Manual de Uso y Mantenimiento

5 SERIE

Asador de gas para exterior

VGBQ53024 / VGBQ53624 / VGBQ54224 / VGBQ55424 / VGIQ542241 / VGIQ554241

Bienvenido

Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y esmero que hemos depositado en cada uno de los detalles de esta asador de última generación.

Esta asador está diseñada para ofrecer años de servicio continuo. Este manual de uso y mantenimiento le proporcionará la información necesaria para familiarizarse con el funcionamiento y cuidados de su asador para exterior.

Nuestro objetivo es conseguir que quede completamente satisfecho. Si tiene preguntas o sugerencias acerca de este producto, póngase en contacto con el establecimiento en el compró su unidad o póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente llamando al número de teléfono 1-888-845-4641.

Le agradecemos que haya elegido nuestra asador para exterior y esperamos que vuelva a confiar en nosotros cuando necesite otros electrodomésticos.

Para obtener más información acerca de la gama completa de nuestros aparatos, siempre en expansión,visite nuestra web en vikingrange.com en Estados Unidos.

Índice

Información inicial

Advertencias _____ 3
Características _____ 6
Antes de encender el asador _____ 7

Funcionamiento

Encender el asador _____ 8
Cómo usar el asador _____ 9
Consejos para cocinar en el asador _____ 9
Ahumador _____ 12
Rustidor _____ 13

Cuidados del aparato

Limpieza y mantenimiento _____ 14
Solución de problemas _____ 17
Información sobre el servicio técnico _____ 18

Advertencias y seguridad

Las advertencias y las instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no cubren todas las circunstancias y situaciones posibles que pueden producirse. Debe utilizar el sentido común y actuar con precaución y cuidado a la hora de instalar, utilizar o llevar a cabo el mantenimiento del aparato.

EN CUALQUIER CASO póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o circunstancias que no comprende.

Reconocer los Símbolos, Términos y Etiquetas de Seguridad

⚠ PELIGRO

Peligros o prácticas peligrosas que PROVOCARÁN lesiones graves o la muerte a personas

⚠ ADVERTENCIA

Peligros o prácticas peligrosas que PODRÍAN provocar lesiones graves o la muerte a personas

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas peligrosas que PODRÍAN provocar lesiones leves a personas.

Todos los mensajes de seguridad identifican el peligro, informan sobre cómo reducir el riesgo de lesiones e informan de cuáles pueden ser las consecuencias en caso de no seguir estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE EXPLOSIÓN

No utilice el asador a modo de lugar de almacenamiento de materiales inflamables. Mantenga la zona libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables. De lo contrario podría provocar la muerte de personas, explosiones o incendios.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Esta unidad está equipada con un enchufe macho de puesta a tierra que protege contra las descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. No corte ni retire la patilla de conexión a tierra de este enchufe macho.

Mantenga todos los cables eléctricos alejados de las superficies calentadas de el asador.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, lea y obedezca estas precauciones básicas antes de utilizar su asador de gas o los quemadores laterales.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de encender los quemadores, inspeccione la tubería o el tubo flexible de suministro del gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe sustituirlos antes de utilizar el aparato. Siempre debe mantener el rostro y el cuerpo a la mayor distancia posible de el asador durante el encendido.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice productos de limpieza inflamables. Utilice una linterna para inspeccionar el orificio de entrada del quemador y verificar que no esté bloqueado. Si puede ver obstrucciones, utilice una percha de alambre metálico previamente enderezada. Sacuda los residuos hasta que salgan a través del obturador de aire.

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el aparato para evitar un posible riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a las personas o daños al aparato como consecuencia de un uso incorrecto del aparato. Utilice el aparato sólo para el uso previsto conforme a lo descrito en este manual.

Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro: La instalación y la puesta a tierra del aparato debe realizarlas un técnico cualificado. **NO** intente ajustar, reparar, mantener o sustituir ninguna pieza de su aparato a menos que el manual lo recomiende específicamente. El resto de operaciones de mantenimiento y reparaciones debe realizarlas un técnico de servicio cualificado. Asegúrese de que el técnico que realice la instalación le indique la ubicación de la válvula de corte y le explique cómo cerrarla en caso de emergencia.

Advertencias y seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

Maneje el ahumador con cuidado. La tapa se calienta a una temperatura extremadamente alta durante su uso. Utilice guantes robustos y con el aislamiento adecuado o agarradores que estén secos.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas
1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, llame inmediatamente a su proveedor del gas.

⚠ PARA SU SEGURIDAD

1. No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en zonas próximas a éste o a cualquier otro aparato.
2. No almacene bombonas de propano/butano (que no estén conectadas para su uso) en las zonas próximas a éste o a cualquier otro aparato.

⚠ ADVERTENCIA

¡Esta unidad es para uso en exteriores exclusivamente! No la utilice en el interior de edificios, garajes o en otras zonas cerradas. Esto podría provocar la acumulación de monóxido de carbono, lo que podría causar lesiones o la muerte de personas.

⚠ ADVERTENCIA

PARA PROTEGERSE CONTRA LAS DESCARGAS ELÉCTRICAS
1. No sumerja los cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
2. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté siendo utilizado o antes de comenzar su limpieza.
3. No utilice aparatos para exterior si sus cables o enchufes están dañados o después de que el aparato no haya funcionado correctamente. Póngase en contacto con el fabricante para solicitar la reparación.
4. No permita que el cable cuelgue del borde o entre en contacto con superficies calientes.
5. Utilice sólo prolongadores con enchufes macho de 3 patillas y conexión a tierra, con una potencia nominal adecuada para el equipo y homologados para su uso en exteriores, con la marca W-A.

⚠ ADVERTENCIA

Antes de encender los quemadores, inspeccione la tubería o el tubo flexible de suministro del gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe sustituirlos antes de utilizar el aparato. Siempre debe mantener el rostro y el cuerpo a la mayor distancia posible de el asador durante el encendido.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, lea y obedezca estas precauciones básicas antes de utilizar su asador de gas.

- Su unidad debe estar correctamente instalada y conectada al tipo de gas para el que fue diseñada. No utilice carbón vegetal, virutas de madera u otros materiales en su asador. La bandeja del ahumador es la única zona diseñada para contener virutas de madera u otros materiales potenciadores del ahumado.
- Solicite al técnico que le indique la ubicación de la válvula de corte para que sepa cortar el suministro de gas en caso de emergencia. Si huele a gas, las conexiones no están debidamente selladas o es posible que tenga un agujero en la tubería o tubo flexible de suministro del gas. Un técnico cualificado debe encargarse de averiguar dónde se encuentra la fuga de gas. El mantenimiento técnico bajo garantía debe realizarlo una agencia de servicio técnico autorizada.
- Los niños no deben permanecer solos o sin supervisión cuando se encuentren en una zona en la que se esté utilizando el asador de gas. Nunca permita que los niños se sienten, se suban o jueguen sobre el asador o cerca de la misma en ningún momento. No guarde objetos de interés para los niños cerca de el asador. Nunca permita que los niños se introduzcan en el carrito o en cerramiento de mampostería.
- Cúbrase la mano cuando vaya a abrir la cubierta y hágalo despacio para permitir que el calor y el vapor escapen. Para evitar quemaduras al cocinar, utilice herramientas para asador con mangos largos. Nunca se incline sobre una asador abierta.
- Utilice guantes o agarradores fuertes y con el aislamiento adecuado. Los paños de cocina u otros sustitutos pueden quedarse enganchados, provocando quemaduras. Utilice agarradores secos; los agarradores húmedos crean vapor y pueden provocar quemaduras. Mantenga los agarradores alejados de las llamas abiertas cuando levante o mueva utensilios. No toque la rejilla de el asador o la parrilla de los quemadores con los agarradores hasta que las superficies calientes se hayan enfriado.
- Sólo algunos tipos de vidrio, vidrio ceramizado resistente al calor, lozas u otros utensilios esmaltados son aptos para su uso en asador. Estos tipos de materiales pueden romperse con cambios rápidos de temperatura. Utilícelos sólo con un ajuste de temperatura bajo o medio.
- **NUNCA** permita que el asador quede sin supervisión. Las llamas altas y las carnes grasas pueden provocar llamaradas.
- Al utilizar el asador, no toque la parrilla de el asador, la parrilla de los quemadores abiertos o las zonas contiguas. Estas pueden calentarse hasta alcanzar temperaturas extremas y pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que todos los mandos estén apagados y de que la unidad se haya enfriado antes de tocar o limpiar las superficies.

