

Manual de Uso y Cuidado



5 SERIES

Parrillas empotrables de Gas

*VGC530(1) / VGC536(1)
VGSU530(1) / VGSU536(1)*

Felicitaciones

Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva y sofisticada parrilla empotable.

Su parrilla empotable está diseñada para ofrecerle años de servicio confiable. Este Manual de uso y cuidado le brindará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su parrilla empotable.

Nuestro objetivo final es su total satisfacción. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, póngase en contacto con el distribuidor donde compró la unidad, o comuníquese con nuestro Centro de asistencia al consumidor llamando al 1-888-845-4641.

Valoramos que haya elegido una parrilla empotable y esperamos que seleccione nuestros productos nuevamente para otras importantes necesidades de electrodomésticos.

Para obtener más información acerca de la selección completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Cómo empezar

Advertencias e información importante de seguridad	3
Antes de usar una parrilla empotable	6
Batería de cocina	6
Características de la parrilla empotable	6

Operación

Operación en superficie	7
Encendido de quemadores	7
Reencendido automático de quemadores de superficie	7
Ajustes de calor de superficie	7

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	8
Solución de problemas	9
Información de servicio	10

IMPORTANTE – Lea y siga las instrucciones

Las advertencias e instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. En todo momento se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener u operar este aparato.

SIEMPRE póngase en contacto con el fabricante si tiene problemas o hay condiciones que no entiende.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

! PELIGRO Los riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o muerte	! ADVERTENCIA Si la información en esta guía no se sigue al pie de la letra, puede causar incendio o explosión ocasionando daños materiales, lesiones personales o muerte.
! ADVERTENCIA Los riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o muerte.	QUÉ HACER SI HUELE A GAS : <ul style="list-style-type: none">• NO intente encender ningún aparato electrodoméstico.• NO toque ningún interruptor eléctrico.• NO use ningún teléfono en su edificio.• Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.• Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos. <p>La instalación y el servicio debe realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.</p>
! PRECAUCIÓN Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le dicen cómo reducir la probabilidad de lesiones, y le dicen lo que puede suceder en caso de no seguir las instrucciones.	! ADVERTENCIA  Para evitar el riesgo de daños materiales, lesiones personales o muerte, siga la información de este manual al pie de la letra para prevenir incendios o explosiones. NO guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este aparato para prevenir riesgos potenciales de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daños en el aparato a causa del uso incorrecto del mismo. Use el aparato únicamente para su propósito destinado como se describe en este manual.

Para asegurar un funcionamiento debido y seguro: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra correctamente el aparato. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio o reemplazar ninguna parte de su aparato excepto cuando sea recomendado específicamente en este manual. Todo otro servicio debe remitirse a un encargado de servicio calificado. Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de paso del gas y cómo cortarla en caso de emergencia. Se requiere un técnico certificado para realizar cualquier ajuste o conversión a gas natural o a gas LP.

Para evitar daños por incendio o humo

- Asegúrese de retirar todo el material de empaque del aparato antes de operarlo.
- Mantenga despejada el área alrededor del aparato y libre de materiales combustibles, gasolina así como otros vapores y materiales inflamables.
- Si el aparato se instala cerca de una ventana, debe tomar precauciones apropiadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la parrilla empotable. El aire caliente del respiradero puede encender artículos inflamables y puede aumentar la presión en los contenedores cerrados, lo cual puede causar que estallen.
- Muchas latas de tipo aerosol son **EXPLOSIVAS** si se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlas o guardarlas cerca de un aparato.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de los componentes del aparato que puedan entibiar o calentarse. **NO** deje artículos de plástico en la parrilla empotable y que pueden derretirse o ablandarse si se dejan demasiado cerca del respiradero o de un quemador de superficie encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden encenderse y los metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. **NO** vierta licores encima de comidas calientes.

En caso de incendio

IMPORTANTE – Lea y siga las instrucciones

Apague el aparato y la campana de ventilación para evitar que se propaguen las llamas. Extinga las llamas y luego encienda la campana para eliminar humo y olores.

