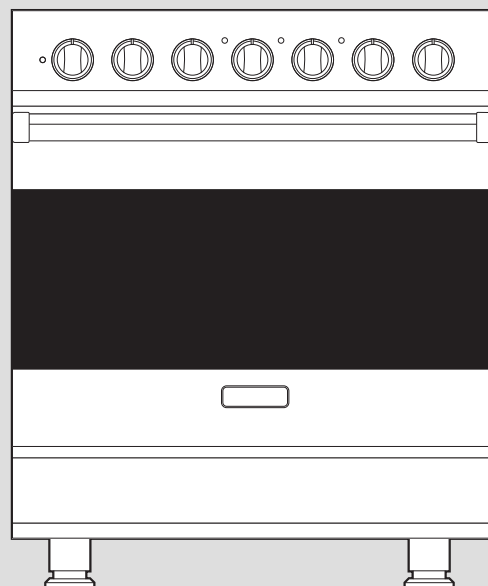


Guía de Uso y Cuidado



3 SERIE
Estufa Eléctrica Independiente de 30"

RVER3301

Felicitaciones

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

Su estufa está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su producto.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese con el concesionario donde lo compró, o comuníquese con el Centro de Servicio al Consumidor al teléfono 1-888-(845-4641).

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

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar

Advertencias e instrucciones de seguridad importantes	3
Antes de usar la estufa	7

Controles del producto

Características de la estufa	8
------------------------------	---

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Antes de usar la parrilla empotrable	8
Elementos y Luces Indicadoras de la Superficie	9
Consejos para cocinar en la superficie	10
Ajustes de temperatura sugeridos	10

Uso del horno

Características del horno	11
Posición de las parrillas	11
Precalentamiento	11
BAKE (horneado con dos elementos)	13
CONV BAKE (horneado por convección)	15
TRU CONV (TruConvec™)	15
CONV ROAST (rostizado por convección)	16
CONV BROIL (Asado por convección)	19
HI BROIL (asado a temperatura alta)	19
MED BROIL (asado a temperatura media)	19
LOW BROIL (asado a temperatura baja)	19
Deshidratación por convección	21
Descongelación por convección	21

Cuidado del producto

Cambio de las bombillas del horno	23
Ciclo de limpieza automática	23
Remoción de la puerta	24
Reemplazo de la puerta	24
Localización y resolución de problemas	25
Información sobre el servicio	25
Garantía	26

Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación de este electrodoméstico.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no entienda.

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

 PELIGRO
Señala riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o la muerte.
 ADVERTENCIA
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales leves o daño a la propiedad. Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, y le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

 **ADVERTENCIA**



Para evitar el riesgo de daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. NO almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de éste o de cualquier otro electrodoméstico.

 **ADVERTENCIA**

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que sean dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

 **ADVERTENCIA**

Evite riesgos de lesiones o muerte, NUNCA use el electrodoméstico como calentador de espacios o para calentar una habitación, si lo hace puede causar lesiones al usuario o daños al electrodoméstico. Además, NO use la estufa ni el horno como área para almacenar comida o recipientes de cocina.

 **PRECAUCIÓN**



RIESGO DE QUEMADURAS
Peligro de quemaduras, NO toque el vidrio. La puerta del horno, especialmente el vidrio, puede calentarse durante su uso.

 **ADVERTENCIA**



Riesgo de volcaduras
Para reducir el riesgo de volcaduras del electrodoméstico, éste se debe fijar instalando adecuadamente el(los) dispositivo(s) antivolcaduras. Para asegurarse de que el dispositivo antivolcaduras se ha instalado adecuadamente, revise la parte posterior de la estufa con ayuda de una linterna y verifique que esté correctamente embragado en la esquina superior izquierda posterior de la estufa.

- ESTA ESTUFA SE PUEDE VOLCAR.
- ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO LESIONES PERSONALES.
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE VIENE CON LA ESTUFA.
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Evite riesgos de lesiones o muerte, NO toque la bombilla de la luz del horno con un paño húmedo cuando esté caliente porque se puede romper. Si la bombilla se rompe, desconecte la energía a la estufa antes de retirar la bombilla para evitar una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, asegúrese de que los controles estén APAGADOS y que el horno esté FRÍO antes de limpiarlo. Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS

Durante el ciclo de limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo usual, por lo que debe mantener a los niños alejados de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA

Esta estufa tiene ciclo de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno quedan cenizas.

NOTA: NO limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies con acabado de porcelana. NO recubra el horno con papel de aluminio ni con otros materiales. Estos artículos se pueden derretir o quemar durante el ciclo de limpieza causando daños permanentes al horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE INCENDIO

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

⚠ AVISO

NO encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección se acelerará la descongelación de los alimentos sin calor.

⚠ PRECAUCIÓN

NO use utensilios de hierro fundido para evitar daños materiales. El hierro fundido retiene el calor y puede dañar la superficie de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN



NO toque las porciones exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza automática ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente.

Las primeras veces que se usa la característica de limpieza automática, es posible que se genere olor y humo debido al secado del ligante del material de aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando se seque completamente este material, el olor desaparecerá. Durante los ciclos de limpieza automática subsiguientes es posible que perciba el olor característico de altas temperaturas.

MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE CAÍDAS

NO almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

Advertencias

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los elementos de calentamiento.
- NUNCA deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. NO deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las aberturas de ventilación o de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. NO vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes. NO deje el horno sin supervisión cuando esté secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación de la llama. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

• Superficie de cocción: Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o galletas.

• Nunca levante o mueva una sartén en llamas.

• Oven: Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en grasa fi res. uso bicarbonato de sodio, un químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o llama

Medidas para la protección de los niños

- No se deben tener áreas de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras al estirarse sobre los elementos de calentamiento calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usan con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- NUNCA deje a un niño solo o sin supervisión cerca del electrodoméstico mientras esté en uso o aún caliente.
- NUNCA permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- NO almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes que están sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

Medidas de seguridad al cocinar

- SIEMPRE coloque una sartén sobre el elemento de calentamiento antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla controla el elemento de calentamiento que va a usar. Asegúrese de que esté encendido el elemento de calentamiento correcto. Cuando termine de cocinar, apague el elemento de calentamiento antes quitar la sartén.
- NUNCA deje desatendido lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasosos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. NO use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- NUNCA caliente un envase cerrado en la estufa o en el horno. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos NUNCA se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los elementos de calentamiento e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- SIEMPRE espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- NO permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- NUNCA lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes.
- SIEMPRE coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. SIEMPRE evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuelas.

Advertencias

- SIEMPRE apague el horno cuando termine de usarlo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida, deje que el aire o el vapor caliente se escape.
- NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA: Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, APAGUE EL VENTILADOR. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.

Medidas de seguridad al usar los recipientes de cocina

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se ladeen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que de otra manera pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto involuntario con los recipientes para cocinar, NO coloque los mangos sobre los elementos de calentamiento adyacentes. SIEMPRE coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- NUNCA deje calentar una sartén vacía, pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para hornear.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse en la estufa o en el horno sin que se rompan por los cambios bruscos de temperatura. Observe las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para que funcione en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. NO use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. NO use tapas en los elementos de calentamiento, parrillas o sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de operación y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.