Advertencias y seguridad

- **NO** utilice papel de aluminio para recubrir las bandejas colectoras o las parrillas de el asador. Esto puede alterar el flujo del aire de combustión o acumular una cantidad excesiva de calor en la zona de control, lo cual puede provocar que los mandos se derritan.
- Debe colocar el mango de su utensilio de cocina de forma que no quede sobre la superficie de los quemadores adyacentes o estorbe al cerrar la cubierta. Así minimizará el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y posibles salpicaduras. Deje que las bandejas calientes se enfríen en un lugar seguro que no quede al alcance de los niños.
- **NUNCA** cocine en el asador cuando la bandeja colectora no esté en su sitio. Asegúrese de que esté situada completamente al fondo—en su lugar correspondiente—para que pueda recoger las gotas. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar retirarla para su descarte o la limpieza de la bandeja. No deje que se acumulen grandes cantidades de grasa en la bandeja colectora, ya que podría incendiarse.
- Antes de guardarla, asegúrese de que el asador de gas se haya enfriado. Debe cerrar el gas en la bombona de suministro, retirarla y guardarla fuera en una zona con ventilación adecuada y fuera del alcance de los niños.
- Mantenga todos los cables eléctricos alejados de las superficies calentadas de el asador.
- Cuando cocine en situaciones en las que haya mucho viento, utilice un cortavientos. Coloque la unidad de forma que quede a una distancia adecuada de las superficies combustibles.
- Las arañas e insectos pueden anidar en los quemadores de el asador y bloquear el flujo de gas y de aire a los puertos de los quemadores. Esto podría provocar un incendio por detrás de la cubierta del colector. Inspeccione y limpie los quemadores de forma periódica.
- Mantenga los orificios de ventilación situados en la parte trasera del carrito y en el alojamiento de la bombona despejados para permitir un flujo adecuado de aire. No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación.
- Los incendios en la ropa son un posible riesgo. No se ponga ropa con mangas largas y holgadas cuando esté usando el asador. Se pueden enganchar con facilidad en las asas de las bandejas o pueden prender fuego a causa de los quemadores, y normalmente estorban. No debe utilizar ropa inflamable,—especialmente tejidos sintéticos,—mientras cocine.
- **NO** caliente recientes de vidrio o metal cerrados en el asador. Puede acumularse presión y provocar que el recipiente reviente, causando graves daños personales o daños en el asador.
- **NO** mueva el aparato mientras la esté utilizando.
- Asegúrese de que todos los mandos estén apagados y de que el asador se haya enfriado antes de utilizar cualquier tipo de limpiador en aerosol sobre el asador o en zonas próximas a ésta. La sustancia química que produce la acción vaporizadora podría, en condiciones de calor, prender fuego o provocar la corrosión de piezas metálicas.
- Si no sigue las siguientes instrucciones al pie de la letra, puede producirse un incendio que podría provocar la muerte de personas o lesiones graves.
  - o No almacene una bombona de gas de repuesto debajo de este aparato o en zonas próximas al mismo.
  - o Nunca llene la bombona por encima del 80% de su capacidad.

⚠ PRECAUCIÓN

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban uan supervisiór o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen lo aparatos como juguete.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE EXPLOSIÓN

No utilice el asador a modo de lugar de almacenamiento de materiales inflamables. Mantenga la zona libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables. De lo contrario podría provocar la muerte de personas, explosiones o incendios.

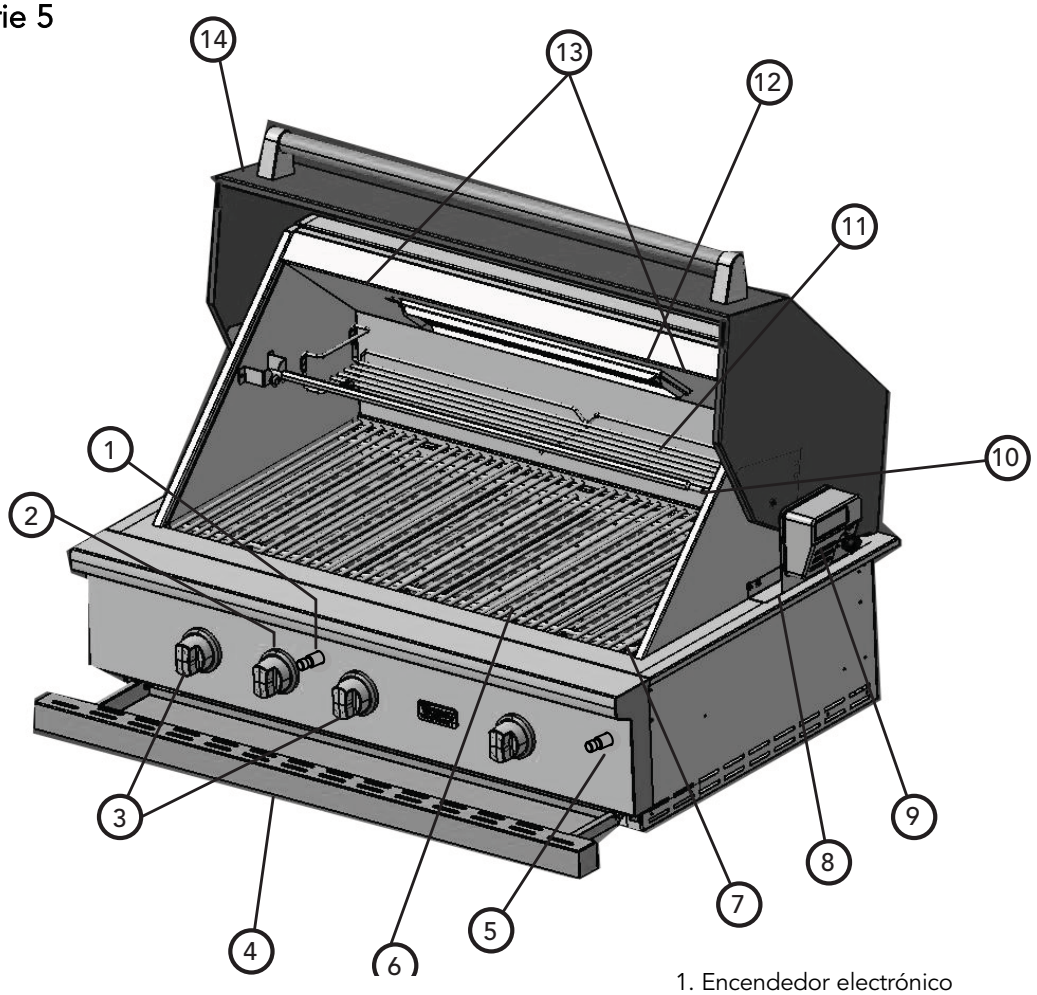
⚠ PELIGRO

No obstruir la salida de los gases de combustión del asador.
No debe utilizarse como calefactor de ambiente.

Si huele a gas
1. No accione interruptores eléctricos..
2. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso..
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, permanezca lejos de la aplicación y llame de immediato a su proveedor de gas o a los bomberos..

Características

Serie 5



1. Encendedor electrónico
2. Mando selector del rustidor
3. Mandos selectores de los quemadores de el asador
4. Bandeja colectora extraíble
5. Interruptor de luz interior
6. Parrillas de acero inoxidable con bandejas para briquetas de cerámica por debajo
7. Ahumador situado bajo la parrilla
8. Soporte del rustidor
9. Motor del rustidor
10. Varilla con tenedores
11. Rejilla para calentar alimentos
12. Quemador de infrarrojos del rustidor
13. Bombillas interiores (dentro de la cubierta)
14. Cubierta

NOTA: El termino rustidor equivale a "Rosticero"

Antes de encender el asador

Antes de encender el gas, inspeccione la tubería o tubo flexible de suministro del gas. Compruebe que no haya abrasiones, cortes, desgaste u otros daños que puedan requerir su sustitución antes de utilizar el aparato. Asegúrese de que todos los mandos selectores de los quemadores estén apagados. No intente encender los quemadores si huele a gas.

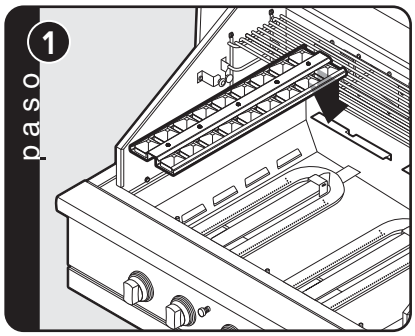
Compruebe la conexión con una solución de agua y jabón después de conectar el tubo flexible. Asegúrese de que haya gas en la bombona y de que la bombona esté en posición vertical mirando hacia arriba.