- Sofoque el fuego o llama con una sartén usando una tapa o bandeja para galletas.
- **NUNCA** agarre ni mueva una sartén en llamas.
- **NO** use agua en incendios de grasas. Use polvos de hornear, un extinguidor de químico seco o de espuma para sofocar el incendio o las llamas. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manejarla.

Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos ni sin supervisión cerca del aparato cuando esté en uso o esté todavía caliente.
- **NUNCA** deje que los niños se sienten o paren sobre alguna parte del aparato ya que podrían lesionarse o quemarse.
- **NO guarde** artículos que interesen a los niños sobre la unidad. Los niños que suban para alcanzar artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Se debe enseñar a los niños que el aparato y los utensilios que contiene pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. A los niños se les debe enseñar que un aparato no es un juguete. No se debe permitir a los niños jugar con los controles ni con otras partes del aparato.

Seguridad para cocinar

- Para eliminar el riesgo de extenderse por encima de los quemadores de superficie caliente, no guarde cosas en gabinetes directamente arriba de una unidad. Si cuenta con un espacio para guardar cosas, debe limitarse a los artículos que se usan con poca frecuencia y que se guardan de manera segura en un área sometida al calor de un aparato. Las temperaturas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **SIEMPRE** ponga una sartén sobre un quemador de superficie antes de encenderlo. Asegúrese de que conozca cuál perilla controla cada uno de los quemadores de superficie. Asegúrese de que encienda el quemador correcto y que se haya encendido el quemador. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de retirar la sartén para evitar exponerse a la llama del quemador.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de superficie para que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Es peligroso usar llamas excesivas, desperdicia energía y puede dañar el aparato, la sartén o los gabinetes arriba de la unidad. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
- **NUNCA** desatienda lo que está cocinando, especialmente al usar un ajuste de temperatura alta o al freír con mucho aceite. Los derrames por hervor causan humo y los derrames de grasas pueden encenderse. Limpie los derrames de grasas lo más pronto posible. **NO** use alta temperatura para cocinar por períodos prolongados.
- **NO** caliente contenedores de comida sin abrir, la acumulación de presión puede hacer que explote el contenedor y provoque lesiones.
- Use porta-ollas resistentes y secos. Los porta-ollas húmedos pueden causar quemaduras por el vapor. Las toallas de cocina u otros substitutos **NUNCA** deben usarse como porta-ollas porque pueden dejar residuos a lo largo de quemadores calientes y encenderse o quedar atrapadas entre los aparatos.
- **SIEMPRE** deje enfriar la grasa caliente usada para freír antes de intentar moverla o manejarla.
- **NO** deje que se acumule grasa u otro material inflamable en o cerca del aparato, campana o en el ventilador extractor. Limpie la campana frecuentemente para prevenir que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Al flambeear comidas debajo de la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** use ropa hecha de materiales inflamables ni sueltas, como tampoco prendas de manga larga al cocinar. La ropa puede inflamarse o atascarse en los mangos de los utensilios. **NO** cuelgue toallas ni cosas en las manivelas de la puerta del horno. Estos artículos podrían inflamarse y causar quemaduras.
- **ADVERTENCIA SOBRE COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un contenedor plástico de comida congelada o su tapa se deforma, tuerce o daña de alguna otra manera al cocinar, deseche inmediatamente la comida y su contenedor. El alimento podría estar contaminado.
- Si usa licores para “flambeear” bajo una campana extractora, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que se propaguen las llamas fuera de control.
- Una vez que se haya instalado la unidad conforme a las Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya el suministro de aire fresco. El uso de una parrilla de gas para cocinar genera calor y humedad en el cuarto donde está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los agujeros naturales de ventilación o instale un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir ventilación adicional (como abrir una ventana) o ventilación más eficaz (como aumentar el nivel de una ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de la batería de cocina

