

Manual de Uso y Cuidado Viking



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930 USA

Estados Unidos de América

(662) 455-1200

Para obtener información sobre productos,

llame a 1-888-VIKING1 (845-4641)

o visite el sitio Web de Viking:

www.vikingrange.com

Cocinas a Gas Autoportantes

Felicitaciones

El haber comprado este producto es testimonio de la importancia que da a la calidad y el comportamiento de los principales artefactos que usted utiliza. Con un mínimo de cuidado, como se explica en esta guía, este producto está diseñado para brindarle muchos años de servicio fiable. Haga el favor de dedicar algunos minutos a informarse del uso y cuidado correctos y eficientes de este producto de gran calidad.

Agradecemos sinceramente su preferencia por un producto de Viking Range Corporation, y esperamos que nuevamente elija nuestros productos cuando necesite otros artefactos importantes.

Índice

Advertencias	3
Instrucciones importantes de seguridad	4
Utensilios de cocina	6
Antes de utilizar su cocina nueva	6
Funciones básicas de su horno	7
Utilización de la cocina	9
Funcionamiento del horno	16
Limpieza y mantenimiento	30
Corte de energía eléctrica	36
Información relativa al servicio	37
Garantía	38

ADVERTENCIA



- ESTA COCINA PUEDE VOLCARSE
- PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS INCLUIDO CON LA COCINA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION

ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información dada en este manual, se corre el riesgo de que ocurra un incendio o explosión y provocar daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.

-No guarde ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.

QUE HACER SI HUELE A GAS

-No intente encender ningún artefacto

-No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.

-Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.

Siga las instrucciones del proveedor de gas.

-Si no puede localizar al proveedor de gas, llame a los bomberos.

-La instalación y el servicio debe ejecutarlo un instalador competente, un centro de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.

2. Instale o sitúe el producto solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice este artefacto como calefactor de ambientes, para calentar o entibiar la habitación. Si lo hace, puede producirse intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno. Esta advertencia está basada en consideraciones de seguridad

ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno, ni cubra una rejilla completa con materiales como papel (folio) de aluminio o similares. Al hacerlo se bloquea la circulación de aire a través del horno, lo que puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel (folio) de aluminio pueden también atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio. Esta advertencia está basada en consideraciones de seguridad

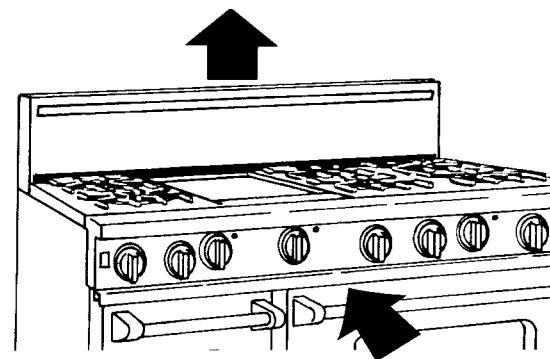
Instrucciones importantes de seguridad

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños cuando se utiliza el horno, tome las medidas de seguridad básicas siguientes, incluyendo:

1. Su cocina debe instalarla un técnico competente. El artefacto debe instalarse y conectarse a tierra de acuerdo a los códigos locales. Pídale al técnico que le muestre dónde se encuentra ubicada la válvula de cierre de gas en la cocina, para que usted sepa dónde y cómo cerrar el paso de gas en caso de ser necesario.
2. No intente reparar o sustituir una pieza de este artefacto, salvo en el caso que se recomiende específicamente en este manual. Toda reparación debe ser confiada a un técnico competente. Se necesita un técnico competente para hacer los ajustes o la conversión a gas natural o envasado (petróleo licuado).
3. Las perillas de "empujar para girar" de esta cocina están diseñadas a prueba de niños. Sin embargo, ningún niño debe quedarse sin supervisión mientras está cerca de la cocina encendida. No guarde artículos de interés para los niños encima de la cocina. **ATENCION:** Los niños que se trepan para alcanzar los artículos se arriesgan a sufrir lesiones graves.
4. La GRASA es inflamable y se debe manipular con mucho cuidado. No utilice agua para extinguir los incendios provocados por grasa. No recoja jamás una olla o cacerola que está ardiendo (en llamas). Apague las llamas cubriendo el utensilio completamente con una tapa bien ajustada, bandeja plana o de hornear. Para extinguir la grasa ardiendo afuera del utensilio se puede utilizar bicarbonato sódico o, si está disponible, un extintor multiuso del tipo de espuma o de químico en polvo.
5. No deje nunca el área superficial desatendida mientras tiene encendido el calor fuerte. Los reboses hirviendo causan humo y los derrames de grasa puede inflamarse.
6. Si va a "flamear" licor o algún otro alcohol debajo de una campana, **APAGUE EL VENTILADOR.** La corriente de aire hace que las llamas se propaguen sin control.
7. Use vestimenta adecuada. Nunca se debe usar ropa suelta mientras se utiliza este artefacto.
8. No utilice su cocina para calefaccionar una habitación. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
9. Utilice una olla o cacerola de tamaño adecuado. Escoja los utensilios con fondo plano lo bastante grande para cubrir todo el quemador. Los utensilios de subtamaño dejan que la llama ascienda por el lado del utensilio, quemando el exterior del mismo y dificultando su limpieza.

10. La llama del quemador abierto debe ajustarse justo para cubrir el fondo de la olla o sartén. La llama muy fuerte puede quemar las superficies del mesón adyacente, como también el exterior del utensilio. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
11. Utilice tomaollas secos. Los tomaollas húmedos sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras debido al vapor. No los deje en contacto con las superficies calientes. No use una toalla u otro trapo voluminoso.
12. Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrame debido al contacto accidental con el utensilio, oriente el mango del utensilio de tal manera que quede hacia el centro de la cocina, pero no encima de los quemadores adyacentes.
13. Las superficies cerca de los quemadores pueden calentarse lo suficiente para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque las superficies cercanas a los quemadores hasta que haya pasado tiempo suficiente para que se enfrien.
14. Después de instalar la cocina como se explica en las instrucciones de instalación, es importante no obstruir el suministro de aire fresco. Asegúrese que la cocina sea bien ventilada. Mantenga los orificios de ventilación natural abiertos o instale un aparato de ventilación mecánico. La utilización prolongada o intensiva del artefacto puede requerir una ventilación adicional (por ejemplo, abrir una ventana) o más eficaz (como aumentar el nivel de la ventilación mecánica, si la tiene).
15. El tubo de humos también debe permanecer despejado.
16. El armario encima de la cocina debe quedar a una altura de 91,4 cm (36 pulgadas) y no puede sobresalir más de 33,0 cm (13 pulgadas) de la pared trasera. Este atento a los posibles riesgos cuando retira cosas de estos armarios mientras la cocina está funcionando.
17. Mantenga el lugar limpio y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables.



18. Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Se deberá instalar y conectar de acuerdo con las regulaciones de instalación, prestando especial atención a los requisitos relativos a la ventilación.
19. No intente utilizar esta cocina durante un corte de energía eléctrica.
20. Existe el riesgo de que la cocina se vuelque si no se instala de acuerdo con las instrucciones de instalación, incluyendo la aplicación de carga excesiva en la puerta del horno o de utilización anormal.
21. No intente utilizar esta cocina durante un corte de energía eléctrica.
22. No caliente envases de alimentos sin abrir; el aumento de presión puede causar la explosión del envase y provocar lesiones.
23. Nunca se siente, pise, pare o apoye en ninguna parte del horno, se arriesga a sufrir lesiones.
24. Abra la puerta del horno con mucho cuidado. Deje escapar el aire o vapor caliente antes de retirar o colocar alimentos.

Utensilios de cocina

Cada cocinero o cocinera tiene su propia preferencia por ciertos utensilios de cocina que son los más adecuados para el tipo de cocción que se está preparando. Todos los utensilios de cocina son adecuados para utilizar en esta cocina y no es necesario que sustituya sus utensilios domésticos actuales por una batería de cocina comercial. Esto es cuestión de gusto personal. Tal como sucede con cualquier batería de cocina, es conveniente que la suya esté en buenas condiciones y sin muchas abolladuras en la parte inferior para que rindan buenos resultados. **NOTA: CUANDO UTILICE OLLAS GRANDES Y/O LLAMA FUERTE, ES RECOMENDABLE UTILIZAR LOS QUEMADORES DELANTEROS. HAY MAS ESPACIO EN LA PARTE DELANTERA Y SE REDUCIRA LA POSIBLE LIMPIEZA DE LA PARTE TRASERA O DE LA COCINA DEBIDO A MANCHAS.**

Antes de utilizar su cocina nueva

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para quitarles todo rastro visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de comenzar a cocinar, limpie a fondo la cocina con agua jabonosa caliente.

Plancha de acero/cocción a fuego lento

La plancha de asar es una plancha de acero pulido pesada que tiene un recubrimiento protector autorizado por el USDA. No se necesita ningún curado adicional para lograr una utilización eficiente. Antes de utilizarla, quite el recubrimiento protector con una solución de vinagre y agua, después enjuáguela bien.

Parrilla de asar (si corresponde)

Las parrillas deben retirarse y lavarse en agua jabonosa caliente, enjuagarse y volverse a colocar antes de utilizarlas. Otras partes de las parrillas deben retirarse, limpiarse con un trapo y volverse a colocar asegurándose que no se haya dejado ningún material inflamable en la parrilla.