⚠ PRECAUCIÓN

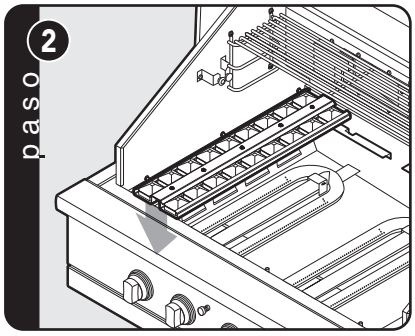
Espere al menos cinco minutos antes de volver a encender una el asador caliente para permitir que el gas acumulado se disipe. Guarde una botella con pulverizador que contenga agua con jabón cerca de la válvula de suministro de gas y compruebe antes de cada uso que no haya fuga de gas en las conexiones.

Correcta instalación de las bandejas para briquetas

Nota: *Se accede al tubo de ignición a través de las placas. Si no puede acceder al tubo de ignición, las bandejas no están instaladas correctamente.*



Coloque las pestañas de la parte trasera de las bandejas de acero inoxidable que contienen las briquetas en las ranuras situadas en el panel trasero.



Haga descender las bandejas de acero inoxidable de forma que las pestañas frontales descansen sobre la estructura de el asador.

Utilizar el asador con cubiertas para uso en exteriores

- Los modelos de cubierta aptos para uso en exteriores deben ser instalados en un lugar cubierto pero no cerrado (bien ventilado). Las cubiertas para exterior contribuyen enormemente a eliminar el humo y los olores, si bien no los eliminan completamente. Igualmente, es necesario protegerlas de los elementos naturales (como la lluvia) en tanto sea posible.
- SIEMPRE coloque la cubierta para exterior en la posición "ALTA" antes de encender el asador.
- Mantenga la cubierta de el asador cerrada siempre que sea posible mientras esté cocinando para que el humo salga por la parte trasera de el asador. Así lograra un funcionamiento óptimo de la cubierta.
- Cuando haya mucho viento, el rendimiento de la cubierta para exteriores puede verse alterado.

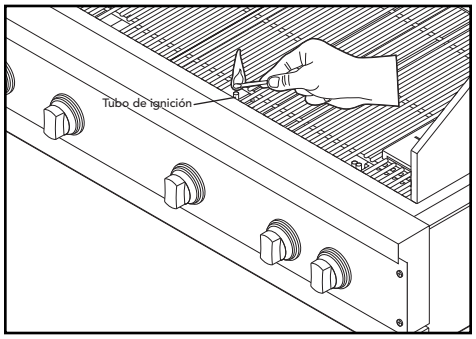
Encender el asador

Encender los quemadores de el asador

Asegúrese de que la unidad esté enchufada en una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Gire el mando selector correspondiente en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta alcanzar cualquier posición. Este mando actúa a modo de válvula de gas e interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición de encendido ("ON") gracias al sistema de reencendido automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente si se mantiene el flujo de gas. Cuando existe flujo de gas a los quemadores, los encendedores eléctricos producirán chispa. Oirá un chasquido en todos los encendedores de superficie. Si no lo oye, apague el mando y compruebe que la unidad esté enchufada y que el fusible o disyuntor no se haya fundido o saltado.

Transcurridos unos instantes, habrá circulado una cantidad de gas suficiente hasta el quemador que le permitirá encenderse. Cuando se encienda el quemador, coloque el mando del quemador en cualquier posición para regular el tamaño de la llama. **Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire el mando selector hasta la posición "OFF" (APAGADO) y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.** Así permitirá que el gas acumulado se disipe. Si no consigue encenderlo después de varios intentos, puede encender el quemador con una cerilla utilizando los tubos de ignición.

Encender los quemadores de el asador con los tubos de ignición



Coloque la cerilla encendida a través de la parrilla hasta quedar al lado del tubo de ignición del quemador que desea encender. Mantenga el rostro a la mayor distancia posible de el asador. Asegúrese de que la cerilla esté al lado del tubo de ignición. Oprima y gire el mando selector hasta que la posición "HIGH" (ALTA) del mando quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Asegúrese de que el mando selector que está girando es el correspondiente al quemador que desea encender. **Si el quemador no se enciende en 4 segundos, gire el mando selector hasta la posición "OFF" (APAGADO) y espere cinco minutos antes de volver a intentarlo.** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, consulte la sección **Solución de problemas.**

Encender el quemador de infrarrojos del rustidor

La ubicación del quemador de infrarrojos lo hace más susceptible a las condiciones con viento fuerte—que en el caso de los quemadores de el asador que están protegidos. Por esta razón, debe evitar utilizarlo cuando haya viento.

Abra la cubierta. Oprima y gire el mando selector del rustidor hasta que la posición "HIGH" (ALTA) del mando quede alineada con la línea indicadora del panel de control; mantenga presionado el mando. Pulse el botón de encendido electrónico correspondiente al mando selector del rustidor. Oirá un chasquido. Cuando el quemador se haya encendido, mantenga presionado el mando selector del rustidor durante unos 5 segundos adicionales o hasta que el quemador permanezca encendido. Cuando se haya encendido, gire el mando selector hasta alcanzar el ajuste deseado.
Si el quemador no se enciende cuando hayan transcurrido 4 segundos, deje de oprimir el mando y gírelo hasta la posición "OFF". **Espere 5 minutos para que el gas acumulado se disipe.** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, puede encender el quemador sujetando una cerilla encendida junto al quemador (con el mando selector presionado en la posición de encendido). Oprima y gire el mando selector hasta que la posición "HIGH" (ALTA) del mando quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Asegúrese de que el mando selector que está girando es el correspondiente al quemador que desea encender. Si desea volver a encender un quemador caliente, espere 5 minutos. Nunca deje el mando selector del rustidor en la posición de encendido "ON" si no está utilizando el rustidor.

Encendido del quemador de infrarrojo TruSear™ (si aplica)

Antes de encender el quemador, quite la tapa de acero inoxidable. Presione y gire la perilla de control del quemador de infrarrojo TruSear™ hasta que la posición "HIGH" de la perilla quede alineada con la línea indicadora del panel de control. Presione el botón de ignición eléctrica que corresponda a la perilla de control. Escuchará varios chasquidos. Una vez que el quemador se mantenga encendido, gire la perilla de control al ajuste deseado. Si el quemador no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla a la posición "OFF". Espere cinco minutos para que se disipe el gas acumulado e inténtelo otra vez. Si después de varios intentos no consigue encender el quemador, gire la perilla de control hasta la posición "HIGH" y deje caer un fósforo sobre él. Si el quemador no se enciende inmediatamente, mueva la perilla a la posición "OFF", espere 5 minutos y vuelva a probar.

Cómo usar el asador

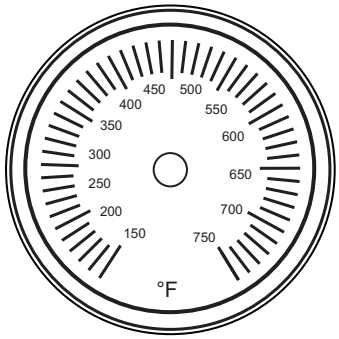
Antes de comenzar

- La primera vez que use el asador, gire el mando selector hasta la posición "HIGH" y precaliente la parrilla durante 15–20 minutos adicionales. Con esto conseguirá que la parrilla quede "tratada".
- Antes de cada uso, gire el mando selector hasta la posición "HIGH" y precaliente el asador durante 5 –7 minutos.
- Asegúrese de que la bandeja colectora esté colocada en sus sitio.
- Encienda los quemadores de la parrilla siguiendo las instrucciones de encendido.
- Coloque la comida en el asador y cocínela a su gusto hasta que quede suficientemente hecha. Si fuera necesario, puede regular el nivel de calor. El mando selector puede colocarse en cualquier posición entre "HIGH" (ALTA) y "LOW" (BAJA).
- Deje que el asador se enfríe antes de limpiarla. (Debe limpiar la bandeja colectora después de cada uso.)

