

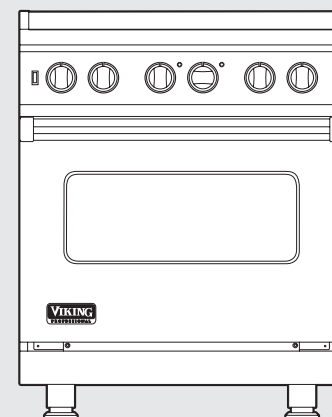
Manual de uso y cuidado

Viking



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

For product information,
call 1-888-VIKING1 (845-4641)
or visit the Viking Web site at
vikingrange.com



5 Serie
Estufa eléctrica independiente de 30"

Felicitaciones

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

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

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

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

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

Contenido

Para comenzar

Advertencias e instrucciones de seguridad importantes	4
Antes de usar la estufa	13

Controles del producto

Características de la estufa	14
Funciones y ajustes del horno	16

Funcionamiento

Funcionamiento de los componentes de la superficie	17
Ajustes de temperatura de los elementos de la superficie	17
Recipientes para cocinar	18
Características del horno	18
Posición de las parrillas	19
Uso del horno	20
Precalentamiento	20
Cocinado convencional y por convección	21
Horneado	23
BAKE (horneado con dos elementos)	23
CONV BAKE (horneado por convección)	23
TRU CONV (TruConvec™)	24
Rostizado	28
CONV ROAST (rostizado por convección)	28
Asado	32
CONV BROIL (Asado por convección)	32
HI BROIL (asado a temperatura alta)	32
MED BROIL (asado a temperatura media)	32
LOW BROIL (asado a temperatura baja)	33
Deshidratación por convección	36
Descongelación por convección	36

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	37
Ciclo de limpieza automática	40
Cambio de las bombillas del horno	41
Remoción de la puerta	42
Reemplazo y ajuste de la puerta	43
Localización y resolución de problemas	45
Información sobre el servicio	46
Garantía	47

Advertencias

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

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

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

⚠ PELIGRO

Señala riesgos o prácticas inseguras que **RESULTARÁN** en lesiones personales graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales leves o daño a la propiedad.

Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, y le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para prevenir los riesgos potenciales de incendio, descargas eléctricas, 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 un funcionamiento adecuado y seguro: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. 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.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de volcaduras

Para reducir el riesgo de volcaduras del electrodoméstico, éste se debe fijar instalando adecuadamente el(los) dispositivo(s) antivolcaduras.

Para asegurarse de que el dispositivo antivolcaduras se ha instalado adecuadamente, revise la parte posterior de la estufa con ayuda de una linterna y verifique que esté correctamente embragado en la esquina superior izquierda posterior de la estufa.

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

⚠ ADVERTENCIA



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

NO almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de éste o de cualquier otro electrodoméstico.

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los elementos de calentamiento.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.

Advertencias

Para prevenir daños por incendio o humo (cont.)

- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las aberturas de ventilación o de un elemento de calentamiento.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes. **NO** deje el horno sin supervisión cuando esté secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

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.

- **Superficie de cocinar:** Apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- **NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- **Horno:** apague el fuego o las 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.

Medidas para la protección de los niños

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

Advertencias

Medidas de seguridad al cocinar

- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el elemento de calentamiento antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla controla el elemento de calentamiento que va a usar. Asegúrese de que esté encendido el elemento de calentamiento correcto. Cuando termine de cocinar, apague el elemento de calentamiento antes de quitar la sartén.
- **NUNCA** deje desatendido lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NUNCA** caliente un envase cerrado en la estufa o en el horno. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los elementos de calentamiento e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuelas.
- **SIEMPRE** apague el horno cuando termine de usarlo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida, deje que el aire o el vapor caliente se escape.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.

Advertencias

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- Si va a flamar licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.

Medidas de seguridad al usar los recipientes de cocina

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

PRECAUCIÓN

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

Advertencias

Elementos de calentamiento y superficies para cocinar de cerámica vidriada

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

Medidas de seguridad durante la limpieza

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

Horno con ciclo de limpieza automática

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

Advertencias

Advertencia y aviso importante de seguridad

La Ley de Ejecución de las Leyes sobre Sustancias Tóxicas y Agua Potable Segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) de 1986 (Proposición 65) requiere que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que el estado de California ha determinado que causan cáncer o daños en el sistema reproductivo, y requiere que las empresas adviertan a los clientes si existe la probabilidad de que queden expuestos a dichas sustancias. Por tanto, los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos que cuando el horno está en el ciclo de limpieza automática, puede existir cierto grado de exposición a algunas de las sustancias listadas, entre ellas monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando adecuadamente el horno hacia el exterior durante el ciclo de limpieza, abriendo una ventana y/o puerta en donde está instalado el electrodoméstico.