Elementos de calentamiento y superficies para cocinar de cerámica vidriada

- Las áreas superficiales de la unidad y las adyacentes a ella pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- NUNCA toque los elementos de calentamiento del horno, las áreas adyacentes a los elementos ni las superficies interiores del horno.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso de la estufa, NO toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie de la unidad, con áreas cercanas a la unidad, con los elementos de calentamiento ni con las superficies interiores del horno sino hasta que se hayan enfriado.
- NO USE LA SUPERFICIE PARA COCINAR SI ESTÁ ROTA – Si la superficie para cocinar se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar al interior y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un electricista calificado.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electro-doméstico se enfrien antes de tocarlas o limpiarlas. NO toque los elementos de calentamiento ni las áreas alrededor de ellos hasta que se enfrien.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.

Horno con ciclo de limpieza automática

- Sólo limpie las partes que se indican en este manual. NO limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para que la puerta cierre bien. Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla. NO use limpiadores de hornos de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Antes del ciclo de limpieza automática, saque la bandeja del asador, las parrillas y cualquier otro recipiente, y limpie los derrames excesivos para evitar humo, llamaradas o llamas en exceso.
- Esta estufa tiene un ventilador que opera automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no enciende, cancele la operación de limpieza y llame a una agencia de servicio autorizada.

Advertencias

- Durante el ciclo de limpieza es normal que la superficie de la estufa se caliente, evite tocarla.
- NUNCA deje su residencia mientras la función de limpieza automática esté funcionando.

Información sobre su electrodoméstico

- Para que el horno funcione y rinda adecuadamente, NO bloquee ni obstruya la abertura de ventilación del horno que se encuentra en el lado derecho de la rejilla de ventilación.
- Evite tocar el área de ventilación del horno mientras el horno se encuentre encendido y durante varios minutos después de apagarlo. Cuando se usa el horno, la abertura de ventilación y las áreas circundantes se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Después de que apague el horno, NO toque la abertura de ventilación ni las áreas circundantes sino hasta que se hayan enfriado.
- Otras superficies potencialmente calientes incluyen la parte superior de la estufa, las áreas frente a la parte superior de la estufa, la abertura de ventilación, superficies cerca de la abertura de ventilación, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta del horno y la ventana del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Antes de usar la estufa

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de empezar a cocinar, limpie la estufa minuciosamente con agua jabonosa caliente. Puede producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

Superficie de vidrio de la estufa

Limpie la superficie de vidrio antes de usarla por primera vez. Se recomienda que la limpie minuciosamente con un limpiador especialmente indicado para ello.

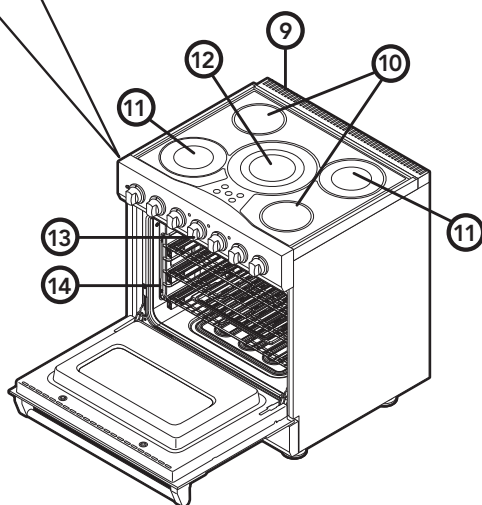
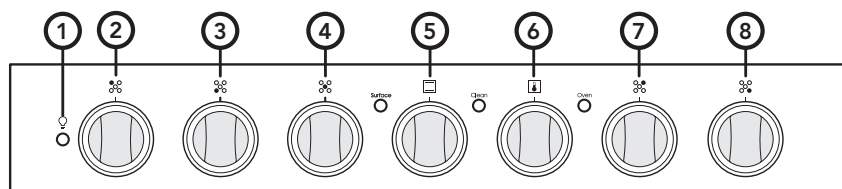
Horno

¡IMPORTANTE! Antes de usar la unidad por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y seque completamente. Luego coloque el selector del horno en hornear, el termostato a 450 °F, y permita que funcione durante una hora.

Todos los modelos contienen:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado, hasta ocho modalidades de cocinado en total, para que hasta los proyectos de horneado más difíciles sean un éxito.
- Superficie de cerámica vidriada sólida, resistente al desgaste, de fácil limpieza.
- Elementos divididos para hornear y asar, que reducen el tiempo de precalentamiento y proporcionan mayor control y un calentamiento más uniforme.
- Un ventilador reversible que es dos veces más grande que la mayoría de los que hay en el mercado, lo que le permite cocinar la comida mejor y de forma más uniforme, aún cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de convección que ofrecen mayor circulación del aire, reduciendo el tiempo de cocimiento y cocinando los alimentos más uniformemente.
- Tres modalidades de asado, que incluyen una nueva modalidad de asado a baja temperatura para asar delicadamente y asar la superficie.
- Un elemento de horneado perfilado y oculto para facilitar la limpieza.

Características de la estufa Eléctrica modelo



1. Interruptor de la luz interior del horno
2. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior izquierdo
3. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal izquierdo
4. Perilla del selector de la función del horno
5. Perilla de control de la temperatura del horno
6. Perilla de control del elemento de calentamiento posterior derecho
7. Perilla de control del elemento de calentamiento frontal derecho
8. Moldura de la isla
9. Elemento doble, 2,500 vatios y 1,000 vatios
10. Un elemento de calentamiento 1,500 vatios
11. Elemento de unión de 800 vatios entre los elementos de calentamiento frontal y posterior derechos.
12. Dos elementos de calentamiento 1,800 vatios
13. Placa de identificación
14. Tres parrillas estándar de uso pesado a prueba de ladeamiento . Seis posiciones para las parrillas

Cnócmab eezsacdooger los utensilios de cocina correctos

Recipientes de cocción

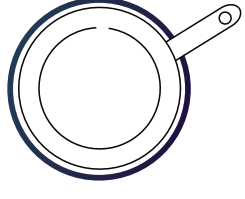
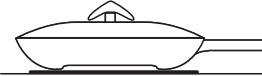
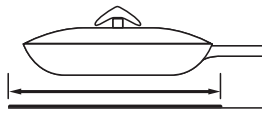
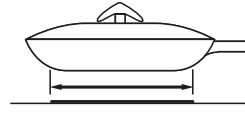
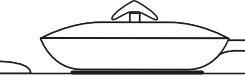
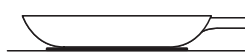
Cada cocinero tiene su propia preferencia en cuanto a baterías de cocina en particular que son más adecuadas para el tipo de cocción que se realice. Cualquier recipiente de cocción es apto para usarse en la estufa y no es necesario cambiar su batería de cocina actual por otra de estilo comercial. Este es un asunto de preferencia personal. Al igual que con cualquier batería de cocina, la suya debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia.

Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Hay más espacio adelante y se reduce al mínimo la limpieza potencial atrás en el artefacto por manchas o desteñido.

PRECAUCIÓN

Cocinar desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, pero apagar el aparato y luego cubrir la llama por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.