Termómetros de la cubierta

Esta asador de exterior está equipada con un termómetro en la cubierta. El termómetro está diseñado para contribuir al precalentamiento de el asador y a la cocción de los alimentos cuando la cubierta está cerrada. Las temperaturas estimadas de cocción cuando la cubierta está cerrada son:

TEMPLADO 150˚F (65˚C)
AHUMADO FRÍO 150˚F – 200˚F (65˚C – 93˚C)
AHUMADO 200˚F – 300˚F (93˚C – 149˚C)
PARRILLA 300˚F – 750˚F (149˚C – 399˚C)



Consejos para cocinar en el asador

Puede cocinar sus alimentos con la tapa abierta o cerrada. Cocinar con la tapa abierta es una excelente opción cuando desea dorar los alimentos, como en el caso de los filetes de carne, hamburguesas, chuletas y perritos calientes. Cocinar con la cubierta tapada es similar a asar alimentos en un horno. La comida se cocina mediante el calor acumulado en la cubierta y mediante el calor que emana de los quemadores situados en la parte inferior.

- Al cocinar pollo, asados, filetes o chuletas muy hechos y trozos gruesos de carne, dórelos en la posición "HIGH" (ALTO). A continuación, reduzca el ajuste de calor para evitar llamas de altura excesiva. Así permitirá que los alimentos queden completamente cocinados sin que se quemen por fuera.
- Al cocinar trozos grandes de carne, utilice un termómetro para carne para garantizar que la carne quede poco hecha, al punto o muy hecha.
- Cuando ha dorado los filetes, chuletas o hamburguesas durante aproximadamente 1 minuto, puede deslizar una espátula por debajo de la carne y girarla 90° para que en su superficie quede impreso un dibujo en forma de cuadrícula.
- Utilice una espátula o pinzas de metal en lugar de un tenedor para girar la carne. El tenedor pincha la carne y permite que se escape el jugo.
- Dele la vuelta a la carne sólo una vez. Si da la vuelta varias veces a los filetes, chuletas o hamburguesas, éstos pierden jugo. El mejor momento para darle la vuelta a la carne es después de que el jugo comience a burbujear en la superficie.
- Para comprobar si la carne ha quedado bien hecha, realice un pequeño corte en el centro de la carne, no a lo largo del borde. Así evitará que se pierda el jugo.
- De vez en cuando, es posible que haya llamaradas o que las llamas suban por encima de la parrilla debido a las gotas de grasa que caen a las bandejas con briquetas de cerámica. Es normal ver este tipo de llamas cuando cocina en el asador. Si fuera necesario, utilice una espátula larga para mover la carne hasta otra zona hasta que las llamas disminuyan de intensidad.

Tabla para la preparación de alimentos en el asador

Alimento	Peso o grosor	Ajuste del mando	Tiempo de cocción total sugerido*	Instrucciones especiales y consejos
CARNE PICADA				
Hamburguesas	1/2 pulg. (1,3 cm) – 3/4 pulg. (1,9 cm)	Medio	8 – 15 min.	Cocinar en la parrilla, dar la vuelta una vez cuando el jugo suba a la superficie. Sugerimos utilizar carne de aguja para las hamburguesas, para conseguir hamburguesas más jugosas. No deje las hamburguesas sin supervisión ya que podrían producirse llamaradas con rapidez.
FILETES				
Costilla, chuleta, bistec chuletón, entrecot				Retirar el exceso de grasa de los bordes. Realizar un corte en el resto de la grasa a intervalos de 2 pulgadas (5 cm) para evitar que los bordes se curven. Cocinar en la parrilla, dando la vuelta una sola vez.
Poco hecho 140˚F/60˚C	1 pulg. (2,5 cm) – 1-1/2 pulg. (3,8 cm)	Alto Medio-Alto	8 – 12 min. 11 – 16 min.	Retirar la grasa y el tejido graso de la superficie. Doblar el extremo más delgado sobre sí mismo para conseguir una pieza con un grosor uniforme. Atar con cordel. Cocinar en la parrilla, dándole la vuelta según sea necesario para lograr un dorado uniforme. Aplicar a menudo margarina derretida o aceite con una brocha.
Al punto 160˚F/71˚C	1 pulg. (2,5 cm) – 1-1/2 pulg. (3,8 cm)	Medio Medio	10 – 12 min. 16 – 25 min.	
Muy hecho 170˚F/77˚C	1 pulg. (2,5 cm) – 1-1/2 pulg. (3,8 cm)	Medio-Alto Medio-Alto	20 – 30 min. 25 – 35 min.	
Solomillo	5 libras (2,26 kg)		30 – 40 min.	
AVES DE CORRAL				
Pollo, mitades o cuartos	2 libras (0,9 kg) 3 libras (1,4 kg)	Medio-Alto	1 – 1,5 horas 40 – 60 min.	Colocar el lado que tiene piel mirando hacia arriba. Cocinar en la parrilla y aplicar frecuentemente mantequilla derretida o aceite con una brocha.
CERDO				
Chuletas	1/2 pulg. (1,3 cm) – 1 pulg. (2,5 cm)	Medio Medio	20 – 40 min. 35 – 60 min.	Retirar el exceso de grasa de los bordes. Realizar un corte en el resto de la grasa a intervalos de 2 pulg. (5 cm) para evitar que el borde se curve. Cocinar en la parrilla,dar la vuelta una vez y mover si resulta necesario.
Costillas	1/2 pulg. (1,3 cm)	Medio	45 – 60 min.	Cocinar en la parrilla, girar de vez en cuando. Durante los últimos minutos, aplicar salsa para asador con una brocha, dar la vuelta varias veces.
Filetes de jamón cocido		Medio-Alto	12 – 15 min.	Retirar el exceso de grasa de los bordes. Realizar cortes en el resto de la grasa a intervalos de 2 pulgadas (5 cm). Cocinar en la parrilla, dar la vuelta una vez.
Perritos calientes		Medio	5 – 10 min.	Realizar un corte en la piel antes de cocinar. Cocinar en la parrilla, girar una vez.
Pescado				
Filetes Halibut Salmón Pez espada	3/4 pulg. – 1 pulg. (0,9 – 1,4 kg)	Alto	5 – 10 min.	Cocinar en la parrilla, dar la vuelta una vez. Aplicar mantequilla derretida, aceite o salsa para marinado con una brocha para mantener el pescado jugoso.
Entero Pez gato Trucha	4 – 8 onzas (110 – 230 g)	Medio-Alto	10 – 12 min.	Cocinar en la parrilla, dar la vuelta una vez. Aplicar mantequilla derretida, aceite o salsa para marinado con una brocha para mantener el pescado jugoso.
Verduras				
Zanahorias	Enteros	Medio-Bajo	35 – 40 min.	Raspar, no pelar. Envolver en papel de aluminio y colocar directamente sobre la parrilla de el asador.
Cebollas	Enteros	Bajo	20 min.	Añadir mantequilla, envolver en papel de aluminio. Dar la vuelta con frecuencia.
Patatas	Enteros	Bajo	45 – 50 min.	Añadir aceite, envolver en papel de aluminio. Dar la vuelta con frecuencia.
Calabacines, calabazas	Cortados (mitades o cuartos)	Medio	30 min.	Añadir una pequeña cantidad de mantequilla para evitar que se peguen.

**Tiempo indicado sólo a modo de sugerencia. Las variaciones en los cortes de carne y en el gusto del usuario pueden alterar los tiempos de cocción. Tenga en cuenta sus preferencias al cocinar en el asador.*

Consejos para cocinar a la parilla

Sugerencias para asar en el quemador de infrarrojo TruSear™

El quemador de infrarrojo produce un calor intenso que chamusca rápidamente la carne. El chamuscado sella el sabor y los jugos a la vez que permite que la superficie externa absorba el humo y el aroma de la comida que se produce cuando la grasa y las escurriduras son vaporizados por el quemador. El resultado es una carne con una superficie crujiente y sabrosa con el interior suave y jugoso. Como regla general, las comidas se cocerán en aproximadamente la mitad del tiempo requerido en una parrilla regular.

- Precaliente la parrilla.
- Asegúrese de que la carne esté completamente descongelada y de eliminar el exceso de grasa antes de asar la carne.
- Deje el quemador en "HIGH" cuando quiera chamuscar la comida en la parrilla.
- Para cortes más gruesos de carne, ajuste el quemador a una menor temperatura y continúe cocinando hasta el grado deseado.

