instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico calificado. NO intente ajustar, reparar, reparar o reemplazar ninguna pieza de su artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben remitirse a un servicio calificado. Para un funcionamiento correcto y seguro, esta unidad no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

### ! ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte; siga exactamente la información de este manual con el fin de evitar un incendio o una explosión.

### ! ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

### ! ADVERTENCIA

El artefacto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos que pueden calentarse. Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados permanentemente.

### ! ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague el artefacto con el fin de evitar una descarga eléctrica.

### ! ADVERTENCIA



NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier artefacto.

### ! ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE QUEMADURAS

Para evitar el riesgo de lesiones, NO toque el vidrio. La placa de cocción se calentará durante el uso.

### ! PRECAUCIÓN

NO deje elementos de interés para los niños sobre la unidad. Podrían lesionarse gravemente al trepar para alcanzar estos artículos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.

## Importante: lea y siga las instrucciones

### Seguridad al cocinar

- **SIEMPRE** coloque un recipiente para cocinar sobre un elemento de la superficie antes de encenderla. Asegúrese de saber qué perilla controla qué elemento de la superficie. Asegúrese de que el elemento correcto esté encendido. Cuando se complete la cocción, apague el elemento antes de retirar el recipiente para cocinar.
- **NUNCA** desatienda una operación de cocción en la superficie, especialmente cuando utilice un ajuste de calor alto o cuando se fríe con abundante aceite. Los derrames por ebullición provocan humo y los derrames grasos pueden inflamarse. Limpie los derrames de grasa lo antes posible. **NO** utilice calor alto para operaciones de cocción prolongadas.
- **NUNCA** caliente un recipiente sin abrir sobre el elemento de la superficie. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones personales graves o daños al artefacto.
- Utilice agarraderas resistentes y secas. Las agarraderas húmedas pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** deben utilizarse como agarradores de ollas porque pueden arrastrarse a través de los elementos de la superficie caliente y encenderse o quedar atrapados en las piezas del artefacto.
- **SIEMPRE** deje enfriar las cantidades de grasa caliente utilizadas para freír antes de intentar moverlas o manipularlas.
- **NO** permita que se acumule grasa para cocinar u otros materiales inflamables dentro o cerca del artefacto, la campana o el ventilador. Limpie la campana con frecuencia para evitar que se acumule grasa en la campana o el filtro. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** utilice prendas confeccionadas en material inflamable, holgadas o de manga larga mientras cocina. La ropa puede encenderse o engancharse en los mangos de los utensilios de cocina.
- **ADVERTENCIA SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:** Siga las instrucciones del fabricante de alimentos. Si un recipiente de plástico para alimentos congelados y/o su tapa se distorsiona, deforma o se daña de algún otro modo durante la cocción, deseche inmediatamente el alimento y su recipiente. La comida podría estar contaminada.
- Si está "flameando" licor u otros licores bajo un tubo de escape, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría hacer que las llamas se extendieran fuera de control.
- Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- Utilice recipientes para cocinar con fondos planos y asas que se agarren fácilmente y se mantengan frías. Evite el uso de recipientes inestables, deformados, que se vuelquen fácilmente o que no se agarren bien. Los recipientes para cocinar con asas pesadas (especialmente las cacerolas pequeñas) pueden ser inestables y volcarse con facilidad. Los recipientes para cocinar que son pesados para mover cuando están llenos de comida también pueden ser peligrosos.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina sean lo suficientemente grandes para contener correctamente los alimentos y evitar que se derramen por ebullición. El tamaño del recipiente para cocinar es particularmente importante en la fritura profunda. El recipiente para cocinar debe adaptarse al volumen de alimento que se va a agregar, así como a la acción burbujeante de la grasa.
- Para minimizar las quemaduras, la ignición de materiales inflamables y los derrames debido al contacto accidental con los utensilios de cocina, **NO** extienda los mangos sobre los quemadores adyacentes. **SIEMPRE** gire los mangos de los recipientes para cocinar hacia el costado o la parte posterior del artefacto, no hacia el lado donde los niños puedan golpearlos o alcanzarlos fácilmente.
- **NUNCA** deje que un recipiente para cocinar hierva y se seque, ya que esto podría dañar los utensilios de cocina y el artefacto.
- Este artefacto ha sido probado para un funcionamiento seguro utilizando utensilios de cocina convencionales. **NO** utilice ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en esta guía. **NO** utilice cubiertas de párpados para las unidades de superficie. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomiendan expresamente en este manual pueden generar serios riesgos de seguridad, problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del artefacto.
- Utilice un recipiente para cocinar con un material adecuado. Consulte la sección "Antes de usar la placa de cocción" para conocer los utensilios de cocina recomendados. La relación adecuada entre los utensilios de cocina y la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.

## Importante: lea y siga las instrucciones

### Para evitar daños por fuego o humo

- Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento. Consérve todo el embalaje hasta que la unidad haya sido instalada y verificado que funciona correctamente. Retire todas las etiquetas y autoadhesivos de la vitrocerámica.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables.
- Si el artefacto se instala cerca de una ventana, se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se vuelen sobre los quemadores.
- **NUNCA** deje ningún objeto sobre la placa de cocción. El aire caliente del ventilador puede encender elementos inflamables y puede aumentar la presión en los recipientes cerrados, lo que puede hacer que exploten.
- Muchas latas de aerosol tipo spray son **EXPLOSIVAS** cuando se exponen al calor pudiendo ser altamente inflamables. Evite su uso o almacenamiento cerca del artefacto.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las partes del artefacto que puedan calentarse o entibiar. **NO** deje artículos de plástico sobre la placa de cocción, ya que pueden derretirse o ablandarse si se exponen demasiado cerca de la ventilación o de un elemento de superficie. No utilizar recipientes de aluminio o material sintético: podrían derretirse en zonas de cocción todavía calientes.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden encenderse y los artículos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. **NO** vierta bebidas alcohólicas sobre alimentos calientes.

### En caso de incendio

Apague el artefacto y la campana de ventilación para evitar la propagación de la llama. Apague la llama, luego encienda la campana para eliminar el humo y el olor.

- Sofoque el fuego o la llama en un recipiente para cocinar con una tapa o bandeja para hornear galletas.
- **NUNCA** levante o mueva un recipiente para cocinar en llamas.
- **NO** utilice agua en incendios con grasa. Utilice bicarbonato de sodio, un químico seco o un extinguidor tipo espuma para sofocar el fuego o las llamas.

### Elementos de calentamiento y placas vitrocerámicas

- Si nota algún defecto, apague el artefacto y desconecte el suministro eléctrico.
- Evite dejar caer objetos, incluso objetos ligeros, sobre la placa de cocción de vitrocerámica.
- No golpee los bordes del vidrio con cacerolas.
- **NUNCA** toque las áreas de la superficie de vidrio directamente sobre los elementos de calentamiento o adyacentes a ellos cuando la placa de cocción esté en uso.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, **NO** toque ni permita que la ropa u otro material inflamable entre en contacto con la superficie de la placa de cocción o las áreas cercanas a los elementos de calentamiento, hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- **NO COCINE SOBRE UNA PLACA DE COCCIÓN ROTA.** Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en ella y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
- **NO bloquee las rejillas de ventilación de escape o entrada del ventilador de refrigeración.** El ventilador de refrigeración se enciende automáticamente para enfriar las piezas internas. Puede continuar funcionando incluso después de que se haya apagado el artefacto.

### Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que las piezas del artefacto se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque los elementos de la superficie o las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie el artefacto con precaución. Evite quemaduras por vapor si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor para limpiar este artefacto.

### Placas de cocción por inducción - Interferencia de radio

Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si esta unidad causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, (lo que se puede determinar apagando y encendiendo la unidad), se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorienta o reubique la antena receptora
- Aumente la distancia entre la unidad y el receptor
- Conecte la unidad a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.

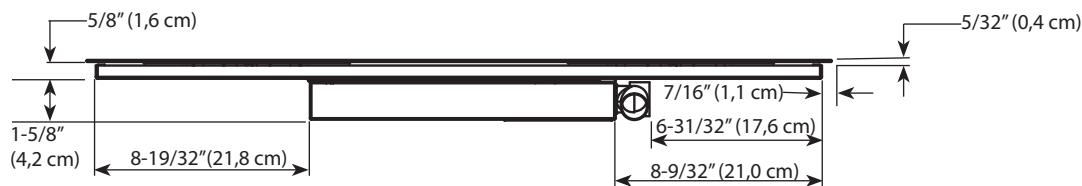
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.**

## Especificación de la placa de cocción

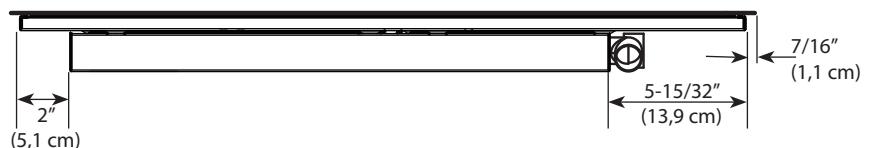
Placa de cocción por inducción			
Descripción	30" de ancho (76 cm) de ancho	36" de ancho (91 cm) de ancho	
Ancho promedio	30" (76,2)	36" (91,4 cm)	
Altura total desde abajo Hasta la parte superior de la superficie de cocción Hasta el borde inferior del marco	2-13/32" (6,1 cm) 2-1/4" (5,7 cm) 1-5/8" (4,2 cm)		
Profundidad total desde atrás	21" (53,3 cm)		
Ancho	29-1/2" (74,9 cm)	33-3/8" (84,8 cm)	
Profundidad	18-29/32" (48,0 cm)		
Requisitos eléctricos	208-240 VCA; 52/60 Hz; Conducto de acero flexible de 4 pies (121,9 cm) instalado de fábrica Conducto de 3 hilos con un cable de tierra n.º 10; ubicado en la esquina trasera derecha de la unidad		
Amperaje máximo 208V 240V	<u>4 Quemadores</u> 31,7 amperios (6,6 kw) 36,6 amperios (8,8 kw)	<u>6 Quemadores</u> 34,6 amperios (7,2 kw) 40,0 amperios (9,6 kw)	34,6 amperios (7,2 kw) 40,0 amperios (9,6 kw)
Clasificación de los elementos de superficie Frente izquierdo Izquierda trasera Frente central Centro trasero Frente derecho Trasera derecha	<u>4 Quemadores</u> 2100 W 2100 W N/A N/A 2100 W 2100 W	<u>6 Quemadores</u> 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W	2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W
Peso aproximado del envío	52 libras (23,6 kg)		56 libras (24,4 kg)

