

Installation / Use & Care MANUAL



5 SERIES

Outdoor Warming Drawer/
Convenience Center

VQEWD5301
VQEWD5421

Table of Contents

Warnings	3
Installation	5
Dimensions VQEWD5301	6
Dimensions VQEWD5421	8
Important Safety Warnings	10
Before Using your Appliance	11
Temperature Controls	11
Heat Light ON	11
Moisture Vent Control	11
Cleaning and Maintenance	12
Troubleshooting	12
Service Information	13
Limited Warranty	14
Common Area Limited Warranty	15

Warnings

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

ALWAYS contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER
Hazards or unsafe practices which WILL result in severe personal injury or death
⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices which COULD result in death or severe personal injury
⚠ CAUTION
Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury. All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this manual.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. DO NOT attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

⚠ WARNING	
	To avoid risk of property damage, personal injury or death; follow information in this manual exactly to prevent a fire or explosion. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.

⚠ WARNING	
	ELECTRICAL SHOCK HAZARD This appliance is equipped with a 3-prong power cord with a grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Only use power cord supplied with the unit.

Warnings

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the drawer.

⚠ WARNING

DO NOT use plastic wrap to cover foods placed in the drawer, nor to keep foods warm that are wrapped or placed in plastic containers for heating. Plastics can melt onto the drawer if they are in direct contact. If melted onto the drawer, they can be very difficult to remove.

⚠ CAUTION

DO NOT use any cleaning agent with chlorine or chlorine compounds on stainless steel finish. Chlorine and chlorine compounds are corrosive to stainless steel.

⚠ WARNING

To avoid sickness and food waste, do not allow defrosted food to remain in the drawer for more than two hours.

⚠ WARNING



FIRE AND ELECTRICAL SHOCK HAZARD
To reduce the risk of electric shock and fire, DO NOT use a flexible power-supply cord with this appliance.

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, installation work and electrical wiring must be done by qualified people in accordance with all applicable codes and standards, including fire-rated conditions.

⚠ WARNING



BURN OR ELECTRICAL SHOCK HAZARD
Make sure all controls are OFF and drawer is COOL before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock.

⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the drawer or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

⚠ WARNING

Make sure that incoming voltage is the same as unit rating. An electric rating plate specifying voltage, hertz, wattage, amps, and phase is attached to the product. Wiring the warming drawer with more voltage than it is rated for may cause severe damage to the thermostat, element, and other components. Wiring the warming drawer with less voltage than it is rated for may cause significant decrease in performance.

⚠ WARNING

To prevent possible damage to cabinets and cabinet finishes, use only materials and finishes that will not discolor or delaminate and will withstand temperatures up to 194°F (90°C). Heat resistant adhesive must be used if the product is to be installed in laminated cabinetry. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials meet these requirements.

IF SHIPMENT ARRIVED DAMAGED:

VISIBLE LOSS OR DAMAGE: Be certain this is noted on freight bill or express receipt and signed by person making the delivery. FILE CLAIM FOR DAMAGES IMMEDIATELY, regardless of extent of damage.

CONCEALED LOSS OR DAMAGE: If damage is unnoticed until merchandise is unpacked, notify transportation company or carrier immediately and file a "concealed damage" claim with them. This should be done within (15) days of date delivery is made to you. Be sure to retain container for inspection. We cannot assume responsibility for damage or loss incurred in transit.

Installation

- Be sure that the warming drawer is properly grounded and installed by a qualified technician. The electrical cord has a 3 prong plug. Do not cut any of the prongs.
- Make sure that the island is free of cracks that would allow water or other liquids to get into the electrical controls.
- Keep the warming drawer away from water sprinklers.
- When not in use, cover the island to protect from rain and harsh weather.
- If installing the unit directly under a grill, please allow 2-3/16" between the grill cutout bottom and the top of the warming drawer cutout.

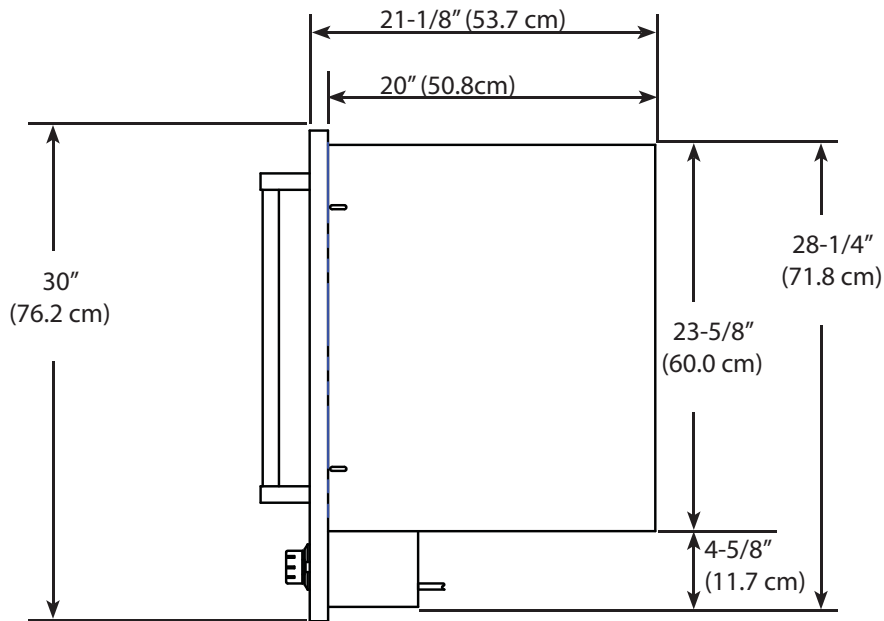


Connection to AC:

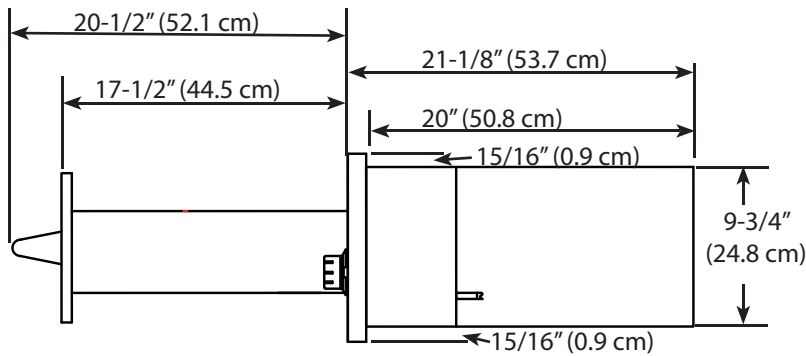
Installation requires an outdoor 120 VAC, 15 amp dedicated GFI protected outlet.
The warming drawer is rated as follows; 120 VAC, 60 Hz, 480 W, 4 AMP

Dimensions

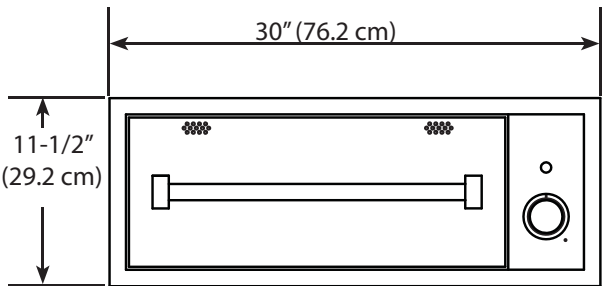
TOP VIEW



SIDE VIEW



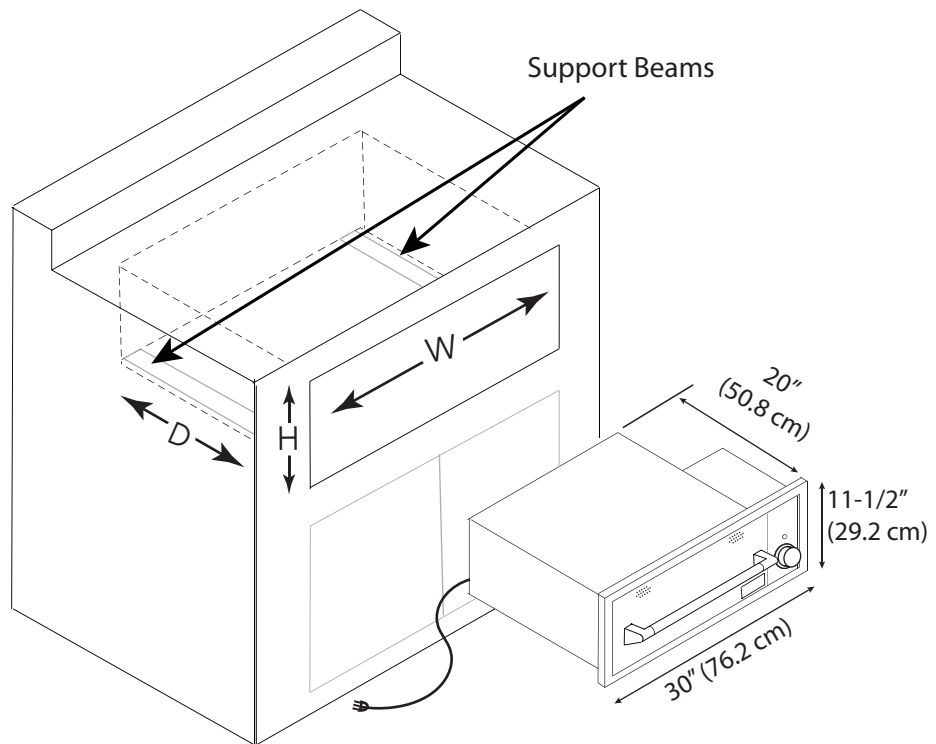
FRONT VIEW



VQEWD5301

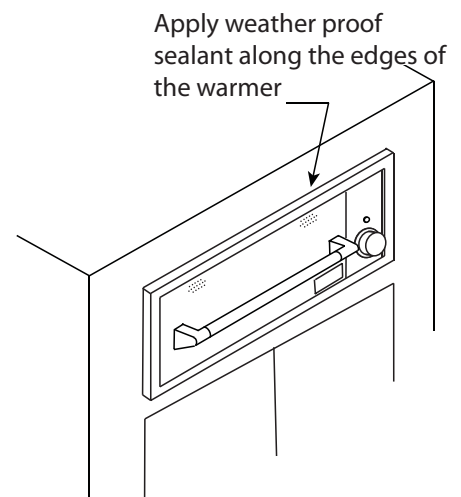
Cutout Dimensions

VQEWD5301	
Cutout Width (W)	28-1/2" (72.4 cm)
Cutout Depth (D)	20-1/2" (52.1 cm)
Cutout Height (H)	10" (25.4cm)



Installation

- Provide a 10" x 28 1/2" cutout to the front of the island.
- Provide support beams using metal studs.
- Pull the drawer out of the drawer casing to gain access on the mounting holder at the front of the casing.
- Insert the drawer casing into the island opening.
- Secure the drawer casing with screws at the inside front top and bottom, using the pre-punched mounting holes.
- Re-assemble the drawer section into the drawer casing.
- Apply weather proof sealant along the edges of the warmer.
- Plug-in the warmer to a weather proof, and properly grounded, electrical outlet.
- If installing the unit directly under a grill, please allow 2-3/16" between the grill cutout bottom and the top of the warming drawer cutout.



⚠ WARNING

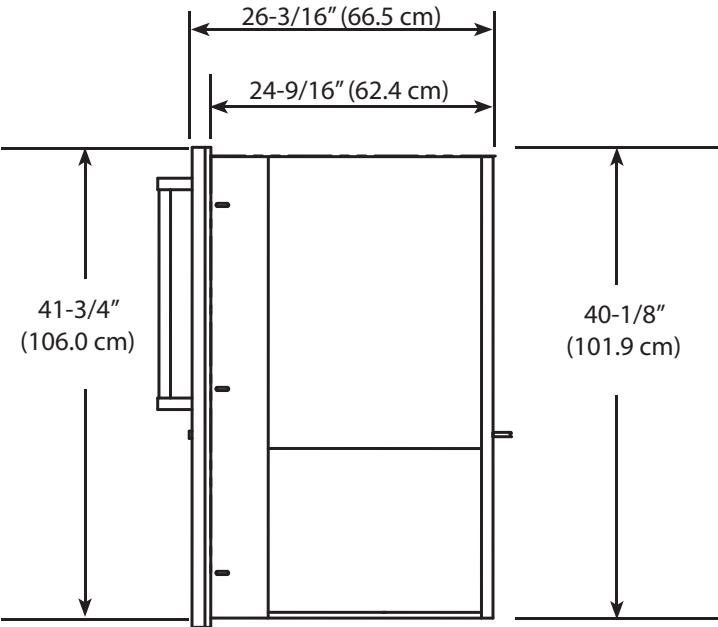


ELECTRICAL SHOCK HAZARD

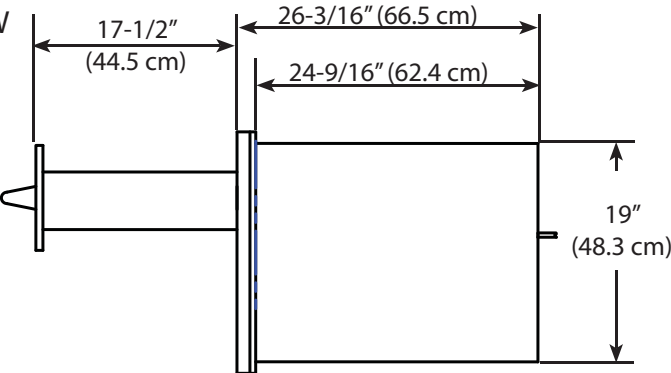
This appliance is equipped with a 3-prong power cord with a grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Only use power cord supplied with the unit. Do not operate warming drawer with a damaged plug or cord.