Cacerola Wok con tapa

Retire del wok todos los materiales de empaque y las etiquetas temporarias. Limpie a fondo con agua jabonosa caliente, y seque cuidadosamente. Usando una toalla de papel, aplique una capa delgada de aceite vegetal (no use aceite de maíz) a toda la superficie interior. Caliente el wok con llama media hasta que la superficie de cocinar tome un color dorado. Repita este procedimiento varias veces. Este proceso de curado sella los poros del metal, evita que la comida se pegue e impide que el wok se oxide. Antes de utilizar o guardar el wok, limpie el exceso de aceite que pudiera haber quedado.

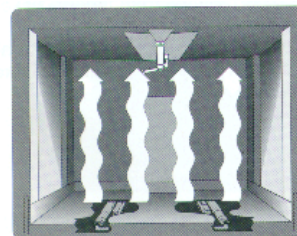
Bandeja de goteo

La bandeja de goteo debe sacarse y revisarse para ver si quedado material inflamable. Asegúrese de desenvolver la bandeja de goteo y colóquela en su lugar correspondiente debajo de la plancha o parrilla de asar (si la tiene).

Horno

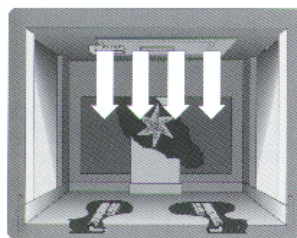
Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Después, ponga el termostato del horno a 118oC (250oF) y deje el horno encendido por una hora.

Funciones básicas de su horno



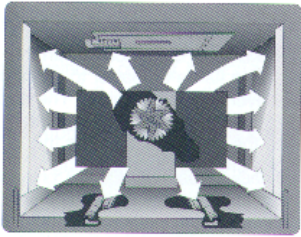
HORNEADO POR CORRIENTE DE AIRE NATURAL

El calor lo irradian dos quemadores de hornear situados en la parte inferior de la cavidad del horno y una corriente de aire natural lo hace circular. Este es su modo de hornear tradicional.



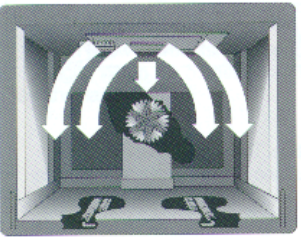
BROIL INFRARROJO

El quemador broil situado en la parte superior del horno calienta la rejilla de metal hasta dejarla al rojo. La rejilla caliente produce calor infrarrojo, tostando el exterior de los alimentos asados para retener todos los jugos en su interior.



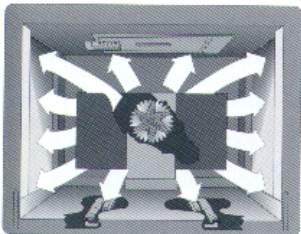
HORNEADO POR CONVECCION

El calor lo irradian los quemadores ubicados en la parte inferior de la cavidad del horno y circula impulsado por el ventilador motorizado que se encuentra en la parte trasera del horno. Esto proporciona una distribución más uniforme del calor por toda la cavidad del horno para todo tipo de uso. Es posible utilizar varias parrillas para horneados en mayor cantidad. Cuando se asa carne, el aire frío se reemplaza rápidamente, lo que tuesta la parte exterior de la carne y encierra mejor los jugos y el sabor natural en el interior, además se contrae mucho menos.



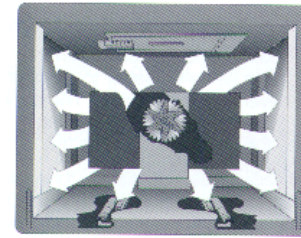
BROIL INFRARROJO POR CONVECCION

Exactamente igual que el broil regular con el beneficio adicional de una circulación de aire mediante un ventilador motorizado situado en la parte trasera del horno. El aire frío se reemplaza rápidamente, mejorando el gran rendimiento del quemador de broil infrarrojo.



DESHIDRATACION POR CONVECCION

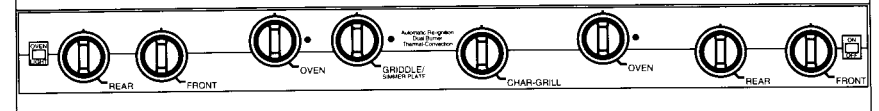
Con el control de temperatura en 79,4oC (175oF), los quemadores irradian aire caliente desde la parte inferior de la cavidad del horno y un ventilador motorizado, ubicado en la parte trasera del horno, lo hace circular. Después de un período de tiempo, los alimentos pierden el agua por evaporación. La eliminación del agua inhibe el crecimiento de microorganismos y retarda la actividad de las enzimas. Es importante recordar que la deshidratación no mejora la calidad, por lo tanto se debe utilizar alimentos frescos de óptima calidad.



DESCONGELACION POR CONVECCION

Con el mando de temperatura apagado, un ventilador motorizado en la parte trasera del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural del alimento sin calor. Para evitar enfermedades y desperdicio de comida, no deje que los alimentos descongelados permanezcan en el horno por más de dos horas.

Utilización de la cocina



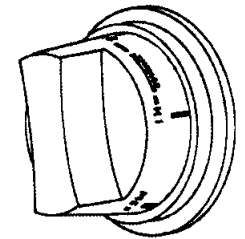
Encendido de los quemadores

Quemadores superficiales (hornillas)-Reencendido automático

Para encender las hornillas (quemadores superficiales), gire la perilla correspondiente en sentido contrahorario a cualquiera de las posiciones. Esta perilla tiene dos funciones: válvula de gas e interruptor eléctrico. Con el sistema de reencendido automático, los quemadores se encienden en cualquier posición de "encender". Si por cualquier razón la llama se apaga, los quemadores se vuelven a encender automáticamente si todavía está pasando gas. Cuando se deja pasar gas a los quemadores, los ignitores eléctricos comienzan a chisporrotear. En todos los ignitores superficiales se deberá escuchar unos "golpecitos secos". De lo contrario, apague la perilla de mando y verifique que la cocina esté enchufada y que el fusible o interruptor de circuito no se haya quemado o disparado.

En uno pocos segundos, una cantidad suficiente de gas habrá pasado hacia el quemador para poder encenderlo. Una vez que se enciende, gire el mando del quemador a cualquier posición para regular el tamaño de la llama.

La regulación de la altura correcta para el proceso de cocción deseado y el utensilio seleccionado, dará por resultado un rendimiento excelente y al mismo tiempo ahorrará tiempo y energía.



Consejos sobre las hornillas (quemadores superiores)

- Utilice llama baja o moderada cuando cocine en utensilios que son malos conductores del calor, por ejemplo, vidrio, cerámica y hierro fundido. Reduzca la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente. Esta operación asegurará un calentamiento más uniforme dentro del recipiente y reducirá la posibilidad de que los alimentos se quemen o tuesten.
- Baje la llama si se está extendiendo más allá del fondo del utensilio. Una llama que se extiende por los costados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el mango del utensilio y el resto de la cocina en vez del alimento, y además desperdicia energía.
- Baje la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido a un hervor suave que si lo hace a un hervor borbotante. El mantener un hervor más fuerte que lo necesario desperdicia energía, gasta la humedad y causa pérdida del sabor y nivel nutritivo de los alimentos.

GUIA PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA*

<u>CALOR</u>	<u>USO</u>
Simmer	Cocción lenta para derretir cantidades pequeñas. Cocer arroz al vapor.
HI-Simmer	Para cocer a fuego lento cantidades pequeñas, salsas.
Low	Para derretir cantidades grandes
Low - Med	Temperatura baja para freír. (huevos, etc.) Para cocer a fuego lento cantidades grandes. Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, budines
Med	Para sofreír y dorar Para dorar a fuego lento, freír en sartén Para mantener un hervor lento en cantidades grandes.
Med-HI	Temperatura alta para freír Asar en sartén Para mantener un hervor rápido en cantidades grandes
HI	Para hervir agua rápidamente Fritura en un utensilio grande y hondo

*NOTA: La información anterior se da como una guía solamente. Usted quizás tendrá que variar la regulación del calor de acuerdo a sus requerimientos personales.

Plancha de asar/cocer a fuego lento, quemador de hornear, quemador infrarrojo

Al girar el termostato en sentido contrahorario a cualquier posición de encendido, se activa un ignitor glo-bar (barra radiante) y en el sistema se abre una válvula electromecánica para activar la válvula de gas. La plancha de asar tiene una luz indicadora de "ENCENDIDO" que brilla cuando se enciende el termostato de la plancha. La luz se enciende y apaga con el quemador. No es posible utilizar el quemador infrarrojo y los quemadores de hornear al mismo tiempo. Por diseño, el sistema no permite esta operación, tanto para controlar el horneado/broiler como para seguridad durante la utilización.

