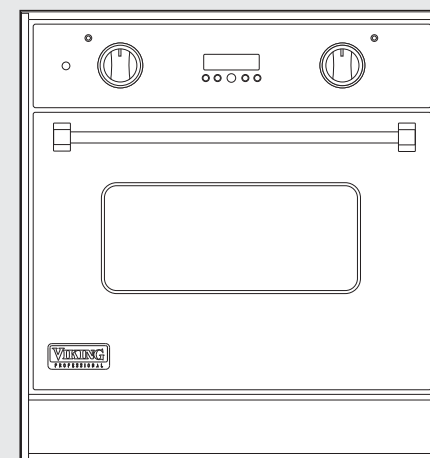


Manual de Uso y Cuidado Viking



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

Si desea información sobre el producto
llame al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641),
o visite el sitio Web de Viking en
vikingrange.com



Horno Integrado de Convección
Modelo Profesional de 30"
Alimentado por Gas

Felicitaciones

Su compra de este producto es el testimonio de la importancia que tiene para usted la calidad y el rendimiento de los electrodomésticos que utiliza. Como se describe en este manual, este producto está diseñado para proporcionarle muchos años de servicio fiable con un cuidado mínimo. Dedique el tiempo necesario para aprender a cuidar y a usar apropiada y eficientemente este producto de calidad.

Algunas de las características clave de este electrodoméstico incluyen:

- Cinco modos de funcionamiento, entre ellos horneado y asado por convección, con circulación de aire para reducir el tiempo de coccinado y dar resultados más uniformes.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30,000 BTU que proporciona un horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador de infrarrojo que alcanza 1500 °F cuando la puerta está cerrada y permite que el calor intenso chamusque cortes de carne de delicados a gruesos, infundiéndoles el sabor de un restaurante.
- Cuatro luces de halógeno que iluminan la cavidad del horno con menos deslumbramiento.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641).

Agradecemos que haya seleccionado un horno Viking 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 Viking, comuníquese con su concesionario o visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar

Advertencias e información importante de seguridad	4
Antes de usar el horno	11

Controles del horno

Ajuste del reloj	12
Características del horno	13
Panel de control del horno	14
Funciones y ajustes del horno	14
Relojes y temporizadores	16

Operación

Uso del horno	19
Posición de las parrillas	19
Cocinado convencional y por convección	20
Horneado	22
Horneado (con flujo natural de aire)	22
Horneado por convección	22
Asado	27
Asado (por infrarrojo)	27
Asado por convección (por convección infrarroja)	27
Deshidratación por convección	31
Descongelación por convección	32

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	33
Reemplazo de las bombillas de luz del horno	35
Localización y resolución de problemas	36
Información sobre el servicio	37
Garantía	38

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

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 del electrodoméstico.

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

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.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el riesgo potencial, cómo reducir las probabilidades de sufrir lesiones y lo que puede suceder si no se observan las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para reducir los riesgos potenciales de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar una operación adecuada y segura: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** no intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

⚠ ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS:

- **NO** intente encender ningún electrodoméstico.
- **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
- **NO** use ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

⚠ ADVERTENCIA

NO limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies de porcelana.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA cubra las ranuras, los orificios ni los conductos del fondo del horno, ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel aluminio. Si lo hace bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel aluminio también pueden atrapar el calor y crear un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión.

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- 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.
- 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 este secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

Qué hacer en caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación del fuego. Apague el fuego y entonces encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y el olor.

- Apague el fuego o llamas cerrando la puerta del horno.
NO use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use polvo para hornear o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas.
- **GRASA:** La grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. **NO** permita la acumulación de grasa alrededor del horno ni en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.

Medidas para la protección de los niños

- Si el electrodoméstico tiene áreas de almacenamiento, sólo debe almacenar en ellas artículos que use con poca frecuencia, y que sea seguro almacenarlos cerca de las áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando esté usando el electrodoméstico o cuando éste aún esté caliente.
- **NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren sobre cualquier 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 un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Medidas de seguridad al cocinar

- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **NUNCA** se deben usar paños de cocina u otros sustitutos como agarracazuelas porque pueden atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** permita que el aceite que usa para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- Nunca debe usar prendas de vestir holgadas o colgantes mientras usa el electrodoméstico. **NO** envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden inflamar y causar quemaduras.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno este frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno al meter o sacar la comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuela seco.
- **SIEMPRE** apague el horno cuando termine de cocinar.
- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida deje que el aire caliente o el vapor se escape.
- **NUNCA** use papel de aluminio para forrar las parrillas del horno o el fondo 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.
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación donde se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos mecánicos de ventilación. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o de ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Quemadores

- **NUNCA** toque los quemadores del horno, las áreas cercanas a los quemadores de asado y de horneado ni las superficies interiores del horno.
- Los quemadores pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Quemadores (cont.)

• NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO.

Las superficies internas del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del horno, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies interiores sino hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras, como la abertura de ventilación, la superficie adyacente a esta abertura y la ventana de la puerta del horno.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.
- **NO** limpie el empaque de la puerta, para que conserve un sello hermético adecuado. Debe tener cuidado de no frotarlo, dañarlo ni moverlo.
- No use ningún limpiador comercial de hornos ni forro protector para hornos, como papel aluminio, dentro ni alrededor de ningún área del horno. Los forros para horno inadecuados pueden crear un riesgo de descargas eléctricas o incendio. Evite que la grasa se acumule en el horno.

