

Manuel de uso y cuidado



7 SERIES

Professional TurboChef Horno de cocción rápida

VSOT730
VDOT730

Bienvenido

Felicitaciones y bienvenido al mundo privilegiado de la cocción rápida.

Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nuevo horno de cocción rápida Professional TurboChef de última generación.

Este horno de cocción rápida está diseñado para ofrecer años de servicio continuo. Este Manual de uso y cuidado le brindará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y el funcionamiento de su horno.

Su completa satisfacción es nuestro objetivo final. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, póngase en contacto con el distribuidor donde lo compró o con nuestro Centro de Atención al Consumidor al 1-888-(845-4641).

Le agradecemos que haya elegido este horno de cocción rápida y esperamos que vuelva a confiar en nosotros cuando necesite otros artefactos.

Para obtener más información acerca de nuestra completa y creciente selección de productos, póngase en contacto con su distribuidor o visítenos en línea en vikingrange.com.



Índice

Información inicial

Advertencias e información importante _____	4
Su horno Professional TurboChef _____	8
Antes de usar los hornos _____	10

Mandos del producto

Exploración del panel de control _____	12
--	-----------

Funcionamiento

El horno de cocción rápida _____	15
Ajustes de cocción preprogramados _____	36
El horno inferior _____	38
Uso del temporizador _____	43
Uso de las utilidades _____	44

Cuidado del producto

Acerca de las utilidades _____	46
Autolimpieza _____	49
Preguntas más frecuentes _____	50
Solución de problemas _____	51
Información de servicio técnico _____	52

IMPORTANTE – ¡Lea y siga las instrucciones!

Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro: La instalación y la puesta a tierra del artefacto debe realizarlas un técnico cualificado. **NO** intente ajustar, reparar, dar mantenimiento ni cambiar ninguna parte del artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. El resto de las operaciones de mantenimiento y reparación debe realizarlas un técnico de servicio cualificado. Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro, esta unidad no está destinada para ser operada por un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Precauciones de seguridad

- Instale o localice este artefacto solo conforme a las instrucciones de instalación provistas. Asegúrese de que el artefacto sea instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- **SIEMPRE** ajuste las rejillas dentro de la cavidad del horno cuando el horno esté frío. En caso que las rejillas deban moverse mientras el horno esté caliente, **NO** deje que un guante o tomaollas toquen las resistencias dentro del horno. No deben meterse alimentos demasiado grandes o utensilios de metal en un horno microondas/tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de choque eléctrico.
- Algunos productos, como los huevos enteros o los recipientes de alimentos cerrados (por ejemplo, los frascos de vidrio sellados), pueden explotar debido a la acumulación de vapor y **NO** deben calentarse en este horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje que el aire o vapor a temperatura elevada se escape antes de sacar o volver a colocar los alimentos.
- Este artefacto solo debe recibir servicio del personal de servicio calificado. Para pruebas, reparación o ajustes comuníquese con Viking Range, LLC llamando al 1-888-(845-4641).
- Utilice el artefacto solo para el uso previsto, conforme a lo descrito en este manual. **NO** use agentes químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos y no está destinado para usarse en laboratorios o industrias. **NO** utilice el horno para templar o calentar una habitación.

- **NO** guarde materiales inflamables dentro de este horno ni cerca de las unidades de la superficie. **NO** guarde en este horno ningún material, más allá de los accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
- **NO** intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de este horno, excepto cuando se recomiende específicamente en este manual. Todas las demás tareas de mantenimiento debe realizarlas un técnico calificado.
- **NO** utilice papel de aluminio para cubrir contenidos, rejillas ni ninguna parte del horno de cocción rápida. El uso prolongado puede causar sobrecalentamiento y dañar los componentes del microondas.
- **NO** utilice guantes o tomaollas húmedos o mojados. Los guantes o tomaollas húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden ocasionar quemaduras de vapor. **NO** deje que los guantes o tomaollas toquen las resistencias. **NO** use toallas ni otros trapos abultados.
- **NO** deje que los niños lo manejen sin la supervisión de un adulto. Los niños no deben quedarse solos o desatendidos en el área donde se está usando este artefacto. Nunca permita que se sienten o paren sobre ninguna parte del horno.
- **NO** opere este artefacto llevando prendas holgadas o que cuelguen.
- **NO** opere este artefacto si tiene el cable o enchufe dañado, si no está funcionando en forma apropiada o si se ha dañado o golpeado.
- **NO** cubra ni bloquee las aberturas de este artefacto. Mantenga los respiraderos sin obstrucciones.
- **NO** almacene este artefacto en exteriores.
- **NO** use este artefacto cerca del agua, por ejemplo, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
- **NO** use agua en incendios provocados por grasa. Sofoque el incendio o las llamas utilizando un extintor de polvo químico seco o de espuma.
- **Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:**
 - o Use solo recipientes adecuados para horno.

IMPORTANTE – ¡Lea y siga las instrucciones!

mantenimiento, llame a Viking Range, LLC al 1-888-(845-4641). Un representante de servicio de mantenimiento calificado le ayudará y, en caso de que sea necesario, coordinará la visita de un agente de servicio autorizado en su área.

Conexiones del suministro de energía

- Para evitar posibles riesgos, solo el fabricante, su agente de servicio de mantenimiento o una persona calificada pueden sustituir un cable de alimentación dañado. Los conductores, conectores y portacables flexibles son suministrados por el fabricante. El horno debe conectarse utilizando los conductores y portacables flexibles suministrados.

Pautas de la autolimpieza

- *Limpie el horno solo de acuerdo con las pautas establecidas en página 49.*
- Antes de autolimpiar el horno, retire la fuente, las rejillas y demás batería de cocina. Limpie solo las piezas indicadas en este manual.
- Preste atención, debe escuchar un ruido de ventilador durante el ciclo de autolimpieza. Si no lo escucha, llame a Viking Range, LLC al 1-888-(845-4641) antes de volver a hacer una autolimpieza.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un sello hermético. **NO** frote, dañe ni mueva la junta.
- **NO** use limpiahornos. No debe usarse ningún limpiador comercial ni revestimiento protector para hornos dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos de limpiahornos dañarán el interior del horno cuando se utilice el modo de autolimpieza.
- En el caso de que el horno funcione mal en el modo de autolimpieza, apague el horno o desconéctelo de la alimentación eléctrica y llame a Viking Range, LLC al 1-888-(845-4641).
- *Las instrucciones completas sobre el funcionamiento del modo de autolimpieza se pueden encontrar en página 49.*

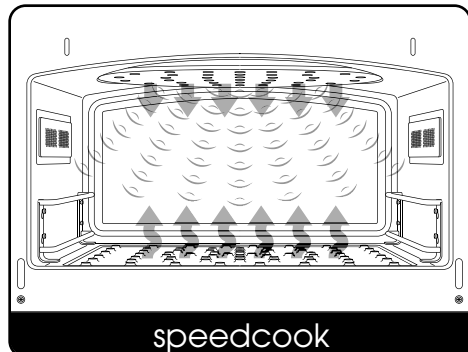
Consideraciones de interferencia de radiofrecuencias

- Este artefacto ha sido probado y se determinó que cumple con las partes aplicables de los requisitos de la FCC, apartado 18, y los requisitos de protección de la Directriz del Consejo 89/336/EEC en aproximación a las leyes de los Estados Miembros de la Unión Europea en relación con la compatibilidad electromagnética al momento de la fabricación. Sin embargo, algunos equipos con sensibilidad a las señales bajo estos límites pueden experimentar interferencia.
- Si algún equipo sufre interferencia, debe considerar los siguientes pasos:
 - o Aumente la distancia física entre el equipo sensible y este horno.
 - o Si el dispositivo sensible se puede conectar a tierra, hágalo siguiendo las prácticas de conexión a tierra aceptadas.
 - o Si se ven afectados los micrófonos activados con batería, asegúrese de que las baterías estén completamente cargadas.
 - o Mantenga el equipo sensible en un circuito eléctrico separado.
 - o **NO** tienda los cables de intercomunicadores, cables de micrófonos o cables de altoparlantes cerca del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su horno Professional TurboChef

Su nuevo horno de pared doble de cocción rápida TurboChef le ofrece la versatilidad de cocinar todas sus comidas favoritas en una fracción del tiempo que requieren usualmente. El horno inferior (de convección) le ofrece numerosas características; entre ellas, los modos para calentar y leudar. El horno de cocción rápida (superior) combina las innovadoras tecnologías de microondas y convección para garantizar masas y carnes doradas y crujientes, guisos dorados por fuera y húmedos y sabrosos por dentro, y mucho más. Todo en mucho menos tiempo que al cocinar estos mismos alimentos en un horno convencional. Si utiliza los hornos juntos, llevará comidas elaboradas a la mesa en una hora o menos, cada plato perfectamente cocido y listo para ser servido a la temperatura justa.



Ventajas de los ajustes preprogramados

Todos los cocineros saben que lograr la temperatura y el tiempo correctos para un plato en particular puede llegar a ser todo un desafío. En el horno de cocción rápida, hay temperaturas y tiempos preestablecidos para más de 700 comidas, y así terminar con las dudas. Usted elige un plato en el menú de comidas y selecciona el peso, la cantidad, el tamaño del plato y algunas otras variables.

La cocción rápida hace el resto.

Cada comida tiene ajustes para el tiempo, la temperatura, el nivel de potencia de las microondas y la intensidad del aire de los ventiladores de convección de arriba y de abajo. Estos ventiladores fueron probados con detenimiento por chefs profesionales. Equipados con la tecnología patentada Airspeed Technology™, estos ventiladores pueden alcanzar velocidades de hasta 60 MPH (96,5 km/h), lo que permite cocinar los alimentos mucho más rápido que hasta el mejor horno de convección.

Formación del arco eléctrico en el horno de cocción rápida

Cuando utilice el horno de cocción rápida, se puede producir una "chispa" visible, llamada arco eléctrico, dentro de la cavidad de cocción. La cantidad de arco eléctrico que puede formarse depende de la cantidad de alimentos que se están cocinando. Por ejemplo, si se cocina un solo muffin es más probable que se forme el arco eléctrico que si se cocina una partida completa de muffins.

Este tipo de arco eléctrico no dañará el horno ni afectará los alimentos que se cocinen, siempre y cuando el horno se utilice correctamente:

- Nunca empiece un ciclo de cocción sin alimentos dentro de la cavidad de cocción.
- Si utiliza una fuente para cocinar o una bandeja para hornear, asegúrese de que los bordes no toquen los lados de la cavidad de cocción, el interior de la puerta del horno ni el vidrio.

Su horno Professional TurboChef

Flexibilidad para adaptarse a sus propias recetas favoritas y guardarlas

El horno de cocción rápida guarda hasta 9.999 ajustes para sus recetas favoritas. También puede adaptar sus recetas favoritas para obtener el ciclo de cocción que resulte perfecto para cada plato.

Al principio tendrá que usar los ajustes preprogramados, pero a medida que se familiarice con el horno de cocción rápida querrá usar la Configuración avanzada (la cual se explica con más detalles en "Hacer ajustes al final de un ciclo de cocción" en la página 29) para cambiar el tiempo de cocción, la temperatura del horno e incluso el ciclo de cocción, además de la potencia de las microondas y la intensidad de los ventiladores de convección de arriba y de abajo.



Una completa variedad de funciones

En resumen, con el horno Professional TurboChef podrá disfrutar de:

- La tecnología patentada Airspeed Technology™ del horno de cocción rápida, que cocina los alimentos 15 veces más rápido que los métodos de cocción convencionales, retiene la humedad y conserva el sabor para lograr una calidad superior. Tecnología probada en más de 130.000 cocinas comerciales en todo el mundo.
- 14 modos de cocción en total: 8 en el horno de cocción rápida y 6 en el horno inferior.
- Se incluyen modos para asar en los dos hornos y 4 modos de convección, en los cuales se usa una mayor circulación de aire para acortar los tiempos de cocción y cocinar los alimentos de manera más uniforme.
- Una sonda de temperatura en el horno inferior para asegurar un perfecto horneado y rostizado de las carnes.
- La capacidad de usar la función Guardar en favoritos para guardar las configuraciones de cocción de miles de sus recetas favoritas.
- Un elemento de horneado oculto para facilitar la limpieza.
- Funciones de autolimpieza en los dos hornos.

Auto reinicio

Si el horno no se usa y se ha encendido por más de 24 horas, el horno se reiniciará automáticamente en el 1:00. La pantalla irá en blanco y el sonido se desactivará durante el reinicio para no ser una molestia en medio de la noche. Se restablecerá dentro de un minuto del reinicio del sistema. Este proceso sólo durará un par de minutos para completar. El beneficio de tener esta característica es permitir que el software a ejecutar más productivo y eficiente.

