

# MANUAL de uso y cuidado



3 Serie  
Superficie para cocinar eléctrica  
empotrable

*RVEC330*

*RVEC336*

*RVEC345*

# Felicitaciones

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

Su superficie para cocinar Viking 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 a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese con el Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-845-4641.

Agradecemos que haya seleccionado una superficie para cocinar Viking y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos Viking, 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	5

### Controles del producto

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

### Uso

Funcionamiento de los quemadores	7
----------------------------------	---

### Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	8
Información sobre el servicio	10

# IMPORTANTE— Lea y siga las 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 debe tener cuidado, precaución y ejercer 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.**

<b>⚠ PELIGRO</b>
Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>DARÁN COMO RESULTADO</b> lesiones personales graves o la muerte.
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> dar como resultado lesiones personales graves o la muerte.
<b>⚠ PRECAUCIÓN</b>
Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> dar como resultado lesiones personales leves o daño a la propiedad.
Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo y le dirán cómo reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

**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 capacitado 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. Todo otro tipo de servicio se debe referir a un técnico autorizado.

<b>⚠ PRECAUCIÓN</b>
<b>NO</b> almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

<b>⚠ PRECAUCIÓN</b>
No se recomienda el uso de utensilios para cocinar de hierro fundido sobre la superficie de vidrio para cocinar. El hierro fundido retiene el calor y podría dañar la superficie de la estufa.

# IMPORTANTE— Lea y siga las instrucciones

- Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, como se describe en este manual. **NUNCA** use su electrodoméstico para calentar el área en la que se encuentra.
- Un técnico autorizado debe instalar la unidad. El electrodoméstico se debe instalar y conectar a tierra de acuerdo con los códigos locales.
- **NO** intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Todo tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Una agencia de servicio autorizada debe realizar el servicio cubierto por la garantía.
- Los mandos de tipo “presionar para girar” de este electrodoméstico están diseñados así para seguridad de los niños. No obstante, no deje a los niños sin supervisión en la cocina mientras esté utilizando la superficie para cocinar.
- La grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Sofoque las plancha o bandejas planas. La grasa en llamas fuera de los utensilios se puede sofocar con bicarbonato de sodio o, en caso de que lo tenga, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. Limpie inmediatamente los derrames.
- 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 extiendan sin control.
- **NUNCA** deje el área de la superficie desatendida cuando use una configuración alta de la temperatura. Los rebosamientos provocan humo y derrames grasos que se podrían prender.
- **NUNCA** debe usar prendas de vestir holgadas o colgantes mientras usa el electrodoméstico.
- Use cazuelas del tamaño adecuado. Este electrodoméstico está equipado con una o más superficies de tamaño diferente. Seleccione utensilios que tenga fondos planos lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de la superficie. El uso de utensilios de tamaño más pequeño expondrá una parte del elemento calentador al contacto directo y podría hacer que la ropa se prenda. La relación adecuada entre utensilio y superficie mejorará también la eficiencia.
- Sólo use agarracazuelas secos. Cuando los agarracazuelas húmedos o mojados entran en contacto con superficies calientes pueden provocar quemaduras con el vapor que se produzca. **NO** deje que el agarracazuelas toque áreas calientes de la superficie. **NO** utilice una toalla ni paños gruesos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI ÁREAS CERCA A ESTAS UNIDADES**. Las áreas de la superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que otros materiales inflamables toquen los elementos de calentamiento sino hasta que se hayan enfriado.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con un utensilio, el mango del utensilio debe colocarse de forma que esté girado hacia el centro de la superficie de forma que no se extienda sobre los elementos de calentamiento adyacentes.
- Mantenga el área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables. Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden incendiar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras.
- **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.
- Limpie la superficie para cocinar con cuidado. Si se utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar los derrames sobre un área de cocinado caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- **NO** cocine sobre la superficie para cocinar si está rota. Los derrames y las soluciones de limpieza pueden penetrar al interior y crear un riesgo de descarga eléctrica. Llame inmediatamente a un técnico autorizado si la superficie para cocinar se rompe.
- Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro o vidriados son adecuados para usarse en superficies para cocinar de vidrio debido al cambio repentino en la temperatura.