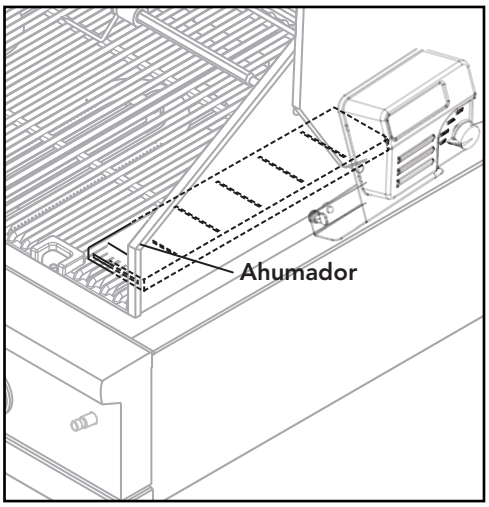
Tabla para cocinar en el quemador de infrarrojo TruSear™

Comida	**Espesor**	**Ajuste del control**	**Tiempo de cocinado sugerido***
Pechuga de pollo sin hueso	N/A	Alto Reducir a Med	2 – 3 min cada lado, cocine 8 – 10 min en total. Voltee ocasionalmente para evitar quemar la superficie.
Hamburguesa	1,3 - 1,9 cm	Alto	2 min cada lado para chamuscar. 6 – 8 min en total. Voltee ocasionalmente para evitar quemar la carne.
Bisteces, ojo de costilla (ribeye)	3,8 cm	Alto	3 min cada lado para poco cocida. 4 min cada lado para medio cocida.
Bisteces, filetes	2,5 cm	Alto	3 min cada lado para de poco cocido a medio cocido. 3-1/2 min cada lado para medio cocido.
Chuletas de cerdo	1,9 cm	Alto	4 min cada lado.

**Estos tiempos son solamente recomendaciones. Los diferentes cortes de carne y el gusto personal pueden alterar los tiempos de cocimiento. Use su criterio al asar.*

Ahumador

Al usar el ahumador, se intensifica el sabor añadiendo humo al proceso de cocción en la parrilla. El humo adicional crea una "nube" alrededor de los alimentos que penetra en la carne y en la verdura añadiendo un sabor a ahumado. Para utilizar el ahumador, retire el último conjunto de parrillas de acero inoxidable y la bandeja para briquetas en el lateral derecho de el asador. Coloque el ahumador en la abertura de forma que las pestañas frontales y posteriores descansen sobre las abrazaderas de soporte.



Uso de virutas de madera en el ahumador

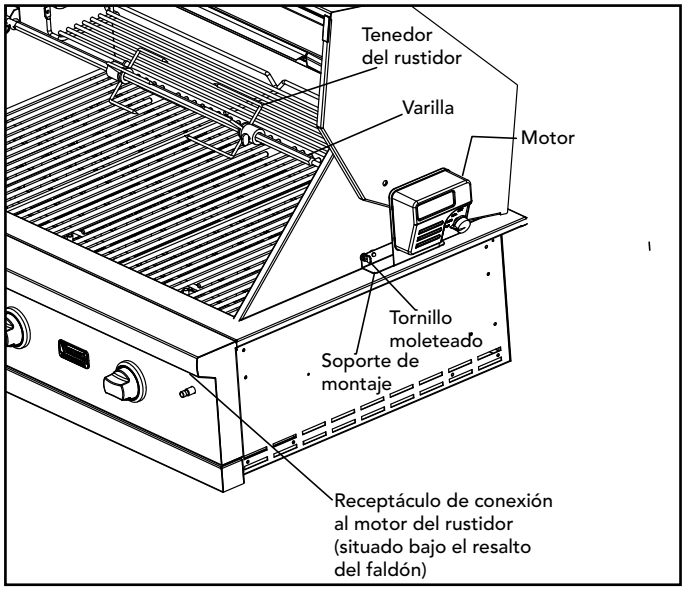
Hay muchos tipos de virutas de madera y la selección depende de los gustos del usuario. Los tipos más comunes son los de mezquite o carya. Siempre es necesario humedecer en agua las astillas antes de colocarlas en el ahumador. Utilice la posición "HIGH" (ALTO) para que las virutas comiencen a producir humo; a continuación, seleccione un nivel de calor inferior para evitar que se sequen y prendan fuego. Si las virutas de madera prenden fuego, añada una pequeña cantidad de agua para sofocar las llamas. Tenga cuidado al verter el agua en el ahumador para evitar quemaduras producidas por el vapor. También puede llenar esta bandeja con agua para que produzca vapor. Tanto si desea añadir humo como vapor, el asador debe permanecer cerrada en la mayor medida posible para maximizar el efecto.

Cuando está cocinando durante largos periodos de tiempo, es normal tener que añadir nuevas cantidades de virutas de madera o agua en el ahumador varias veces. Limite el número de veces que abre la cubierta—cada vez que lo hace añade 15 minutos al tiempo de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al manejar el ahumador. La tapa se calienta extremadamente durante su uso. Utilice guantes fuertes y con el aislamiento adecuado o agarradores que estén secos.

Rustidor



El quemador del rustidor es un quemador de infrarrojos que proporciona un intenso calor radiante para el dorado de los alimentos. Los cocineros profesionales prefieren este método por encima de otros; este calor intenso es idóneo para dorar y conservar los nutrientes y jugos naturales presentes en los cortes de carne de mayor calidad. Cuando está encendido, el quemador del rustidor alcanza la temperatura de cocción en aproximadamente 1 minuto. El rustidor adquiere un tono rojo incandescente que se vuelve homogéneo a las 5 minutos.

Para instalar el motor del rustidor, en primer lugar retire la rejilla para calentar alimentos. Coloque la placa de la parte trasera del motor de forma que quede alineada con la ranura de montaje situada en el lateral de la parrilla. Apriete el tornillo moleteado del motor hasta que quede instalado en el lateral de el asador. Para instalar la varilla del rustidor, coloque el extremo acabado en punta en el interior del casquillo adaptador para la varilla dentro de el asador, dejando que el extremo redondeado descanse sobre las ruedas del lateral izquierdo de el asador. Para conectar el motor al suministro eléctrico, enchufe un extremo del cable del rustidor en el motor y el otro extremo en el receptáculo de conexión situado bajo el resalto del faldón.

Rustidor

Para cargar la varilla, instale uno de los tenedores del rustidor (los tenedores son los dientes que miran en sentido opuesto a los extremos) deslizándolo sobre la varilla. Clave la varilla en el centro de la comida y a continuación instale el segundo tenedor del rustidor (los dientes deben mirar hacia el alimento) deslizándolo sobre la varilla. Centre el producto que desea cocinar en la varilla y a continuación clave los tenedores con firmeza en el producto. Apriete las tuercas de palomilla con alicates. Es posible que también sea necesario atar los alimentos con cordel para sujetar los trozos que queden sueltos. Nunca utilice cordel de nailon o de plástico. Cuando la comida esté sujeta, inserte la varilla en el motor. Para encender el motor del rustidor, coloque el mando selector en la posición correspondiente a la velocidad deseada.

Si fuera necesario, retire la parrilla de el asador. Coloque la bandeja para jugos por debajo de los alimentos. Mantenga la cubierta cerrada mientras esté utilizando el rustidor. Cada vez que la abre, prolonga en unos 15 minutes el tiempo de cocción. Cuando cocine piezas de carne de gran tamaño, utilice un termómetro para carne para garantizar que la carne quede poco hecha, al punto o muy hecha.

Tabla de cocción del rustidor

Alimento	Peso	Ajuste del mando	Tiempo de cocción sugerido*	Temperatura interna
Costilla de ternera asada	4 – 6 libras (1,8-2,7 kg)	Medio-Alto	Poco hecho 14 – 16 min./libra (30-35 min/kg) Medio 23 – 25 min./libra (50-55 min/kg)	145˚F (63˚C) 160˚F (71˚C)
Solomillo asado (sin hueso)	4 – 6 libras (1,8-2,7 kg)	Medio-Alto	Poco hecho 14 – 16 min./libra (30-35 min/kg) Medio 23 – 25 min./libra (50-55 min/kg)	145˚F (63˚C) 160˚F (71˚C)
Paleta de cerdo (con hueso)	3 – 5 libras (1,4-2,3 kg)	Medio-Bajo	15 – 18 min./libra (35-40 min/kg)	170˚F (77˚C)
Lomo de cerdo (sin hueso)	3 – 5 libras (1,4-2,3 kg)	Medio	22 – 25 min./libra (50-55 min/kg)	170˚F (77˚C)
Jamón cocido (media pieza)	5 – 7 libras (2,3-3,2 kg)	Medio	22 – 25 min./libra (50-55 min/kg)	170˚F (77˚C)
Pollo Cuartos enteros	2 – 4 libras (0,9-1,8 kg)	Medio Medio-Alto	25 – 30 min./libra (55-65 min/kg) 20 – 22 min./libra (45-50 min/kg)	180˚F (82˚C) 180˚F (82˚C)
Pavo Pechuga entera	12 – 14 libras (5,4-6,3 kg) 5 – 6 libras (2,3-2,7 kg)	Medio-Alto Medio-Alto	16 – 18 min./libra (35-40 min/kg) 22 – 25 min./libra (50-55 min/kg)	180˚F (82˚C) 170˚F (77˚C)
Gallinas asadas	1,5 – 2 libras (0,7-0,9 kg)	Medio	22 – 25 min./libra (50-55 min/kg)	180˚F (82˚C)