Dimensions

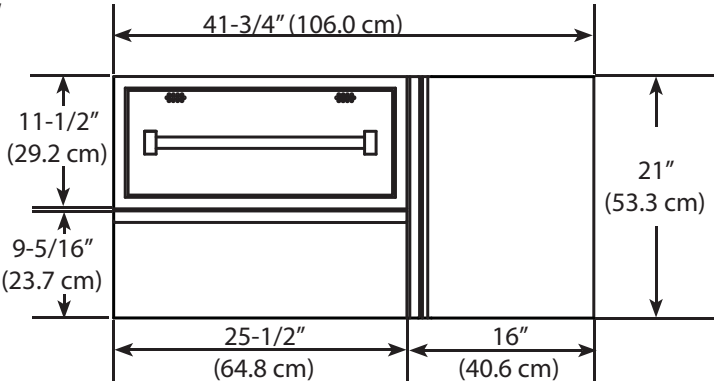
TOP VIEW



SIDE VIEW



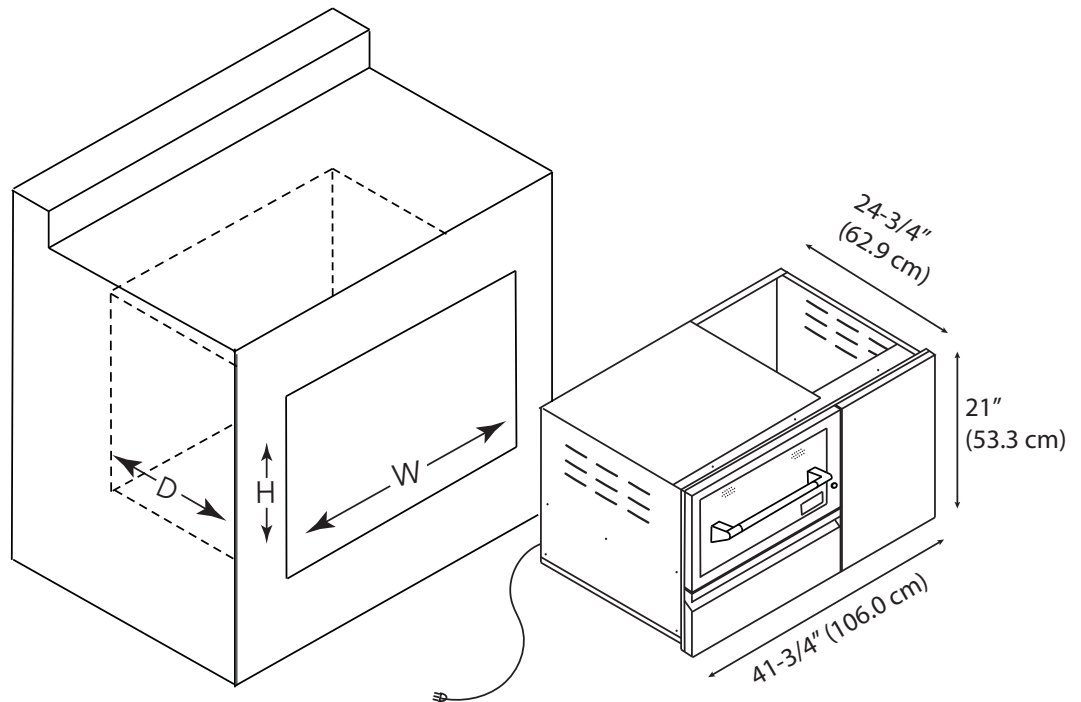
FRONT VIEW



VQEWD5421

Cutout Dimensions

VQEWD5421	
Cutout Width (W)	40-1/4" (102.2 cm)
Cutout Depth (D)	24-1/2" (62.2 cm)
Cutout Height (H)	19-3/8" (49.2)



Installation

- Provide a 19 3/8" x 40 1/4" cutout to the front of the island.
- Provide support beams using metal studs.
- Pull the drawer out of the drawer casing to gain access on the mounting holder at the front of the casing.
- Insert the drawer casing into the island opening.
- Secure the drawer casing with screws at the inside front top and bottom, using the pre-punched mounting holes.
- Re-assemble the drawer section into the drawer casing.
- Apply weather proof sealant along the edges of the warmer.
- Plug-in the warmer to a weather proof, and properly grounded, electrical outlet.
- If installing the unit directly under a grill, please allow 2-3/16" between the grill cutout bottom and the top of the warming drawer cutout.

⚠ WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

This appliance is equipped with a 3-prong power cord with a grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Only use power cord supplied with the unit. Do not operate warming drawer with a damaged plug or cord.

Important Safety Warnings

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

About your Appliance

- Do not touch the heating elements or interior surface of the drawer while it is in use. Use handles or knobs.
- Do not store flammable materials in drawer.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.
- Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. DO NOT leave plastic items in the drawer as they may melt or soften if left too close to a heating element.
- Combustible items (paper, plastic, etc.) may ignite and metallic items may become hot and cause burns. DO NOT pour spirits over hot foods.
- Do not use aluminum foil or protective liners to cover any part of the drawer especially the bottom. Aluminium foil and liners are heat insulators and could trap heat underneath them resulting in electric shock or fire. This will also upset the performance and can damage the interior finish.
- Do not place items exposed to cooking oils in your warming drawer. Items contaminated with cooking oils may contribute to a chemical reaction that could cause a load to catch fire.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquids.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces.
- Keep the warming drawer away from water sprinklers.

Heating Elements

- Use only dry potholders. If moist or damp potholders are used, steam from potholders could cause a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements located under the drawer. Do not use a towel or bulky cloths in place of potholders.
- Use care when opening the drawer. Let hot air or steam escape (open vent) before removing or replacing food.
- Do not place food in unopened containers in the drawer. Pressure could build up and cause the container to burst.
- Never use the appliance for other than intended use.
- Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Always place warming racks in desired position while drawer is cool.
- Keep drawer closed when not in use.

Child Safety

- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area when the appliance is being used.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on any part of the appliance, especially the door. this can damage the appliance and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Before Using Your Appliance

All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process. Before using, clean the drawer thoroughly with hot, soapy water. There may be some burn off and odors on first use of the appliance—this is normal.

Temperature Controls

- The temperature control dial is used to select the temperature of the warming drawer.
- The warming drawer should only be opened when adding or removing food. Continuous opening of the drawer allows warm air to escape and make the food colder.
- Do not use aluminum foil to line the drawer. It is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This may affect the performance of the warming drawer and the interior finish.

Heat Light On

The heat-on blue indicator light turns on when the control knob is set and cycles “on” and “off” with the heating element as temperature is maintained.

Moisture Vent Control

The moisture vent control is located at the top inside of the warming drawer. It can be adjusted in any position between “open” and “close” to maintain desired degree of moisture.

1. For crispy foods, slide the moisture vent control inward to open the vents and allow the moisture to escape.
2. For moist food, slide the moisture vent control outward to close the vents and seal the moisture inside the drawer.

Dry Heat

- The main function of the warming drawer is to maintain food at a desired serving temperature.
- Place previously prepared foods directly into the empty steam pans (no water) and set the moisture vent control.
- Set the temperature control dial. The heat-on blue indicator light will illuminate until the desired temperature is reached.

Moist Heat

- The warming drawer also seals moisture within the drawer to keep the food moist.
- Put just enough of water, approximately ½” high, in the steam pans.
- Place the steam rack inside the steam pan.
- Place the food directly on the rack or use a suitable container that will fit in the steam pans. Do not use plastic containers or utensils.
- Set the temperature control dial. The heat-on blue indicator light will illuminate until the desired temperature is reached.
- Periodically, check the water level in the steam pans and add water when necessary.

Cleaning and Maintenance

WARNING

To prevent burns, do not remove pans while hot.
Make sure drawer is cool before cleaning.

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your warming drawer must be kept clean and maintained properly. Make sure all controls are in the "OFF" position.

1. Allow the warming drawer and its accessories to cool before cleaning.
2. Remove steam pans and all accessories from the warming drawer.
3. Unplug the warming drawer prior to cleaning.
4. Clean all items including the drawer with a mild cleanser. Scrub dirt with a sponge in the direction of the grain.
5. When cleaning the front panel, always scrub in the direction of the grain. In order to maintain the luster and highlights of the polished surface, do not use abrasives when cleaning the polished surfaces.
6. Do not use steel wool to clean the drawer and accessories.
7. Check out the slide rails and make sure they are clean and free from debris.
8. It is recommended to clean the warming drawer after every use

Cleaning Chart

Material	Recommendations
Drawer interior (stainless steel)	Use dish detergent. Wash, rinse well and dry. For hard water spots or scales, use white vinegar. Apply with a sponge or cloth, rinse, and dry. Heat Discoloration / Corrosion: Clean with BarKeeper's Friend® sprinkled on a wet sponge or wet cloth. Apply to stainless steel surface. Rub gently and evenly in the direction of the grain. Rinse and dry.
Drawer exterior (stainless steel)	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry or use mild non-abrasive cleaners on a paper towel. Protect and polish with stainless steel cleaner and a soft cloth. Remove water spots a cloth dampened with white vinegar.
Control Panel	Clean with hot soapy water or mild non-abrasive cleaner on a clean sponge. Wipe clean. Avoid using abrasive cleaners and scrubbing pads.

Troubleshooting

Troubleshooting Guide and Service

Problem	What to Do
Warming drawer will not heat up.	Is the unit plugged into an electrical outlet? Has the GFCI protection been tripped? Is the temperature control dial properly set? Has the circuit breaker been tripped?
Heat-on indicator light does not illuminate.	Is the unit plugged into an electrical outlet? Has the GFCI protection been tripped? Is the temperature control dial properly set? Has the circuit breaker been tripped?

Service Information

If service is required, call your authorized service agency.

Have the following information readily available.

- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased

Clearly describe the problem that you are having. If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problems, contact Viking Range, LLC at 1-888-845-4641, or write to:

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. The model and serial number for your warming drawer is found on the data plate, which is located on the right rear side panel.

Model no. _____ Serial no. _____

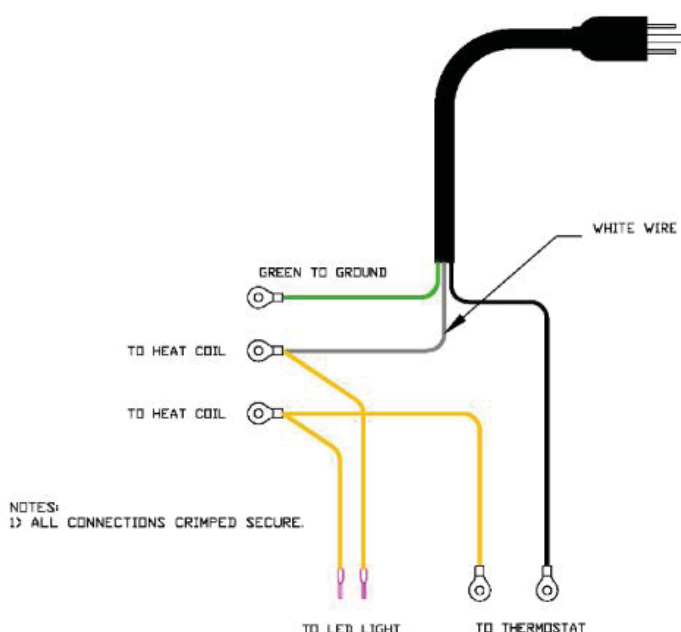
Date of purchase _____ Date Installed _____

Dealer's name _____

Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under the warranty.

Wiring Schematic



Limited Warranty

I. Limited Lifetime Warranty

The stainless steel housing is warranted to be free from defects in material and workmanship when subjected to normal domestic use and service for the lifetime of the original purchaser. This warranty excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during regular use. This warranty is limited to the replacement of the defective parts, with the owner paying all other cost including labor.

II. Limited Five-Year Warranty

The structural integrity of the interior parts, exterior, and drip pans are warranted to be free from defects in material and workmanship, when subjected to normal domestic use and service, for a period of five (5) years from the original date of purchase. Viking Range, LLC will replace or repair parts found to be defective at no cost to the original purchaser.

III. Limited Two-Year Warranty

All other components are warranted to be free from defects in material and workmanship, when subjected to normal domestic use and service, for a period of two (2) years from the original date of purchase. This warranty is limited to the replacement of the defective parts, with the owner paying all other costs including labor, shipping and handling.

IV. Limited One-Year Warranty

For a period of one (1) year from the original date of purchase, Viking Range, LLC will replace or repair parts found to be defective at no cost to the original purchaser. This includes the cost of shipping replacement parts and, where necessary, service labor at prevailing local rates by a Viking Range, LLC authorized service person. Service will be provided during normal business hours and must be authorized in advance by Viking Range, LLC.

V. Limitations & Exclusions

This Warranty shall apply to products purchased and located in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. Warranty applies only to the original purchaser and may not be transferred.

Warranty is in lieu of all other warranties expressed or implied and all other obligations or liabilities related to the sale or use of its grill products. Warranty shall not apply and Viking Range, LLC is not responsible for damage resulting from misuse, abuse, alteration of or tampering with the appliance, accident, hostile environment, flare-ups, improper installation, or installation not in accordance with the instructions contained in this manual, or the local codes. Viking Range, LLC shall not be liable for incidental, consequential, special or contingent damages resulting from its breach of this warranty or any implied warranty.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusions of limitations on consequential damages. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

No one has the authority to add to or vary Viking Range, LLC's warranty, or to create for Viking Range, LLC any other obligation or liability in connection with the sale or use of its products. Limited to the replacement of defective parts with the owner paying all other costs including labor.

