

MANUAL de instalación/ uso y cuidado



SERIE 5
Parrillas de gas al aire libre

*VQGI5301, VQGI5361, VQGI5421, VQGI5541
VQGF55301, VQGF55361, VQGF55421, VQGF55541*

ADVERTENCIAS



ADVERTENCIA

- Nunca use cilindros de propano abollados, oxidados o dañados. Nunca almacene cilindros de propano adicionales o vacíos en el gabinete de la parrilla o en las proximidades de este o cualquier otro artefacto. No guarde los cilindros de propano en el interior ni a los lados.
- Los niños nunca deben estar solos o desatendidos en un área donde se encuentra una parrilla. Coloque su parrilla bien lejos de las áreas donde juegan los niños. No guarde artículos que puedan interesar a los niños en la parrilla, o alrededor de ella, en el carro o en el recinto de mampostería.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté caliente. Cuando está en uso, partes de la parrilla están lo suficientemente calientes como para causar quemaduras graves.
- Mantenga siempre los espacios libres requeridos de combustibles como se detalla. La parrilla está diseñada solo para uso al aire libre. Nunca los use en un garaje, edificio, cobertizo, corredor u otra área cerrada. No use esta parrilla debajo de ninguna construcción combustible superior sin protección.
- Las parrillas de gas no están diseñadas ni certificadas ni deben instalarse en vehículos recreativos, remolques portátiles, embarcaciones ni en ninguna otra instalación móvil.
- Tenga siempre a mano un extintor de incendios ABC; nunca intente extinguir un incendio de grasa con agua u otros líquidos.
- Almacenamiento de la parrilla: Guarde su parrilla en un área bien ventilada. Si se almacena en el interior, separe y deje el cilindro de LP en el exterior, en un área bien ventilada, lejos del calor y lejos de donde los niños puedan manipularlo.
- Mantenga los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de las superficies calientes. Los cables eléctricos deben colocarse lejos de los pasillos para evitar el riesgo de tropiezos.
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla a menos que se recomiende específicamente en este manual. Un técnico calificado debe realizar cualquier otro servicio.
- Si la parrilla es instalada por un instalador o técnico profesional, asegúrese de que le muestre dónde se encuentra el cierre del suministro de gas. Todas las líneas de gas deben tener un cierre fácil y accesible. Si huele gas, de inmediato verifique si hay fugas de gas. Verifique solo con una solución de agua y jabón. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles). Nunca verifique si hay fugas de gas con una llama encendida.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas LP antes de cada uso de la parrilla. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si se corta la manguera, debe reemplazarse antes de usar la parrilla.
- Nunca retire la clavija de conexión a tierra del enchufe ni use este producto con un adaptador de 2 patas sin conexión a tierra.

ESTE MANUAL DEBE PERMANECER CON EL PROPIETARIO DEL PRODUCTO PARA REFERENCIA FUTURA.

Este producto cumple con la norma ANSI Z21.58/CSA 1.6, última edición, y ha sido probado y aprobado por Intertek.



Para obtener piezas de repuesto o servicio, comuníquese con:

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930

Servicio: (888) 845-4641

ADVERTENCIAS



ADVERTENCIA

LEA ESTE MANUAL CON CUIDADO y completo antes de usar su parrilla para reducir el riesgo de:

1. Incendio
2. Peligro de quemaduras, lesiones personales o daños a la propiedad
3. Filetes arruinados u otras experiencias culinarias desagradables
4. Instalación o servicio no aprobados

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE. La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o muerte.

Lea este manual detenidamente antes de la instalación, el uso o el mantenimiento de este producto.



PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. Cierre todas las líneas de suministro de gas a la parrilla.
2. Apague las llamas encendidas.
3. Abra la tapa cuidadosamente. Recuerde, ¡puede estar extremadamente caliente!
4. Si el olor continúa, mantenga a todos alejados de la parrilla e inmediatamente llame a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

1. NO guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro artefacto.
2. No se debe almacenar un cilindro de LP no conectado para su uso cerca de este ni de ningún otro artefacto.

ADVERTENCIAS



ADVERTENCIA

1. Mantenga siempre los espacios libres requeridos entre la construcción de combustibles, tal como se detalla. La parrilla está diseñada solo para uso al aire libre. Nunca la use en un garaje, edificio, cobertizo, corredor u otra área cerrada. Esta parrilla no se debe usar debajo de ninguna construcción combustible superior sin protección.
2. Las parrillas de gas no están diseñadas ni certificadas ni deben instalarse en vehículos recreativos, remolques portátiles, embarcaciones ni en ninguna otra instalación móvil.
3. Mantenga los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de las superficies calientes. Los cables eléctricos deben colocarse lejos de los pasillos para evitar crear el riesgo de tropiezos.
4. No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla a menos que se recomiende específicamente en este manual. Un técnico calificado debe realizar cualquier otro servicio.
5. Todas las líneas de gas deben tener un cierre fácil y accesible. Asegúrese de que el propietario sepa dónde se encuentra el cierre. Si huele gas, de inmediato verifique si hay fugas de gas. Verifique solo con una solución de agua y jabón. Nunca verifique si hay fugas de gas con una llama encendida. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).
6. Nunca ubique la parrilla debajo de un techo o saliente, en un edificio, garaje, cobertizo u otra área cerrada de este tipo.
7. Nunca ubique la parrilla bajo una construcción combustible desprotegida.
8. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, a falta de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, la norma ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, B149.2, en Canadá.



ADVERTENCIA

1. El artefacto de gas para cocinar al aire libre y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante las pruebas de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 psi (3,5 kPa).
2. El artefacto de gas para cocinar al aire libre debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).



ESTADO DE MASSACHUSETTS

1. Massachusetts requiere que todas las conexiones de gas sean instaladas por un fontanero o un instalador de gas que tenga la licencia de Massachusetts correspondiente.
2. Todas las instalaciones de propano o gas natural instaladas permanentemente requieren que se instale una válvula manual de gas con mango tipo "en T" en la línea de suministro de gas a este artefacto.
3. Esto no se aplica a las instalaciones portátiles de propano con un cilindro de 20 lb.

ÍNDICE

ANTES DE COMENZAR	6
Si el envío llega dañado	6
Notas importantes	6
ESPECIFICACIONES E INSTALACIÓN	8
DESEMBALAJE Y MONTAJE	14
CONEXIONES DE GAS	16
Gas natural	16
Gas LP	17
Kits de conversión de gas	18
CONEXIONES ELÉCTRICAS	20
CONTROLES FINALES	21
Prueba de fugas	21
ANTES DE CADA USO	23
UN MENSAJE PARA NUESTROS CLIENTES	23
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	23
ASAR EN CONDICIONES VENTOSAS	25
USO DE LA PARRILLA	26
Lista de verificación antes de asar	26
Encendido de su parrilla	27
Asado básico	29
Uso del quemador ProSear™	30
Uso del quemador del asador	31
Uso de la caja de ahumado	32
LIMPIEZA DE LA PARRILLA	33
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE SU PARRILLA	35
Problemas potenciales	36
CONTACTO CON EL SERVICIO AL CLIENTE	39
ESQUEMA DE CABLEADO	39
Parrilla asadora de 30 in	40
Parrilla asadora de 36 in y 42 in	41
Parrilla asadora de 54 in	42

ANTES DE COMENZAR



ADVERTENCIA

- Nunca instale este producto en un gabinete combustible sin una camisa aislante. Hacerlo podría provocar incendios, daños a la propiedad y lesiones personales.
- La instalación en un recinto combustible requiere un accesorio de chaqueta aislada. NO RETIRE EL SOPORTE NI INSTALE LA UNIDAD sin usar la chaqueta aislante. Si lo hace, podría provocar un incendio, lesiones o daños a la propiedad. Se debe quitar el soporte para completar la instalación con la chaqueta aislada.
- Las chaquetas aislantes se pueden pedir en parts@middlebyresidential.com o teléfono 888-845-4641 presione 1. Tenga a mano el modelo y la serie de la parrilla al hacer el pedido.

SI EL ENVÍO LLEGA DAÑADO

PÉRDIDA O DAÑO VISIBLE

Asegúrese de anotar todo daño visible en la caja de cartón en el recibo de envío o en el recibo expreso, y de que lo firme la persona que realiza la entrega.

PRESENTE UN RECLAMO POR DAÑOS DE INMEDIATO, independientemente del grado del daño.

PÉRDIDA O DAÑO OCULTO

Si el daño no se detecta hasta que la parrilla esté desempaquetada, notifique a la compañía de transporte o al transportista de inmediato, y presente un reclamo de "daño oculto" ante ellos. Esto debe hacerse dentro de los (15) días posteriores a la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el contenedor para su inspección. No podemos asumir responsabilidad por daños o pérdidas incurridas en tránsito. (Consulte ÍNDICE: "Obtención del servicio" para obtener más detalles).

NOTAS IMPORTANTES

¿DE DÓNDE SOPLA EL VIENTO?

Al seleccionar una ubicación adecuada, tenga en cuenta factores importantes, como la exposición al viento y los patrones de tráfico peatonal.

Si tiene una parrilla independiente, colóquela de manera tal que el viento predominante sople hacia el panel de control frontal (en su parte posterior al asar), y soporte el flujo de aire adecuado de adelante hacia atrás.

Las parrillas incorporadas ubicadas en áreas con vientos predominantes deberían estar protegidas por una barrera contra el viento.



Asegúrese de que el viento no sople en el espacio de la campana.

Los vientos que golpean la parte *posterior* de la parrilla directamente pueden causar problemas, así como el viento que sopla a lo largo de la *abertura de la campana*.

¿QUÉ TAN LARGO ES SU RECORRIDO?

Mantenga todas las líneas de suministro de gas lo más cortas posible, ya que las líneas de gas pierden presión con la distancia y con cada codo y T que se agregan. Esta caída en la presión afecta el rendimiento de la parrilla. (Consulte ÍNDICE: "Recorridos de la línea de suministro de gas" para obtener más detalles).

¿ESTÁ "A NIVEL"?

La nivelación correcta durante la instalación es crítica. Una parrilla que está fuera de nivel causará una combustión errática de los quemadores y un calentamiento ineficiente e irregular. Se debe usar el nivel de burbuja de un carpintero para nivelar la parrilla tanto desde adelante hacia atrás como de lado a lado.

Si el piso es irregular o tiene una inclinación marcada, puede ser necesario volver a nivelar cada vez que mueva una unidad independiente.

ANTES DE COMENZAR ...continuación

INSTALACIONES INCORPORADAS

Esta parrilla incorporada está diseñada para una fácil instalación en recintos de mampostería.

NOTA: las parrillas incorporadas están diseñadas para ser instaladas en un gabinete integrado construido con materiales no combustibles o para su instalación en un recinto incorporado construido con material combustible cuando se instala con una camisa aislante (LIJ).

Para aplicaciones no combustibles, la parrilla cae dentro de la abertura que se muestra en el dibujo del detalle del encastrado (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas") y cuelga del borde de la encimera. No se requiere una plataforma para soportarla desde abajo.

Cuando se usa la camisa aislante en un recinto combustible, la camisa debe ser sostenida en la parte inferior por una repisa en cada lado o una cubierta completa debajo de la camisa.

(Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas") Preste especial atención a las disposiciones que se muestran para la conexión de la línea de gas.

El recinto debe tener orificios de ventilación para evitar la acumulación de gas en caso de una fuga. Las repisas de la cubierta y el mostrador deben ser planos y nivelados. (Consulte la Norma ANSI Z21.58 para Artefactos de Gas para Cocina al Aire Libre, Sección 1.7 Recintos para Sistemas de Suministro de Gas LP Autónomos).

Esta parrilla requiere que un electricista calificado instale un tomacorriente con certificación GFI de 120V, 60 Hz y 15 A.

ESPACIO LIBRE HASTA LOS MATERIALES COMBUSTIBLES

El espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la parrilla hasta la construcción combustible adyacente debajo de la superficie superior de la encimera es de 12 in desde los lados y 6 1/4 in desde la parte posterior de la campana.

El espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la parrilla hasta la construcción combustible adyacente que se extiende sobre la superficie superior de la encimera es de 12 in desde los lados y 6 1/4 in desde la parte posterior.

No use este artefacto debajo de superficies combustibles superiores sin protección.

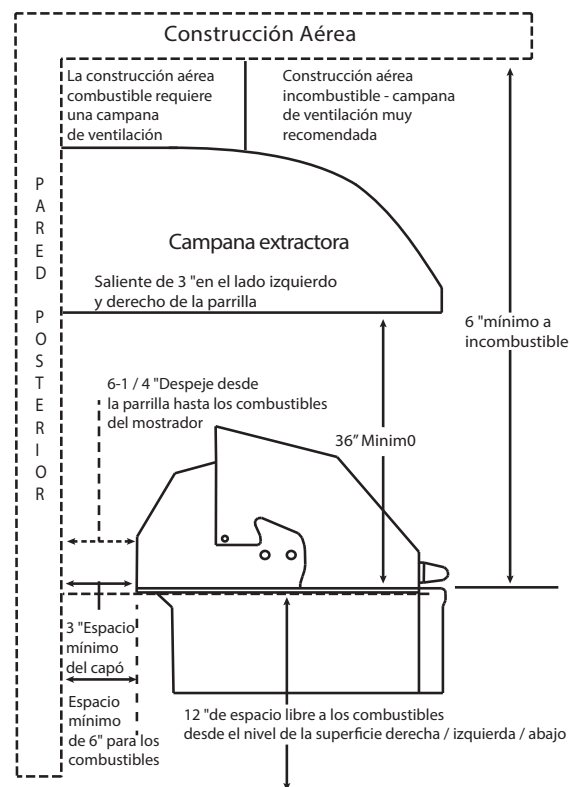
Se necesita un mínimo de 6 in de espacio libre en el lado izquierdo de la parrilla, sobre la encimera, para el motor y la brocheta.

Si la parrilla se va a colocar en un gabinete combustible, es necesario colocar una camisa aislante aprobada y solo está disponible de su distribuidor de Viking Range, LLC. Las camisas aislantes han sido diseñadas y probadas específicamente para su parrilla.

ESPACIO LIBRE DE LA CAMPANA TRASERA

Se requiere un espacio libre de 3 in detrás de la parrilla para permitir que la campana delantera se abra.

La parrilla desagota los productos de combustión y las grasas de cocina hacia la parte posterior. Nunca ubique la parrilla donde sea difícil limpiar este desagote.



PROTECCIÓN TÉRMICA Y EXTRACCIÓN DE ESCAPES

Si se instala bajo cualquier construcción combustible, la cocción El área sobre la parrilla debe cubrirse con una campana extractora. La campana debe proporcionar de 3 a 6 "de reacondicionamiento en todos los lados expuestos. La campana extractora debe proporcionar no menos de 1200 CFM para una ventilación de extracción adecuada. La campana debe estar aprobada para instalación en exteriores y debe estar provista de un circuito derivado protegido con GFCI dedicado

ESPECIFICACIONES E INSTALACIÓN

Las guías, las medidas y las dimensiones que se detallan a continuación están diseñadas para ayudarle a planificar su cocina al aire libre.

NOTA: debido a la continua innovación de productos, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

IMPORTANTE: consulte el Manual de instalación/uso y cuidado para obtener detalles sobre los requisitos de la cañería de gas, las especificaciones eléctricas y la instalación adecuada de su equipo de cocina para exteriores. Este manual se puede descargar de nuestro sitio web en www.vikingrange.com.