Funcionamiento de la plancha de asar/cocer a fuego lento

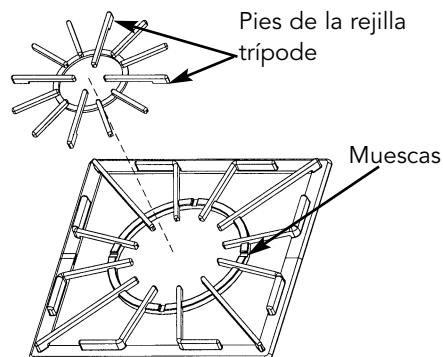
- Gire la perilla de mando de la plancha de asar al valor de temperatura deseado.
 - Siempre apague el fuego cuando no esté en uso, o baje el calor entre cada tanda que va a cocinar
- #### Sugerencias
- Caliente previamente la plancha después ajústela a la temperatura deseada. Espere hasta que la luz se ilumine indicando que la plancha llegó a la temperatura deseada.
 - Use aceite de cocinar, aerosoles o mantequilla para cocinar huevos, panqueques, tostadas francesas, pescado y emparedados. Eso ayudará a evitar que los alimentos se peguen.
Las carnes habitualmente tienen suficientes aceites naturales.
 - Retire todas las partículas de alimentos con una espátula metálica durante la cocción con el fin de facilitar la limpieza y evitar que esas partículas se introduzcan en la comida.
 - No caliente la plancha en exceso. Apáguela cuando no esté en uso, o baje el calor entre cada tanda que va a cocinar.
 - Después de utilizar y limpiar la plancha, cubra la superficie con una película delgada de aceite de cocinar para evitar que el acabado se oxide y corroa.

Tabla de indicaciones para asar a la plancha

Alimentos	°F	°C
Huevos	250-300	121-149
Tocino	325-300	163-177
Panqueques	375-400	191-177
Tostada francesa	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesas	350	177
Bistecs	350	177

Utilización de la rejilla trípode (rejilla central)

La rejilla trípode adapta la rejilla grande del quemador para su uso con grandes ollas o marmitas. Para usar la rejilla trípode, colóquela en el centro de la grande. Haga girar la rejilla trípode hasta que sus pies se inserten dentro de las muescas ubicadas en el anillo central de la rejilla grande.



Funcionamiento de la parrilla de asar

- Encienda el ventilador (producto vendido por separado).
- Gire la perilla de mando a la posición HI.
- Caliente en HI por 5 a 10 minutos.
- Coloque la comida en la parrilla, cocine a gusto.

Consejos

- Cuando cocine a la parrilla pollo, asados, bistecs bien hechos o chuletas y trozos gruesos de carne, dore la superficie en HI (llama alta o fuerte). Después, baje la temperatura para evitar que se produzca llamarada. Esta operación permitirá que la comida se cocine bien sin quemar la parte exterior.
- Después que los bistecs, las chuletas o las hamburguesas se han dorado por 1 minuto aproximadamente, se puede deslizar una espátula por debajo de la carne y darla vuelta unos 90 grados para marcarla a fuego con un diseño entrecruzado (waffle).
- Utilice una espátula metálica en lugar de tenazas o un tenedor para dar vuelta la carne. La espátula no pinchará la carne dejando escapar el jugo.
- Dé vuelta la carne una sola vez. Los jugos se pierden cuando los bistecs, las chuletas o las hamburguesas se dan vuelta varias veces. El mejor momento para dar vuelta la carne es después que los jugos comienzan a salir a la superficie.
- Para ver si está hecha, haga un corte pequeño en el centro de la carne, no en la orilla. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- De vez en cuando pueden ocurrir llamaradas o llamas encima de la parrilla debido a las gotas de grasa que caen sobre el repartellamas. Es normal que se produzcan algunas llamas durante el asado a la parrilla. Utilice una espátula de mango largo para mover la comida a otro lugar hasta que las llamas se extingan.

Tabla de indicaciones para asar a la parrilla

ALIMENTO	PESO O GROSOR	LLAMA	TIEMPO TOTAL DE COCCION SUGERIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y CONSEJOS
Carne de res Hamburguesa	1/2-3/4"	Moderada	8-15 minutos (1,3-1,9 cm)	Asar, dar vuelta una vez cuando los jugos suben a la superficie. Recomendamos usar carne molida de paleta para las hamburguesas, ya que quedarán más jugosas que si usa punta picana. No deje las hamburguesas sin atender ya que pueden ocurrir una llamarada rápidamente.
Bistecs costillas, club, porterhouse Filete en T Lomo Poco hecha (140°F/60°C)	1" (2,5 cm)	Alta	8-12 minutos	Quitar todo el exceso de grasa de la orilla. Cortar la grasa restante en intervalos de 2" (5,1 cm) para evitar que los bordes se arrollen. Asar, darle una vuelta.
	1 1/2" (3,8 cm)	Alta	11-16 minutos	
	Mediana (160°F/71°C)	Moderada	12-20 minutos	
	1 1/2" (3,8 cm)	a alta	16-25 minutos	
Bien hecha (170°F/77°C)	1" (2,5 cm)	Moderada	20-30 minutos	Quitar la grasa superficial y el tejido conectivo. Doblar el extremo delgado para formar un trozo grueso uniforme. Atar con cordel. Asar de vuelta y vuelta para dorar uniformemente. Pincelar frecuentemente con mantequilla derretida, margarina o aceite. Cocer hasta dejarlo poco hecho.
	1 1/2" (3,8 cm)	a alta	25-35 minutos	
Tenderloin	5 pounds (2.3 kg)	Alta	30-40 minutos	

Tabla de indicaciones para asar a la parrilla

ALIMENTO	PESO O GROSOR	LLAMA	TIEMPO TOTAL DE COCCION SUGERIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y CONSEJOS
CARNES Cerdo Chuletas	1/2" (1,3 cm)	Moderada	20-40 minutos	Quitar todo el exceso de grasa de la orilla. Cortar la grasa restante en intervalos de 2" (5,1 cm) para evitar que los bordes se arrollen. Asar, dar una vuelta y mover si es necesario. Asar hasta dejar bien hecho. Asar, dando vuelta de vez en cuando. Durante los últimos minutos, pincelar con salsa de barbacoa, dar vuelta varias veces. Asar, dando vuelta de vez en cuando. Durante los últimos minutos, pincelar con salsa de barbacoa, dar vuelta varias veces. Hacer un corte en la tripa antes de asar. Asar, darle una vuelta.
	1" (2,5 cm)	Moderada	35-60 minutos	
		Moderada	45-60 minutos	
		Moderada	45-60 minutos	
Costillas		Moderada	45-60 minutos	
Bistecs de jamón (bien hecho)	1/2" (1,3 cm)	Alto	12-15 minutos	
Perros calientes (hot dogs)		Moderada	5-10 minutos	
CARNE DE AVE Pollo Broiler/Freir Mitades o cuartos	2-3 libras (0,9 - 1,4 kg)			Colocarlo con la piel hacia arriba. Asar, dar vuelta y pincelar frecuentemente con mantequilla derretida, margarina, aceite o adobo.
		Baja o moderada	1-1 1/2 hrs. 40-60 minutos	
PESCADO Y MARISCOS				
Bistecs Halibut Salmón Pez espada	3/4" - 1" (1,9 - 2,5 cm)	Moderada a alta	8-15 minutos	Asar, dar vuelta una vez; pincelar con mantequilla derretida, margarina o aceite para mantener el pescado húmedo.
Entero Bagre Trucha	4-8 onzas (113-227 g)	Moderada a alta	12-20 minutos	(Igual que los bistecs)

Tablas de sustitutos de cocina

En muchos casos, una receta requiere un ingrediente que no está disponible o pide una unidad de medida no muy fácil de reconocer. Las tablas siguientes se proporcionan como guías útiles en estos casos.

Ingrediente Sustitutos	
La receta requiere: 1 chda. de maicena	Usar: 2 chdas. de harina (para espesar)
1 huevo entero	2 yemas de huevo más 1 chda. de agua
1 taza de leche entera	1 taza de leche descremada más 2 chdas. de margarina ó 1/2 taza de leche evaporada más 1/2 taza de agua
1 oz. chocolate sin azúcar	2 chdas. de cacao en polvo más 1 chda. de margarina
1 chda. de polvos de hornear	1/2 chda. de crémor tartárico más 1/4 chda. de bicarbonato sódico
1/2 taza de mantequilla	7 chdas. de margarina o manteca vegetal
1 taza de crema de leche ácida	1 chda. de jugo de limón más 1 taza de leche evaporada

Tamaños de alimentados enlatados			
Tamaño	Contenido	Tamaño	Contenido
8 oz	1 taza	No. 303	2 tazas
Picnic	1 3/4 tazas	No. 2	2 1/2 tazas
No. 300	1 3/4 tazas	No. 3	4 tazas
No. 1 alto	2 tazas	No. 10	12 tazas

Equivalencias de cocina y unidades métricas

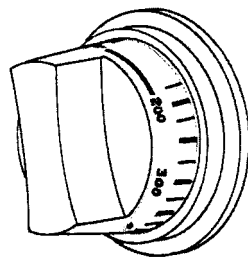
Medida	Equivalencia	Unidad métrica*
1 cucharada	3 cucharaditas	15 ml
2 cucharadas	1 onza	30 ml
1 medida	1 1/2 onzas	45 ml
1/4 taza	4 cucharadas	60 ml
1/3 taza	5 chdas. más 1 chdta.	80 ml
1/2 taza	8 cucharadas	125 ml
1 taza	16 cucharadas	250 ml
1 pinta	2 tazas	30 gramos
1 libra	16 onzas	454 gramos
2,21 libras	35,3 onzas	1 kilogramo

*Redondeadas para facilitar la medición

Funcionamiento del horno

Controles de temperatura

Cada horno tiene un cuadrante de control de temperatura. Este cuadrante se utiliza para ajustar la temperatura de 150°F a 550°F, o broil. Asegúrese siempre de que los las perillas de mando estén en la posición "Apagado" (OFF) cuando el horno no está en uso.