## Dimensiones

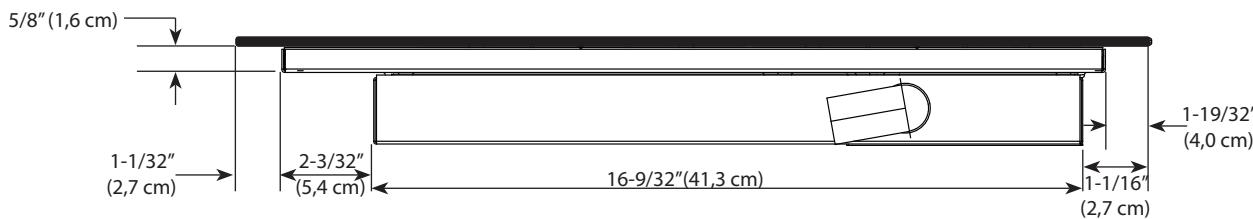
### Vista frontal - RVIC3304B



### Vista frontal - RVIC3306B

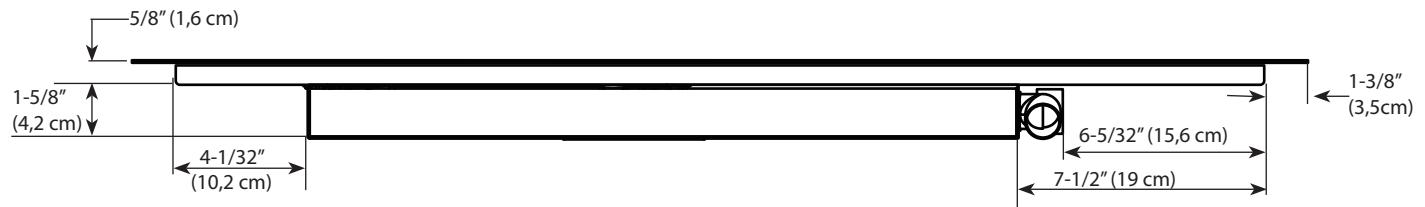


### Vista lateral

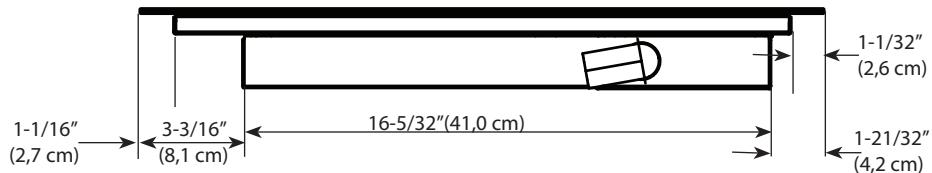


## Dimensiones

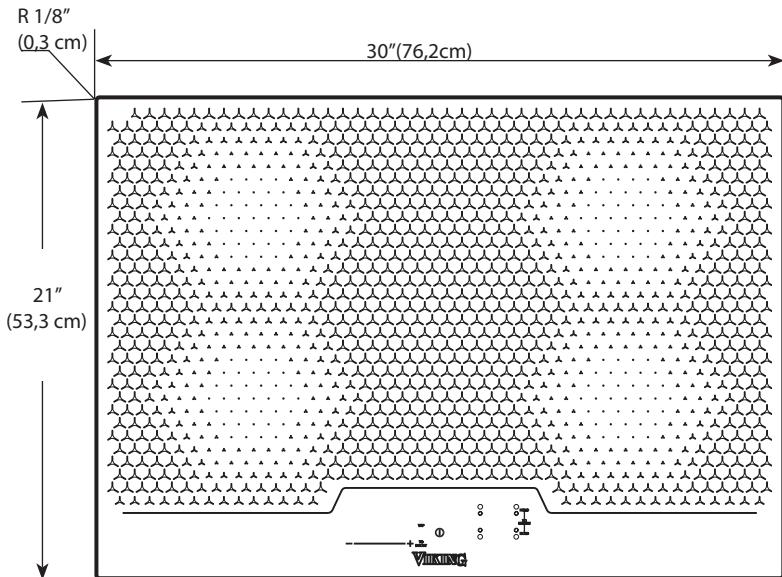
### Vista frontal - RVIC3366B



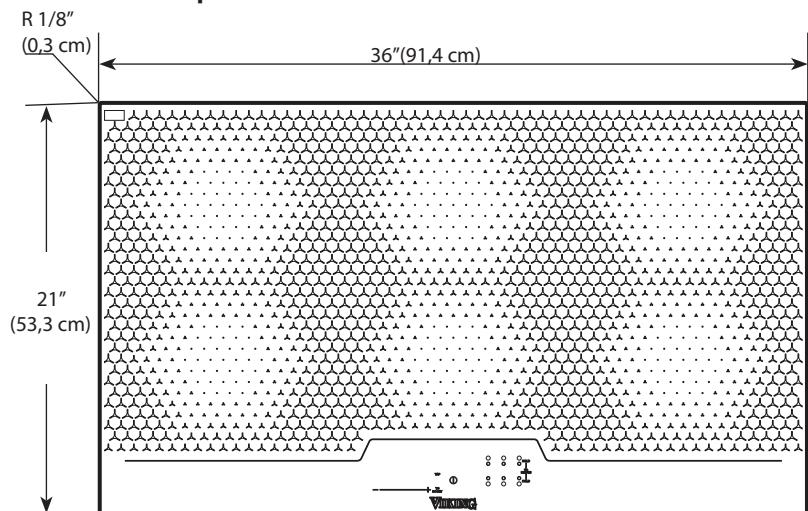
### Vista lateral



### Vista superior - RVIC3304B / RVIC3306B

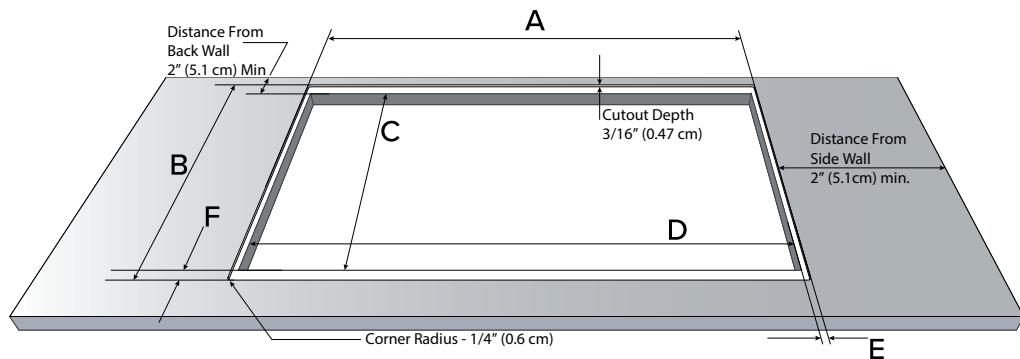


### Vista superior - RVIC3366B



## Especificación de la placa de cocción - Montaje empotrado

Placa de cocción por inducción			
Descripción	30" de ancho (76 cm) de ancho	36" de ancho (91 cm) de ancho	
Ancho promedio	30" (76,2)	36" (91,4 cm)	
Altura total desde abajo Hasta la parte superior de la superficie de cocción Hasta el borde inferior del marco	2-13/32" (6,1 cm) 2-1/4" (5,7 cm) 1-5/8" (4,2 cm)		
Profundidad total desde atrás	21" (53,3 cm)		
Ancho	30-1/4" (76.6 cm)	36-1/4" (91.4 cm)	
Profundidad	21-1/4" (53.3 cm)		
Requisitos eléctricos	208-240 VCA; 52/60 Hz; Conducto de acero flexible de 4 pies (121,9 cm) instalado de fábrica Conducto de 3 hilos con un cable de tierra n.º 10; ubicado en la esquina trasera derecha de la unidad		
Amperaje máximo 208V 240V	<u>4 Quemadores</u> 31,7 amperios (6,6 kw) 36,6 amperios (8,8 kw)	<u>6 Quemadores</u> 34,6 amperios (7,2 kw) 40,0 amperios (9,6 kw)	34,6 amperios (7,2 kw) 40,0 amperios (9,6 kw)
Clasificación de los elementos de superficie Frente izquierdo Izquierda trasera Frente central Centro trasero Frente derecho Trasera derecha	<u>4 Quemadores</u> 2100 W 2100 W N/A N/A 2100 W 2100 W	<u>6 Quemadores</u> 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W	2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W 2100 W
Peso aproximado del envío	52 libras (23,6 kg)		56 libras (24,4 kg)

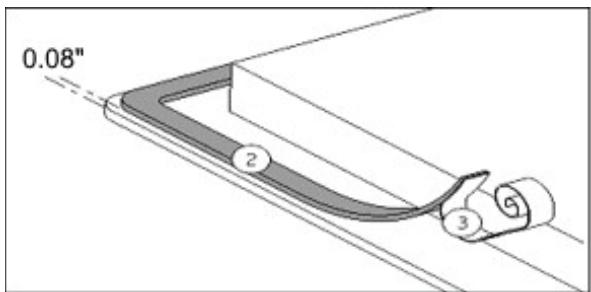


	30" Models	36" Models
<b>A</b>	30-1/4" (76.6 cm)	36-1/4" (91.4 cm)
<b>B</b>	21-1/4" (53.3 cm)	21-1/4" (53.3 cm)
<b>C</b>	19-1/4" (48.9 cm)	19-1/4" (48.9 cm)
<b>D</b>	29-3/8" (74.6 cm)	33-5/8" (85.4 cm)
<b>E</b>	3/8" (0.95 cm)	3/8" (0.95 cm)
<b>F</b>	1" (2.5 cm)	1" (2.5 cm)

# Instalación

## Instalación de la junta

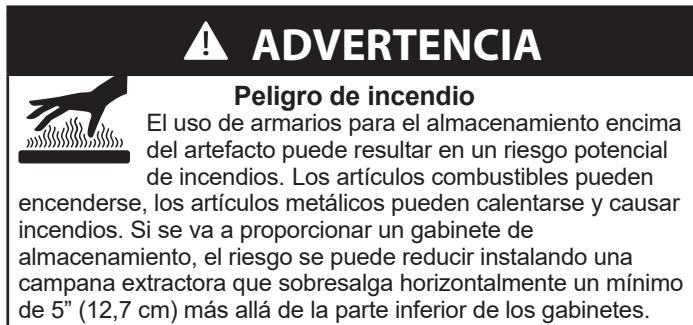
La junta suministrada con la placa de cocción evita la entrada de líquidos en el gabinete de abajo. La instalación debe realizarse con cuidado y de conformidad con el siguiente dibujo.



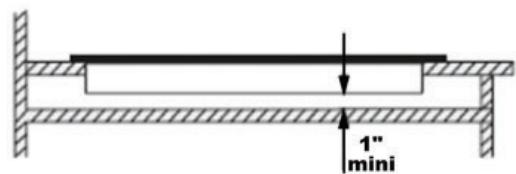
Coloque la junta (2) a dos mm del borde externo del vidrio después de quitar la cinta de protección (3)



La placa de identificación se encuentra debajo de la placa de cocción, como se muestra en la imagen. Registre el modelo y el número de serie en el manual antes de instalar la unidad. Cuando solicite piezas o realice consultas sobre su placa de cocción, asegúrese siempre de incluir el modelo y los números de serie y un número de lote o letra de la placa de serie de su placa de cocción.