Información sobre su electrodoméstico

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA use la estufa para calentar habitaciones a fin de evitar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, **NO** use el horno como área para almacenar comida o recipientes de cocina.

- 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.
- El uso inapropiado de las puertas del horno (como para pararse, sentarse o recargarse en ellas) puede dar como resultado riesgos potenciales y/o lesiones.
- El electrodoméstico se debe instalar y conectar a tierra de acuerdo con los códigos locales. Pida al instalador que identifique la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas al horno y que le enseñe cómo cerrarla de ser necesario.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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 remover la bombilla para evitar una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiar el horno asegúrese de que todos los controles estén **APAGADOS** y que el horno esté **FRÍO**. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA

Evite enfermedades y desperdicio de comida cuando use el horneado automático:

- **NO** coloque en el horno alimentos que se pueden echar a perder mientras comienza el periodo de cocimiento, como por ejemplo comida que contenga leche o huevos, sopas de crema, natillas, pescado, cerdo, aves o platillos rellenos.
- Mantenga la comida muy fría o congelada hasta que comience el periodo de cocimiento. Entonces puede meterla al horno
- **NO** hornee alimentos que contengan polvo de hornear o levadura en la modalidad de horneado automático, ya que no subirán adecuadamente.
- **NO** permita que la comida permanezca en el horno durante más de dos horas después de que termine el ciclo de cocimiento.
- Evite enfermedades y desperdicio de comida, **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

IMPORTANTE—

Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

⚠ PRECAUCIÓN

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.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURAS

La puerta del horno, especialmente el vidrio, puede calentarse. **Peligro de quemaduras: ¡NO toque el vidrio!**

⚠ PRECAUCIÓN

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.

Antes de usar el horno

Todos los productos se limpian en la fábrica con solventes para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

Horno

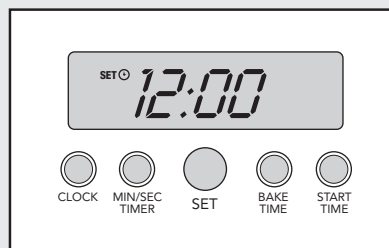
¡Importante! Antes de usar el horno por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Después ajuste el control del horno en “bake” (hornear), el termostato en 350 °F, y déjelo operar por una hora.

- Cinco modos de funcionamiento, entre ellos horneado y asado por convección, con circulación de aire para reducir el tiempo de cocción y dar resultados más uniformes.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30,000 BTU que proporciona un horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador de infrarrojo que alcanza 1500 °F cuando la puerta está cerrada y permite que el calor intenso chamusque cortes de delicados de carne, infundiéndoles el sabor de un restaurante.
- Cuatro luces de halógeno que iluminan la cavidad del horno con menos deslumbramiento.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.
- Parte inferior de porcelana removible para facilitar la limpieza.
- Este electrodoméstico cuenta con la certificación de Star-K de que cumple con estrictas regulaciones e instrucciones específicas que se pueden encontrar en www.star-k.org

Ajuste del reloj

Pantalla digital

Antes de usar cualquier programa del horno debe ajustar la hora del día en el reloj. Cuando conecte su horno en el tomacorriente por primera vez en la pantalla del temporizador aparecerá --:--.

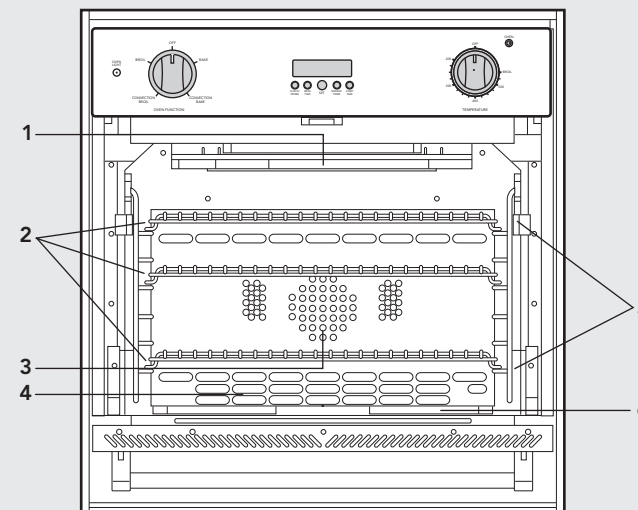


Para programar la hora del día:

1. Presione una vez la tecla "CLOCK" (RELOJ). Aparecerá el número 12:00 con la palabra SET (AJUSTAR) en la esquina superior izquierda.
2. Gire la perilla "SET" hasta que aparezca la hora correcta del día. El reloj no indica AM ni PM.
3. Presione otra vez la tecla "CLOCK". La palabra SET desaparecerá y el reloj mostrará la hora del día.

La hora del día se puede cambiar siguiendo los pasos 1 a 3. No se puede cambiar mientras el temporizador tenga programado un ciclo de TIEMPO DE HORNEADO u HORA DE INICIO.