- Use sartenes con fondos planos y asas que sean fáciles de agarrar y que se mantengan frías. Evite usar sartenes inestables, deformadas, que se vuelquen fácilmente o tengan asas sueltas. También evite usar sartenes, especialmente sartenes pequeñas, con asas pesadas ya que podrían ser inestables y volcarse fácilmente. Las sartenes que sean pesadas de mover estando llenas también pueden ser peligrosas.
- Asegúrese de que el utensilio sea suficientemente grande como para contener bien la comida y evitar derrames. El tamaño de la sartén es particularmente importante en caso de freír con mucho aceite. Asegúrese de que la sartén tenga capacidad para el volumen de comida que va a agregar así como para la ebullición del aceite o grasa.
- Para minimizar las quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, **NO** extienda las asas por encima de los quemadores de superficie adyacentes. **SIEMPRE** gire las asas de las sartenes hacia el costado o la parte posterior del aparato, no hacia el cuarto donde pueden golpearlas o alcanzarlas fácilmente los niños.
- **NUNCA** deje hervir una sartén hasta secarse ya que esto podría dañar el utensilio y el aparato.
- Siga las instrucciones del fabricante al usar bolsas para cocinar en el horno.
- Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o glaseados son aptos para usarlos en la parrilla empotrable sin que se quiebren debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use vidrio.

IMPORTANTE – Lea y siga las instrucciones

- Este aparato ha sido probado en cuanto a su rendimiento seguro usando baterías de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo ni accesorio que no se recomienda específicamente en esta guía. **NO** use tapas para las unidades empotrables, parrillas ni sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomiendan expresamente en este manual pueden crear riesgos graves de seguridad, provocar problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del aparato.
- La llama del quemador debe ajustarse para cubrir justo el fondo de la sartén o la olla. El ajuste excesivo del quemador puede quemar las superficies adyacentes de la encimera, así como el exterior del utensilio. Esto se basa en consideraciones de seguridad.

Seguridad al limpiar

- Apague todos los controles y espere que se enfríen los componentes del aparato antes de tocarlos o limpiarlos. **NO** toque los quemadores ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie el aparato con precaución. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor si se usa una esponja o paño mojados para limpiar derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.



Aviso importante sobre pájaros de mascota:

NUNCA tenga aves mascotas en la cocina ni en cuartos donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos liberados por sobrecalentamiento del aceite para cocinar, la grasa, la margarina y los utensilios antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinos.

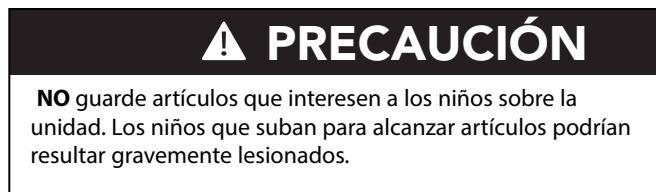
Acerca de su aparato

Corte de energía

Si ocurre un corte de energía, no funcionarán las bujías eléctricas. No se debe intentar hacer funcionar el aparato durante un corte de energía.

Puede haber un corte de energía momentáneo que pase desapercibido. La parrilla empotable es afectada solo cuando se interrumpe la alimentación. Cuando vuelve, parrilla empotable funciona correctamente sin necesidad de ningún ajuste.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA



Antes de usar la parrilla empotable

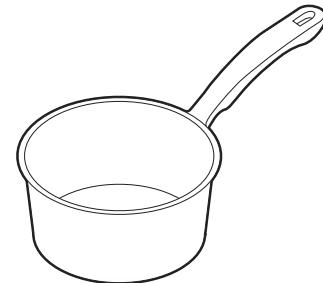
Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar toda señal visible de suciedad, aceite y grasa que podría quedar del proceso de fabricación.

Todos los modelos incluyen:

- Los quemadores de ignición/reignición por chispa eléctrica encienden en cualquier posición de la perilla y reencienden si están extinguidos.
- Perillas, parrillas, puertos/tapas de quemador extraíbles.
- Los derrames sobre quemadores sellados permanentemente—no pueden entrar a la caja del quemador.