# Antes de usar la superficie para cocinar

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.

## Superficie de vidrio para cocinar

Limpie la superficie de vidrio antes de usarla por primera vez. Se recomienda que la limpie minuciosamente con un limpiador especialmente indicado para ello. Sólo toma un minuto y forma una capa limpia y brillante en la superficie de vidrio antes de su uso inicial.

## Utensilios de cocina

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias acerca de cuáles utensilios de cocina son más adecuados para el tipo de proceso de cocción a realizar. Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse en la estufa o en el horno sin que se rompan por los cambios bruscos de temperatura. Esto es 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.

## Uso de elementos individuales

Todos los quemadores tienen controles variables. Gire el mando un clic a la izquierda para colocarlo en la configuración más baja. Siga girando el mando a la izquierda pasando por las configuraciones Med (Medio) a Med-High (Medio-Alto). La configuración final una vez girado el mando totalmente a la izquierda es Hi (Alto).

## Uso de elementos dobles

Todos los quemadores tienen controles variables. Gire el mando un clic a la izquierda para colocarlo en la configuración más alta para el elemento central. Siga girando a la izquierda pasando por Med-Hi (Medio-Alto) y Med (Medio) hasta llegar a la configuración Lo (Bajo).

Si sigue girando a la izquierda llegará a la configuración Lo (Bajo) con los dos elementos activados. A partir de aquí, siga girando a la izquierda para activar la configuración Lo-Med (Bajo-Medio), Med (Medio) y Med-Hi (Medio-Alto) de ambos elementos. La configuración final una vez que haya girado el mando totalmente a la izquierda es Hi (Alto) con ambos elementos activados.

## Uso de elementos triples

Todos los quemadores tienen controles variables. Gire el mando un clic a la izquierda para colocarlo en la configuración más alta para el elemento central individual. Siga girando a la izquierda pasando por Med-Hi (Medio-Alto) y Med (Medio) hasta llegar a la configuración Lo (Bajo).

Si sigue girando a la izquierda llegará a la configuración Hi (Alto) para los dos elementos internos combinados. A partir de aquí, siga girando a la izquierda para pasar a Med-Hi (Medio-Alto), Med (Medio), Lo-Med (Bajo-Medio) hasta llegar a la configuración Lo (Bajo) de ambos elementos.

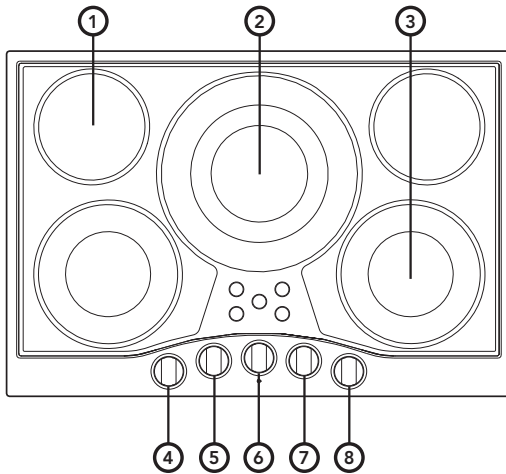
Por último, si sigue girando a la izquierda pasará a la configuración Hi (Alto) para los tres elementos combinados. Siga girando a la izquierda para pasar a Med-Hi (Medio-Alto), Med (Medio) y Lo-Med (Bajo-Medio) hasta llegar a Lo (Bajo).

## Luces indicadoras de superficie caliente

La superficie para cocinar tiene luces indicadoras de superficie caliente. Están situadas en la parte frontal de la superficie de vidrio para cocinar. La luz indicadora de superficie caliente se iluminará en rojo cuando se encienda el elemento correspondiente. La luz permanecerá encendida hasta que el elemento correspondiente se haya enfriado a una temperatura segura.