Características del horno



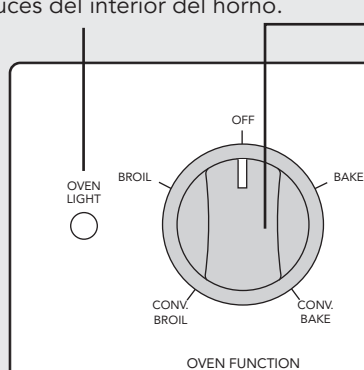
1. Quemador infrarrojo Gourmet Glo™
2. Parrillas del horno (3)
3. Ventilador de convección
4. Quemador de horneado
5. Luces del horno (4)
6. Parte inferior removible

Panel de control del horno

Control de la luz del interior del horno

El horno tiene luces en su interior que se controlan mediante un interruptor ubicado en el panel de control. Presione el interruptor para encender y apagar las luces del interior del horno.

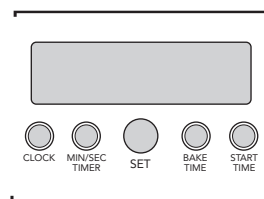
Selector de la función del horno



Centro electrónico de programación

El centro electrónico de programación se usa para programar y controlar todas las funciones de tiempo.

IMPORTANTE: Antes de usar cualquier programa del horno se debe ajustar la hora del día en el reloj.

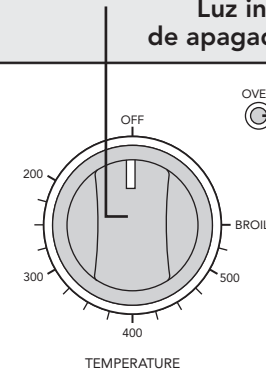


Control de temperatura

Cada horno tiene un dial de control de temperatura.

Los controles se pueden ajustar a cualquier temperatura, de 200 °F (93 °C) a 550 °F (288 °C). **SIEMPRE** asegúrese de que los controles estén en la posición OFF (APAGADO) cuando no use los hornos.

Luz indicadora de apagado/encendido



Funciones y ajustes del horno

BAKE (HORNEADO) (Horneado con flujo natural de aire)

Use este ajuste para hornear, rostizar y preparar guisos.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

Use este ajuste para hornear y rostizar comida al mismo tiempo con un mínimo de transferencia de sabor.

BROIL (ASADO) (Asado por infrarrojo)

Use este ajuste para asar carnes oscuras de una pulgada de grueso o menos cuando se desean a término medio o poco cocidas.

CONVECTION BROIL (ASADO POR CONVECCIÓN) (Asado por convección infrarroja)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

Deshidratación por convección (CONVECTION BAKE)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (CONVECTION BAKE)

Use esta función para descongelar comida.

Nota: Para obtener más información acerca de las funciones del horno vea la sección "Operación".

Relojes y temporizadores

Centro electrónico de programación

El centro electrónico de programación se usa para programar y controlar todas las funciones de tiempo. Tiene cinco modalidades de programación y exhibición que se activan mediante cuatro botones y la perilla "SET". La modalidad BAKE TIME y la modalidad MIN/SEC TIMER se usan para establecer los periodos de cocimiento.



Ajuste del temporizador de MIN/SEG

El temporizador de MIN/SEG está diseñado para programar con precisión el tiempo de cocimiento, y es ideal para hornear productos delicados como bisques, galletas y pastelillos popover y para asar con precisión. Este temporizador se puede usar al mismo tiempo que las funciones BAKE TIME o START TIME. Se puede usar para medir hasta 11 horas 59 minutos. Cuando se ajusta el temporizador, el tiempo que aparece en la pantalla aumentará en incrementos de 1 minuto. Cuando la cuenta regresiva llega a un minuto, la alarma del temporizador emitirá un sonido breve y la pantalla cambiará de horas:minutos a sólo segundos.

Para programar el temporizador MIN/SEC

1. Presione la tecla "MIN/SEC TIMER". El temporizador exhibirá :00 y la palabra TIMER (TEMPORIZADOR) aparecerá en la esquina inferior izquierda y SET en la esquina superior.
2. Gire la perilla "SET" hasta que aparezca el periodo de tiempo deseado.

Ahora el temporizador de MIN/SEG está programado. Al final de la cuenta regresiva la alarma se activará. El programa se puede cancelar en cualquier momento cambiando el tiempo remanente a :00. Para regresar a la hora del día, presione la tecla "CLOCK" (RELOJ). Note que aparece un pequeño reloj en la esquina superior derecha para indicar que un programa está en progreso. Después de unos segundos la pantalla regresará automáticamente al temporizador de MIN/SEG.

Relojes y temporizadores

Alarma del temporizador

Al final de un programa de temporizador de MIN/SEG o de TIEMPO DE HORNEADO, la alarma emitirá tres sonidos seguidos de dos sonidos cada 10 segundos hasta que se presione la tecla "MIN/SEC TIMER". Siempre que se presione la tecla de una función válida o cuando comience automáticamente una función de control, se escuchará un sonido. Cuando se presione la tecla de una función inválida se escucharán dos sonidos.

Ajuste del programa BAKE TIME

El programa BAKE TIME se usa para controlar el tiempo de horneado o de rostizado. El final del ciclo programado el horno se apaga automáticamente. El tiempo del modo BAKE TIME aparece en horas y minutos, con un ajuste de 1 minuto a 11 horas 59 minutos y aumenta en incrementos de 1 minuto.