Utensilios de cocina

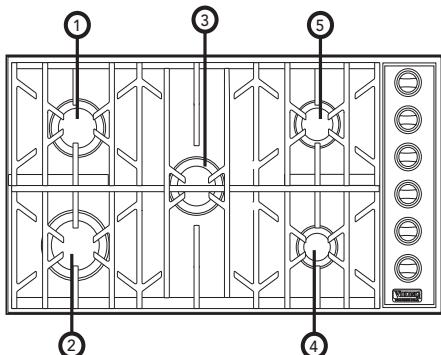
Cada cocinero tiene su propia preferencia en cuanto a baterías de cocina en particular que son más adecuadas para el tipo de cocción que se realice. Todas las baterías de cocina, incluidas las de Viking, son adecuados para usarlos. Este es un asunto de preferencia personal. Al igual que con cualquier batería de cocina, la suya debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia.



Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Hay más espacio en el frente y el potencial de limpieza en la parte de atrás del aparato por manchas o decoloración se reduce al mínimo.

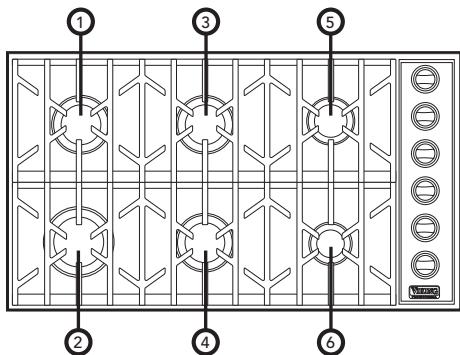
Características de batería de cocina

Profesional 30" ancho. Cinco quemadores



1. Quemador Izq. Tras. 12,000 Nat./11,000 LP BTU
(3.6 Nat./3.3 LP kW)
2. Quemador Izq. Front. 18,000 Nat./16,500 LP BTU
(5.4 Nat./4.9 LP kW)
3. Quemador Cent. 12,000 Nat./11,000 LP BTU
(3.6 Nat./3.3 LP kW)
4. Quemador Der. Front. 6,000 Nat./6000 LP BTU
(1.8 Nat./1.8 LP kW)
5. Quemador Der. Tras. 8,000 Nat. / 7,000 LP BTU
(2.4 Nat./2.1 LP kW)

Profesional 36" ancho. Seis quemadores



1. Quemador LR 10,000 Nat./9000 LP BTU
(3.0 Nat./2.7 LP kW)
2. Quemador Izq. Front. 18,000 Nat./16,500 LP BTU
(5.4 Nat./4.9 LP kW)
3. Quemador Cent. Tras. 12,000 Nat./11,000 LP BTU
(3.6 Nat./3.3 LP kW)
4. Quemador Cent. Front. 12,000 Nat./11,000 LP BTU
(3.6 Nat./3.3 LP kW)
5. Quemador Der. Tras. 8,000 Nat./7,000 LP BTU
(2.4 Nat./2.1 LP kW)
6. |Quemador Der. Front. 6,000 Nat. /6,000 LP BTU
(1.8 Nat./1.8 LP kW)

Operación de la superficie

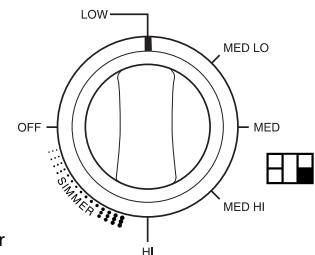
Encendido de los quemadores

Todos los quemadores se encienden eléctricamente.

No hay pilotos de llama abierta, "en espera".

Reignición automática de quemadores de superficie

Para encender los quemadores de superficie, empuje y gire la perilla de control apropiada en sentido contrarreloj hacia cualquier posición. Este control es una válvula de gas y también un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" (encendido) con el sistema de reencendido automático. Si se apaga la llama por algún motivo, los quemadores se vuelven a encender automáticamente si sigue fluyendo el gas. Cuando se permite que fluya gas a los quemadores, las bujías eléctricas empiezan a hacer chispas. En todas las bujías de encendido de superficie se debe escuchar un sonido de "clic". De no ser así, apague el control y revise que la unidad esté enchufada y que el fusible o interruptor de circuito no esté fundido o disparado.



Quemadores traseros y frontales

Empuje y gire la perilla de control en sentido contrarreloj a la posición deseada. Las perillas de control se pueden girar a cualquier posición deseada ya que no tienen posiciones fijas entre "Hi" (alto) y "Simmer" (a fuego lento).