Horneado por corriente de aire natural/horneado por convección

Pre calentamiento

No es necesario calentar previamente el horno cuando se va a utilizar temperaturas inferiores a 250°F. Para mejores resultados, es muy importante precalentar el horno cuando se cocinan tortas y otros alimentos que tienen temperaturas críticas de horneado. Después de ajustar el cuadrante de temperatura, la luz indicadora se apaga cuando el horno llega a esa temperatura prefijada. El pre calentamiento no tarda más de 10 a 15 minutos.

Horneado por corriente de aire natural

Este sistema convencional de cocer al horno/asar es especialmente adecuado para guisos que requieren una temperatura muy alta. Muchos libros de cocina contienen recetas que deben prepararse de la manera convencional. Este tipo de cocción al horno se recomienda únicamente para hornear utilizando una sola parrilla.

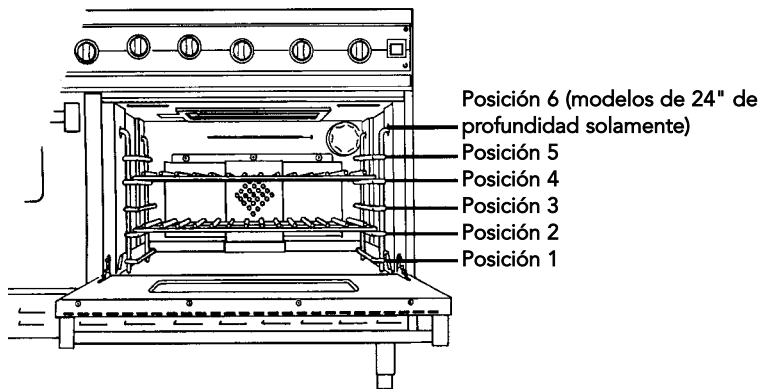
Horneado por convección

Para todas las funciones de convección, el interruptor del ventilador de convección situado en el lado derecho del panel de mandos debe estar "ENCENDIDO" (ON).

El horneado por convección es el proceso de cocinar la comida con una corriente de aire caliente que circula por toda la cavidad del horno. La circulación uniforme de este aire hace que toda la temperatura en la cavidad del horno se mantenga al mismo nivel, eliminando los puntos calientes y fríos normalmente encontrados en los hornos convencionales. Esta característica puede marcar una gran diferencia en los alimentos preparados en el horno. Un gran beneficio del horno de convección es la capacidad de poder preparar comida en gran cantidad. Esto es posible gracias a la circulación uniforme de aire, . . una función imposible en un horno normal. Con este sistema de calentamiento, el aire es distribuido uniformemente en todo el horno por un ventilador de aire caliente. De esta manera el calor llega más rápidamente a la comida que se va a hornear o asar. Con este método de calentamiento, la comida se puede hornear y asar al mismo tiempo con un mínimo de transferencia de sabores, incluso cuando se preparan distintos guisos, por ejemplo, tortas, pescado o carne. El sistema de aire caliente es muy económico cuando se descongelan alimentos congelados.

Posiciones de las parrillas

Cada horno de convección cuenta con tres parrillas no inclinables, y cada horno convencional cuenta con dos parrillas no inclinables. Todas las cocinas tienen cinco posiciones de parrillas, excepto los modelos de 24" de profundidad que tienen una 6ª posición adicional. La posición 5 ó 6 (según el modelo) es la más alejada de la parte inferior del horno. La posición 1 es la más cercana a la parte inferior del horno. Las parrillas se pueden retirar y cambiar fácilmente a los distintos niveles. Para obtener mejores resultados con el horno convencional, no utilice más de una parrilla a la vez. Cuando se utilizan dos parrillas, recomendamos colocarlas en la posición 4 y 2.

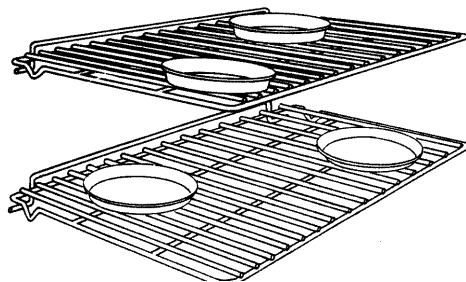


Para cocer al horno:

1. Coloque las parrillas del horno en la posición deseada ANTES de calentar el horno. Si va a cocinar en dos parrillas al mismo tiempo, colóquelas en las posiciones 2 y 4.
2. Ponga el cuadrante de temperatura en el valor deseado.
3. Coloque la comida en el horno después que la luz indicadora se apague.

Consejos sobre la colocación de las fuentes

- Cuando utilice bandejas o fuentes planas grandes (15" x 13" [38 cm x 33 cm]) que cubren gran parte de la parrilla, colóquelas en las posiciones 2 ó 3 para obtener mejores resultados.
- Cuando utilice dos parrillas y varias fuentes, coloque las fuentes alternadas en direcciones opuestas. Las fuentes no deben quedar unas directamente encima de otras.
- Deje 1 1/2" a 2" (3,8 cm a 5,1 cm) de espacio libre alrededor de los costados de cada fuente para que la circulación del aire sea uniforme.
- Cuando se va a hornear utilizando más de una parrilla, se recomienda utilizar la 2nd y 4th posición para lograr un horneado uniforme más consistente.



Consejos sobre la cocción en horno

- Como regla general, para convertir las recetas para horno convencional a recetas para hornos de convección, reduzca la temperatura en 25°F y el tiempo de cocción en aproximadamente un 10 a 15%.
- Algunas recetas, especialmente aquellas preparadas en casa, pueden requerir ajuste y prueba cuando se convierten de horno normal a horno de convección. Ante cualquier duda al respecto, comience por preparar la receta en el horno convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga las directrices para el horno de convección correspondientes al tipo de alimento similar. Si la comida no queda preparada a su gusto durante el primer ensayo en convección, ajuste solamente una variable de la receta a la vez (tiempo de cocción, posición de la parrilla, o la temperatura) y repita la prueba en horno de convección. Continúe ajustando una variable de la receta a la vez hasta lograr resultados satisfactorio.
- Asegúrese de colocar las parrillas en las posiciones deseadas antes de encender el horno.
- Para mejores resultados, siempre caliente previamente el horno.
- No abra la puerta del horno frecuentemente durante el horneado. Si tiene que abrirla, el mejor momento es durante el último cuarto del tiempo de cocción en el horno.
- Hornee el tiempo más corto sugerido y verifique si está hecho antes de dejarlo en el horno por más tiempo. Para alimentos cocidos al horno, un cuchillo de acero inoxidable introducido en el centro del producto debe salir limpio cuando están hechos.
- Utilice bandejas y fuentes de hornear de buena calidad y del tamaño recomendado en la receta; no utilice bandejas combadas, abolladas o quemadas.
- Las bandejas o fuentes de metal brillante son las preferidas para cocer al horno tortas, galletas, bollos y otros preparados por el estilo, porque producen cortezas ligeramente doradas debido al calor reflejado por el metal.
- También se pueden utilizar fuentes de vidrio para hornear tortas. Reduzca 25 grados F (14 °C) la temperatura del horno cuando utilice una fuente de vidrio, pero mantenga el mismo tiempo de horneado indicado en la receta.
- Las tartas se hornean mejor en fuentes que absorben y conservan el calor. Las tartas horneadas en utensilios de vidrio, esmalte, metal opaco y de acabado de porcelana queda con una corteza bien dorada.

Tabla de indicaciones para horno convencional

	Fuente recomendada	Temperatura de horno convencional		Tiempo de horno convencional
		(°F)	(°C)	(min.)
PANES				
Pan de molde	Molde alargado	375	191	30-35
Panecillos	Bandeja para galletas	400	204	12-15
Bizcochos	Bandeja para galletas	400	204	8-10
Pan de nuez	Molde alargado	375	191	30-35
Pan de maíz	8"x8" (20x20 cm)	400	204	25-30
Bollos de maíz	Moldes para bollos	375	191	15-20
Bollos de fruta	Moldes para bollos	475	191	15-20
TORTAS/GALLETAS				
Angelfood	Molde corona	375	191	35-45
Bundt	Molde corona	350	177	45-50
Tortitas	Moldes para bollos	350	177	16-20
Torta de una capa	13"x9" (23x33 cm)	350	177	40-50
Torta de dos capas	redondo 9"(23 cm)	350	177	30-35
Una libra	Molde alargado	350	177	60-65
Brownies	13"x9" (23x33 cm)	350	177	25-30
Chip chocolate	Bandeja para galletas	375	191	12-15
Galletas de azúcar	Bandeja para galletas	350	177	10-12
TARTAS/PASTELES				
Concha de tarta	redondo 9"(23 cm)	425	218	10-12
Dos cortezas, fruta	redondo 9"(23 cm)	375	191	55-60
Tarta de calabaza	redondo 9"(23 cm)	375	191	40-45
Natillas	6 tazas de 4 oz.	350	177	35-40
Pasteles de crema	Bandeja para galletas	400	204	30-35
VARIOS				
Papas asadas	(4) 8 oz (227 g)	375	191	60-75
Lasagna	9"x9" (23x33 cm)	375	191	55-60
Souffle de queso	1 cuarto (0,95 l)	350	177	45-50
Pimientos rellenos	13"x9" (23x33 cm)	375	191	60-70
Quiche	redondo 9"(23 cm)	400	204	25-30