Para establecer el programa Bake Time:

1. Coloque el selector de la función del horno en la posición BAKE o CONVECTION BAKE dependiendo del tipo de horneado que se vaya a usar.
2. Coloque la perilla de control en la temperatura deseada y permita que el horno se precaliente.
3. Presione y libere la tecla Bake Time. El temporizador exhibirá :00 y las palabras SET y COOK en la esquina superior izquierda de la pantalla digital.
4. Gire la perilla "SET" hasta que el tiempo de horneado deseado aparezca en horas y minutos. La palabra COOK permanecerá en la pantalla indicando que se ha ajustado el programa BAKE TIME.

Nota: El temporizador calculará automáticamente el tiempo de paro y lo introducirá en la memoria del temporizador. La alarma se activará produciendo tres sonidos, seguidos por dos sonidos cada 10 segundos hasta que se presione la tecla BAKE TIME. El tiempo de duración se puede cambiar en cualquier momento durante al programa de cocinado siguiendo los pasos 4 y 5. Si se ajusta el tiempo de duración remanente en :00 se cancelará el programa BAKE TIME. Para regresar el temporizador a la hora actual del día, presione la tecla CLOCK. En la esquina superior izquierda aparecerá un pequeño reloj indicando que se ha ajustado un programa BAKE TIME. Después de unos segundos el temporizador regresará automáticamente a BAKE TIME.

Clocks and Timers

Ajuste del programa de inicio automático de horneado

Las modalidades BAKE TIME y START TIME del temporizador se pueden usar para encender y apagar automáticamente el horno a horas predeterminadas. El programa de inicio automático de horneado es ideal para comidas que no se echan a perder mientras el horno está apagado.

Para establecer el programa de inicio automático de horneado:

1. Ajuste la HORA DE INICIO:

Programa la hora de inicio presionando la tecla "START TIME" y girando la perilla "SET" hasta que aparezca la hora de inicio deseada. Ésta es la hora del día a la que quiere que la comida se comience a cocinar.

2. Ajuste el tiempo de horneado deseado:

Programa el tiempo de horneado requerido presionando la tecla "BAKE TIME". Las palabras SET y COOK aparecerán en la esquina superior izquierda de la pantalla digital. Gire la perilla "SET" hasta que el tiempo de horneado deseado aparezca en horas y minutos. La palabra SET desaparecerá y la palabra DELAY permanecerá en la pantalla indicando que se ha ajustado el programa BAKE TIME.

3. Coloque el selector de la función del horno en la función deseada: BAKE, CONVECTION BAKE, BROIL o CONVECTION BROIL.

4. Coloque la perilla de control de la temperatura en la temperatura de horneado deseada.

5. Ahora ya está establecido el programa de tiempo de horneado.

6. Cuando transcurra el tiempo especificado, el horno se encenderá automáticamente. Horneará por el tiempo programado a la temperatura seleccionada.

Nota: Un minuto antes de que termine el programa de horneado especificado, el temporizador del horno emitirá un sonido. Al final del programa de horneado especificado, el horno automáticamente se apagará y el temporizador emitirá series de tres sonidos. Estas series de sonidos continuarán escuchándose hasta que se presione la tecla "START TIME". Entonces la pantalla volverá a exhibir la hora.

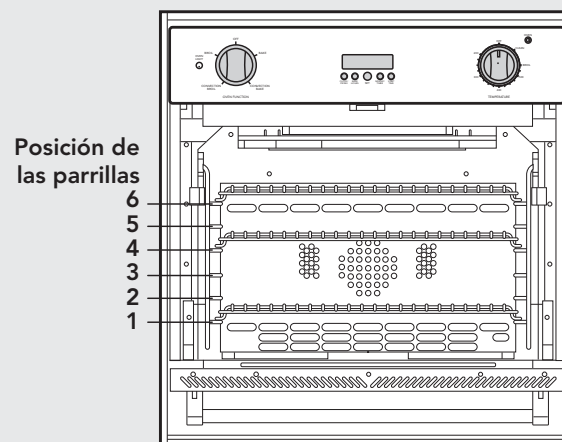
Nota: Si se cambia el tiempo remanente a :00 se cancelará el programa de horneado automático.

Uso del horno

Posición de las parrillas

El horno de convección está equipado con tres rejillas a prueba de volcaduras y tiene 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. En el horneado convencional no use más de una parrilla a la vez para obtener los mejores resultados. Se recomienda que cuando use dos parrillas haga lo siguiente:

1. Arregle las parrillas del horno en la posición deseada ANTES de calentar el horno. Si se cocina en dos parrillas a la vez, use las posiciones 3 y 5.
2. Coloque el selector de la función en la función deseada.
3. Ajuste el control de la temperatura a la temperatura deseada.
4. Coloque la comida en el horno después de precalentarlo. Cuando el precalentamiento termina, la luz indicadora del horno se apaga.



Uso del horno

Cocinado convencional y por convección

Debido a las variaciones en la densidad, textura superficial y consistencia de los alimentos, algunas comidas se pueden preparar mejor en el ajuste de horneado convencional. Por esta razón se recomienda el horneado convencional cuando se preparan productos como las natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Se recomienda usar esta función para hornear en una sola parrilla.