PARRILLAS

MODELO	A	B	C
VQGI5301	29	10,88	24,50
VQGI5361	35	10,13	22
VQGI5421	41	10,88	24,50
VQGI5541	53	10,88	24,50

CON CAMISA AISLANTE INSTALADA

MODELO	A	B	C
VIJ5301	36	11,63	26,50
VIJ5361	42	11,63	24
VIJ5421	48	11,63	26,50
VIJ5541	60	11,63	26,50

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

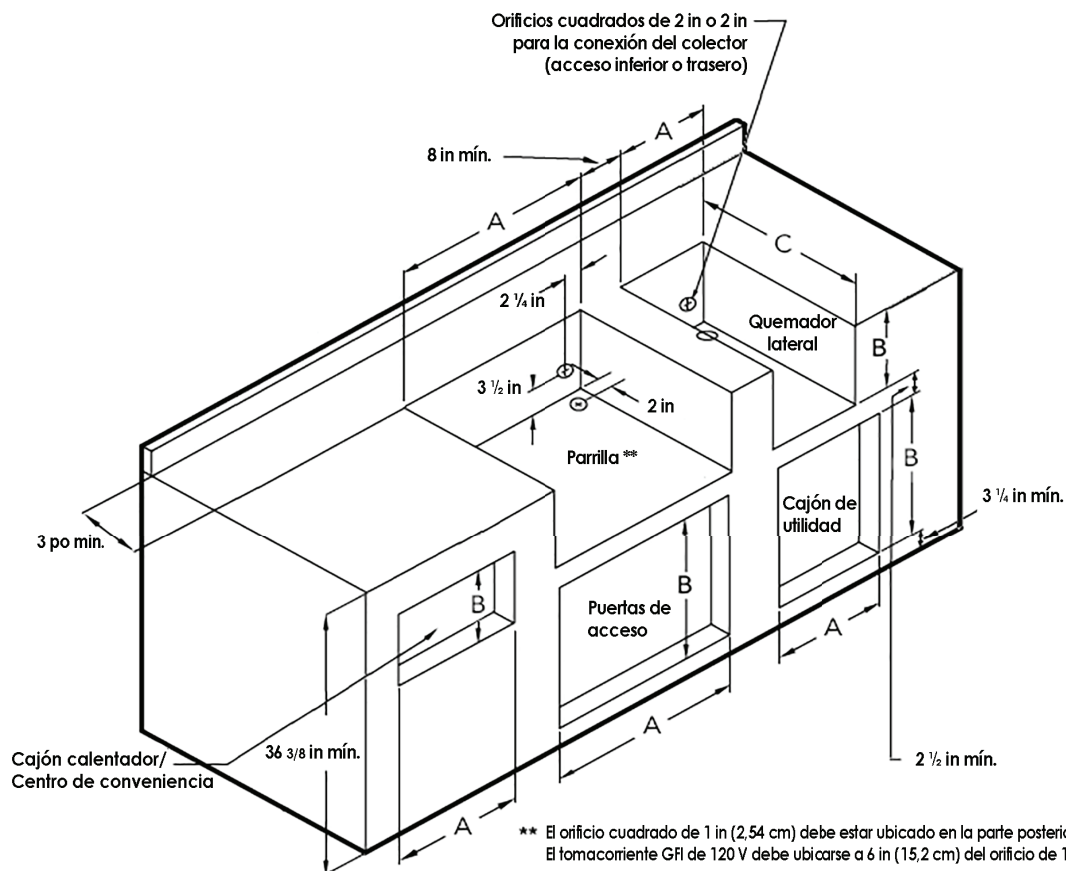
QUEMADORES LATERALES

MODELO	A	B	C
VQGSB5131	12,13	10,63	24,50
VQGPB5201	19	10,63	22

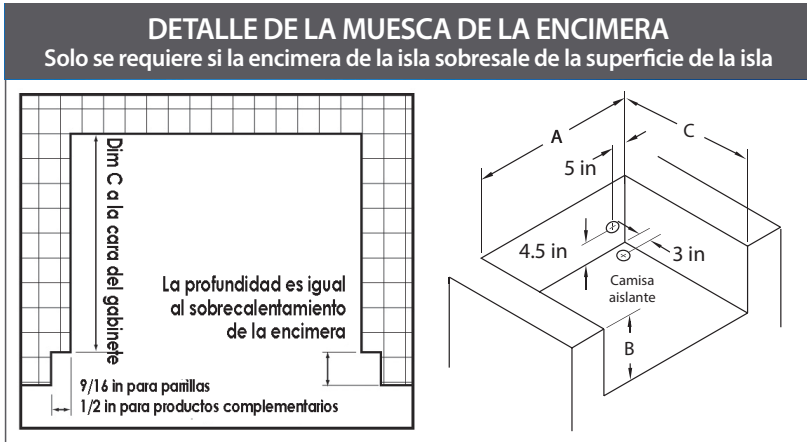
CAJONES CALENTADORES

MODELO	A	B	C
VQEWD5301	28,50	10	20,50
VQEWD4201	40,25	19,38	24,50

La instalación en un recinto combustible requiere un accesorio de chaqueta aislada. No instalar una chaqueta aislada podría provocar un incendio, lesiones o daños a la propiedad. Las chaquetas aislantes se pueden pedir en parts@middleb-yresidential.com o llame al 888-845-4641 presione 1. Tenga a mano el modelo y la serie de la parrilla al hacer el pedido.



ESPECIFICACIONES E INSTALACIÓN



SALIDAS BTU ESPECÍFICAS DEL MODELO Y CANT. MÁX. DE USOS PARA ARTEFACTOS

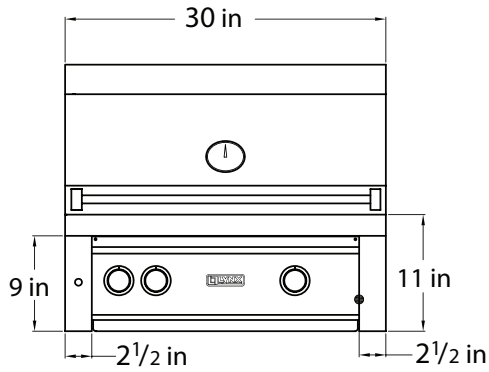
SALIDAS BTU ESPECÍFICAS DEL MODELO				
MODELO	QUEMADOR H (Btu)	ASADOR (Btu)	PROSEAR™ (Btu)	ENTRADA TOTAL
VQGI5301/VQGF5301 (N/L)SS	1 @ 25 000	1 @ 14 000	1 @ 21 000	60 000 Btu/Hora
VQGI5361/VQGF5361 (N/L)SS	2 @ 25 000	1 @ 14 000	1 @ 21 000	85 000 Btu/Hora
VQGI5421/VQGF5421 (N/L)SS	2 @ 25 000	1 @ 16 000	1 @ 21 000	87 000 Btu/Hora
VQGI5541/VQGF5541 (N/L)SS	3 @ 25 000	2 @ 14 000	1 @ 21 000	124 000 Btu/Hora

CANT. MÁXIMA DE USOS PARA TODOS LOS ARTEFACTOS EN LA LÍNEA DE SUMINISTRO

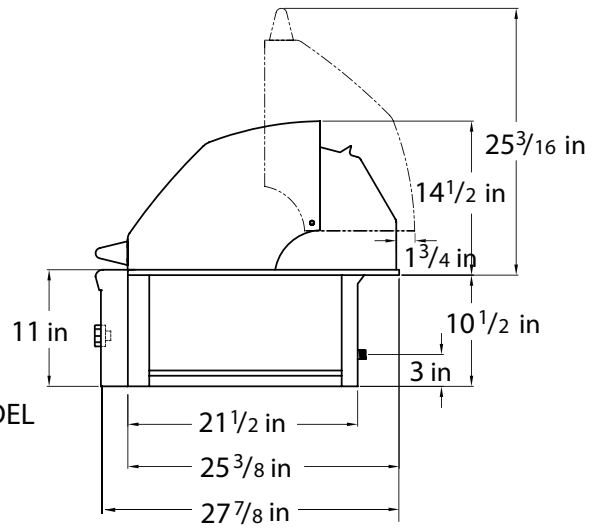
Longitud de uso Tubería de 3/4 in (en pies)	BTU máximo para todos los artefactos en línea
10	360 000
20	245 000
30	198 000
40	169 000
50	150 000
60	135 000
70	123 000
80	115 000

DIMENSIONES

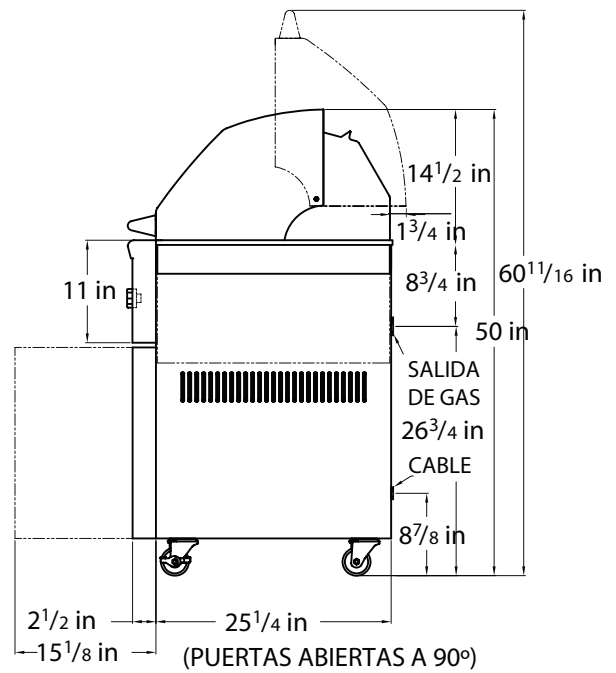
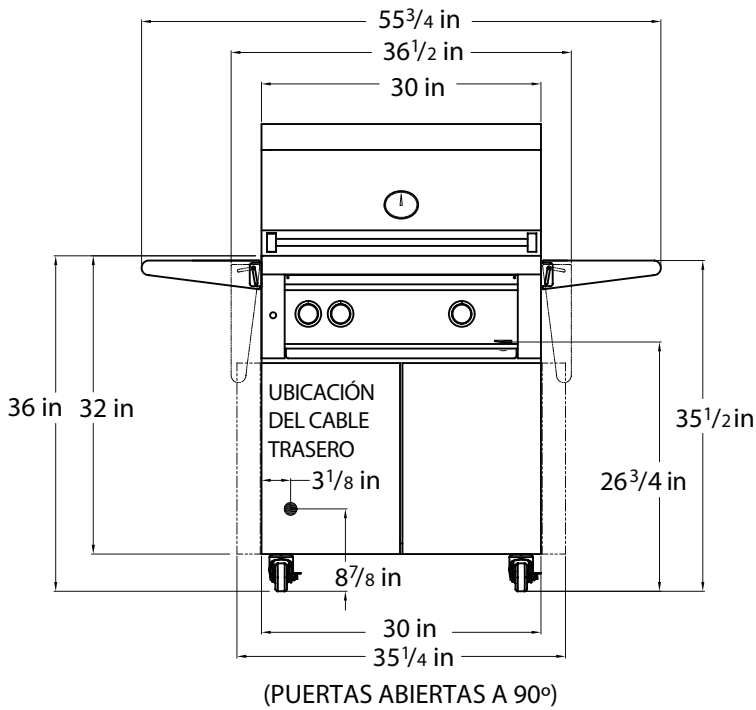
VQGI5301



UBICACIÓN DEL
COLECTOR
TRASERO

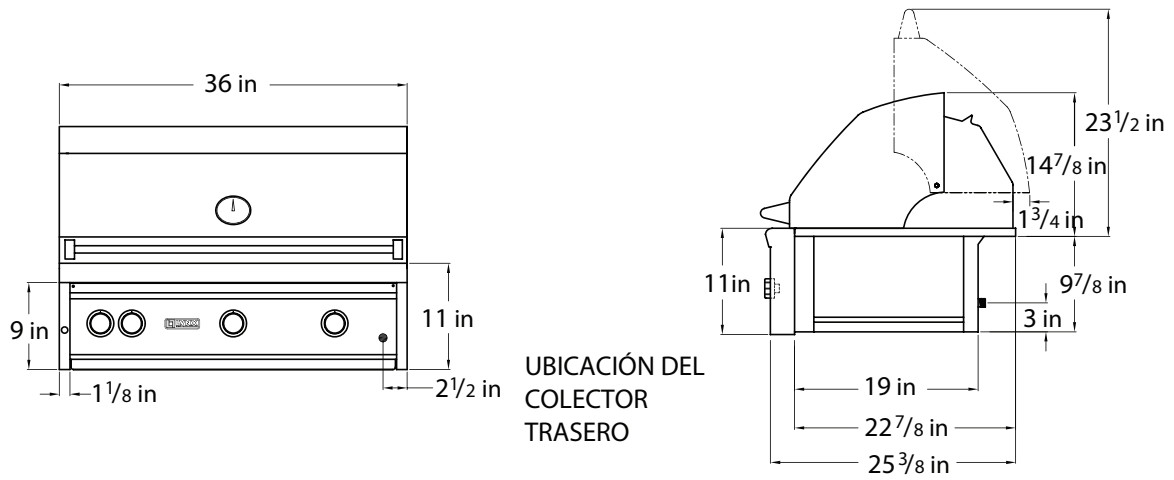


VQGF55301

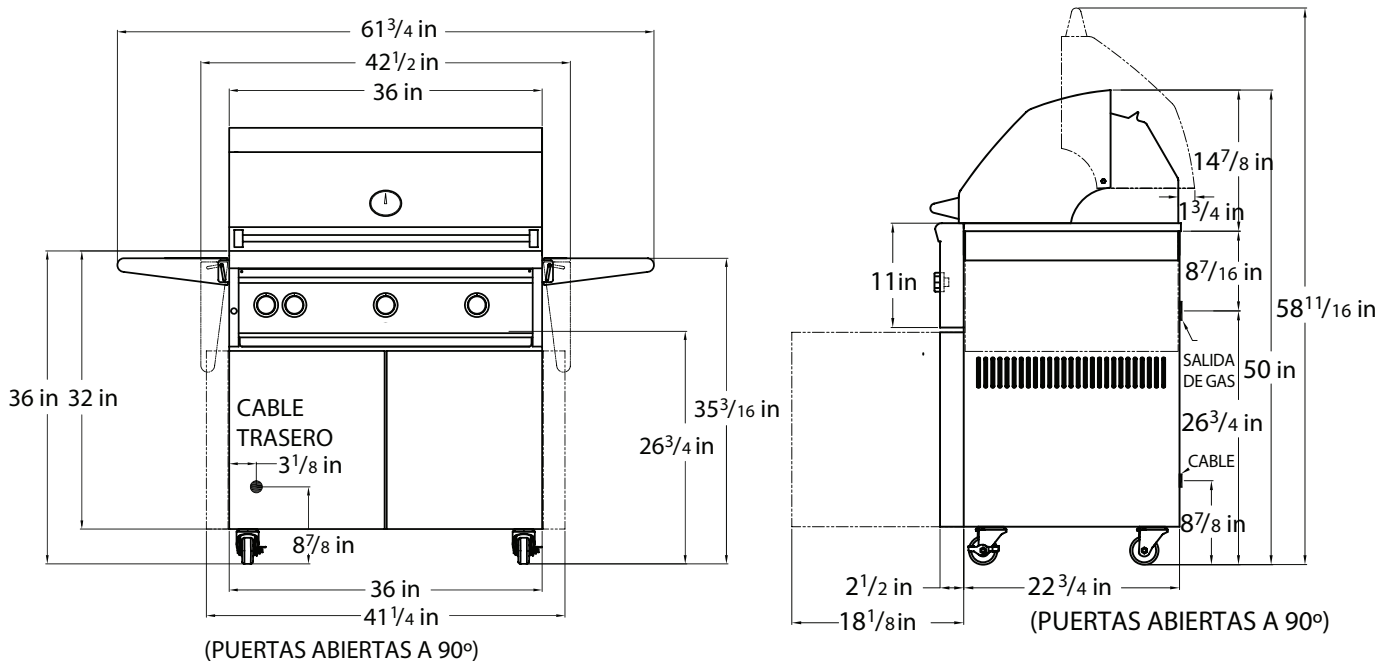


DIMENSIONES

VQGI5361

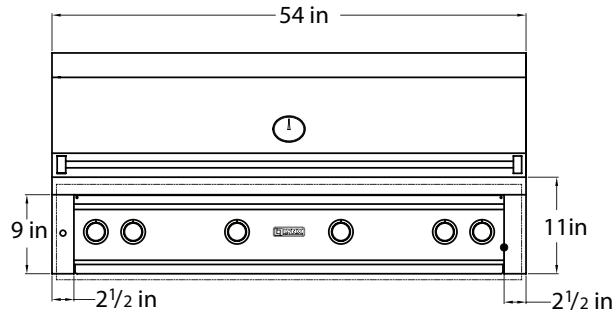


VQGF5361

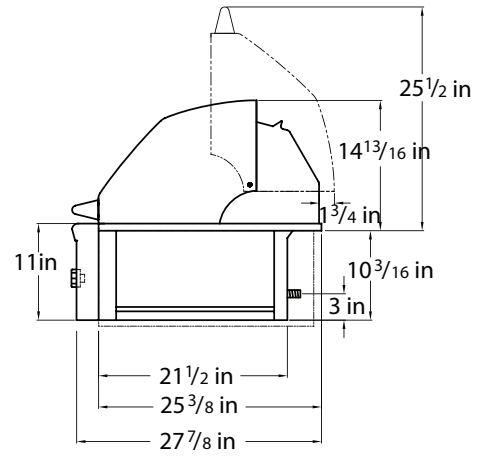


DIMENSIONES

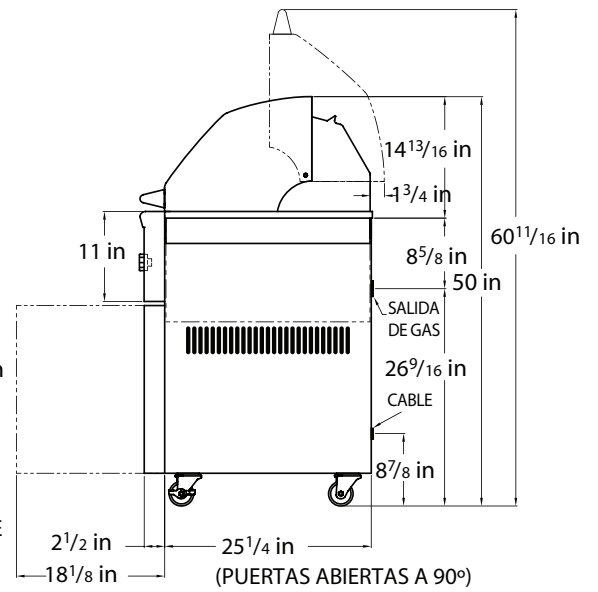
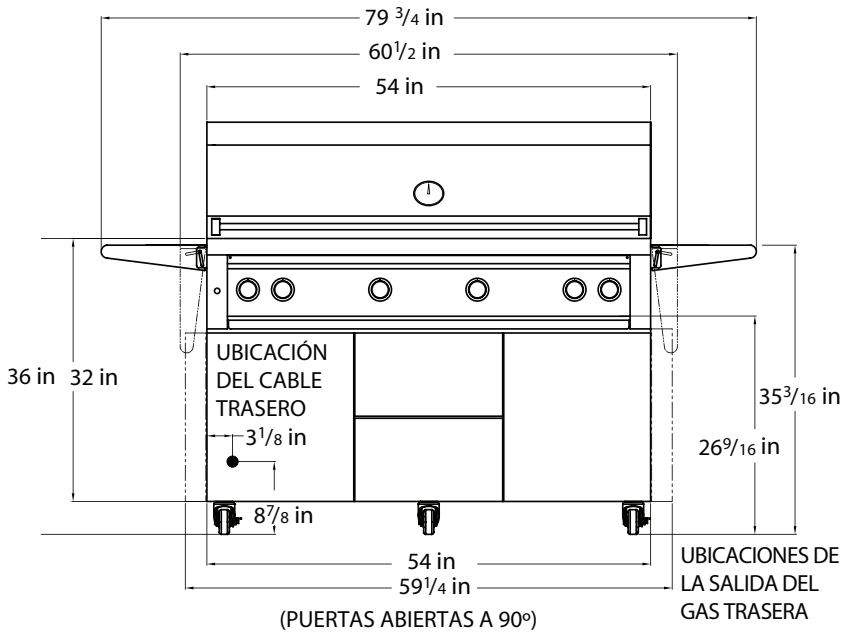
VQGI5541



UBICACIÓN DEL
COLECTOR
TRASERO



VQGF5541



DESEMBALAJE Y MONTAJE

La parrilla llega casi lista para usar y solo requiere un montaje menor.

