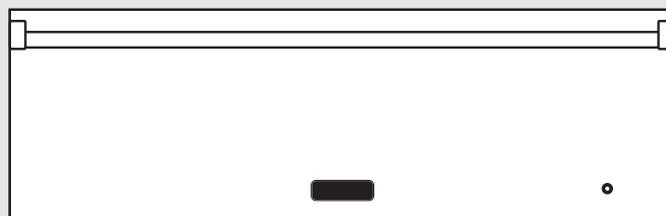


# MANUAL

## de uso y cuidado



5 Serie  
Cajones calentadores eléctricos empotrables

*RVEWD330*

# Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al selecto mundo de propietarios. Esperamos que disfrute y aprecie el esmero y dedicación que hemos puesto en cada detalle de su nuevo cajón calentador.

Su producto está diseñado para ofrecerle años de servicio confiable. Este manual le proporcionará la información que necesita para familiarizarse con el funcionamiento y cuidado de su cajón.

Su satisfacción total es nuestro máximo objetivo. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, comuníquese con el distribuidor a quien se lo compró o con nuestro Centro de atención al cliente, llamando al 1-888-845-4641.

Apreciamos su elección de un producto y esperamos que elija nuevamente nuestros productos para sus necesidades de otros aparatos electrodomésticos grandes.

Para obtener más información acerca de la gran selección de productos en constante crecimiento, visítenos en línea en [vikingrange.com](http://vikingrange.com).

## Índice

### Introducción

Advertencias e información importante de seguridad	3
Antes de utilizar el cajón calentador	6

### Controles del producto

Características del cajón	7
---------------------------	---

### Funcionamiento

Elemento calentador	7
Para usar la función de calor seco	7
Luz indicadora del cajón	7
Accesorios opcionales para calor húmedo o seco	7
Posiciones del control de temperatura	7
Levado	7
Para calentar platos	7
Luz de encendido	8
Ajustes sugeridos para calentar	8

### Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	9
Solución de problemas	10
Información de servicio	10
Garantía	11

# Advertencias

Las advertencias e importantes instrucciones de seguridad que aparecen en este manual no tienen el propósito de cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe utilizar su sentido común, precaución y cuidado al instalar, dar mantenimiento o poner en funcionamiento el aparato.

**SIEMPRE** comuníquese con el fabricante acerca de problemas o condiciones que no comprenda.

## Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

<b>⚠ DANGER</b>
Los riesgos o prácticas inseguras que <b>OCASIONARÁN</b> lesiones personales graves o incluso la muerte.
<b>⚠ WARNING</b>
Los riesgos o prácticas inseguras que <b>PUEDEN</b> ocasionar lesiones personales graves o incluso la muerte.
<b>⚠ CAUTION</b>
Los riesgos o prácticas inseguras que <b>PUEDEN</b> ocasionar lesiones personales leves. Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le indicarán cómo reducir la probabilidad de sufrir lesiones y qué puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este aparato** para evitar posible riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al aparato como resultado de uso incorrecto del aparato. Use el aparato solamente para su propósito previsto según se describe en este manual.

**Para garantizar el funcionamiento adecuado y seguro:** un técnico calificado debe instalar correctamente y conectar a tierra el aparato. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio o reemplazar ninguna pieza de su aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Para todos los demás servicios consulte a un técnico de servicio calificado.

<b>⚠ WARNING</b>
 Para evitar riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente la información de este manual para evitar un incendio o explosión. <b>NO</b> almacene ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o ningún otro aparato electrodoméstico.

# Advertencias

## ⚠ WARNING

**NUNCA** utilice este aparato electrodoméstico como calentador portátil o para calentar la habitación. Si lo hace puede ocasionar envenenamiento por monóxido de carbono o un sobrecalentamiento del cajón.

## ⚠ CAUTION

**NO** use un envoltorio plástico para cubrir los alimentos que coloca en el cajón, ni para mantener calientes los alimentos que se envuelven o colocan en recipientes plásticos para calentar. Los plásticos se pueden derretir dentro del cajón si están en contacto directo. Si se derriten en el cajón, puede ser muy difícil retirarlos.