VI. What is not covered: Viking Range, LLC shall not be responsible for and shall not pay for the following:

1. Installation or start-up, damages or problems caused by improper installation or use;
2. Service by an unauthorized service provider;
3. Damage or repair due to service by an unauthorized service provider or use of unauthorized parts;
4. Warranty does not apply to products installed in any commercial or non-residential application. Examples of excluded applications include, but are not limited to day care centers, schools, bed and breakfast centers, churches, private clubs, fire stations, club housed, common areas in multi-family dwellings, restaurants, hotels, nursing homes, food service locations, and institutional food service locations.
5. Correcting normal adjustments, settings, improper installation, or commissioning of local gas supply properties.
6. Shipping and handling costs, import/export duties, installation, removal, or re-installation costs.
7. Display models are sold "as is". If you have purchased a display model, please be advised that it is sold "as is" and that it is subject to the following warranty exclusions: any exterior or cosmetic damage is non-warrantable; any missing components will be replaced at consumer's expense; major handling damage to manifold, valve and ignition system will be serviced at consumer's expense; all other warranty's (standard warranty) will remain in effect.
8. The cost of a service call to diagnose trouble.

Common Area Limited Warranty

The Viking Range, LLC Limited Warranty covers residential installations only and is not-transferable to any other party. This 'non-residential' warranty applies when the product is installed in a common area where more than a single party has the rightful access to its use or in locations considered beyond normal residential use such as B&Bs, and private clubs.

THIS PROVISION EXCLUDES ALL COMMERCIAL APPLICATIONS, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO RESTAURANTS AND INSTITUTIONAL FOOD SERVICE LOCATIONS.

I. Limited Five-Year Warranty

The stainless steel housing is warranted to be free from defects in material and workmanship when subjected to normal domestic use and service for a five (5) year period from the original purchase date. This warranty excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during regular use. This warranty is limited to the replacement of the defective parts, with the owner paying all other cost including labor.

II. Limited One -Year Warranty

The structural integrity of the interior parts, exterior, and drip pans are warranted to be free from defects in material and workmanship, when subjected to normal domestic use and service, for a period of one (1) year from the original date of purchase. Viking Range, LLC will replace or repair parts found to be defective at no cost to the original purchaser.

III. Limited Parts & Labor Warranty

All other components are warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 90 days from the original date of purchase. Viking Range, LLC will replace or repair parts found to be defective at no cost to the original purchaser. After the 90 day period Viking Range, LLC will sell parts to the holder of this warranty at Viking Range, LLC contractor prices for an additional 9 months.

IV. Limitations & Exclusions

This Warranty shall apply to products purchased and located in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. Warranty applies only to the original purchaser and may not be transferred.

Warranty is in lieu of all other warranties expressed or implied and all other obligations or liabilities related to the sale or use of its grill products. Warranty shall not apply and Viking Range, LLC is not responsible for damage resulting from misuse, abuse, alteration of or tampering with the appliance, accident, hostile environment, flare-ups, improper installation, or installation not in accordance with the instructions contained in this manual, or the local codes. Viking Range, LLC shall not be liable for incidental, consequential, special or contingent damages resulting from its breach of this warranty or any implied warranty. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusions of limitations on consequential damages. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

No one has the authority to add to or vary Viking Range, LLC's warranty, or to create for Viking Range, LLC any other obligation or liability in connection with the sale or use of its products. Limited to the replacement of defective parts with the owner paying all other costs including labor.

VI. What is not covered: Viking Range, LLC shall not be responsible for and shall not pay for the following:

1. Installation or start-up, damages or problems caused by improper installation or use;
2. Service by an unauthorized service provider;
3. Damage or repair due to service by an unauthorized service provider or use of unauthorized parts;
4. Warranty does not apply to products installed in any commercial or non-residential application. Examples of excluded applications include, but are not limited to day care centers, schools, bed and breakfast centers, churches, private clubs, fire stations, club housed, common areas in multi-family dwellings, restaurants, hotels, nursing homes, food service locations, and institutional food service locations.
5. Correcting normal adjustments, settings, improper installation, or commissioning of local gas supply properties.
6. Shipping and handling costs, import/export duties, installation, removal, or re-installation costs.
7. Display models are sold "as is". If you have purchased a display model, please be advised that it is sold "as is" and that it is subject to the following warranty exclusions: any exterior or cosmetic damage is non-warrantable; any missing components will be replaced at consumer's expense; major handling damage to manifold, valve and ignition system will be serviced at consumer's expense; all other warranty's (standard warranty) will remain in effect.
8. The cost of a service call to diagnose trouble.

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

For product information, call 1-888-845-4641
or visit our web site at vikingrange.com

Installation/ Utilisation et entretien **MANUEL**



SÉRIE 5

Tiroir chauffant extérieur/
Centre utilitaire

VQEWD5301
VQEWD5421

Table des matières

Avertissements	3
Installation	5
Dimensions VQEWD5301	6
Dimensions VQEWD5421	8
Mises en garde de sécurité importantes	10
Avant d'utiliser votre appareil	11
Contrôles de température	11
Témoin de chauffe ALLUMÉ	11
Commande des événements de contrôle de l'humidité	11
Nettoyage et entretien	12
Résolution de problèmes	13
Informations sur le dépannage	13
Garantie limitée	14
Garantie limitée pour parties communes	15

Avertissements

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes présentés dans ce manuel ne sont pas destinés à couvrir tous les problèmes et toutes les situations susceptibles de se présenter. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de l'appareil.

Communiquez TOUJOURS avec le fabricant au sujet des problèmes et des situations que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les termes et les étiquettes de sécurité

⚠ DANGER
Dangers ou pratiques à risque qui ENTRAÎNERONT de graves dommages corporels ou la mort
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques à risque qui POURRAIENT entraîner la mort ou de graves dommages corporels
⚠ ATTENTION
Dangers ou pratiques à risque qui POURRAIENT entraîner des dommages corporels mineurs. Tous les messages de sécurité signaleront le danger, vous expliqueront comment réduire le risque de blessure et vous indiqueront ce qu'il peut arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin de prévenir tout risque d'incendie, de décharges électriques, de blessure ou de dommage à l'appareil en raison d'une mauvaise utilisation. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel.

Afin de garantir une utilisation correcte et sûre : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. N'ESSAYEZ PAS d'ajuster, réparer, dépanner ou remplacer toute pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres opérations d'entretien doivent être confiées à un professionnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT



Afin d'éviter tout risque de dommage matériel ou corporel ou de mort, suivez rigoureusement les instructions de ce manuel pour éviter un incendie ou une explosion. NE PAS ENTREPOSER ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE
Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation électrique à trois broches avec une fiche de mise à la terre pour vous protéger contre le risque de décharge et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. N'utilisez que le cordon électrique fourni avec l'unité.

Avertissements

⚠ Avertissement

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du tiroir.

⚠ Avertissement

N'UTILISEZ PAS d'emballage plastique pour couvrir les aliments placés dans le tiroir, et ne maintenez pas chauds des aliments enveloppés ou placés dans des récipients en plastique pour les réchauffer. Le plastique peut fondre s'il est en contact direct avec le tiroir. Une fois fondu sur le tiroir, il peut être très difficile de retirer le plastique.

⚠ Attention

N'UTILISEZ PAS d'agent nettoyant contenant du chlore ou des composants chlorés sur les finitions en acier inoxydable. Ces substances ont un effet corrosif sur l'acier inoxydable.

⚠ Avertissement

Afin d'éviter les maladies et le gâchis alimentaire, ne laissez pas d'aliments décongelés dans le tiroir pendant plus de deux heures.

⚠ Avertissement



RISQUE D'INCENDIE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE
Pour réduire le risque de décharge électrique et d'incendie, N'UTILISEZ PAS de cordon d'alimentation électrique flexible avec cet appareil.

⚠ Avertissement

Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de dommage corporel, les travaux d'installation et le câblage électrique doivent être réalisés par une personne qualifiée conformément à tous les codes et toutes les normes applicables, notamment les conditions de protection contre le feu.

⚠ Avertissement



RISQUE DE BRÛLURE OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Vérifiez que toutes les commandes sont sur « OFF » et que le tiroir est FROID avant de nettoyer. Sinon, il existe un risque de brûlure ou de décharge électrique.

⚠ Avertissement

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous et les ouvertures dans le tiroir et ne recouvrez jamais une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloque la circulation d'air à travers le four et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier aluminium peut en outre piéger la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

⚠ Avertissement

Vérifiez que la tension d'arrivée est identique à la tension nominale de l'appareil. Une plaque de caractéristiques électriques nominales indiquant la tension, la fréquence, la puissance, l'intensité et la phase est fixée sur le produit. Brancher le tiroir chauffant avec une tension plus élevée que la tension nominale peut entraîner de graves dommages au thermostat, à l'élément et aux autres composants. Brancher le tiroir chauffant avec une tension inférieure à la tension nominale peut entraîner une baisse importante de la performance.

⚠ Avertissement

Pour éviter les dommages potentiels aux meubles et aux finitions, n'utilisez que des matériaux et des finitions qui ne se décolorent pas et ne se décollent pas et qui supporteront des températures pouvant atteindre 194 °F (90 °C). Des adhésifs résistants à la chaleur doivent être utilisés si le produit est destiné à être installé dans des meubles en bois lamellé. Consultez votre fabricant ou votre fournisseur de meubles afin de confirmer que les matériaux répondent à ces exigences.

SI LE COLIS ARRIVE ENDOMMAGÉ

PERTE OU DOMMAGE VISIBLE : Veillez à ce que ce soit consigné sur la facture de transport ou le reçu express et faites signer le livreur. DÉPOSEZ IMMÉDIATEMENT UNE RÉCLAMATION POUR LES DOMMAGES, quelle qu'en soit l'importance.

PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE : Si le dommage était invisible jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, informez-en immédiatement la société de transport ou le transporteur et déposez une réclamation pour « dommage non visible » auprès d'eux. Celle-ci doit être déposée sous quinze (15) jours à compter de la date de livraison. Veillez à conserver l'emballage pour inspection. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages ou les pertes survenus pendant le transport.

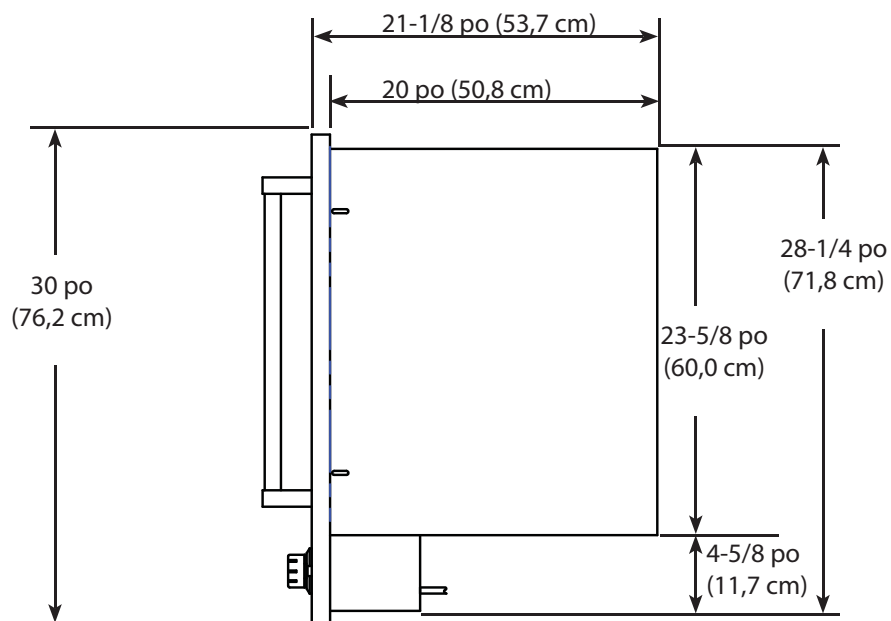
Installation

- Veillez à ce que le tiroir chauffant soit correctement mis à la terre et installé par un technicien qualifié. Le cordon électrique est doté d'une fiche à 3 broches. Ne coupez aucune de ces broches.
- Veillez à ce que l'îlot ne comporte aucune fissure qui pourrait laisser passer l'eau ou d'autres liquides jusqu'aux commandes électriques.
- Tenez le tiroir chauffant hors de portée des arroseurs.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, couvrez l'îlot pour le protéger de la pluie et des intempéries.
- Si vous installez l'unité directement sous un gril, veuillez laisser un espace de 2-3/16 po (3-5 mm) entre le bas de la découpe du gril et le haut de la découpe du tiroir chauffant.