Si sigue cuidadosamente los pasos para desempacar y desempaquetar, mejorará su primera experiencia con la parrilla.

El peso de envío en unidades más pequeñas es de aprox. 300 lb, y las unidades más grandes pueden pesar más de 500 lb.



ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE PESO EXCESIVO!

Dos o más personas deben trasladar o instalar esta unidad. No seguir esta instrucción puede tener como resultado la muerte u otras lesiones personales.

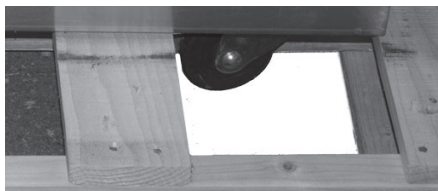
CAJA Y CARTÓN

- ¡IMPORTANTE! No quite las grapas alrededor de la parte superior de la caja de cartón. Estas grapas sostienen una plataforma de madera en su lugar dentro de la caja de cartón que protege a la unidad contra daños. La eliminación de estas grapas puede hacer que la plataforma caiga sobre la parte superior de la parrilla.

Cómo quitar la caja de cartón

- Corte la correa principal que sujeta la parrilla a la plataforma.
- Retire las grapas en la parte inferior de la caja de cartón.
- Levante la caja de cartón.
- Con ayuda, retire la parrilla de la plataforma y colóquela en la ubicación deseada.

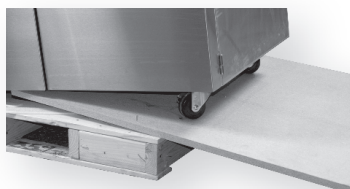
Las ruedas se asientan en los huecos



La parrilla no se desliza directamente de la plataforma.

de la caja de envío para que la parrilla pueda asentarse segura y sólidamente sobre la caja durante el envío. La parrilla no se puede deslizar directamente fuera de la plataforma.

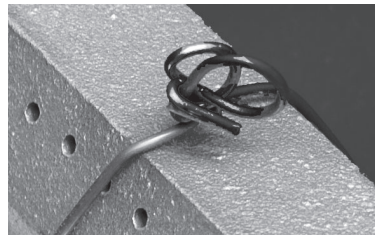
Una forma de mover con seguridad la parrilla de la plataforma es levantar un extremo de la parrilla lo suficientemente alto como para colocar una rampa debajo de la rueda y luego levantar el otro extremo mientras saca la parrilla de la plataforma.



EMBALAJE INTERIOR

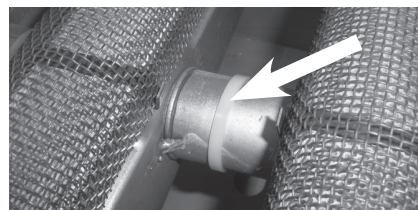
Viking Range, LLC, utiliza precintos y correas de amarre resistentes para garantizar que su parrilla llegue a su hogar en la misma condición en que salió de nuestra fábrica. ASEGÚRESE DE HABER ELIMINADO TODOS LOS PRECINTOS ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA.

- Retire la caja de accesorios blanca y el embalaje de madera y los estantes de la parrilla, y quite los elementos sueltos de la cámara de combustión.
- Corte con cuidado los precintos que sujetan la rejilla de calentamiento y el asador (si está equipado).
- Corte el fleje que sujeta las bandejas de briquetas y sáquelas con cuidado, primero la parte delantera.

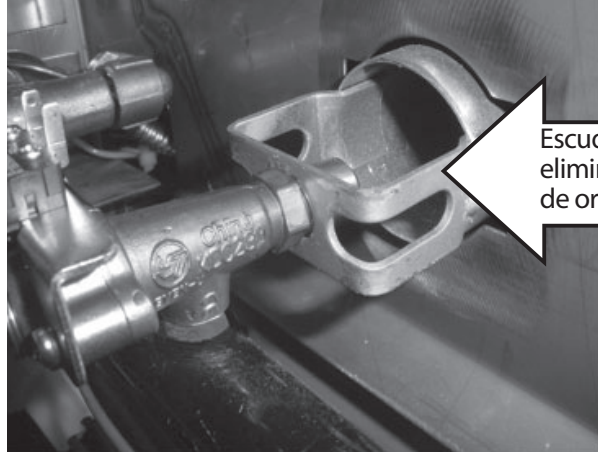


Asegúrese de recordar eliminar los precintos de los quemadores.

- En los modelos ProSear™, corte y quite los precintos de la partición del quemador en el lado izquierdo del quemador ProSear™.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén correctamente asentados en el orificio de la válvula del quemador y que estén a nivel con las patas en las ranuras del marco y sin movimiento de lado a lado.



DESEMBALAJE Y MONTAJE ...continuación

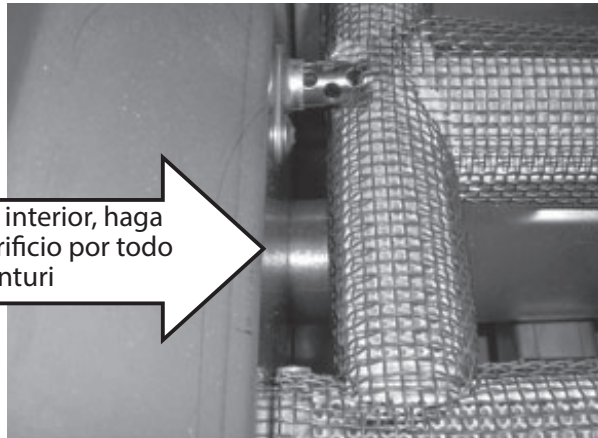


Escudo de calor
eliminado, posición
de orificio/venturi

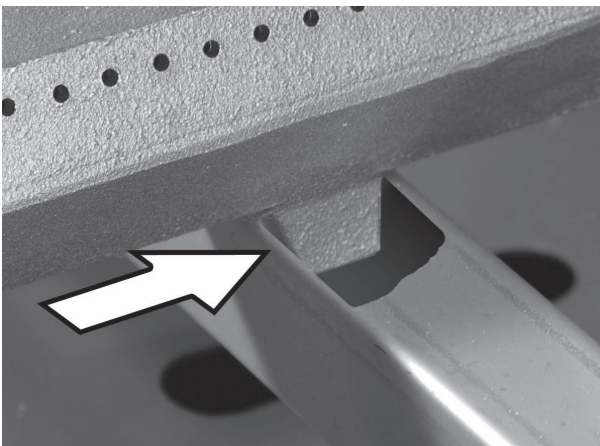


Haga un orificio por
todo el venturi

Patas en la ranura
Quemador a nivel



Vista interior, haga
un orificio por todo
el venturi



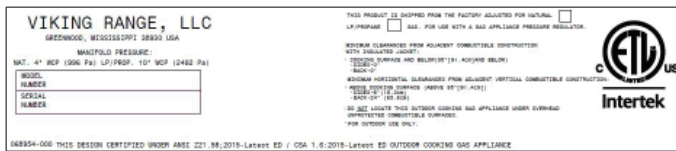
CONEXIONES DE GAS



ADVERTENCIA

NUNCA CONECTE UNA LÍNEA DE GAS DIRECTAMENTE A LA PARRILLA. SE DEBE INSTALAR UN REGULADOR DE PRESIÓN EN TODO EL EQUIPO DE GAS. TODOS LOS CÓDIGOS LOCALES REQUIEREN QUE SE UTILICE EL REGULADOR DE PRESIÓN SUMINISTRADO CON SU PARRILLA. RETIRAR O NO INSTALAR EL REGULADOR DE PRESIÓN PUEDE RESULTAR EN INCENDIOS Y LESIONES PERSONALES GRAVES, Y ANULARÁ LA GARANTÍA.

La parrilla viene configurada de fábrica para usar gas propano (LP) o gas natural (NAT). Es fundamental que el gas que use coincida con aquel para el que se preparó la parrilla. Puede verificarlo consultando la **placa de clasificación**.



La placa de clasificación enumera los números de serie, los números de modelo y el tipo de gas. La placa está debajo de la bandeja de goteo.

La placa de clasificación está ubicada en uno o más de los siguientes lugares:

- Unida a la parte inferior de la bandeja de goteo
- En el escudo de calor detrás del panel delantero

Asegúrese de que el gas suministrado cumpla con los requisitos mínimos de presión. No opere la parrilla con ningún otro gas que no sea aquel para el que se ha configurado la parrilla.

Combustible	Entrada máx. de CA	CA mín. bajo carga completa
Gas natural	7 in	4 in
LP	14 in	11 in

Requisitos de la columna de agua

Tanto el regulador como los orificios del colector se han ajustado para el tipo de gas especificado en la placa de clasificación.

La conversión a un tipo diferente de gas requiere un kit de conversión, disponible a través de su distribuidor, y debe ser instalado por un técnico calificado.

Toda la instalación y todas las piezas de la instalación deben cumplir con los códigos locales con el Código Eléctrico Nacional, ANSI Z223.1/NFPA 70 última edición y el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 en los EE. UU. y CGA-B149.1/2 en Canadá.

Las instalaciones canadienses deben cumplir con el código de instalación de gas natural/propano CGA-B149.1/2. (Canadá)

Viking Range, LLC, recomienda que solo profesionales calificados realicen la instalación de la cañería requerida para este producto.

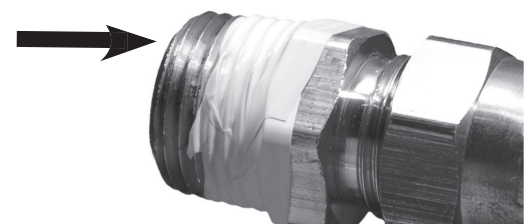
Para garantizar un rendimiento satisfactorio, la línea de suministro de gas debe dimensionarse para ajustarse a los requisitos de BTU totales de todos los equipos a gas que se conectarán a esa línea.

En ningún caso se debe usar tubería de menos de 3/4 in de diámetro interno o 1 in de diámetro exterior para conectar este producto.

- Calcule la salida total de BTU de todos los equipos y consulte "ÍNDICE: Recorridos de la línea de suministro de gas" para conocer las distancias de recorrido permitidas para tubería de 3/4 in. El incumplimiento de estos requisitos mínimos puede reducir el rendimiento de la parrilla y cualquier otro artefacto que funcione en esa línea de suministro.
- Mantenga siempre los recorridos de la línea de suministro lo más cortos posible. (Consulte ÍNDICE: "Salida de BTU" para conocer las salidas de modelos específicos).
- Un plomero calificado debe instalar una llave de paso de gas en un lugar de fácil acceso.
- Mantenga el compuesto de rosca fuera de las dos primeras roscas de la tubería para evitar que se desprenda algún pequeño trozo de compuesto y obstruya la válvula o el orificio del quemador. No use el compuesto de rosca en ningún accesorio de llamarada.

Para instalaciones incorporadas, se recomienda que cualquier tubería flexible que se utilice se mantenga lo más corta posible. (Consulte ÍNDICE: "Conexiones de gas" para conocer la conexión permanente típica).

Mantenga limpias las dos últimas roscas



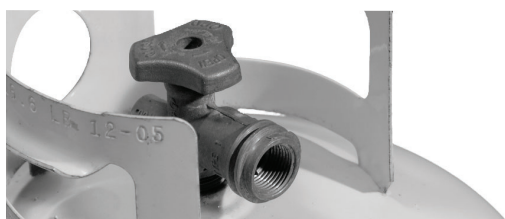
CONEXIONES DE GAS ...continuación

Para unidades *independientes* que usan gas natural, se recomienda usar una manguera flexible de metal.

La encontrará en su ferretería local o en su concesionario.

GAS LP

Las parrillas configuradas para gas LP vienen equipadas con un conjunto de manguera/regulador de LP para la conexión a un cilindro LP de 20 lb estándar. (Tipo 1). Se incluyen todos los accesorios necesarios para unir el conjunto a la parrilla.

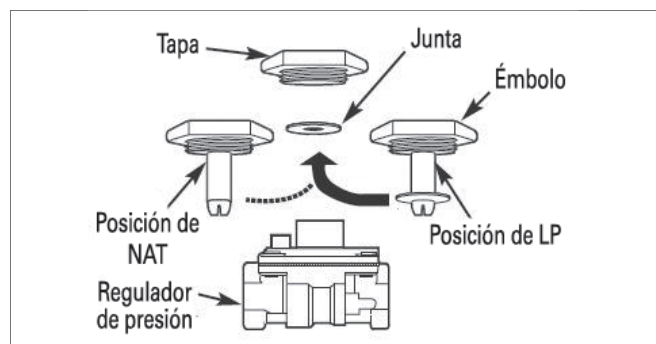


Cilindro de LP con conexión de válvula tipo 1

Las conexiones de LP conectadas de forma permanente, como las que están en línea con un cilindro a granel, requieren un regulador 4/11.

Cuando use el regulador 4/11, debe asegurarse de que esté configurado para el tipo de combustible adecuado. Esto se hace quitando la tapa del regulador y la junta, y mirando la parte inferior del émbolo para ver qué tipo de combustible hay visible. Esta es la configuración del combustible del regulador. NAT es para gas natural y LP es para gas propano. La configuración de LP también se puede identificar con el disco de gran diámetro en la parte inferior del émbolo. Para cambiar de un gas al otro, simplemente empuje el émbolo hacia un lado para sacarlo de la tapa, gire el émbolo para ver el tipo de gas deseado en la parte inferior y empuje el émbolo hasta que encaje en su lugar en la tapa. Luego, reemplace la tapa en el regulador.

Nunca conecte una línea de gas no regulada a la parrilla.



ADVERTENCIA

No cambie el conjunto del regulador/manguera ni use ningún otro conjunto que no sea el suministrado con su parrilla.

No intente utilizar un conjunto de regulador/manguera equipado con 5LP-A con un conjunto de cilindro/válvula 510 POL estándar.

No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este artefacto.

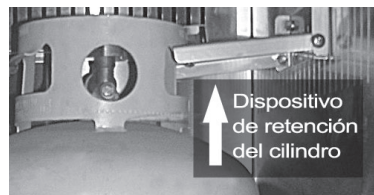
Nunca llene el cilindro más allá del 80 % de su capacidad.

Si no sigue exactamente la información anterior, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Requisitos del cilindro de LP

El cilindro de LP debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) y diseñado para su uso con un sistema Tipo 1 solamente.

Los cilindros de las parrillas independientes deben asegurarse utilizando el sistema de retención del cilindro provisto para evitar movimientos accidentales.



Cuando cambie su cilindro por un repuesto, cambie solo por un cilindro Tipo 1 de 20 lb con un dispositivo de protección de sobrellenado.

Nunca use un cilindro con una válvula dañada.

Un cilindro de LP abollado u oxidado puede ser peligroso y debe evitarse. En caso de duda, hágalo revisar por su proveedor de LP.

Siempre revise si hay fugas después de cada cambio de cilindro de LP. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

Cierre siempre el suministro de gas LP en el cilindro cuando la parrilla no esté en uso.

Los cilindros deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños. Si su parrilla se almacena en el interior, el cilindro de LP debe almacenarse en el exterior.

Conexiones de LP

Asegúrese de que la válvula del cilindro de LP esté completamente cerrada. Es posible que la válvula se abra sin liberar gas, pero tan pronto como comience a conectar el regulador, el gas se fugará de la conexión.

CONEXIONES DE GAS ...continuación

Inserte la entrada del regulador en la válvula del cilindro y gire el acoplador negro en sentido horario hasta que el acoplador quede apretado a mano. No apriete demasiado esta conexión.