- **IMPORTANTE:** Una copia del número de serie debe estar en el manual de instrucciones. Cuando solicite piezas o realice consultas sobre su placa de cocción, asegúrese siempre de incluir el modelo y los números de serie y un número de lote o letra de la placa de serie de su placa de cocción.
- Asegúrese de que haya una distancia de 2" entre la placa de cocción y la pared o los lados.
- Idealmente, la placa de cocción debe instalarse con suficiente espacio a ambos lados. Puede haber una pared en la parte trasera y muebles altos o una pared en un lateral. Sin embargo, en el otro lado, ninguna unidad o divisor debe estar más alto que la placa de cocción.
- El mueble o el soporte en el que se va a colocar la placa de cocción, así como los cantos de los muebles, los revestimientos laminados y el pegamento utilizado para fijarlos, deben poder resistir temperaturas de hasta 100 °C.
- Las varillas murales de borde deben ser termorresistentes.
- No instale la placa de cocción encima de un horno sin ventilación o de un lavavajillas.
- Permita una ventilación adecuada y una buena circulación de aire del dispositivo electrónico, dejando un espacio de aire mínimo de 1" (2,5 cm) debajo de la unidad.
- Si se coloca un cajón debajo de la placa de cocción, evite colocar objetos inflamables en él (por ejemplo, aerosoles) u objetos que no sean resistentes al calor.
- Materiales que se suelen utilizar para hacer encimeras que se dilatan al contacto con el agua. Para proteger el borde cortado, aplique una capa de barniz o sellador especial. Se debe prestar especial atención a la aplicación de la junta adhesiva suministrada con la placa de cocción para evitar filtraciones en los muebles de soporte. Esta junta garantiza un sellado correcto cuando se utiliza junto con superficies de trabajo lisas.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar las unidades de superficie calentadas, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades de superficie. Si se va a proporcionar almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.
- El espacio de seguridad entre la placa de cocción y la campana colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de ausencia de instrucciones respetar una distancia mínima de 24".
- El cable de alimentación no debe tener restricciones mecánicas, como un cajón debajo.



## Conexión eléctrica

**NO** retire las etiquetas, advertencias o placas adheridas permanentemente al producto. Esto puede anular la garantía.

- Observe todos los códigos y ordenanzas locales y nacionales. La instalación debe cumplir con los códigos locales y el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z233.1/NFPA-54, última edición.
- Asegúrese de que este producto esté correctamente conectado a tierra.
- La instalación solo debe ser completada por un técnico calificado
- El instalador debe dejar estas instrucciones al consumidor, quien debe conservarlas para uso del inspector local y para una referencia futura.
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos, el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70-última edición.

**En Canadá:** La instalación eléctrica debe estar de acuerdo con los códigos eléctricos canadienses CSA C22.1 vigentes, Parte 1 y/o los códigos locales.

### ! ADVERTENCIA



#### Peligro de quemadura

El uso de gabinetes para almacenamiento por encima de la unidad puede ocasionar quemaduras. Los artículos combustibles pueden encenderse y los elementos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras. Si es necesario usar gabinetes, se puede reducir el riesgo instalando una capucha que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulg. (12,7 cm) por delante de la parte inferior del gabinete.

### ! ADVERTENCIA



La energía eléctrica para la unidad se debe apagar mientras se realizan las conexiones de línea. Omitir esta precaución puede causar la muerte o lesiones graves.

### ! ADVERTENCIA



#### Riesgo de incendio o choque eléctrico

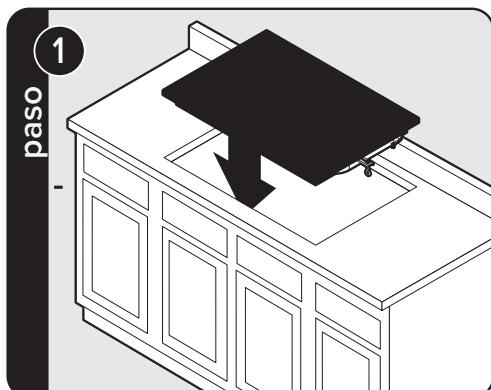
NO use un cable de extensión para esta unidad. Ese uso puede ocasionar incendios, choque eléctrico u otras lesiones personales.

## Requisitos eléctricos

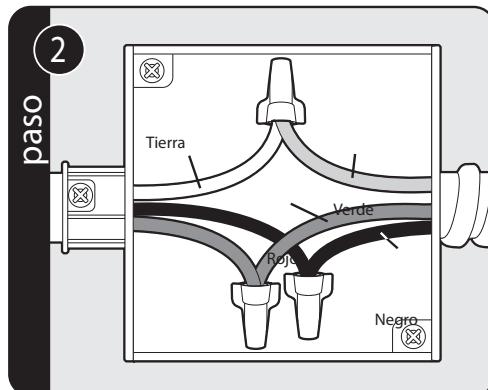
Verifique sus códigos locales en relación con esta unidad. Esta placa para cocinar se proporciona con un sistema eléctrico de 3 cables, CA 208 /240 voltios, 60 HZ. Un blanco (neutral) no se necesita para esta unidad. Consulte la siguiente sección para conocer las instrucciones de conexión a tierra. Se debe conectar con fusibles por separado.

Consulte la tabla de especificaciones para obtener la clasificación de kilovatios y el amperaje recomendado. La conexión de fusibles y cableado residencial debe cumplir con los códigos locales. Si no aplica ningún código local, coloque el cable de conformidad con la última edición del Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70.

Cuando haga las conexiones de cables, use toda la longitud del conducto que se proporciona (3 pies, 1 m). El conducto no debe cortarse. Conecte los conductores rojo y negro desde el conducto de la unidad a los conductores correspondientes en la caja de empalmes. El cable de tierra pelado en el conducto está conectado al marco de la unidad. Al conectar a un circuito de bifurcación de 3 conductores, conecte el conductor del conector de tierra pelado de la unidad a la tierra del circuito de bifurcación (cable pelado o de color verde). Cubra los cables no utilizados, no empalme el Neutro y la Tierra del suministro. No conecte el cable blanco (neutro) a tierra, ya que las unidades de inducción no funcionarán correctamente.