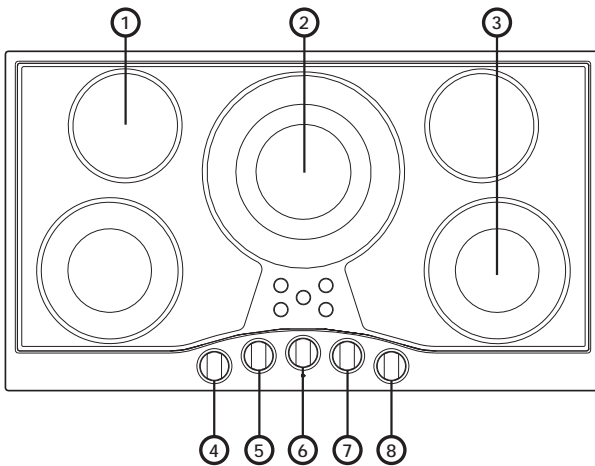
# Características de la superficie para cocinar

## Superficie para cocinar de 30" de ancho



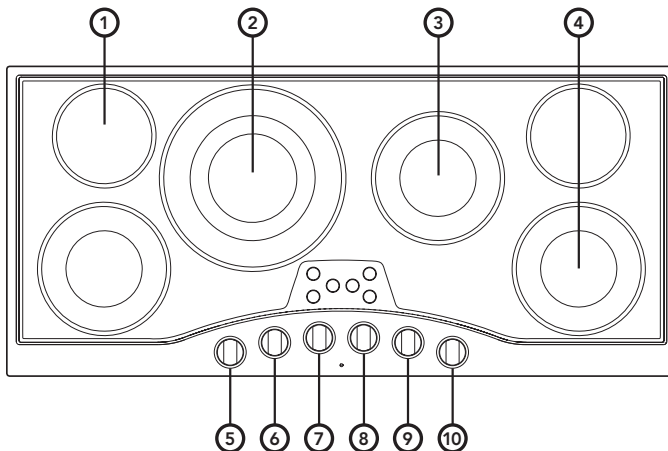
1. Elemento de calentamiento de 6-1/2" y 1,200 vatios
2. Elemento de calentamiento de 12" y 1,100/1,000/1,100 vatios
3. Elemento de calentamiento de 8-1/2" y 2,000/1,000 vatios
4. Mando de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo
5. Mando de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
6. Mando de control del elemento de calentamiento central
7. Mando de control del elemento de calentamiento posterior derecho
8. Mando de control del elemento de calentamiento frontal derecho

## Superficie para cocinar de 36" de ancho



1. Elemento de calentamiento de 6-1/2" y 1,200 vatios
2. Elemento de calentamiento de 12" y 1,100/1,000/1,100 vatios
3. Elemento de calentamiento de 8-1/2" y 2,000/1,000 vatios
4. Mando de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo
5. Mando de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
6. Mando de control del elemento de calentamiento central
7. Mando de control del elemento de calentamiento posterior derecho
8. Mando de control del elemento de calentamiento frontal derecho

## Superficie para cocinar de 45" de ancho



1. Elemento de calentamiento de 6-1/2" y 1,200 vatios
2. Elemento de calentamiento de 12" 1,100/1,000/1,100 vatios
3. Elemento de calentamiento de 8-1/2" 2,000/1,000 vatios
4. Elemento de calentamiento de 8-1/2" y 2,000 vatios
5. Mando de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo
6. Mando de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
7. Mando de control del elemento de calentamiento central izquierdo
8. Mando de control del elemento de calentamiento central derecho
9. Mando de control del elemento de calentamiento posterior derecho
10. Mando de control del elemento de calentamiento frontal derecho

# Operación de los elementos de la superficie

## Pautas para los utensilios de cocina

Tipo	Respuestas a los cambios de temperatura	Uso recomendado
Aluminio	Se calienta y enfría rápidamente.	Fritos, estofados, rostizados. Puede dejar marcas de metal en el vidrio.
Hierro fundido	Se calienta y enfría rápidamente.	No se recomienda. Retiene calor excesivo y puede dañar la superficie para cocinar.
Cobre, capa de estaño	Se calienta y enfría rápidamente.	Cocina gastronómica, salsas con vino y platos con huevo.
Utensilios esmaltados	La respuesta depende del metal de la base.	No se recomienda. Las imperfecciones del metal en el esmalte pueden rayar la superficie para cocinar.
Cerámica vidriada	Se calienta y enfría lentamente.	No se recomienda. Se calienta muy lentamente. Las imperfecciones del metal en el esmalte pueden rayar la superficie para cocinar.
Acero inoxidable	Se calienta y enfría a velocidad moderada.	Sopas, salsas, verduras, cocina general.