Para desconectar el acoplador, primero asegúrese de que la válvula principal del cilindro esté apagada. Sujete el acoplador y gírelo en sentido antihorario. La entrada se desconectará.

Haga siempre una prueba de fugas en la conexión después de rellenar o cambiar los cilindros de LP. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

PURGA DE LA LÍNEA DE GAS

Debe purgar la línea de gas antes de intentar encender la parrilla.

- Asegúrese de que todos los controles de la parrilla estén en la posición "OFF".
- Encienda lentamente el suministro de gas principal.
- Presione la perilla del asador y confirme que el encendedor esté encendido. Es el más alejado de la fuente de combustible y purgará completamente las líneas. El quemador tardará varios segundos en encenderse.
- Mantenga la perilla en la posición "ON" durante aproximadamente 20 segundos para permitir que el aire en el sistema se purgue y el quemador se encienda.
- Espere al menos 5 minutos después de apagar el control antes de intentar encender los quemadores.

KITS DE CONVERSIÓN DE GAS

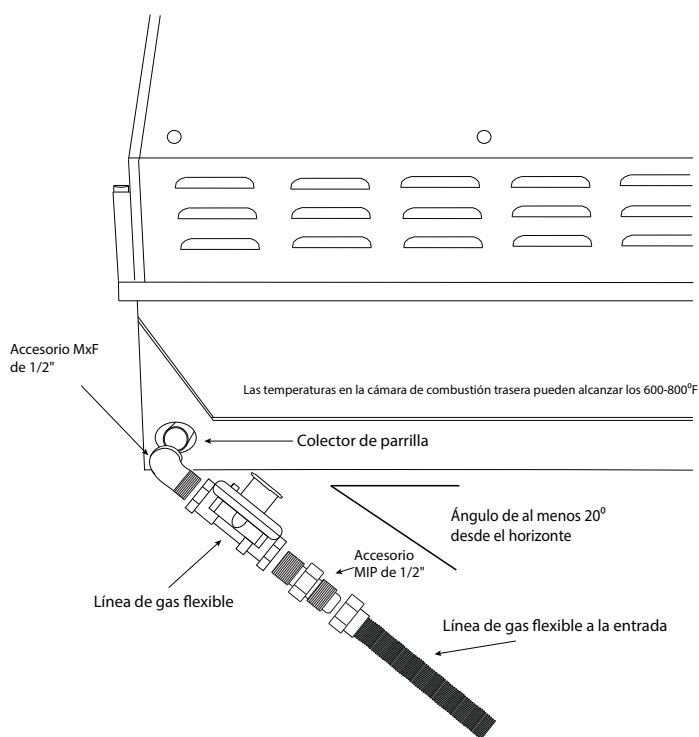
Los kits de conversión de gas están disponibles a través de Viking Range, LLC, para permitir que la parrilla opere con gas natural o GLP. Estos kits deben ser instalados por un técnico calificado.

Los kits vienen con instrucciones de instalación completas. Se deben leer y entender estas instrucciones por completo antes de instalar el kit de conversión.



INSTALACIÓN EMPOTRADA NG Y BULK LP

- Cierre el suministro de gas en la válvula principal.
- Desconecte todas las tuberías (si ya están conectadas) de la parrilla y la válvula de suministro de gas.
- Retire todos los accesorios del colector de la parrilla.
- Instale el quemador lateral en el encastre de la encimera.
- Conecte el suministro de gas a la parrilla y al quemador lateral como se muestra en los dos diagramas de esta página.
- Encienda el suministro de gas y realice una prueba de fugas en todas las conexiones. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

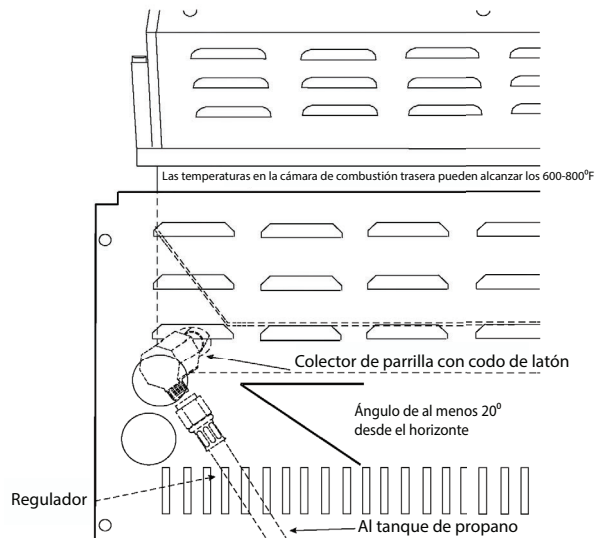


CONEXIONES DE GAS ...continuación

INSTALACIÓN DEL CARRO

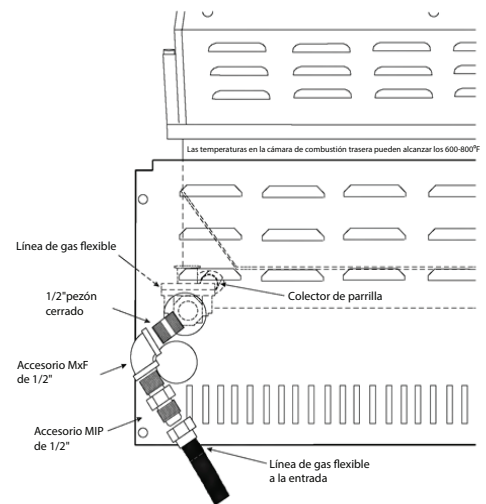
- Cierre el suministro de gas en la válvula principal.
- Si se conecta a un tanque de propano a granel, desconecte el codo de latón, la manguera y el regulador de la parrilla.
- Retire todos los accesorios del colector de parrilla.
- Conecte el suministro de gas a la parrilla como se muestra en el diagrama de esta página.
- Abra el suministro de gas y pruebe si hay fugas en todas las conexiones. (Consulte el ÍNDICE: "Prueba de fugas" para obtener más detalles.

Nunca pase la manguera flexible detrás de la cámara de combustión. Pase la manguera en ángulo, hacia abajo o hacia afuera por la parte posterior

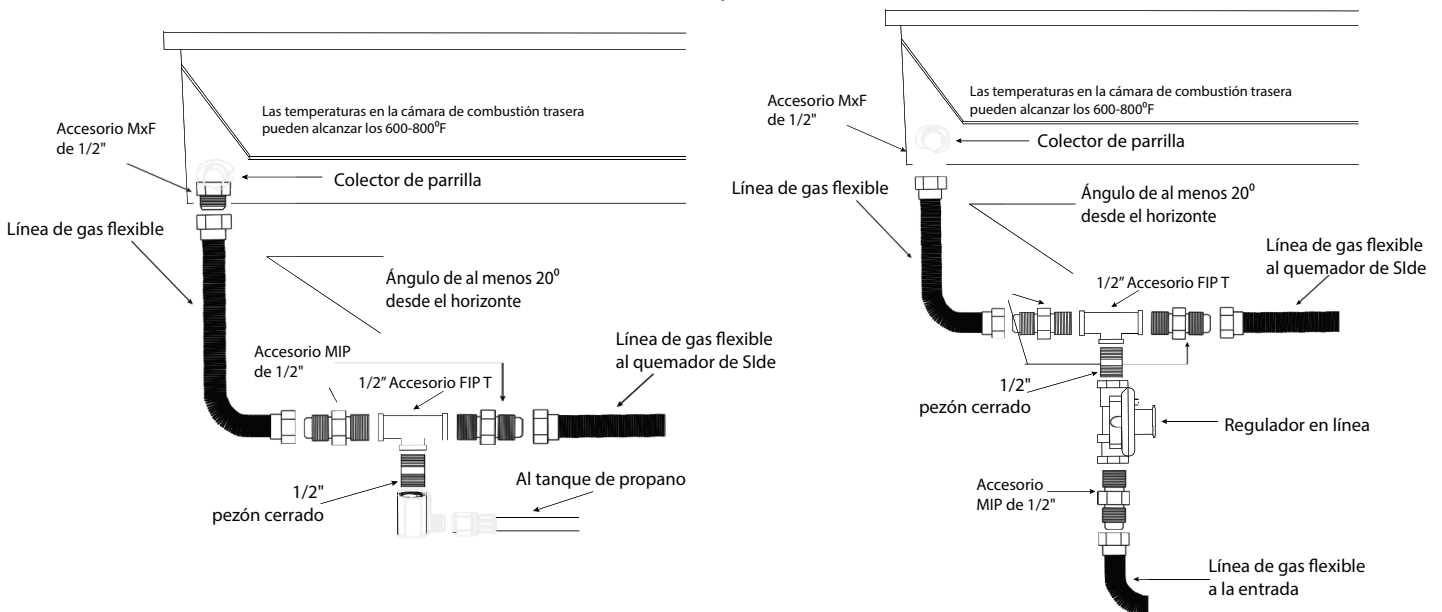


INSTALACIÓN DEL CARRO DE BOTELLAS LP

- Cierre el suministro de gas en la válvula principal.
- Conecte el suministro de gas a la parrilla como se muestra en el diagrama de esta página para su tipo de gas.
- Abra el suministro de gas y pruebe si hay fugas en todas las conexiones. (Consulte el ÍNDICE: "Prueba de fugas" para obtener más detalles).



INSTALACIÓN DEL QUEMADOR LATERAL



CONEXIONES ELÉCTRICAS



ADVERTENCIA: CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

- La instalación del producto debe cumplir con los códigos eléctricos locales o, en ausencia de códigos locales, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA Nro. 70 o con el Código Eléctrico Canadiense CGA 1.6b2005.
- Utilice únicamente un circuito protegido con interruptor de falla de conexión a tierra (GFI) con este artefacto de gas para cocinar al aire libre.
- **IMPORTANTE:** cuando conecte el motor de su asador, primero conecte el motor a la parrilla y luego enchufe la parrilla al tomacorriente.
- Esta parrilla está equipada con un enchufe eléctrico de tres patas (conexión a tierra) para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe conectarse directamente a un tomacorriente de tres patas debidamente conectado a tierra. Nunca corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe.
- Utilice únicamente cables de extensión con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas, clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con una marca "W-A".
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte del cable eléctrico, ni un cable de extensión, ni los enchufes en agua u otro líquido.
- Desconecte el producto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.
- No use un artefacto de gas para cocinar al aire libre para fines distintos a los previstos.
- No opere ningún artefacto de gas para cocinar al aire libre con el cable o el enchufe dañado, ni después de que el artefacto funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para su reparación.

CONEXIÓN A CA

La instalación requiere un tomacorriente eléctrico de 120 V CA 15A GFI (Interruptor de falla de conexión a tierra) al aire libre adyacente a la parrilla.

La salida de GFI presenta un interruptor interno que reduce el peligro de descarga eléctrica. Este tipo de salida debe ser instalado por un electricista calificado dentro del recinto de la isla para unidades incorporadas, o cerca de la ubicación donde se usará una unidad independiente.

Para parrillas incorporadas, el 12 VCC suministrado debe instalarse debajo de la parrilla, dentro del gabinete. Seleccione una ubicación donde el transformador esté protegido contra el agua, el calor y el daño físico.

Cuando instale el transformador en la parrilla, tenga cuidado de

evitar que el cableado y el transformador entren en contacto con las superficies calientes que se encuentran detrás o debajo de la parrilla. Se recomienda que el transformador esté ubicado debajo de la parrilla en un lugar fácilmente accesible. Asegúrese de proporcionar un acceso adecuado para facilitar el servicio en caso de que el transformador o las conexiones necesiten mantenimiento en el futuro.

Si el sistema eléctrico no funciona, es posible que se haya soldado una conexión durante el envío, o que el GFI se haya desconectado, lo que requiere un reinicio. Para obtener más detalles, consulte la sección Solución de problemas.

CONTROLES FINALES

PRUEBA DE FUGAS



¡PELIGRO!

Para evitar el riesgo de incendio o de explosión, NO fume ni permita que haya ninguna fuente de ignición (chispas, arco eléctrico, etc.) en el área mientras realiza una prueba de fugas. Las pruebas de fugas solo deben realizarse al aire libre. Nunca realice una prueba de fuga usando fuego o llamas.

Procedimiento de prueba de fugas:

- Cree una solución jabonosa con 1 parte de jabón y 3 partes de agua.
- Confirme que todas las perillas de control estén en la posición "OFF".
- Encienda el suministro de combustible. Para gas natural, gire la manija de la válvula 1/4 de vuelta para alinearse con el flujo de gas.
- Para LP, gire la perilla de la válvula del cilindro en sentido antihorario una rotación completa.
- Aplique la solución de jabón de forma generosa con un pincel o un atomizador en todas las conexiones y los accesorios.
- Si parece que "crecen" burbujas en alguna de las conexiones, tiene una fuga de gas. Cierre INMEDIATAMENTE el suministro de gas.

Reparación de una fuga de gas:

- Cierre el suministro de gas.
- Gire todos los controles de la parrilla a la posición "ON" para purgar la parrilla de cualquier acumulación de gas, luego vuelva a poner los controles en la posición "OFF".
- Lave la solución jabonosa con agua fría y seque.
- Apriete la junta suelta o reemplace la pieza defectuosa con las piezas de repuesto recomendadas por el fabricante.
- NO intente reparar la válvula del cilindro de LP si está dañada. La única forma de resolver con seguridad un cilindro dañado es REEMPLAZARLO.
- Repita la prueba de fugas para asegurarse de que no haya fugas.

AJUSTE DEL QUEMADOR DE CALOR BAJO

¡PARA QUEMADORES DE LATÓN PRINCIPALES Y QUEMADORES LATERALES SOLAMENTE!

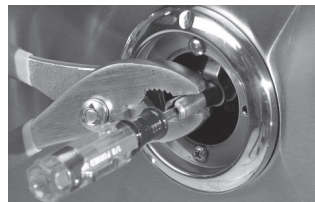
NO AJUSTE EL QUEMADOR DEL ASADOR.

Los quemadores principales de latón y los quemadores laterales de su parrilla tienen un ajuste bajo ajustable.

Las fluctuaciones en la presión del gas, en la conversión del gas e incluso en la calidad del gas en sí pueden afectar el rendimiento del quemador en el ajuste "BAJO". Podría ser demasiado alto o demasiado bajo.

Para ajustar el quemador a una configuración baja:

- Asegúrese de que la parrilla esté fría.
- Retire las parrillas para que pueda ver las llamas mientras ajusta los quemadores.
- Encienda el quemador y permita que se precaliente a temperatura alta durante 3 minutos.
- Encienda el quemador a "BAJO".
- Retire la perilla de control.
- Mientras sostiene el eje de la válvula con pinzas como se muestra, inserte un destornillador plano pequeño en el eje central y ajuste el ajuste bajo de la llama.



En el sentido horario, bajará el ajuste de la llama, en sentido antihorario, lo elevará.

El ajuste adecuado es donde la llama es estable en su ajuste más bajo. Habrá un pequeño aleteo en la porción de cruce de la parte frontal del quemador antes de que el quemador se debilite.

El ajuste de fábrica para el gas propano es de 1/2 a 3/4 de vuelta desde la parte inferior del ajuste. El ajuste para el gas natural es 1-1/2 a 1-3/4 desde la parte inferior. Después de que los ajustes bajos sean los adecuados, encienda todos los quemadores para realizar una inspección visual.

Tenga en cuenta que el ajuste de llama baja no está disponible para la válvula del asador.

CONTROLES FINALES ...continuación

LLAMA DE QUEMADOR DE LATÓN/AJUSTE DEL OBTURADOR DE AIRE

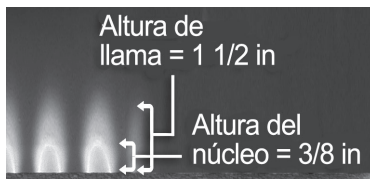
La cantidad de aire que ingresa a un quemador es controlada por el *obturador de aire*.

Cada quemador de parrilla se prueba y ajusta en la fábrica antes del envío. Sin embargo, las fluctuaciones en la presión del gas, la conversión del gas e incluso en la calidad del gas pueden hacer necesario ajustar el quemador.

Se deben verificar visualmente las llamas de los quemadores principales de latón.

Las llamas deben ser azules y estables con ligeras puntas amarillas. El núcleo azul brillante debe medir aproximadamente 3/8 in con una altura de llama total de aproximadamente 1 1/2 in.

Las llamas deben arder silenciosamente (sin sonido de "antorcha") y



no deben "levantarse" del quemador.

Si las llamas no coinciden con las indicadas en la foto, asegúrese de que el obturador de aire y los puertos del quemador estén libres de suciedad, escombros o telarañas. Si están limpios, entonces ajuste el obturador de aire.

Está asegurado en su lugar por un tornillo que debe aflojarse antes de ajustar. Una vez ajustado, vuelva a apretar el tornillo.