Conozca los utensilios de cocina correctos

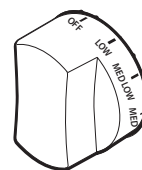
	INCORRECTO	CORRECTO
Los utensilios deben estar centrados y entrar en pleno contacto con la superficie de la resistencia.		
Use cacerolas de base plana		
Las cacerolas deben cumplir o sobrepasar el tamaño mínimo recomendado para la resistencia utilizada.		
Ceróese de que las cacerolas calen completamente sobre la superficie de la parrilla empotrable y no en su borde.		
Los utensilios deben estar debidamente balanceados. Las cacerolas con manijas pesadas se inclinarán.		

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Eléctrica modelo

Elemento de calentamiento sencillo frontal o posterior

Presione y gire hacia la izquierda la perilla de control hasta el ajuste deseado. El elemento se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada. Cuando termine, APAGUE todos los controles.



Elemento de unión y frontal

Presione y gire hacia la derecha la perilla de control posterior derecha hasta el ajuste deseado. El elemento posterior y el de unión se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada. Cuando termine, APAGUE todos los controles.

Luces indicadoras de superficie caliente

La estufa tiene cuatro luces que indican si la superficie está caliente. Se encuentran en el centro de la superficie de vidrio de la estufa. La luz indicadora de superficie caliente se encenderá de color rojo cuando el elemento correspondiente se caliente. La luz permanecerá encendida después de apagar la perilla de control hasta que el elemento correspondiente se haya enfriado hasta una temperatura segura.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Consejos para cocinar

- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 6" (15 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm) pero no se recomienda.

Ajustes de calor de los elementos de la superficie

Ajuste de temperatura	Uso
Bajo	Para derretir grandes cantidades
Medio bajo	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para cocinar a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y budines
Medio	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para freír a temperatura alta Para dorar en sartén Para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades
Alto	Para hervir agua rápidamente. Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes.

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Guide de cuisson – Réglages de température suggéré

Comida	Comience en el ajuste	Termine en el ajuste
Arroz	Hi - cubra, permita que el agua hierva	Lo - cubra, termine de acuerdo al tiempo indicado en las instrucciones
Chocolate	Lo - hasta que se derrita	
Dulces	Lo -cocine	Siga la receta
Pudines, relleno para tartas	Lo -cocine de acuerdo con las instrucciones	
Huevos - con cascarón -fritos - escalfados	Hi - cubra, permita que hierva Hi - hasta que la sartén se caliente Hi - permita que el agua hierva	OFF - deje reposar hasta la dureza deseada Lo-Med -cocine hasta la dureza deseada Lo -termine de cocinar
Salsas	Hi - derrita la grasa	Lo-Med -termine de cocinar
Sopas, guisados	Hi - caliente el líquido	Lo-Med - termine de cocinar
Vegetales	Hi - precaliente la sartén	Lo-Med - cocine hasta lograr la suavidad deseada
Panes - tostada francesa, panqueques	Med-Hi, precaliente la sartén	Lo - cocine hasta el dorado deseado
Cereales cocinados, sémola, avena	Hi - cubra, permita que el agua hierva	Lo-Med - añada el cereal y cocine de acuerdo con las instrucciones
Tocino, embutidos	Hi - precaliente la sartén	Med - cocine hasta el grado deseado
Bistec suizo	Hi - derrita la grasa Med-Hi - dore la carne	Lo - añada líquido, cubra, cocine a fuego lento hasta que esté suave
Pollo, frito	Hi - derrita la grasa Med-Hi - dore la piel	Lo - cocine hasta que esté suave
Hamburguesas, chuleta de cerdo	Hi - precaliente la sartén	Med - dore la carne y cócinela hasta el dorado deseado
Pasta	Hi - permita que el agua salada hierva, añada lentamente la pasta	Med - siga hirviendo hasta que la pasta esté suave

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Uso del horno

Funciones y ajustes del horno

BAKE (horneado con dos elementos) Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

CONV BAKE (horneado por convección) Use este ajuste para hornear y rostizar comida al mismo tiempo con un mínimo de transferencia de sabor.

TRU CONV (TruConvec™) Use este ajuste para hornear en múltiples parrillas panes, pasteles y galletas (hasta 6 parrillas de galletas al mismo tiempo).

CONV ROAST (rostizado por convección) Use este ajuste para rostizar pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

CONV BROIL (asado por convección) Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

HI BROIL (asado a temperatura alta) Use este ajuste para asar carnes oscuras de una pulgada de grueso o menos cuando se desean a término medio o poco cocidas.

MED BROIL (asado a temperatura media) Use este ajuste para asar carnes blancas como pollo o carnes de más de una pulgada de grueso que se dorarían excesivamente en el ajuste de asado a temperatura alta.

LOW BROIL (asado a temperatura baja) Use este ajuste para dorar productos delicados como el merengue.

SELF CLEAN (ciclo de limpieza automática) Use esta función para limpiar el horno

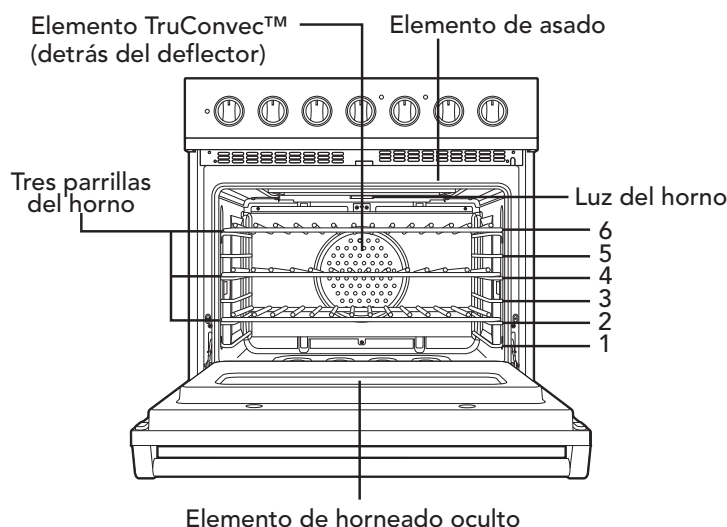
Deshidratación por convección (TRU CONV) Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (TRU CONV) Use esta función para descongelar comida.

Nota: Consulte la sección "Funcionamiento" para ver más información sobre las funciones del horno.

Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con dos parrillas de uso pesado TruGlide, una parrilla estándar de uso pesado a prueba de ladeamiento. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es la que se encuentra más cerca del fondo del horno. Las parrillas se pueden quitar y arreglar fácilmente en varios niveles. Para obtener los mejores resultados durante el horneado convencional, NO use más de una parrilla a la vez. También se recomienda que cuando use dos parrillas, use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.



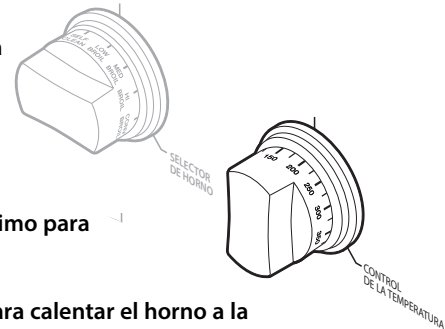
Uso del horno

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, agujero ni pasaje en el fondo del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como lámina de aluminio. Al hacerlo se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de lámina de aluminio también pueden atrapar calor, causando un peligro de incendio.