Aviso importante sobre aves domésticas:

NUNCA mantenga aves en la cocina ni en habitaciones a las que llegue el humo de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se generan durante el ciclo de limpieza del horno pueden ser muy peligrosos o fatales para las aves. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente, pueden ser igualmente peligrosos.

⚠ ADVERTENCIA

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

Información sobre su electrodoméstico

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

Advertencias

Información sobre su electrodoméstico (cont.)

- 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ PRECAUCIÓN

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 se acelerará la descongelación de los alimentos sin calor.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURAS

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

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ PRECAUCIÓN



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

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

MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE INCENDIO

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS

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

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE CAÍDAS

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

Antes de usar la estufa

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

Superficie de vidrio de la estufa

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

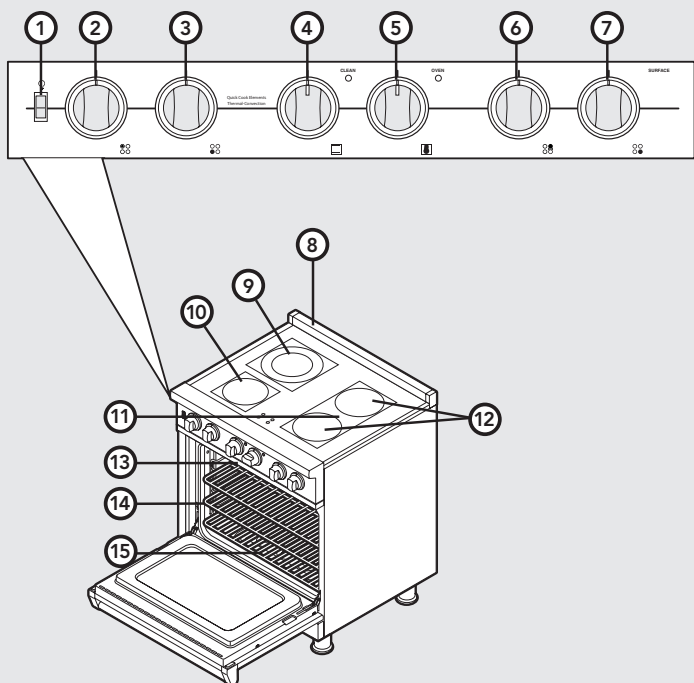
Horno

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

Todos los modelos contienen:

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

Características de la estufa modelo Profesional



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

Funciones y ajustes del horno

BAKE (horneado con dos elementos)

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

CONV BAKE (horneado por convección)

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

TRU CONV (TruConvec™)

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

CONV ROAST (rostizado por convección)

Use este ajuste para rostizar pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

CONV BROIL (asado por convección)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

HI BROIL (asado a temperatura alta)

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

MED BROIL (asado a temperatura media)

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

LOW BROIL (asado a temperatura baja)

Use este ajuste para dorar productos delicados como el merengue.

SELF CLEAN (ciclo de limpieza automática)

Use esta función para limpiar el horno

Deshidratación por convección (TRU CONV)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (TRU CONV)

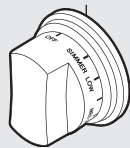
Use esta función para descongelar comida.

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

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Elemento de calentamiento sencillo frontal o posterior