En unos momentos, habrá viajado suficiente gas hacia el quemador como para encenderlo. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador a cualquier posición para regular el tamaño de la llama. Ajustar la altura de llama correcta para el proceso de cocción deseado y seleccionar el utensilio correcto para cocinar influirá para lograr excelentes resultados de cocción, ahorrando a la vez tiempo y energía.

Nota: Es posible que las bujías de encendido hagan clic varias veces antes de encender el quemador. Esto es normal.

Consejos para cocinar en superficie

- La línea de fuego lento en el panel de control es el inicio del ajuste de fuego lento variable y produce un ajuste de fuego lento alto. Gire la manivela lentamente hacia "OFF" (apagado) y la llama se ajustará a un ajuste de fuego lento más bajo.
- Use alturas de llama baja o mediana al cocinar en utensilios de cocina que sean malos conductores de calor, como vidrio, cerámica y hierro fundido. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del utensilio para cocinar. Esto asegurará una temperatura más uniforme dentro del utensilio y reducirá la probabilidad de quemar o requemar la comida.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del utensilio para cocinar. Una llama que se extienda por los lados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el asa y la cocina en lugar de la comida, y gasta energía.
- Reduzca la altura de la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cuece igual de rápido hirviendo suavemente que con una ebullición fuerte. Mantener un hervor más alto de lo necesario causa pérdida de sabor y nutrientes de los alimentos.

Ajustes de calor de superficie*

***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Ajuste de calor	Usar
Fuego lento	Derretir pequeñas cantidades Arroz al vapor Salas a fuego lento
Baja	Derretir grandes cantidades
Med Baja	Freír a baja temperatura (huevos, etc.) Cocer grandes cantidades a fuego lento Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne y budines
Med	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Mantener el hervor lento en grandes cantidades
Med Alta	Freír a alta temperatura Asar en sartén Mantener un hervor rápido en grandes cantidades
Alta	Hervir agua rápidamente Freír en una olla grande

Limpieza y mantenimiento

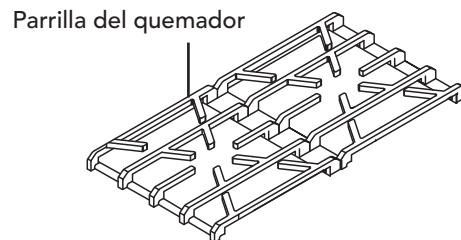
Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se limpia y se mantiene correctamente. El equipo para cocinar no es una excepción. Su parrilla empotable debe limpiarse y mantenerse correctamente. Antes de limpiar, revise que todos los controles estén en la posición apagada "OFF".

Quemadores de la superficie

***Nota:** Al cambiar la cabeza del quemador, alinee con cuidado la lengüeta inferior debajo de la tapa con la ranura en la base del quemador.

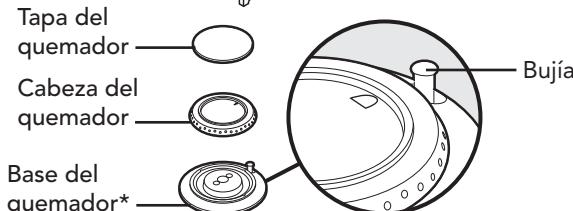
Limpie con un paño los derrames tan pronto sea posible después de que ocurran y antes de que puedan quemarse y cocinarse solidificándose. En caso de haber un derrame, siga estos pasos:

- Deje que el quemador y la parrilla se enfrien a un nivel de temperatura seguro.
- Levante y saque la rejilla del quemador. Lávela con agua jabonosa tibia.
- Retire la tapa del quemador y el cabezal del quemador y límpielos.