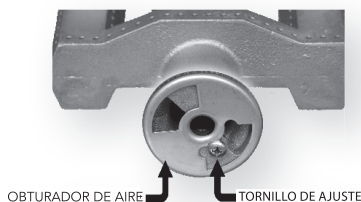
Para el ajuste:



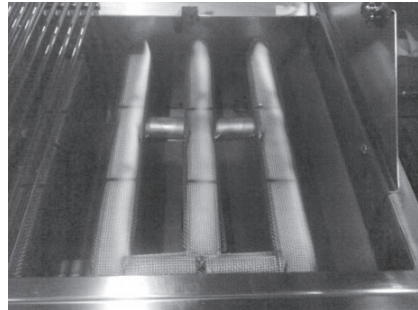
¡PELIGRO!

TENGA MUCHO CUIDADO ALREDEDOR DE LOS QUEMADORES CALIENTES Y DE OTRAS PIEZAS DE LA PARRILLA.

- Retire las parrillas y las bandejas de briquetas.
- Levante el quemador, afloje el tornillo de ajuste y luego vuelva a colocar el quemador en su lugar y enciéndalo.
- Si la llama es excesivamente amarilla, lo que indica que hay aire insuficiente, gire CUIDADOSAMENTE el obturador de aire en sentido antihorario para permitir que entre más aire al quemador.



- Si la llama es ruidosa (suena como una antorcha) y tiende a alejarse del quemador, lo que indica que hay demasiado aire, gire el obturador de aire en sentido horario.
- Después de que el quemador se enfríe, retírelo, apriete el tornillo de fijación del obturador de aire y vuelva a instalar el quemador, las bandejas de briquetas y las parrillas.



NOTA: el ProSear™ no tiene un obturador de aire.

- Se debe verificar visualmente la apariencia del quemador ProSear™. Las baldosas de cerámica deben tener un aspecto uniforme de color rojo a naranja. No debe haber llamas azules que se eleven, aleteen o estén apacibles. Algunas partículas de comida se mostrarán como llamas amarillas, pero deben quemarse.

UNA ÚLTIMA COSA

Finalmente, antes de partir, verifique que todos los quemadores funcionen correctamente. Asegúrese de que las perillas de control giren libremente y por completo a través de su rango completo.

IMPORTANTE:

Asegúrese de que el propietario sepa dónde se encuentra la válvula principal de corte del suministro de gas.

Finalmente, por seguridad y para un uso y un cuidado apropiados, debe dejar este manual con el propietario. Asegúrese de aconsejarle que lo guarde para referencia futura.

Para obtener asistencia técnica, llame al:

Servicio al cliente preferido
888-845-4641

LISTA DE VERIFICACIÓN ANTES DE CADA USO (PARA SU SEGURIDAD)

- ¿Huele gas? En caso afirmativo, apague todo y llame a la compañía de gas o a un plomero calificado para verificar si hay fugas; de lo contrario, continúe.
- ¿Está preparado para permanecer con la parrilla durante todo el proceso de cocción? Si la respuesta es no, reúna lo que necesita antes de comenzar el proceso de encendido. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Está su área de cocción libre de cualquier combustible, además de la comida que podría encenderse? Si la respuesta es no, despeje el área antes de iniciar el proceso de encendido. En caso afirmativo, continúe.
- ¿Todas las perillas de control giran libremente? Si la respuesta es no, llame al servicio; de lo contrario, continúe.
- Si está utilizando un cilindro de propano portátil, ¿está conectado y probado en busca de fugas? Si la respuesta es no, verifique la conexión antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Sabe dónde se encuentra la válvula principal de corte del suministro de gas de su parrilla? Si la respuesta es no, ubíquela antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Están todos los quemadores correctamente asentados en la parrilla con las patas de montaje en las ranuras? Si la respuesta es no, coloque los quemadores correctamente antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿El viento sopla ligeramente y no sopla en la parte posterior de la parrilla? Si la respuesta es no, espere hasta que el viento amaine o gire su parrilla de modo que el viento entre en la parte delantera de la parrilla. Si la respuesta es sí, continúe con el proceso de encendido.

UN MENSAJE PARA NUESTROS CLIENTES

Se acaba de unir a una colección exigente de cocineros profesionales y aficionados que llevan la cocina al aire libre a un nuevo nivel.

Su parrilla ha sido diseñada y construida con una atención meticulosa a los detalles y ofrece algunas características únicas y potentes. Puede lograr el máximo rendimiento y el aprovechamiento de estas características solo leyendo detenidamente este manual antes de su primera cocción.

Este manual incluye importantes consejos de seguridad y excelentes consejos para un mejor asado. Querrá tenerlo a mano para una referencia fácil.

Además, nos gusta escuchar a nuestros clientes. Nos gusta escuchar acerca de sus éxitos, pero también sobre cualquier dificultad que usted tenga. No dude en ponerse en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta o algún problema, o simplemente para compartir una nueva receta. Incluya el número de modelo de su parrilla en su correspondencia.

Con el uso y el cuidado adecuados, este producto proporcionará años de servicio sin problemas.

Si su parrilla cambia de propietario, asegúrese de que el nuevo propietario reciba este manual.

Gracias de nuevo por su compra. ¡Disfrútelas!



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

REVISE ESTAS IMPORTANTES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR SU PARRILLA.

1. NUNCA DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS ESTÉ COCINANDO.
2. Asegúrese de que se hayan retirado todos los precintos de los quemadores.
3. Tenga siempre cuidado cuando opere la parrilla en un área ventosa. (Consulte ÍNDICE: "Asar en condiciones ventosas" para obtener más detalles).
4. Evite usar prendas de vestir sueltas o mangas largas al asar a la parrilla. Podrían prenderse fuego.
5. Nunca toque las parrillas, la campana o las superficies metálicas inmediatas que la rodean con sus propias manos mientras asa a la parrilla.
6. Use un guante o un mitón aislado al abrir y operar la parrilla. Abra siempre la tapa de la parrilla lentamente para permitir que escape el calor y el humo antes de abrir por completo.
7. La campana de la parrilla debe estar completamente abierta mientras enciende la parrilla. Liberar combustible en una parrilla cerrada antes de encenderla no hará que se encienda más rápido o más eficientemente. Solo correrá el riesgo de que se produzca una explosión y lesiones personales o la muerte. Nunca se incline sobre una superficie caliente de la parrilla ni mire directamente a la parrilla cuando intente encenderla.
8. No caliente los contenedores de alimentos sin abrir ya que la acumulación de presión hará que el contenedor explote.
9. No use papel de aluminio para alinear los estantes de la parrilla o las bandejas de goteo. Esto alterará el flujo de aire o atraparé el calor excesivo en el área de control y puede derretir las perillas de control y los módulos de encendido. Este tipo de daño está específicamente excluido de su garantía.
10. Nunca use carbón o cualquier otro combustible sólido en la parrilla.
11. Cocinar carnes y aceites excesivamente grasos causará incendios. Los incendios internos o daños causados por ellos o por la parrilla que se deja desatendida durante la cocción no están cubiertos por los términos y condiciones de nuestra garantía.
12. Nunca ase sin la bandeja de goteo en su lugar. Asegúrese siempre de que la bandeja de goteo esté completamente hacia la parte posterior de la parrilla. La grasa caliente puede filtrarse hacia abajo y producir un incendio o una explosión.
13. La grasa es extremadamente inflamable. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla o de desecharla. Se debe quitar la grasa de la bandeja de goteo con regularidad.
14. No use la parrilla a menos que se haya realizado una verificación de fugas en todas las conexiones de gas. (Consulte ÍNDICE: "Procedimiento de prueba de fuga" para obtener más detalles).
15. Nunca opere la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.
16. No se apoye en los estantes laterales y nunca coloque una carga que pese más de 25 lb en un estante lateral.
17. Si algún quemador no se enciende o se apaga durante el funcionamiento, apague todas las perillas de control de gas, abra la campana y espere cinco (5) minutos antes de intentar volver a encenderlo.
18. Cilindros de LP portátiles: Siempre cierre la válvula principal en el cilindro de LP después de cada uso.
19. A las arañas e insectos les gusta anidar en los quemadores, venturis, válvulas y orificios de una parrilla, lo que interrumpe el flujo de gas. Esta condición muy peligrosa puede provocar un incendio detrás del panel de control, lo que dañaría la parrilla y posibilitaría que se produzcan lesiones personales. Si su parrilla no se ha utilizado por un tiempo prolongado, inspeccione y limpie los quemadores, venturis, válvulas y orificios. (Consulte ÍNDICE: "Limpieza del quemador de latón" para obtener más detalles).

ASAR EN CONDICIONES VENTOSAS

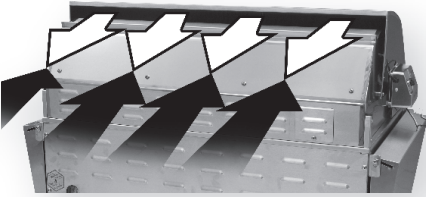
Las parrillas al aire libre crean más calor que las cocinas interiores. Así es como cocinan y asan carnes y otros alimentos.

Estos quemadores de alto rendimiento requieren un suministro constante y permanente de aire fresco para mezclarse con el combustible. Su parrilla atrae aire por el frente y expulsa gases calientes por la parte trasera.



El aire entra por la parte delantera de la parrilla.

Usar la parrilla en condiciones ventosas puede alterar el flujo de aire de adelante hacia atrás. Si, al asar a la parrilla con todos los quemadores en alto y con la campana cerrada, observa que el indicador de temperatura no aumenta, tenga cuidado. Si el viento ha impedido que los gases calientes salgan por la parte posterior de la parrilla, es posible que el panel de control y las perillas se



El viento golpeando la parte posterior de la parrilla puede interrumpir el escape adecuado.

hayan calentado mucho.

Su parrilla cuenta con un estabilizador de calor exclusivo con patente pendiente que desviaré el viento y, en la mayoría de los casos, evitará esta situación.

Pero hay algunas cosas que usted puede hacer para **prevenir aún más la posibilidad de una acumulación de calor inadecuada:**

- En días ventosos, tenga cuidado de no dejar la campana delantera hacia abajo durante más de 15 minutos cuando los quemadores estén en alto (nunca deje la parrilla desatendida cuando esté en funcionamiento).

- Si sospecha que la parrilla se sobrecalienta, use un guante para horno y abra la campana frontal. Luego, ajuste la perilla de control del quemador a una configuración más baja.
- Instale su parrilla con un cortavientos detrás de ella.
- Oriente la parrilla para que los vientos dominantes no soplen en la parte posterior de la parrilla.

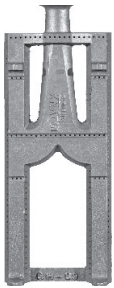
Tenga en cuenta: todo daño causado por el uso en condiciones ventosas, como perillas o alambres del encendedor derretidos, o decoloración del panel de control por acumulación de calor, está excluido de la cobertura de la garantía.

USO DE LA PARRILLA

La parrilla requiere un alto calor para sellar y un calor bajo y controlado para cocinar lentamente.

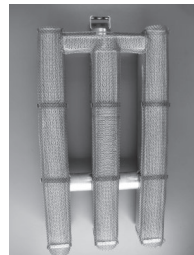
Los cortes más delgados de alimentos a menudo se cocinan a un ajuste de calor "HI" con la tapa abierta.

Por otro lado, las piezas gruesas y grandes de carne de res o de ave a menudo se sellan primero en la posición *alta* y luego se asan a la parrilla a un nivel *más bajo*, a veces, con la tapa cerrada para lograr los mejores resultados en el medio de la comida sin quemar el exterior.



Quemador principal de latón

Este quemador de latón resistente y duradero es el quemador principal estándar que se encuentra debajo de las bandejas de briquetas.



Quemador ProSear™

Este quemador infrarrojo avanzado proporciona calor infrarrojo de alta intensidad para dorar alimentos y sellar el sabor.

ProSear es una marca registrada de Viking Range, LLC

Algunos alimentos se cocinan con calor directo; y otros, con calor indirecto.

Su parrilla presenta una variedad de quemadores y herramientas de nivel profesional para satisfacer la amplia variedad de desafíos de cocción. Revelaremos cómo funcionan estas funciones para usted. ¡Lea y disfrute!

Según el modelo que elija, su parrilla puede estar equipada con hasta tres tipos diferentes de quemadores. El funcionamiento de cada tipo varía, por lo que es importante comprender los tres.



Quemador del asador

Este quemador infrarrojo se extiende por la parte posterior de la superficie de cocción y proporciona un calor constante para una cocción lenta del asador.

LISTA DE VERIFICACIÓN ANTES DE ASAR

ANTES DE SU PRIMERA USO

Hay algunas precauciones de seguridad que debe tener en cuenta antes de usar su parrilla. Asegúrese de lo siguiente:

- Que se hayan eliminado todos los materiales de embalaje y precintos de los quemadores. (Consulte ÍNDICE: "Desembalaje y montaje" para obtener más detalles).
- Que haya conectado el combustible. (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas" para obtener más detalles).
- Que tenga conexión eléctrica. (Consulte ÍNDICE: "Requisitos eléctricos" para obtener más detalles).
- Que un plomero calificado haya realizado una prueba de fugas en todos los accesorios que suministran combustible a su parrilla.

- SI SU PARRILLA NO SE ENCIENDE EN 4 A 5 SEGUNDOS, es posible que deba purgar la línea. (Consulte ÍNDICE: "Purga de la línea de gas").

EN CADA NUEVA TEMPORADA

Al comienzo de cada nueva temporada de parrilla, debe quitar las parrillas y verificar que no haya obstrucciones en los quemadores, venturís, orificios ni válvulas.

Las arañas y los insectos a menudo anidan en estas áreas de la parrilla y pueden alterar el flujo de aire, lo que causa daños a la parrilla y lesiones personales.

Además, revise todas las mangueras y los accesorios en busca de daños, abrasión y desgaste.

LISTA DE VERIFICACIÓN ANTES DE ASAR ...continuación

ANTES DE CADA USO

Antes de cualquier uso, asegúrese siempre de que:

- ... no huela gas antes de encender la parrilla. Si huele gas, apague todo y solicite a un plomero calificado que compruebe si hay fugas.
- ... el área de cocción está libre de cualquier combustible, además de la comida que podría encenderse.
- ... las perillas de control giren libremente.
- ... si usa un cilindro de propano portátil, esté conectado y probado en busca de fugas de forma segura. (Consulte ÍNDICE: "Instrucciones de retención del cilindro" para obtener

más detalles).

- ... usted sepa dónde se encuentra el cierre del suministro principal de gas.
- ... los quemadores estén bien asentados en la parrilla. Los quemadores principales deben estar a nivel y firmes sobre el marco de soporte de montaje del quemador. (Consulte ÍNDICE: "Desembalaje y montaje" para obtener más detalles).
- ... el viento no sople demasiado fuerte o sople en la parte posterior de la parrilla.

ENCENDIDO DE SU PARRILLA



ADVERTENCIA

1. Nunca intente encender un quemador si huele gas.
2. Siempre mantenga la tapa abierta (las tapas de los quemadores laterales deben estar completamente retiradas) cuando encienda la parrilla.
3. Liberar combustible en una parrilla cerrada antes de encenderla aumentará el riesgo de explosión, daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
4. Mantenga la cara y el cuerpo lo más lejos posible de la parrilla cuando la esté encendiendo. Cada vez que un quemador no se encienda en 5 segundos, apague el control, espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
5. **NUNCA DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS ESTÉ COCINANDO.**

ENCENDIDO ELÉCTRICO

Antes de continuar, asegúrese de haber completado la lista de verificación "Antes de cada uso".

Siga estos pasos para encender cualquiera de los quemadores en su parrilla:



Primero, asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF".

Para el quemador principal de latón o el quemador ProSear™:

Presione y mantenga presionada la perilla de control durante 5 a 7 segundos, para permitir que el ignitor se caliente. Luego gire la perilla a "LITE". Después del

encendido, ajuste la perilla a la configuración de calor deseada.

Para el quemador del asador:

El quemador del asador presenta un sensor termopar con una válvula de seguridad que cierra automáticamente el flujo de gas si el quemador se apaga. (Consulte ÍNDICE: "Condiciones ventosas" para obtener consejos sobre cómo evitar que el quemador se apague).

Para encender el quemador del asador, presione y sostenga la perilla de control por 2 segundos y luego gire la perilla a la posición "LITE".

Después del encendido, CONTINÚE SOSTENIENDO LA PERILLA DE CONTROL durante 30 a 60 segundos. Durante este tiempo, el termopar se calentará y la válvula de seguridad permanecerá abierta.

Si suelta la perilla de control antes de que el termopar se haya calentado, la válvula de seguridad cerrará el flujo de gas hacia el quemador del asador y deberá volver a encender el quemador.

ENCENDIDO DE SU PARRILLA ...continuación



ADVERTENCIA POR CLIMA FRÍO: PROPANO

Las temperaturas extremadamente frías pueden hacer que los quemadores ProSear™ se enciendan *dentro* de los quemadores en lugar de *fuera*. Una vez encendido, si oye un sonido de "silbido", apague inmediatamente las perillas del quemador para apagar la llama y vuelva a encender inmediatamente los quemadores.

ENCENDIDO MANUAL

Si un quemador no se enciende después de varios intentos, puede encenderse usando la varilla de encendido almacenada en la bandeja de goteo.

El encendido de su parrilla se hace de una de tres maneras, según qué quemadores se quieran encender.

En primer lugar, asegúrese de haber regresado todas las perillas de control a la posición "OFF" y de haber dejado transcurrir 5 minutos para que se disipe el gas acumulado antes de intentar encender un quemador con una cerilla.