Si se utiliza el horno, se omitirá el reinicio automático.

Antes de usar los hornos

Limpieza inicial

Antes de usar por primera vez cada uno de los hornos, limpie el interior con un paño y agua jabonosa y séquelo totalmente.

Ajuste del reloj y las preferencias personales en la pantalla de Utilidades

Se puede acceder a la pantalla Utilidades desde cualquier pantalla. Pulse los tres puntos arriba del reloj (que aparecen a continuación) para acceder al menú Utilidades. *Para obtener más información sobre cómo usar las funciones en el menú Utilidades, vaya a páginas 46-47.*



Para acceder a las utilidades, entre ellas el reloj y el temporizador, pulse los tres puntos arriba del reloj en la ficha del centro de la parte inferior de la pantalla. La ficha se desplegará hacia arriba y mostrará dos secciones, una para utilidades y una para el temporizador, como se muestra a continuación:

Use las utilidades para ajustar el reloj o modificar las preferencias personales, como la pantalla y los sonidos.



Al temporizador de huevo, que funciona de forma independiente de los demás temporizadores de la unidad, también se puede acceder desde esta pantalla. *Para obtener información sobre cómo usar el temporizador, consulte página 43.*

Antes de usar los hornos

Ajuste del reloj

1. En la pantalla Utilidades, pulse **Configuración**. Aparece la siguiente pantalla:



2. En la pantalla Configuración, pulse **Reloj**.



3. En la pantalla Reloj, seleccione el formato de **12 horas** o **24 horas** para la hora.



4. Si se elige el formato de 12 horas, aparecerá a. m. o p. m. Seleccione la hora correcta. La tecla "del" borrará el último número ingresado.



Pulse la **tecla Atrás** (en el medio círculo del lado izquierdo de la pantalla) para cancelar y volver a la pantalla del Reloj.

4. Pulse **Guardar**. Aparece la pantalla Reloj.
5. Salga de la función Reloj pulsando cualquier nivel de menú arriba del reloj, **Horno de cocción rápido** o la ficha Utilidades.

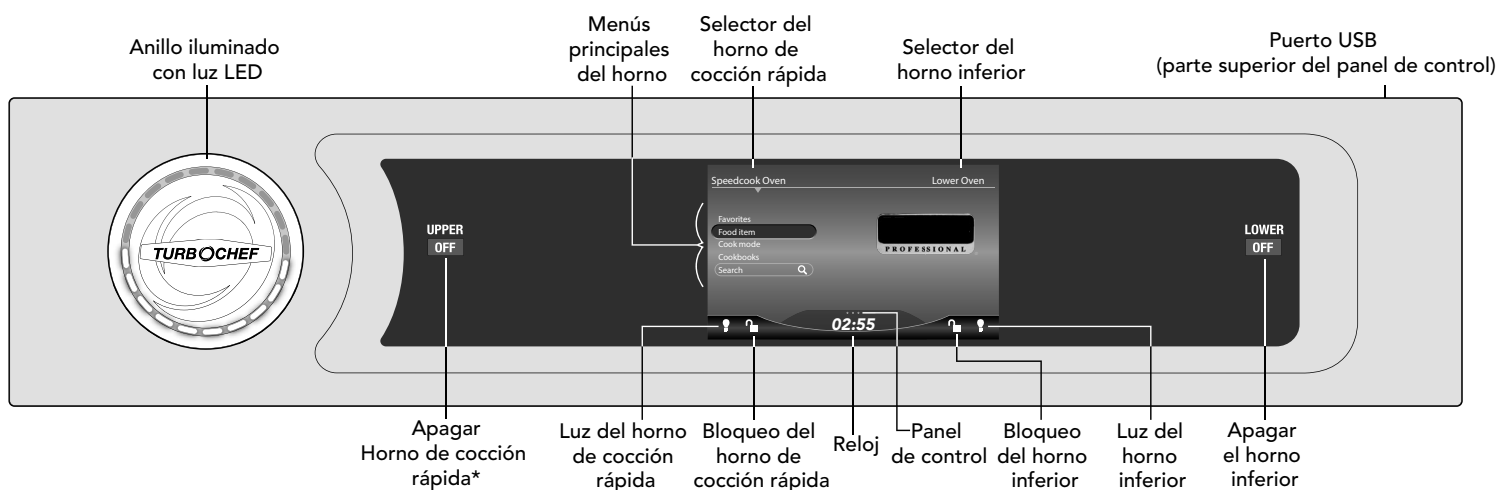
Ajuste de las preferencias personales

Desde la pantalla Utilidades también puede ajustar características como el brillo de la pantalla táctil (seleccione **Pantalla**), el volumen y las notificaciones (seleccione **Sonido**).

La gama completa de características disponibles bajo las utilidades se describe en páginas 46-47.

Exploración del panel de control

VDOT Panel de Control



***Nota:** Si mantiene presionado "Arriba/Apagado" durante más de 5 segundos, se restablecerá el software del horno.

VSOT Panel de Control

Exploración del panel de control

Para poner en funcionamiento cualquiera de los dos hornos, pulse en el nombre del horno. Aparece una flecha debajo del nombre del horno seleccionado. También aparece el primer menú de opciones para ese horno.

Nota: Solamente el horno de cocción rápida comenzará a precalentarse al seleccionarlo. El horno inferior no empieza a precalentarse hasta que se selecciona el botón *Precalentar*.

Pulse **Horno de cocción rápida**. Aparece la siguiente pantalla con las opciones de menú para el horno de cocción rápida:



Pulse **Horno inferior**. Aparecerá la pantalla con las opciones de menú para el horno inferior.



Luz y bloqueo del horno

En la parte inferior de la pantalla, a la izquierda para el horno de cocción rápida y a la derecha para el horno inferior, hay dos íconos:

Luz del horno : Pulse el ícono de la bombilla debajo del nombre del horno que está usando para iluminar la cavidad de ese horno. El ícono cambiará de gris a blanco para indicar que la luz está encendida. Pulse nuevamente el ícono de la bombilla para apagar la luz del horno. La bombilla cambiará de nuevo a gris.

Bloqueo del horno : Cuando la puerta de alguno de los hornos está bloqueada, el icono de bloqueo debajo del nombre de ese horno cambia de una imagen de desbloqueo en gris a una imagen de bloqueo en blanco . Pulse el icono durante tres segundos para activar/desactivar el bloqueo de la puerta.

Nota: Durante el proceso de autolimpieza, el bloqueo no se puede desbloquear. Cuando el horno alcanza una temperatura segura (menos de 520 °F [271 °C]), los bloqueos se desactivan automáticamente.

Pasar de la pantalla del horno de cocción rápida al horno inferior

Es importante saber cómo cambiar o alternar entre los dos hornos cuando se están usando los dos. Teniendo en cuenta la rapidez con la que el horno de cocción rápida cocina los alimentos, puede ir sacando platos y poniendo otros, mientras que el horno inferior hornea o asa otros alimentos que requieren más tiempo. También puede empezar a poner en funcionamiento un horno mientras termina con el otro o cambiarlo a un modo de cocción diferente. Por ejemplo, puede cambiar el horno inferior a modo de calentamiento para mantener los alimentos que se cocinaron en el horno de cocción rápida.

Exploración del panel de control

En todos los casos, se abrirá la última pantalla visualizada en el otro horno cuando alterne entre ellos.

1. Hay dos maneras para cambiar de la pantalla del horno inferior a la del horno de cocción rápida:
 - a. Pulse la tecla **Volver**.
 - b. Pulse **Horno de cocción rápida**.



2. Para pasar de una pantalla del horno de cocción rápida a una pantalla del horno inferior, pulse **Horno inferior**.

Cancelar una función

En el horno inferior,

1. Pulse la ficha del modo de cocción en curso para ver todas las opciones. Por ejemplo, si desea detener el horneado, pulse **Hornear**. Aparecerá la lista de modos de cocción.
2. Si la cocción está en curso, pulse **Cancelar** en la barra de cocción para finalizar el ciclo de cocción.
3. Pulse la luz **Apagado** para apagar por completo el horno. La luz se apaga, lo que significa que el horno está apagado.

En el horno de cocción rápida,

1. Pulse **Horno de cocción rápida** para volver al menú principal.
2. Si la cocción está en curso, pulse **Cancelar** en la barra de cocción para finalizar el ciclo de cocción.
3. Pulse la luz **Apagado** para apagar por completo el horno. La luz se apaga, lo que significa que el horno está apagado.

Desplazarse por los niveles del menú

En el horno de cocción rápida, navegue por el menú principal hasta llegar a la configuración para el alimento que desea cocinar. Por ejemplo, si va a asar un pavo entero puede comenzar en el menú principal con "Alimento" y avanzar hasta "Pollo y aves", luego a "Pavo" y por último a "Enterro". Al pulsar **Enterro**, aparece la pantalla de precalentamiento y cocción para asar un pavo entero, con opciones sobre el peso en libras, etc.

Para ver dónde se encuentra en los niveles del menú o volver atrás de la selección, puede pulsar la tecla **Atrás**. La pantalla de precalentamiento y cocción de un pavo entero aparecerá atenuada a la derecha de la pantalla, y los niveles de menú aparecerán a la izquierda:



Para regresar al precalentamiento y cocción de un pavo entero, pulse **Enterro**. Para volver atrás, pulse la categoría a la que desea volver. Por ejemplo, para volver a todas las opciones de "Pollo y aves", pulse **Pollo y aves**. Para volver a todos los **Alimentos**, pulse la **opción Alimento**.

El horno de cocción rápida

Para usar el horno de cocción rápida, simplemente seleccione uno de los elementos de menú que aparecen en la pantalla táctil.



Desde este menú principal puede navegar a cada una de las funciones del horno de cocción rápida pulsando en el nombre de la función en la pantalla. A continuación, avanza por los menús de tipos de alimentos hasta los ajustes para alimentos específicos. Ya sea que arranque desde Favoritos, Alimento, Modo de cocción, Libros de cocina o Buscar, puede llegar a las pantallas de precalentamiento y cocción del alimento que desea cocinar ya programado con el tiempo y la temperatura correctos.

El siguiente ejemplo le permitirá familiarizarse con el proceso de cocción rápida. En otras secciones, más adelante, se describen cada una de las funciones de cocción rápida disponibles en el menú principal.

Ejemplo de cocción: Elección del ajuste

Si pulsa **Modo de cocción** en el menú principal, se abre una pantalla que muestra los nueve modos de cocción disponibles en Cocción rápida (desplácese hacia abajo para ver Descongelar):

1. En este menú, elija **Asar** para ver una lista de categorías de alimentos que quedan bien asados:



2. Al pulsar **Carne** aparecerá un menú de opciones de tipos de carne:



El horno de cocción rápida

3. Al pulsar **Cordero** se abrirá una pantalla que enumera distintos cortes de cordero que se pueden asar.



4. Al pulsar **Costillas de cordero** en este menú, aparecerá la pantalla para cocinar un costillar de cordero.



Ejemplo de cocción: Precalentamiento y cocción

En nuestro ejemplo fuimos de Modo de cocción a Asar a Carne a Cordero y a Costillas de cordero. Al pulsar **Costillas de cordero** se abre la pantalla para precalentar y cocinar.



En esta pantalla puede elegir un máximo de cuatro especificaciones para los alimentos que desea cocinar, como el peso, la cantidad de trozos, el grado de cocción o el tamaño del plato. En este ejemplo, para cocinar costillas de cordero, se especifica el peso (14 a 16 onzas [400 a 450 g] en este caso) y la cantidad (una).

Consejos de uso: En este punto, para muchos alimentos también verá el logotipo del botón de información **i**. Pulse este logotipo para ver consejos útiles sobre cómo cocinar los alimentos. Por ejemplo, el consejo puede ser que el ajuste de la cocción se basa en la comida que entra al horno a una temperatura refrigerada o congelada, o para una carne o ave sin relleno.

Nota: Para *TODOS* los alimentos, utilice la olla más pequeña posible para obtener el mayor flujo de aire y los mejores resultados de cocción.

Ajuste del tiempo y la temperatura: Esta pantalla también le dará opciones para ajustar la temperatura del horno y el tiempo de cocción pulsando las secciones de **Temperatura** o **Tiempo** en la barra. Para obtener más información sobre cómo ajustar la temperatura, vaya a la página 31, y para obtener más información sobre cómo ajustar el tiempo, vaya a la página 30.

El horno de cocción rápida

Nota: Los ajustes preprogramados de la cocción rápida, que fueron desarrollados a través de muchas pruebas por parte de nuestro equipo de chefs profesionales, pueden diferir en tiempo y temperatura de lo que indica su receta original.

