

# MANUAL

# de Uso y Cuidado



**3 Serie**  
Superficies para cocinar empotradas  
alimentadas por gas

RVGC3301 RVGC3361

# Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva e innovadora superficie para cocinar.

Su superficie para cocinar está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su superficie para cocinar.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese con el Centro de Apoyo al Consumidor en el teléfono 1-888-845-4641.

Agradecemos que haya seleccionado una superficie para cocinar 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, visítenos en línea en [vikingrange.com](http://vikingrange.com).

## Índice temático

### Procedimientos iniciales

Advertencias e información importante de seguridad	3
Antes de usar la superficie para cocinar	6
Utensilios para cocinar	6

### Controles del producto

Características de la superficie para cocinar	6
---	---

### Uso

Funcionamiento de los quemadores	7
Encendido de los quemadores	7
Reencendido automático de los quemadores	7
Ajustes de temperatura de los quemadores	7

### Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	8
Resolución de problemas	9
Información sobre el servicio	10

# IMPORTANTE:

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se deberá tener cuidado y precaución y aplicar el sentido común durante la instalación, servicio y operación de este electrodoméstico.

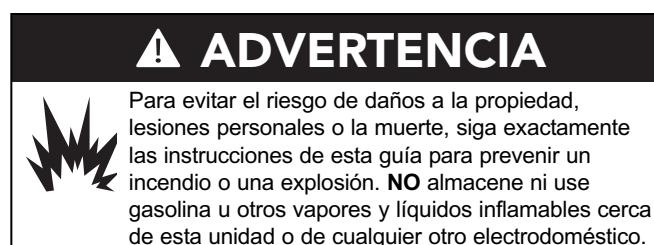
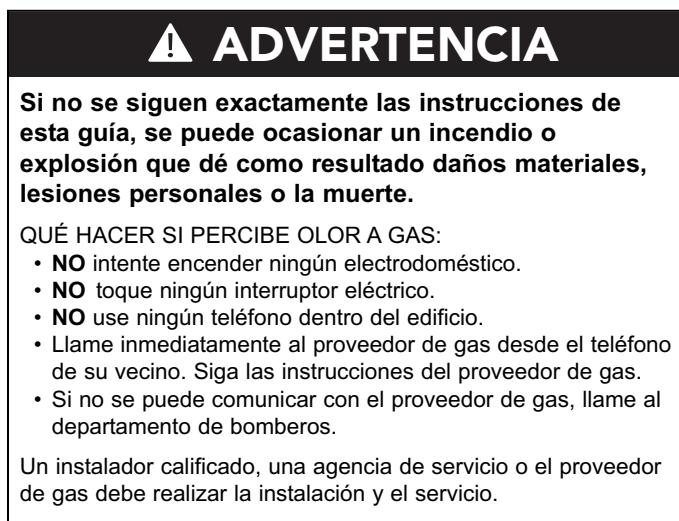
**SIEMPRE** comuníquese con el fabricante si tiene problemas o si se enfrenta a condiciones que no entienda.

**Familiarícese con los símbolos, el texto y las etiquetas de seguridad.**



**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para reducir los riesgos potenciales de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico solo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

**Para asegurar un funcionamiento adecuado y seguro:** Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar ninguna parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro tipo de servicio debe ser realizado por un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico certificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.



# IMPORTANTE:

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

## Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie para cocinar. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de recipientes cerrados haciendo que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie para cocinar pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las aberturas de ventilación o de un quemador encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden incendiar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes.

## Qué hacer en caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación del fuego. Apague el fuego y entonces encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y el olor.

- Apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- **NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use bicarbonato sódico o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o las llamas. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla.

## Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando lo esté usando o cuando aún esté caliente.
- **NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- **NO** almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños trataran de alcanzar esos artículos, podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes o utensilios que estén en él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

## ! PRECAUCIÓN

**NO** almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños trataran de alcanzar esos artículos, podrían resultar gravemente lesionados.

## Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener gabinetes de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de estirarse sobre los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, solo se deben almacenar artículos que se usen con poca frecuencia y que sean seguros de almacenar en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **SIEMPRE** coloque una cacerola sobre el quemador antes de encender el quemador. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que vaya a usar. Asegúrese de haber encendido el quemador correcto y de que tenga llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de quitar la cacerola para evitar la exposición a la llama.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la cacerola. Una llama demasiado grande es peligrosa, puede crear superficies calientes resultando en quemaduras, desperdicio energía y puede dañar el electrodoméstico, la cacerola o los gabinetes que se encuentren sobre el electrodoméstico. Esto se basa en razones de seguridad.
- **NUNCA** deje desatendido lo que esté cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los derrames al hervir pueden causar humo y los derrames grasos se pueden encender. Limpie los derrames grasos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Use agarraderas gruesas y secas. Las agarraderas húmedas pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarraderas porque pueden arrastrarse sobre la superficie caliente de los quemadores y encenderse o quedar atrapados en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** espere a que el aceite caliente que se haya usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamée alimentos bajo la campana, apague el ventilador.

# IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

- **NUNCA** lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada ni de manga larga cuando cocine. La ropa puede encenderse o engancharse en los mangos de los recipientes. **NO** cuelgue toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales pueden prenderse y causar quemaduras.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada o su tapa se deforma, dobla o daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si está “flameando” con licor u otras bebidas alcohólicas bajo la campana de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR**. La succión podría hacer que las llamas se extendieran sin control.
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación en la cual se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos mecánicos de ventilación. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como abrir una ventana) o ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

## Seguridad de los utensilios para cocinar

- Use cacerolas con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar cacerolas inestables, torcidas, que se ladeen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar cacerolas, especialmente las pequeñas, con mangos pesados, ya que pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover cacerolas pesadas cuando estén llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes para cocinar sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se vaya a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con los utensilios, **NO** coloque el mango sobre los quemadores adyacentes. **SIEMPRE** coloque los mangos de las sartenes o cacerolas hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, y no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- **NUNCA** deje calentar una sartén vacía, pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para hornear.
- Solamente se pueden usar ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados en la superficie para cocinar sin que se rompan debido a los cambios repentinos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha sometido a pruebas de funcionamiento seguro al utilizarlo con recipientes convencionales para cocinar. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use tapas en los quemadores, parrillas de la estufa o sistemas de convección adicionales para horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual puede causar riesgos de seguridad graves, resultar en problemas de funcionamiento y reducir la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar de tal manera que solo cubra la base de la sartén o cacerola. Un ajuste excesivo del quemador puede hacer que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior de los recipientes para cocinar. Esto se basa en razones de seguridad.

## Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque los quemadores ni las áreas alrededor de ellos hasta que pase tiempo suficiente para que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedos para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.

## Aviso importante sobre pájaros domésticos:

**NUNCA** deje a sus pájaros en la cocina ni en habitaciones donde puedan ser afectados por los humos de la cocina. Las pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente pueden ser igualmente peligrosos.

## Información sobre su electrodoméstico Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender la unidad durante una interrupción de energía. Una falta momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la superficie para cocinar se ve afectado solo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablezca, la superficie para cocinar funcionará adecuadamente sin ningún ajuste.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.**

# Antes de usar la superficie para cocinar

## ! ADVERTENCIA

**NUNCA** use el electrodoméstico para calentar habitaciones a fin de evitar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, **NO** use la superficie para cocinar como lugar de almacenamiento de alimentos o utensilios de cocina.

## ! ADVERTENCIA



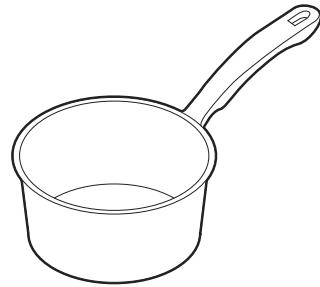
### RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier rastro visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación.

### Todos los modelos incluyen:

- Quemadores de encendido y reencendido automático con chispa eléctrica que encienden en cualquier posición de la perilla y se vuelven a encender en caso de que se apaguen.
- Perillas, rejillas y orificios/tapas de los quemadores desmontables.
- Quemadores permanentemente sellados — los derrames no pueden penetrar en la caja del quemador.



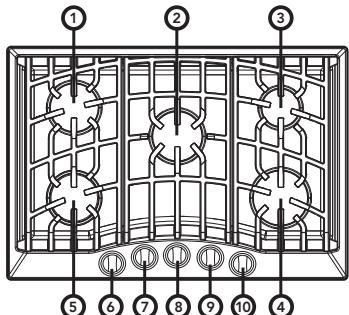
### Utensilios para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias acerca de cuáles recipientes de cocina son más adecuados para el tipo de proceso de cocción a realizar. Todos los utensilios de cocina son adecuados para usarse con esta superficie para cocinar. Es una cuestión de preferencia personal. Como ocurre con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deberán estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

**Nota:** Cuando use cacerolas grandes y/o llamas altas, es recomendable que use el quemador del centro. En el centro de la unidad hay más espacio y reducirá así al mínimo la necesidad de limpiar la parte posterior de la unidad debido a manchas o cambios de color. Cuando utilice ollas pequeñas en quemadores grandes, ajuste la llama de quemador para que no se extienda más allá del borde inferior de la cacerola. Una llama excesiva es peligrosa y podría crear superficies calientes dando lugar a quemaduras.