Tubo de encendido manual

Su parrilla tiene tubos de encendido manuales individuales para todos los quemadores principales, excepto los quemadores principales que están a la derecha.

Con la varilla de encendido, coloque una cerilla encendida



delante del tubo de encendido manual para el quemador que desea encender (vea la foto).

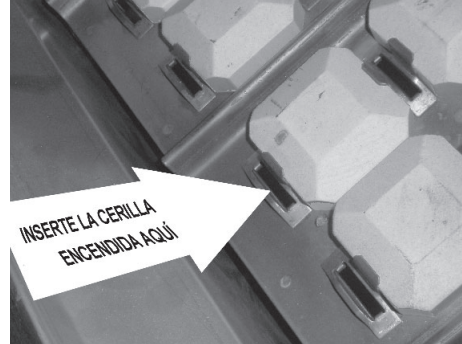
Presione y gire la perilla de control del quemador correspondiente a "LITE". Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el mando y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente. Una vez encendido, el gas dejará de fluir a través del tubo de encendido manual.

Quegador principal de la derecha

El quemador principal derecho no tiene un tubo de encendido manual.

Para encender este quemador, utilice la varilla de encendido para insertar una cerilla encendida a través de la rejilla de cocción en la ranura frontal de la bandeja de briquetas para ese quemador.

Presione y gire la perilla de control del quemador correspondiente



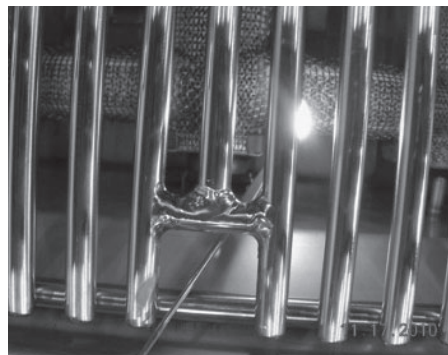
a "LITE". Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el mando y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente.

Quegador ProSear™

El quemador ProSear™ no tiene un tubo de encendido manual.

Para encender este quemador, use la varilla de encendido para insertar una cerilla encendida a través de la rejilla de cocción y a través de la pantalla protectora.

Presione y gire la perilla de control del quemador correspondiente a "LITE". Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague



el mando y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo nuevamente.

ASADO BÁSICO

PRECALENTAMIENTO

Es extremadamente importante que precaliente la parrilla cada vez que la use. El precalentamiento permite que las briquetas se calienten adecuadamente y que proporcionen resultados de cocción más uniformes y consistentes.

Precaliente su parrilla encendiendo todos los quemadores principales, incluido el quemador ProSear™, y colocándolos en "HI".

Luego, cierre la campana y permita que la parrilla se caliente durante 10 a 15 minutos. Una vez que haya alcanzado la temperatura de precalentamiento deseada, apague los quemadores que no utilizará para cocinar sus alimentos.



¡ADVERTENCIA!

NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA DURANTE EL CICLO DE PRECALENTAMIENTO O EN CUALQUIER MOMENTO MIENTRAS LA PARRILLA ESTÉ EN USO.

PRECALENTARLA POR MÁS DE 15 MINUTOS PUEDE SOBRECALENTAR LA PARRILLA Y DAÑARLA.

TIPOS DE COCCIÓN

Los quemadores principales de latón y el quemador ProSear™ en su parrilla son capaces de crear una gama de intensidades de calor. Al variar la salida de calor, la cantidad de quemadores utilizados y la posición de la campana, puede crear calor directo o indirecto o una combinación de ambos y desarrollar una amplia variedad de recetas suculentas. Hay dos tipos básicos de asado en una parrilla al aire libre... *Calor directo y calor indirecto*

Calor directo

La cocción por calor directo ocurre cuando los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor. Esta forma de calor se conoce como calor "radiante" porque el calor se irradia directamente de la fuente a la comida.

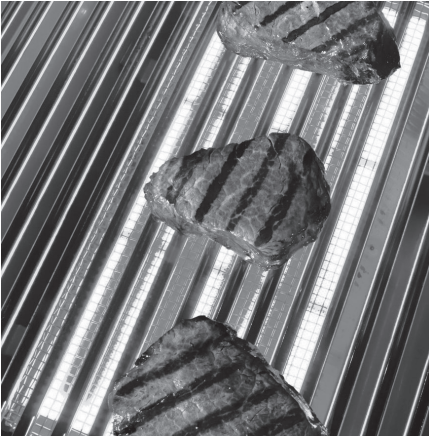
El calor directo es imprescindible cuando desea dorar la parte exterior de los alimentos para sellar el sabor. Los quemadores ProSear™ proporcionan el calor necesario para dorar alimentos y sellar el sabor.

Calor indirecto

La cocción por calor indirecto ocurre cuando la comida no está cerca de la fuente de calor. El calor llega a la comida a través del movimiento de aire dentro del área de cocción. Esta forma de calor se conoce como calor de "convección".

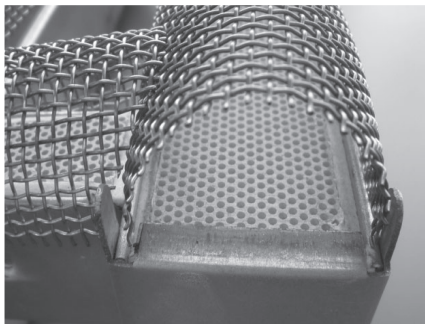
La cocción indirecta o de "convección" se logra colocando la comida en un lado de la parrilla y encendiendo los quemadores del otro lado. Deja el quemador debajo de la comida en la posición "OFF". Debe mantener la campana cerrada tanto como sea posible durante este tipo de cocción para mantener el calor uniforme alrededor de la comida. Usted regula el calor ajustando el quemador y usando el termómetro de la campana para controlar la temperatura.

USO DEL QUEMADOR PROSEAR™



Los chefs profesionales de restaurantes confían en un tipo diferente de calor, el calor infrarrojo, para crear una temperatura de dorado más alta que la que pueden alcanzar los quemadores estándar. Viking Range, LLC, proporciona el quemador infrarrojo ProSear™.

Los quemadores infrarrojos funcionan enfocando la llama de gas a través de un elemento cerámico lleno de pequeños agujeros.



Estos agujeros enfocan la llama en la superficie del elemento y crean un calor intenso mucho más alto que el de un quemador de latón estándar. Le permite dorar los alimentos más rápido, mientras que deja el interior crudo, si lo desea.

El quemador ProSear™, con sus componentes avanzados, requiere una atención particular en cuanto a las pautas de encendido, uso y limpieza. Consulte ÍNDICE: "ProSear™" para obtener más detalles.

Precalentamiento del quemador ProSear™

Precaliente siempre toda la parrilla antes de cocinar para lograr resultados consistentes y exitosos. (Consulte ÍNDICE: "Precalentamiento" para obtener más detalles).

Si la parrilla ya está caliente después de cocinar, aún debe precalentar el quemador ProSear™ por 2 a 3 minutos, o hasta que se ponga rojo.

Nunca coloque alimentos sobre un quemador ProSear™ antes de que se haya calentado completamente porque las partículas de comida y la grasa que goteen en un quemador ProSear™ frío pueden obstruir los pequeños orificios y dañar el quemador.

Por la misma razón, debe minimizar los derrames de agua en el quemador ProSear™ y no debe usar agua para controlar los incendios. Tenga especial cuidado para minimizar la caída de líquidos en el quemador ProSear™ mientras limpia las rejillas de cocción.

CÓMO DORAR

El dorado sella el sabor y los jugos mientras permite que la superficie externa de la comida absorba el humo y los aromas producidos por los alimentos cuando el quemador evapora el goteo.

El resultado es un final de estilo restaurante: crujiente, sabroso en el exterior, y con un interior tierno y jugoso.

Mientras que los quemadores de latón en su parrilla son capaces de producir calor sellador, el quemador de infrarrojos ProSear™ está específicamente diseñado para este propósito.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Las parrillas para cocinar a la parrilla son de servicio pesado. Si las deja caer en el quemador ProSear™, dañará el quemador. Tal daño no está cubierto por la garantía del producto y causará un incendio, quemaduras u otras lesiones personales.

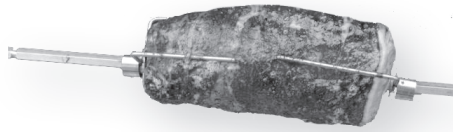
LIMPIEZA DE ProSear™

Es fácil mantener su quemador ProSear™ funcionando al máximo rendimiento. Simplemente déjelo funcionando en "HI" con la campana abierta durante 15 minutos después de cada uso para quemar las partículas de comida o los jugos.

Toda acumulación de cenizas en la pantalla del quemador puede eliminarse con un cepillo ligero (como un pincel) o aspirándola... ¡PERO ESPERE HASTA QUE EL QUEMADOR SE ENFRÍE!

USO DEL QUEMADOR DEL ASADOR

Cocinar en el asador proporciona una entrega uniforme de calor a sus alimentos. No tiene comparación. La rotación constante no solo cocina los alimentos de manera uniforme, sino que también se autoadoban. Cuando los jugos suben a la superficie de los alimentos, fluyen naturalmente a su alrededor a medida que giran. Y, al mover el quemador por debajo de la comida, se evitan los incendios abrasadores.

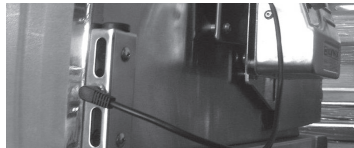


Sus alimentos quedarán cocinados con mayor uniformidad, más tiernos y jugosos cuando se asen lentamente en un asador.

El sistema de asador consta de cuatro partes principales: el motor, la brocheta, las horquillas y el quemador infrarrojo.

El motor

Instale el motor deslizándolo en una de las ranuras que se muestran aquí. Utilice la ranura superior para alimentos pequeños o de cocción rápida y la ranura inferior para alimentos grandes y cocción más lenta.



Enchufe el cable eléctrico del motor en el motor y en el tomacorriente incorporado en el panel trasero izquierdo. Su parrilla debe estar conectada a una fuente de alimentación de CA para que el asador funcione.



Montaje del motor del asador

Coloque una bandeja de adobo en la parrilla para evitar la acumulación de alimentos en las briquetas y los quemadores. Pero **ASEGÚRESE DE QUITARLA** antes de usar alguno de los otros quemadores.

La ubicación del quemador del asador lo hace más susceptible a las fuertes condiciones del viento (más que los quemadores de la parrilla principal).

Por esta razón, cuenta con una válvula de seguridad que se cierra automáticamente cada vez que el quemador del asador no está bien encendido, como si fuera a extinguirse en condiciones de viento. En condiciones de viento, es mejor mantener la tapa cerrada y revisar periódicamente el quemador.

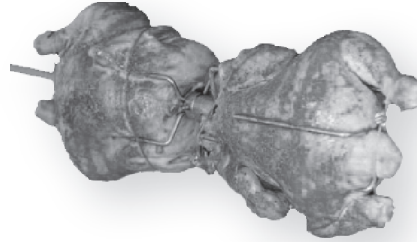
Cuando el asador no esté en uso, el motor del asador debe almacenarse en un lugar fresco y seco.

La brocheta y las horquillas



El asador puede manejar alimentos grandes de hasta 50 lb. Debe preparar cualquier artículo y primero montarlo en la brocheta.

Mueva la parrilla de calentamiento hacia arriba y sáquela.



Descansará en su lugar.

Luego, monte la brocheta en la parrilla antes de encender el



quemador infrarrojo del asador. Si enciende primero el quemador, podría quemarse las manos al intentar montar la brocheta en la parrilla.

Está bien quitar las parrillas e incluso las bandejas de briquetas para dejar espacio para grandes alimentos en la brocheta.

Para cargar la brocheta, deslice una de las horquillas en la brocheta. Empuje la brocheta por el centro del alimento, luego deslice la segunda horquilla sobre la brocheta. Centre los alimentos que va a cocinar en la brocheta y luego empuje las horquillas firmemente juntas. Apriete los tornillos de mariposa (use pinzas, si es necesario). Debe envolver cualquier trozo de alimento suelto y colgante (como alas) con hilo de carnicero (nunca use hilo de nailon o plástico).

Con el alimento asegurado a la brocheta, lentamente enrolle la brocheta en la palma de sus manos para verificar el equilibrio. Debería girar sin problemas. Si encuentra que tiene un lado pesado, ajuste donde la brocheta perfora la carne. Una brocheta desequilibrada causará una rotación y una cocción desiguales. Es normal que la brocheta se doble con alimentos grandes.

USO DEL QUEMADOR DEL ASADOR ...continuación

Deslice el extremo puntiagudo de la brocheta en el motor y apoye el otro extremo en los rodillos en el otro lado de la parrilla.

La parte con muesca de la brocheta debe descansar sobre los rodillos para una operación adecuada.



Debe descansar sobre rodillos

El quemador del asador



Para encender el quemador infrarrojo del asador, primero monte el elemento de alimento ensartado en la parrilla y luego siga el procedimiento de encendido del asador. (Consulte ÍNDICE:

"Quemador del asador, encendido" para obtener más detalles).

Una vez encendido, el quemador del asador debe alcanzar temperaturas de cocción en aproximadamente 1 minuto. Brillará uniformemente en su superficie en aproximadamente 5 minutos.

NOTA: el termómetro de la parrilla no debe usarse para cocinar al asador. No está diseñado para leer el calor infrarrojo directo.

Si el quemador no permanece encendido cuando suelta la perilla de control, vuelva a encenderlo y mantenga presionada la perilla de control durante al menos 60 segundos para permitir que el termopar se caliente.

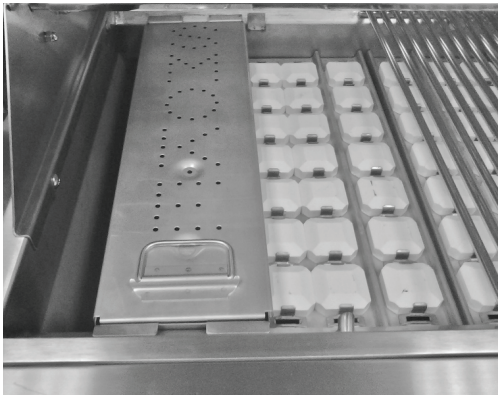
Si, después de sostener la perilla de control durante al menos 60 segundos, el quemador aún no se mantiene encendido al soltar la perilla de control, llame al servicio técnico.

(Consulte ÍNDICE: "Obtención del servicio" para obtener más detalles).

Apague todos los otros quemadores mientras usa el quemador del asador.

USO DE LA CAJA DE AHUMADO

Los chefs profesionales de todo el mundo distinguen la cocina de su restaurante cocinando sobre leña. Proporcionar un delicado toque de humo de madera mejora los alimentos y eleva sus habilidades culinarias al siguiente nivel. Ahora, usted puede aportar ese mismo toque culinario usando el accesorio ahumador/vaporizador.



La caja de

ahumado descansará directamente en el marco de la parrilla, debajo de las parrillas principales. La caja de ahumado está construida con acero inoxidable calibre 304 para que dure por años.

Chips de madera

Hay muchas astillas de madera disponibles y la selección se basa en el gusto personal. Las maderas más comúnmente utilizadas son de mezquite o de nogal. Remoje las virutas en agua al menos 30 minutos antes de ponerlas en la parrilla ranurada en la caja. Eso ralentizará su combustión y proporcionará más humo. Los tiempos de cocción prolongados, como en el caso de los asados grandes, pueden requerir agregar astillas de madera y agua a la caja varias veces. Intente limitar el número de veces que abre la campana, ya que cada abertura

puede agregar hasta 15 minutos al tiempo de cocción. Use alta temperatura para comenzar el ahumado de los chips, luego reduzca el calor para evitar que se sequen y se prendan fuego.

La caja de ahumado también puede funcionar como una caja de vapor si la llena de agua en lugar de madera. No importa si va a ahumar o vaporizar, debe mantener la campana cerrada tanto como sea posible para maximizar el efecto.

Es bueno contar con un termómetro de carne de calidad cuando ahúma sus alimentos porque los tiempos de cocción pueden variar mucho de un alimento a otro y de un día al siguiente.

El humo se produce a aproximadamente 575 °F en la superficie de la parrilla. Ajuste la perilla del quemador a medio/medio bajo para alcanzar esta temperatura. Controle el ahumado ajustando el calor y teniendo cuidado de no ajustarlo demasiado alto.

Para obtener mejores resultados, mantenga la tapa cerrada. La mejor absorción del sabor del humo ocurre al principio del proceso de cocción. Cuando termine de ahumar, deje que la caja de ahumado se enfríe y deseche los restos.



PRECAUCIÓN

Maneje la caja de ahumado con cuidado. La cubierta se vuelve extremadamente caliente cuando está en uso. Use guantes resistentes y con aislamiento adecuado, o agarraderas secas.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA

ACERO INOXIDABLE

Nuestros productos son conocidos por su atractiva apariencia. Logramos esto seleccionando solo los grados más finos de acero inoxidable y aplicando mano de obra exigente.