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



Elemento de unión y frontal

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

Luces indicadoras de superficie caliente

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

Consejos para cocinar

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

Ajustes de calor de los elementos de la superficie

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

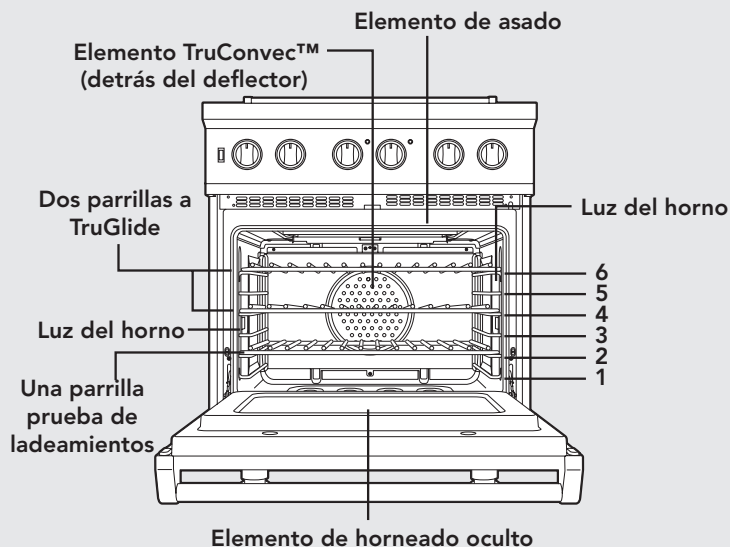
Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Recipientes para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso que quiere hacer. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la estufa por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes con recipientes comerciales. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

Nota: Cuando use cacerolas grandes, es recomendable que use los elementos de calentamiento frontales. Tiene más espacio en el frente y reducirá la frecuencia de limpieza de manchas y decoloración de la parte posterior de la placa.



Posición de las parrillas

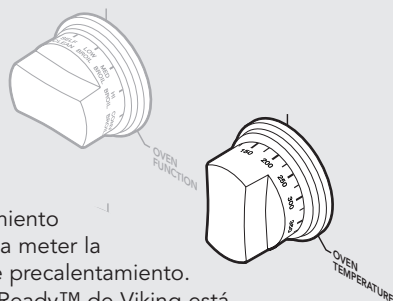
Cada horno está equipado con dos parrillas de uso pesado TruGlide, una parrilla estándar de uso pesado a prueba de ladeamiento. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es la que se encuentra más cerca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

Uso del horno

Pre calentamiento

Para obtener los mejores resultados, es muy importante que precaliente el horno a la temperatura deseada antes de meter la comida. En muchas modalidades de cocimiento se utiliza la potencia parcial del asador para alcanzar la temperatura de precalentamiento del horno. Por lo que no se recomienda meter la comida al horno durante el proceso de precalentamiento.

El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ de Viking está diseñado para que el horno se caliente a la temperatura deseada de tal manera que proporcione el ambiente de cocinado óptimo para la modalidad de cocinado seleccionada en el menor tiempo posible.



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

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

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 artículos horneados como natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Esto es perfectamente normal. El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire en el horno, y este aire distribuye 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 o para hornear comidas más densas.

Sugerencias de cocinado convencional y por convección

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % del tiempo de cocimiento.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento. Esto es especialmente cierto para productos grandes cocinados con la función de rostizado por convección.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que se pueden preparar en dos de tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizza, pasteles, galletas, bisques, muffins, rollos y comidas preparadas congeladas.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, y 4. 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. Vea la ilustración "características del horno".
- Los productos que se cocinan con la función de convección se pueden hornear excesivamente con facilidad. Siendo este el caso, usualmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los productos continuarán cocinándose fuera del horno.

Uso del horno

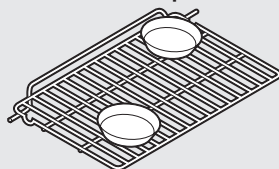
Sugerencias de cocinado convencional y por convección (cont.)

- 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.

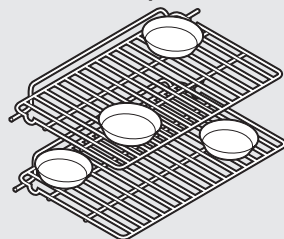
Sugerencias para la colocación del recipiente

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

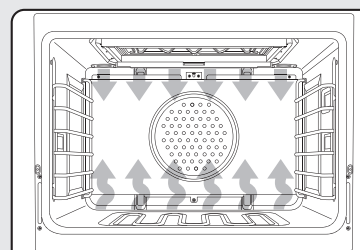
Colocación de los recipientes en una sola parrilla



Colocación de los recipientes en varias parrillas



Horneado

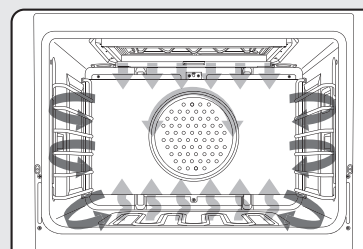


horneado con dos elementos

BAKE (horneado con dos elementos)

El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo de la cavidad del horno, y el elemento de asado irradia calor complementario. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que

se deben cocinar de manera convencional. El horneado/rostitado convencional es particularmente adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear, rostitar y cocinar guisos.



horneado por convección

CONV BAKE (Horneado por convección)

El elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Esta

circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar comida en mayores cantidades usando varias parrillas, una característica que no tienen los hornos estándar.