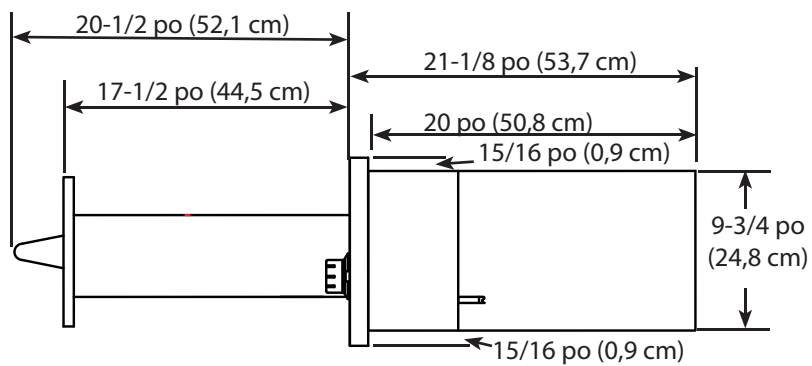
	Raccordement au C.C. : L'installation nécessite une prise extérieure de 120 VCA et 15 ampères protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI). Voici les valeurs nominales du tiroir chauffant : 120 VCA, 60 Hz, 480 W, 4 A
---	---

Dimensions

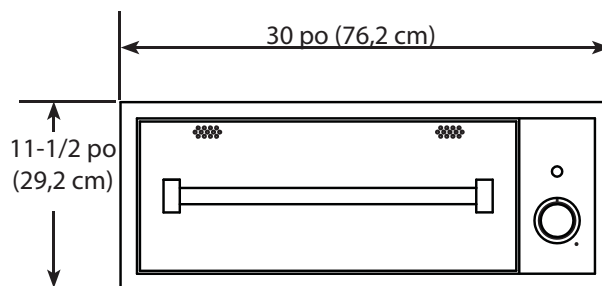
VUE SUPÉRIEURE



VUE LATÉRALE



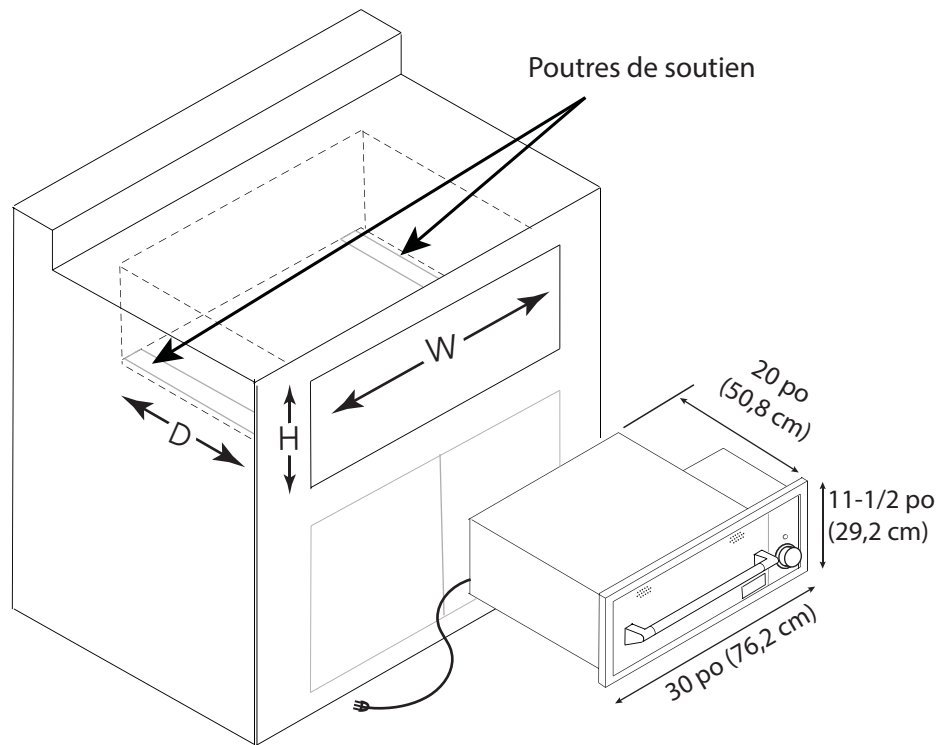
VUE AVANT



VQEWD5301

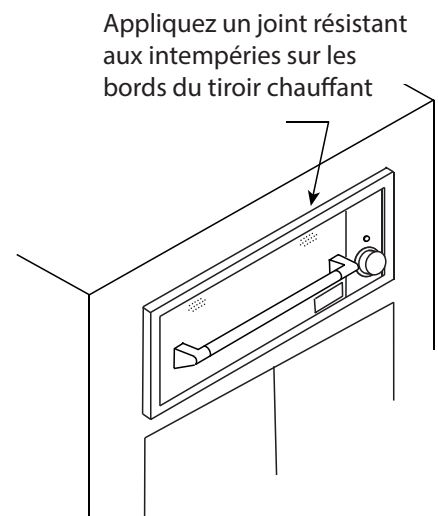
Dimensions de découpe

VQEWD5301	
Découpe Largeur (L)	28-1/2 po (72,4 cm)
Profondeur de découpe (P)	20-1/2 po (52,1 cm)
Découpe Hauteur (H)	10 po (25,4 cm)



Installation

- Prévoyez une découpe de 10 x 28-1/2 po (254 x 724 mm) à l'avant de l'îlot.
- Prévoyez des poutres de soutien à l'aide de supports en métal.
- Tirez le tiroir hors de son coffrage pour accéder au support de montage à l'avant.
- Insérez le coffrage du tiroir dans l'ouverture de l'îlot.
- Sécurisez le coffrage à l'intérieur à l'aide de vis à l'avant, en haut et en bas, en utilisant les trous de montage prépercés.
- Remontez la partie tiroir dans son coffrage.
- Appliquez un joint résistant aux intempéries sur les bords du tiroir chauffant.
- Branchez le tiroir sur une prise électrique étanche et correctement mise à la terre.
- Si vous installez l'unité directement sous un gril, veuillez laisser un espace de 2-3/16 po (3-5 mm) entre le bas de la découpe du gril et le haut de la découpe du tiroir chauffant.



⚠ AVERTISSEMENT

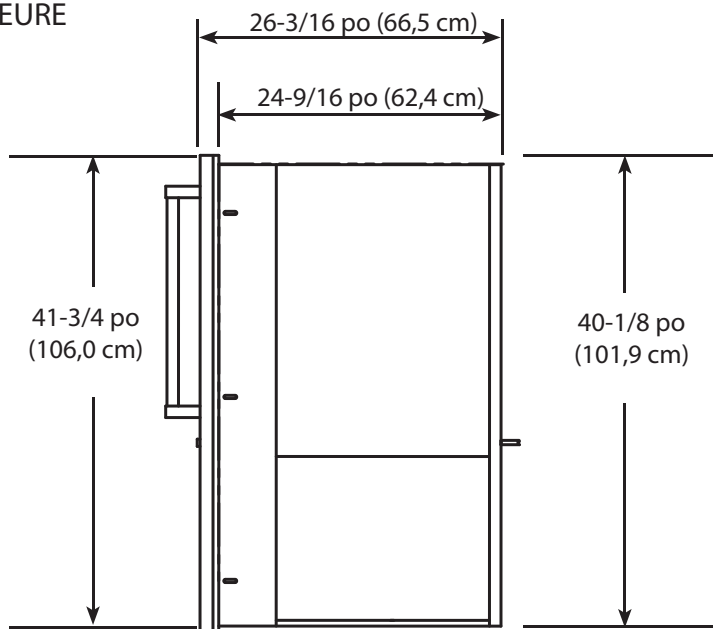


RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

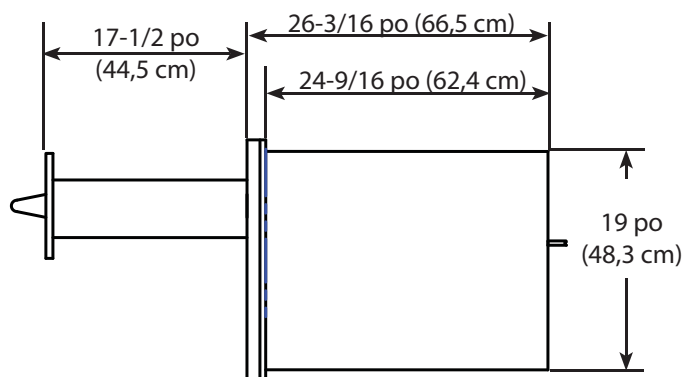
Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation électrique à trois broches avec une fiche de mise à la terre pour vous protéger contre le risque de décharge et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. N'utilisez que le cordon électrique fourni avec l'unité. N'utilisez jamais le tiroir chauffant avec une prise ou un cordon d'alimentation endommagé.

Dimensions

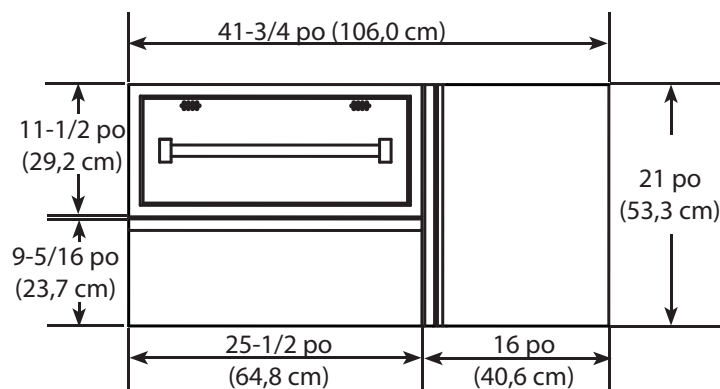
VUE SUPÉRIEURE



VUE LATÉRALE

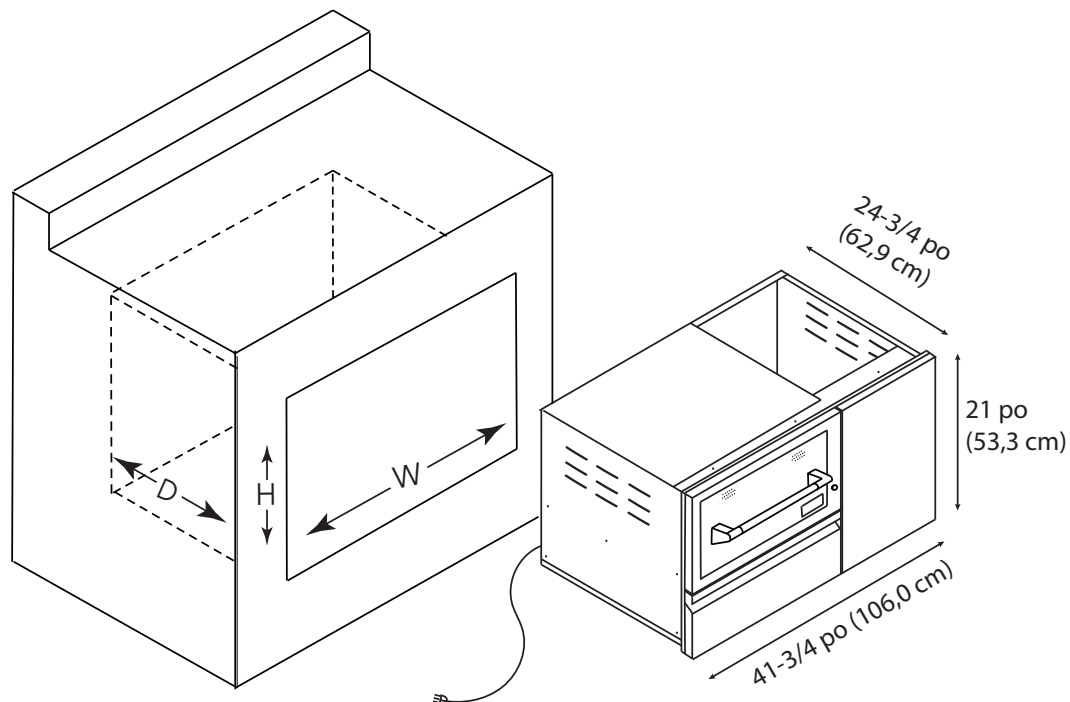


VUE AVANT



Dimensions de découpe

VQEWD5421	
Découpe Largeur (L)	40-1/4 po (102,2 cm)
Profondeur de découpe (P)	24-1/2 po (62,2 cm)
Découpe Hauteur (H)	19-3/8 po (49,2)



Installation

- Prévoyez une découpe de 19 3/8 x 40 1/4 po (492 x 1022 mm) à l'avant de l'îlot.
- Prévoyez des poutres de soutien à l'aide de supports en métal.
- Tirez le tiroir hors de son coffrage pour accéder au support de montage à l'avant.
- Insérez le coffrage du tiroir dans l'ouverture de l'îlot.
- Sécurisez le coffrage à l'intérieur à l'aide de vis à l'avant, en haut et en bas, en utilisant les trous de montage prépercés.
- Remontez la partie tiroir dans son coffrage.
- Appliquez un joint résistant aux intempéries sur les bords du tiroir chauffant.
- Branchez le tiroir sur une prise électrique étanche et correctement mise à la terre.
- Si vous installez l'unité directement sous un gril, veuillez laisser un espace de 2-3/16 po (3-5 mm) entre le bas de la découpe du gril et le haut de la découpe du tiroir chauffant.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation électrique à trois broches avec une fiche de mise à la terre pour vous protéger contre le risque de décharge et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. N'utilisez que le cordon électrique fourni avec l'unité. N'utilisez jamais le tiroir chauffant avec une prise ou un cordon d'alimentation endommagé.

Mises en garde de sécurité importantes

AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies scrupuleusement, un incendie ou une explosion pourrait provoquer des dommages matériels ou corporels, ou la mort.

À propos de votre appareil

- Ne touchez pas les éléments chauffants ni la surface intérieure du tiroir pendant qu'il est utilisé. Utilisez les poignées et les boutons.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le tiroir.