## ⚠ CAUTION

**NO** use ningún agente de limpieza con cloro o compuestos a base de cloro sobre el acabado de acero inoxidable. El cloro y los compuestos a base de cloro son corrosivos para el acero inoxidable.

## ⚠ WARNING

Para evitar enfermedades y que se descompongan los alimentos, no deje que alimentos descongelados permanezcan en el cajón por más de dos horas.

## ⚠ WARNING



### PELIGRO DE INCENDIO Y DE CHOQUE ELÉCTRICO

Para reducir el riesgo de choque eléctrico e incendio, **NO** use un cable de suministro de energía flexible con este aparato electrodoméstico.

## ⚠ WARNING

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, el trabajo de instalación y de cableado debe ser realizado por personal calificado de acuerdo con todos los códigos y normas aplicables, incluidas las condiciones que eviten incendios.

## ⚠ WARNING



### PELIGRO DE QUEMADURA O DE CHOQUE ELÉCTRICO

Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF" (Apagado) y que el cajón esté FRÍO antes de limpiarlo. Si no hace esto puede ocasionar quemaduras o choque eléctrico.

## ⚠ WARNING

Si no se sigue exactamente la información de este manual, podría provocarse una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

## ⚠ WARNING

**NUNCA** cubra ninguna ranura, agujero o paso de aire del cajón ni cubra una rejilla completa con materiales como el papel de aluminio. Si no tiene en cuenta esta advertencia, se bloquea el flujo de aire que circula a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Los recubrimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y ocasionar un incendio.

## ⚠ WARNING

Compruebe que el voltaje entrante es el mismo que el voltaje nominal de la unidad. Adherida al producto se encuentra una placa con los valores nominales eléctricos, la cual especifica el voltaje, los hertzios, el vataje, el amperaje y la fase. Si el cable que utiliza para el cajón calentador tiene más voltaje que el especificado, puede ocasionar daño severo al termostato, elemento y otros componentes. Si el cable que utiliza para el cajón calentador tiene menos voltaje que el especificado, puede provocar una disminución importante en el rendimiento.

# Advertencias

## Para evitar daños por incendio o humo

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque se hayan retirado del aparato electrodoméstico antes de ponerlo a funcionar.
- Mantenga el área alrededor del aparato electrodoméstico limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables.
- Muchas latas de rociador tipo aerosol son **EXPLOSIVAS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite el uso o almacenamiento cerca de un aparato electrodoméstico.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos lejos de las piezas del aparato electrodoméstico que podrían estar tibias o calientes. **NO** deje objetos de plástico en el cajón, ya que podrían derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de un elemento calentador.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden encenderse y los elementos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras. **NO** vierta bebidas alcohólicas sobre alimentos calientes.

## Acerca de su aparato electrodoméstico

- **NO** toque los elementos calentadores o la superficie interna del cajón mientras está en uso. Utilice las manijas o las perillas.
- **NO** almacene materiales inflamables en el cajón.