Pre calentamiento

Para obtener los mejores resultados, es muy importante que precaliente el horno a la temperatura deseada antes de meter la comida. En muchas modalidades de cocimiento se utiliza la potencia parcial del asador para alcanzar la temperatura de precalentamiento del horno. Por lo que no se recomienda meter la comida al horno durante el proceso de precalentamiento. El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ de Viking está diseñado para que el horno se caliente a la temperatura deseada de tal manera que proporcione el ambiente de cocinado óptimo para la modalidad de cocinado seleccionada en el menor tiempo posible.



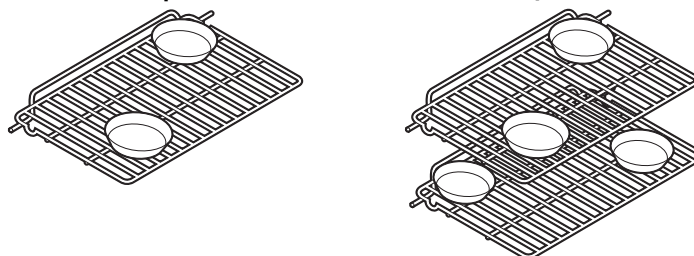
Por ejemplo, la modalidad de precalentamiento para TruConvec™ está diseñada para calentar el horno a la temperatura seleccionada de manera diferente que la modalidad de precalentamiento del horneado convencional. Esto se debe a que TruConvec está diseñado para hornear en múltiples parrillas. Entonces es extremadamente crítico que todas las posiciones de las parrillas alcancen la temperatura deseada. Así que es normal que el horno se tarde un poco más para precalentarse a 350 °F en la modalidad TruConvec en comparación con el tiempo que tarda en precalentarse a la misma temperatura en la modalidad de horneado convencional.

Además, el tiempo de precalentamiento puede variar debido a algunos factores externos como la temperatura ambiental y el suministro de energía. Una habitación significativamente más fría o un suministro de energía menor que 240 VCA, puede incrementar el tiempo que le toma al horno para alcanzar la temperatura deseada.

Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use moldes o bandejas planos grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la parrilla, las posiciones 2 o 3 producen los mejores resultados.
- Cuando se hornea en más de una parrilla, se recomienda usar una de las modalidades de convección y las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5 para obtener un producto más uniformemente horneado. Cuando se hornea en tres parrillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5 para obtener resultados más constantes.
- Apile los recipientes en posiciones opuestas cuando use dos parrillas y varios recipientes en la modalidad de horneado convencional. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que quede un espacio de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) alrededor de todos los lados de cada recipiente para que el aire circule uniformemente a su alrededor.

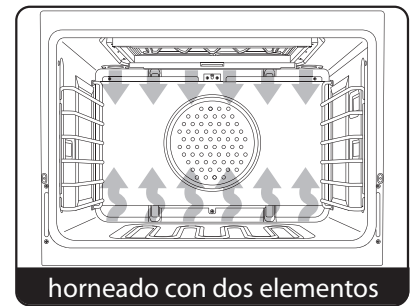
Colocación de los recipientes en una sola parrilla Colocación de los recipientes en varias parrillas



Uso del horno

BAKE (horneado con dos elementos)

El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo de la cavidad del horno, y el elemento de asado irradia calor complementario. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado/rostizado convencional es particularmente adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.



Sugerencias para hornear

- Antes de encender el horno asegúrese de que todas las parrillas del horno se encuentren en la posición deseada.
- NO abra frecuentemente la puerta del horno mientras esté horneando. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee al menor tiempo sugerido y revise si el producto está listo antes de añadir más tiempo. Cuando hornee productos de harina, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto, cuando el producto está listo el cuchillo debe salir limpio.
- Use el recipiente del tipo y tamaño recomendados en la receta para asegurar los mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos tipo muffin y las galletas se deben hornear en recipientes brillantes y reflectores para obtener cortezas ligeras y doradas. Evite usar recipientes oscurecidos y viejos. Los moldes combados, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

Función uso cueza al BAKE (horno):

1. Arreglar la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajustar el selector de horno en la función BAKE (hornear) y ajustar la perilla de control de la temperatura del horno a la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez precalentada, coloque cuidadosamente los artículos preparados en parrilla.
5. Cierre la puerta. Hornear a deseado tiempo cocción y cocción

Uso del horno

Tabla para hornear

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (mín)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	8 - 10
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	30 - 35
Bollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	30 - 35
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	20 - 25
Pan de gengibre	8" x 8"	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	35 - 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffin	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	15 - 20
Muffins de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	15 - 20
PASTELES				
Pastel tipo angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	35 - 45
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	45 - 55
Pastelillos	Bandeja para muffins	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	16 - 20
Pastel, una capa	13" x 9"	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	40 - 50
Pastel, dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	30 - 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	60 - 65
GALLETAS				
Tipo brownies	13" x 9"	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	25 - 30
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	10 - 12
PASTELILLOS				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	30 - 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	425 °F (218.3 °C)	10 - 12
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	55 - 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	12 - 15
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	40 - 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	35 - 40
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	12 - 15
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218.3 °C)	18 - 21
Lasaña, cong	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	65 - 70
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	13" x 9"	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	65 - 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	25 - 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204.4 °C)	15 - 20
Macarrones con queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	60 - 65
VEGETALES				
Papas al horno	En la parrilla	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	60 - 65
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350 °F (176.7 °C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190.6 °C)	50 - 55
Papas fritas	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218.3 °C)	15 - 20

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Uso del horno

CONV BAKE (Horneado por convección)

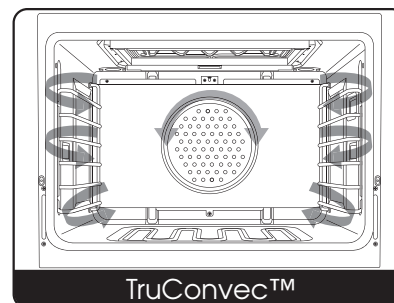
El elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar comida en mayores cantidades usando varias parrillas, una característica que no tienen los hornos estándar.



Al rostizar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorándose así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. Con este método de calentamiento se pueden hornear y rostizar comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia de sabor, aunque se cocinen comidas diferentes como pasteles, pescado o carne. El sistema de aire caliente es especialmente económico cuando se descongela la comida. Use este ajuste para hornear y rostizar.

TRU CONV (TruConvec™)

El elemento posterior funciona sólo a potencia total. Los elementos superior e inferior no generan calor directo. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire en la cavidad del horno para que el calentamiento sea uniforme. Use este ajuste para comidas que requieren cocimiento suave como pastelillos, suflés, panes de levadura, panes y pasteles rápidos. Esto da como resultado panes, galletas y otros productos horneados con una textura uniforme y corteza dorada. No se requieren recipientes especiales para hornear. Use esta función para hornear en una sola parrilla, hornear en múltiples parrillas, rostizar y para la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo.



Sugerencias de cocinado convencional y por convección

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % del tiempo de cocimiento.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento. Esto es especialmente cierto para productos grandes cocinados con la función de rostizado por convección.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que se pueden preparar en dos de tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizza, pasteles, galletas, bisques, muffins, rollos y comidas preparadas congeladas.
- Los productos que se cocinan con la función de convección se pueden hornear excesivamente con facilidad. Siendo este el caso, usualmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los productos continuarán cocinándose fuera del horno.