Tabla de indicaciones para horno de convección

	Fuente recomendada	Temperatura de horno convencional		Tiempo de horno convencional
		(°F)	(°C)	(min.)
PANES				
Pan de molde	Molde alargado	350	177	25-35
Panecillos	Bandeja para galletas	375	191	11-13
Bizcochos	Bandeja para galletas	375	191	7-9
Pan de nuez	Molde alargado	350	177	20-25
Pan de maíz	8"x8" (20x20 cm)	375	191	15-20
Bollos de maíz	Moldes para bollos	350	177	10-12
Bollos de fruta	Moldes para bollos	350	177	12-15
TORTAS/GALLETAS				
Angelfood	Molde corona	350	177	30-35
Bundt	Molde corona	325	163	35-40
Tortitas	Moldes para bollos	350	177	15-17
Torta de una capa	13"x9" (23x33 cm)	325	163	30-35
Torta de dos capas	redondo 9"(23 cm)	325	163	25-30
Una libra	Molde alargado	325	163	45-50
Brownies	13"x9" (23x33 cm)	325	163	20-25
Chip chocolate	Bandeja para galletas	350	177	9-10
Galletas de azúcar	Bandeja para galletas	325	163	7-10
TARTAS/PASTELES				
Concha de tarta	redondo 9"(23 cm)	400	204	7-9
Dos cortezas, fruta	redondo 9"(23 cm)	350	177	50-55
Tarta de calabaza	redondo 9"(23 cm)	350	177	35-40
Natillas	6 tazas de 4 oz.	No se recomienda		
Pasteles de crema	Bandeja para galletas	375	191	25-27
VARIOS				
Papas asadas	(4) 8 oz (227 g)	350	177	50-55
Lasagna	9"x9" (23x33 cm)	350	177	45-50
Souffle de queso	1 cuarto (0,95 l)	325	163	35-40
Pimientos rellenos	13"x9" (23x33 cm)	350	177	45-50
Quiche	redondo 9"(23 cm)	No se recomienda		

Solución a los problemas del horneado

Existen muchas razones por las que pueden ocurrir problemas durante el horneado. La tabla a continuación presenta las causas y las soluciones para los problemas más comunes. Es importante recordar que el nivel de temperatura y el tiempo de cocción que usted acostumbraba utilizar con su horno anterior pueden variar ligeramente de aquellos requeridos con este horno. De ser así, es necesario que ajuste sus recetas y los tiempos de cocción como corresponde.

SOLUCION A LOS PROBLEMAS DEL HORNEADO		
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
La comida se dora irregularmente	Calor inadecuado. Papel de aluminio en la parrilla o en la parte inferior del horno Utensilios de asar demasiado grandes para la receta o el horno. Hay muchos utensilios juntos	Precalentar el horno hasta que la luz indicadora se apague. Quitar el papel de aluminio. Utilizar el utensilio de tamaño correcto. Dejar un espacio de al menos 1 1/2" (3,8 cm) o más entre todos los utensilios y las paredes del horno.
Comida demasiado dorada por abajo	Utensilio de asar demasiado grande Utensilio de color oscuro o de vidrio	Utilizar el utensilio correcto. Bajar la temperatura del horno 25°F (-3.8 °C) para este tipo de utensilio.
La comida se seca antes de dorarse	Temperatura del horno demasiado alta Se abre la puerta del horno con demasiada frecuencia	Bajar la temperatura del horno. Revisar la comida un mínimo de veces.
Galletas demasiado doradas por abajo.	Bandejas demasiado profundas Bandejas de color oscuro	Utilizar una bandeja para galletas (no una fuente de hornear). Utilizar bandejas planas y brillantes. Bajar la temperatura del horno.
Galletas demasiado achatadas Torta demasiado dorada por debajo o se forma corteza en la parte inferior Los lados de las tortas se queman o no están cocidas en el centro	Temperatura del horno demasiado alta La bandeja está caliente Temperatura del horno demasiado alta Horno demasiado caliente Tamaño incorrecto de molde	Dejar que la bandeja se enfríe entre cada hornada. Bajar la temperatura; o si se utiliza fuente de vidrio, bajarla 25°F (-3.8 °C). Reducir la temperatura. Utilizar el tamaño de fuente recomendado; llenar 2/3 del molde máximo.

Consejos sobre asado en horno convencional/horno de convección

Utilice siempre la fuente broiler y parrilla que se suministra con cada horno. Se debe dejar circular el aire caliente alrededor del guiso que se está asando. No cubra lo que se está asando. El asado por convección encierra los jugos rápidamente para dejar la carne más tierna y húmeda. La carne de ave tendrá una piel crujiente y la carne de res estará dorada, sin quedar seca o quemada. Cocine la carne de res y la de ave recién sacada del refrigerador. No es necesario dejarlas reposar a temperatura ambiente.

- Siempre ase la carne con la capa de grasa hacia arriba. No es necesario pincelarla cuando la grasa queda hacia arriba. No agregue agua a la fuente, ya que causará un efecto de cocción al vapor. Asar al horno es un proceso de calor seco.
 - La carne de ave se pone en la parrilla de la fuente de asar con la pechuga hacia arriba. Pincele la carne de ave con mantequilla derretida, margarina o aceite antes de asarla y mientras se está asando.
 - Para asar por convección, no utilice fuentes de paredes altas, ya que obstruirían la circulación del aire caliente por encima del guiso.
 - Si va a utilizar un bolsa para cocinar, una cubierta de papel de aluminio u otro tipo de cubierta, es preferible que cocine en horno convencional en lugar de convección.
 - Cuando utilice un termómetro para carne, inserte la sonda hasta la mitad en el centro de la porción más gruesa de la carne. (Para carne de ave, inserte la sonda del termómetro entre el cuerpo y la pierna en la parte más gruesa del muslo interno.) Para obtener una indicación exacta, la punta de la sonda nunca debe tocar el hueso, la grasa o el cartílago. Verifique la indicación en el termómetro cuando haya pasado 2/3 del tiempo de cocción recomendado para el asado.
- Después de verificar el termómetro una vez, insértelo 1/2" (1,3 cm) más en la carne y después verifique la temperatura por segunda vez. Si la segunda lectura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- El tiempo de cocción de los asados siempre varía de acuerdo al tamaño, la forma y la calidad de las carnes de res y de ave. Los cortes de carne menos tiernos quedan mejor preparados en el horno convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmeda.

Retire las carnes asadas del horno cuando el termómetro indique una temperatura de 5°F a 10°F (-15°C a -2°C) más baja que el punto de cocción deseado. La carne continuará cociéndose después de sacarla del horno. Deje que la carne asada repose por 15 a 20 minutos después de sacarla del horno para poder trincarla con más facilidad.

Tabla de indicaciones para asar en horno convencional

Tipo y corte de carne	Peso (lbs)	Temperatura de horno convencional		Tiempo de horno convencional (min./lb.)	Temperatura interior	
		(°F)	(°C)		(°F)	(°C)
CARNE DE RES						
Asado de costillas	4 - 6	325	163			
• Poco hecho				25	140	60
• Mediano				30	155	68
• Bien hecho				40	170	77
Asado de lomo	4 - 6	325	163			
• Mediano				25	155	68
• Bien hecho				30	170	77
Asado de punta	3 - 4	325	163			
• Mediano				35	155	68
• Bien hecho				40	170	77
CORDERO						
Pierna de cordero	3 - 5	325	163	30	180	82
CERDO						
Lomo de cerdo	3 - 5	325	163	35	180	82
Chuletas de cerdo						
1" (2,5 cm) de grosor	1 - 1.5	350	177	55-60 (tiempo total)	180	82
Paleta	5 - 8	325	163	30 - 35	180	82
(con hueso)						
Jamón						
(bien cocido)	5	325	163	18	140	60
CARNE DE AVE						
Pollo entero	3 - 4	375	191	30	180	82
Pollo, cuartos	4	350	177	20 - 25	180	82
Pavo sin rellenar	12 - 16	325	163	16 - 20	180	82
Pavo relleno	12 - 16	325	163	18 - 24	180	82
Pechuga de pavo	4 - 6	350	177	25	180	82
Codorniz	1 - 2	350	177	55-60 (tiempo total)	180	82

Tabla de indicaciones para asar en horno de convección

Tipo y corte de carne	Peso (lbs)	Temperatura de horno convección		Tiempo de horno convección (min./lb.)	Temperatura interior	
		(°F)	(°C)		(°F)	(°C)
CARNE DE RES						
Asado de costillas	4 - 6	300	149			
• Poco hecho				20	140	48
• Mediano				24	155	68
• Bien hecho				30	170	77
Asado de lomo	4 - 6	300	149			
• Mediano				20	155	68
• Bien hecho				24	170	77
Asado de punta	3 - 4	300	149			
• Mediano				30	155	68
• Bien hecho				35	170	77
CORDERO						
Pierna de cordero	3 - 5	300	149	30	180	82
CERDO						
Lomo de cerdo	3 - 5	300	149	30	180	82
Chuletas de cerdo						
1" (2,5 cm) de grosor	1 - 1.5	325	163	45-50 (tiempo total)	180	82
Paleta	5 - 8	300	149	25 - 28	180	82
(con hueso)						
Jamón						
(bien cocido)	5	325	163	15	140	60
CARNE DE AVE						
Pollo entero	3 - 4	350	177	25	180	82
Pollo, cuartos	4	325	163	15 - 20	180	82
Pavo sin rellenar	12 - 16	300	149	11 - 14	180	82
Pavo relleno	12 - 16	300	149	10 - 16	180	82
Pechuga de pavo	4 - 6	325	163	20	180	82
Codorniz	1 - 2	325	163	45-50 (tiempo total)	180	82

Broiler infrarrojo convencional

Este broiler incorporado en el horno es de diseño infrarrojo, homologado para uso doméstico. El método de asar preferido de los cocineros profesionales para encerrar todos los nutrientes, sabores y jugos de la carne de res, de ave y pescado ahora es posible practicarlo en el hogar. El broiler infrarrojo cocina hasta un 50% más rápido que otros métodos de cocción. Su calor penetrante intenso produce un dorado más atractivo y profesional. El quemador broiler situado en la parte superior del horno calienta la rejilla de metal hasta dejarla al rojo. La rejilla caliente produce calor infrarrojo, dorando intensamente el exterior de los alimentos asados para encerrar todos los jugos en su interior.