**La información mostrada anteriormente sólo es una sugerencia. Puede que tenga que seleccionar otros ajustes de calor y tiempo debido a factores como la meteorología, el clima y/o los requisitos personales.*

Limpieza y mantenimiento

Cualquier aparato funciona mejor y durante más tiempo si recibe un mantenimiento y limpieza adecuados. Las asador no son una excepción. Mantenga su asador limpia y realice un mantenimiento adecuado de la misma. Viking recomienda firmemente limpiar el asador después de cada uso. Debe considerar seriamente adquirir una funda para asador (la funda se vende por separado) con el fin de proteger el asador de los elementos externos.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** utilice un cuchillo de metal o cualquier otro utensilio de metal para limpiar las piezas de acero inoxidable.
- **NO** permita que los restos de zumo de cítricos o de tomate permanezcan sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolorará de forma permanente el acero inoxidable. Limpie cualquier resto inmediatamente.
- **NO** utilice limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero o trapos abrasivos sobre las piezas de acero inoxidable o las pintadas.

Mantenimiento del acero inoxidable en exteriores

Las asador de exterior de Viking están fabricadas con acero inoxidable de la mayor calidad. Sin embargo, el acero inoxidable debe llevar un mantenimiento adecuado durante la vida útil de el asador para preservar su elegante estética y garantizar un funcionamiento óptimo. A continuación le indicamos algunos consejos útiles:

- Limpie con un paño las salpicaduras de grasa del exterior siempre que haya usado el asador.
- Limpie con regularidad el exterior de el asador empleando un paño de microfibra.
- Utilice un limpiador especialmente formulado para el acero inoxidable para limpiar y pulir las superficies exteriores. Algunos productos de limpieza domésticos no son adecuados para el acero inoxidable. NO use un limpiador a base de cloro.
- Nunca tape el asador cuando esté húmeda. Asegúrese de que el asador esté completamente seca antes de taparla.
- En ciertas condiciones, como en ambientes salados cerca de la costa, o cerca de piscinas con un alto contenido en cloro, es posible que se acumulen pequeñas cantidades de óxido en la superficie de las piezas de acero inoxidable. Puede eliminar las pequeñas cantidades de óxido de las superficies aplicando gel Soft Scrub® en una esponja humedecida y pasándola sobre el acero inoxidable en el sentido del pulido. Cuando intente eliminar manchas difícil de limpiar, utilice una esponja abrasiva que no sea metálica (como el estropajo de Scotch Brite, por ejemplo) junto con su limpiador habitual de acero inoxidable, y frote en el sentido del pulido del acero inoxidable. Es importante frotar siguiendo el sentido del pulido para lograr una eliminación más eficaz de las manchas.
- En casos extremos, puede resultar útil aplicar una capa de un inhibidor de la corrosión en el exterior de el asador. Consulte con su proveedor local antes de aplicar el producto.

IMPORTANTE: Estos consejos le ayudarán a prolongar al máximo la vida útil de su asador. Es importante entender que aunque el acero inoxidable normalmente presenta una gran resistencia a los efectos de la exposición a las condiciones ambientales, los elementos externos le afectan en cierta medida. El acero inoxidable puede degradarse al igual que el resto de metales arquitectónicos. La Garantía Limitada de por Vida (página 33) cubre la corrosión interior de las piezas de acero inoxidable. No cubre la formación ocasional de óxido superficial y las manchas. Es importante seguir los pasos detallados anteriormente para prevenir los procesos que se producen de forma natural y buscar una solución adecuada cuando suceden.

Parrilla de el asador

La parrilla de el asador se limpia con facilidad inmediatamente después de terminar de cocinar y antes de apagar la llama. Utilice guantes de asador para proteger las manos del calor; utilice un cepillo para asador de cerdas de latón o inoxidables para rascar la parrilla de el asador. Sumerja el cepillo a menudo en un recipiente con agua. Cuando el agua entra en contacto con la parrilla caliente, se produce vapor. El vapor contribuye al proceso de limpieza ablandando las partículas de comida.

Para una limpieza en profundidad de las parrillas, deje que se enfríen; a continuación sumérjalas en una solución con agua caliente y jabón durante un periodo de 15 a 30 minutos. Después de dejarlas en remojo, frótelas con un estropajo de teflón.

Bandejas para briquetas

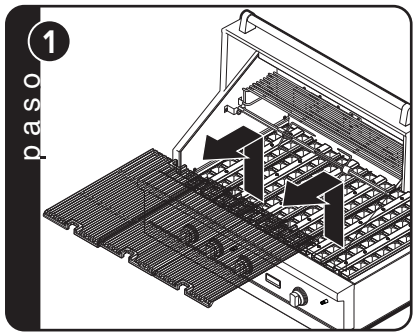
IMPORTANTE: **Es extremadamente importante que no permita que se formen acumulaciones excesivas de residuos en las bandejas para briquetas durante un periodo de tiempo prolongado, ya que podrían producirse llamaradas.**

Las llamaradas se producen cuando se cocina carne en el asador y su grasa y jugos caen en las superficies calientes. Para evitar las llamaradas, es **ABSOLUTAMENTE ESENCIAL** retirar el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla en el asador. Haga un uso moderado de las salsas y marinados para cocinar, y procure evitar los cortes de carne y los productos cárnicos de poca calidad ya que suelen tener un alto contenido en grasa y agua. Igualmente, la posición HI (ALTA) debiera emplearse principalmente al encender el asador y durante el precalentamiento antes de cocinar en el asador.

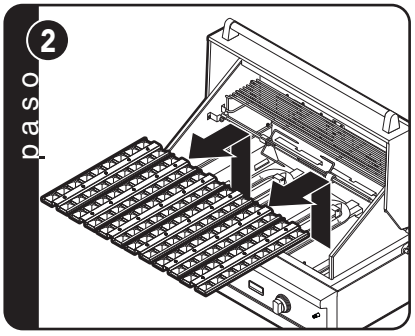
Las briquetas normalmente se queman sin residuos durante su uso, pero es posible que sea necesaria una limpieza más profunda de las bandejas para briquetas de vez en cuando. Después de dejar que el asador se enfríe, retire las parrillas de el asador y a continuación retire las bandejas para briquetas tirando hacia arriba del borde frontal y tirando hacia sí mismo. Coloque las bandejas mirando hacia abajo en sus puntos de montaje y haga funcionar los quemadores de el asador en la posición de temperatura alta durante 20-30 minutos. Así conseguirá que las bandejas se quemen sin residuos. Si resulta necesario sustituir alguna de las bandejas para briquetas o todas ellas, puede conseguir repuestos a través de su proveedor.

Limpiar los quemadores de el asador

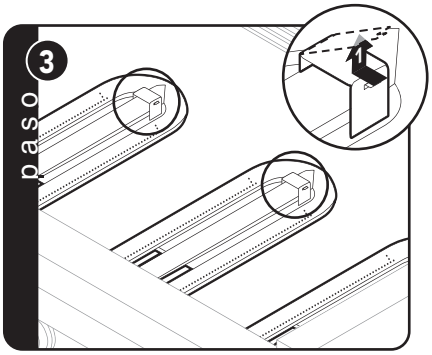
Antes de retirar las parrillas y los quemadores, asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado y los mandos estén en la posición "OFF" (APAGADOS). Para desmontar el asador para una limpieza en profundidad, retire las piezas cuando se hayan enfriado y en el siguiente orden.



Retire las parrillas de cerámica.

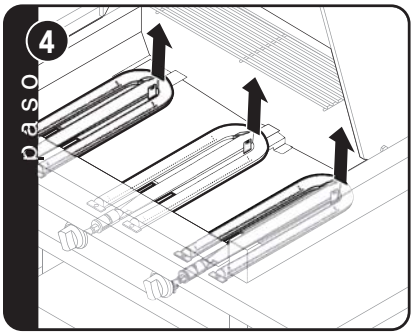


Retire las bandejas para briquetas de cerámica

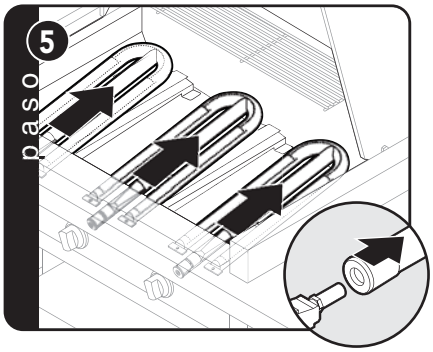


Libere la pestaña de sujeción situada en la parte trasera de cada uno de los quemadores.