Una vez establecidas sus especificaciones, el horno mostrará la temperatura y el tiempo necesarios para cocinar el alimento. Siga estos pasos para precalentar el horno y cocinar los alimentos:

1. Pulse **Precalentar** para iniciar el ciclo de precalentamiento.



2. El progreso del precalentamiento se muestra en la barra de estado y en el anillo iluminado. El precalentamiento tomará entre 8 y 14 minutos. El horno hará sonar una campanilla cuando el precalentamiento haya terminado. El progreso del precalentamiento se mostrará en una barra en la parte inferior de la pantalla.



El anillo iluminado, al lado de la pantalla táctil, también está sincronizado con el indicador de progreso para mostrar el estado del precalentamiento.

3. En cuanto termine el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno.



4. Pulse **Iniciar** para arrancar con el ciclo de cocción. El horno comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción de forma automática en cuanto pulse **Iniciar**. No hay botones visibles y no se puede realizar ninguna modificación hasta completar el 80 %.



⚠ PRECAUCIÓN

Antes de comenzar un ciclo de cocción, asegúrese de que el alimento se haya colocado en el horno. **A excepción del ciclo de precalentamiento, el horno no debe hacerse funcionar con la cavidad de cocción vacía.**

Nota: La puerta del horno debe estar completamente cerrada antes de iniciar un ciclo de cocción.

Nota: En cualquier momento durante la preparación, el precalentamiento y la cocción, pulsando **Cancelar** u **Horno de cocción rápida** se detendrán todas las actividades y se volverá al menú principal de cocción rápida.

El horno de cocción rápida

5. Al alcanzar el 80 %, suena una campanilla y el ciclo de cocción se interrumpe. En este punto puede revisar los alimentos y ajustar la configuración. Tiene 1 minuto de tiempo para responder. Si no hace ningún ajuste, se reanuda la cocción y continúa de acuerdo a la configuración original.
 - a. Para reanudar la cocción con la configuración original, cierre la puerta del horno y pulse **Continuar la cocción**; a continuación, pulse **Iniciar**.
 - b. Para cambiar la configuración, seleccione una de las opciones de ajuste: "Continuar la cocción", "Cocinar menos", "Dorar menos", "Cocinar y dorar menos" o "Terminado".
Para obtener más información, consulte página 28 "Hacer ajustes durante un ciclo de cocción".



- c. Si la comida ya está totalmente cocinada cuando suena la campanilla del 80 % de terminación, retírela del horno y pulse "Terminado" para poner fin al ciclo de cocción.

Nota: Este paso **NO** tiene aplicación si el ciclo de cocción es inferior a 3 minutos.

Nota: Puede abrir la puerta del horno y revisar la comida en cualquier momento durante el ciclo de cocción. Al interrumpir el ciclo de cocción abriendo la puerta, también puede ajustar la configuración de cocción.

6. Al final del ciclo de cocción suena una campanilla, notificándole que la comida está terminada. En este punto, abra la puerta para revisar la comida y, si es necesario, haga un ajuste. **Esta opción está disponible por 1 minuto.**

La campanilla del horno continuará sonando cada 3 segundos hasta que:

- a. Se abra la puerta
 - Al abrir la puerta, o después de 3 segundos, aparecen cuatro opciones de ajuste en la pantalla táctil: "Cocinar más", "Dorar más", "Cocinar y dorar más" o "Terminado". Puede seleccionar una de estas opciones. Si selecciona las opciones cocinar y/o dorar más, se reanuda la cocción. Si selecciona "Terminado", la cocción se detiene.

- b. Se hace un ajuste en la cocción, o
 - c. Después de que haya transcurrido 1 minuto sin actividad.

- Si no se hace ninguna selección en el transcurso de 1 minuto, aparecerá el menú Repetir cocción. Si no se selecciona nada en el menú Repetir cocción después de 1 minuto, el horno se apagará y volverá a la pantalla principal. Esta es una opción segura de respaldo en caso de que no haya nadie disponible para apagar el horno una vez terminado el tiempo de cocción.

7. En cuanto la cocción se detenga, retire



el plato del horno.

El horno de cocción rápida

8. La pantalla táctil mostrará estas opciones: "Guardar en favoritos", "Repetir la cocción" o "Menú principal". Puede elegir una de estas opciones. *Para obtener más información, consulte página 29, "Hacer ajustes al final de un ciclo de cocción".*
- Para "Guardar en favoritos", consulte la página 26.
 - Para cocinar más de la misma comida, pulse Repetir cocción.
 - Para volver al menú principal, pulse **Menú principal**. (Esto hace que el horno se apague).

Nota: Si no puede encontrar el alimento específico en los menús de la pantalla táctil, seleccione un ajuste preprogramado para un alimento que se parezca al que desea cocinar. Al 80 % y 100 % de terminado, podrá revisar la comida y hacer los ajustes necesarios.

Uso de las cinco funciones principales de la cocción rápida

Ahora que sabe más sobre el funcionamiento de su horno de cocción rápida, echemos un vistazo a la gama completa de funciones disponibles en el menú principal de cocción rápida. Desde cada opción del menú principal, el proceso de selección entre unos pocos submenús para llegar al alimento que desea cocinar es esencialmente el mismo. También descubrirá que partir desde diferentes funciones y seguir diferentes rutas de acceso del menú le llevará al mismo alimento y al mismo ajuste programado.

Inicio a partir del Modo cocinar

El horno de cocción rápida ofrece ocho modos de cocción que le permiten elegir el mejor método de cocción para muchos tipos de alimentos. Como se muestra en el ejemplo, al pulsar **Modo cocinar** en el menú principal del horno de cocción rápida se abre esta pantalla.



Desplácese por la lista si desea acceder a Descongelar.



Cinco de estos modos, Hornear, Rostizar, Asar, Descongelar y Hornear con convección son ajustes tradicionales; mientras que los otros tres, Freír con aire, Deshidratar y Tostar son nuevos modos de cocción diseñados para ampliar y mejorar su experiencia de cocción.

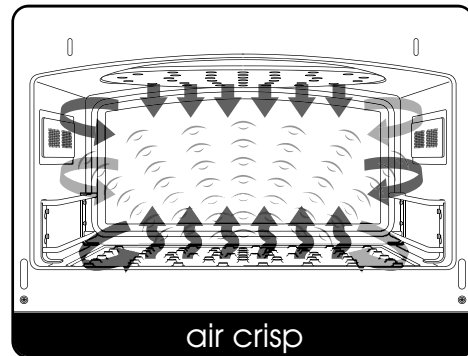
El horno de cocción rápida

Pulse cualquier modo de cocción para abrir una pantalla que enumera los diferentes tipos de alimentos que puede cocinar con ese modo. Como vimos en el ejemplo, al pulsar **Rostizar** se abre un menú de tipos de alimentos que puede cocinar con este modo.

Al navegar por los menús debajo de cada opción, observe que la pantalla táctil le ayuda a realizar un seguimiento de dónde se encuentra, mostrando cada nivel del menú en la columna de la izquierda. Puede volver al nivel anterior pulsando la categoría que aparece arriba. Por ejemplo, si fue a las listas de cortes de cerdo y en su lugar quiere ver cordero, pulse **Carnes** para volver a esa pantalla.



Freír con aire



Piense en Freír con aire como una fritura sin aceite. En el modo Freír con aire, circula aire a alta temperatura por la cavidad de cocción a diferentes velocidades para dorar y dejar crujientes los alimentos. La comida sale bien caramelizada, pero con mucho menos contenido de grasa que si la hubiera freído.

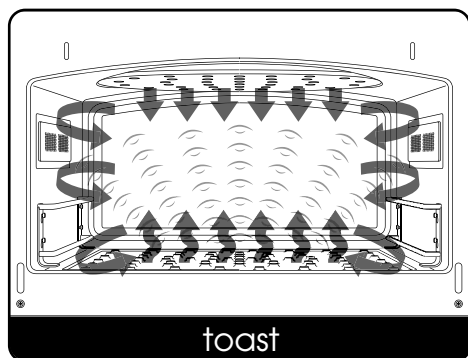


Este modo es ideal para los alimentos que tradicionalmente saben mejor cuando se frien, como las papas fritas, y otros (como los hongos rellenos), con cualquier tipo de rebozado o relleno, que deban tostarse y dorarse en el proceso de cocción.

Las bandejas de horno de metal funcionan bien para freír con aire.

El horno de cocción rápida

Tostar

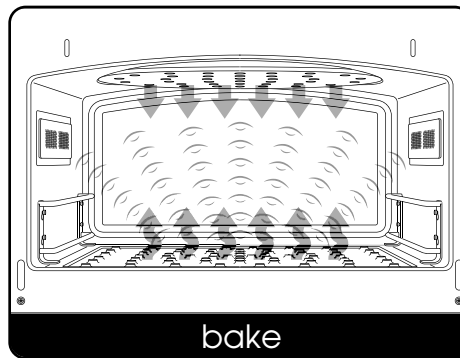


Al tostar los alimentos, estos quedan dorados y crujientes. Al usar altas temperaturas y aire circulando a alta velocidad, el modo Tostar puede mejorar el sabor y derretir queso.



Utilice el modo Tostar para alimentos como pan, bagels, tortillas y masas. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos directamente sobre la rejilla del horno. Para productos como masas rellenas que se puedan derramar, utilice una bandeja de horno de metal.

Hornear



Tradicionalmente, hornear es cocinar con calor seco. El aire caliente de la parte superior y la parte inferior del horno envuelve la comida en un calor seco radiante, que se combina con un poco de humedad de los alimentos para convertirse en un vapor que circula en el horno. El horno de cocción rápida utiliza el proceso



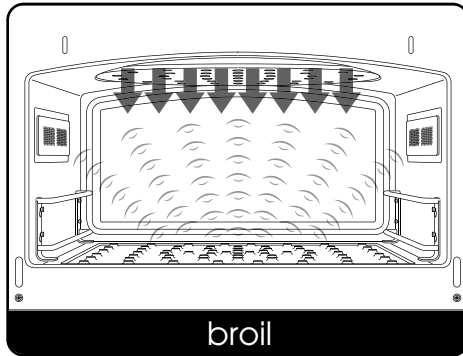
de horneado tradicional. No obstante, el aire caliente se mueve a través de la cavidad de cocción a velocidades mayores que en un horno tradicional. Este rápido movimiento del aire disminuye los tiempos de cocción y a la vez asegura que los alimentos se horneen uniformemente y retengan más la humedad.

Hornear es el modo habitual para cocinar panes, pasteles, galletas y otras masas, y la mayoría de los guisos.

En el modo Hornear, la batería de cocina de metal proporcionará un mayor dorado en el fondo, mientras que los recipientes de vidrio tienden a cocinar un poco más rápido. Las pizzas se pueden hornear en un molde para pizza o colocarse directamente sobre la rejilla del horno. Es posible que algunos guisos necesiten cubrirse con papel encerado para evitar que se doren en exceso.

El horno de cocción rápida

Asar



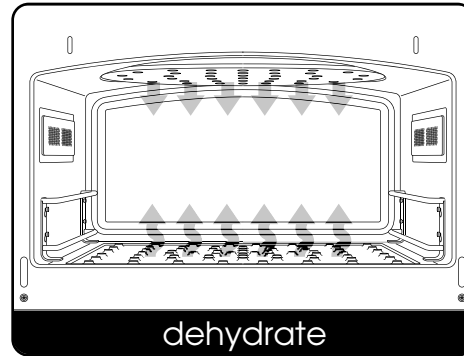
Con el modo Asar del horno de cocción rápida obtendrá los mismos resultados, o incluso mejores, que al asar en un horno tradicional. La única diferencia es que los alimentos se cocinan más rápido debido a que el aire caliente circula por la cavidad de cocción a mayor velocidad.



Los alimentos que suelen asarse son de cocción rápida, tiernos por naturaleza, relativamente magros y no demasiado gruesos (por ejemplo, filetes de carne, pescado entero y brochetas de pollo).

Las planchas de hierro fundido, las bandejas de horno de metal y las rejillas para asar funcionan bien en el modo Asar.

Deshidratar



Considerada la forma original de conservación, la deshidratación elimina la humedad natural de un alimento secándolo lentamente a fuego lento. Los alimentos se pueden deshidratar manualmente colocando rodajas finas sobre rejillas y dejando que se sequen, ayudadas solo por el sol o el aire. Para acortar el proceso de deshidratación, el horno de cocción rápida utiliza aire a baja temperatura que se mueve a velocidades más altas.