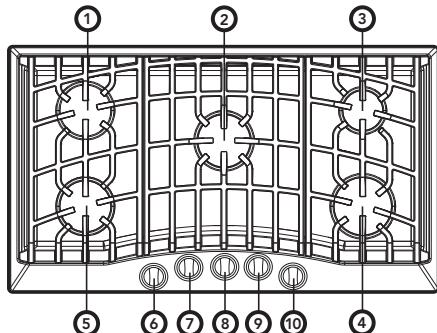
## Características de la superficie para cocinar

### 30" de ancho - cinco quemadores



1. Quemador de 9,100 Nat./8,500 LP (BTU)
2. Quemador de 17,000 Nat./13,000 LP (BTU)
3. Quemador de 5,000 Nat./5,000 LP (BTU)
4. Quemador de 12,000 Nat./10,000 LP (BTU)
5. Quemador de 9,100 Nat./8,500 LP (BTU)
6. Perilla de control del quemador frontal izquierdo
7. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
8. Perilla de control del quemador central
9. Perilla de control del quemador posterior derecho
10. Perilla de control del quemador frontal derecho

### 36" de ancho - cinco quemadores



1. Quemador de 9,100 Nat./8,500 LP (BTU)
2. Quemador de 17,000 Nat./12,000 LP (BTU)
3. Quemador de 5,000 Nat./5,000 LP (BTU)
4. Quemador de 12,000 Nat./10,000 LP (BTU)
5. Quemador de 9,100 Nat./8,500 LP (BTU)
6. Perilla de control del quemador frontal izquierdo
7. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
8. Perilla de control del quemador central
9. Perilla de control del quemador posterior derecho
10. Perilla de control del quemador frontal derecho

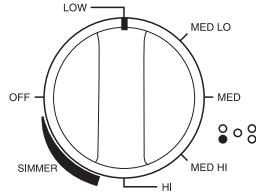
# Operación de los elementos de la superficie

## Para encender los quemadores

Todos los quemadores se encienden por ignición eléctrica. No hay pilotos de llama expuesta.

## Reencendido automático de los quemadores.

Para encender los quemadores, presione y gire hacia la izquierda la perilla de control apropiada a 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 reencendido automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando haya flujo de gas. 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 se oirán chasquidos. Si no los oye, apague el control y revise que la unidad esté enchufada y que el fusible o disyuntor no esté fundido o disparado.



**Nota:** Al abrir o cerrar los cajones del gabinete o las puertas cerca de la estufa, puede haber una perturbación en el suministro de aire que ocasione que la llama del quemador se apague momentáneamente. El quemador volverá a encenderse con el sistema de reencendido automático una vez que se estabilice el suministro de aire, normalmente en unos pocos segundos. Esto no es un problema de seguridad o rendimiento.

## Quemadores posteriores, centrales y frontales

Presione y gire hacia la izquierda la perilla de control hasta el ajuste deseado. Las perillas de control se pueden girar hasta el ajuste deseado debido a que no tienen posiciones fijas entre "Hi" (Alto) y "Simmer" (Fuego lento).

En unos momentos, debe haber fluido 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. El ajuste de la llama a la altura apropiada para el proceso de cocinado deseado y la selección del recipiente correcto le permitirán cocinar óptimamente, y a la vez le ahorrarán tiempo y energía.

**Nota:** los elementos de ignición pueden chasquear varias veces antes de que el quemador se encienda. Eso es normal. Todos los elementos de ignición producirán chispas, independientemente del quemador que se esté usando.

## Consejos para cocinar

- La línea de fuego lento del panel de control es el inicio del ajuste de fuego lento variable y produce un ajuste de fuego lento alto. Gire lentamente la perilla hacia "OFF" y la llama se ajustará a un fuego lento más bajo.
- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente para cocinar. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá de la parte inferior del recipiente para cocinar. Una llama que se extiende a los lados del recipiente para cocinar es potencialmente peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida, y malgasta energía.
- Reduzca la altura de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocción que desee. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido cuando hierve lentamente que cuando hierve en forma intensa. Si se mantiene una ebullición más alta que la necesaria, se perderán el sabor y los nutrientes de la comida.

## Ajustes de temperatura de los quemadores\*

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lento	Para derretir pequeñas cantidades Para cocinar arroz al vapor Para cocinar salsas a fuego lento
Bajo	Para derretir grandes cantidades
Medio bajo	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para cocinar a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y budines
Medio	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener el hervor a fuego lento de grandes cantidades
Medio alto	Para freír a temperatura alta Para dorar en sartén Para mantener el hervor rápido de grandes cantidades
Alto	Para hervir agua rápidamente Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes

**\*Nota:** La información anterior se proporciona solo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requerimientos personales.