El asado bajo el broiler es un método de cocción de calor seco que utiliza calor radiante directo o indirecto. Se utiliza para cortes individuales pequeños tales como bistecs, chuletas y hamburguesas. Los resultados son más exitosos cuando los cortes tienen un grosor de 1 a 2 pulgadas (2,54-5,1 cm). El broiling convencional también es más adecuado para trozos de carne planos.

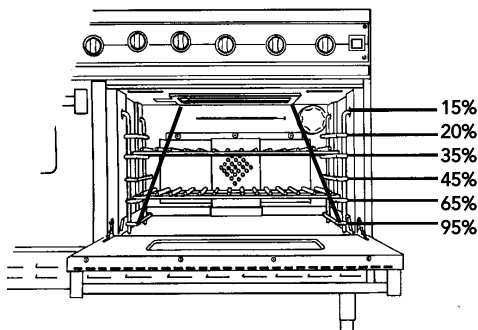
Broiler infrarrojo por convección

El broiler por convección tiene la ventaja de asar la carne ligeramente más rápido que el método convencional. El asado de carne bajo el broiler por convección produce mejores resultados, especialmente para los cortes extra gruesos. La carne se dora intensamente en el exterior y encierra más jugos y sabor natural con menos contracción.

Posiciones de las parrillas:

El broiler utiliza rayos infrarrojos para cocer la comida. Debido a que estos rayos pueden viajar en línea recta solamente, el área de cocción efectiva del broiler se reduce cuando se colocan las parrillas en las posiciones más altas. En las posiciones altas, los rayos no pueden llegar a las esquinas de la parrilla broiler, por lo tanto los bordes exteriores de los trozos de carne de mayor tamaño no se asan bien.

La posición 6 es la más cercana al broiler y la posición 1 es la más cercana a la parte inferior del horno. Las áreas de cocción efectivas en la parrilla broiler para cada posición de las parrillas del horno son las siguientes:



Para utilizar el broiler infrarrojo:

1. Coloque las parrillas del horno en la posición deseada.
2. Ponga la comida en el centro de la fuente broiler y parrilla fría que se suministra con su horno. Coloque la fuente broiler en el horno y cierre la puerta.
3. Ponga el cuadrante de control de temperatura en BROIL.

Consejos sobre la utilización del broiler

- Utilice siempre una fuente broiler y parrilla para asar. Están concebidas para permitir que se vacíe el exceso de líquido y la grasa de la superficie de cocción con el fin de evitar que se produzcan salpicaduras, humo o incendio.
- Coloque la fuente broiler con la comida en la posición de parrilla recomendada.
- Para evitar que la carne se arrolle, haga un corte en la orilla con grasa.
- Pincele el pollo y el pescado con mantequilla varias veces mientras se están asando para evitar que se resequen. Para evitar que la comida se pegue, engrase ligeramente la parrilla broiler.
- Ase con calor intenso (broil) el primer lado durante un poco más de la mitad del tiempo recomendado, condimente y dé vuelta. Condimente el segundo lado justo antes de retirar del horno.
- Siempre tire de la parrilla hacia afuera hasta que tope antes de dar vuelta la carne o retirar la comida del horno.
- Utilice tenazas o una espátula para dar vuelta la carne. Nunca pinche la carne con un tenedor ya que dejaría escapar los jugos.
- Saque la fuente broiler del horno cuando retire la comida. El pringue se quemará en la fuente si se deja en el horno caliente después de terminado el asado. Mientras la fuente está caliente, coloque una toalla de papel húmedo encima de la parrilla. Rocíe con detergente líquido para lavar platos y vierta agua sobre la parrilla. Esta operación facilitará la limpieza de la fuente o, si lo prefiere, puede forrar la fuente con papel de aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de extender el papel de aluminio por la pared de la fuente. Aunque no se recomienda, también puede cubrir la parrilla con papel de aluminio. Asegúrese de hacer unos cortes que coincidan con los orificios en la parrilla, de tal modo que la grasa derretida pueda vaciarse y evitar así las salpicaduras, el humo o la posibilidad de que la grasa arda.

Tabla de indicaciones para broiling convencional/por convección

Tipo y corte de carne	Peso	Parrilla	Tiempo de horno convencional (min.)	Tiempo de horno de convección (min.)
CARNE DE RES				
Lomo, 1" (2,54 cm)	12 oz	5		
•Poco hecho			9	7
•Mediano			11	9
•Bien hecho			14	11
Filete en T 3/4" (1,9 cm)	10 oz	5		
•Poco hecho			7	5
•Mediano			9	7
•Bien hecho			11	9
Hamburguesa 1/2" (1,3 cm)	4 oz.	5		
•Poco hecho			7	4
•Mediano			9	7
•Bien hecho			11	9
POLLO				
Pechuga sin hueso	1lb	4	18	15
Pechuga con hueso	2 - 2 1/2 lb.	4	20	18
Cuartos	2 - 2 1/2	4	18	15
JAMON				
Jamón rebanado 1" (2,54 cm)	1lb.	4	22	18
CORDERO				
Chuletas	12 oz.	5	9	7
Paleta	1lb.	5	7	6
CERDO				
Chuletas lomo 3/4" (1,9 cm)	1lb.	4	14	12
Tocino	1 lb.	4	8	6
PESCADO				
Bistec de salmón	1 lb.	5	9	7
Filetes	1 lb.	5	8	6

Deshidratación por convección

Este horno fue concebido no solamente para cocinar, sino también para deshidratar frutas y vegetales.

- Prepare los alimentos según se recomienda.
- Distribuya los alimentos sobre las parrillas de secar. (No incluidas con el horno; diríjase a una tienda local especializada en utensilios de cocina.)
- Ajuste la temperatura "baja" adecuada y encienda el interruptor del ventilador de convección.

Descongelación por convección

- Ponga los alimentos congelados en una bandeja de hornear.
- Ponga el mando de temperatura en APAGADO (OFF).*
- Encienda (ON) el interruptor del ventilador de convección.

*IMPORTANTE:

No encienda el mando de temperatura. Al encender el ventilador de convección se acelerará el proceso de descongelación natural de los alimentos sin necesidad de calor.

*ADVERTENCIA:

Para evitar enfermedades y desperdicio de comida, no deje que los alimentos descongelados permanezcan en el horno por más de dos horas.

Limpieza y Mantenimiento

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

Quemadores superficiales (hornillas)

Limpie los derrames tan pronto como sea posible después de que ocurren y antes de que se quemen y peguen a la superficie. En el caso de ocurrir un derrame, proceda de la manera siguiente:

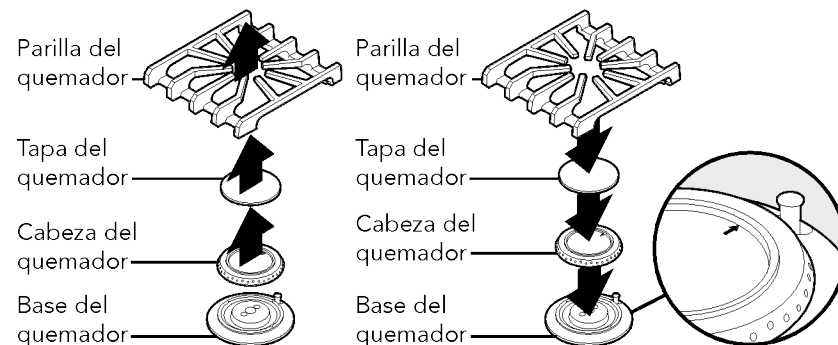
1. Deje que el quemador y la parrilla de hornilla se enfríen hasta un nivel de temperatura seguro.
2. Levante las parrillas del quemador abierto.
3. Si el derrame quedó contenido en el plato del apoyo de parrilla, retírelo y límpielo en agua jabonosa caliente.
4. Saque el apoyo de parrilla.
5. Lave las piezas en agua jabonosa caliente y enjuáguelas.
6. Si el derrame llegó más abajo de los apoyos de parrilla, saque el plato de goteo y lávelo con agua jabonosa caliente.

Si los orificios de los quemadores están obturados, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios. **NO** use un mondadientes para limpiar los orificios. Cuando vuelva a colocar las tapas de los quemadores, tenga cuidado de alinear las lengüetas ubicadas en la cara inferior de la tapa, con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que la tapa quede bien nivelada.