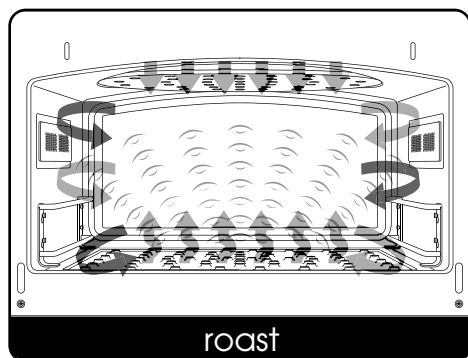


Este modo es ideal para productos como chips de plátano y otras frutas secas, y también carnes secas, como la cecina.

Con el modo Deshidratar se recomienda utilizar bandejas de horno, bandejas antiadherentes y moldes para pizza (con o sin agujeros).

El horno de cocción rápida

Rostizar



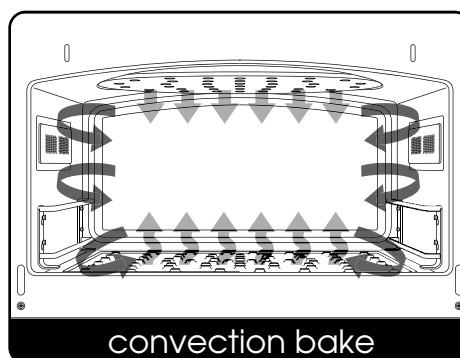
En el modo Rostizar (ver la pantalla en la introducción al modo Cocinar), el horno de cocción rápida utiliza una combinación de aire a baja y alta velocidad para dorar el exterior de los alimentos, al tiempo que conserva la humedad en el interior.

Rostizar y hornear son similares en concepto, pero el rostizado se utiliza sobre todo para las carnes y verduras.



Las asaderas (sin tapa), las cacerolas de vidrio (con o sin tapas) y las bandejas de horno andan bien con este modo. Las fuentes bajas permitirán que los alimentos se doren más. Una fuente destapada, sin líquidos, ayudará a mantener el calor seco y permitirá que los alimentos se doren y queden crujientes. Si las carnes rojas y blancas se colocan directamente sobre una rejilla en una fuente, se impide que se cuezan al vapor en sus propios jugos.

Hornear con convección



Cuando se configura en Hornear con convección, el horno de cocción rápida funciona como un horno de convección estándar, con los ventiladores funcionando a baja velocidad. Esta función crea el mismo ambiente de cocción que el horno inferior en el modo Hornear con convección.

Pulse **Hornear con convección** para abrir esta pantalla.



Uso de la pantalla táctil:

1. Pulse **Tiempo** para abrir un teclado para ajustar el tiempo de cocción.

El horno de cocción rápida

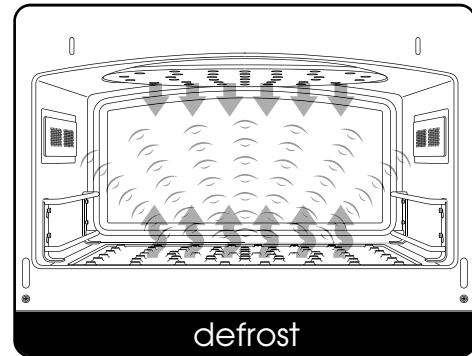
2. Pulse **Temperatura** para abrir una barra de escala para ajustar la temperatura del horno. La temperatura se puede modificar en incrementos de 5 °F (3°C).



3. **Pulse Precalentar.**
4. Cuando el ciclo de precalentamiento se haya completado, el horno hará sonar una campanilla.
5. Coloque los alimentos en el horno y pulse **Iniciar**. Los alimentos que se coloquen en el horno comenzarán a cocinarse independientemente de que se pulse **Iniciar** o no. No obstante, al pulsar **Iniciar** arranca el conteo regresivo del tiempo.
6. Cuando el temporizador llega a cero, el horno hará sonar una campanilla para avisar que el ciclo de cocción se ha completado.
7. Para modificar el tiempo y/o la temperatura, siga las instrucciones en los pasos 1 y 2.
8. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, retire el plato del horno.
9. Cuando haya terminado de cocinar, pulse **Cancelar** u **Horno de cocción rápida** para apagar el horno.

Nota: Los ciclos de cocción del modo Hornear con convección no se pueden guardar en Favoritos.

Descongelar



La función Descongelar se puede utilizar para ayudar en la descongelación de alimentos, especialmente carnes y guisos congelados.

Para acceder a esta función:

1. Desde el modo Cocinar, pulse **Descongelar**. Aparece la siguiente pantalla:



2. Coloque los alimentos congelados en la cavidad del horno.
3. Utilizando el teclado, ajuste el tiempo de descongelación.
4. Pulse **Iniciar**.
5. Al final del ciclo de descongelación, el horno hará sonar una campanilla para avisar que el ciclo de descongelación se ha completado.
 - a. Si el alimento se descongela lo suficiente, retírelo del horno.
 - b. Si el alimento necesita descongelarse más, agregue tiempo de cocción con el teclado y pulse **Iniciar**. El horno todavía quedará encendido (OFF queda iluminado) cuando se haya completado el ciclo de descongelación.

El horno de cocción rápida

Inicio a partir del tipo de alimento

Los cocineros generalmente configuran el horno en un modo específico, de acuerdo con el tipo de alimento que están cocinando. Debido a que el horno de cocción rápida cuenta con temperaturas y tiempos programados para más de 700 alimentos, también puede ir a la pantalla de precalentamiento y cocción correcta eligiendo un alimento.

En el menú principal, pulse **Alimento** para navegar por la base de datos de ajustes preprogramados disponibles a través de los menús de alimentos.



Desplácese por las categorías para seleccionar la más adecuada para el alimento que desea cocinar.



Desplácese hacia abajo para ver el resto de los alimentos en la lista.

Por ejemplo, para hornear focaccia, pulse **Panes** para abrir este menú:



Pulse **Panes artesanales** para abrir este menú.



Al pulsar **Focaccia** aparecerán los ajustes de tiempo y temperatura para hornear focaccia.



El horno de cocción rápida

Recalentar restos de comida

El menú Alimento incluye "Restos de comida, volver a calentar". Este es un ajuste genérico para cualquier alimento que esté recalentando y no tiene ninguna opción para cambiar el tiempo y la temperatura.

1. Pulse **Restos de comida, Recalentar**.
2. Pulse **Precalear**.
3. Una vez que el horno se haya precalentado, coloque los alimentos y pulse **Iniciar**.

Inicio a partir de libros de cocina

Para cocinar cualquiera de las recetas que usted preparó a partir de las instrucciones en el libro de cocina, pulse **Libros de cocina** en el menú principal. La pantalla que se abre muestra las diferentes categorías de alimentos para los que se incluyen recetas en el libro de cocina disponible en línea.



Al pulsar un nombre de categoría, se abre una pantalla en donde aparecen enumeradas todas las recetas específicas de esa categoría. Por ejemplo, el menú Postres y dulces comienza con esta pantalla.



Inicio a partir de Favoritos

A medida que utilice el horno de cocción rápida, comenzará a adaptar sus propias recetas favoritas al horno, ajustando el tiempo y la temperatura o utilizando la configuración avanzada para asegurar que sus recetas (desde herencias familiares personales hasta recetas que haya encontrado o creado la semana pasada) se cocinen perfectamente. Puede almacenar la configuración para miles de alimentos en Favoritos. También tiene la opción de eliminar alimentos.

Guardar un alimento o una configuración de cocción personalizada en Favoritos

La opción "Guardar en Favoritos" le permite almacenar y recuperar fácilmente hasta 9.999 configuraciones de cocción personalizada para sus propias recetas, o guardar el ajuste que pueda haber personalizado para un alimento ya programado en el horno de cocción rápida. Elija **Guardar en favoritos** en cualquiera de las siguientes ocasiones:

- Al final de un ciclo de cocción.
- Si se selecciona **Terminado** al momento de la pausa o en la pantalla de 80 % terminado, la siguiente pantalla que aparece dará la opción de **Guardar en favoritos**.

Para guardar un plato en favoritos:

1. Pulse **Guardar en favoritos**. Aparece la pantalla del teclado.
2. Escriba el nombre del plato.
3. Pulse **Guardar**. El horno regresará al menú Repetir cocción.
4. Pulse **Terminado**. Cuando el horno vuelve a la pantalla principal, seleccione **Favoritos** para ver el alimento que acaba de agregar, el cual aparecerá en orden alfabético por el nombre que le asignó.

El horno de cocción rápida

Poner nombre a un favorito

1. A los favoritos se les asigna un nombre al final de un ciclo de cocción en el que se hayan hecho ajustes.
2. Escriba el nombre del favorito. Use la tecla Sym 123 para agregar números al nombre del favorito.
3. Para editar, use la tecla **Eliminar**.
4. Cuando esté completo el nombre del alimento, pulse **Guardar**.

Eliminar un plato de Favoritos

Para eliminar un plato de Favoritos:

1. Seleccione **Favoritos** en el menú principal de Cocción rápida.
2. Seleccione **X** junto al nombre del plato/ cocción favorito que desea eliminar de los ajustes. Se le pedirá que confirme la eliminación.
3. El alimento se elimina automáticamente y el horno volverá a la pantalla principal de Favoritos.

Cocinar un plato guardado en Favoritos

Para cocinar un plato guardado en Favoritos, siga las instrucciones a continuación.

1. Seleccione **Favoritos** en el menú principal de Cocción rápida.
2. Desplácese hasta el nombre del alimento a cocinar y pulse sobre él.
3. Seleccione **Precalentar**.

Inicio con la opción Buscar

Al pulsar **Buscar** se abre un teclado que le permite buscar alimentos en todas las bases de datos (preprogramadas y Favoritos).



Al escribir la primera letra se abre un menú de alimentos sugeridos. Escriba más cantidad de letras si es necesario para reducir la búsqueda. Seleccione el plato que desea cocinar. El horno de cocción rápida irá a la pantalla de precalentamiento y cocción para ese plato.



El horno de cocción rápida

Hacer ajustes

Hacer ajustes durante un ciclo de cocción

Cuando un ciclo de cocción llega al 80 %, el horno hace sonar una campanilla y la cocción se interrumpe por 1 minuto. Esto le da la oportunidad, si desea, de hacer ajustes a mitad de camino para dar cuenta de las diferencias en los alimentos y los gustos particulares. Para hacer ajustes durante un ciclo de cocción:

Nota: Para los alimentos con un tiempo de cocción inferior a 2-1/2 minutos, el ciclo de cocción no se interrumpe al llegar al 80 %.

1. Elija y cocine un alimento según lo descrito en las secciones anteriores.
2. Cuando el ciclo de cocción llega al 80 % suena una campanilla, el ciclo de cocción se interrumpe y tiene la opción de revisar la comida y, si lo desea, ajustar la configuración de la cocción.
 - a. Revise la comida para ver si necesita hacer algún ajuste cuando el ciclo llegue al 80 %.
 - b. Si no desea revisar la comida, pulse **Continuar la cocción** para reanudar el ciclo de cocción, o no haga nada. Después de transcurridos 1 minuto, el horno reanudará automáticamente la cocción. Si no se realiza un ajuste, el horno completa el ciclo de cocción de acuerdo con la configuración original.

Nota: Cada vez que la puerta del horno se abre, aparece un mensaje en la pantalla indicando que la puerta del horno está abierta, ciérrela para continuar.

3. En la pantalla táctil, seleccione el ajuste deseado.



- **Continuar la cocción:** Seleccione si la comida se está cocinando según las expectativas
- **Cocinar menos:** Seleccione esta opción si los alimentos parecen estar cocinándose en exceso o si la temperatura interna es demasiado alta.
- **Dorar menos:** Seleccione esta opción si el exterior de los alimentos se está dorando más rápido de lo deseado.
- **Cocinar y dorar menos:** Seleccione esta opción si los alimentos se están cocinando y dorando más de lo esperado, pero aún necesita más tiempo de cocción.
- **Terminado:** Seleccione esta opción si no es necesario realizar ajustes y los alimentos están lo suficientemente cocidos.

Nota: Si la comida ya está totalmente cocinada cuando suena la campanilla del 80 % de terminación, retírela del horno y pulse **Terminado** para poner fin al ciclo de cocción.

4. El horno se reiniciará automáticamente cuando se seleccionen estos ajustes. Los ajustes no se pueden cambiar una vez realizados.

Nota: Cuando se realiza un ajuste, solo cambia el nivel de la potencia, el tiempo de cocción restante **NO** cambia.

Nota: Si se selecciona **Repetir cocción** al final del ciclo de cocción, el horno utilizará los mismos ajustes utilizados para el ciclo de cocción anterior, incluidos los ajustes realizados al llegar al 80 % del punto de terminación.