# Limpieza y mantenimiento

## ! ADVERTENCIA

### RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiar la superficie para cocinar asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la superficie para cocinar esté FRÍA. Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

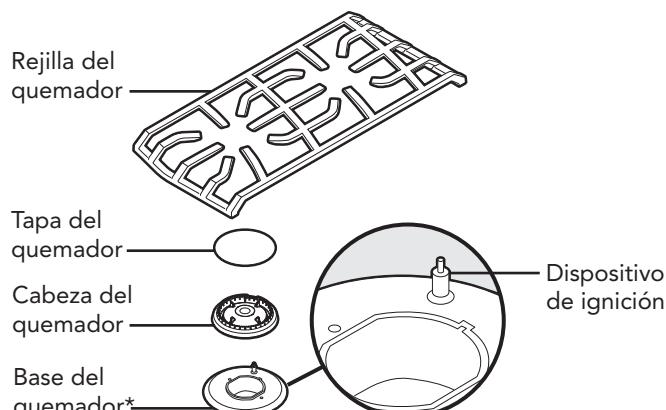
Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se lo mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su superficie para cocinar debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".

#### Quemadores

**\*Nota:** Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, alinee cuidadosamente la lengüeta que está debajo de la tapa con la ranura de la base del quemador.

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

- Permita que el quemador y la rejilla se enfrien hasta una temperatura segura.
- Levante la rejilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Quite la tapa y la cabeza del quemador y límpie.



#### Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben quitar y limpiar frecuentemente. **SIEMPRE** límpielas después de un derrame. Si se mantienen limpias las tapas, se evitará un encendido inadecuado del quemador y llamas desiguales. Para limpiarlas, jale de la tapa hacia arriba desde la base del quemador. Limpie la superficie de las tapas con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves para eliminar restos de comida endurecidos. Déjelas secar completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, **NO** las limpie en el lavaplatos ni en la limpieza automática en el horno.

#### Cabeza del quemador

Si los orificios de la cabeza están tapados, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni deforme los orificios. **NO** use un palillo de dientes para limpiar los orificios. Cuando vuelva a instalar la cabeza del quemador, alinee cuidadosamente las dos lengüetas que se encuentran debajo de la cabeza del quemador con el borde externo de la base del quemador. Asegúrese de que las lengüetas no estén alineadas con el dispositivo de ignición y de que la tapa del quemador esté nivelada.

**Nota:** Para manchas difíciles use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o una almohadilla Scotch Brite™ suave.

**Sugerencia de limpieza:** Coloque las tapas y las cabezas difíciles de limpiar en bolsas plásticas sellables con amoníaco.

#### Base del quemador

La base se debe limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

- Limpie los derrames que queden en la superficie sellada.
- Vuelva a colocar la tapa y la cabeza del quemador y las parrillas después de que se sequen completamente.

#### Superficies para cocinar

Este electrodoméstico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, PAÑOS ABRASIVOS, NI MATERIALES COMO LIMPIADORES, LIMPIADORES PARA HORNS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU SUPERFICIE PARA COCINAR.**

# Limpieza y mantenimiento

## Panel de control

**NO use ningún limpiador con amoníaco, abrasivos ni limpiadores de acero inoxidable en superficies que contengan elemento gráficos** ya que podría borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave. **NO** vierta ni rocíe líquidos directamente sobre el panel de control.

## Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLAS. Jale de las perillas para retirarlas. Lávelas en agua caliente con detergente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástagos. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos.

## Partes de acero inoxidable

Todas las partes de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material y luego use una espátula o raspador de madera o nylon. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el 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 alterará permanentemente el color del acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

# Resolución de problemas

Problema	Possible causa y solución
Los elementos de ignición no funcionan.	El circuito se disparó. Un fusible se fundió. La superficie para cocinar no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición generan chispas pero no hay llama.	La válvula de suministro de gas está en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los encendedores continúan chispeando después de que la llama se haya encendido.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los elementos de ignición están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deformada o amarilla.	Los orificios del quemador están obstruidos. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están adecuadamente ajustados.

# Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a una agencia de servicio autorizada.

Tenga a la mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre de la concesionaria donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tenga. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, LLC en el teléfono 1-888-845-4641 o escriba a:

**VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

El número de modelo y el número de serie se encuentran en la base de la unidad.

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio.

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 partes, use solamente partes autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

**Conserve este manual para su referencia futura.**



Viking Range, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.  
(662) 455-1200

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