Pour éviter les dommages dus au feu ou à la fumée

- Vérifiez que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le faire fonctionner.
- Éloignez les matériaux combustibles, l'essence et autres vapeurs et matières inflammables de l'appareil.
- De nombreux aérosols sont EXPLOSIFS lorsqu'ils sont exposés à la chaleur et peuvent être très inflammables. Évitez de les utiliser ou de les conserver près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenez les plastiques à distance des parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou brûlantes. NE LAISSEZ PAS d'objets en plastique à l'intérieur du tiroir, car ils pourraient fondre ou ramollir s'ils se trouvent trop près de l'élément chauffant.
- Les éléments combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les objets métalliques peuvent chauffer et provoquer des brûlures. NE VERSEZ PAS d'alcool sur les aliments chauds.
- Ne couvrez aucune partie du tiroir, et en particulier le fond, avec du papier aluminium ou un film protecteur. Le papier aluminium et les films protecteurs sont des isolants thermiques qui pourraient piéger la chaleur en dessous et provoquer une décharge électrique ou un incendie. Ils nuiront en outre à la performance et peuvent endommager la finition intérieure.
- Ne placez pas d'éléments exposés aux huiles de cuisson dans votre tiroir chauffant. Les éléments souillés d'huile de cuisson peuvent contribuer à une réaction chimique qui pourrait mettre feu à une fournée.
- Pour prévenir les décharges électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou la base dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- Tenez le tiroir chauffant hors de portée des arroseurs.

Éléments chauffants

- N'utilisez que des maniques sèches. Si elles sont humides ou mouillées, la vapeur qui s'en dégage pourrait provoquer une brûlure. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants situés sous le tiroir. N'utilisez pas de serviette ou de tissu épais à la place des maniques.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper (ouvrez l'évent) avant de retirer ou de replacer de la nourriture.
- Ne placez pas de nourriture dans un récipient non ouvert dans le four. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à agent chimique sec ou à mousse.
- Placez toujours les grilles chauffantes dans la position souhaitée lorsque le tiroir est froid.
- Maintenez le tiroir fermé lorsqu'il n'est pas utilisé.

Sécurité des enfants

- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil, sauf sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants et les animaux de compagnie ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil en cours d'utilisation.
- Ne laissez personne monter, se tenir, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher sur une quelconque partie de l'appareil, en particulier la porte. L'appareil pourrait être endommagé et l'unité pourrait basculer, provoquant potentiellement de graves blessures.
- Ne rangez jamais d'objets qui pourraient intéresser les enfants dans les meubles au-dessus d'un appareil. Les enfants qui montent sur un appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Avant d'utiliser votre appareil

Tous les produits sont nettoyés en usine à l'aide de solvants afin de retirer toutes traces visibles de poussière, huile ou graisse résiduelles du processus de fabrication. Avant utilisation, nettoyez minutieusement le tiroir avec de l'eau chaude savonneuse. Il pourrait y avoir des vapeurs et des odeurs lors de la première utilisation de votre appareil : ceci est normal.

Contrôles de température

- Le pavé de contrôle de la température est utilisé pour sélectionner la température du tiroir chauffant.
- Le tiroir chauffant ne devrait être ouvert que pour ajouter ou retirer de la nourriture. L'ouverture répétée du tiroir laisse l'air chaud s'échapper de sorte que les aliments refroidissent.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir le tiroir. C'est un excellent isolant thermique qui emprisonnera la chaleur en dessous. Ceci pourrait nuire à la performance du tiroir et à la finition intérieure.

Témoin de chauffe allumé

Le témoin de chauffe lumineux bleu s'allume lorsque la poignée de commande est actionnée et suit des cycles « on » et « off » avec l'élément chauffant tandis que la température est maintenue.

Commande des événements de contrôle de l'humidité

La commande des événements de contrôle de l'humidité se trouve en haut, à l'intérieur du tiroir chauffant. Elle peut être ajustée dans n'importe quelle position d'« ouvert » à « fermé » pour maintenir le degré d'humidité souhaité.

1. Pour des aliments croustillants, faites glisser la commande des événements de contrôle de l'humidité vers l'intérieur pour les ouvrir et laisser l'humidité s'échapper.
2. Pour des aliments moelleux, faites glisser la commande des événements de contrôle de l'humidité vers l'extérieur pour les fermer et piéger l'humidité à l'intérieur du tiroir.

Chaleur sèche

- La fonction principale du tiroir chauffant est de maintenir la nourriture à la température de service souhaitée.
- Placez les aliments préalablement préparés directement dans les bacs à vapeur (sans eau) et réglez les événements de contrôle de l'humidité.
- Réglez le pavé de contrôle de la température. Le témoin de chauffe lumineux bleu s'illuminera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Chaleur humide

- Le tiroir chauffant piège aussi l'humidité à l'intérieur pour maintenir les aliments moelleux.
- Versez juste assez d'eau, soit environ ½ po (13 mm) de hauteur, dans les bacs à vapeur.
- Placez la grille à vapeur à l'intérieur du bac.
- Placez les aliments directement sur la grille ou utilisez un récipient adapté qui tiendra dans les bacs à vapeur. N'utilisez pas de récipient ou d'ustensile en plastique.
- Réglez le pavé de contrôle de la température. Le témoin de chauffe lumineux bleu s'illuminera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- Vérifiez de temps à autre le niveau d'eau dans les bacs à vapeur et ajoutez-en au besoin.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT

Afin d'éviter les brûlures, ne retirez pas les bacs lorsqu'ils sont chauds. Assurez-vous que le tiroir est froid avant de nettoyer.

Tout équipement fonctionne mieux et plus longtemps lorsqu'il est entretenu correctement et qu'il reste propre. L'équipement de cuisson ne fait pas exception. Votre tiroir chauffant doit rester propre et bien entretenu. Vérifiez que toutes les commandes sont en position « OFF ».

1. Laissez le tiroir chauffant et ses accessoires refroidir avant de nettoyer.
2. Retirez les bacs à vapeur et tous les accessoires du tiroir chauffant.
3. Débranchez le tiroir chauffant avant de nettoyer.
4. Nettoyez tous les éléments, y compris le tiroir, avec un produit doux. Frottez la saleté avec une éponge dans le sens du grain.
5. Pour le nettoyage du panneau avant, frottez toujours dans le sens du grain. Afin d'entretenir le lustre et mettre en valeur les surfaces polies, n'utilisez pas de produits abrasifs pour les nettoyer.
6. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le tiroir et les accessoires.
7. Examinez les rails coulissants et assurez-vous qu'ils sont propres et sans débris.
8. Il est recommandé de nettoyer le tiroir chauffant après chaque utilisation

Tableau d'entretien

Matériau	Recommandations
Intérieur du tiroir (acier inoxydable)	Utilisez du produit vaisselle. Lavez, rincez bien et séchez. Pour les taches ou les dépôts tenaces, utilisez du vinaigre blanc. Appliquez-le à l'éponge ou au chiffon, rincez et séchez. Décoloration due à la chaleur/corrosion : Nettoyez avec BarKeeper's Friend ^{MD} saupoudré sur une éponge ou un chiffon humide. Appliquez sur les surfaces en acier inoxydable. Frottez doucement et uniformément dans le sens du grain. Rincez et séchez.
Extérieur du tiroir (acier inoxydable)	Frottez et astiquez toujours dans le sens du grain. Nettoyez à l'éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou utilisez des nettoyeurs doux non abrasifs sur une serviette en papier. Protégez et lustrez à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable et d'un chiffon doux. Retirez les traces d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Panneau de commandes	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou avec un nettoyeur doux non abrasif sur une éponge propre. Essuyez bien. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs et des tampons à laver.

Dépannage

Guide de résolution de problèmes et d'entretien

Problème	Quoi faire
Le tiroir ne chauffe pas.	L'unité est-elle branchée à une prise électrique? Le dispositif de protection par disjoncteur de fuite à la terre a-t-il été déclenché? Le pavé de contrôle de la température est-il correctement réglé? Le disjoncteur a-t-il été déclenché?
Le témoin lumineux de chauffe ne s'allume pas.	L'unité est-elle branchée à une prise électrique? Le dispositif de protection par disjoncteur de fuite à la terre a-t-il été déclenché? Le pavé de contrôle de la température est-il correctement réglé? Le disjoncteur a-t-il été déclenché?

Informations sur le dépannage

Si un dépannage est nécessaire, contactez un centre de réparation agréé.

Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles.

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui vous a vendu le produit

Décrivez clairement votre problème. Si vous ne trouvez pas le nom d'un centre de réparation agréé, ou si les problèmes persistent, appelez Viking Range, LLC au 1-888-845-4641 ou écrivez à :

Viking Range, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien. Vous trouverez le modèle et le numéro de série de votre tiroir chauffant sur la plaque de données située sur le panneau arrière de droite.

N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

Si l'entretien nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées pour être couvert par la garantie.

Garantie limitée

I. Garantie à vie limitée

Le coffrage en acier inoxydable est garanti sans vice de fabrication et de main-d'œuvre dans des conditions d'utilisation domestique et d'entretien normales, pour la durée de vie de l'acheteur original. Cette garantie exclut la corrosion des surfaces, les éraflures et la décoloration susceptibles d'apparaître dans le cadre d'une utilisation normale. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, le propriétaire payant tous les frais, dont de main-d'œuvre.

II. Garantie limitée de cinq ans

L'intégrité structurelle de l'ensemble des pièces intérieures, de l'extérieur et des lèchefrites est garantie sans vice de fabrication et de main-d'œuvre, dans des conditions d'utilisation domestique et d'entretien normales, pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale. Viking Range, LLC remplacera ou réparera les pièces jugées défectueuses sans frais pour l'acheteur original.

III. Garantie limitée de deux ans

Tous les autres composants sont garantis sans vice de fabrication et de main-d'œuvre, dans des conditions d'utilisation domestique et d'entretien normales, pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat initiale. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, le propriétaire payant tous les frais, dont de main-d'œuvre, d'expédition et de manutention.

IV. Garantie limitée d'un an

Pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale, Viking Range, LLC remplacera ou réparera les pièces défectueuses sans frais pour l'acheteur original. Ceci comprend les frais d'expédition des pièces de rechange et, le cas échéant, la main-d'œuvre de dépannage par un professionnel agréé Viking Range, LLC aux tarifs locaux en vigueur. Le service sera fourni aux heures ouvrables normales et doit être préalablement autorisé par Viking Range, LLC.

V. Limitations et exclusions

Cette garantie s'applique aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où vous demandez un entretien. La garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial et ne peut être transférée.

La garantie remplace toute autre garantie expresse ou implicite et toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation des produits pour grils. La garantie ne s'appliquera pas et Viking Range, LLC ne saurait être responsable des dommages résultant de la mauvaise utilisation, de l'abus, de la modification ou de la dégradation de l'appareil, des accidents, d'un environnement hostile, des flambées, de la mauvaise installation ou de l'installation non conforme aux instructions contenues dans ce manuel ou aux codes locaux. Viking Range, LLC ne sera pas tenu responsable des dommages accessoires, indirects, particuliers ou éventuels résultant de la violation de cette garantie ou de toute garantie implicite.

Certains États n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite ou l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Cette garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui diffèrent d'un État à l'autre. Personne n'est autorisé à ajouter ou à modifier une garantie de Viking Range, LLC, ou à créer à l'égard de Viking Range, LLC toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation de ses produits. Limité au remplacement des pièces défectueuses, le propriétaire payant tous les frais, dont de main-d'œuvre.

VI. Ce qui n'est pas couvert : Viking Range, LLC ne saurait être tenu pour responsable et ne paiera pas pour :

1. L'installation ou le démarrage, les dommages et les problèmes dus à une mauvaise installation ou utilisation;
2. Le dépannage par un prestataire de services non agréé;
3. Les dommages ou réparations dus au dépannage par un prestataire de services non agréé ou à l'utilisation de pièces non autorisées;
4. La garantie ne s'applique pas aux produits installés dans toute application commerciale ou non résidentielle. Les exemples d'applications exclues comprennent, mais sans s'y limiter, les garderies, les écoles, les gîtes, les églises, les clubs privés, les casernes de pompiers, les pavillons, les parties communes dans les logements pour plusieurs familles, les restaurants, les hôtels, les centres de soins de longue durée, les lieux de restauration, institutionnels ou non.
5. La correction des ajustements normaux, des réglages, d'une installation, d'une mise en service ou de propriétés locales d'alimentation en gaz inadéquates.
6. Les frais d'expédition et de traitement, les taxes à l'exportation, les frais d'installation, de retrait ou de réinstallation.
7. Les modèles d'exposition sont vendus « en l'état ». Si vous avez acheté un modèle d'exposition, veuillez noter qu'il est vendu « en l'état » et fait l'objet des exclusions de garantie suivantes : aucun dommage extérieur ou esthétique n'est couvert par la garantie; tout composant manquant sera remplacé aux frais du client; tout dommage majeur au système de collecteurs, vannes et allumage sera réparé aux frais du client; toute autre garantie (garantie standard) restera en vigueur.
8. Le coût de l'appel à l'assistance pour diagnostiquer un problème.

Garantie limitée pour parties communes

La garantie limitée de Viking Range, LLC ne couvre que les installations résidentielles et n'est transférable à aucun tiers. Cette garantie « non résidentielle » s'applique lorsque le produit est installé dans une partie commune dont l'utilisation est de plein droit accessible à plus d'une partie ou dans les lieux considérés comme dépassant l'utilisation résidentielle normale, tels que les gîtes et les clubs privés.

CETTE DISPOSITION EXCLUT TOUTE APPLICATION COMMERCIALE, DONT, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES RESTAURANTS ET LIEUX DE RESTAURATION INSTITUTIONNELS.

I. Garantie limitée de cinq ans

Le coffrage en acier inoxydable est garanti sans vice de fabrication et de main-d'œuvre dans des conditions d'utilisation domestique et d'entretien normales, pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat originale. Cette garantie exclut la corrosion des surfaces, les éraflures et la décoloration susceptibles d'apparaître dans le cadre d'une utilisation normale. Cette garantie est limitée au remplacement des pièces défectueuses, le propriétaire payant tous les frais, dont de main-d'œuvre.