Sugerencias para cocinar por convección

El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire y lo circula por el horno, distribuyendo el calor en toda la cavidad del horno creando un ambiente de cocinado óptimo. El cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas y para comidas más densas. A continuación se encuentran algunas sugerencias que le permitirán obtener los mejores resultados con su horno cuando cocine por convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, **reduzca 25 °F (13.9 °C) la temperatura** cuando use la función de cocinado por convección.
- 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.
- Una ventaja importante del cocimiento por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisques, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba.

Uso del horno

Sugerencias para cocinar por convección (cont.)

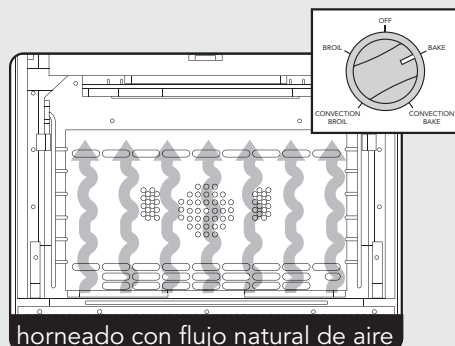
- Los productos que se cocinan con la función de convección se pueden hornear excesivamente con facilidad. Siendo este el caso, usualmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los productos continuarán cocinándose después de que salgan del horno.
- Algunas recetas, especialmente las preparadas en casa, pueden requerir ajustes y pruebas cuando se convierten de la modalidad estándar a la modalidad por convección. Si no está seguro cómo convertir una receta, comience preparándola con la modalidad convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga los lineamientos de la modalidad por convección listados para tipos de recetas similares. Si la comida no resulta a su satisfacción durante esta prueba, ajuste sólo una variable a la vez (tiempo de cocimiento, posición de la parrilla o temperatura) y repita la prueba en la modalidad por convección. Continúe ajustando una variable a la vez hasta lograr resultados satisfactorios.

Horneado

BAKE (HORNEADO) (Horneado con flujo natural de aire)

El calor de potencia total irradiado, por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno, circula gracias a un flujo natural de aire. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla.

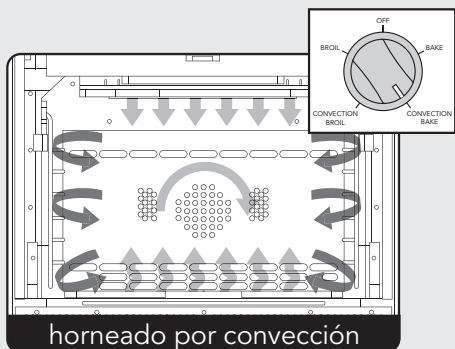
Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado convencional es adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear y preparar guisos.



horneado con flujo natural de aire

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

El calor es irradiado por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Es posible usar múltiples parrillas para tareas de horneado más grandes. Al rostizar, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorando así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. 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.



horneado por convección

Horneado

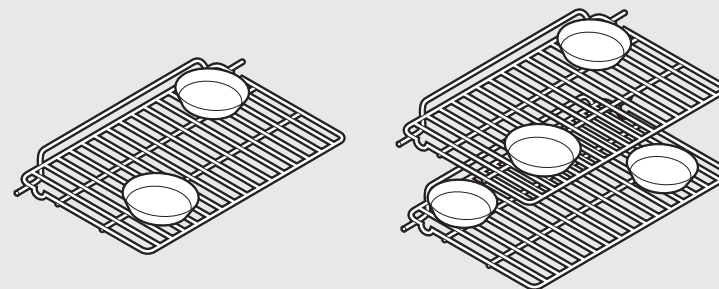
Sugerencias para hornear

- Antes de encender el horno asegúrese de que todas las parrillas se encuentren en la posición deseada.
- **NO** abra frecuentemente la puerta durante el ciclo de horneado. Siempre que sea posible, mire a través de la ventana de la puerta para revisar la comida. 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 dejarlo más tiempo. En el caso de los productos horneados, 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 tamaño recomendado 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 recipientes combados, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use bandejas o recipientes planos grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la superficie de la parrilla, las posiciones dos o tres producen los mejores resultados.
- Cuando hornee en más de una parrilla, se recomienda que use la tercera y la quinta posición para obtener un horneado más regular y uniforme.
- 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 haya de una a dos pulgadas de espacio alrededor de todos los lados de cada recipiente para que el aire circule a su alrededor uniformemente.

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



Horneado

Tabla para hornear en modalidad convencional

Comida	Tamaño del recipiente	Posición de una sola parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	400 °F (205 °C)	30 - 35
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (190 °C)	30 - 35
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	400 °F (205 °C)	25 - 30
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffin	3 o 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffin	3 o 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
PASTELES				
Pastel esponjoso (Angel food)	Molde de tubo para pan	3 o 4	375 °F (190 °C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Panquecitos	Bandeja para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
De una capa	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
De dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
GALLETAS				
Tipo brownies	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
PASTELILLOS				
Hojaldras de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	30 - 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (205 °C)	10 - 12
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	55 - 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	25 - 30
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	55 - 60
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	35 - 40
Chiles rellenos	13" x 9"	3 o 4	375 °F (190 °C)	60 - 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (205 °C)	25 - 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	15 - 20
Macarrón y queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	35 - 40
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	375 °F (190 °C)	60 - 65
Suflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	50 - 55
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	20 - 25