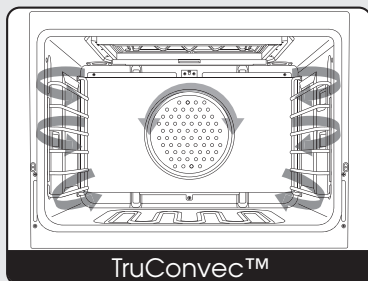
Al rostitar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorándose así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. Con este método de calentamiento se pueden hornear y rostitar comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia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

Horneado

TRU CONV (TruConvec™)

El elemento posterior funciona sólo a potencia total. Los elementos superior e inferior no generan calor directo. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire en la cavidad del horno para que el calentamiento sea uniforme.

Use este ajuste para comidas que requieren cocimiento suave como pastelillos, suflés, panes de levadura, panes y pasteles rápidos. Esto da como resultado panes, galletas y otros productos horneados con una textura uniforme y corteza dorada. No se requieren recipientes especiales para hornear. Use esta función para hornear en una sola parrilla, hornear en múltiples parrillas, rostizar y para la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo.



Sugerencias para hornear

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

Horneado

Tabla para hornear

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

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Horneado

Tabla para hornear en modalidad por convección

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

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

Resolución de problemas de horneado

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

Problemas comunes de horneado y su solución

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

Rostizado

CONV ROAST* (Rostizado por convección)

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



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

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

Sugerencias para rostizar

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

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % del tiempo de cocimiento.
- **SIEMPRE** rostice las carnes con el lado que tiene grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda y usando una rejilla de rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de pringar la carne. **NO** añada agua a la bandeja ya que esto creará un efecto de cocción al vapor. El rostizado es un proceso en el que se usa calor seco.

Rostizado

Sugerencias para rostizar (cont.)

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

Rostizado

Tabla para rostizar en modalidad convencional
(cuando se usan los ajustes de horneado convencional o por convección)

Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
Punta trasera				
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Carne para asar				
Medio cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
BORREGO				
Pierna de borrego	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
CERDO				
Lomo de cerdo	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Chuletas de cerdo 1" de espesor	1 - 1 1/4 lbs	350 °F (177 °C)	55 - 60 tiempo total	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325 °F (163 °C)	18	130 °F (55 °C)
AVES				
Pollo entero	3 - 4 lbs	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Pavo	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Rostizado

Tabla para rostizar en modalidad por convección

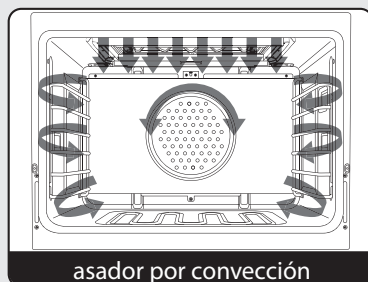
Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Punta trasera				
Medio cocida	4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

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Asado

CONV BROIL* (Asado por convección)

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

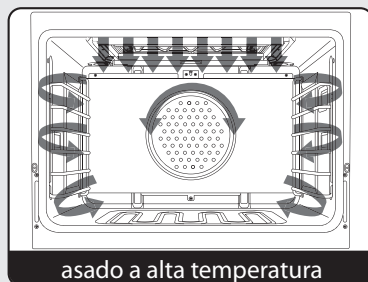


asador por convección

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

HI BROIL (Asado a temperatura alta)

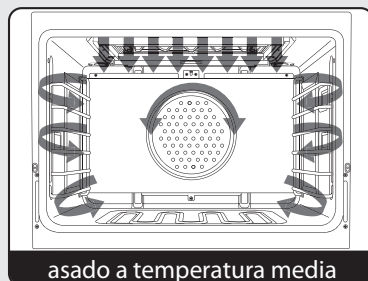
Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre los alimentos y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del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



asado a alta temperatura

MED BROIL (Asado a temperatura media)