Función uso cueza al CONV BAKE (hornopor convecció) e TRU CONV :

1. Arreglar la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajustar el selector de horno en la función CONV BAKE (hornear por convección) e TRU CONV y ajustar la perilla de control de la temperatura del horno a la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez precalentada, coloque cuidadosamente los artículos preparados en parrilla.
5. Cierre la puerta. Hornear a deseado tiempo cocción y cocción

Uso del horno

Tabla para hornear en modalidad por convección

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquites	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	2 y 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Pan de jengibre	Molde de 8" x 8"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Molde para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins de maíz	Molde para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	0 - 12
PASTELES				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Moldes para muffins	2 y 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 32
Pastel en capas, dos	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqué	Molde para pan de caja	2 y 4	325 °F (163 °C)	5 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	Molde de 13" x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	325 °F (163 °C)	9 - 10
PASTELILLOS				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	4 - 27
TARTAS				
Corteza sin relleno	Moldes redondos de 9"	2 y 4	400 °F (205 °C)	7 - 9
Corteza con relleno	Moldes redondos de 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	4 - 5
De calabaza	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	35 - 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
PLATILLOS PRINCIPALES				
Egg rolls	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	8 - 10
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	2 y 4	400 °F (205 °C)	13 - 16
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	2 y 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Moldes redondos de 9"	2 y 4	375 °F (190 °C)	20 - 25
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	10 - 15

**Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.*

Resolución de problemas de horneado

Los problemas en el horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la tabla de problemas de horneado para ver las causas y las correcciones recomendadas para la mayoría de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocimiento que usaba en su horno anterior pueden variar ligeramente a los que usará en este horno. Si esto es cierto en su caso, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocimiento de la manera correspondiente.

Problemas comunes de horneado y su solución

Problemas	Causa	Solución
El pastel se quema en los lados y queda crudo en el centro	1.El horno estaba demasiado caliente 2.El tamaño del recipiente no es el adecuado 3.Demasiados moldes	1.Baje la temperatura 2.Use un molde del tamaño recomendado 3.Reduzca el número de moldes
La superficie de los pasteles se agrieta	1. La masa está demasiado espesa 2. El horno está demasiado caliente 3. El tamaño del recipiente no es el adecuado	1. Siga la receta 2. Añada líquido 2. Reduzca la temperatura 3. Use el molde del tamaño recomendado
Los pasteles no están parejos	1. La masa no estaba bien distribuida 2. El horno o la parrilla no está nivelado 3. El molde estaba combado	1. Distribuya la masa uniformemente 2. Nivele el horno o la parrilla 3. Use el molde adecuado
La comida está demasiado dorada en el fondo	1. Abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia 2. Se están usando recipientes oscuros 3. Posición incorrecta de la parrilla 4. Ajuste de horneado equivocado 5. El recipiente es demasiado grande	1. Use la ventana de la puerta para revisar la comida 2. Use recipientes brillantes 3. Use la posición recomendada para la parrilla 4. Ajuste los valores convencionales o por convección según sea necesario 5. Use el molde adecuado
La comida está muy dorada en la superficie	1. La rejilla está muy arriba 2. El horno no se precalentó 3. El molde es demasiado alto	1. Use la posición recomendada para la parrilla 2. Permita que el horno se precaliente 3. Use los moldes adecuados
Las galletas están demasiado aplastadas	1. La bandeja de galletas está caliente	1. Permita que la bandeja se enfríe entre lotes de galletas
Los bordes de las tartas se queman	1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados recipientes 3. El horno no se precalentó	1. Baje la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente
Los pasteles o tartas están demasiado claros en la superficie	1. El horno no está suficientemente caliente 2. Se usaron demasiados recipientes 3. El horno no se precalentó	1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente

Uso del horno

CONV ROAST* (Rostizado por convección)

En esta función, el elemento de convección opera junto con los elementos interior y exterior de asado. El ventilador de convección reversible funciona a mayor velocidad en ambas direcciones. Esta transferencia de calor (principalmente del elemento de convección) sella la humedad en el interior de los asados grandes. Se ahorra tiempo en comparación con las modalidades de rostizado por convección con ventilador sencillo. Use este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

**Nota: Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite una realización óptima del cocimiento. Es posible que se escuche algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Esto es normal.*

Nota: También puede asar comida con los ajustes de horneado. Vea la sección "Horneado" para obtener más información.

Sugerencias para rostizar

SIEMPRE use la bandeja y la rejilla para asar. Debe permitir que el aire caliente circule alrededor del producto que esté rostizando. NO cubra el alimento que está asando. La modalidad de rostizado por convección sella rápidamente los jugos y da como resultado un producto jugoso y suave. Las aves salen con la piel suave y crujiente y las carnes quedarán doradas, no resacas ni quemadas. Mantenga las carnes y las aves en el refrigerador hasta el momento que las vaya a cocinar. No hay necesidad que las deje a temperatura ambiente.

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % del tiempo de cocimiento.
- SIEMPRE rostice las carnes con el lado que tiene grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda y usando una rejilla de rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de pringar la carne. NO añada agua a la bandeja ya que esto creará un efecto de cocción al vapor. El rostizado es un proceso en el que se usa calor seco.
- Las aves se deben poner con la pechuga hacia arriba en una bandeja poco profunda sobre una rejilla. Con una brocha aplique aceite, mantequilla o margarina derretida antes y durante el rostizado.
- En el rostizado por convección NO use bandejas con lados altos ya que estos interferirán con la circulación de aire caliente sobre la comida.
- Si usa una bolsa de cocción, cubierta de papel aluminio u otro tipo de cubierta, use el horneado convencional en lugar de la modalidad por convección.
- Cuando use un termómetro para carne, introduzca el sensor hasta la mitad en el centro de la porción más gruesa de carne. (En el caso de las aves, inserte el sensor entre el cuerpo y la pierna en la parte más gruesa de la parte interna del muslo.) La punta del sensor no debe tocar hueso, grasa ni cartílago para que la lectura sea exacta. Revise la temperatura de la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de rostizado recomendado. Después de leer una vez la temperatura, inserte el sensor 1/2 pulgada (1.3 cm) más en la carne y luego tome una segunda lectura. Si la segunda temperatura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de rostizado siempre varían de acuerdo con el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes menos tiernos de carne se preparan mejor por horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmeda. Saque las carnes rostizadas del horno cuando el termómetro registre de 5 °F (3 °C) a 10 °F (6 °C) menos que la temperatura deseada. La carne continuará cocinándose después de sacarla del horno. Permita que el asado repose de 15 a 20 minutos después de sacarlo del horno para que sea más fácil trinarlo.