El horno de cocción rápida

Si el ciclo de cocción se inicia a partir de una configuración de cocción preprogramada o una configuración de cocción en Favoritos, los cambios que se realicen al llegar al 80 % de la cocción no modificarán la configuración preprogramada original o guardada. Para guardar el/los ajuste(s) de forma permanente, la comida debe guardarse en Favoritos (consulte la página 26).



Hacer ajustes al final de un ciclo de cocción

Al final de un ciclo de cocción, el horno hace sonar una campanilla y la cocción se detiene. Si lo desea, puede realizar ajustes finales seleccionando **Cocinar más, Dorar más o Cocinar y dorar más**. Para hacer ajustes al final de un ciclo de cocción:

1. Cocine un alimento.
2. Suena una campanilla indicando que el ciclo de cocción se ha completado. Revise el alimento abriendo la puerta del horno. Cuando se abre la puerta, o después de 3 segundos, aparecen cuatro opciones: "Cocinar más", "Dorar más", "Cocinar y dorar más" o "Terminado".
3. En la pantalla táctil, seleccione la opción que desee:
 - **Cocinar más:** Seleccione esta opción si el alimento por fuera cumple con las expectativas, pero por dentro necesita cocinarse más tiempo.
 - **Dorar más:** Seleccione esta opción si el alimento por dentro cumple con las expectativas, pero por fuera necesita cocinarse más tiempo.
 - **Cocinar y dorar más:** Seleccione esta opción si el alimento necesita cocinarse más tiempo por dentro y por fuera.
 - **Terminado:** Seleccione esta opción si no es necesario realizar ningún ajuste.



El horno de cocción rápida

4. Al seleccionar "Cocinar más", "Dorar más" o "Cocinar y dorar más", se agregan 15 segundos.
 - a. Si se selecciona "Terminado", el horno avanza a la pantalla "Guardar en favoritos"/"Repetir cocción"/"Menú principal".
5. El horno se reiniciará automáticamente cuando se seleccionen estos ajustes. Los ajustes no se pueden cambiar una vez realizados.

Nota: Si no se selecciona un opción, después de transcurridos 20 segundos el horno asume que el alimento está terminado y avanza a la pantalla "Guardar en favoritos"/"Repetir cocción"/"Menú principal". Después de transcurridos otros 20 segundos más, si no se selecciona ninguna opción, el horno se apaga y vuelve a la pantalla principal.

Nota: "Cocinar más", "Dorar más" y "Cocinar y dorar más" se pueden utilizar tantas veces como sea necesario para lograr los resultados deseados.

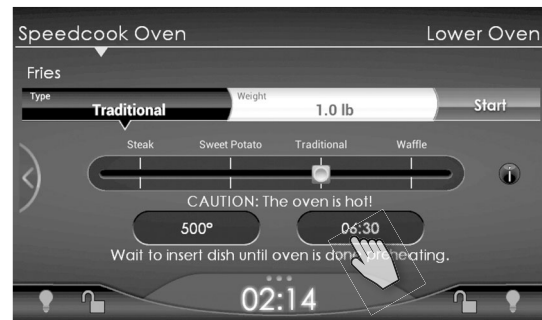
Nota: Si se selecciona **Repetir cocción** al final del ciclo de cocción, el horno utilizará los mismos ajustes utilizados para el ciclo de cocción anterior, incluidos los ajustes realizados al llegar al final del ciclo de cocción.

El ajuste preprogramado original o el ajuste guardado no sufrirá ninguna modificación. Para guardar el/los ajuste(s) de forma permanente, la comida debe guardarse en Favoritos (consulte la página 26).

Ajustar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción preprogramado para cada alimento ha sido calculado a través de muchas pruebas por un equipo de chefs profesionales, a fin de obtener resultados óptimos. Tenga en cuenta que los tiempos preprogramados de cocción en el horno de cocción rápida pueden variar significativamente de los ajustes tradicionales. La primera vez que cocine un alimento, se recomienda que empiece con el ajuste de cocción preprogramado para ese alimento. Sin embargo, una vez que desarrolle una idea de los resultados de los alimentos o platos utilizando el ajuste preprogramado, es posible que desee ajustar el tiempo de cocción preprogramado.

1. Seleccione el ajuste de cocción preprogramado para el alimento a cocinar. La pantalla se verá así.



2. Pulse en el tiempo que aparece en pantalla (**06:30** en este ejemplo). Aparecerá un teclado que le permite ingresar un tiempo nuevo.
3. Ingrese el tiempo nuevo.
4. Pulse **Guardar** para confirmar el nuevo tiempo de cocción. Pulse **Aceptar**. La pantalla de cocción muestra el tiempo nuevo.
5. Si no es necesario realizar más ajustes, pulse **Precalentar**.

Nota: Si se selecciona **Repetir cocción** al final del ciclo de cocción, el horno utilizará los mismos ajustes utilizados para el ciclo de cocción anterior, incluidos los cambios realizados al tiempo de cocción.

El ajuste preprogramado original o el ajuste guardado no sufrirá ninguna modificación. Para guardar el/los ajuste(s) de forma permanente, la comida debe guardarse en Favoritos (consulte la página 26).

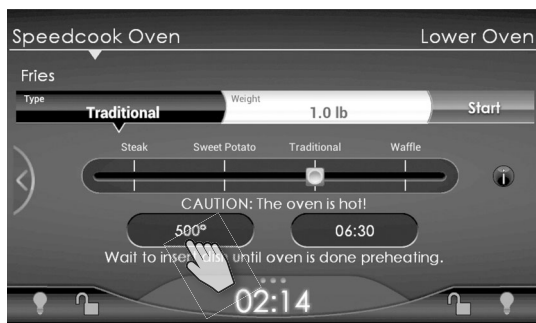
El horno de cocción rápida

Ajustar la temperatura del horno.

Al igual que los tiempos de cocción, las temperaturas preprogramadas fueron calculadas por un equipo de chefs profesionales a fin de obtener resultados óptimos. Tenga en cuenta que las temperaturas preprogramadas en el horno de cocción rápida pueden variar significativamente de los ajustes tradicionales. La primera vez que cocine un alimento, se recomienda que empiece con los ajustes preprogramados. Sin embargo, una vez que desarrolle una idea de los resultados de los alimentos utilizando el ajuste preprogramado, es posible que desee modificar la temperatura preprogramada para adaptarla a sus preferencias personales con alimentos y recetas específicas.

Para ajustar la temperatura utilizando la pantalla táctil:

1. Seleccione el ajuste de cocción preprogramado para el alimento a cocinar. La pantalla se verá como la que se muestra en "Ajustar el



- tiempo de cocción", página 30.
2. Pulse en la temperatura que aparece en pantalla (500 ° en la pantalla que se muestra arriba). Aparecerá la barra de temperatura.
3. Arrastre el botón, que se mueve en



incrementos de 5 °F (3 °C) hasta llegar a la temperatura nueva.

4. Pulse **Guardar** para confirmar la nueva temperatura. Pulse **Aceptar**. La pantalla de cocción muestra la temperatura nueva.
5. Si no es necesario realizar más ajustes, pulse **Precalentar**.

Nota: Si se selecciona **Repetir cocción** al final del ciclo de cocción, el horno utilizará los mismos ajustes utilizados para el ciclo de cocción anterior, incluidos los ajustes realizados a la temperatura del horno.

El ajuste preprogramado original o el ajuste guardado no sufrirán ninguna modificación. Para guardar el/los ajuste(s) de forma permanente, la comida debe guardarse en Favoritos (consulte la página 26).

Usar la configuración avanzada

El horno de cocción rápida

En Configuración avanzada puede ajustar no solo el tiempo de cocción y la temperatura del horno, sino también el flujo de aire y los niveles de potencia de microondas de un ajuste preprogramado. Además de personalizar un ajuste existente, puede hacer ajustes en la Configuración avanzada para crear nuevos ajustes a partir de los preexistentes. Se sugiere tener un alto nivel de familiaridad con el horno antes de intentar hacer cambios en este modo.

Para usar la Configuración avanzada, siga el proceso para seleccionar el ajuste de cocción preprogramado para el alimento a cocinar. Desde esta pantalla:

1. Pulse el tiempo o la temperatura



preestablecida para hacer los ajustes que desee al tiempo y/o la temperatura, como se describe en las secciones anteriores.

2. Pulse **Cancelar** a la izquierda de la barra. La palabra "Cancelar" cambia a "Eventos".



3. Pulse **Eventos**.



4. La palabra "Eventos" cambia de nuevo a "Cancelar", y aparece la tabla de intervalos de ciclo de cocción debajo de los ajustes de temperatura y tiempo.



5. Realice los ajustes que desee hacer a la intensidad del aire que circula desde arriba, la intensidad del aire que circula desde abajo o la potencia del microondas.

El horno de cocción rápida

Cada ajuste programado se divide en cuatro intervalos de tiempo, y cada intervalo tiene cuatro ajustes asociados: Tiempo, Aire que circula desde arriba, Aire que circula desde abajo y Microondas.



del aire procedente del ventilador de convección en la parte inferior del horno. Puede ajustar la intensidad del aire en incrementos de 10 %, de 0 a 100 %. Una intensidad del 0 % del aire que circula desde abajo significa que **no** sopla aire desde la parte inferior del horno. Una intensidad del 100 % significa que el ventilador inferior está funcionando al máximo.

Tiempo: La duración del intervalo es un porcentaje del tiempo total de cocción. En la pantalla que se muestra arriba, el tiempo total de cocción es de 4 minutos, de modo que cada uno de los intervalos es de 1 minuto (25 % del total) de duración. Cuando se ajustan los intervalos de tiempo, deben sumar 100 %.

Aire que circula desde arriba: La intensidad del aire procedente del ventilador de convección en la parte superior del horno. Puede ajustar la intensidad del aire en incrementos de 10 %, de 0 a 100 %. Una intensidad del 0 % del aire que circula desde arriba significa que **no** sopla aire desde la parte superior del horno. Una intensidad del 100 % significa que el ventilador superior está funcionando al máximo.

Aire que circula desde abajo: La intensidad

El horno de cocción rápida

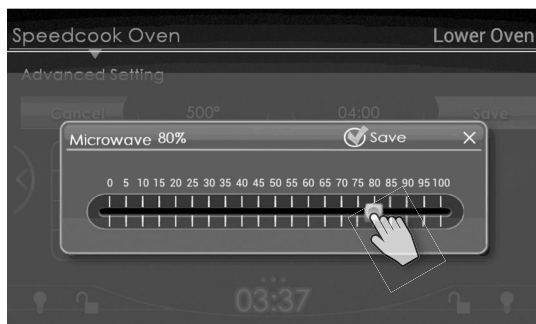
Microondas: Controla la cantidad de potencia de microondas que se utiliza. Puede ajustar la potencia de microondas en incrementos de 10 %, de 0 a 100 %.

1. Para cambiar el ajuste, en la pantalla Configuración avanzada pulse en el número de la tabla que desea cambiar. Por ejemplo, para disminuir la potencia de microondas en el primer intervalo al 40 %, pulse el **80** en la cuarta fila de la primera columna.



Aparecerá la barra de potencia de microondas:

2. Pulse y deslice el botón blanco a la izquierda del 80 % hasta el 40 % (como se muestra arriba) para disminuir la potencia de microondas.



3. Pulse **Guardar** para volver a la pantalla Configuración avanzada. La potencia de microondas ahora se mostrará en 40 % para el primer intervalo. Utilice el mismo proceso para seguir haciendo cualquier otro cambio.

Pulse **X** para cancelar y volver a la pantalla Configuración avanzada, sin guardar.

4. En la pantalla Configuración avanzada,

pulse **Guardar** para confirmar los cambios realizados o **Cancelar** para volver a los ajustes originales.

a. Si se selecciona **Guardar**, en la barra



aparecerá nuevamente "Eventos" a la izquierda, "Aceptar" a la derecha y aparecerá "Eventos correctamente cambiados" sobre el reloj.

b. Si se selecciona **Cancelar**, en la barra



aparecerá nuevamente "Eventos" a la izquierda y "Aceptar" a la derecha.



5. Pulse **Aceptar** para volver a la pantalla de

El horno de cocción rápida

precalentamiento y cocción y comenzar con el precalentamiento.

Nota: Si no se utiliza un intervalo, se pondrá



en cero ("0") de forma predeterminada.

Nota: Si se selecciona **Repetir Cocción** al final del ciclo de cocción, el horno utilizará los mismos ajustes utilizados para el ciclo de cocción anterior, incluidos los ajustes realizados en la pantalla Configuración avanzada.

El ajuste preprogramado original o el ajuste guardado no sufrirán ninguna modificación. Para guardar el/los ajuste(s) de forma permanente, la comida debe guardarse en Favoritos (consulte la página 26).