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

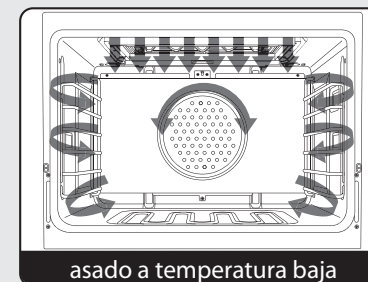


asado a temperatura media

Asado

LOW BROIL (asado a temperatura baja)

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



asado a temperatura baja

Instrucciones para asar

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

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

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

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.
- **SIEMPRE** saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las carnes. **NUNCA** perforo la carne con un tenedor para evitar el escape de los jugos.
- Saque la bandeja de asado del horno cuando saque la comida. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja. Mientras la bandeja está caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Salpique con detergente líquido para trastes y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la bandeja. También puede recubrir la bandeja con papel aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra y evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

Asado

Tabla para asar

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

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Convection Dehydrate/Defrost

Deshidratación y descongelación por convección

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

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

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE INCENDIO

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

Descongelación por convección

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

⚠ 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 estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Superficie de cerámica vidriada

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

Para suciedad ligera normal:

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

Para suciedad difícil y quemada:

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

Limpieza y mantenimiento

Problemas de limpieza de la superficie de cerámica vidriada

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Rayas y manchas de color café	Se limpió con una esponja o paño que contiene una solución de detergente en agua sucia.	Limpie con la crema limpiadora y una toalla de papel húmeda limpia.	Aplique ligeramente crema de limpieza y limpie con una toalla de papel húmeda limpia.
Manchas negras y quemadas	Salpicaduras o derrames en un área de cocimiento caliente o fundición accidental de una película de plástico, como las de las bolsas del pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro hacerlo y no ponga objetos de plástico en un área de cocimiento que esté caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregar. Si la mancha no desaparece, permita que la superficie se enfríe y cuidadosamente raspe el área con una hoja de afeitar de un sólo filo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.
Líneas finas de color café o gris o abrasiones que han captado mugre	Las partículas gruesas, como de sal o azúcar, pueden quedar atrapadas en el fondo de los utensilios de cocina e incrustarse en la superficie de cocinado. Uso de materiales de limpieza abrasivos. Raspones provocados por utensilios para cocinar recubiertos con cerámica o vidrio cerámico áspero.	Antes de cocinar limpie el fondo de los utensilios para cocinar. Limpie la superficie diariamente con una crema de limpieza. No use utensilios para cocinar de cerámica o recubiertos de cerámica.	Las raspaduras finas no se pueden eliminar, pero se pueden minimizar con el uso diario de la crema de limpieza.
Manchas o rayas	Se usó mucha crema de limpieza o un paño sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague minuciosamente la superficie antes de secarla. Use sólo toallas de papel o una almohadilla o cepillo para restregar de nilón.	Humedezca la toalla de papel con una mezcla de agua y vinagre y limpie la superficie. Limpie el área con una toalla de papel o un paño sin pelusa húmedo.

Limpieza y mantenimiento

Problemas de limpieza de la superficie de cerámica vidriada (cont.)

Problema	Causa	Para evitar	Para quitar
Marcas metálicas grises o plateadas	Deslizamiento o raspado de utensilios de metal en la superficie de vidrio.	NO deslice objetos de metal sobre la superficie.	Elimine las marcas metálicas antes de volver a usar la superficie. Aplique crema de limpieza con una toalla de papel húmeda y frote con una almohadilla o cepillo de restregado de nilón. Enjuague y seque completamente.
Manchas de agua dura	La condensación producida al cocinar puede causar que los minerales del agua y los ácidos goteen en la superficie y formen depósitos grises. Con frecuencia las manchas son tan delgadas que parecen estar dentro de la superficie de vidrio.	Antes de cocinar asegúrese de que el fondo de los utensilios esté seco. El uso diario de una crema de limpieza ayudará a mantener la superficie libre de depósitos minerales ocasionados por el agua dura y de decoloración ocasionada por la comida.	Mezcle crema de limpieza con agua y aplique una pasta densa al área manchada. Frote vigorosamente. Si no se elimina la mancha, vuelva a aplicar limpiador y repita el proceso. También puede intentar el procedimiento para manchas y rayas.
Picaduras o escamaduras	Derrames de alimentos con jarabe o azúcar sobre la superficie de vidrio. Esto puede causar picaduras si no se limpia inmediatamente.	Vigile cuidadosamente los alimentos con azúcar y jarabe para evitar que se derramen.	Coloque el elemento en la posición LO; limpie inmediatamente el derrame con varias toallas de papel. Permita que la superficie de vidrio se enfríe y cuidadosamente raspe el resto del área quemada con la hoja de afeitar de un solo filo sujetándola de manera que forme un ángulo de 30° con la superficie.