Tabla para rostizar en modalidad por convección

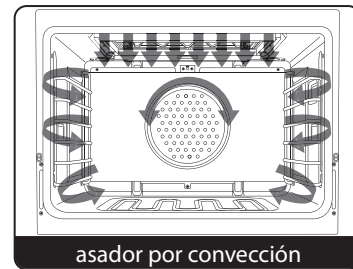
Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Punta trasera				
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
Carne para asar				
Medio cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	35	170 °F (77 °C)
BORREGO				
Bien cocida	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
CERDO				
Lomo de cerdo	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Chuletas de cerdo de 1" de espesor	1 - 1 1/4 lbs	325 °F (163 °C)	45 - 50 tiempo total	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325 °F (163 °C)	15	130 °F (55 °C)
AVES				
Pollo entero	3-4 lbs	350 °F (177 °C)	25	180 °F (82 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16lbs	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Pavo	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

Uso del horno

CONV BROIL* (Asado por convección)

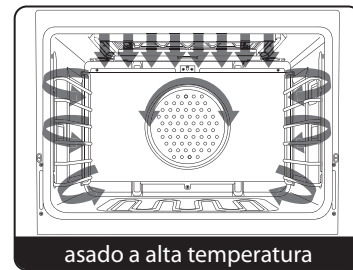
El elemento superior funciona a potencia total. Esta función es exactamente la misma que la de asado regular, con la ventaja adicional de la circulación del aire producida por el ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno. El humo se reduce, ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas de la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

**Nota: Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite el rendimiento óptimo de la cocción. Es posible que se escuche algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Esto es normal.*



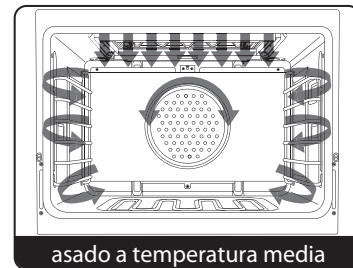
HI BROIL (Asado a temperatura alta)

Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre los alimentos y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del elemento de asado o en la parrilla superior. El asado rápido es mejor para carnes que se deseen de poco cocidas a medio cocidas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



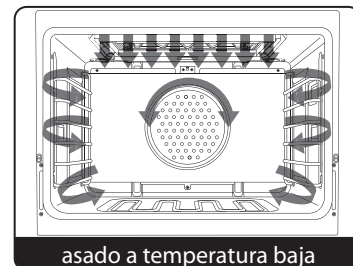
MED BROIL (Asado a temperatura media)

Los elementos interior y exterior de asado se apagan y se encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Coloque la comida a una distancia de cuatro pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento de asado. El asado lento es mejor para pollo y jamón, y para asar la comida sin dorarla excesivamente. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



LOW BROIL (asado a temperatura baja)

En esta modalidad se usa sólo una fracción de la potencia disponible del elemento interior de asado para dorar tenuemente la superficie de los alimentos. El elemento interior de asado se enciende solamente una parte del tiempo. Use este ajuste para dorar suavemente merengues colocados en la parrilla 3 o 4 durante 3 o 4 minutos.



Instrucciones para asar

El asado es un método de cocimiento en seco que usa calor directo o radiante. Se usa para cortes individuales pequeños como bisteces, chuletas y carne en forma de hamburguesas. La velocidad de asado está determinada por la distancia entre la comida y el quemador de asado. Seleccione la posición de la parrilla con base en los resultados que desee obtener.

El asado convencional (a temperatura baja, media o alta) es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas de grueso y también para trozos de carne plana. El asado por convección tiene la ventaja de asar la comida ligeramente más rápido que el convencional. El asado de la carne por convección produce mejores resultados, especialmente en el caso de cortes gruesos. La carne se chamusca en el exterior y retiene más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento.

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Centre la comida en la bandeja y la rejilla de asado. Coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Coloque el selector de función del horno en la función de asado deseada y la perilla de control de temperatura en "Broil".
4. Cierre la puerta. La puerta no tiene un retén para mantenerla abierta durante el asado con la puerta abierta. Durante el asado con la puerta abierta el elemento de asado no realiza el ciclo de encendido y apagado. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede realizar el ciclo de encendido y apagado si se requiere un tiempo de asado extendido. Un "eliminador" de humo integrado que se encuentra en la parte superior del horno ayuda a reducir el humo y los olores.

Uso del horno

Sugerencias para asar

- SIEMPRE use la bandeja y la rejilla para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocimiento y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo y los incendios.
- Para evitar que la carne se enrosque, haga cortes en el borde grasoso.
- Con un brocha aplique varias veces mantequilla al pollo y al pescado mientras los asa para evitar que se resequen. Para evitar que se peguen, engrase ligeramente la bandeja de asado.
- SIEMPRE saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las carnes. NUNCA perfore la carne con un tenedor para evitar el escape de los jugos.
- Saque la bandeja de asado del horno cuando saque la comida. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja. Mientras la bandeja está caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Salpique con detergente líquido para trastes y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la bandeja. También puede recubrir la bandeja con papel aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja. Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra y evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

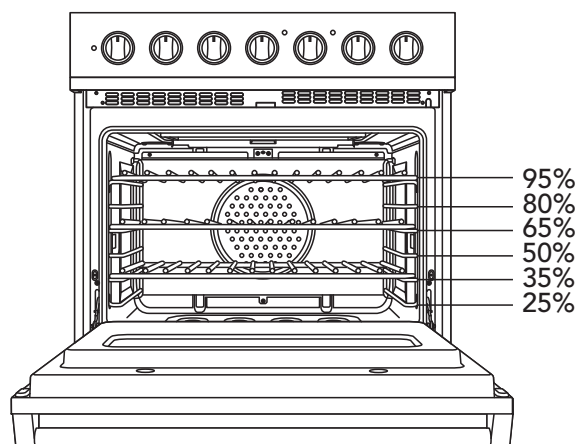
Posiciones de la parrilla para asar

El asador utiliza rayos de calor para cocinar los alimentos. Porque estos rayos viajan solamente en líneas rectas, la zona de cocción eficaz del asador se reduce cuando se utilizan las posiciones más altas. En posiciones de altarack, los rayos no pueden alcanzar todos los rincones de la rejilla del asador, así grandes trozos de carne no pueden asar suficientemente en los bordes exteriores. Se muestran las áreas efectivas de cocción en la parrilla para asar para cada posición.

Nota : La posición 6 es la más cercana al elemento de asado, y la parrilla 1 es la más cercana al fondo.

Tabla para asar

Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste	Parrilla	Tiempo (min)
CARNE DE RES				
Solomillo, 1"				
Poco cocida	12 oz	Asado convencional	5	7
Medio cocida	12 oz	Asado convencional	5	9
Bien cocida	12 oz	Asado convencional	5	11
Chuleta de costilla (T-bone), 3/4"				
Poco cocida	10 oz	Asado convencional	5	5
Medio cocida	10 oz	Asado convencional	5	7
Bien cocida	10 oz	Asado convencional	5	9
Hamburguesa, 1/2"				
Poco cocida	1/4 lb.	Asado por convección	5	4
Medio cocida	1/4 lb.	Asado por convección	5	7
Bien cocida	1/4 lb.	Asado por convección	5	9
POLLO				
Pechuga sin hueso	1 lb.	Asado por convección	4	18
Pechuga con hueso	2 - 2 1/2 lb.	Asado convencional	4	20
Piezas de pollo	2 - 2 1/2 lb.	Asado por convección	4	18 (min/lb)
JAMÓN				
Rebanadas de jamón de 1"	1 lb.	Asado convencional	4	22
BORREGO				
Chuletas de costilla de 1"	12 oz.	Asado por convección	5	7
Lomo	1 lb.	Asado por convección	5	6
CERDO				
Chuletas de lomo, 3/4"	1 lb.	Asado por convección	4	14
Tocino		Asado convencional	4	6
PESCADO				
Bistec de salmón	1 lb.	Asado por convección	5	7
Filetes	1 lb.	Asado por convección	5	6



Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Uso del horno

Convection Dehydrate/Defrost

Deshidratación y descongelación por convección

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las parrillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de la localidad que venda recipientes de cocina especializados).
3. Ajuste la temperatura baja apropiada y coloque el selector en "TRU CONV".