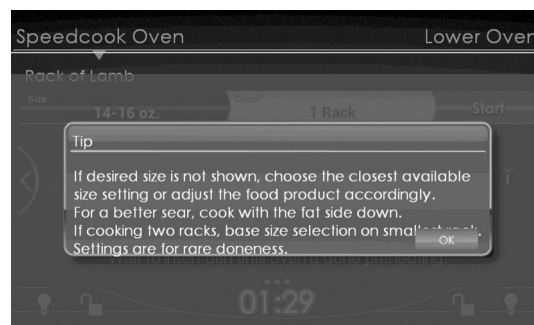
Consejos para el horno de cocción rápida

El horno de cocción rápida viene con consejos útiles que cubren una variedad de temas.

Después de elegir la configuración de cocción preprogramada, también puede ver el logotipo del botón de información **i**. Pulse este logotipo para ver consejos útiles sobre cómo cocinar los alimentos.



Por ejemplo, el consejo puede ser que el ajuste de la cocción se basa en la comida que entra al horno a una temperatura refrigerada o congelada, o para una carne o ave sin relleno.



Ajustes de cocción preprogramados

(Como se muestra en la pantalla táctil)

AirCrisp

Corn Dogs
Crab Cakes
Dip
Egg Rolls
Fishsticks
Fries
Hash Brown Patties
Mini Tacos
Mozzarella Sticks
Nachos
Nuggets
Potato Skins
Quiche, Mini
Spanakopita
Stuffed Jalapenos
Stuffed Mushrooms
Tenders
Tots
Wings

Bake

Breads
• Artisan Breads
o Focaccia
o French
Biscuits
Breadsticks
Corn Bread
Crackers
Dressing, Stuffing
Jalapeno/Cheese
Light Rye
Multigrain
Olive
Potato
Quick Bread
Rolls
• Cinnamon
• Crescent
• Dinner
Wheat Bread
White Bread
Casseroles
• Generic
• Enchilada
• Green Bean
• Meat, Uncooked
• Pot Pie
• Strata

Bake (cont.)

Chicken & Fowl
• Chicken
o Bone-In Portions
o Boneless
o Whole
• Cornish Game Hen
• Turkey
o Bacon
o Boneless Breasts
o Whole
Desserts & Pastries
• Bars
o Hello Dolly
o Pecan
o Turtle
• Blondies
• Brownies
Cakes
• Box Mix
o Angel Food
o Bundt
o Carrot
o Chocolate
o Coffee
o Spice
o Sponge
• Homemade
o Angel Food
o Cheesecake
o Chocolate
o Italian Cream
o Other Scratch
o Pound
o Spice
o White
o Yellow
Cookies
• Biscotti
• Chocolate Chip
• Oatmeal Raisin
• Peanut Butter
• Sugar
• Other
Cupcakes
• Carrot
• Chocolate
• Italian Cream
• Spice
• White
• Yellow

Bake (cont.)

Custards
• Bread Pudding
• Crème Brûlée
• Flan
• Vanilla
Fruit Cobbler
Muffins
• Boxed Mix
o Banana Nut
o Berry
o Carot Raisin
o Chocolate Chip
o Honey Bran
o Orange Cranberry
• Homemade
o Carot Raisin
o Blueberry
o Banana Nut
o Bran
o Cornbread
Pastries
• Cream Puff Shells
• Scones
• Tart, Dessert
• Tart, Savory
• Turnovers
Pies and Quiche
• Crust
• Custard, Cream
• Fruit, Double Crust
• Meringue Browning
• Pecan
• Pumpkin
• Quiche
• Sweet Potato
Meats
• Bacon
• Beef Wellington
• Ham
• Meatballs
• Meatloaf
• Pork Chops, Bone-in
Pizza & Pastas
• Pizza
o Raw Dough
o Frozen
o Homemade
• Lasagna
• Mac and Cheese

Ajustes de cocción preprogramados

(Como se muestra en la pantalla táctil)

Bake (cont.)

- Pasta with Red Sauce
- Pasta with White Sauce
- Stuffed Shell
- Vegetables & Grains
 - Dressing, Stuffing
 - Potatoes
 - o Au Gratin
 - o Baked
 - o Scalloped
 - o Sweet
 - Rice
 - Steamed Vegetables
 - o Asparagus
 - o Broccoli
 - o Carrots
 - o Cauliflower Florets
 - o Corn on the Cob
 - Diced Squash
 - o Acorn
 - o Butternut
 - o Pumpkin
 - o Spaghetti
 - o Yellow
 - o Zucchini
 - Mixed Vegetables
 - Stuffed Jalapenos
 - Stuffed Mushrooms
 - Stuffed Peppers

Broil

- Chicken & Fowl
 - Chicken
 - o Kabobs
 - o Skewers/Satay
 - Turkey
 - o Burgers
 - o Hot Dogs
- Meats
 - Beef
 - o Brats
 - o Burgers
 - o Hot Dogs
 - o Italian Sausages
 - o Kabobs
 - o Meatballs
 - o Skewers/satay
 - o Steaks
 - Lamb
 - o Chops
 - o Kabobs

Broil (cont.)

- Pork
 - o Bone-In Chops
 - o Brats
 - o Breakfast Links
 - o Breakfast Patties
 - o Hot Dogs
 - o Italian Sausages
 - o Kabobs
 - o Ribs
- Veal Chops
- Seafood & Fish
 - Fish Fillets
 - o Catfish
 - o Cod
 - o Halibut
 - o In Parchment
 - o Salmon
 - o Snapper
 - o Tilapia
 - o Trout
 - o Other
 - Fish Steaks
 - o Monkfish
 - o Salmon
 - o Swordfish
 - o Tuna
 - o Other
 - Shellfish
 - o Kabobs
 - o Lobster Tails
 - o Lobster Whole
 - o Oysters Rockefeller
 - o Sea Scallops
 - o Shrimp
 - Whole Fish
 - o Red Snapper
 - o Trout
 - o Other

Dehydrate

- Dried Fruits
- Dried Vegetables
- Jerky

Roast

- Chicken & Fowl
 - Chicken
 - o Bone-In Portions
 - o Boneless

Roast (cont.)

- Cornish Game Hen
- Duck, Whole
- Turkey
 - o Boneless Breasts
 - o Whole
- Meats
 - o Beef Tenderloin
 - o Lamb
 - Bone-In Leg of Lamb
 - Boneless Leg of Lamb
 - Rack of Lamb
 - o Pork
 - Crown Roast
 - Loin
 - Tenderloin
 - o Veal
 - Boneless
 - Rib Roast
- Vegetables & Grains
 - Asparagus
 - Carrots
 - Cauliflower Florets
 - Corn on the Cob
 - Eggplant
 - Garlic
 - Kabobs
 - Mixed Vegetables
 - Roasted Potatoes
 - Sliced Onions
- Sliced Peppers
- Squashes
 - o Acorn
 - o Butternut
 - o Pumpkin
 - o Spaghetti
 - o Yellow, Diced
 - o Zucchini, Diced
- Reheat

Toast

- Bread
- Bagels
- Melt Cheese
- Hamburger Buns
- Sandwiches
 - Cheese Sandwich
 - Panini
 - Tuna Melt
 - Other
- Toasted Pastry

El horno inferior

El horno inferior, en el modelo de horno doble, es un horno convencional y de convección que brinda una cocción uniforme en cinco modos de cocción. El horno inferior también se controla por pantalla táctil.



El horno inferior también se puede utilizar como horno para leudar o cajón calefactor.

Funciones y ajustes del horno inferior



El horno inferior cuenta con seis modos de cocción:

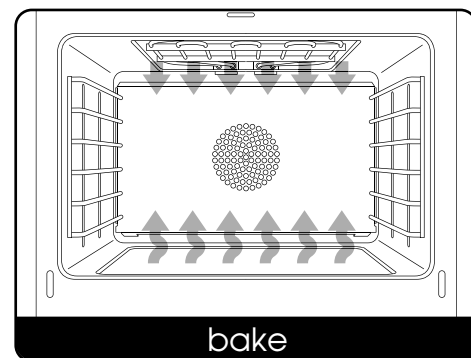
- Hornear con convección
- Rostizar con convección
- Hola Asar
- Baja Asar
- Rostizar
- Hornear

Además de estos seis modos, los modos Calentar y Leudar expanden aún más las capacidades generales del horno inferior.

El horno inferior tiene dos resistencias principales, un ventilador y una resistencia en la parte posterior de la cavidad de cocción, y una resistencia en la parte de abajo. A diferencia de la mayoría de los hornos tradicionales, la resistencia inferior está oculta debajo de la cavidad de cocción. Esta característica deja espacio para una cavidad de cocción más grande, facilita la limpieza y el calentamiento se hace de forma más uniforme.

Modos de cocción

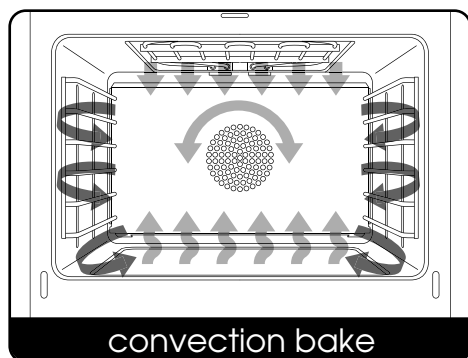
Hornear



Tradicionalmente, hornear es cocinar con calor seco. El aire caliente de la parte superior y la parte inferior del horno envuelve la comida en un calor seco radiante, que se combina con un poco de humedad de los alimentos para convertirse en un vapor que circula en el horno.

El horno inferior

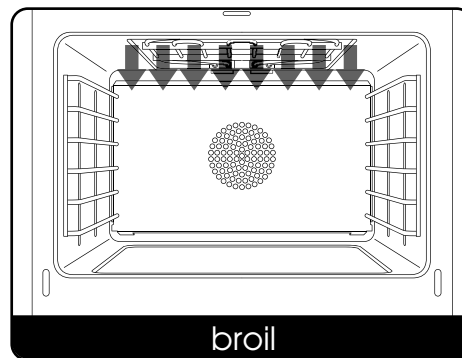
Hornear con convección



Hornear con convección utiliza las mismas resistencias que el modo Hornear, con el agregado de un ventilador de convección y un calentador en la parte posterior de la cavidad de cocción. Este ventilador y calentador ayudan a calentar y hacen circular el aire de manera uniforme en toda la cámara para dorar por arriba y dejar los alimentos crujientes.

Cualquier alimento que se cocine en el modo Hornear también se puede preparar usando el modo Hornear con convección, y viceversa. En general, los alimentos cocinados en el modo Hornear con convección se cocinarán aproximadamente un 33 % más rápido que cuando se cocinan en el modo Hornear. La temperatura debe disminuirse 25 °F (14 °C).

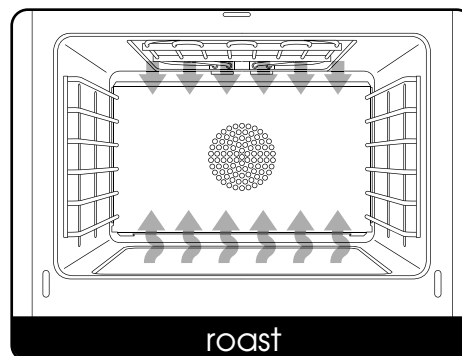
Asar alto y asar bajo



Al asar los alimentos, estos quedan expuestos al calor radiante de forma directa (como sobre el fuego o en una parrilla). El calor es directo e intenso, y difiere de hornear o rostizar en que solo la parte de arriba del alimento queda expuesta a la fuente de calor.

Los alimentos que suelen asarse son de cocción rápida, tiernos por naturaleza, relativamente magros y no demasiado gruesos (por ejemplo, filetes de carne, pescado entero y brochetas de pollo).

Rostizar

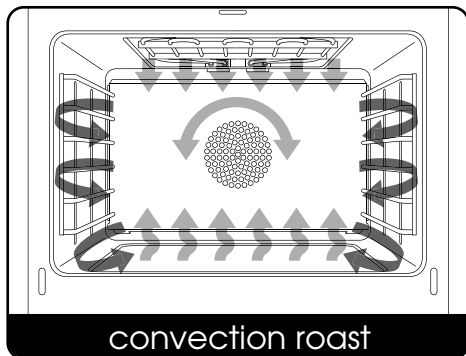


Rostizar y hornear son similares en concepto, pero el rostizado se utiliza sobre todo para las carnes y verduras en lugar de para productos horneados. El aire caliente proveniente de la parte superior y la parte inferior del horno se utiliza para dorar el exterior de los alimentos, al tiempo que conserva la humedad interior.