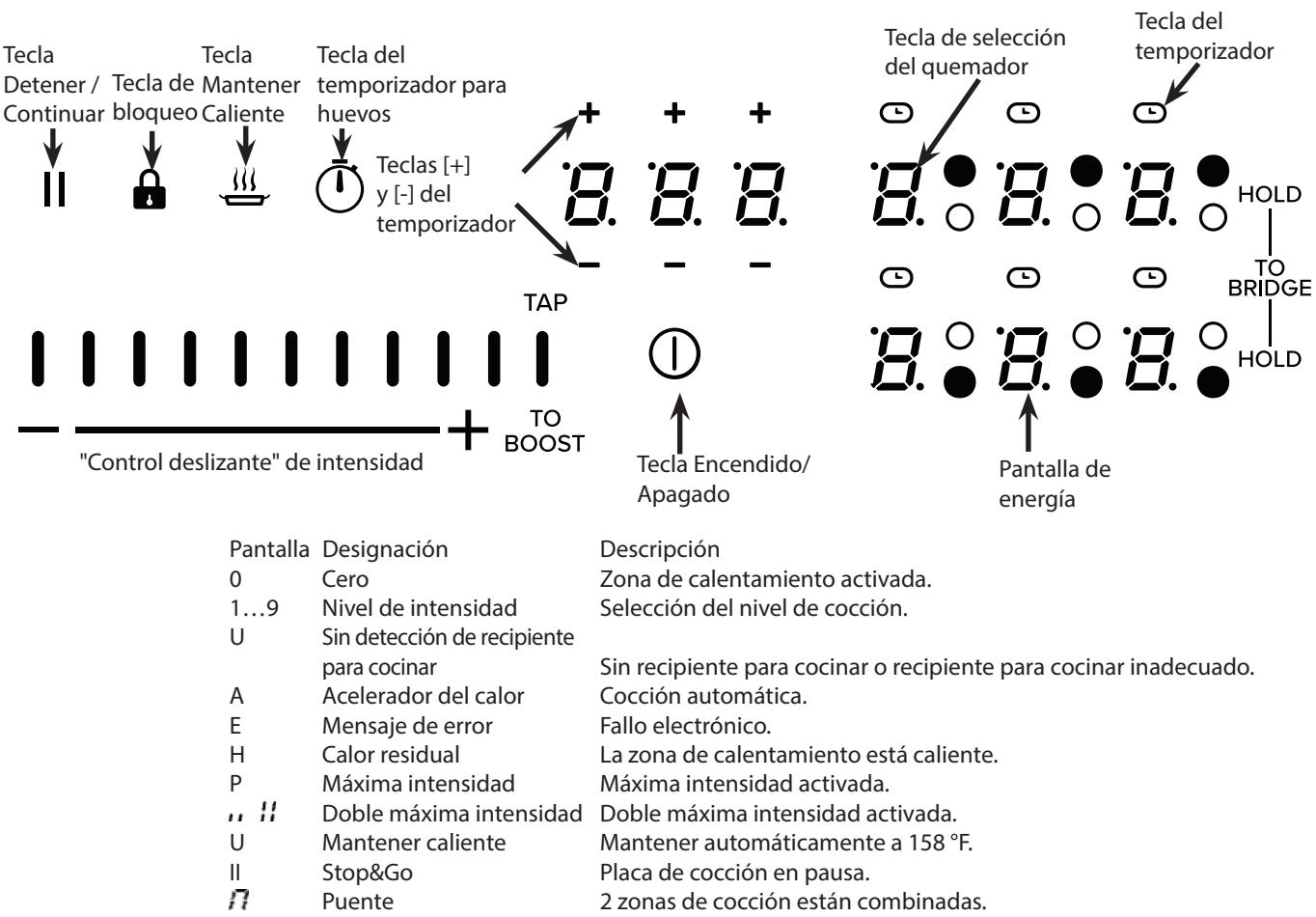


Baje la placa para cocinar en el corte.



Conecte los conductores rojo y negro desde el conducto de la unidad a los conductores correspondientes en la caja de empalmes.

## Panel de control (se muestra el modelo de 36")



## Antes de usar su placa de cocción

Limpie su placa de cocción con un paño húmedo y luego seque bien la superficie. No utilice detergentes que puedan provocar un tinte azulado en la superficie del vidrio.

### Principio de inducción

Una bobina de inducción se encuentra debajo de cada zona de calentamiento. Cuando se activa, produce un campo electromagnético variable que genera corrientes inductivas en la placa inferior ferromagnética del recipiente para cocinar. El resultado es un calentamiento del recipiente para cocinar ubicada en la zona de calentamiento.

Es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para inducción:

- Utensilios de cocina ferromagnéticos como hierro fundido, acero y acero inoxidable magnético (el acero inoxidable debe contener algo de hierro); para comprobar que una olla o recipiente para cocinar es magnético, se le pegará un imán.
- Los materiales no aptos son: acero inoxidable no magnético, aluminio, vidrio, madera, cerámica, arcilla y loza.

La zona de calentamiento por inducción se adapta automáticamente al diámetro del recipiente para cocinar; si este es demasiado pequeño, la cocción no se iniciará. El diámetro debe ser lo más cercano posible al diámetro de la zona de calentamiento.

Si el recipiente para cocinar no está adaptado a la placa de cocción por inducción, la pantalla mostrará [ U ].

### Sensibilidad al tacto

Su placa de cocción de cerámica está equipada con controles electrónicos con teclas sensibles al tacto. Cuando su dedo presiona la tecla, se activa el comando correspondiente. Esta activación es validada por una luz de control, una letra o un número en la pantalla y/o un sonido de "bip". **Para uso general, presione solo una tecla a la vez.**

## Elegir los utensilios de cocina correctos

### Utensilios de cocina de inducción

La cocción por inducción utiliza energía magnética que reacciona con el hierro en la base de los utensilios de cocina, transformando instantáneamente la olla o recipiente para cocinar en una fuente de calor. El calor se detiene cuando se retiran los utensilios de cocina. Sus utensilios de cocina DEBEN tener una capa magnética de acero para que su placa de cocción por inducción funcione correctamente. Todos los utensilios de cocina de Viking Range LLC son compatibles con la inducción, al igual que la mayoría de las otras marcas de utensilios de cocina de acero inoxidable y esmalte de gama alta. La mayoría de los utensilios de cocina de inducción serán adecuados para su placa de cocción por inducción si se adhiere un imán a la superficie inferior. Para comprobar si los recipientes para cocinar son compatibles:

- Ponga una pequeña cantidad de agua en un recipiente para cocinar colocado en una zona de calentamiento por inducción ajustada al nivel [ 9 ]. Este agua debe calentarse en unos segundos.
- Un imán se pega en el fondo del recipiente para cocinar.
- Los utensilios de cocina que NO son adecuados para su placa de cocción por inducción incluyen cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquier tipo de utensilios de cocina con base de pie.

Los utensilios de cocina deben tener un fondo magnético pesado, plano y lados rectos con un diámetro de 5" (13 cm) a 12" (31 cm) para acomodar los elementos de varios tamaños. Los utensilios de cocina de inducción deben estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en la parte inferior para brindar el máximo rendimiento y comodidad.

Los utensilios de cocina deben estar centrados y en contacto total con la superficie del elemento de cocción.

Usa sartenes de fondo plano

Los recipientes para cocinar deben cumplir o superar el tamaño mínimo recomendado para el elemento de cocción utilizado.

Asegúrese de que los recipientes para cocinar se asienten completamente sobre la superficie de la placa de cocción y no sobre la moldura de esta.

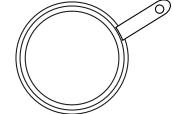
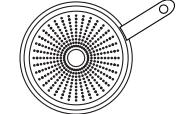
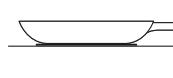
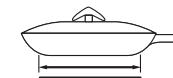
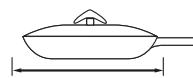
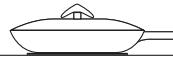
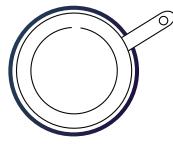
Los utensilios de cocina deben estar correctamente equilibrados. Los recipientes para cocinar con asas pesadas se inclinarán.

Para las placas de cocción por inducción, los utensilios de cocina deben ser completamente magnéticos en la parte inferior. Los fondos magnéticos parciales no funcionarán correctamente.