II. Garantie limitée d'un an

L'intégrité structurelle de l'ensemble des pièces intérieures, de l'extérieur et des lèchefrites est garantie sans vice de fabrication et de main-d'œuvre, dans des conditions d'utilisation domestique et d'entretien normales, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Viking Range, LLC remplacera ou réparera les pièces jugées défectueuses, sans frais pour l'acheteur original.

III. Garantie limitée relative aux pièces et à la main-d'œuvre

Tous les autres composants sont garantis sans vice de fabrication et de main-d'œuvre, pendant une période de 90 jours à compter de la date d'achat initiale. Viking Range, LLC remplacera ou réparera les pièces jugées défectueuses, sans frais pour l'acheteur original. Passée la période de 90 jours, Viking Range, LLC vendra les pièces au détenteur de cette garantie au tarif contractuel de Viking Range, LLC pendant une période supplémentaire de 9 mois.

IV. Limitations et exclusions

Cette garantie s'applique aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où vous demandez un entretien. La garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial et ne peut être transférée.

La garantie remplace toute autre garantie expresse ou implicite et toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation des produits pour grils. La garantie ne s'appliquera pas et Viking Range, LLC ne saurait être responsable des dommages résultant de la mauvaise utilisation, de l'abus, de la modification ou de la dégradation de l'appareil, des accidents, d'un environnement hostile, des flambées, de la mauvaise installation ou de l'installation non conforme aux instructions contenues dans ce manuel ou aux codes locaux. Viking Range, LLC ne sera pas tenu responsable des dommages accessoires, indirects, particuliers ou éventuels résultant de la violation de cette garantie ou de toute garantie implicite. Certains États n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite ou l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Cette garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui diffèrent d'un État à l'autre.

Personne n'est autorisé à ajouter ou à modifier une garantie de Viking Range, LLC, ou à créer à l'égard de Viking Range, LLC toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation de ses produits. Limité au remplacement des pièces défectueuses, le propriétaire payant tous les frais, dont de main-d'œuvre.

VI. Ce qui n'est pas couvert : Viking Range, LLC ne saurait être tenu pour responsable et ne paiera pas pour :

1. L'installation ou le démarrage, les dommages et les problèmes dus à une mauvaise installation ou utilisation;
2. Le dépannage par un prestataire de services non agréé;
3. Les dommages ou réparations dus au dépannage par un prestataire de services non agréé ou à l'utilisation de pièces non autorisées;
4. La garantie ne s'applique pas aux produits installés dans toute application commerciale ou non résidentielle. Les exemples d'applications exclues comprennent, mais sans s'y limiter, les garderies, les écoles, les gîtes, les églises, les clubs privés, les casernes de pompiers, les pavillons, les parties communes dans les logements pour plusieurs familles, les restaurants, les hôtels, les centres de soins de longue durée, les lieux de restauration, institutionnels ou non.
5. La correction des ajustements normaux, des réglages, d'une installation, d'une mise en service ou de propriétés locales d'alimentation en gaz inadéquates.
6. Les frais d'expédition et de traitement, les taxes à l'exportation, les frais d'installation, de retrait ou de réinstallation.
7. Les modèles d'exposition sont vendus « en l'état ». Si vous avez acheté un modèle d'exposition, veuillez noter qu'il est vendu « en l'état » et fait l'objet des exclusions de garantie suivantes : aucun dommage extérieur ou esthétique n'est couvert par la garantie; tout composant manquant sera remplacé aux frais du client; tout dommage majeur au système de collecteurs, vannes et allumeurs sera réparé aux frais du client; toute autre garantie (garantie standard) restera en vigueur.
8. Le coût de l'appel à l'assistance pour diagnostiquer un problème.

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

Pour obtenir des renseignements sur le produit, appelez au 1-888-845-4641
ou visitez notre site Web au vikingrange.com

MANUAL

de instalación/ uso y cuidado



SERIE 5

Cajón calentador para exterior/
Centro de conveniencia

VQEWD5301
VQEWD5421

Índice

Advertencias	3
Instalación	5
Dimensiones VQEWD5301	6
Dimensiones VQEWD5421	8
Advertencias de seguridad importantes	10
Antes de usar el artefacto	11
Controles de temperatura	11
Luz de calor encendida	11
Control de ventilación de humedad	11
Limpieza y mantenimiento	12
Solución de problemas	13
Información de servicio técnico	13
Garantía limitada	14
Garantía limitada de área común	15

Advertencias

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no tienen como objetivo abordar todas las posibles condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener u operar el artefacto.

SIEMPRE contacte al fabricante si se presentan problemas o condiciones que no comprende.

Reconozca los símbolos, las palabras y las etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO
Peligros o prácticas inseguras que CAUSARÁN lesiones personales graves o la muerte
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN causar la muerte o lesiones personales graves
⚠ PRECAUCIÓN
Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN causar lesiones personales menores Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le indicarán cómo reducir el riesgo de sufrir una lesión y lo que puede suceder en caso de no seguir estas instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este artefacto para evitar riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al artefacto producto de un uso incorrecto del artefacto. Use el artefacto solo para su propósito previsto según lo que se describe en este manual.

Para garantizar una operación correcta y segura: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra correctamente el artefacto. NO intente ajustar, reparar, realizar servicio técnico ni reemplazar ninguna pieza de su artefacto a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Se deben referir todos los demás servicios a un técnico calificado.

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga la información en este manual de forma exacta para prevenir un incendio o una explosión. NO guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables cerca de este u otro artefacto.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Este artefacto está equipado con un cable eléctrico de 3 patas con un enchufe de conexión a tierra para su protección contra el riesgo de descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Utilice únicamente el cable eléctrico suministrado con la unidad.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este artefacto como un calentador de espacios para calentar o calefaccionar la habitación. Hacerlo puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y recalentamiento del cajón.

⚠ ADVERTENCIA

NO use envoltura plástica para cubrir alimentos colocados en el cajón, ni para mantener los alimentos calientes que están envueltos o colocados en recipientes de plástico para calentarlos. Los plásticos pueden derretirse en el cajón si están en contacto directo. Si se derriten en el cajón, pueden ser muy difíciles de eliminar.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos, no permita que los alimentos descongelados permanezcan en el cajón durante más de dos horas.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE INCENDIO Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas e incendio, NO use un cable eléctrico flexible con este artefacto.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, personas cualificadas deben realizar el trabajo de instalación y el cableado eléctrico de acuerdo con todos los códigos y estándares vigentes, esto incluye las condiciones resistentes al fuego.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el cajón esté FRÍO antes de limpiar. No hacerlo puede tener como resultado quemaduras o una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o pasaje en el cajón ni cubra un estante completo con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar calor y provocar un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el voltaje entrante sea el mismo que el de la clasificación de la unidad. Al producto se adhiere una placa de clasificación eléctrica que especifica el voltaje, los Hertzios, el vatiaje, el amperaje y la fase. Cablear el cajón calentador con más voltaje que para el que está calificado puede causar daños graves al termostato, el elemento y los otros componentes. Cablear el cajón calentador con menos voltaje que para el que está calificado puede causar una disminución significativa en el rendimiento.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar posibles daños a los gabinetes y los acabados de los gabinetes, use solo materiales y acabados que no se decoloren ni deslaminen y que soporten temperaturas de hasta 194 °F (90 °C). Se debe usar adhesivo resistente al calor si el producto se va a instalar en gabinetes laminados. Verifique con su constructor o con su proveedor de gabinetes para asegurarse de que los materiales cumplan con estos requisitos.

SI EL ENVÍO LLEGÓ DAÑADO:

PÉRDIDA O DAÑO VISIBLES: asegúrese de que esto se indique en la factura de flete o en el recibo expreso, y de que la persona que realiza la entrega lo firme.

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

PÉRDIDA O DAÑO OCULTOS: si el daño no se detecta hasta que se desempaque la mercancía, notifique a la compañía de transporte o al transportista inmediatamente, y presente un reclamo por "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.

Instalación

- Asegúrese de que el cajón calentador esté correctamente conectado a tierra e instalado por un técnico calificado. El cable eléctrico tiene un enchufe de 3 patas. No corte ninguna de ellas.
- Asegúrese de que la isla no tenga grietas que permitan el ingreso de agua u otros líquidos a los controles eléctricos.
- Mantenga el cajón calentador alejado de los rociadores de agua.
- Cuando no esté en uso, cubra la isla para protegerla de la lluvia y las inclemencias del tiempo.
- Si instala la unidad directamente debajo de una parrilla, deje un espacio libre de 2-3/16 in entre la parte inferior del encastrado de la parrilla y la parte superior del encastrado del cajón calentador.

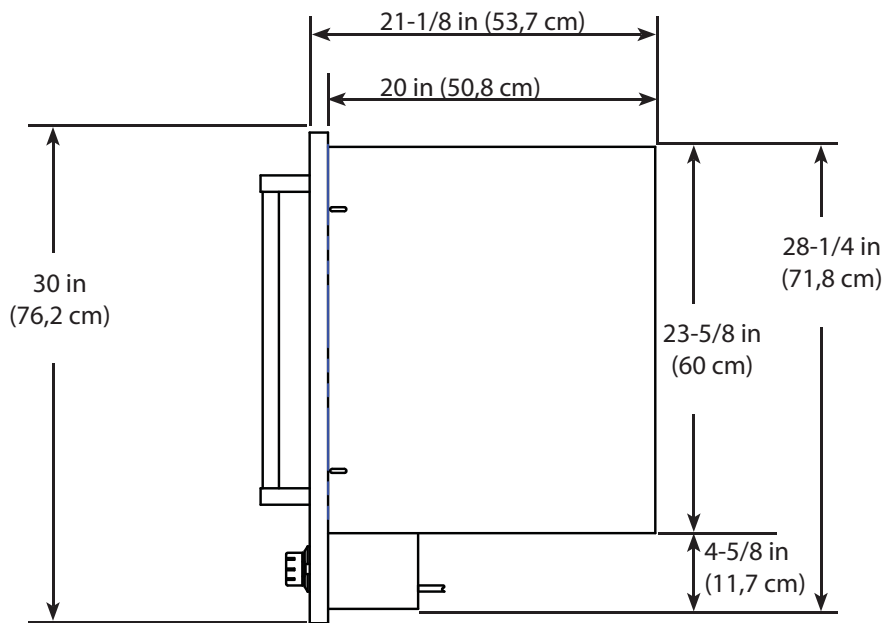


Conexión a CA:

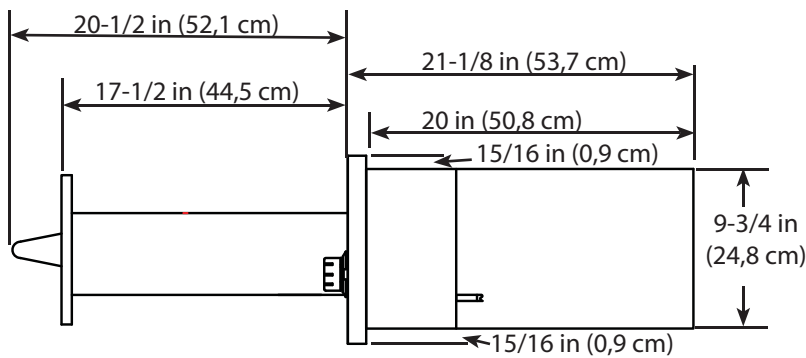
La instalación requiere un tomacorriente protegido GFI dedicado de 120 VCA y 15 A al aire libre.
El cajón calentador tiene la siguiente calificación: 120 VCA, 60 Hz, 480 W, 4 A

Dimensiones

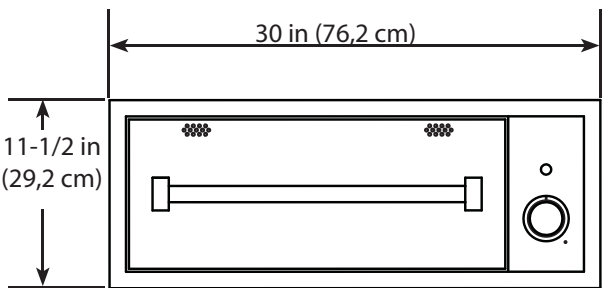
VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL

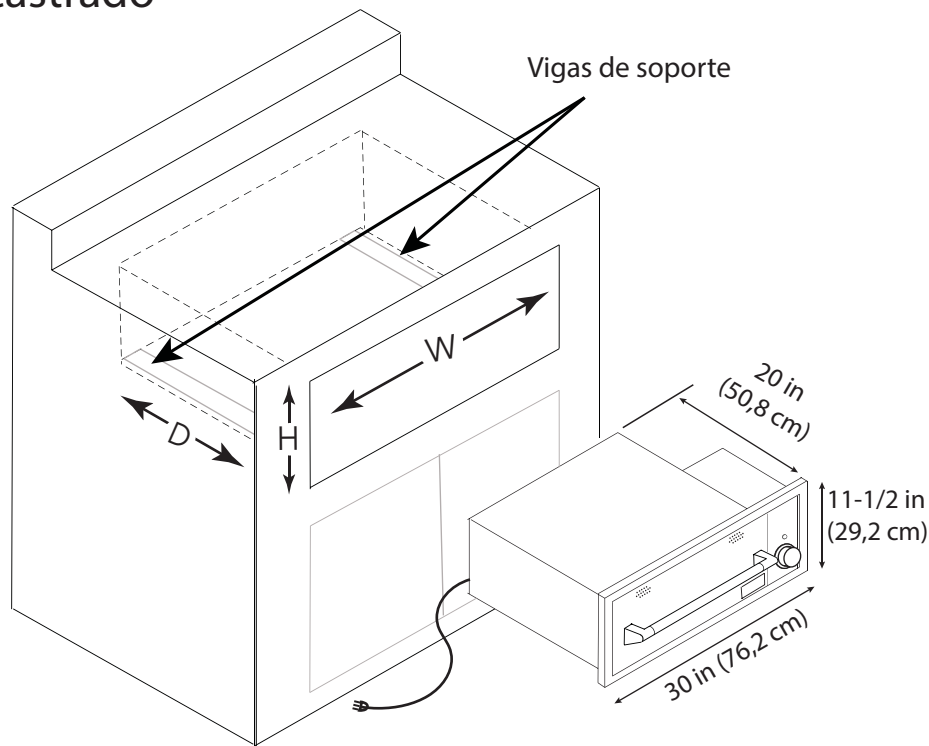


VISTA FRONTAL



Dimensiones de encastrado

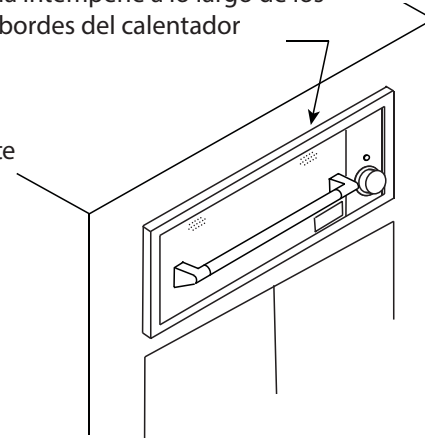
VQEWD5301	
Ancho (A) de encastrado	28-1/2 (72,4 cm)
Profundidad (P) de encastrado	20-1/2 in (52,1 cm)
Ancho (A) de encastrado	10 in (25,4 cm)



Instalación

- Proporcione un encastre de 10 in x 28 1/2 al frente de la isla.
- Proporcione vigas de soporte con pernos metálicos.
- Saque el cajón de la carcasa del cajón para obtener acceso al soporte de montaje en la parte delantera de la carcasa.
- Inserte la carcasa del cajón en la abertura de la isla.
- Asegure la carcasa del cajón con tornillos dentro de la parte superior frontal e inferior, utilizando los agujeros de montaje preperforados.
- Vuelva a colocar la sección del cajón en la carcasa del cajón.
- Aplique sellador resistente a la intemperie a lo largo de los bordes del calentador.
- Conecte el calentador a un tomacorriente resistente a la intemperie y debidamente conectado a tierra.
- Si instala la unidad directamente debajo de una parrilla, deje un espacio libre de 2-3/16 in entre la parte inferior del encastrado de la parrilla y la parte superior del encastrado del cajón calentador.

Aplique sellador resistente a la intemperie a lo largo de los bordes del calentador



⚠ ADVERTENCIA

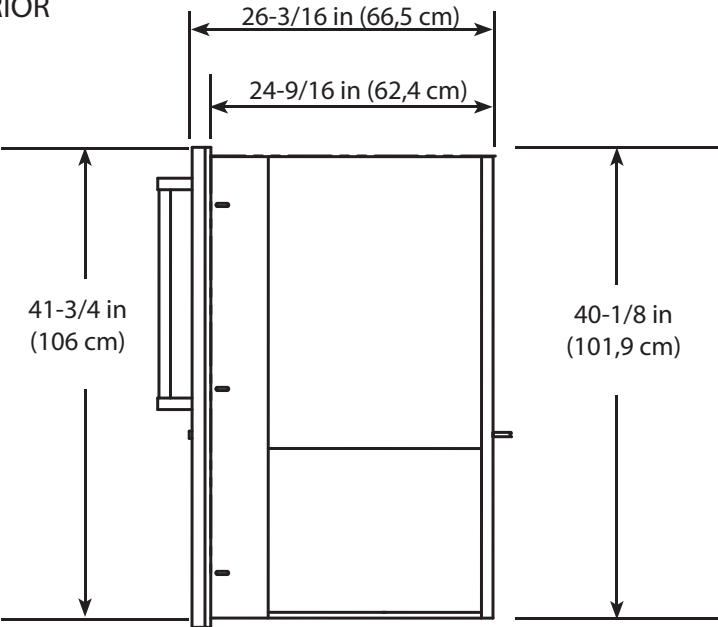


PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

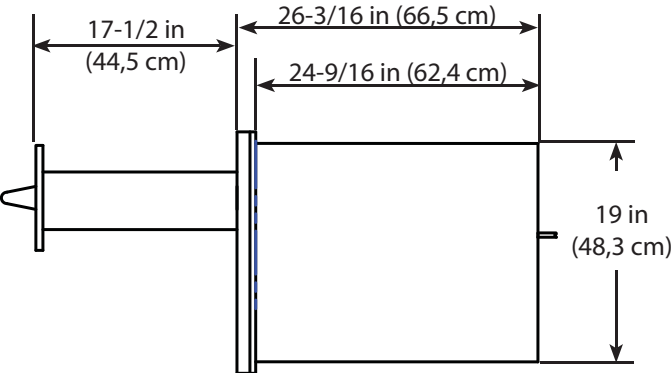
Este artefacto está equipado con un cable eléctrico de 3 patas con un enchufe de conexión a tierra para su protección contra el riesgo de descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Utilice únicamente el cable eléctrico suministrado con la unidad. No opere el cajón calentador con un enchufe o cable dañado.

Dimensiones

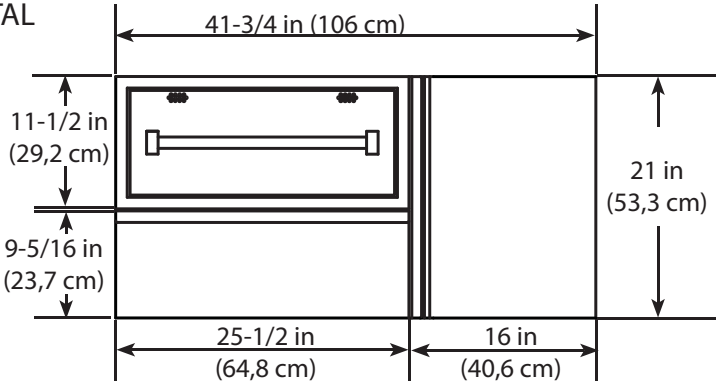
VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL

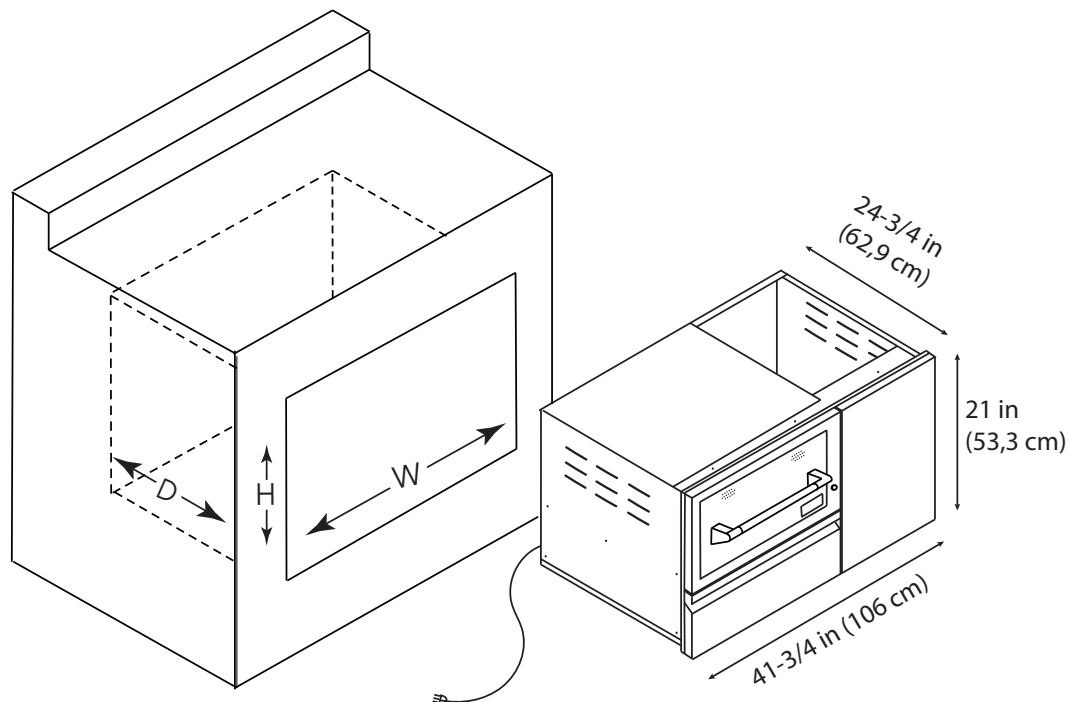


VISTA FRONTAL



Dimensiones de encastrado

VQEWD5421	
Ancho (A) de encastrado	40-1/4 in (102,2 cm)
Profundidad (P) de encastrado	24-1/2 in (62,2 cm)
Ancho (A) de encastrado	19-3/8 in (49,2)



Instalación

- Proporcione un encastre de 19 3/8 in x 40 1/4 in al frente de la isla.
- Proporcione vigas de soporte con pernos metálicos.
- Saque el cajón de la carcasa del cajón para obtener acceso al soporte de montaje en la parte delantera de la carcasa.
- Inserte la carcasa del cajón en la abertura de la isla.
- Asegure la carcasa del cajón con tornillos dentro de la parte superior frontal e inferior, utilizando los agujeros de montaje preperforados.
- Vuelva a colocar la sección del cajón en la carcasa del cajón.
- Aplique sellador resistente a la intemperie a lo largo de los bordes del calentador.
- Conecte el calentador a un tomacorriente resistente a la intemperie y debidamente conectado a tierra.
- Si instala la unidad directamente debajo de una parrilla, deje un espacio libre de 2-3/16 in entre la parte inferior del encastrado de la parrilla y la parte superior del encastrado del cajón calentador.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Este artefacto está equipado con un cable eléctrico de 3 patas con un enchufe de conexión a tierra para su protección contra el riesgo de descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Utilice únicamente el cable eléctrico suministrado con la unidad. No opere el cajón calentador con un enchufe o cable dañado.

Advertencias de seguridad importantes

ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información de este manual, se puede producir un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Acerca de su artefacto

- No toque los elementos de calentamiento o la superficie interior del cajón mientras esté en uso. Use manijas o perillas.
- No guarde materiales inflamables en el cajón.

Para prevenir daño por incendio o humo

- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje se hayan retirado del artefacto antes de utilizarlo.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables.
- Muchas latas de spray tipo aerosol son EXPLOSIVAS cuando se las expone al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o almacenamiento cerca de un artefacto.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del artefacto que puedan tomar temperatura o calentarse. NO deje objetos de plástico en el cajón, ya que pueden derretirse o ablandarse si se los deja demasiado cerca de un elemento calefactor.
- Los elementos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden encenderse y los artículos metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. NO vierta bebidas espirituosas sobre alimentos calientes.
- No use papel de aluminio ni forros protectores para cubrir ninguna parte del cajón, especialmente la parte inferior. El papel de aluminio y los forros son aislantes de calor y podrían atrapar calor debajo de ellos, lo que provocaría una descarga eléctrica o un incendio. Esto también alterará el rendimiento y puede dañar el acabado interior.
- No coloque objetos expuestos a aceites de cocina en su cajón calentador. Los artículos contaminados con aceites de cocina pueden contribuir a una reacción química que podría causar que una carga se incendie.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua o en otros líquidos.
- No permita que el cable toque superficies calientes.
- Mantenga el cajón calentador alejado de los rociadores de agua.

Elementos de calentamiento

- Use solo agarraderas secas. Si se usan agarraderas húmedas o mojadas, el vapor de las agarraderas podría provocar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos calientes de calentamiento ubicados debajo del cajón. No use una toalla ni paños voluminosos en lugar de agarraderas.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Deje escapar el aire caliente o el vapor (abra la ventilación) antes de quitar o reemplazar los alimentos.
- No coloque alimentos en recipientes sin abrir en el cajón. La presión puede acumularse y hacer que el contenedor explote.
- Nunca use el aparato para un uso diferente al previsto.
- No use agua en incendios de grasa. Apague el fuego o la llama o use un producto químico seco o un extinguidor de espuma.
- Coloque siempre los bastidores de calentamiento en la posición deseada mientras el cajón esté frío.
- Mantenga el cajón cerrado cuando no esté en uso.

Seguridad de los niños

- No permita que los niños usen este artefacto a menos que un adulto los supervise de cerca. Los niños y las mascotas no se deben dejar solos o sin supervisión en el área cuando se usa el artefacto.
- No permita que nadie trepe, se pare, se apoye, se siente o se cuelgue de ninguna parte del artefacto, especialmente de la puerta. Esto puede dañar el artefacto y volcar la unidad, lo que podría causar lesiones graves.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima de un artefacto. Los niños que suben a un artefacto para alcanzar los artículos podrían sufrir lesiones graves.

Antes de usar el artefacto

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar todo signo visible de suciedad, aceite y grasa que pudiera haber quedado del proceso de fabricación. Antes de usarlo, limpie el cajón con agua caliente y jabón. Puede haber quemaduras y olores en el primer uso del artefacto; esto es normal.

Controles de temperatura

- El dial de control de temperatura se usa para seleccionar la temperatura del cajón calentador.
- El cajón calentador solo se debe abrir para agregar o quitar alimentos. La apertura continua del cajón permite que salga el aire caliente y hace que los alimentos se enfríen.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón. Es un excelente aislante térmico y atraparé calor debajo de él. Esto puede afectar el rendimiento del cajón calentador y el acabado interior.