En el horno inferior, las dos resistencias de arriba proporcionan un control optimizado para asar y rostizar.

El horno inferior

Rostizar con convección



El modo Rostizar con convección utiliza las mismas resistencias que el modo Rostizar. Sin embargo, a diferencia del modo Rostizar, el modo Rostizar con convección utiliza el ventilador de convección y el calentador en la parte posterior del horno para ayudar a calentar y hacer circular el aire por toda la cavidad de cocción.

Cualquier alimento que se cocine en el modo Rostizar se puede preparar utilizando el modo Rostizar con convección, y viceversa. Como regla general, los alimentos se cocinan aproximadamente un 33 % más rápido en el modo Rostizar con convección que en el modo Rostizar. La temperatura debe disminuirse 25 °F (14 °C).

Ajustes adicionales

Dos ajustes adicionales aumentan la versatilidad del horno.

Calentar

En el modo Calentar, el horno inferior se convierte en un cajón calefactor, utilizando el calor de arriba y de abajo para mantener la cavidad de cocción a 145 °F (63 °C), el ambiente perfecto para mantener los alimentos a la temperatura adecuada hasta la hora de servir. Debido a que los alimentos se cocinan de forma individual y rápida en el horno de cocción rápida, tendrá que utilizar el ajuste Calentar para reservar los platos cocinados primero hasta que toda la comida esté lista para servir.

Leudar

El ajuste Leudar utiliza el calor de la parte superior e inferior del horno para mantener la cavidad de cocción a la temperatura perfecta para que leude la masa con levadura: 90 °F a 105 °F (32 °C a 40 °C). Algunas masas pueden necesitar humedad para leudar correctamente. Si se necesita humedad, coloque una bandeja de horno con agua debajo de la rejilla inferior.

Uso del horno inferior

⚠ PRECAUCIÓN

Debido a que la resistencia está oculta en la parte inferior del horno, **NO** cubra ni revista la parte inferior del horno con papel de aluminio.

En el menú principal del horno inferior:

1. Utilice la pantalla táctil para seleccionar el modo que desee: Hornear con convección, Rostizar con convección, Asar, Rostizar, Hornear, Calentar o Leudar. Una vez que se selecciona un modo de cocción, la pantalla muestra una barra con el modo que ha elegido, una sección para el temporizador, una sección para la temperatura del horno y una sección para la sonda (*consulte página 42 para ver cómo se utiliza la sonda del horno*).



Desplácese hacia abajo para ver más funciones.



El horno inferior

- Para seleccionar la temperatura del horno, pulse en la temperatura preestablecida (**450° (232 °C) en la pantalla que se muestra abajo**) en la sección "Horno" de la barra. Aparecerá la barra de temperatura:



- Deslice el botón blanco, que se mueve en incrementos de 5 °F (3 °C), para fijar la temperatura del horno.
- Para ajustar el temporizador, seleccione **Temporizador**.



El teclado muestra:

- Introduzca el tiempo de cocción deseado usando el teclado.
- Pulse **Precalentar**. El horno empezará a precalentar. En la parte superior derecha de la pantalla aparecerá "Precalentamiento" y se mostrará la temperatura del horno.
- El horno hace sonar una campanilla cuando el precalentamiento termina. Abra la puerta y coloque el/los plato(s) en el horno.
- Cuando los alimentos hayan terminado de cocinarse, retírelos con cuidado del horno.
- Apague el horno pulsando **Apagar** en el menú o en la parte derecha del vidrio.

Nota: Cuando se ajusta el temporizador, el tiempo de cocción restante se muestra como

la información principal. Si la sonda de carne está en uso, se muestra la temperatura de la sonda (ver pantalla en Función de la sonda de temperatura en la página siguiente) mientras el plato se cocina.

Calentar

Esta función le permite usar el horno como un cajón calefactor:

- En el menú principal del horno inferior, desplácese hacia abajo y seleccione



Calentar. En la pantalla Calentar se muestra:

- Ajuste el temporizador según se describió:

Nota: La temperatura del cajón calefactor está establecida en 145 °F (63 °C) y no se puede cambiar.

- Pulse **Precalentar** para empezar a precalentar el cajón calefactor.

El horno inferior

Leudar

Esta función le permite leudar ("levantar") pan u otras masas con levadura. Cuando el horno inferior se utiliza para leudar, la temperatura se puede ajustar dentro del rango de 90 °F – 105 °F (32 °C – 40 °C).

Nota: Algunas masas pueden necesitar humedad para leudar correctamente. Si la receta requiere humedad, coloque una bandeja de horno con agua debajo de la rejilla inferior.

1. En el menú principal del horno inferior, desplácese hacia abajo y seleccione **Leudar**.

En la pantalla Leudar se muestra:



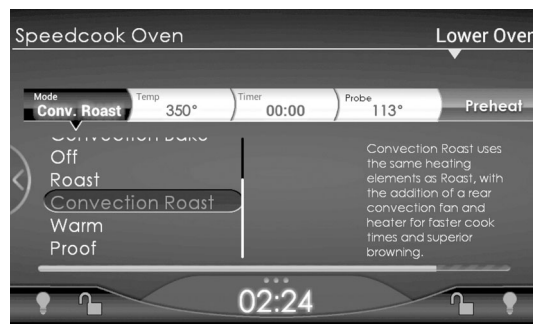
2. Ajuste el temporizador según se describió.
3. Pulse la temperatura que aparece en la sección Horno de la barra, y deslice el botón blanco para elegir una temperatura entre 90 °F y 100 °F (32 °C y 40 °C) en incrementos de 5 °F (3 °C):
4. Pulse **Precalentar** para empezar a precalentar el horno para leudar.

Función de la sonda de temperatura

La sonda de temperatura acaba con la incertidumbre de cómo rostizar cocinando los alimentos a la temperatura interna ideal.

Para usar la función Sonda:

1. Conecte la sonda en la salida situada a la derecha de la pared interior del horno y cierre la puerta, dejando el extremo de la sonda de carne fuera del horno.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura. Seleccione **Precalentar**.
3. Una vez precalentado el horno, abra la puerta. Con un guante para ollas, deslice cuidadosamente la rejilla del horno. Coloque la asadera sobre la rejilla e inserte la sonda en la carne.
4. Deslice de nuevo la rejilla dentro del horno cuidadosamente y cierre la puerta. Seleccione **Iniciar**.
4. La temperatura interna de los alimentos se mostrará en la pantalla táctil mientras se están cocinando.



Nota: Cuando se alcanza la temperatura interna, el horno no emitirá un pitido y no se apagará.

Uso del temporizador

El temporizador de huevo es un temporizador tradicional que funciona de forma independiente de los demás temporizadores del horno. Aparece a la derecha de la manija del cajón utilitario (visible cuando pulsa la pestaña centrada en la parte inferior de la pantalla).

1. Use el teclado para ajustar el tiempo deseado.



2. Pulse **Iniciar**. La barra Tiempo a la izquierda de la manija del temporizador comenzará a contar el tiempo.



Una vez que se selecciona Iniciar, la pantalla Temporizador se cierra y se vuelve a la pantalla principal. El reloj en la parte inferior es reemplazado por el Temporizador.

3. El temporizador hace sonar una campanilla cuando llega a 00:00.

Uso de las utilidades

La pantalla Utilidades, que aparece cuando pulsa la pestaña centrada en la parte inferior de la pantalla, le permite utilizar una variedad de características en el horno, configurar preferencias (por ej., los sonidos o el brillo de la pantalla) y acceder a actualizaciones de software, al instalador y otra información técnica.

Al traer al frente la pantalla Utilidades, aparece el menú principal:



Nota: Una vez que se ha iniciado el modo de cocción, no se puede acceder a Utilidades. No obstante, puede acceder a las opciones en Configuración durante Precalentar.

Ajuste de los sonidos de la cocción rápida

Sonidos del horno: Encendido o apagado

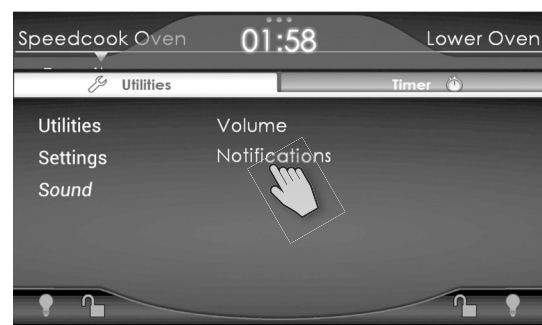
Hay varios eventos dentro de un ciclo de cocción que tienen un sonido asociado. Estos sonidos se pueden encender y apagar de forma independiente para adaptarse a sus preferencias personales. Cuando el horno se instala y se usa por primera vez, todos los sonidos estarán activados.

Para apagar (o encender) un sonido:

1. En la pantalla Configuración, seleccione **Sonido**.



2. Para activar o desactivar sonidos individuales, seleccione **Notificaciones**.



Uso de las utilidades

3. Seleccione el sonido individual que desea activar o desactivar:



- **Precalentamiento terminado:** Cuando el ciclo de precalentamiento haya finalizado, el horno hará sonar una campanilla cada cinco minutos hasta que inicie el ciclo de cocción o cancele.
 - **Recordatorio de 80 % de cocción:** Cuando el ciclo de cocción llegue al 80 %, el horno hará sonar una campanilla a los 15 segundos y a los 30 segundos a modo de recordatorio para revisar el plato. Después de 1 minuto, el horno reanuda la cocción.
 - **Selección válida:** Este sonido indica que la selección realizada es válida.
 - **Selección no válida:** Este sonido indica que la selección realizada no es válida.
4. Pulse **Activar** o **Desactivar** para el sonido seleccionado.
 5. Pulse **Configuración** para regresar a la pantalla anterior.

Sonidos del horno: Volumen

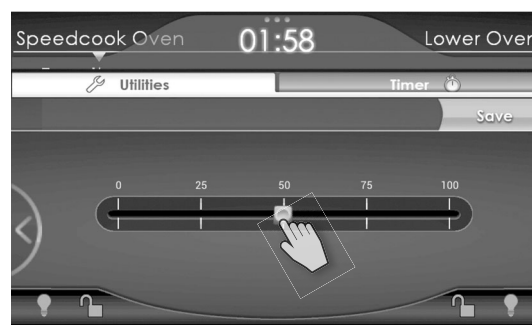
El volumen de las campanillas del horno se puede ajustar según sus preferencias personales. Los cambios de volumen se aplican a todos los sonidos del horno.

Para cambiar el volumen:

1. En la pantalla Configuración, seleccione **Sonido**.
2. Para ajustar el volumen, seleccione **Volumen**. La pantalla muestra la barra de volumen, que le permite cambiar el volumen del sonido de bajo (a la izquierda) a alto (a la derecha).



3. Deslice el botón blanco hacia la izquierda o la derecha para ajustar el volumen al nivel que desee.



4. Pulse **Guardar**.
5. Pulse la **tecla Atrás** para regresar a las pantallas anteriores.

Uso de las utilidades

Ajuste del brillo de la pantalla

Para ajustar el brillo de la pantalla:

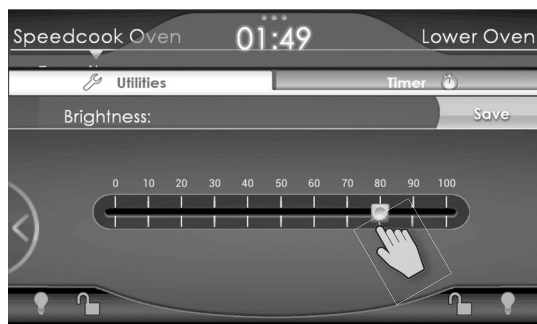
1. En el menú Configuración, pulse **Pantalla**.



2. Para ajustar el brillo, seleccione **Brillo**. La pantalla muestra la barra de brillo, que le permite cambiar el brillo de la pantalla de bajo (a la izquierda) a alto (a la derecha).



3. Deslice el botón blanco hacia la izquierda o la derecha para ajustar el brillo al nivel deseado.



4. Pulse **Guardar**.
5. Pulse la **tecla Atrás** para regresar a las pantallas anteriores.

Actualización del software

Las actualizaciones de software contienen mejoras del producto y más alimentos preprogramados. Cuando se lanza una actualización de software, se le notificará por correo electrónico y/o por correo convencional. Las actualizaciones se aplican al horno mediante una memoria USB (no incluida con el horno) y se pueden descargar directamente desde: www.vikingrange.com/turbochef

1. Siga las instrucciones en la página web para guardar el archivo de actualización en una memoria USB.
2. Coloque la memoria USB en el puerto USB situado en la esquina superior derecha del panel de control. Asegúrese de que la memoria USB esté conectada correctamente al puerto USB del horno.