#### INCORRECTO

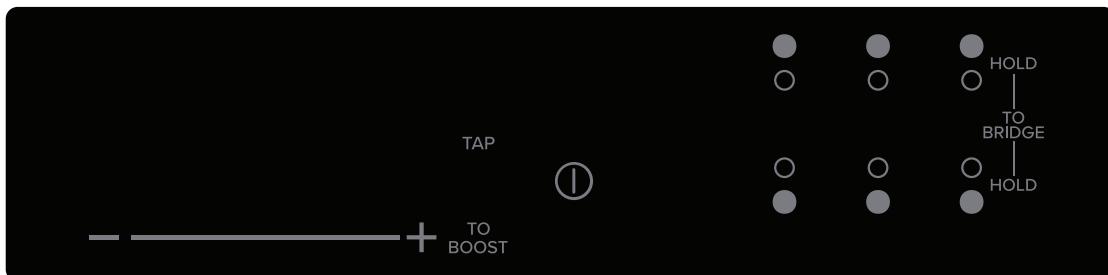


#### CORRECTO

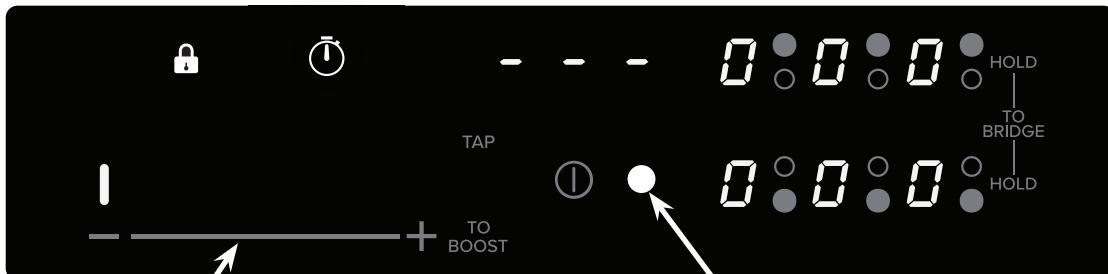


## Cómo utilizar su placa de cocción

Para encender la unidad, presione el  gráfico en el vidrio de la placa de cocción.

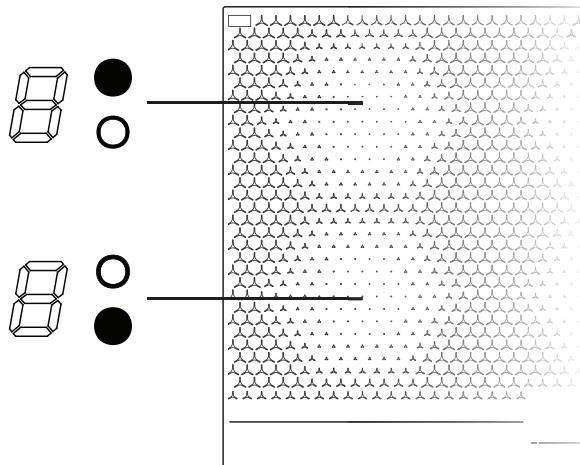


Una vez presionado, la luz indicadora se encenderá.



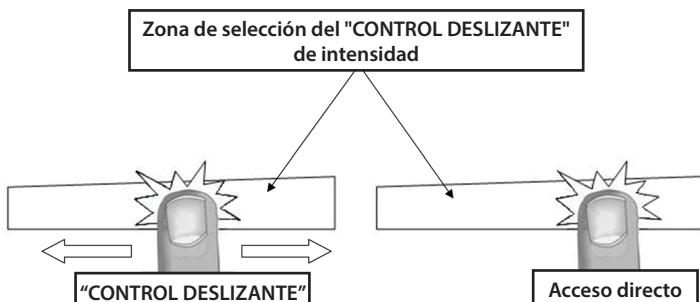
La ligne indicatrice Power Slide s'allumera en bleu en fonction du niveau choisi

El patrón de puntos rellenos en el vidrio indica la ubicación del quemador.



### Zona de selección del "CONTROL DESLIZANTE" de intensidad

Para seleccionar la intensidad con el control deslizante, deslice el dedo sobre la zona "CONTROL DESLIZANTE". Puede hacerlo rápidamente si coloca el dedo directamente en el nivel elegido.



# Cómo utilizar su placa de cocción

## Ventilación

El sistema de refrigeración es completamente automático. Los ventiladores de refrigeración se pondrán en marcha para regular la temperatura de los componentes electrónicos. Una vez que las temperaturas alcanzan cierto nivel, el ventilador de enfriamiento se encenderá a la velocidad inicial. Si las temperaturas aumentan (durante un uso prolongado), el ventilador de enfriamiento aumentará su velocidad para obtener más flujo de aire. Una vez que los componentes electrónicos de la unidad se hayan enfriado a un nivel aceptable, el ventilador se apagará automáticamente.

### Indicación de calor residual

Después de apagar una zona de calentamiento o toda la placa de cocción, las zonas de calentamiento aún estarán calientes e indicarán [ H ] en la pantalla.

El símbolo [ H ] desaparecerá cuando las zonas de calentamiento pueden tocarse sin peligro.

Mientras los indicadores de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de calentamiento y no coloque ningún objeto sensible al calor sobre ellas. **Hay riesgos de quemaduras y peligro de incendio.**

### Puesta en marcha

- Iniciar / apagar la placa de cocción:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Para comenzar	presione la tecla [ ① ] por 2 seg.	[ 0 ]
Para detener	presione la tecla [ ① ] durante 2 seg.	nada o [ H ]

- Iniciar /apagar una zona de calentamiento:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Para configurar (ajustar la intensidad)	Deslice el "CONTROL DESLIZANTE" hacia la derecha o hacia la izquierda	[ 1 ] a [ P ]

Para detener deslice hacia [ 0 ] en el "CONTROL DESLIZANTE" [ 0 ] o [ H ]

Si no se realiza ninguna acción en 20 segundos, el sistema electrónico vuelve a la posición de espera.

### Detección de recipientes para cocinar

La detección de recipientes para cocinar garantiza una seguridad perfecta. La inducción no funciona si:

- No hay recipiente para cocinar en la zona de calentamiento o si este no es apto para inducción. En este caso es imposible aumentar la intensidad y la pantalla muestra [ U ]. Este símbolo desaparece cuando se coloca un recipiente para cocinar en la zona de calentamiento.
- El recipiente para cocinar se retira de la zona de calentamiento y se detiene la operación. La pantalla muestra [ U ]. El símbolo [ U ] desaparece cuando el recipiente para cocinar se vuelve a colocar en la zona de calentamiento. La cocción continúa con el nivel de intensidad establecido anteriormente.

Después del uso, apague el elemento de calor: no deje la detección de recipientes para cocinar [ U ] activa.

### Función Máxima Intensidad y Doble Máxima Intensidad

Máxima Intensidad [ P ] y Doble Máxima Intensidad [ , / ] potencian el calor en la zona de calentamiento seleccionada. Si esta función está activada, las zonas de calentamiento funcionan durante 5 minutos con una intensidad ultra alta. Esto está destinado a ayudar a calentar rápidamente grandes cantidades de agua o para dorar/asar.