Nota: *Es posible que las pestañas tengan bordes afilados; use guantes y tenga cuidado al retirar y reinstalar el quemador.*



Separe los quemadores de las pestañas de sujeción de la parte trasera de los quemadores.



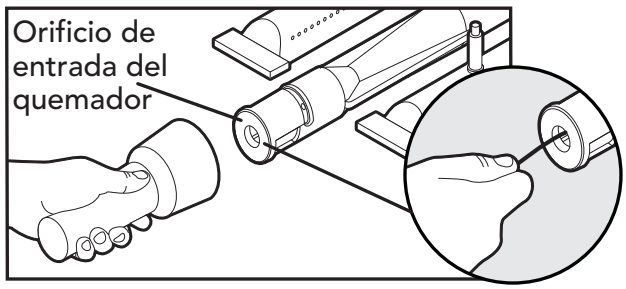
Saque los quemadores de las ranuras localizadas en el soporte de montaje.

Nota: *Cuando vuelva a instalar los quemadores, asegúrese de que el orificio de entrada del gas del quemador quede sobre el orificio del gas o inyector.*

Cuando haya retirado los quemadores, limpie el exterior con un cepillo metálico. Limpie todos los puertos que presenten obstrucciones con un clip para papeles previamente enderezado. **NUNCA** utilice un palillo o un artículo similar ya que podría romperse y obstruir el puerto. Sacuda los residuos hasta que salgan a través del obturador de aire. Utilice una linterna para inspeccionar el orificio de entrada del quemador y verificar que no esté bloqueado. Si puede ver obstrucciones, utilice una percha de alambre metálico previamente enderezada y limpie las obstrucciones. También puede utilizar una manguera de aire comprimido para eliminar los restos que hayan podido quedar.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice productos de limpieza inflamables. Utilice una linterna para inspeccionar el orificio de entrada del quemador y verificar que no esté bloqueado. Si puede ver obstrucciones, utilice una percha de alambre metálico previamente enderezada. Sacuda los residuos hasta que salgan a través del obturador de aire.



Comprobar que no hay arañas

Debe inspeccionar los quemadores/tubos de venturi al menos una vez al año o de forma inmediata si se produce alguna de las siguientes situaciones.

- Huele a gas y al mismo tiempo las llamas de los quemadores presentan un color amarillo.
- el asador no alcanza la temperatura adecuada.
- el asador no calienta de forma homogénea.
- Los quemadores emiten un sonido oclusivo.

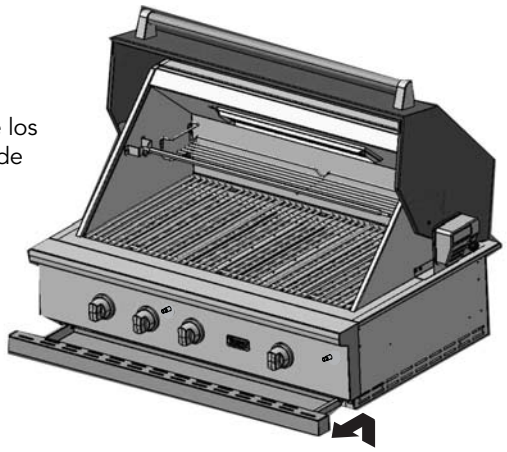
⚠ ADVERTENCIA

PLAGA DE ARAÑAS E INSECTOS

Las arañas y los insectos pueden anidar en los quemadores/tubos de venturi de esta asador o de cualquier otro asador y pueden provocar que el gas fluya desde la parte frontal de los quemadores. Ésta es una circunstancia muy peligrosa, ya que puede provocar un incendio por detrás del panel de válvulas, lo que dañaría el asador, imposibilitando su uso de forma segura.

Bandeja colectora

Debe sacar la bandeja colectora y limpiarla después de cada uso. Deje que los restos de comida de la bandeja colectora se enfríen completamente antes de sacarla. Para sacar la bandeja colectora, deslícela hasta que quede completamente fuera. Tire hacia arriba del asa para sacar la bandeja completamente. Lave la bandeja con agua caliente con jabón para limpiarla. Seque la bandeja colectora y vuelva a instalarla antes de volver a usar el aparato.



Quemador de infrarrojos del rustidor

El quemador de infrarrojos del rustidor no requiere cuidados especiales. Su diseño lo convierte en una unidad autónoma. No intente limpiarlo. Su propio funcionamiento quema todas las impurezas que se condensan en su superficie.

Tabla sobre la limpieza de las piezas individuales

Pieza	Qué emplear	Cómo realizar la limpieza
Acero inoxidable*	Limpiador suave y agua templada o un limpiador para acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave o esponja. Utilizar un limpiador para acero inoxidable para eliminar las huellas dactilares o el hollín. Aclarar y secar completamente. NO use un limpiador a base de cloro.
Parrilla de el asador	Detergente suave y agua templada o productos de limpieza para el hogar no abrasivos.	Limpiar con un trapo suave o esponja. Aclarar y secar completamente.
Bandejas para briquetas	Detergente suave y agua templada	Poner en remojo en agua templada mezclada con un detergente suave. Para las manchas difíciles, frotar con un cepillo para asador con cerdas de acero inoxidable o latón. Limpiar con un paño o esponja reforzados. Secar completamente.
Mandos selectores	Detergente suave y agua templada o productos de limpieza domésticos no abrasivos. No sumergir en agua.	Limpiar con un trapo suave o esponja. Aclarar y secar completamente.

Limpieza y mantenimiento

Quemador de infrarrojo TruSear™ (si aplica)

Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control al ajuste "HIGH" y deje el quemador encendido por cinco minutos. Esto ayuda a eliminar cualquier escurridura o residuos que de otra manera permanecerían en el quemador, perjudicando su rendimiento y reduciendo su vida útil. Cuando transcurran los cinco minutos, apague la parrilla y permita que se enfríe completamente antes de intentar limpiarla o moverla. Elimine los depósitos de grasa y de comida que haya en la superficie de la parrilla.

NOTA: *Cuando no use el quemador de infrarrojo TruSear™ , debe estar cubierto con la tapa de acero inoxidable que se proporciona para protegerlo contra la intemperie, como la lluvia.*

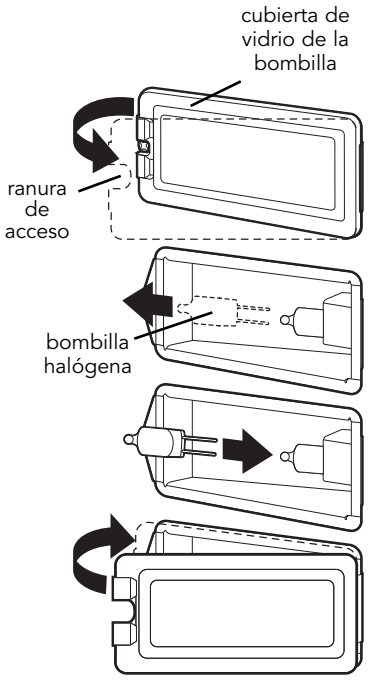
⚠ PRECAUCIÓN

DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE SUSTITUIR LA BOMBILLA.

Sustitución de las bombillas halógenas de la cubierta

NO toque las bombillas con las manos desnudas. Utilice un trapo suave para manejar las bombillas y limpiar los restos de grasa de las bombillas.

1. Retire la cubierta de vidrio de la bombilla empleando un destornillador en el orificio de acceso.
2. Sujete la bombilla con firmeza y tire de ella hasta que salga.
3. Sustitúyala por una bombilla halógena que emplee los voltios y vatios especificados en la cubierta de cristal.
4. Vuelva a instalar la cubierta de vidrio insertándola en el cajetín de metal.
5. Vuelva a conectar la alimentación.