Quemadores superficiales (tapar)

Limpie todas las salpicaduras tan pronto sea posible y antes de que se quemen y se endurezcan. En el caso de un derrame, siga los siguientes pasos:

1. Permita que el quemador y la parrilla se enfríen.
2. Levante la parrilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
3. Remueva la tapa y la cabeza del quemador y limpie como se indica a continuación.
4. Limpie cualquier derrame que aún quede en la superficie de la estufa.
5. Vuelva a colocar la tapa, la cabeza y la parrilla del quemador después de que se sequen completamente.



Nota: Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, la flecha debe apuntar hacia la parte trasera de la estufa.

Si los orificios del quemador se tapan, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios. **NO** use un palillo de dientes para limpiar los orificios. Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, alinee las lengüetas que están debajo de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que las lengüetas no están alineadas con el dispositivo de ignición y que la tapa este nivelada.

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores superficiales deben retirarse y limpiarse periódicamente. Limpie siempre las tapas después de un derrame. Manténgalas limpias para evitar el encendido incorrecto y las llamas desparejas. Para limpiarlas, extráigalas tirando directamente hacia arriba desde la base del quemador. Después de cada uso, limpie las tapas con agua jabonosa tibia y un trapo suave. Para la comida pegada y quemada utilice un limpiador no abrasivo, como el Bon Ami™, y un cepillo suave o fibra suave Scotch Brite™. Después de la limpieza, seque bien a fondo. Para una mejor limpieza y para evitar la posibilidad de oxidación, no las limpie en un lavavajillas ni en un horno autolimpiante. Cuando vuelva a colocar las tapas de los quemadores, alinee cuidadosamente las lengüetas ubicadas en la cara inferior de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que las tapas queden bien niveladas.

Perillas de mando

ANTES DE SACAR LAS PERILLAS DE MANDO, ASEGÚRESE QUE ESTÁN ORIENTADAS A LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF). Tire de las perillas directamente hacia afuera. Lávelas en agua moderadamente caliente y detergente. No las remoje. Séquelas completamente y colóquelas empujándolas firmemente contra el vástago. NO UTILICE ningún tipo de limpiador que contenga amoníaco o abrasivos. Existe el riesgo de que borren los diseños de las perillas.

Panel de mando

NO UTILICE ningún tipo de limpiador que contenga amoníaco o abrasivos. Existe el riesgo de que borren los diseños del panel de mando. Limpie con agua jabonosa caliente y un paño suave limpio.

Base de aluminio

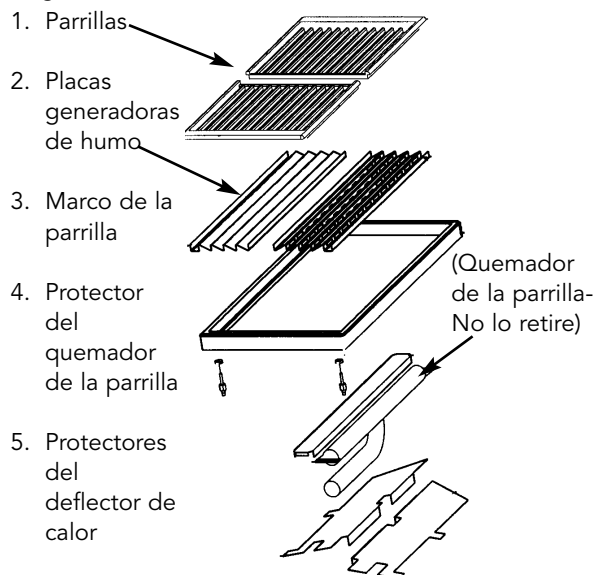
La base de aluminio debe limpiarse periódicamente con agua jabonosa caliente al finalizar cada período de enfriamiento. **No use** lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos. Para quitar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para aflojar el material, y después use una espátula de madera o de nilón. **No utilice** para raspar la base de aluminio un cuchillo metálico o espátula, ni herramientas de ningún material. **NOTA:** para las manchas difíciles utilice un limpiador no abrasivo, como el Bon Ami™, y un cepillo suave o fibra suave Scotch Brite™.

Plancha de asar/cocer a fuego lento

1. Después de utilizar la plancha, retire siempre la bandeja de goteo ubicada debajo de ella, tirándola hacia su cuerpo. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso de la plancha. La grasa de la cocción se vaciará de la plancha por el tubo de vaciado y se acumulará en la bandeja. Lávela en agua jabonosa caliente con un limpiador desinfectante. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso. Si deja que la grasa se acumule, existe el riesgo de provocar un incendio, ya que los quemadores de la plancha están directamente encima de la bandeja.
2. Frote la superficie de la plancha caliente con manteca sin sal, aceite vegetal o rocíela con un aerosol de cocinar antiadherente. Limpie completamente con una arpillera u otro trapo áspero para quitar las partículas de comida y otros residuos.
3. Las manchas difíciles se limpian frotando la superficie con un esponja de fregar de nilón áspera con aceite de cocinar. De ser necesario, lave la superficie de una plancha de cocinar caliente ((200oF/93oC) con agua mineral y limpie la toda la superficie con una toalla de papel. Pincele ligeramente con aceite de cocinar.
4. Hay a la venta limpiadores especiales para planchas de cocinar que también sirven para limpiar la suciedad acumulada. Siga exactamente las indicaciones del fabricante. Después de usar estos limpiadores, enjuague la plancha con una solución de vinagre y agua, en seguida enjuague con agua limpia, seque y pincele ligeramente con aceite de cocinar. Utilice piedras abrasivas para planchas de cocinar sólo cuando sea absolutamente necesario y con mucho cuidado. Limpie las partículas de comida y el polvo dejado por la piedra, después pincele ligeramente con aceite de cocinar.
5. Si se utilizara agua jabonosa caliente para limpiar la plancha se le quitaría el curado y sería necesario volverla a curar aplicándole una película de aceite de cocinar.
6. **¡No sumerja nunca una plancha caliente en agua fría!** Esta operación promueve la combadura de la plancha y puede causar el agrietamiento de la placa de la plancha si se continúa haciendo por cierto tiempo.

Parrilla de asar

La parrilla puede limpiarse inmediatamente después de cocinar y antes de apagar el fuego. Con un guante de cocina para protegerse la mano del calor, friegue la parrilla con un cepillo de cerdas suaves para barbacoa. Sumerja frecuentemente el cepillo en un recipiente de agua. Sale vapor cuando el agua toca la parrilla caliente. El vapor facilita el proceso de limpieza al ablandar las partículas de comida. Para una limpieza a fondo de la parrilla, remójela unos 15 a 30 minutos en una solución de agua caliente y detergente. Después remojarla, fríguela con una fibra scotch brite suave. **NO USE** esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos. Podrían dañar el acabado de porcelana. Para desarmar la parrilla para una limpieza rigurosa, retire las piezas ya frías en el orden siguiente:



Limpie las piezas grasientas con un solvente de grasa de uso doméstico, por ejemplo, agua y amoníaco de uso doméstico. De ser necesario, puede utilizar una esponja de lana de acero rellena de jabón para limpiar el protector del marco de la parrilla, el quemador de la parrilla y el deflector de calor de la parrilla.

Después de utilizar la parrilla, retire siempre la bandeja de goteo ubicada debajo de ella, tirándola hacia su cuerpo. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso de la plancha. La grasa de la cocción se vaciará de la plancha por el tubo de vaciado y se acumulará en la bandeja. Lávela en agua jabonosa caliente con un limpiador desinfectante. La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso. Si deja que la grasa se acumule, existe el riesgo de provocar un incendio, ya que los quemadores de la parrilla están directamente encima de la bandeja.

Piezas de latón

CUIDADO: Todas las piezas de latón opcionales están recubiertas con una capa de epoxi. **NO UTILICE LIMPIADORES DE LATON O ABRASIVOS EN LAS PIEZAS DE LATON OPCIONALES.** Todas las piezas de latón deben limpiarse regularmente con agua jabonosa caliente.

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada período de enfriamiento, y cuando este método no da buen resultado se puede utilizar un líquido limpiador para acero inoxidable. **No use** lana de acero, trapos abrasivos, limpiadores abrasivos o polvos. Si es necesario raspar el acero inoxidable para quitar la materia incrustada, remoje el área con toallas calientes para aflojar la materia y después raspe con una espátula o rasqueta de madera o de nilón.

No utilice un cuchillo metálico, espátula u otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. Para las limpiezas rigurosas ocasionales, puede utilizar un limpiador tal como el Zud líquido de acuerdo a las indicaciones que figuran en el envase. No deje que el jugo de cítricos o de tomate permanezcan en la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico manchará permanentemente el acero inoxidable. Limpie los derrames inmediatamente.

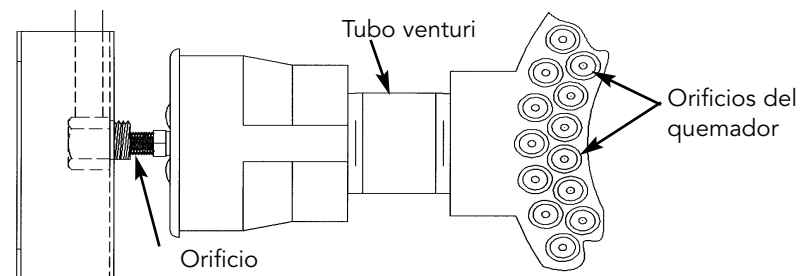
Superficie de vidrio

Limpie con agua moderadamente caliente y detergente. Puede usar limpiavidrios para borrar las huellas digitales. Si utiliza limpiavidrios con amoníaco, asegúrese que no corra por la superficie exterior de la puerta.