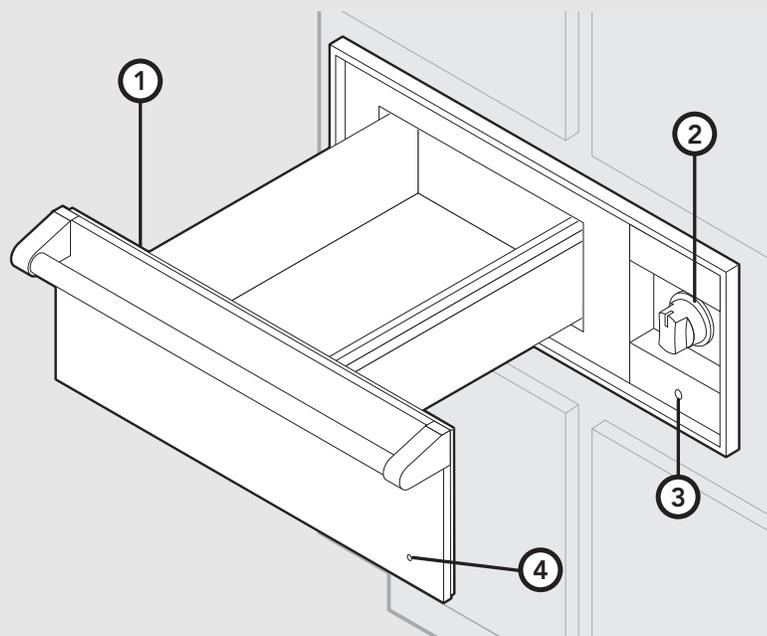
## Elementos calentadores

- Utilice solamente agarraderas para recipientes calientes que estén secas. Si se utilizan agarraderas para recipientes calientes que estén húmedas o mojadas, el vapor de las agarraderas podría ocasionar una quemadura con vapor. **EVITE** que las agarraderas para recipientes calientes entren en contacto con los elementos calentadores que están ubicados debajo del cajón. **NO** utilice una toalla o trapos voluminosos en lugar de agarraderas para recipientes calientes.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Deje que el aire o vapor caliente salga (ventilación abierta) antes de retirar o volver a colocar la comida.
- **NO** coloque comida en contenedores cerrados en el cajón. Se podría acumular presión y ocasionar que el contenedor explote.
- **NUNCA** utilice la unidad para otro uso que no sea el uso previsto.
- **NO** utilice agua en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o la llama, o utilice un extintor de producto químico seco o tipo espuma.
- **NO** utilice papel de aluminio para forrar el cajón. Es un excelente aislante de calor y atraparé el calor debajo del mismo. Este afectará el rendimiento y puede dañar el acabado interior.
- Siempre coloque las rejillas calentadoras en la posición deseada mientras que el cajón está frío.
- Mantenga el cajón cerrado cuando no esté en uso.
- **NO** coloque objetos que hayan estado expuestos a aceites para cocinar en el cajón calentador. Los objetos contaminados con aceites para cocinar pueden contribuir a una reacción química que podría ocasionar que una carga se incendie.
- **NO** instale ni almacene modelos para interiores en donde estén expuestos al clima.

## Antes de utilizar el cajón

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier señal visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de usarlo, limpie el cajón cuidadosamente con agua caliente y jabón. Es posible que perciba algunas quemaduras y olores durante el primer uso del aparato electrodoméstico, esto es normal.

# Características del cajón



1. Ventilaciones (ubicadas dentro de la unidad)
2. Perilla de control de temperatura
3. Luz indicadora de ENCENDIDO/APAGADO
4. Luz indicadora del cajón

# Funcionamiento

Su cajón calentador funciona de dos formas:

1. Sella la humedad dentro del cajón para mantener los alimentos húmedos.
2. Permite que escape la humedad y mantiene los alimentos crujientes.

El propósito del cajón calentador es mantener los alimentos cocinados y calientes a una temperatura para servir. Siempre comience colocando alimentos calientes; los alimentos fríos no se pueden calentar en el cajón calentador.

## Elemento calentador

Gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición deseada. El elemento se apagará y encenderá alternativamente para mantener el ajuste de calor deseado. Cuando termine coloque el control en "OFF" (Apagado).

**Nota:** la mayoría de alimentos se mantiene en el ajuste intermedio para conservar una temperatura para servir.

## Para usar la función de calor seco

1. Coloque los alimentos o cacerolas con alimentos en la bandeja del cajón vacío.
2. Gire la perilla de control hacia el ajuste de calor deseado y cierre el cajón.

Utilice calor seco al calentar platos y cuando desee mantener crujientes los alimentos como tartas, panes y alimentos fritos.

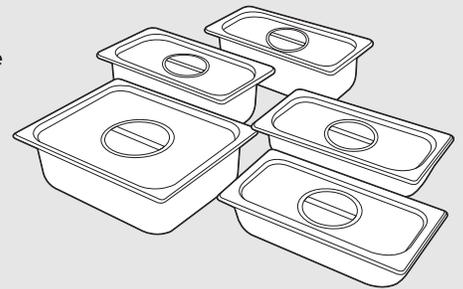
## Luz indicadora del cajón

La luz indicadora del cajón está ubicada en el panel frontal del cajón. La luz indicadora del cajón se encenderá en color rojo cuando el elemento del cajón esté caliente. La luz alternará entre encendido y apagado, mientras se mantiene la temperatura.