- Iniciar /Detener Máxima Intensidad:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Iniciar Máxima Intensidad	Deslizar hasta el final el "CONTROL DESLIZANTE" O presionar directamente en el final del "CONTROL DESLIZANTE"	[ P ]
Detener Máxima Intensidad	Deslizar en el "CONTROL DESLIZANTE"	de [ 9 ] a [ 0 ]

- Iniciar / Detener Doble Máxima Intensidad

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Iniciar Máxima Intensidad	Deslizar hasta el final el "CONTROL DESLIZANTE" O presionar directamente en el final del "CONTROL DESLIZANTE"	[ P ]
Iniciar Doble Máxima Intensidad	Volver a pulsar la tecla [ P ]	[ , / y P ]
Detener Doble Máxima Intensidad	Deslizar en el "CONTROL DESLIZANTE"	de [ P ] a [ 0 ]
Detener Máxima Intensidad	Deslizar el "CONTROL DESLIZANTE"	de [ 9 ] a [ 0 ]

# Cómo utilizar su placa de cocción

## Temporizador

El temporizador se puede utilizar simultáneamente con todas las zonas de calentamiento y con diferentes configuraciones de tiempo (de 0 a 1H59 minutos) para cada una de ellas.

- Configuración y modificación del tiempo de cocción:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Seleccionar una zona	Presionar una zona	[ 0 ]
Seleccionar el nivel de intensidad	deslizar en el "CONTROL DESLIZANTE"	de [ 1 ] a [ P ]
Seleccionar el Temporizador	Pulsar la tecla [ Ø ]	Pantalla del temporizador encendida
Disminuir el tiempo	Pulsar la tecla [ - ] del temporizador	[ 60 ] a 59, 58...
Aumentar el tiempo	Pulsar la tecla [ + ] del temporizador	Incremento de tiempo
Después de unos segundos, la pantalla [ Ø ] deja de parpadear. Se confirma la hora y se pone en marcha el cronómetro.		

- Para detener el tiempo de cocción:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Seleccionar el Temporizador	Pulsar la tecla [ Ø ]	Pantalla del temporizador encendida
Detener el tiempo	Pulsar la tecla [ - ] del temporizador	[ 000 ]

Si se activan varios temporizadores, repita el proceso.

Tan pronto como finaliza el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador muestra parpadeando [ 000 ] y suena un sonido. Para detener el sonido y el parpadeo, presione la tecla [ - ] y [ + ].

## Función temporizador para huevos:

El temporizador para huevos es una función independiente. Se detiene tan pronto como se inicia una zona de calentamiento.

Si el temporizador para huevos está encendido y la placa de cocción está apagada, el temporizador continúa hasta que se agote el tiempo.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar la tecla [ Ø ] durante 2 seg.	[ 0 ] y [ Ø ] atenuado
Seleccionar el Temporizador	Pulsar [ Ø ]	[ 000 ]
Disminuir el tiempo	Pulsar la tecla [ - ] del temporizador	[ 60 ] a 59, 58...
Aumentar el tiempo	Pulsar la tecla [ + ] del temporizador	Incremento de tiempo
Después de unos segundos, se confirma la hora, se inicia el temporizador y [ Ø ] se enciende.		

## Cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función de cocción automática. La zona de cocción arranca a plena intensidad durante un tiempo determinado y luego reduce automáticamente su intensidad al nivel preseleccionado.

- Iniciar:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Seleccionar el nivel de intensidad (por ejemplo « 7 »)	Deslizar el "CONTROL DESLIZANTE" hacia [ 7 ] y permanecer 3s	[ 7 ] parpadea con [ A ]

- Apagar la cocción automática:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Seleccionar el nivel de intensidad	Deslizar el "CONTROL DESLIZADOR"	de [ 0 ] a [ 9 ]

Intensidad seleccionada	Tiempo de cocción automática (Min:Seg)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	

## Cómo utilizar su placa de cocción

### Función Stop&Go

Esta función detiene temporalmente toda la actividad de cocción y permite reiniciar con los mismos ajustes.

- Iniciar/detener la función de pausa:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Activar la pausa	presionar [ II ] 2s	[II] y la luz de control se enciende
Detener la pausa	presione [ II ] 2s y presione otra tecla	de la configuración anterior

### Función de recuperación

Después de apagar la placa de cocción (①), es posible recuperar los últimos ajustes.

- Etapas de cocción de todas las zonas de cocción (Intensidad)
- Minutos y segundos de los temporizadores relacionados con la zona de cocción programados
- Función de mantener caliente
- Cocción automática

El procedimiento de recuperación es el siguiente:

- Pulse la tecla [①] durante 2 seg.
- Luego presione [ II ] antes de que la luz deje de parpadear.

Los ajustes anteriores vuelven a estar activos.

### Función "Mantener caliente"

Esta función permite al usuario mantener una temperatura de 158 °F. Esto evitara que los líquidos se desborden y se quemen rápidamente en el fondo del recipiente de cocción.

- Para activar, para iniciar la función «Mantener caliente»:

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Activar Mantener Caliente	Pulsar la tecla [  ]	[ U ]
Para detener	Presionar la tecla [  ]	[ O ]

La duración máxima del mantenimiento del calor es de 2 horas.

### Función Puente

Esta función permite el uso de 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características que una sola zona de cocción.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar la tecla [①] durante 2 seg.	[ 0 ]
Activar el puente	Coloque un recipiente para cocinar en una de las dos zonas que se puentearán y presione simultáneamente las teclas de selección correspondientes	[ 0 ] y [  ]
	O	
	Automáticamente: poner un recipiente para cocinar grande en las 2 zonas	[ 0 ] y [  ]
Aumentar puente	Presione en la pantalla [ 0 ] y luego deslice el "CONTROL DESLIZANTE"	de [ 1 ] a [ 9 ]
Detener puente	Pulsar simultáneamente las 2 zonas de cocción [ 0 ]	

### Bloqueo del panel de control

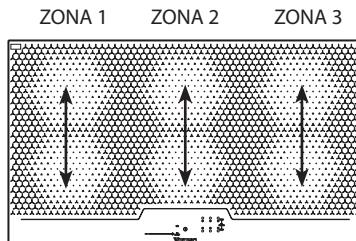
Para evitar la modificación de la configuración de las zonas de cocción, en particular durante la limpieza, el panel de control se puede bloquear (a excepción de la tecla de Encendido/Apagado [①]).

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Pantalla</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar la tecla [①] durante 2 seg.	[ 0 ]
Bloqueo de la placa de cocción	Mantener pulsada durante 3 s la tecla [  ]	[ L ]
Desbloqueo de la placa de cocción	Mantener presionada durante 3 segundos la tecla [  ]	[ 0 ] o [ H ]

# Cómo utilizar su placa de cocción

## Zonas de intensidad compartida

La placa de cocción tiene 2 o 3 zonas de cocción de 2 elementos cada una según el modelo. Si utiliza más de un elemento de cocción a alta intensidad en la misma zona, es posible que se reduzca la intensidad máxima de cocción. Para obtener los mejores resultados de rendimiento, comience a cocinar en un solo elemento por zona compartida. Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción, comience a cocinar en la segunda zona de cocción.



Si los niveles de calentamiento seleccionados para ambos elementos superan la cantidad máxima de intensidad disponible, la función de administración de intensidad reducirá automáticamente el nivel. La pantalla del elemento comienza a parpadear y luego el nivel se reduce automáticamente a la posición más alta disponible.