Tapas de los quemadores

Deben quitarse y limpiarse periódicamente las tapas de los quemadores de la superficie. **SIEMPRE** limpie las tapas de los quemadores después de un derrame. El hecho de mantener las tapas de los quemadores limpias evitará que se enciendan indebidamente y emitan llamas irregulares. Para limpiar, saque la tapa del quemador directamente hacia arriba desde la base. Limpie las tapas de los quemadores de la superficie con agua jabonosa tibia y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y una escobilla suave o esponja Scotch Brite™ suave sobre los alimentos que se hayan adherido. Seque totalmente después de limpiar. Para una mejor limpieza y evitar una posible corrosión, **NO** limpie en una lavadora de vajilla ni en un horno de limpieza automática.



Cabezal del quemador

Si los orificios del cabezal del quemador están obstruidos, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni distorsione los orificios. **NO** use un mondadientes para limpiar los orificios. Al cambiar el cabezal del quemador, alinee con cuidado las 2 lengüetas debajo del cabezal del quemador con el borde exterior de la base. Revise que las lengüetas no se alineen con la bujía de encendido y que la tapa del quemador quede nivelada.

Nota: Para manchas difíciles, use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y una escobilla suave o esponja Scotch Brite™ suave.

Consejo de limpieza: Para tapas y cabezas de quemadores difíciles de limpiar, ponga las piezas en una bolsa sellada con cremallera que contenga amoníaco.

Base de los quemadores

La base debe limpiarse con un paño regularmente usando agua jabonosa caliente al terminar cada periodo de enfriamiento. **NO** use fibra de acero, paños, limpiadores o polvos abrasivos. Para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o de nailon. **NO** use un cuchillo o espátula de metal ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

- Limpie con un paño todo derrame que quede sobre la superficie superior sellada.
- Coloque de nuevo la tapa, la cabeza y las rejillas de los quemadores después de secarlos totalmente.

Superficies de parrilla empotable

Se han usado varios acabados en su parrilla empotable. A continuación se proporcionan las instrucciones de limpieza para cada superficie. **NUNCA USE AMONÍACO, FIBRAS DE ACERO NI TRAPOS Y MATERIALES ABRASIVOS COMO LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNS NI POLVOS ABRASIVOS. PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU PARRILLA EMPOTABLE.**

Panel de control

NO utilice limpiadores que contienen amoníaco, limpiadores abrasivos o de acero inoxidable en ninguna de las superficies que contienen gráficos.

Podrían eliminar los gráficos del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio suave. **NO USE** líquidos en aerosol directamente sobre el panel de control.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEM A LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO) ANTES DE QUITARLAS. Extraiga las perillas directamente. Lávelas en agua tibia con detergente. Seque completamente y vuelva a colocarlas empujando firmemente para insertarlas en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos.

Piezas de acero inoxidable

Limpieza y mantenimiento

Todas las piezas de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente y jabón después de cocinar y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua y jabón no hagan el trabajo. **NO** use fibra de acero, paños, limpiadores ni polvos abrasivos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o nylon. **NO** use un cuchillo, espátula ni herramientas metálicas o de ningún otro material para raspar el acero inoxidable. **NO** permita que quede jugo de cítricos o tomates sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

Solución de problemas

Problema	Causa o solución posible
No funcionarán las bujías de encendido.	El circuito se ha disparado. El fusible está fundido. La parrilla no está conectada a la alimentación de energía.
Las bujías hacen chispa pero no encienden llama.	La válvula de alimentación de gas está en posición "OFF" (apagado). El suministro de gas está interrumpido.
Las bujías de encendido hacen chispa continuamente después de encender la llama.	La alimentación eléctrica no está conectada a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Las bujías de encendido están mojadas o sucias.
El quemador enciende pero la llama es grande, distorsionada o amarilla.	Los orificios del quemador están tapados. La unidad está siendo operada con un tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están ajustados correctamente.

Información de servicio

Si se requiere servicio, llame a su agencia de servicio autorizado.

Tenga a mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor donde hizo la compra

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

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

Anote la información que se indica a continuación. Va a necesitarla si alguna vez requiere servicio. Puede encontrar el número de modelo y el número de serie de su parrilla empotrable debajo de la unidad.

Núm. de modelo. _____ Núm. de serie. _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere instalación de piezas, use repuestos autorizados únicamente para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para referencia futura.

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

Para información del producto,
llame al 1-888-845-4641
o visite el sitio web en vikingrange.com