## Guía de la superficie para cocinar - Configuración de temperatura sugerida

Alimentos	Comience en la configuración	Termine en la configuración
Arroz	Alto - tape, permita que el agua hierva	Bajo - tape, termine de acuerdo al tiempo indicado en las instrucciones
Chocolate	Bajo - hasta que se derrita	
Dulces	Bajo - cocine	Siga la receta
Pudines, relleno para tartas	Bajo - cocine según las instrucciones	
Huevos - con cáscara	Alto - cubra y deje hervir	APAGUE - deje reposar hasta obtener la consistencia deseada
fritos	Alto - hasta que la cacerola esté caliente	Bajo-Medio - cocine hasta obtener la consistencia deseada
escalfados	Alto - deje hervir el agua	Bajo - termine de cocinar
Salsas	Alto - derrita la grasa	Bajo-Medio - termine de cocinar
Sopas, guisados	Alto - caliente el líquido	Bajo-Medio - termine de cocinar
Verduras	Alto - precaliente la sartén	Bajo-Medio - cocine hasta lograr la blandura deseada
Panes - tostada francesa, panqueques	Medio-Alto - precaliente la sartén	Bajo - cocine hasta el dorado deseado
Cereales cocinados, sémola, avena	Alto - tape, permita que el agua hierva	Bajo-Medio - añada el cereal y cocine según las instrucciones
Tocino, salchichas	Alto - precaliente la sartén	Medio - cocine hasta obtener la consistencia deseada
Bistec suizo	Alto - derrita la grasa, Medio-Alto - para dorar la carne	Bajo - añada líquido, tape, cocine a fuego lento hasta que esté tierno
Pollo, frito	Alto - derrita la grasa Medio-Alto - dore la piel	Bajo - cocine hasta que esté tierno
Hamburguesas, chuletas de cerdo	Alto - precaliente la sartén	Medio - para dorar la carne y cocinarla hasta el dorado deseado
Pasta	Alto - permita que el agua salada hierva, añada lentamente la pasta	Medio - siga hirviendo hasta que la pasta esté suave

# Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. El equipo para cocinar no es una excepción. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".

## Superficie de cerámica vidriada

La limpieza de las superficies de cerámica vidriada es diferente a la del acabado de porcelana estándar. Para mantener y proteger su nueva superficie de cerámica vidriada, siga estos pasos:

Para suciedad ligera normal:

1. Frote unas cuantas gotas de crema de limpieza para cerámica vidriada en el área sucia cuando esté fría usando una toalla de papel húmeda.
2. Frote hasta que desaparezcan la suciedad y la crema. La limpieza frecuente deja un recubrimiento protector que es esencial para evitar rayones y abrasiones.

Para suciedad difícil y quemada:

1. Frote unas cuantas gotas de crema limpiadora para cerámica vidriada en el área sucia cuando esté fría usando una toalla de papel húmeda.
2. Cuidadosamente raspe la suciedad remanente con una hoja de afeitar de un solo filo. Sujete la hoja de manera que forme un ángulo de 30 grados contra la superficie de cerámica.
3. Si queda suciedad, repita los pasos indicados. Para dar protección adicional, después de haber eliminado la suciedad, pula toda la superficie con la crema de limpieza.
4. Dé lustre con una toalla de papel seca. Al limpiar, la crema de limpieza deja una capa protectora en la superficie de vidrio. Esta capa ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará las limpiezas posteriores.

**Nota:** Los detergentes para lavar vajilla eliminan esta capa protectora y hacen que la superficie de cerámica vidriada sea más propensa a mancharse.