Limpieza y mantenimiento

Panel de control

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

Superficies del horno

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

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.

Piezas de acero inoxidable

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

Limpieza y mantenimiento

Piezas de bronce

Todas las piezas de bronce de pedido especial están recubiertas con resina epóxica.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños materiales, **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 puede restregar con una almohadilla de lana de acero rellena de jabón. **NO LIMPIE LAS PARRILLAS DEL HORNO NI LOS SOPORTES DE LAS PARRILLAS CON EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.** Si lo hace, el calor extremo del ciclo podría causarles daño.

Interrupciones de la energía eléctrica

No debe intentar encender la estufa durante una interrupción de energía. Asegúrese de que el control del horno esté en la posición "OFF".

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

Este horno tiene un ciclo pirolítico de limpieza automática. Durante este ciclo, el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Un eliminador de humo ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de la suciedad. Cuando termina el ciclo de limpieza automática en el fondo del horno quedan cenizas. Cuando se selecciona el ajuste de limpieza automática, automáticamente se activa el cerrojo de la

Ciclo de limpieza automática

puerta. Este cerrojo asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a una temperatura de limpieza.

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

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

⚠ 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.

⚠ PRECAUCIÓN

NO toque las porciones exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza automática ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente. Las primeras veces que se usa la característica de limpieza automática, es posible que se genere olor y humo debido al secado del ligante del material de aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando se seque completamente este material, el olor desaparecerá. Durante los ciclos de limpieza automática subsiguientes es posible que perciba el olor característico de altas temperaturas. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de limpieza.

Ciclo de limpieza automática

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

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

Para detener el ciclo de limpieza automática:

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

Reemplazo de las bombillas de luz del horno

⚠ ADVERTENCIA



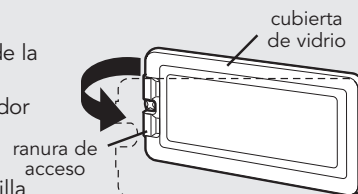
RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

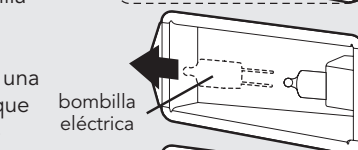
⚠ PRECAUCIÓN

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

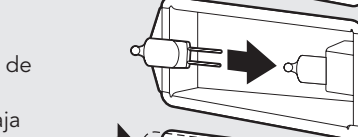
1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla introduciendo un destornillador en la ranura de acceso



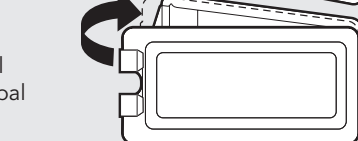
2. Sujete firmemente la bombilla y jálela.



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



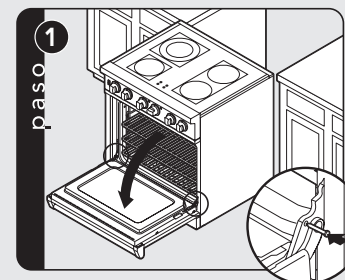
5. Restablezca la energía en el fusible o el disyuntor principal

Remoción de la puerta

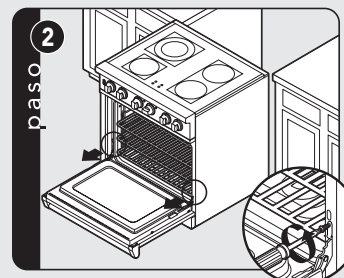
⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

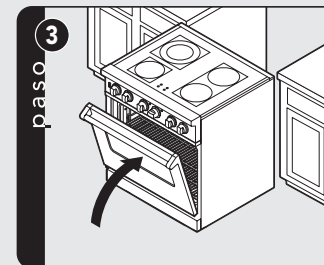
Antes de quitar las puertas asegúrese de que los pernos estén adecuadamente instalados en las bisagras. Si no lo están, puede lesionarse las manos y/o los dedos.