Luz de calor encendida

La luz indicadora azul de calor encendido se enciende cuando se configura la perilla de control y pasa de "ON" a "OFF" con el elemento calentador a medida que se mantiene la temperatura.

Control de ventilación de humedad

El control de ventilación de humedad se encuentra en la parte superior interior del cajón calentador. Se puede ajustar en cualquier posición entre "abrir" y "cerrar" para mantener el grado de humedad deseado.

1. Para alimentos crujientes, deslice el control de ventilación de humedad hacia adentro para abrir las ventilaciones y permitir que escape la humedad.
2. Para alimentos húmedos, deslice el control de ventilación de humedad hacia afuera para cerrar las ventilaciones y sellar la humedad dentro del cajón.

Calor seco

- La función principal del cajón calentador es mantener los alimentos a la temperatura de servicio deseada.
- Coloque los alimentos previamente preparados directamente en las bandejas de vapor vacías (sin agua) y configure el control de ventilación de la humedad.
- Ajuste el dial de control de temperatura. La luz indicadora azul de calor encendido se iluminará hasta que se alcance la temperatura deseada.

Calor húmedo

- El cajón calentador también sella la humedad dentro del cajón para mantener la comida húmeda.
- Ponga suficiente agua, aproximadamente ½ in de altura, en las bandejas de vapor.
- Coloque la parrilla de vapor dentro de la bandeja de vapor.
- Coloque la comida directamente sobre la rejilla o use un recipiente adecuado que se ajuste a las bandejas de vapor. No use recipientes ni utensilios de plástico.
- Ajuste el dial de control de temperatura. La luz indicadora azul de calor encendido se iluminará hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Periódicamente, verifique el nivel de agua en las bandejas de vapor y agregue agua cuando sea necesario.

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras, no retire las fuentes mientras las bandejas estén calientes. Asegúrese de que el cajón esté frío antes de limpiarlo.

Cualquier pieza de equipo funciona mejor y dura más si se mantiene adecuadamente y se mantiene limpia. El equipo de cocina no es una excepción. Su cajón calentador debe mantenerse limpio y mantenido correctamente. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición de "OFF".

1. Deje que el cajón calentador y sus accesorios se enfríen antes de limpiar.
2. Retire las bandejas de vapor y todos los accesorios del cajón calentador.
3. Desenchufe el cajón calentador antes de limpiarlo.
4. Limpie todos los artículos, incluido el cajón, con un limpiador suave. Frote la suciedad con una esponja en la dirección del grano.
5. Cuando limpie el panel frontal, siempre frote en la dirección del grano. Para mantener el brillo y los reflejos de la superficie pulida, no use productos abrasivos al limpiar las superficies pulidas.
6. No use lana de acero para limpiar el cajón ni los accesorios.
7. Revise los rieles de deslizamiento y asegúrese de que estén limpios y libres de residuos.
8. Se recomienda limpiar el cajón calentador después de cada uso.

Cuadro de limpieza

Material	Recomendaciones
Interior del cajón (acero inoxidable)	Use detergente para platos. Lave, enjuague bien y seque. Para manchas o escamas de agua dura, use vinagre blanco. Aplíquelo con una esponja o paño, enjuague y seque. Decoloración por calor/corrosión: Limpie con BarKeeper's Friend® rociado sobre una esponja húmeda o un paño húmedo. Aplique a la superficie de acero inoxidable. Frote suave y uniformemente en la dirección del grano. Enjuague y seque.
Exterior del cajón (acero inoxidable)	Siempre limpie o frote en la dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa, enjuague y seque o use limpiadores suaves no abrasivos en una toalla de papel. Proteja y pula con un limpiador de acero inoxidable y un paño suave. Elimine las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco.
Panel de control	Limpie con agua jabonosa caliente o un limpiador suave no abrasivo con una esponja limpia. Limpie. Evite usar limpiadores abrasivos y estropajos.

Solución de problemas

Guía de solución de problemas y servicio

Problema	Qué hacer
El cajón calentador no calienta.	¿Está la unidad enchufada a un tomacorriente? ¿Se activó la protección GFCI? ¿Está el dial de control de temperatura configurado correctamente? ¿Se activó el disyuntor?
La luz indicadora de calentamiento no se enciende.	¿Está la unidad enchufada a un tomacorriente? ¿Se activó la protección GFCI? ¿Está el dial de control de temperatura configurado correctamente? ¿Se activó el disyuntor?

Información de servicio técnico

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

Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor 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 modelo y de serie de su cajón calentador se encuentran en la placa de datos, que se encuentra en el panel lateral trasero derecho.

Nro. de modelo _____ Nro. de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

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

Garantía limitada

I. Garantía limitada de por vida

La carcasa de acero inoxidable tiene garantía contra defectos de materiales y mano de obra cuando se somete a un uso y servicio doméstico normales durante la vida del comprador original. Esta garantía excluye la corrosión de la superficie, los arañazos y la decoloración que pueden ocurrir durante el uso regular. Esta garantía se limita al reemplazo de las piezas defectuosas, y el propietario debe pagar todos los otros costos, incluida la mano de obra.

II. Garantía limitada de cinco años

Se garantiza la integridad estructural de las piezas interiores, el exterior y las bandejas de goteo contra defectos de materiales y mano de obra cuando se somete a un uso y servicio doméstico normales por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra. Viking Range, LLC, reemplazará las piezas de reparación defectuosas sin costo para el comprador original.

III. Garantía limitada de dos años

Se garantiza que todos los demás componentes no tendrán defectos de materiales y mano de obra cuando se somete a un uso y servicio doméstico normales por dos (2) años a partir de la fecha original de compra. Esta garantía se limita al reemplazo de las piezas defectuosas, y el propietario debe pagar todos los otros costos, lo que incluye la mano de obra, el envío y la manipulación.

IV. Garantía limitada de un año

Por un (1) año a partir de la fecha original de compra, Viking Range, LLC, reemplazará o reparará las piezas que se encuentran defectuosas sin costo para el comprador original. Esto incluye el costo de envío de piezas de repuesto y, cuando sea necesario, el servicio de mano de obra a las tarifas locales vigentes por parte de una persona de servicio autorizado de Viking Range, LLC. El servicio se proporcionará durante el horario comercial normal y deberá estar autorizado por adelantado por Viking Range, LLC.

V. Limitaciones y exclusiones

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deben haberse adquirido en el país en el que se solicita el servicio técnico. La garantía se aplica solo al comprador original y no puede transferirse.

La garantía sustituye todas las otras garantías explícitas o implícitas, y todas las otras obligaciones o responsabilidades relacionadas con la venta o el uso de sus productos para parrillas. La garantía no se aplicará, y Viking Range, LLC, no se hará responsable, en caso de daños que resulten del mal uso, abuso, alteración o modificación del artefacto, accidente, ambiente hostil, incendios, instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual o con los códigos locales. Viking Range, LLC, no será responsable por daños incidentales, consecuentes, especiales ni contingentes que resulten del incumplimiento de esta garantía o de cualquier garantía implícita.

Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, ni en las exclusiones de limitaciones sobre los daños consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que pueden variar según el estado.

Nadie tiene la autoridad para agregar o variar la garantía de Viking Range, LLC, ni para crear para Viking Range, LLC, cualquier otra obligación o responsabilidad en relación con la venta o el uso de sus productos. Se limita a la sustitución de piezas defectuosas. El propietario deberá pagar todos los otros costos, incluida la mano de obra.

VI. Lo que no está cubierto: Viking Range, LLC, no será responsable y no pagará por lo siguiente:

1. Instalación o puesta en marcha, daños o problemas causados por instalación o uso incorrectos.
2. Servicio por un proveedor de servicio no autorizado.
3. Daño o reparación debidos a un servicio por parte de un proveedor de servicio no autorizado, o al uso de piezas no autorizadas.
4. La garantía no se aplica a productos instalados en aplicaciones comerciales o no residenciales. Entre los ejemplos de aplicaciones excluidas se incluyen, entre otros, guarderías, escuelas, centros de alojamiento y desayuno, iglesias, clubes privados, estaciones de bomberos, casas de clubes, áreas comunes en viviendas multifamiliares, restaurantes, hoteles, hogares de ancianos, ubicaciones de servicio de alimentos y ubicaciones de servicios de alimentos institucionales.
5. Corregir ajustes normales, configuraciones, instalación incorrecta o puesta en marcha de las propiedades locales de suministro de gas.
6. Costos de envío y manipulación, derechos de importación/exportación, instalación, eliminación o costos de reinstalación.
7. Los modelos en exhibición se venden "tal cual". Si ha comprado un modelo en exhibición, tenga en cuenta que se vende "tal cual" y que está sujeto a las siguientes exclusiones de la garantía: cualquier daño cosmético del exterior no es garantizable; cualquier componente faltante será reemplazado a expensas del consumidor; el servicio principal por daños al colector, la válvula y el sistema de encendido se realizará a expensas del consumidor; todas las otras garantías (garantía estándar) seguirán vigentes.
8. El costo de una llamada de servicio para diagnosticar un problema.

Garantía limitada de área común

La garantía limitada de Viking Range, LLC, cubre solo instalaciones residenciales y no es transferible a ninguna otra parte. Esta garantía "no residencial" se aplica cuando el producto se instala en un área común donde más de una parte tiene acceso legítimo a su uso, o en lugares considerados más allá del uso residencial normal, como hoteles y clubes privados.

ESTA CLÁUSULA EXCLUYE TODAS LAS APLICACIONES COMERCIALES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, RESTAURANTES Y UBICACIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS INSTITUCIONALES.

I. Garantía limitada de cinco años

Se garantiza que la carcasa de acero inoxidable no tendrá defectos de material y mano de obra cuando se somete a un uso y servicio doméstico normales por cinco (5) años a partir de la fecha de compra original. Esta garantía excluye la corrosión de la superficie, los arañazos y la decoloración que pueden ocurrir durante el uso regular. Esta garantía se limita al reemplazo de las piezas defectuosas, y el propietario debe pagar todos los otros costos, incluida la mano de obra.

II. Garantía limitada de un año

La integridad estructural de las piezas interiores, el exterior y las bandejas de goteo está garantizada contra defectos de materiales y mano de obra, cuando se somete a un uso y servicio doméstico normales, por un (1) año a partir de la fecha original de compra. Viking Range, LLC, reemplazará o reparará las piezas defectuosas sin costo para el comprador original.

III. Garantía limitada de piezas y de mano de obra

Todos los otros componentes están garantizados contra defectos de materiales y de mano de obra por 90 días a partir de la fecha original de compra. Viking Range, LLC, reemplazará o reparará las piezas defectuosas sin costo para el comprador original. Después del período de 90 días, Viking Range, LLC, venderá las piezas al titular de esta garantía a los precios del contratista de Viking Range, LLC, por un período adicional de 9 meses.

IV. Limitaciones y exclusiones

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deben haberse adquirido en el país en el que se solicita el servicio técnico. La garantía se aplica solo al comprador original y no puede transferirse.

La garantía sustituye todas las otras garantías explícitas o implícitas, y todas las otras obligaciones o responsabilidades relacionadas con la venta o el uso de sus productos para parrillas. La garantía no se aplicará, y Viking Range, LLC, no se hará responsable, en caso de daños que resulten del mal uso, abuso, alteración o modificación del artefacto, accidente, ambiente hostil, incendios, instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual o con los códigos locales. Viking Range, LLC, no será responsable por daños incidentales, consecuentes, especiales ni contingentes que resulten del incumplimiento de esta garantía o de cualquier garantía implícita. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, o las exclusiones de limitaciones sobre daños consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que pueden variar según el estado.

Nadie tiene la autoridad para agregar o variar la garantía de Viking Range, LLC, ni para crear para Viking Range, LLC, cualquier otra obligación o responsabilidad en relación con la venta o el uso de sus productos. Se limita a la sustitución de piezas defectuosas. El propietario deberá pagar todos los otros costos, incluida la mano de obra.

VI. Lo que no está cubierto: Viking Range, LLC, no será responsable y no pagará por lo siguiente:

1. Instalación o puesta en marcha, daños o problemas causados por instalación o uso incorrectos.
2. Servicio por un proveedor de servicio no autorizado.
3. Daño o reparación debidos a un servicio por parte de un proveedor de servicio no autorizado, o al uso de piezas no autorizadas.
4. La garantía no se aplica a productos instalados en aplicaciones comerciales o no residenciales. Entre los ejemplos de aplicaciones excluidas se incluyen, entre otros, guarderías, escuelas, centros de alojamiento y desayuno, iglesias, clubes privados, estaciones de bomberos, casas de clubes, áreas comunes en viviendas multifamiliares, restaurantes, hoteles, hogares de ancianos, ubicaciones de servicio de alimentos y ubicaciones de servicios de alimentos institucionales.
5. Corregir ajustes normales, configuraciones, instalación incorrecta o puesta en marcha de las propiedades locales de suministro de gas.
6. Costos de envío y manipulación, derechos de importación/exportación, instalación, eliminación o costos de reinstalación.
7. Los modelos en exhibición se venden "tal cual". Si ha comprado un modelo en exhibición, tenga en cuenta que se vende "tal cual" y que está sujeto a las siguientes exclusiones de la garantía: cualquier daño cosmético del exterior no es garantizable; cualquier componente faltante será reemplazado a expensas del consumidor; el servicio principal por daños al colector, la válvula y el sistema de encendido se realizará a expensas del consumidor; todas las otras garantías (garantía estándar) seguirán vigentes.
8. El costo de una llamada de servicio para diagnosticar un problema.

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

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