Descongelación por convección

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Ajuste el control de temperatura en "OFF"
3. Gire la perilla a "TRU CONV".

! PRECAUCIÓN



RIESGO DE INCENDIO

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

! AVISO

NO encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor. Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Superficie de cerámica vidriada

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

Para suciedad ligera normal:

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

Para suciedad difícil y quemada:

1. Aplique unas cuantas gotas de crema para cerámica vidriada en el área sucia cuando esté fría.
2. Con una toalla de papel húmeda, frote la crema en el área quemada.
3. Raspe cuidadosamente la suciedad remanente con un raspador de hoja. Sujete el raspador de manera que forme un ángulo de 30° grados contra la superficie de cerámica.
4. Si queda suciedad, repita el procedimiento. Para dar protección adicional, después de haber eliminado la suciedad, pule toda la superficie con la crema de limpieza.
5. Dé lustre con una toalla de papel seca. Al limpiar, la crema deja una capa protectora en la superficie de vidrio. Esta capa ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilitará las limpiezas subsiguientes. Los detergentes para lavar vajilla eliminan esta capa protectora y hacen que la superficie de cerámica vidriada sea más susceptible a las manchas.

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave.

Superficies del horno

Su horno eléctrico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. Su horno tiene un ciclo de limpieza automática de la superficie interior. La sección de "Ciclo de limpieza automática" contiene las instrucciones completas. NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONÍACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO PERMANENTE A SU HORNO.

Limpieza y mantenimiento

Problemas de limpieza de la superficie de cerámica vidriada

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Rayas y manchas de color café	Se limpió con una esponja o paño que contiene una solución de detergente en agua sucia.	Limpie con la crema limpiadora y una toalla de papel húmeda limpia.	Aplique ligeramente crema de limpieza y limpie con una toalla de papel húmeda limpia.
Manchas negras y quemadas	Salpicaduras o derrames en un área de cocimiento caliente o fundición accidental de una película de plástico, como las de las bolsas del pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro hacerlo y no ponga objetos de plástico en un área de cocimiento que esté caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregar. Si la mancha no desaparece, permita que la superficie se enfríe y cuidadosamente raspe el área con una hoja de afeitar de un sólo filo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.
Líneas finas de color café o gris o abrasiones que han captado mugre	Las partículas gruesas, como de sal o azúcar, pueden quedar atrapadas en el fondo de los utensilios de cocina e incrustarse en la superficie de cocinado. Uso de materiales de limpieza abrasivos. Raspones provocados por utensilios para cocinar recubiertos con cerámica o vidrio cerámico áspero.	Antes de cocinar limpie el fondo de los utensilios para cocinar. Limpie la superficie diariamente con una crema de limpieza. No use utensilios para cocinar de cerámica o recubiertos de cerámica.	Las raspaduras finas no se pueden eliminar, pero se pueden minimizar con el uso diario de la crema de limpieza.
Manchas o rayas	Se usó mucha crema de limpieza o un paño sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague minuciosamente la superficie antes de secarla. Use sólo toallas de papel o una almohadilla o cepillo para restregar de nilón.	Humedezca la toalla de papel con una mezcla de agua y vinagre y limpie la superficie. Limpie el área con una toalla de papel o un paño sin pelusa húmedo.
Manchas de agua dura	La condensación producida al cocinar puede causar que los minerales del agua y los ácidos goteen en la superficie y formen depósitos grises. Con frecuencia las manchas son tan delgadas que parecen estar dentro de la superficie de vidrio.	Antes de cocinar asegúrese de que el fondo de los utensilios esté seco. El uso diario de una crema de limpieza ayudará a mantener la superficie libre de depósitos minerales ocasionados por el agua dura y de decoloración ocasionada por la comida.	Mezcle crema de limpieza con agua y aplique una pasta densa al área manchada. Frote vigorosamente. Si no se elimina la mancha, vuelva a aplicar limpiador y repita el proceso. También puede intentar el procedimiento para manchas y rayas.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE "APAGADO" ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuévalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. NO use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. NO use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. NO permita que los jugos cítricos o de tomate permanezcan mucho tiempo en las superficies de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

Bandeja y rejilla de asado

Límpielas con detergente y agua caliente. Para manchas difíciles use una almohadilla de lana de acero rellena de jabón.

Parrillas del horno

Límpielas con detergente y agua caliente. Las manchas difíciles se puede restregar con una almohadilla de lana de acero rellena de jabón. NO LIMPIE LAS PARRILLAS DEL HORNO NI LOS SOPORTES DE LAS PARRILLAS CON EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA. Si lo hace, el calor extremo del ciclo podría causarles daño.

Limpieza y mantenimiento

Interrupciones de la energía eléctrica

No debe intentar encender la estufa durante una interrupción de energía. Asegúrese de que el control del horno esté en la posición "OFF". Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la estufa se afecta sólo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablece, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una baja de voltaje puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía. Si la estufa está en el ciclo de limpieza automática cuando la falla de energía ocurre, espere a que la energía se restablezca y permita que el cerrojo de la puerta se libere automáticamente. Apague todos los controles y empiece el ciclo de limpieza automática otra vez, de acuerdo a las instrucciones.

Reemplazo de las bombillas de luz del horno

⚠ ADVERTENCIA



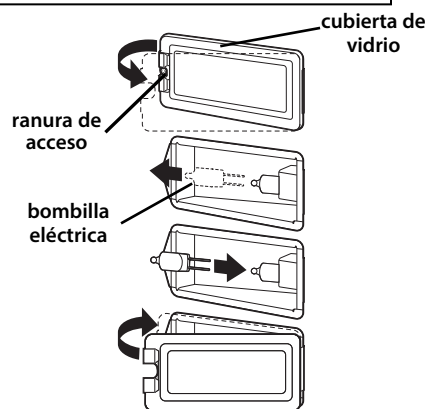
RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales, NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla introduciendo un destornillador en la ranura de acceso
2. Sujete firmemente la bombilla y jálala.
3. Reemplace la bombilla con una del mismo voltaje y vatios que se indican en la cubierta de vidrio
4. Vuelva a colocar la cubierta de la cavidad de la bombilla encajándola dentro de la caja metálica
5. Restablezca la energía en el fusible o el disyuntor principal



Ciclo de limpieza automática

⚠ PRECAUCIÓN



NO toque las porciones exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza automática ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente.

Las primeras veces que se usa la característica de limpieza automática, es posible que se genere olor y humo debido al secado del ligante del material de aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando se seque completamente este material, el olor desaparecerá. Durante los ciclos de limpieza automática subsiguientes es posible que perciba el olor característico de altas temperaturas. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

Esta estufa tiene ciclo de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno quedan cenizas.