Para mantener esta apariencia atractiva durante la vida útil de la parrilla, es importante seguir los siguientes pasos:

- Después de cada uso, limpie el exterior de la parrilla para eliminar la grasa y las salpicaduras.
- Asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza para mantener las rejillas y los quemadores limpios y listos para usar.
- Use un limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente para limpiar y pulir las superficies exteriores.

Hacer estas cosas de forma regular minimiza la cantidad de esfuerzo requerido.

Parte del atractivo de su parrilla es el acabado de grano fino. Cuando elimine manchas difíciles:

- No use abrasivos metálicos y frote siempre en la dirección del grano.
- Algunos productos de limpieza del hogar no son adecuados para el



acero inoxidable; asegúrese de leer la etiqueta antes de usarlos en su parrilla.

- Use siempre primero la solución de limpieza más suave y frote en la dirección del grano. Las manchas de grasa pueden acumularse en el grano del acero inoxidable y hornearse en la superficie, lo que le dará la apariencia de óxido.

Para eliminar estos alimentos horneados, utilice una almohadilla abrasiva no metálica de grano fino a medio (Scotch Brite es buena) junto con un limpiador de acero inoxidable.

- Las soluciones utilizadas para limpiar el concreto y la mampostería pueden ser muy corrosivas y "atacarán" el acero inoxidable. Asegúrese de que sus productos estén bien protegidos antes de permitir el uso de dichos productos químicos cerca de su parrilla.

NOTA ESPECIAL PARA LUGARES CERCA DE PISCINAS Y ZONAS COSTERAS:

El material de acero inoxidable 304 utilizado en la construcción de la parrilla es altamente resistente al óxido; sin embargo, el cloro en el aire de las piscinas o la sal del aire marino pueden causar corrosión superficial e incluso crear picaduras si se deja en el producto.

Aquí hay algunos consejos para evitar esto:

- Limpie regularmente las superficies exteriores con un paño húmedo (los paños de microfibra funcionan muy bien).
- Permita que las superficies se sequen antes de instalar la cubierta. No cubra una parrilla húmeda.
- En ambientes extremos, aplique un inhibidor de óxido que deja una capa protectora microscópica en la parrilla. Los productos que proporcionan una capa de inhibidores de corrosión de vapor (VpCI™) protegen muy bien la superficie.
- Para el almacenamiento estacional, utilice el producto mencionado anteriormente, asegúrese de que la parrilla esté seca y, luego, cubra y asegure la cubierta para minimizar la cantidad de aire húmedo que llega a las superficies.

LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA PROPORCIONA PROTECCIÓN CONTRA EL ÓXIDO A TRAVÉS DE PIEZAS QUE HACEN QUE EL PRODUCTO SEA INOPERATIVO. NO CUBRE EL ÓXIDO DE LA SUPERFICIE OCASIONAL O LAS MANCHAS DEBIDO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

Después del primer uso, ciertas áreas de la parrilla se pueden descolorar por el intenso calor emitido por los quemadores; esto es normal y no se puede limpiar.

Para manchas de alimentos ligeras y pesadas, hay muchos limpiadores de acero inoxidable diferentes disponibles.

BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso. Después de que la parrilla esté completamente fría, retire la bandeja de goteo tirando de ella hacia afuera hasta que se detenga, luego levante el borde delantero hasta que la bandeja de goteo quede libre.

Límpiala con agua jabonosa caliente o con un producto de limpieza de horno y vuelva a instalarla. Cuando utilice un producto de limpieza de horno, asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante. Muchos de estos limpiadores son tóxicos y pueden dañar el acabado de acero inoxidable si no se los usa adecuadamente.

Además, verifique la bandeja después de la lluvia. Si ha dejado la parrilla sin cubrir, es posible que necesite retirar el tapón de drenaje de la bandeja de goteo para drenar el agua de la bandeja. El tapón de drenaje se puede quitar con un destornillador de cabeza plana.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA ...continuación



ADVERTENCIA

NO PERMITA QUE LA ACUMULACIÓN DE EXCESO DE GRASA O DE LÍQUIDOS EN LA BANDEJA DE GOTEO, PORQUE ESTO PUEDE CREAR UN PELIGRO DE INCENDIO.

NUNCA UTILICE LA PARRILLA SIN LA BANDEJA DE GOTEO CORRECTAMENTE INSTALADA.

PARRILLAS

La manera más fácil de limpiar las parrillas es hacerlo inmediatamente después de apagar los quemadores, mientras aún están calientes. Usando un guante de barbacoa largo para proteger su mano del vapor, sumerja un cepillo de cerdas de latón en agua caliente y frote la parrilla. Sumerja el pincel con frecuencia porque el vapor ayuda a eliminar los alimentos horneados.

BRIQUETAS CERÁMICAS

Las briquetas de cerámica, generalmente, queman todo goteo de comida acumulado. Pero ocasionalmente, puede experimentar derrames mayores que no se queman con el uso normal.

Cuando esto suceda, deje que la parrilla se enfríe por completo. Retire las parrillas y luego las bandejas de briquetas levantando el borde delantero y tirando de ellos hacia usted.

Voltee las bandejas y colóquelas en su lugar sobre el quemador. Encienda los quemadores y ajústelos en "HI" durante 5 a 10 minutos para quemar las briquetas. Todo producto de comida restante puede cepillarse con un cepillo suave.



Asegúrese de que las bandejas se hayan enfriado por completo antes de volver a instalarlas.

Puede pedir las bandejas de briquetas de repuesto a su distribuidor.

QUEMADORES PRINCIPALES DE LATÓN

Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de continuar.

Asegúrese de que el suministro de gas esté cortado y de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF".

Para retirar los quemadores de latón:

Retire las parrillas y las bandejas de briquetas.

Levante el quemador hasta que las patas salgan del marco.

Luego, jale hacia la parte posterior de la parrilla para que la cabeza del quemador salga del orificio de latón de la parte delantera.

Incline el quemador hacia los lados y levántelo.

Tenga cuidado de no cambiar la posición del obturador de aire.

Para limpiar el quemador de latón:

Para maximizar el rendimiento de la parrilla, limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Retire las manchas rebeldes con un raspador de metal.

Limpie los puertos obstruidos con un clip enderezado. Nunca use un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto.

Sacuda cualquier suciedad a través del obturador de aire.

Use una linterna para inspeccionar la entrada del quemador para asegurarse de que no esté bloqueada. Si observa obstrucciones, límpielas con un clip o con un limpiador de tuberías.

QUEMADOR PROSEAR™

Es fácil mantener su quemador ProSear™ funcionando al máximo



ADVERTENCIA

LA COLOCACIÓN CORRECTA DE CADA QUEMADOR ES CRÍTICA. DESPUÉS DE LA LIMPIEZA DEBEN CENTRARSE EN EL ORIFICIO DE LATÓN, Y DESCANSAR A NIVEL SIN NINGÚN MOVIMIENTO.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS CONDICIONES PUEDE CAUSAR UNA CONDICIÓN MUY PELIGROSA QUE PUEDE CAUSAR LESIONES PERSONALES Y DAÑOS A LA PROPIEDAD.

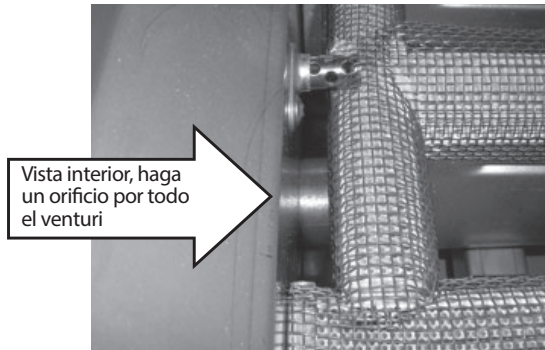


LIMPIEZA DE LA PARRILLA...continuación

rendimiento. Simplemente déjelo funcionando en "HI" con la campana abierta durante 5 minutos después de cada uso para quemar las partículas de comida o los jugos.

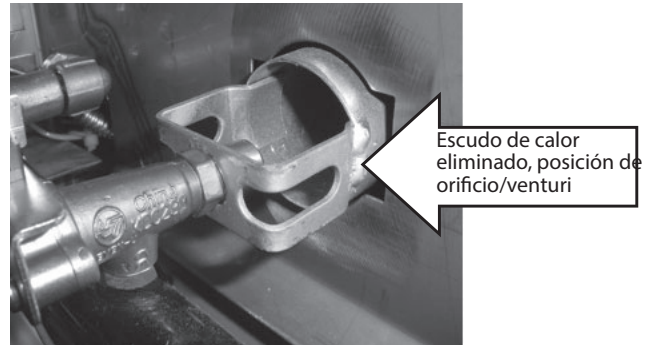
Toda acumulación de cenizas en la pantalla del quemador puede eliminarse con un cepillo ligero o aspirándola... ¡PERO ESPERE HASTA QUE EL QUEMADOR SE ENFRÍE!

Cada 3 a 6 meses, retire el quemador e inspeccione el venturi (entrada) y el orificio para asegurarse de que no tengan obstrucciones.



Los restos de alimentos en el interior del quemador se pueden sacudir suavemente. No toque la superficie de cerámica.

Al volver a instalar el quemador ProSear™, asegúrese de colocarlo correctamente.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE SU PARRILLA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Verifique algunas cosas antes de llamar al servicio técnico:

- ¿Se suministra combustible a la parrilla?
- ¿Está abierta la llave de paso?
- ¿Está usando el tipo correcto de combustible? (LP o Gas natural) (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas" para obtener más detalles).

- ¿Está vacío su cilindro de propano? ¿Ha rellenado recientemente el cilindro de propano? Si es así, ¿está apretada la conexión?
- ¿Ha abierto la válvula del cilindro de propano?
- ¿Está la parrilla enchufada a un circuito eléctrico activo?

Si ha verificado los elementos anteriores, revise la lista de resolución de problemas a continuación antes de llamar al servicio técnico.

PROBLEMAS POTENCIALES

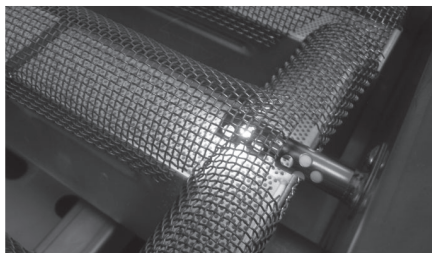
LA PARRILLA NO ENCIENDE

Primero, confirme que la parrilla está recibiendo electricidad encendiendo las luces, luego:

Compruebe los ignitores

Su parrilla usa un sistema de ignición eléctrico que no funciona. En cambio, los ignitores deberían brillar constantemente cuando se empuja una perilla de control.

- Asegúrese de que todos los controles del quemador estén en la posición "OFF".
- Retire las parrillas de cocción y las bandejas de briquetas.
- Mire un ignitor mientras empuja y sostiene la perilla de control correspondiente. Necesitará un espejo pequeño o un objeto de metal brillante para ver el ignitor debajo de su cubierta. (asegúrese de presionar la perilla de control correcta y mantener la perilla en la posición "OFF").

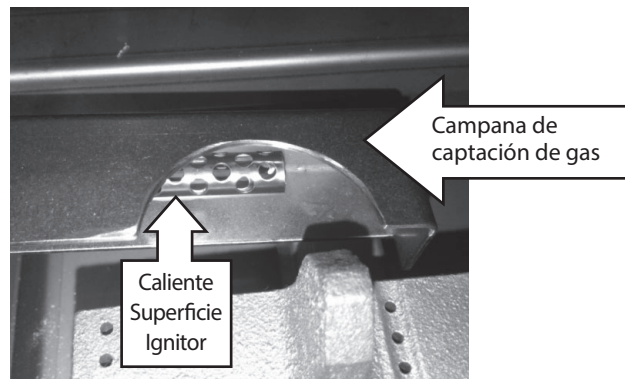


- Verifique los ignitores restantes. Si los ignitores no brillan, proceda con la resolución de problemas o encienda el quemador con una cerilla.

Compruebe los quemadores

Si los ignitores funcionan, verifique si el gas está llegando a los quemadores intentando encender un quemador con una cerilla.

¡TENGA CUIDADO! SI EL QUEMADOR NO ENCIENDE, ¡ESPERE 5 MINUTOS ANTES DE INTENTAR ENCENDER OTROS QUEMADORES! (Consulte ÍNDICE: "Encendido con cerilla" para obtener más detalles).



Si el encendido con cerilla no funciona, vuelva a verificar las conexiones de combustible para detectar fugas y asegúrese de que el suministro sea del tipo correcto y de que tenga la presión adecuada. (Consulte ÍNDICE: "Procedimiento de prueba de fuga" para obtener más detalles).

Si el quemador se enciende con una cerilla, entonces el ignitor puede no funcionar correctamente. Llame al servicio técnico.

Si el quemador no se enciende con una cerilla, y usted sabe que está recibiendo gas, espere a que se disipe cualquier gas y retire el quemador para verificar que no haya obstrucciones.

OLOR A GAS MIENTRAS COCINA

SI HUELE GAS MIENTRAS LA PARRILLA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, APAGUE INMEDIATAMENTE TODOS LOS QUEMADORES Y CIERRE EL SUMINISTRO PRINCIPAL DE COMBUSTIBLE.

- Realice una prueba de fugas (Consulte ÍNDICE: "Procedimiento de prueba de fuga" para obtener más detalles).
- Verifique si hay bloqueos (Consulte ÍNDICE: "Limpieza del quemador de latón" para obtener más detalles).

LLAMAS AMARILLAS

Una llama amarilla en los quemadores principales indica falta de aire. Pero si el aire alrededor de la parrilla está polvoriento, o si hay mucha grasa, algunas puntas de color naranja en la llama del quemador son normales.

- Ajuste el obturador de aire

Para ajustar por falta de aire, ajuste el obturador de aire. (Consulte ÍNDICE: "Ajuste del obturador de aire" para obtener más detalles).

CALOR BAJO O INSUFICIENTE

Ninguna parte de la parrilla debe estar forrada con papel de aluminio. Hacerlo interferirá con el flujo de aire y puede causar una condición de calor bajo.

Asegúrese de haber precalentado los quemadores principales durante al menos 10 a 15 minutos con la campana cerrada y el quemador ProSear™ durante 3 minutos.

La nivelación correcta durante la instalación es crítica. Una parrilla que está fuera de nivel causará una combustión errática de los quemadores y un calentamiento ineficiente e irregular. Se debe usar el nivel de burbuja de un carpintero para nivelar la parrilla tanto desde adelante hacia atrás como de lado a lado.

Si el problema de baja temperatura persiste:

- Verifique los requisitos de dimensionamiento de la línea de suministro de gas.
- Verifique la línea de suministro de gas en busca de dobleces o daños.

PROBLEMAS POTENCIALES ...continuación

REEMPLACE toda línea de suministro dañada.

- Verifique el regulador

Asegúrese de que el conjunto del regulador y la manguera sea el que se haya diseñado y suministrado con su parrilla, y que esté configurado correctamente para el tipo de combustible que está utilizando. (Consulte ÍNDICE: "Conversión del regulador" para obtener más detalles).

La manguera y el regulador provistos se deben usar si su parrilla está configurada para un cilindro de gas LP.

Verifique que no se aplique presión física al regulador unido a la parte posterior de la parrilla. El regulador contiene un diafragma flexible y no se debe permitir que toque el cuerpo de la parrilla o sus alrededores.

- Verifique si hay obstrucciones

Asegúrese de que los quemadores y la bandeja de goteo estén limpios y libres de obstrucciones.

Unidades de LP (propano):

- ¿El cilindro está casi vacío?

Los cilindros casi vacíos pueden no tener suficiente presión para hacer funcionar los quemadores a altas temperaturas.

- Haga revisar la presión de la línea por un técnico calificado (Consulte ÍNDICE: "Requisitos de gas" para obtener más detalles).
- Dispositivo limitador de flujo

Los procedimientos de encendido inadecuados pueden haber activado el dispositivo de control de flujo del cilindro de LP, lo que reduce la salida de calor.

Para reiniciar el control de flujo:

- Cierre todos los controles de los quemadores y cierre la válvula del cilindro de LP.
- Espere 30 segundos y, muy lentamente, vuelva a abrir la válvula del cilindro.
- Espere unos segundos y vuelva a encender un quemador.

Usuarios de cilindros de LP a granel:

Las líneas de cilindros de LP a granel deben estar debidamente reguladas.

Asegúrese de estar utilizando un regulador de artefactos 4/11 suministrado por Viking Range, LLC, y de convertido a gas LP. Asegúrese también de no tener más de un regulador en línea.

Unidades de gas natural:

- Línea de suministro

Asegúrese de que la línea de suministro tenga al menos 3/4 in de diámetro interior o 1 in de diámetro exterior.

- Verifique la presión de línea

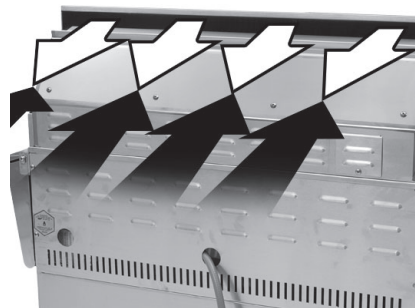
La presión de entrada del gas natural debe ser de al menos 5 in W.C. y la presión del colector no debe ser inferior a 4 in W.C. bajo carga completa (con todos los quemadores encendidos).