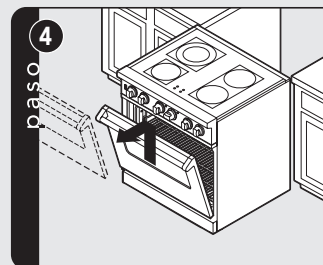
Abra la puerta completamente. Coloque un perno en el orificio de cada bisagra.



Quite los tornillos y las bisagras.

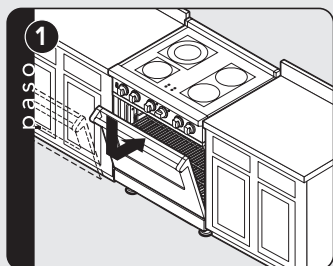


Cierre la puerta hasta que los pernos la detengan.

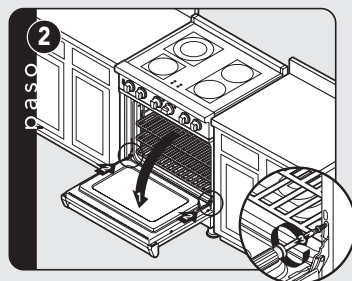


Levante y quite la puerta.

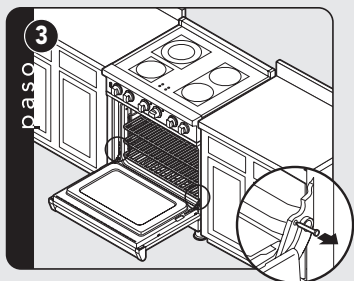
Colocación y ajuste de la puerta



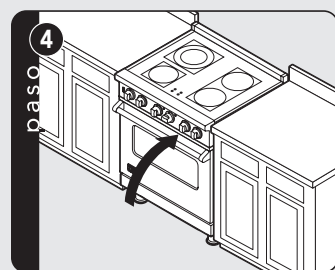
Vuelva a colocar la puerta en la estufa.



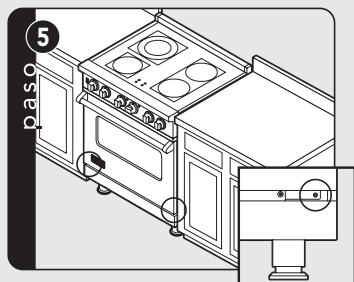
Abra la puerta completamente. Vuelva a colocar la bisagra.



Quite los pernos de los orificios de la bisagra.



Cierre la puerta.



Si la puerta necesita ajuste, afloje los tornillos de las bisagra (vea el paso 2). Ajuste los tornillos que se encuentran entre la puerta y la placa para el pie, usando una llave allen de 5/32". Después de ajustar la puerta, apriete los tornillos de las bisagra.

Localización y resolución de problemas

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

Información sobre el servicio

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

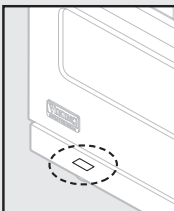
Tenga a la mano la siguiente información.

- 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 1-888-VIKING1 (1-888-845-4641) 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. Para ver los números de modelo y de serie de su estufa, incline la estufa hacia atrás o coloque un espejo en el borde delantero de la base para mirar debajo de ella.



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

Fecha de la compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para su referencia futura.

Garantía

GARANTÍA DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las estufas eléctricas independientes y todas sus partes componentes, excepto como se describe abajo, están garantizadas 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 con acabado de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, la ubicación del producto y otros factores.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

Cualquier panel porcelanizado del horno o 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 artículos que sufran daños en el ciclo de limpieza automática, como las parrillas del horno y los soportes de las parrillas que no se saquen antes de la limpieza automática. 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 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 y 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 al elemento de halógeno, elemento de homeado, elemento de asado, elemento de cocimiento por convección, panel del horno o del interior de la puerta con acabado de porcelana 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 aplicar en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Week	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
51							
52							
53							
54							
55							
56							
57							
58							
59							
60							
61							
62							
63							
64							
65							
66							
67							
68							
69							
70							
71							
72							
73							
74							
75							
76							
77							
78							
79							
80							
81							
82							
83							
84							
85							
86							
87							
88							
89							
90							
91							
92							
93							
94							
95							
96							
97							
98							
99							
100							