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

Horneado

Tabla para hornear en modalidad por convección

Comida	Tamaño del recipiente	Posición de una sola parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (190 °C)	25 - 30
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	375 °F (190 °C)	20 - 25
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
PASTELES				
Pastel esponjoso (Angel food)	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Pastel Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Bandeja para muffin	3 o 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
De una capa	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
De dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
TARTAS				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	375 °F (190 °C)	7 - 9
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
Natillas	No se recomiendan			
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Chiles rellenos	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Quiche	No se recomiendan			
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Macarrón y queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Suflé 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)	15 - 20

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

Horneado

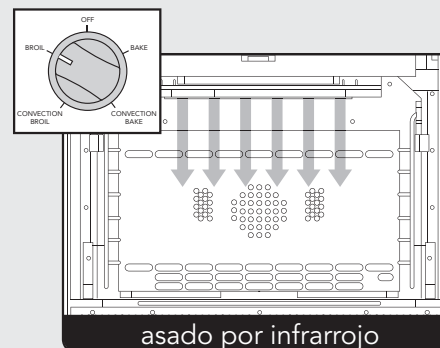
Resolución de problemas de horneado

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 en 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
Los pasteles se queman en los lados y quedan crudos en el centro	1. El horno está demasiado caliente 2. El tamaño del recipiente no es el adecuado 3. Demasiados recipientes	1. Disminuya la temperatura 2. Use el tamaño recomendado del recipiente 3. Reduzca el número de recipientes
Se forman grietas en la superficie de los pasteles	1. La masa está demasiado densa 2. El horno está demasiado caliente 3. El tamaño del recipiente no es el adecuado	1. Siga la receta; Añada líquido 2. Disminuya la temperatura 3. Use el tamaño recomendado del recipiente
Los pasteles no quedan parejos	1. La masa está dispereja 2. El horno o la parrilla no están nivelados 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. Se abrió la puerta con demasiada frecuencia 2. Se están usando recipientes oscuros 3. Posición incorrecta de la parrilla 4. Ajuste de horneado equivocado 5. Recipiente demasiado grande	1. Revise la comida a través de la ventana de la puerta 2. Use moldes brillantes 3. Use la posición recomendada de la parrilla 4. Haga ajustes a la modalidad convencional o la modalidad por convección según sea necesario 5. Use el recipiente adecuado
La comida está demasiado dorada en la superficie	1. Posición de la parrilla demasiado alta 2. El horno no se precalentó 3. Los lados del molde están demasiado altos	1. Use la posición recomendada de la parrilla 2. Permita que el horno se precaliente 3. Use los moldes adecuados
Las galletas quedan demasiado planas	1. La bandeja para las galletas está caliente	1. Permita que la bandeja se enfríen entre lotes
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. Disminuya la temperatura 2. Reduzca el de recipientes 3. Permita que el horno se precaliente
La superficie de las tartas está muy pálida	1. El horno no estaba lo suficiente caliente 2. Se usaron demasiados recipientes 3. El horno no se precalentó	1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de recipientes 3. Permita que el horno se precaliente

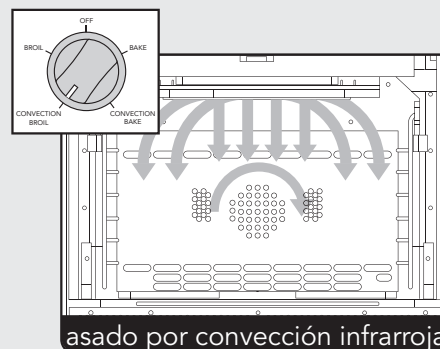
Asado



BROIL (ASADO) (Asado por infrarrojo)

El quemador de asado que se encuentra en la parte superior del horno calienta la malla metálica hasta hacerla resplandecer. El calor irradiado del asador de infrarrojo GourmetGlo™ que se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno. La distancia

entre la comida 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 quemador de asado o en la parrilla superior. El asado rápido es el mejor método cuando se desea que la carne quede de poco cocida a término medio. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



CONVECTION BROIL (ASADO POR CONVECCIÓN) (Asado por convección infrarroja)

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.

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.

Asado

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 elemento de asado. Seleccione la posición de la parrilla con base en los resultados que desee obtener.

El asado convencional es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas de grueso y también para trozos planos de carne. 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.

Para asar

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 que vienen con su horno cuando estén frías. Coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Coloque el selector de la función del horno en "CONVECTION BROIL" o en "BROIL" 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.

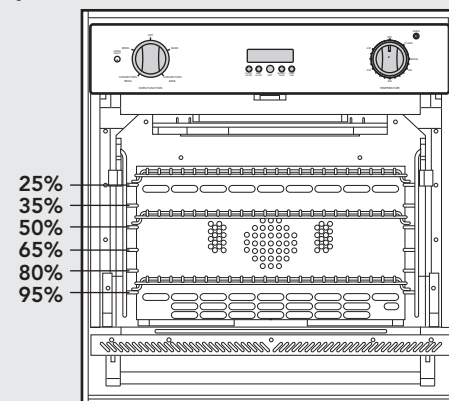
Asado

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.
- Ase el primer lado un poco más de la mitad del tiempo total recomendado, condimente y voltear la carne. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacar la carne.
- **SIEMPRE** saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las comidas. **NUNCA** perfora 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 sobre la rejilla una toalla de papel húmeda. 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

Nota: Tenga en cuenta el área de cocción efectiva apropiada en la rejilla para asar, para cada posición de las rejillas deslizantes. La posición 1 es la más cercana al fondo del horno, con 95% de área de cocción efectiva. La posición 6 es la más cercana al asador, con 25% de área de cocción efectiva.