## Problemas de limpieza de la superficie de cerámica vidriada

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Rayas y manchas de color marrón	Se limpió con una esponja o paño que contenía una solución de detergente en agua sucia.	Limpie con la crema limpiadora y una toalla de papel húmeda limpia.	Aplique ligeramente crema de limpieza y limpie con una toalla de papel húmeda limpia.
Manchas negras y quemadas	Salpicaduras o derrames en un área de cocimiento caliente o derretimiento accidental de una película de plástico, como las de las bolsas del pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro hacerlo y <b>NO</b> ponga objetos de plástico en un área de cocimiento caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nylon no abrasiva o un cepillo para restregar. Si la mancha no desaparece, permita que la superficie se enfríe y cuidadosamente raspe el área con la hoja de un rastrillo de filo sencillo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.
Líneas finas de color café o gris o abrasiones que han acumulado suciedad	Las partículas gruesas, como de sal o azúcar, pueden quedar atrapadas en el fondo de los utensilios de cocina e incrustarse en la superficie de cocinado. Uso de materiales de limpieza abrasivos. Rayones provocados por utensilios para cocinar recubiertos con cerámica o vidrio cerámico áspero.	Antes de cocinar limpie el fondo de los utensilios para cocinar. Limpie la superficie diariamente con una crema de limpieza. <b>NO</b> use utensilios para cocinar de cerámica o recubiertos de cerámica.	Las rayaduras finas no se pueden eliminar, pero se pueden minimizar con el uso diario de la crema de limpieza.
Manchas o vetas	Se usó mucha crema de limpieza o un paño sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague minuciosamente la superficie antes de secarla. Use sólo toallas de papel o una almohadilla o cepillo para restregar de nilón.	Humedezca la toalla de papel con una mezcla de agua y vinagre y limpie la superficie. Limpie el área con una toalla de papel o un paño sin pelusa húmedo.

# Limpeza y mantenimiento

## Problemas de limpieza de la superficie de cerámica (cont.)

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Marcas metálicas (grises o plateadas)	Deslizamiento o raspado de utensilios de metal en la superficie de vidrio.	<b>NO</b> deslice objetos de metal sobre la superficie.	Elimine las marcas metálicas antes de volver a usar la superficie de vidrio. Aplique crema de limpieza con una toalla de papel húmeda y frote con una almohadilla o cepillo para restregar de nylon. Enjuague completamente y seque estas áreas.
Manchas de agua dura	La condensación producida al cocinar puede causar que los minerales del agua y los ácidos goteen en la superficie de vidrio y formen depósitos grises (frecuentemente los depósitos son tan delgados que parecen estar en la superficie de vidrio).	Antes de cocinar, asegúrese que el fondo de los utensilios para cocinar esté seco. El uso diario de una crema de limpieza ayudará a mantener la superficie libre de depósitos minerales ocasionados por el agua dura y de decoloración ocasionada por la comida.	Mezcle crema de limpieza con agua y aplique una pasta densa al área manchada. Frote vigorosamente. Si no se elimina la mancha, vuelva a aplicar limpiador y repita el proceso. También puede intentar el procedimiento para manchas y vetas.
Picaduras o escamaduras	Derrames de jarabe de azúcar sobre la superficie de vidrio. Esto puede causar picaduras si no se limpia inmediatamente.	Vigile cuidadosamente los alimentos con azúcar y jarabe para evitar que se derramen.	Coloque el quemador en la posición LO; limpie inmediatamente el derrame con varias toallas de papel. Permita que la superficie de vidrio se enfríe y con cuidado raspe el resto del área quemada con la hoja de un rastrillo de un solo filo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.

### Superficies para cocinar

Su 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 DE HORNO NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO A SU SUPERFICIE PARA COCINAR.**

### Mandos de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE "APAGADO" (OFF) 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 vástago.

### Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas 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 funciona. **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 decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

# Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a una agencia de servicio autorizada. La concesionaria o la distribuidora de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas.

Tenga a la mano la siguiente información:

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range al teléfono 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 abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie se encuentran en la base de la unidad.

N.º de modelo \_\_\_\_\_ N.º de serie \_\_\_\_\_

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

Nombre de la concesionaria \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

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

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



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

Si desea información sobre el producto,  
llame al teléfono 1-888-845-4641  
o visite el sitio Web en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)