### Zona de calentamiento seleccionada

Aparece [ P ]

### Intensidad de calentamiento del elemento:(ejemplo: nivel de intensidad 9)

[ 9 ] comienza a parpadear y pasa a [ 8 ]

## Duración del funcionamiento

Cada zona de cocción está equipada con un límite de tiempo de funcionamiento para evitar el sobrecalentamiento del sistema electrónico: la zona de cocción se apaga automáticamente después de un cierto tiempo sin ningún cambio de configuración. Este tiempo varía según el nivel de intensidad seleccionado, como se describe en la siguiente tabla.

Nivel de intensidad	Tiempo de funcionamiento (Min:Seg)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

## Guía de cocción en superficie: configuración de calor sugerida

Configuración	Recomendado Uso	Tipos de comida
1 a 2	Derretir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos preparados con antelación.
2 a 3	Hervir Descongelar	Arroz, pudín, almíbar Verduras secas, pescado, productos congelados
3 a 4	Cocción a vapor	Verduras, pescado, carne
4 a 5	Cocción con agua	Patatas al vapor, sopas, pasta, verduras frescas
6 a 7	Cocción media Hervir	Carne, huevos, salchichas Guiso, roulade, mondongo
7 a 8	Cocinar	Patatas, buñuelos
9	Freír, asar Hervir agua	Filetes, tortillas, platos fritos
P y „ „	Freír, asar Hervir agua	Escalopes, filetes

# Mantenimiento y limpieza

## ! ADVERTENCIA

No se debe utilizar un limpiador a vapor para limpiar el artefacto.

Cualquier pieza de un equipo funciona mejor y dura más cuando se mantiene limpia y adecuadamente. El equipo de cocina no es una excepción. Su placa de cocción debe mantenerse limpia. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "APAGADO".

Se han utilizado varios acabados diferentes en su placa de cocción. NUNCA UTILICE AMONÍACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO O PAÑOS Y MATERIALES ABRASIVOS COMO LIMPIADORES O POLVOS DE HORNS. PUEDEN DAÑAR IRREVERSIBLEMENTE SU PLACA DE COCCIÓN.

### Encimera de vitrocerámica

La limpieza de las encimeras de vitrocerámica es diferente a la limpieza de un acabado de porcelana estándar. Para mantener y proteger la superficie de su nueva encimera de vitrocerámica, siga estos pasos básicos:

Para suciedad normal y ligera:

1. Frote unas gotas de una crema limpiadora para vitrocerámica en el área sucia fría con una toalla de papel húmeda.
2. Limpie hasta eliminar toda la suciedad y la crema. La limpieza frecuente deja una capa protectora que es esencial para evitar rayones y abrasiones.

Para suciedad difícil y restos quemados:

1. Frote unas gotas de crema limpiadora para vitrocerámica en el área sucia fría con una toalla de papel húmeda.
2. Raspe con cuidado la zona a tratar con una hoja de afeitar de un solo filo. Sostenga la cuchilla en un ángulo de 30° contra la superficie de cerámica.
3. Si queda algo de hollín, repita los pasos anteriores. Para una protección adicional, después de eliminar toda la suciedad, pula toda la superficie con la crema limpiadora.
4. Pula con una toalla de papel seca. A medida que la crema limpiadora actúa, deja una capa protectora sobre la superficie del vidrio.

Este recubrimiento ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará la limpieza futura.  
*Nota: Los detergentes para lavavajillas eliminan esta capa protectora y, por lo tanto, hacen que la encimera de vitrocerámica sea más susceptible a las manchas.*

Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc. deben eliminarse inmediatamente. Esto evita que la superficie se dañe.

## Solución de problemas

### La placa de cocción o la zona de cocción no se ponen en marcha:

- La placa de cocción está mal conectada a la red eléctrica.
- Corte del fusible de protección.
- La función de búsqueda está activada.
- Las teclas sensibles están cubiertas de grasa o agua.
- Hay un objeto sobre una tecla.

### El panel de control muestra [ U ]:

- No hay recipiente para cocinar en la zona de cocción.
- El recipiente para cocinar no es compatible con la inducción.
- El diámetro inferior del recipiente para cocinar es demasiado pequeño.

### El panel de control muestra [ E ]:

- Desconecte y vuelva a enchufar la placa de cocción.
  - Llamar al Servicio Postventa.
- Corte de una o todas las zonas de cocción:**
- El sistema de seguridad se activó.
  - Ha olvidado desconectar la zona de cocción durante mucho tiempo.
  - Una o más teclas sensibles están cubiertas.
  - El recipiente para cocinar está vacío y su fondo sobrecalentado.
  - La placa de cocción también tiene una reducción automática del nivel de intensidad y un corte automático por sobrecalentamiento.

### Ventilación continua después de cortar la placa de cocción:

- Esto no es una falla, el ventilador continúa para proteger el dispositivo electrónico.
- El enfriamiento del ventilador se detiene automáticamente.

### El sistema automático de cocción no se pone en marcha:

- La zona de cocción todavía está caliente [ H ].
- Se establece el nivel de intensidad más alto [ 9 ].

### El panel de control muestra [ L ]:

- Consulte la sección de "Bloqueo del panel de control".

### El panel de control muestra [ U ]:

- Consulte la sección "Mantener caliente".

### El panel de control muestra [ II ]:

- Consulte la sección "Pausa".

### El panel de control muestra [ E1 ] o [ Er03 ]:

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece tan pronto como se suelta o se limpia la tecla.

### El panel de control muestra [ E2 ] o [ EH ]:

- El panel de cocción está sobrecalentado, déjelo enfriar y vuelva a encenderlo.

### El panel de control muestra [ E3 ]:

- El recipiente para cocinar no está adaptado, cámbielo.

### El panel de control muestra [ E6 ]:

- Red defectuosa. Controlar la frecuencia y tensión de la red eléctrica.

### El panel de control muestra [ E8 ]:

- La entrada de aire del ventilador está obstruida, libérela.

**Si alguno de los símbolos anteriores persiste, llame al Servicio de Asistencia Técnica.**

## Preservación del Medio Ambiente

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.
- Los artefactos electrónicos están compuestos de materiales reciclables y, a veces, nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del artefacto.

- No tire su artefacto con la basura doméstica.
- Póngase en contacto con el centro de recogida de residuos de su comunidad que esté equipado para reciclar artefactos electrónicos



## Información sobre el servicio

Si se requiere un servicio, llame a su agencia de servicio autorizada.

Tenga a mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor (a quién se lo compró)

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas de servicio, comuníquese con Viking Range al (888) 845-4641 o escriba a:

**GAMA VIKINGA, LLC  
SERVICIO PREFERENTE  
Calle principal 111  
Greenwood, Misisipi 38930 EE. UU.**

El número de serie y el número de modelo de su electrodoméstico se pueden ubicar mirando debajo de la estufa.

Registre la información que se indica a continuación. Lo necesitará si alguna vez requiere el servicio. El modelo y el número de serie de su placa de cocción se pueden encontrar mirando debajo de la unidad.

N.º de modelo N.º de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_ Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

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

**Guarde este manual para referencias futuras.**

Viking Range, LLC  
Calle principal 111  
Greenwood, Misisipi 38930 EE. UU.  
(662) 455-1200

Para obtener información sobre el producto, comuníquese al 1-888-(845-4641)  
o visite el sitio Web de Viking en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)