Asado

Tabla para asar

Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste de temperatura	Parrilla	Tiempo (min)
CARNE DE RES				
Solomillo de una pulgada				
Poco cocida	12 oz	Asado	3	4
Medio cocida	12 oz	Asado	3	5
Bien cocida	12 oz	Asado	3	6
Chuleta en forma de T, 3/4"				
Poco cocida	10 oz	Asado	3	4
Medio cocida	10 oz	Asado	3	6
Bien cocida	10 oz	Asado	3	8
Hamburguesa, 1/2"				
Medio cocida	1/4 lb.	Asado	3	6
Bien cocida	1/4 lb.	Asado	3	8
POLLO				
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado	3	15
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado por convección	3	15
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs total	Asado	1	22
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs total	Asado por convección	1	20
Piezas de pollo	2 - 3 lbs total	Asado	3	22
Piezas de pollo	2 - 3 lbs total	Asado por convección	3	20
JAMÓN				
Rebanadas de jamón de 1"	1 lb.	Asado	3	10
BORREGO				
Chuletas de costilla de 1"	12 oz.	Asado por convección	2	8
CERDO				
Chuletas de lomo de 3/4"	1 lb.	Asado por convección	2	10
Bacon		Asado	2	3
PESCADO				
Bistec de salmón	1 lb.	Asado	2	8
Filetes	1 lb.	Asado	2	8

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Deshidratación por convección

Deshidratación por convección (CONVECTION BAKE)

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales. Coloque el selector en Convection Bake y el control de temperatura en 200 °F (93.3 °C), el ventilador de la parte posterior del horno comienza a circular aire caliente. Durante el ciclo de deshidratación el agua se remueve de la comida por evaporación. La extracción del agua inhibe el crecimiento de los microorganismos y retarda la actividad de las enzimas. Es importante recordar que la deshidratación no mejora la calidad, así que sólo deben deshidratar comidas frescas de alta calidad.

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 "CONVECTION BAKE".

⚠ PRECAUCIÓN

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

Descongelación por convección

Descongelación por convección (CONVECTION BAKE)

Con el selector en CONVECTION BAKE y el control de temperatura apagado, el ventilador de la parte posterior del horno comienza a circular aire. El ventilador acelera el descongelamiento natural de la comida sin que se genere calor. Evite enfermedades y desperdicio de comida, **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Ajuste el control de temperatura en "OFF".
3. Ajuste el selector en "CONVECTION BAKE".

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ 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.

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 horno debe estar siempre limpio y recibir el mantenimiento adecuado.

Superficies del horno

Su horno tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. **NUNCA** USE SOLUCIONES DE AMONÍACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNO NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO A SU HORNO.

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 vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago. **NO** USE ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas de la perilla.

Piezas de acero inoxidable

Cuando el electrodoméstico haya tenido suficiente tiempo para enfriarse, todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente 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 metálicos, espátulas metálicas 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.

Cleaning and Maintenance

Superficies de vidrio

Límpielas con detergente y agua caliente. Se puede usar un limpiador de vidrio para quitar las huellas dactilares. Si usa un limpiador de vidrio a base de amoníaco, asegúrese de que no se escurra en la superficie exterior de la puerta.

Piezas de bronce

! PRECAUCIÓN

Todas las piezas de bronce de pedido especial están recubiertas con resina epóxica. **NO USE LIMPIADORES PARA BRONCE NI LIMPIADORES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LAS PARTES DE BRONCE.** Todas las piezas de bronce se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente. Cuando esto no funcione, use limpiadores de uso doméstico regulares que no sean abrasivos.

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 pueden restregar con una almohadilla de lana de acero rellena de jabón.

! ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Antes de limpiar el horno asegúrese de que todos los controles estén **APAGADOS** y que el horno esté **FRÍO**. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

Reemplazo de las bombillas de luz del horno

! ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

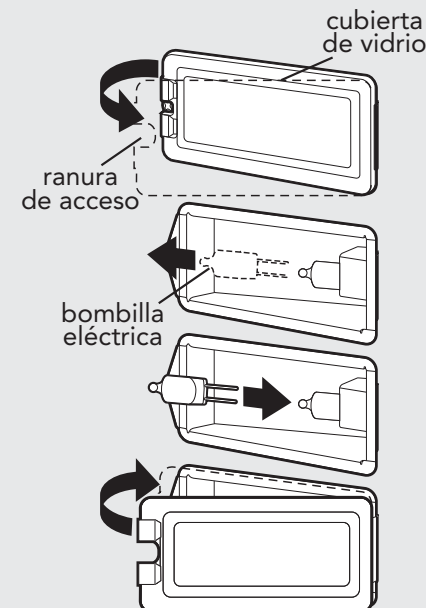
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

! ADVERTENCIA

NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

Luces de halógeno

1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla usando 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.