- Verifique que no haya bloqueos en los quemadores.
- Verifique las características de la llama. (Consulte ÍNDICE: "Llama, tamaño correcto").
- Limpie o ajuste el obturador de aire (Consulte ÍNDICE: "Ajuste del obturador de aire").

PARRILLA ALCANZADA POR EL VIENTO

El viento que golpea la parrilla mientras está en uso, especialmente los vientos que soplan a través de la abertura de la campana desde atrás, pueden causar un rendimiento deficiente y, en algunos casos, pueden hacer que el panel de control se caliente peligrosamente.

Los vientos constantes o racheados pueden evitar el escape normal de los gases calientes. Ubique su parrilla **lejos** de los vientos predominantes y evite asar en condiciones ventosas.



PROBLEMAS POTENCIALES ...continuación

EL QUEMADOR SE APAGA

- Ubicación

Primero determine si el problema está causado por la ubicación. Si la parrilla está sometida a fuertes vientos, reubíquela para proporcionar cierta protección.

- Verifique la llama

Verifique el suministro de gas y las características de la llama. (Consulte ÍNDICE: "Llama, tamaño correcto").

- Quemadores asentados

Verifique que los quemadores estén colocados correctamente en la parrilla. (Consulte ÍNDICE: "Colocación del quemador" para obtener más detalles).

Los quemadores instalados correctamente deben estar asentados firmemente y nivelados sin movimiento lateral.

EL QUEMADOR SE APAGA ÚNICAMENTE CUANDO SE CONFIGURA EN "BAJO"

Las válvulas en la parrilla tienen un ajuste bajo ajustable.

Las fluctuaciones en la presión del gas, en la conversión del gas e incluso en la calidad del gas en sí pueden afectar el rendimiento del quemador en el ajuste "BAJO". Podría ser demasiado alto o demasiado bajo. (Consulte ÍNDICE: "Ajuste del quemador" para obtener más detalles).

EL ASADOR NO ENCIENDE

Siga el mismo procedimiento descrito para los quemadores de la parrilla para diagnosticar problemas con el quemador del asador.

¡TENGA CUIDADO! La llama del quemador del asador puede ser difícil de ver en condiciones de sol brillante.

EL ASADOR SE ENCIENDE PERO SE APAGA TAN PRONTO COMO SE SUELTA EL CONTROL

- Verifique el termopar

La perilla de control debe mantenerse presionada entre 30 y 60 segundos después del encendido para que el quemador del asador permanezca encendido. (Consulte ÍNDICE: "Encendido del quemador del asador" para obtener más detalles).

Si el quemador no permanece encendido cuando suelta la perilla de control, vuelva a encenderlo y mantenga presionada la perilla de control durante al menos 60 segundos para permitir que el termopar se caliente.

Si, después de sostener la perilla de control durante al menos

60 segundos, el quemador aún no se mantiene encendido al soltar la perilla de control, llame al servicio técnico.

(Consulte ÍNDICE: "Obtención del servicio" para obtener más detalles).

LAS LUCES NO ENCIENDEN

- Verifique la energía

Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una fuente de alimentación de CA activa y verifique el funcionamiento del motor del asador.

- Reinicie el transformador

Desconecte la energía de la parrilla y espere 5 minutos para que el transformador se enfríe, y reinicie. Luego, vuelva a conectar la energía. Si, después de reiniciar el transformador y reemplazar las bombillas, aún no tiene energía, llame al servicio técnico.

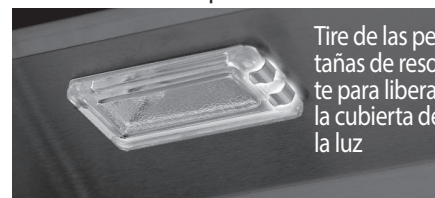
- Reemplace la bombilla

Las bombillas de repuesto son halógenas, de 12 V, 10 W máx., Tipo T3 con un pin doble G4, y están disponibles en la mayoría de las tiendas.



La cubierta de vidrio se mantiene en su lugar mediante dos pestañas de tensión de resorte. Las bombillas son fácilmente extraíbles sin el uso de herramientas. Simplemente tome la lente de vidrio en las esquinas exteriores, cerca de los clips de tensión delanteros, y empuje la lente hacia atrás. Luego, gire la lente hacia abajo y sáquela. Es posible que deba aflojar el tornillo para quitar la lente.

Evite tocar el vidrio de una bombilla nueva. Las bombillas halógenas son muy sensibles a los aceites que se encuentran en la piel humana. Tocar las bombillas puede acortar su vida.



Tire de la bombilla directamente del receptáculo sin girar.

Sostenga la bombilla con una toalla de papel u otro paño y presiónela suavemente directamente hacia el receptáculo. La tapa de vidrio debe volver a colocarse suavemente en su lugar.

CONTACTO CON EL SERVICIO AL CLIENTE

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

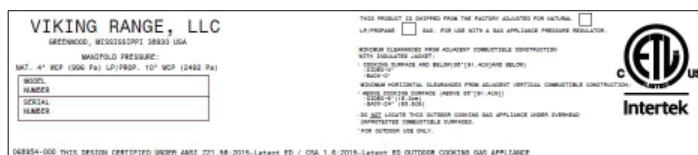
Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Versión de software
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor al que compró la unidad

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede obtener el nombre de un centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range, LLC, llamando al 1-888-(845-4641), o escriba a:

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

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico. El número de serie y el número de modelo se pueden encontrar en la placa de calificación que se encuentra en la parte inferior de la bandeja de goteo y en el escudo de calor detrás del panel delantero.



Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Versión del software _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

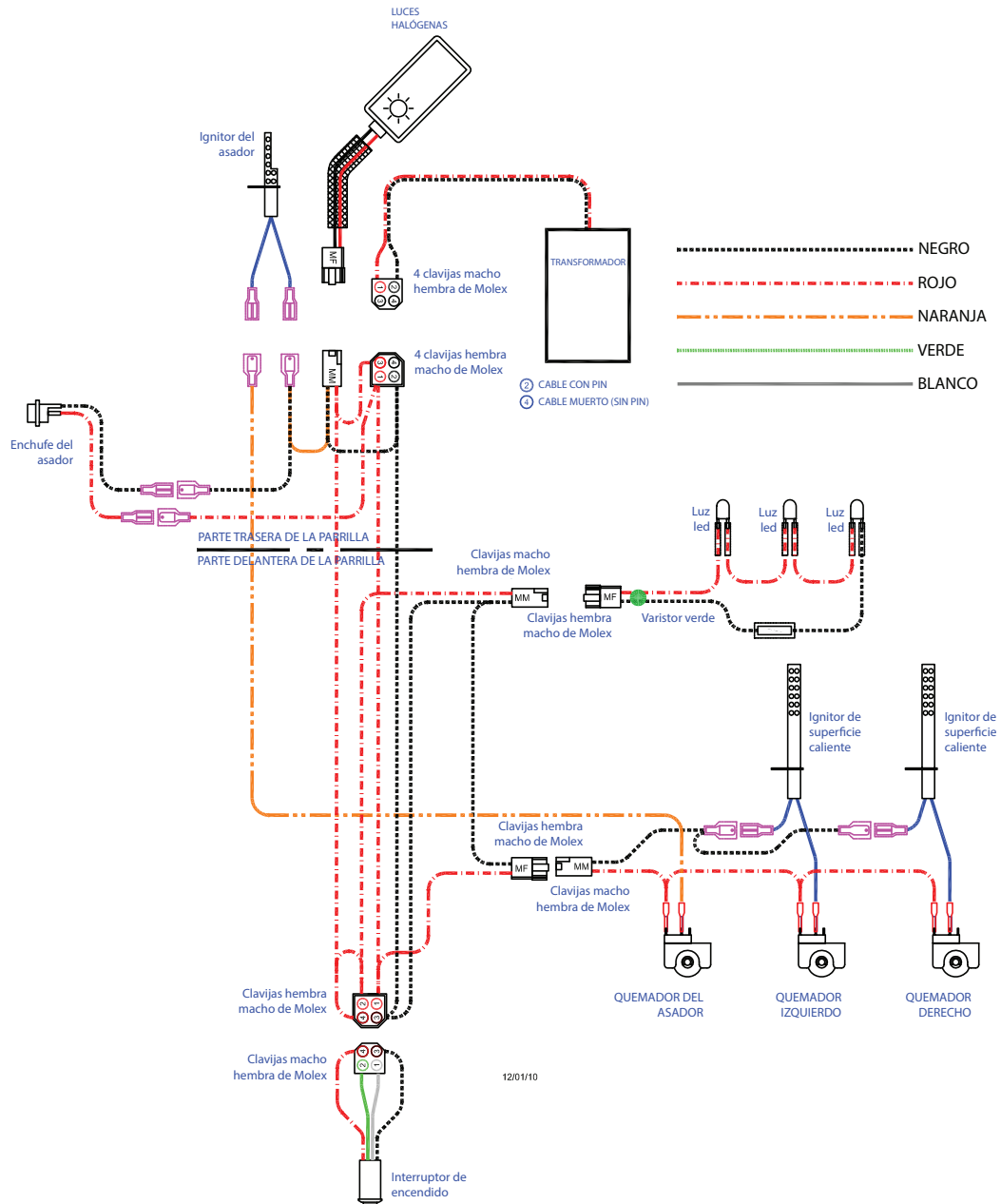
Dirección del distribuidor _____

Si el servicio técnico requiere instalar piezas, utilice solamente piezas autorizadas para asegurar la protección en virtud de la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

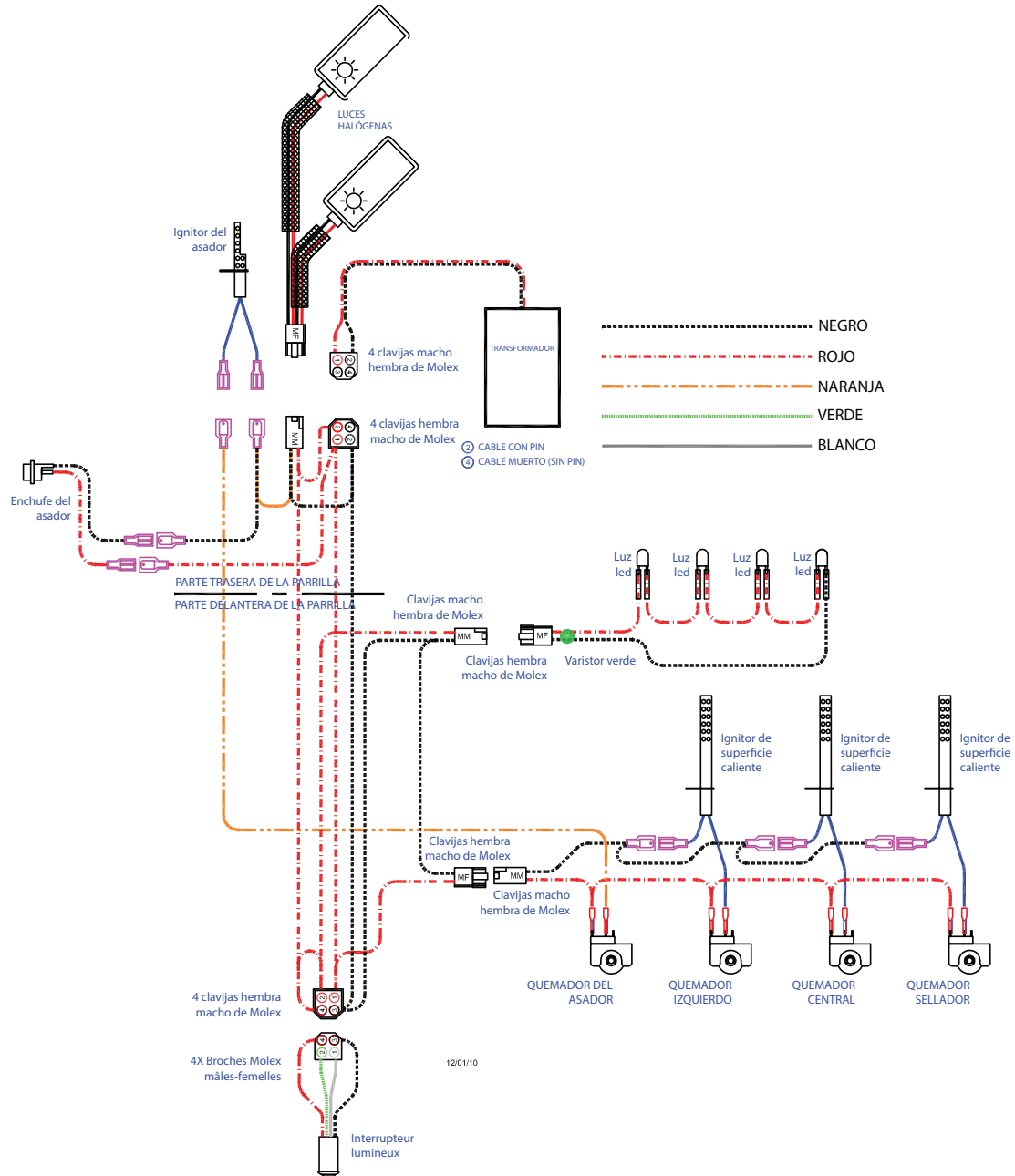
ESQUEMA DE CABLEADO

PARRILLA ASADORA DE 30 IN



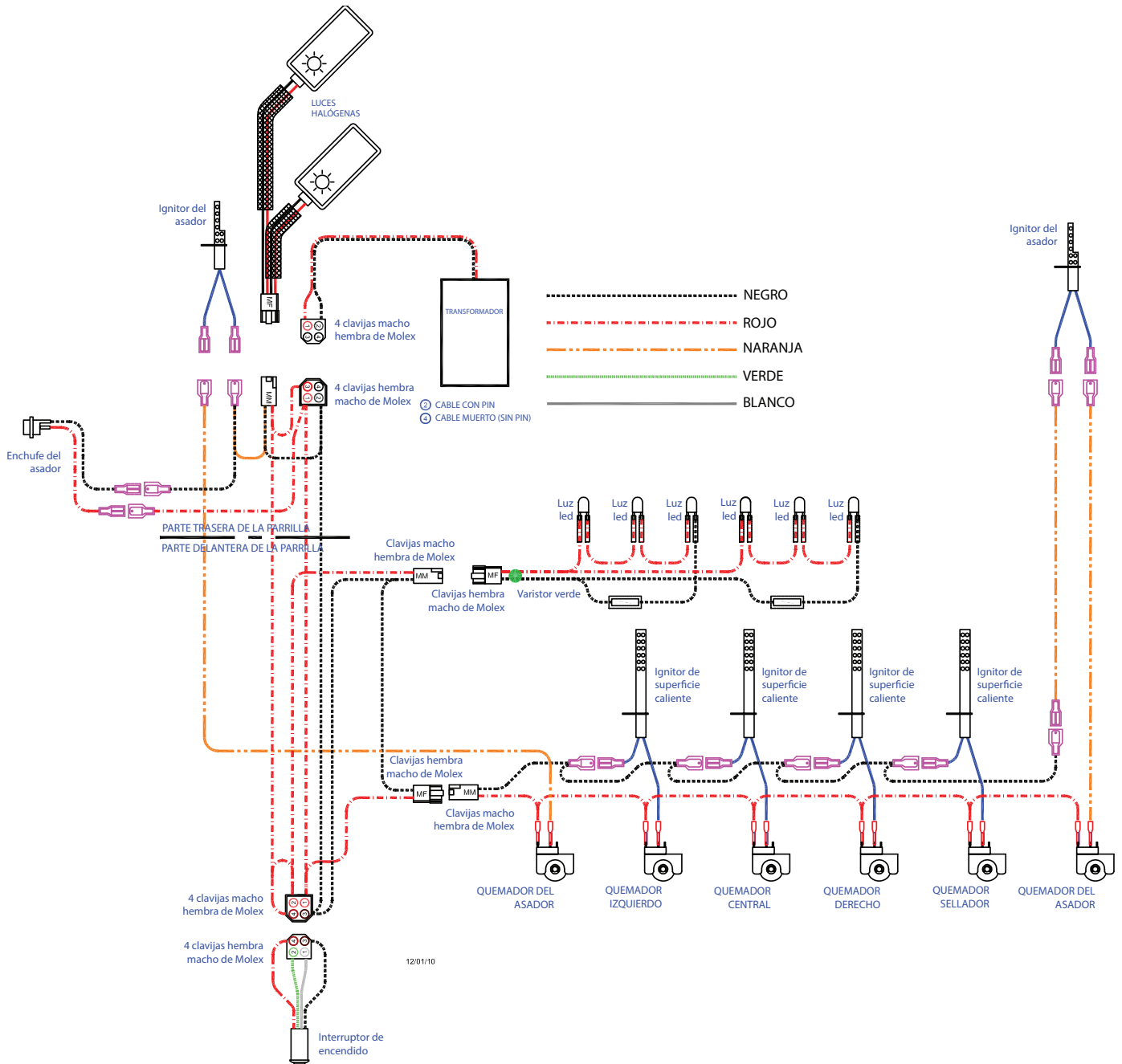
ESQUEMA DE CABLEADO

PARRILLA ASADORA DE 36 IN Y 42 IN



ESQUEMA DE CABLEADO

PARRILLA ASADORA DE 54 IN



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

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