## Accesorios opcionales para calor húmedo o seco

Fuentes / tapas: este cajón calentador está diseñado para alojar fuentes insertables de tamaño estándar. El conjunto opcional de fuente y tapa incluye:

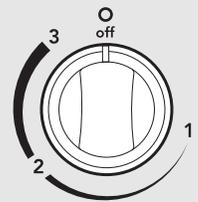
- 1) una fuente / tapa de 4" (10,1 cm) prof. x 12" (30,4 cm) largo x 10½" (26,6 cm) ancho.
- 2) dos fuentes / tapas de 4" (10,1 cm) prof. x 12" (30,4 cm) largo x 7" (17,7 cm) ancho.
- 3) dos fuentes / tapas de 2½" (6,3 cm) prof. x 12" (30,4 cm) largo x 7" (17,7 cm) ancho.



## Ajustes de control de temperatura

La perilla se utiliza para seleccionar la temperatura del cajón y está ubicada en el lado derecho del panel de control. La posición "1" representa calor bajo, la "2" representa calor intermedio y la "3" representa calor alto. La mayoría de alimentos se mantiene en el ajuste intermedio para conservar una temperatura para servir. Sin embargo, usted podría preferir alimentos más calientes.

Para mantener varios tipos de alimentos calientes para servir, coloque la posición de temperatura para la carne. Por ejemplo, para mantener un rosbif a medio cocer, seleccione un ajuste más bajo, cubra el resto de alimentos que de otra manera se mantendrían en un ajuste de temperatura más alto.



Abrir repetidamente el cajón permite que salga el aire caliente y que los alimentos se enfríen. El cajón no se debe abrir a menos que vaya a agregar o retirar algún alimento.

## Levado

La masa con levadura se puede levar en el cajón calentador. Coloque la masa en un tazón. Ubique el tazón en la rejilla inferior del cajón. Coloque el control de temperatura en la posición más baja para agilizar el tiempo de fermentación. Se debe colocar una toalla sobre la masa para evitar que se seque demasiado la parte expuesta. La masa debe permanecer en el cajón calentador hasta que haya duplicado su tamaño y al tocar la superficie suavemente con el dedo, quede una leve marca.

## Para calentar platos

Para calentar platos y tazones para servir, coloque el control de temperatura en un ajuste bajo. Coloque los platos vacíos en la rejilla inferior para elevarlos sobre la parte inferior del cajón. Si desea platos más calientes o desea calentar una vajilla fina, consulte al fabricante de los platos para saber cuál es la tolerancia máxima al calor.

# Funcionamiento

## Luz de "ENCENDIDO"

La luz de "ENCENDIDO" está ubicada arriba de la perilla de control de temperatura en los modelos Personalizados y debajo de la perilla de control de temperatura en los modelos de Diseñador. Se enciende cuando se ajusta la perilla de control y alterna entre encendido y apagado con el elemento calentador mientras se mantiene la temperatura.

## Ajustes sugeridos para calentar

La información a continuación se proporciona solamente como una guía. Podría tener que cambiar los ajustes de calor para que se adapten a sus necesidades personales.

Alimentos	Ajustes de temperatura
Tocino	2-3
Carne de res, término medio y bien cocida	2
Carne, medio cocida	1-2
Pan, panecillo duro	2
Pan, panecillos suaves	2
Guisados	2
Cereal cocinado	2
Masa, levado	1
Huevos	2
Pescado, mariscos (horneados)	2
Alimentos fritos	3
Fruta	2
Salsa para carne, salsas cremosas	2
Jamón	2
Panqueques, waffles	2-3
Tartas, una capa	2
Tartas, dos capas	2
Pizza	2-3
Cerdo	2
Papas, horneadas	3
Papas, puré	2
Aves	2-3
Verduras	2

# Limpieza y mantenimiento

Cualquier pieza de equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento apropiado y se mantiene limpia. El equipo para cocinar no es la excepción. Su cajón calentador se debe mantener limpio y debe dársele el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF" (Apagado).