Interrupciones de la energía eléctrica

NO intente usar el horno cuando no haya energía eléctrica. La unidad no funcionará.

Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
El horno no funciona.	El horno no está conectado al suministro eléctrico: pida a un electricista que revise el disyuntor eléctrico, el cableado y los fusibles.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró excesivamente hasta después de la posición de asado.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. El horno no está conectado al suministro eléctrico.
Se percibe un olor fuerte y/o la presencia de humo las primeras veces que se usa el horno.	Esto se debe a la combustión normal del material de aislamiento y a los aceites protectores del horno, y desaparecerá después de usar el horno varias veces.
La luz indicadora del horno está encendida; el horno no calienta	El horno está funcionando adecuadamente. La unidad reanudará la función de calentamiento una vez que se enfríe.

Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su distribuidor o a una agencia autorizada de servicio. El concesionario o el distribuidor de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas.

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 Corporation al teléfono (888) 845-4641 o escriba a

**VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie de su horno se encuentran en el bastidor frontal, a la izquierda de la cavidad del horno, cuando abre la puerta.

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 DE LOS HORNOS
INTEGRADOS MODELO PROFESIONAL ALIMENTADOS POR GAS

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Los hornos integrados alimentados por gas (Serie VGSO) y todas sus partes componentes, excepto como se describe abajo*, están garantizados contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range Corporation, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que no funcione o que se determine defectuosa durante el periodo de la garantía.

*Se garantiza que los artículos pintados y decorativos estarán libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original. CUALQUIER DEFECTO SE DEBE REPORTAR AL CONCESIONARIO QUE VENDIÓ EL PRODUCTO EN UN PLAZO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE LA COMPRA MINORISTA ORIGINAL.

Viking Range Corporation utiliza los procesos más avanzados y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que se note una ligera variación de color debido a diferencias inherentes en las piezas pintadas y en las piezas de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, la ubicación del producto y otros factores.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Cualquier quemador tubular del horno que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el quinto año de la compra minorista original, será reparado o reemplazado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra.

GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

Cualquier horno de porcelana o panel de porcelana del interior de la puerta que se oxide debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el décimo 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.

GARANTÍA RESIDENCIAL PLUS DE NOVENTA (90) DÍAS

Esta garantía incluye aplicaciones en las que el uso del producto excede el uso residencial normal. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a casas de alojamiento con desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, etc. Esta garantía excluye todas las instalaciones comerciales como restaurantes, instalaciones de servicio de alimentos e instalaciones institucionales de servicio de alimentos.

Por medio de este documento, esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado y a cada propietario subsiguiente del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a todos los productos comprados y ubicados en Estados Unidos y Canadá. Los productos se deben haber comprado en el país en el que se requiere servicio. La mano de obra cubierta por la garantía debe ser realizada por una agencia o representante de servicio autorizado por Viking Range Corporation. La garantía no aplicará a daños resultantes de abuso, accidentes, desastres naturales, interrupción de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, operación inadecuada o reparación o servicio del producto por otros que no sean una agencia de servicio o representante de Viking Range Corporation. Esta garantía no se aplica a usos comerciales. El garante no es responsable de daños resultantes o incidentales que surjan de una violación a la garantía, violación al contrato o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños resultantes o incidentales, de manera que es posible que la limitación o exclusión antedicha no aplique en su caso.

El propietario será responsable de la instalación adecuada, de proporcionar cuidado u mantenimiento normales, de proporcionar un comprobante de compra si así se le requiere, y de hacer que el electrodoméstico sea razonablemente accesible para darle servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o funciona mal durante el periodo de garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante de corregir los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a recibir un reembolso o al reemplazo del producto o de su pieza o piezas componentes. La responsabilidad del garante por cualquier reclamación de cualquier clase, con respecto a los bienes o servicios cubiertos en esta garantía, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o parte de los mismos que dieron origen a la reclamación.

SERVICIO BAJO LA GARANTÍA: De acuerdo con los términos de esta garantía, un agente o representante de servicio de Viking Range Corporation autorizado por la fábrica debe proporcionar el servicio. El servicio se proporcionará durante horas hábiles normales, y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas más elevadas no estará cubierta por esta garantía. Para obtener servicio bajo la garantía, comuníquese a la concesionaria donde compró el producto, a un agente de servicio autorizado por Viking Range Corporation o a Viking Range Corporation. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Si desea saber el nombre de la agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation más cercana, llame a la concesionaria en donde compró el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** Retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de la garantía.

La devolución de la Tarjeta de Registro del Propietario no es una condición para la cobertura de la garantía. Sin embargo, debe devolver esta tarjeta para que Viking Range Corporation pueda comunicarse con usted en caso de que surja alguna pregunta de seguridad que pudiese afectarle a usted.

Cualquier garantía implícita de comercialización e idoneidad aplicable a los quemadores tubulares del horno, al horno de porcelana o al panel de porcelana del interior de la puerta arriba mencionados, está limitada en duración al periodo de cobertura de las garantías limitadas expresas por escrito aplicables como se establece arriba. Algunas jurisdicciones no permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que la limitación de arriba puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.