Quemador de hierro fundido

Para lograr un correcto encendido y un buen desempeño del quemador, mantenga limpios el ignitor eléctrico y los orificios del quemador. Sólo será necesario limpiarlos cuando la llama no sea completamente azul alrededor de todos los anillos del quemador, cuando haya habido algún derrame severo, o cuando el quemador no encienda aunque el ignitor eléctrico genere chispas. Limpie el quemador, raspando los residuos de comida quemada. Para destapar los orificios use un alambre, una grapa sujetapapeles enderezada o una aguja.

No use un mondadientes porque puede quebrarse en el orificio mismo.
Asegúrese de que el tubo venturi permanezca seco.



Broiler

El broiler infrarrojo no requiere ningún cuidado especial. Está diseñado como una unidad autónoma, y no es posible hacerle ningún ajuste o limpieza. No intente limpiarlo. Mientras está funcionando quema todas las impurezas que se llegan a condensar en su superficie. Limpie la fuente broiler y parrilla después de cada uso con detergente y agua caliente. Para las manchas difíciles utilice una esponja de lana de acero rellena de jabón. La parrilla y fuente broiler pueden lavarse en el lavavajillas.

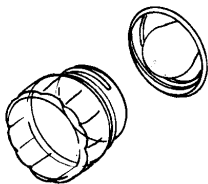
Parrillas del horno

Límpielas con agua caliente y detergente. Las manchas difíciles pueden fregarse con una esponja de lana de acero rellena de jabón.

Sustitución de las luces interiores del horno

CUIDADO: ANTES DE CAMBIAR LA BOMBILLA, CORTE LA ENERGIA ELECTRICA EN EL FUSIBLE O INTERRUPTOR EN EL PANEL ELECTRICO PRINCIPAL.

1. Desenrosque la cubierta de vidrio de la bombilla.
2. Use un guante de cocina mientras retira la bombilla para protegerse la mano en caso de que se quiebre.
3. Coloque una bombilla de 120 voltios, 40 vatios para artefactos electrodomésticos.
4. Coloque la cubierta de la bombilla.
5. Conecte la energía eléctrica en el fusible o interruptor en el panel eléctrico principal.



Corte de energía eléctrica

Si ocurre un apagón o corte de energía eléctrica, los ignitores eléctricos no funcionarán. Los quemadores superficiales (hornillas) de la cocina pueden utilizarse, pero únicamente cuando se encienden manualmente con un fósforo. No se puede utilizar la plancha. No intente encender el horno. Asegúrese que la perilla de mando del horno está en la posición APAGADO (OFF).

Debido a consideraciones de seguridad y a la posibilidad de que ocurran lesiones personales al intentar encender y apagar el quemador, de ninguna manera motivo se deberá utilizar la parrilla de asar durante un corte de energía eléctrica. La perilla de mando del quemador de la parrilla siempre debe permanecer en la posición APAGADO (OFF) durante un corte de energía eléctrica. Los cortes de energía eléctrica momentáneos pueden ocurrir sin que los notemos. La cocina se afecta solamente cuando se interrumpe la energía eléctrica. Cuando se restablece, la cocina funciona perfectamente sin tener que hacer ningún ajuste. Un "apagón" puede o no afectar el funcionamiento de la cocina, dependiendo de la severidad del corte de energía eléctrica.

Información relativa al servicio

En la eventualidad de necesitar servicio después de haber consultado la guía de localización de averías:

1. Llame a su concesionario o centro de servicio autorizado. Diríjase al concesionario o al distribuidor en su zona para conseguir el nombre del centro de servicio autorizado.
2. Tenga la siguiente información a mano:
 - Número de modelo
 - Número de serie
 - Fecha de compra
 - Nombre del comerciante que le vendió el producto
3. Explique claramente el problema que tiene.

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 Corporation llamando al (662) 451-4133 ó escriba a:

VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Anote la información siguiente indicada a continuación. La necesitará si alguna vez necesita servicio técnico. El número de serie y el número de modelo de su cocina se encuentran en la placa de identificación instalada en el lado interior izquierdo de la caja de quemadores. Para llegar a esta placa, retire las parrillas del lado izquierdo y los apoyos de parrillas.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del concesionario _____

Dirección _____

Si la reparación requiere la instalación de piezas, utilice únicamente piezas autorizadas para asegurar la cobertura de la garantía de la cocina.

Guarde este manual para consultas en el futuro.

SERIE PROFESIONAL GARANTIA DE LAS COCINAS A GAS AUTOPORTANTES

UN AÑO DE GARANTIA TOTAL

Se garantiza que las cocinas a gas autoportantes y todas sus piezas componentes, salvo las exclusiones que se detallan más abajo*, carecen de defectos en los materiales o la fabricación durante el uso doméstico normal por un período de doce (12) meses a contar de la fecha de compra original. Viking Range Corporation, el garante, acuerda reparar o sustituir, a su opción, toda pieza que falle o muestre estar defectuosa durante el período de garantía.

*Se garantiza que los elementos de vidrio (incluyendo las bombillas de alumbrado, pintados y ornamentales carecen de defectos en los materiales o la fabricación por un período de noventa (90) días a contar de la compra original. PARA INFORMAR SOBRE CUALQUIER DEFECTO DIRIJASE A L COMERCiante QUE LE VENDIO EL PRODUCTO A MAS TARDAR NOVENTA (90) DIAS A CONTAR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

CINCO AÑOS DE GARANTIA LIMITADA

Cualquier quemador superficial, quemador de plancha para asar, quemador de parrilla o quemador de horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación durante el uso doméstico normal, en el transcurso del segundo al quinto año a partir de la fecha de compra original, será reparado o sustituido, sin cargo alguno por la pieza misma, pero teniendo el propietario que pagar los demás gastos, incluyendo la mano de obra.

DIEZ AÑOS DE GARANTIA LIMITADA Cualquier horno de porcelana o panel interior de porcelana de la puerta que se oxide debido a defectos en los materiales o en la fabricación durante el uso doméstico normal, en el transcurso del segundo al quinto año a partir de la fecha de compra original, será reparado o sustituido, sin cargo alguno por la pieza misma, pero teniendo el propietario que pagar los demás gastos, incluyendo la mano de obra.

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado en este documento y a cada propietario que se le transfiera el producto durante el plazo de la garantía.

Esta garantía cubre todos los productos comprados y localizados en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deberán haberse comprado en el país donde se está solicitando el servicio. El trabajo bajo garantía deberá realizarlo una agencia o representante autorizado Viking Range Corporation. La garantía no cubre los daños provocados por maltrato, accidente, calamidades naturales, corte de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso a la intemperie, instalación incorrecta, manejo incorrecto, o reparación o servicio del producto por otras personas aparte de una centro de servicio o representante autorizado Viking Range Corporation. Esta garantía no cubre el uso comercial. El garante no es responsable de los daños consiguientes o fortuitos surgidos a raíz del incumplimiento de la garantía, del incumplimiento del contrato, o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de los daños fortuitos o consecuentes, por lo tanto las limitaciones o exclusiones mencionadas anteriormente quizás no puedan aplicarse en su caso.

El propietario será responsable de la instalación correcta, de proporcionar el cuidado y mantenimiento normales, de presentar el comprobante de prueba a solicitud, y de tener el artefacto en un lugar razonablemente accesible para servicio. Si, durante el período de garantía, el producto o uno de sus componentes tiene un defecto o mal funcionamiento, después de un número razonable de intentos por parte del garante de solucionar los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a un reembolso o al reemplazo del producto o su componente o componentes. La obligación del garante con respecto a cualquier reclamo relativo a la mercancía o los servicios aquí cubiertos, en ningún caso excederá el precio de la mercancía o servicio o pieza de aquello que dé origen al reclamo.

SERVICIO BAJO GARANTIA : Según lo estipulado en esta garantía, el servicio debe realizarlo un centro de servicio o representante autorizado por la fábrica Viking Range Corporation. El servicio será prestado durante las horas hábiles normales, y todo trabajo realizado en horas extraordinarias o tarifas superiores, no estará cubierto por esta garantía. Ante la eventualidad de requerir servicio bajo garantía, dirijase al comerciante que le vendió el producto, a un centro de servicio autorizado Viking Range Corporation, o directamente a Viking Range Corporation.

Proporcione el número de modelo y de serie, y la fecha de compra original. Para obtener el nombre del centro de servicio autorizado Viking Range Corporation más cercano, llame al comerciante que le vendió el producto o a Viking Range Corporation.

IMPORTANTE: Guarde el comprobante de compra original para poder establecer el período de garantía.

La devolución de la tarjeta de registro del propietario no es una condición de la cobertura de la garantía. No obstante, debe remitir la tarjeta de registro del propietario para que Viking Range Corporation pueda ponerse en contacto con usted ante la eventualidad de surgir cualquier cuestión de seguridad que pudiera afectarlo.

Toda garantía implícita de comerciabilidad y de aptitud aplicable al quemador superficial, quemador de plancha de asar, quemador de parrilla, quemador del horno, horno de porcelana o panel interior de porcelana de la puerta se limita a la duración del período de cobertura de las garantías limitadas expresas estipuladas anteriormente. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones mencionadas anteriormente quizás no puedan aplicarse en su caso. Esta garantía le da derecho legales específicos. Usted quizás tenga otros derechos, que pueden cambiar según las jurisdicciones.

VIKING RANGE CORPORATION
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA • (662) 455-1200
<http://www.vikingrange.com>