Nota: La memoria debe ser 2.0 o superior.

3. En la pantalla Configuración, bajo Utilidades, seleccione **Actualizar software**.



4. Para actualizar el software, pulse **Actualizar aplicación**.



Uso de las utilidades

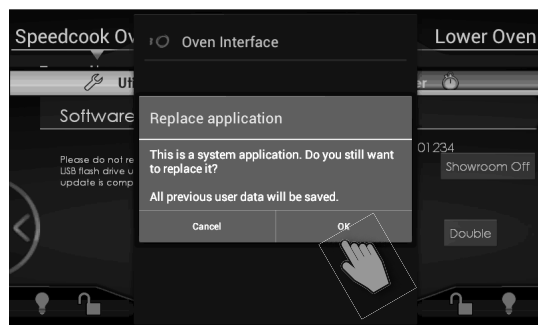
Nota: Para cancelar, pulse el botón de retroceso o simplemente retire la memoria.

Si la memoria USB no está conectada correctamente, el horno no puede proceder con la actualización de software. Revise la memoria USB para asegurarse de que está bien conectada.

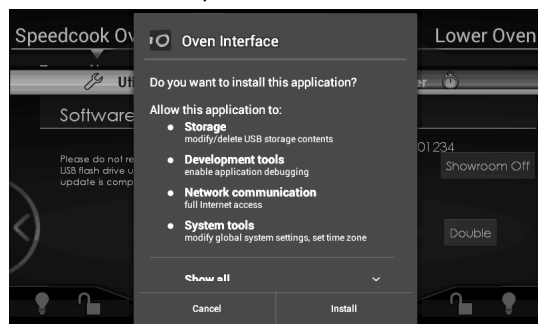
5. Se le pedirá que reemplace la aplicación actual. Pulse **Aceptar** para continuar.
6. Se le pedirá que instale la nueva aplicación. Pulse **Instalar** para continuar.

Nota: NO retire la memoria USB ni apague el suministro de energía mientras la aplicación se está instalando.

7. Una vez que la aplicación se cargue correctamente, se reiniciará y aparecerá la pantalla del logotipo en la pantalla.
8. Después de la aplicación de las actualizaciones, el horno iniciará automáticamente el paso 2 del proceso de actualización; actualizando el firmware.



9. Los tres botones en la pantalla se desactivarán mientras el firmware se esté cargando. El progreso se muestra en la barra de estado en la parte inferior de la pantalla.



Nota: NO retire la memoria USB ni apague el suministro de energía mientras el firmware se está instalando

10. Una vez que el firmware se cargue correctamente, la barra de estado desaparecerá. El software apagará y reiniciará el horno para completar la carga del firmware.

Hacer copia de seguridad de favoritos

Los favoritos no se perderán al actualizar



la aplicación o el firmware.

1. Para crear una copia de seguridad de sus recetas favoritas, inserte una memoria en el puerto USB.
2. En Utilidades, seleccione **Configuración**, a continuación **Favoritos** y luego **Hacer copia de seguridad de favoritos**. Después de unos segundos, aparecerá un mensaje que dice "La copia de seguridad de Favoritos se realizó correctamente".

Restaurar favoritos

1. Para restaurar los Favoritos de los cuales hizo una copia de seguridad, inserte la memoria en el puerto USB.
2. En Utilidades, seleccione **Configuración**, a continuación **Favoritos** y luego **Restaurar favoritos**. Después de unos segundos, aparecerá un mensaje que dice "La copia de seguridad de Favoritos se realizó correctamente".

Uso de las utilidades

Acceso a la información de versión y la configuración del instalador

Si necesita llamar a soporte técnico, es posible que le pidan que proporcione información relativa a la versión de software del horno. Conocer esta información puede ayudar a los departamentos de Servicio al cliente y/o Servicio técnico a atenderlo de manera más eficiente.

Puede visualizar las versiones de software y firmware yendo a "Utilidades" y pulsando **Actualizar software**.

El modo Mantenimiento, que se encuentra en



"Utilidades" > "Configuración" > "Avanzada" > "Mantenimiento", es una característica que ayuda a los técnicos de servicio calificados a diagnosticar con rapidez y precisión y reparar un problema de servicio. Ingresando un código de cuatro dígitos, los técnicos pueden acceder y tener la posibilidad de probar diferentes componentes internos del horno. Esta característica deben utilizarla **SOLAMENTE** los técnicos de servicio calificados.

Número de serie

Si necesita llamar a soporte técnico, es posible que le pidan información relativa al número de serie del horno. Conocer esta información puede ayudar a los departamentos de Servicio al cliente y/o Servicio técnico a atenderlo de manera más eficiente.

Puede visualizar los números de serie yendo a "Utilidades" > "Configuración" > y pulsando **Actualizar software**.



Sala de exposición modo

Acceder al modo de showroom yendo a "Utilidades", "Configuración" y aprovechando la actualización de Software. El valor predeterminado para el modo de exposición es "OFF". Presione el botón para cambiar a "ON". Cuando la unidad está en modo de exposición, sólo las luces, cerraduras y los fanáticos son funcionales. Los elementos de calefacción y Magnetrones no enciende.



Autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA

NO toque las áreas exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza 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 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.

Nota: El horno superior y el horno inferior **NO** se pueden autolimpiar al mismo tiempo.

Durante el ciclo de autolimpieza, el horno se calienta a una temperatura extremadamente alta para permitir que los desperdicios de comida quemen. Para iniciar un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que la cavidad de cocción está vacía y retire la rejilla del horno.

Nota: Si no se retira, se decolorará.

2. Quite las partículas grandes y limpie los líquidos/la grasa estancados.

Nota: Si no se retiran las partículas grandes de comida ni limpia el horno, podría producirse humo mientras el horno se autolimpia.

- a. Se recomienda retirar la placa jetplate inferior y limpiar debajo de ella antes de realizar un ciclo de autolimpieza (**SOLAMENTE en el horno de cocción rápida**).

3. En la pantalla Avanzada bajo la opción Configuración, seleccione **Autolimpiar**. A continuación, elija **Autolimpiar horno de cocción rápida** o **Autolimpiar horno inferior**.



4. Pulse **Iniciar**.



⚠ PRECAUCIÓN

Durante el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se bloquea y las superficies del horno pueden calentarse mucho.

5. Para terminar de inmediato un ciclo de autolimpieza, pulse **Cancelar**.



6. Cuando el ciclo de limpieza termina y el horno vuelve a una temperatura segura, la pantalla muestra un mensaje y el horno emite un sonido y se apaga.

Preguntas más frecuentes

¿Qué puedo cocinar en el horno de cocción rápida? ¿Qué pasa con mis recetas?

Todo lo que se cocina en un horno convencional se puede cocinar en el horno de cocción rápida TurboChef. Los ajustes de cocción de sus recetas favoritas se pueden guardar en el horno para un acceso rápido y fácil siempre que desee cocinar una de las favoritas de la familia. Hay determinados alimentos que requieren un calor bajo y una cocción lenta para obtener mejores resultados.

¿El horno inferior también es un horno de cocción rápida?

No. El horno inferior es un horno convencional/de convección. Además, el horno inferior se puede utilizar como cajón calefactor u horno para leudar.

¿Cuál es el rango de temperatura del horno?

El horno superior cocina a una temperatura de entre 250 °F y 500 °F (120 °C y 260 °C).

El horno inferior cocina a una temperatura de entre 100 °F y 500 °F (38 °C y 260 °C).

¿El horno es autolimpiante?

Sí. Tanto el horno superior como el horno inferior son autolimpiantes. La autolimpieza toma aproximadamente 4 horas. No se pueden autolimpiar los dos hornos a la vez.

¿Cuánto tiempo demora el horno en precalentarse?

El precalentamiento demora entre 8 y 14 minutos, dependiendo de la temperatura seleccionada. Por defecto, el horno se precalienta a 350 °F (177 °C).

¿Qué pasa si la humedad recoge en panel de control?

Alimentos con alto contenido de humedad pueden provocar vapor/humedad recoger en el panel de control. Esto es normal y puede eliminarse simplemente con un paño suave y seco.

¿Cuánto más rápido es el horno de cocción rápida?

Hasta 15 VECES MÁS RÁPIDO que la cocción "convencional". De 5 a 8 VECES MÁS RÁPIDO que la cocción con "convección".

Algunos ejemplos de tiempos de cocción:

- 12 lb de pavo en 42 minutos
- Una sola papa al horno en 6 minutos
- 20 tallos de espárragos en 45 segundos
- 6 soufflés de chocolate en 3 minutos

¿Cómo funciona el horno de cocción rápida?

El horno de cocción rápida utiliza una tecnología patentada denominada Airspeed Technology para cocinar alimentos 15 veces más rápido que los métodos de cocción convencionales, reteniendo más humedad y conservando los jugos y el sabor.

¿Qué es la tecnología Airspeed Technology?

La tecnología Airspeed Technology se refiere a la forma en la que el aire circula por la cavidad de cocción. A diferencia de un horno de convección, donde el aire circula mediante un ventilador en la parte posterior del horno, el horno de cocción rápida TurboChef fuerza al aire a pasar a través de "placas jetplate" ubicadas arriba y abajo en el horno, a distintas velocidades, para acelerar el proceso de cocción mientras mantiene una calidad superior.

¿Cómo sé qué tiempo y temperatura utilizar para el horno de cocción rápida?

El horno hace todo el trabajo. El horno contiene más de 700 ajustes de tiempo y temperatura preprogramados que fueron desarrollados por un experimentado equipo de chefs, científicos e ingenieros de alimentos que realizaron más de 6.000 pruebas. Por medio de la interfaz de usuario, el horno guía al usuario a través de una serie de opciones: el modo de cocción (rostar), el tipo de alimento (pavo) y el peso (12 libras). A partir de las selecciones que realicen los usuarios, el horno puede determinar el tiempo de cocción y la temperatura adecuados.

¿Puedo hacer ajustes a los ajustes preprogramados?

Sí. Cuando el ciclo de cocción llega al 80 %, el usuario tendrá la oportunidad de decirle al horno cómo le gustaría que continuara: Cocinar menos, Dorar menos, Cocinar y dorar menos, Terminado o continuar sin hacer ninguna modificación.

Cuando el ciclo de cocción termina, el usuario vuelve a tener la oportunidad de decirle al horno cómo continuar: Cocinar más, Dorar más, Cocinar y dorar más o Terminado.

Una vez que un ajuste de cocción se ha

perfeccionado, se puede guardar en el modo "Favoritos". Esto permite al usuario recuperar rápidamente los ajustes de cocción exactos la próxima vez que cocine el mismo alimento.

Solución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, considere las siguientes pautas para solucionar problemas.

Problema	Solución
Las pantallas y las luces indicadoras no están funcionando.	Verifique que el horno esté recibiendo suministro eléctrico.
La pantalla táctil es demasiado oscura o clara.	Ajuste el brillo de la pantalla. Consulte página 46.
Los sonidos no están funcionando.	Compruebe que el sonido esté activado. Consulte página 44. Compruebe que el volumen esté subido. Consulte página 45.
Los sonidos del horno son demasiado fuertes o demasiado suaves.	Ajuste el volumen. Consulte página 45.
Olvidé guardar mis cambios en una receta recientemente cocinada.	Consulte Guardar en favoritos, en página 26.
El reloj está configurado con una hora incorrecta.	Consulte la opción Reloj en el menú Configuración, en página 10.
La bombilla de luz del horno está fundida.	Llame a Servicio al cliente al 1-888-(845-4641) para pedir una bombilla de luz de repuesto. Cada bombilla de luz incluye las instrucciones y todos los componentes necesarios.
Experimento interferencia con mi teléfono inalámbrico.	Se recomiendan teléfonos inalámbricos de 900 MHz para limitar la interferencia. Además, trate de utilizar su red inalámbrica en el canal 1 si es posible.

Nota: En caso de que el horno muestre un mensaje de alerta que le indique que debe ponerse en contacto con Viking Range, LLC al 1-888-(845-4641). Antes de llamar, tome nota del aviso de falla que aparece en la pantalla. Esto ayudará al técnico a diagnosticar el potencial problema de manera eficiente.

Información de servicio técnico

Si se requiere servicio, llame a su concesionario o agencia de servicio autorizado. Puede pedir el nombre de la agencia de servicio técnico autorizada al concesionario o al distribuidor de su área.

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 para su unidad.

El número de serie y el número de modelo de su artefacto se hallan en la placa de identificación montada debajo de la parte inferior derecha del panel de control.

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

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección del distribuidor _____

Si el servicio requiere instalación de piezas, utilice únicamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Notas

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present.

Notas

[illegible]

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

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