NOTA: NO limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies con acabado de porcelana. NO recubra el horno con papel de aluminio ni con otros materiales. Estos artículos se pueden derretir o quemar durante el ciclo de limpieza causando daños permanentes al horno.

Ciclo de limpieza automática

Este horno tiene un ciclo pirolítico de limpieza automática. Durante este ciclo, el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Un eliminador de humo ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de la suciedad. Cuando termina el ciclo de limpieza automática en el fondo del horno quedan cenizas. Cuando se selecciona el ajuste de limpieza automática, automáticamente se activa el cerrojo de la puerta. Este cerrojo asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a una temperatura de limpieza.

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

1. Saque las parrillas y cualquier otro artículo o recipiente del horno. Las altas temperaturas que se generan durante el ciclo de limpieza pueden decolorar, combar y dañar estos artículos. NO use papel aluminio ni forros en el horno. Durante el ciclo de limpieza automática el papel aluminio se puede quemar o fundir y dañar la superficie del horno.
2. Limpie los derrames grandes del fondo y de los lados del horno. NUNCA use limpiadores de horno dentro de un horno de limpieza automática ni en las porciones elevadas de la puerta.
3. Algunas áreas deben limpiarse manualmente antes de comenzar el ciclo de limpieza. Si no se quitan los residuos de estas áreas se endurecerán y serán más difíciles de limpiar. Limpie la puerta hasta la junta, el bastidor de la puerta y hasta 2 pulgadas (5 cm) del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague completamente y seque estas áreas.

Limpieza y mantenimiento

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

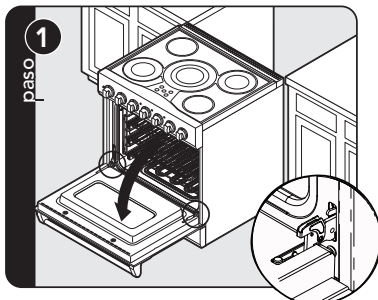
1. Cierre la puerta completamente.
2. Gire el selector de la función del horno hacia la derecha hasta la modalidad de limpieza automática ("SELF CLEAN")
3. Gire la perilla de control de temperatura pasando el ajuste de limpieza hasta que se detenga. En este momento, la luz indicadora de limpieza automática se encenderá. En 30 segundos el cerrojo automático de la puerta se embraga y la luz indicadora del horno se enciende. La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcanza la temperatura de limpieza automática y luego se encenderá y apagará durante el ciclo. Cuando el horno alcanza la temperatura elevada necesaria para la limpieza automática, la luz indicadora de bloqueo de la puerta se enciende.
4. La luz indicadora de bloqueo de la puerta permanecerá encendida hasta que el ciclo termine o se interrumpa y la temperatura disminuya hasta un valor seguro. Un ciclo completo dura aproximadamente 3 1/2 horas con 30 minutos adicionales para que el horno se enfríe lo suficiente y el cerrojo de la puerta se desembrague.
Nota: Se escuchará el ruido del ventilador durante el ciclo de limpieza automática y el ventilador continuará funcionando durante las 3 1/2 horas de duración del ciclo de limpieza.

5. Cuando termine el ciclo, ponga el selector de la función del horno y la perilla de control de la temperatura en la posición "OFF". Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.

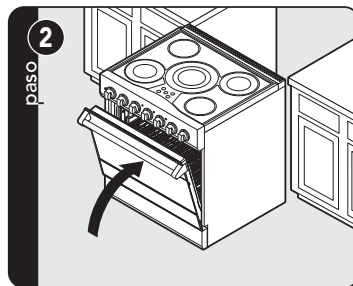
Para detener el ciclo de limpieza automática:

Para cancelar o interrumpir el ciclo de limpieza, gire la perilla de control de la temperatura y el selector de la función del horno hasta la posición "OFF".. Cuando la temperatura del horno sea segura, el cerrojo de la puerta del horno se desembragará y será posible abrir la puerta. Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con una esponja o un paño húmedo.

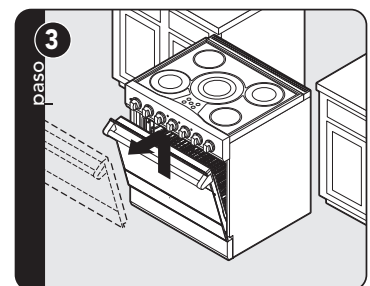
Remoción de la puerta



Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

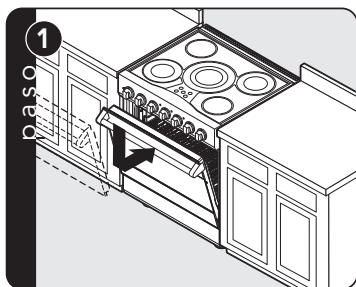


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

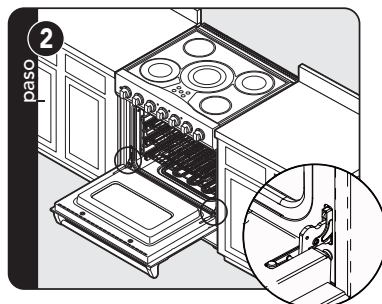


Levante la puerta hacia arriba y sáquela.

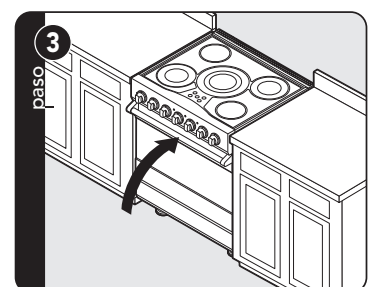
Colocación de la puerta



Realinee con cuidado la puerta en las bisagras. Deslízcala hacia dentro y abajo.



Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia delante hasta que queden fijos en su sitio.



Cierre la puerta.

Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico. Pida a un electricista que revise el disyuntor del circuito eléctrico, el cableado y los fusibles.
No funciona la característica de limpieza automática.	La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se embrague.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática.	La perilla de control de la temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza hasta detenerse.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza hasta detenerse.
La puerta no se abre.	El horno aún está en la modalidad de limpieza automática. Si el horno está caliente, el cierre de la puerta se liberará cuando alcance una temperatura segura.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.

Información sobre el servicio

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

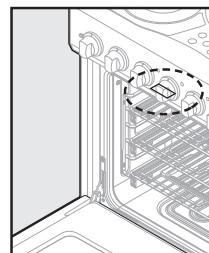
Tenga a la mano la siguiente información.

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, LLC al teléfono 1-888-845-4641) o escriba a:

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

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y de serie de la estufa puede hallarse al abrir la puerta y mirar debajo del panel de control.



N.º de modelo _____ N.º de serie _____

Fecha de la compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.
Conserve este manual para su referencia futura.

Garantía

GARANTÍA DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS

Las estufas eléctricas independientes y todas sus partes componentes, excepto como se detalla a continuación*†, se garantizan como exentos de defectos en materiales y fabricación con el uso residencial normal por un periodo de dos (2) años desde la fecha de la compra original en la tienda o la fecha de cierre de una construcción nueva, lo que sea más largo. Viking Range, LLC como garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que falle o se encuentre defectuosa durante el periodo de garantía.

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Cualquier elemento de halógeno, elemento de horneado, elemento de asado o elemento de cocimiento por convección que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el tercero hasta el quinto año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

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

LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA

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

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

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

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