Solución de problemas

Problema	Posible causa y/o remedio
El asador no se enciende cuando pulsa el encendedor	Compruebe que el mando selector esté en posición apagada "OFF" (no hay flujo de gas). Retire la parrilla y las bandejas para briquetas de cerámica. Observe la punta del encendedor. Al presionar el botón, debe saltar una chispa en la punta del encendedor. ¿Funcionan los otros quemadores? Compruebe que la punta del encendedor esté limpia y no contenga residuos.
La llama del quemador es amarilla o naranja y hay olor a gas	Compruebe si el orificio de entrada del quemador presenta obstrucciones. Compruebe si los ajustes del obturador de aire son correctos.
Nivel de calor bajo con el mando selector en la posición "HIGH" (ALTO)	¿El tubo flexible del combustible está doblado o retorcido? ¿Es suministro de gas disponible es el adecuado? Si sólo uno de los quemadores calienta a un nivel bajo, ¿necesita una limpieza el orificio o el quemador? ¿El resto de aparatos de gas situados en la misma zona funcionan a un nivel inferior a lo normal? ¿El obturador de aire está demasiado abierto o cerrado? ¿El suministro de gas o la presión del gas son bajos?
El quemador de infrarrojos no se enciende	¿Hay una chispa en el termopar? ¿Puede encender el quemador con una cerilla?
El quemador de infrarrojos se enciende, pero no mantiene la llama después de soltar el botón	¿Está retorcido o doblado el termopar alejándolo del quemador? Colóquelo de forma que quede en paralelo junto al quemador. ¿Ha presionado durante el tiempo suficiente el mando? Mantenga presionado el botón hasta que el quemador permanezca encendido. Compruebe si hay manchas negras en la pantalla de infrarrojos.
Si el rustidor de su asador no funciona	¿Está completamente introducido el cable eléctrico en la toma de corriente? ¿Se ha disparado el interruptor diferencial o se ha fundido un fusible?

Información sobre el servicio técnico

Si tras haber comprobado la guía de solución de problemas requiere la ayuda del servicio técnico, llame a su agente de servicio técnico autorizado. Para obtener el nombre de su agente de servicio autorizado, consulte al vendedor o distribuidor de su zona.

Cuando solicite servicio técnico, asegúrese de tener a mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del establecimiento en el que compró la unidad

Esté preparado para describir el problema que presenta su asador. Si no puede obtener el nombre de un agente de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas técnicos, póngase en contacto con Viking Range, LLC llamando al número de teléfono (888) 845-4641 o por correo a:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 Estados Unidos

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez requiere servicio técnico.
El número de serie y el número del modelo de su asador están situados en la parte inferior de la bandeja colectora extraíble, en la parte izquierda

Nº de modelo_____Nº de serie _____

Fecha de compra_____ Fecha de instalación _____

Nombre del establecimiento de venta _____

Dirección_____

_____

Si el servicio técnico requiere la instalación de piezas, utilice sólo piezas autorizadas para asegurar su inclusión en la garantía.

Guarde este manual junto a su asador para futuras consultas.

GARANTÍA DE LA PARRILLA A GAS PARA EXTERIORES SERIE PROFESIONAL
GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑO

Las parrillas a gas para exteriores y todas sus partes componentes, excepto como se describe abajo*, están garantizadas contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de dos (2) años a partir de la fecha de la compra original en la tienda o a partir de la fecha de cierre de una reconstrucción, el periodo que sea mayor. Viking Range, LLC como garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que falle o se encuentre defectuosa durante el periodo de garantía.

***GARANTÍA COSMÉTICA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS:** El producto está garantizado a no tener defectos cosméticos en materiales o fabricación (tales como rayaduras en el acero inoxidable, manchas en la pintura o porcelana, etc.) por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original o la fecha de cierre de una reconstrucción, el periodo que sea mayor. Cualquier defecto debe reportarse al distribuidor vendedor dentro de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra original. Viking Range, LLC utiliza procesos y materiales de alta calidad disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, puede notarse una leve variación de color debido a las diferencias inherentes en las piezas pintadas y en piezas de porcelana así como diferencias en la iluminación de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores.
Por lo tanto, esta garantía no es aplicable a las variaciones de color atribuibles a dichos factores.

†GARANTÍA TOTAL POR NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENTIAL PLUS": Esta garantía total corresponde a aplicaciones donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, pero el periodo de garantía para los productos usados en tales condiciones es de noventa (90) días. Ejemplos de aplicaciones cubiertas por esta garantía son desayunadores, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Bajo esta garantía "Residential Plus", el producto, sus componentes y accesorios están garantizados a no tener defectos en materiales o fabricación por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. Esta garantía excluye el uso del producto en todo local comercial como restaurantes, centros de servicio de comidas y centros de servicio institucional.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

El conjunto de los quemadores, el quemador de infrarrojo TruSear™, el quemador de infrarrojo del asador o la rejilla de la parrilla de porcelana que falle debido a defectos en los materiales o la mano de obra bajo condiciones de uso doméstico normal entre el segundo y el quinto año a partir de la fecha de la compra minorista original será reparado o reemplazado, sin costo alguno por la pieza misma, y el propietario pagará todos los demás costos, inclusive la mano de obra. Se excluye de esta garantía la corrosión, raspado y decoloración debidos al uso y cuidado inadecuados de los productos para exteriores.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Cualquier pieza de acero inoxidable o rejilla de porcelana de la parrilla que se oxide debido a defectos en los materiales o la mano de obra durante su uso normal desde el quinto año hasta el final de la vida útil de la parrilla, a partir de la fecha de compra minorista original, será reparada sin costo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, inclusive la mano de obra.

Por medio de este documento, esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado y a cada propietario subsiguiente del producto durante el término de la garantía.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado conforme a lo presente y a cada propietario por cesión del producto durante el plazo de la garantía y aplica a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe, (no incluye Cuba, República Dominicana y Haití). Los productos deben comprarse en el país donde se solicite el servicio. Si el producto o uno de sus componentes tienen un defecto o desperfecto durante el periodo de garantía total después de un número razonable de intentos por parte del garante de reparar el defecto o desperfecto, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo por el producto o su pieza o piezas componentes. El reemplazo de un componente incluye su instalación gratis, salvo como lo especifique la garantía limitada. De conformidad con los términos de esta garantía, el servicio debe realizarlo un agente o representante de servicio autorizado por la fábrica de Viking Range, LLC. El servicio se prestará durante horarios normales de trabajo, y la mano de obra llevada a cabo en horas inhábiles o con tarifas especiales no estará cubierta por esta garantía.

El propietario será responsable de la instalación correcta, de dar mantenimiento razonable y necesario, entregar comprobante de compra sobre su solicitud y proporcionar acceso razonable al aparato para el servicio. Devolver la Tarjeta de registro del propietario no es condición para la cobertura de la garantía. No obstante, debe devolver la Tarjeta de registro del propietario para que Viking Range, LLC pueda ponerse en contacto con usted en caso de que surja una cuestión de seguridad que pueda afectarlo a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

LO QUE NO CUBRE ESTA GARANTÍA: Esta garantía no aplica a artículos de consumo tales como filtros y focos, a daños que resulten de abuso, falta de mantenimiento razonable y necesario, accidentes, entrega, negligencia, desastres naturales, pérdida de energía eléctrica al producto por algún motivo, alteración, uso en exteriores, instalación indebida, operación indebida, o reparación o servicio del producto por parte de terceros ajenos a agencias o representantes de servicio autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no es aplicable al uso comercial.

LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA
EL REMEDIO ÚNICO Y EXCLUSIVO PARA UN RECLAMO DE CUALQUIER TIPO QUE SEA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ EL ESTIPULADO ANTERIORMENTE. VIKING NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENTES O FORTUITOS, INCLUIDOS ENTRE OTROS, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O MEDICAMENTOS, DEBIDO A FALLA DEL PRODUCTO, YA SEA QUE SURJA POR INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O DE OTRO MODO. Algunas jurisdicciones no permiten excluir o limitar daños fortuitos o consecuentes, de tal modo que la limitación o las exclusiones anteriores pueden no corresponder a su caso. CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD DE UN PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SE LIMITA A LA DURACIÓN DEL PERIODO DE COBERTURA DE LAS GARANTÍAS LIMITADAS ESCRITAS Y EXPRESADAS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE GARANTÍA. Algunos estados no permiten limitar la duración de una garantía implícita, de tal modo que la limitación anterior puede no corresponder a su caso.

SERVICIO DE GARANTÍA
Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Viking Range, LLC o con Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Indique el número de modelo y de serie, así como la fecha de la compra original o la fecha de cierre de una construcción nueva. Para saber el nombre de su agencia de servicio autorizado más cercana de Viking Range, LLC llame a Viking Range, LLC. IMPORTANTE: Retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de garantía.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 Estados Unidos
(662) 455-1200

Para obtener información sobre nuestros productos,
visite nuestra web en vikingrange.com