1. Deje que el cajón calentador se enfríe por completo.
2. Es importante mantener los rieles laterales limpios y sin desechos. La limpieza periódica de los rieles laterales y otras piezas contiguas es necesaria para garantizar el buen funcionamiento del cajón.
3. Si es necesario, se puede retirar el soporte de la bandeja del cajón calentador para limpiarlo. Saque el cajón calentador hasta que quede totalmente abierto. Deslice el dedo a lo largo de los rieles laterales del lado derecho e izquierdo hasta que llegue a los seguros manuales (ubicados en la parte delantera de los rieles). Jale hacia arriba en ambos seguros, derecho e izquierdo. Jale el soporte del cajón completamente hacia afuera.

## Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL ESTÉN EN LA POSICIÓN "OFF" (Apagado) ANTES DE RETIRARLAS. Jale las perillas de una sola vez. Lávelas con agua tibia y detergente. Séquelas por completo y vuévalas a colocar empujándolas firmemente dentro del vástago.

## Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua caliente con jabón al final de cada período de enfriamiento y con un limpiador líquido diseñado para ese material cuando el agua con jabón no limpie bien. **NO** utilice lana de acero, paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje el área con toallas calientes para que se afloje el material, luego utilice una espátula o paleta de madera o nilón. **NO** utilice un cuchillo de metal, espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. **NO** deje que el jugo de tomate o de cítricos permanezca sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico manchará permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame de inmediato.

### CAUTION

**NO** use ningún agente de limpieza con cloro o compuestos a base de cloro sobre el acabado de acero inoxidable. El cloro y los compuestos a base de cloro son corrosivos para el acero inoxidable.

Tabla de limpieza

Material/Problema	Productos de limpieza	Instrucciones
Acero inoxidable Esmaltes	Limpiadores suaves	Limpie con un trapo y luego enjuague con agua y seque con un paño. Es bueno para utilizarlo en todos los acabados.
Escamas y manchas por agua dura	Vinagre y agua	Lave o limpie con un trapo. Enjuague con agua limpia y seque. Es bueno para utilizarlo en todos los acabados.
	Limpiadores suaves, no abrasivos	Aplíquelos con un trapo o esponja húmeda. Puede utilizarlo en todos los acabados si restriega suavemente. Restriegue en la dirección de las líneas de pulido.
Plástico (Perillas de control)	Agua y jabón	Saque la perilla. Lávela pero <b>NO</b> la remoje. Enjuague con agua, séquela y vuelva a colocarla sobre el control.

# Solución de problemas

Problema	Posible causa y solución
El cajón calentador no funciona.	El cajón no está conectado a la energía eléctrica: pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.

## Información de servicio

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

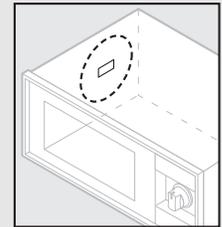
Tenga la siguiente información fácilmente disponible.

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

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede conseguir el nombre de una agencia de servicio autorizada, o sigue teniendo problemas de servicio, comuníquese con Viking Range, LLC llamando al teléfono 1-888-845-4641, o escriba a:

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

Ingrese la información que se indica a continuación. Será necesaria en caso de precisar cualquier servicio de reparación. El número de modelo y de serie de su cajón calentador se encuentra en una placa de valores nominales / número de serie ubicada en el lado izquierdo posterior.



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

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

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

Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Si el servicio de reparación requiere la instalación de piezas, utilice solo piezas autorizadas para no perder la cobertura de la garantía.

**Guarde este manual ya que puede necesitar consultarlo en el futuro.**

# Garantía

## GARANTÍA DEL CAJÓN CALENTADOR EMPOTRABLE GARANTÍA TOTAL DE UNO AÑO

Se garantiza que los cajones calentadores eléctricos empotrables y todas las piezas de sus componentes, **excepto como se describe a continuación\*†**, no tienen materiales ni mano de obra defectuosos en un uso residencial normal por un período de uno (1) año a partir de la fecha original de la compra minorista. Viking Range, LLC, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que falle o que se determine que es defectuosa durante el período de garantía.

**\*GARANTÍA COSMÉTICA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS:** se garantiza que el producto no tiene defectos cosméticos en los materiales o mano de obra (como rayones en el acero inoxidable, manchas en la pintura/porcelana, etc.) por un período de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original o de la fecha de cierre para la nueva construcción, el período que sea más largo. Todo defecto se debe informar al distribuidor de venta en el transcurso de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original. Viking Range, LLC usa procesos y materiales de alta calidad disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que observe una variación en el color debido a las diferencias inherentes en las piezas pintadas y piezas de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, ubicación del producto y otros factores. Por lo tanto, esta garantía no cubre la variación de color atribuible a dichos factores.

**†GARANTÍA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENCIALES PLUS":** Esta garantía total cubre aplicaciones donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, pero el período de garantía para los productos usados en dichas aplicaciones es de noventa (90) días. Algunos ejemplos de usos cubiertos por esta garantía son hospedajes, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. De acuerdo con esta garantía "Residencial Plus", se garantiza que el producto, sus componentes y accesorios no tienen materiales ni mano de obra defectuosos por un período de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original. Esta garantía excluye el uso del producto en todas las instalaciones comerciales como restaurantes, instalaciones de servicios de alimentos e instalaciones de servicios de alimentos institucionales.

Esta garantía cubre los productos adquiridos y ubicados en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deben haber sido comprados en el país donde se solicita el servicio. Las reparaciones cubiertas por la garantía deben ser realizadas por una agencia o representante de servicio autorizado de Viking Range, LLC. La garantía no cubrirá daños como resultado del maltrato, accidente, desastre natural, pérdida de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación incorrecta, funcionamiento incorrecto o reparación o servicio del producto por parte de un tercero que no sea un representante o agencia de servicio autorizada por Viking Range, LLC. Esta garantía no cubre el uso comercial. El garante no es responsable de los daños incidentales o derivados ya sea que surjan del incumplimiento de la garantía, incumplimiento del contrato o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, así que la limitación o exclusión anterior podrían no corresponder en su caso.

El propietario será responsable de la instalación adecuada, proporcionando un mantenimiento y cuidado normal, facilitando una prueba de compra a solicitud y haciendo que el aparato esté razonablemente accesible para el servicio. Si el producto o una de las piezas de sus componentes continúan teniendo defectos o funcionando mal durante el período de la garantía, después de una cantidad razonable de intentos por parte del garante para solucionar el defecto o fallos de funcionamiento, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o de la pieza o piezas del componente. La obligación del garante sobre cualquier reclamo de cualquier clase, con respecto a los bienes o servicios cubiertos por medio de la presente, no deberá exceder en ningún caso el precio de los bienes o del servicio o parte del mismo que dé lugar al reclamo.

**SERVICIO DE GARANTÍA:** de acuerdo con los términos de esta garantía, el servicio debe ser realizado por un representante o agente de servicio autorizado de fábrica por Viking Range, LLC. El servicio será proporcionado durante las horas hábiles normales y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas de primera no estará cubierta por esta garantía. Para obtener el servicio cubierto por la garantía, comuníquese con el distribuidor al que compró el producto, un agente de servicio autorizado o a Viking Range, LLC. Proporcione el número de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Para conocer el nombre de la agencia de servicio autorizada de Viking Range, LLC más cercana, llame al distribuidor al que compró el producto o a Viking Range, LLC. **IMPORTANTE:** guarde la prueba de compra original para establecer el período de garantía.

La devolución de la tarjeta de registro del propietario no es una condición de la cobertura de garantía. Sin embargo, debe devolver la tarjeta de registro de propietario de manera que Viking Range, LLC pueda comunicarse con usted si surge alguna duda sobre la seguridad que pueda afectarle.

Toda garantía de comerciabilidad o idoneidad implícitas para los elementos halógenos descritos anteriormente está limitada en duración al período de cobertura de las garantías limitadas expresas y por escrito aplicables que se han establecido anteriormente. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones sobre el tiempo que dura una garantía implícita, así que es posible que la limitación anterior no corresponda en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también es posible que tenga otros derechos que pueden variar de una jurisdicción a otra.

**Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.**

**Viking Range, LLC**

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

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