

Manual de uso y cuidado Viking



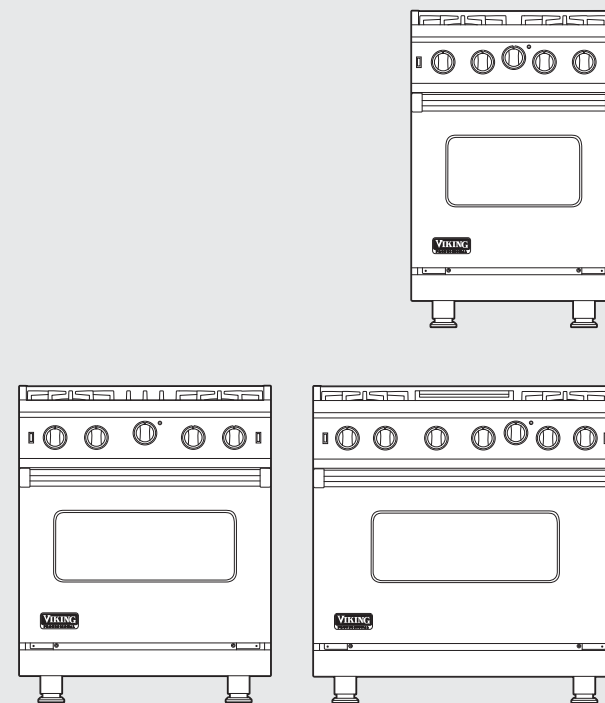
Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.
(662) 455-1200

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

F20705A SP



(061611)



Estufas independientes alimentadas
por gas con quemadores abiertos
modelo Profesional

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 el funcionamiento de su estufa.

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

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

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos Viking, comuníquese con su concesionario o visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar	
Advertencias	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 quemadores	17
Encendido de los quemadores	17
Reencendido automático de los quemadores	17
Vari-Simmer™	17
Consejos para cocinar	18
Recipientes para cocinar	19
Características del horno	19
Posición de las parrillas	19
Uso del horno	20
Cocinado convencional y por convección	20
Horneado	21
BAKE (Horneado con flujo natural de aire)	21
CONVECTION BAKE (Horneado por convección)	21
Asado	27
BROIL (Asado por infrarrojo)	27
CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)	27
Deshidratación por convección	31
Descongelación por convección	32
Tablas de sustitutos para cocinar	33
Cuidado del producto	
Limpieza y mantenimiento	34
Reemplazo de las bombillas de luz del horno	37
Remoción de la puerta	38
Colocación y ajuste de la puerta	39
Localización y resolución de problemas	40
Información sobre el servicio	41
Garantía	42

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 del 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.

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 reducir 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. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

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

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

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

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGOS 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**
- **PUEDE OCASIONAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE SE INCLUYE CON SU ESTUFA**
- **VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

⚠ ADVERTENCIA

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.

Advertencias

! ADVERTENCIA



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

NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad 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 quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de la abertura de ventilación o de un quemador encendido.
- 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 las 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 las llamas.

Advertencias

Qué hacer en caso de incendio (cont.)

- **GRASA:** la grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. La grasa en llamas se puede sofocar con bicarbonato de sodio o, en caso de que lo tenga, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. **NO** permita la acumulación de grasa alrededor del horno ni en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.

Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando lo esté usando o cuando aún esté caliente.
- **NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- **NO** almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes que están sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener gabinetes de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usen 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.
- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el quemador antes de encender el quemador. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y que tiene llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de quitar la sartén para evitar la exposición a la llama.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Una llama muy grande es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar el electrodoméstico, la sartén o los gabinetes que se encuentran sobre el electrodoméstico. Por razones de seguridad.
- **NUNCA** deje desatendida lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasosos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.

Advertencias

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- 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 quemadores 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. **NO** envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden inflamar y causar quemaduras.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas 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 caliente o el vapor 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 o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR.** La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control.
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación en la cual se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos mecánicos de ventilación. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o de ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Advertencias

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 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 accidental con los utensilios, **NO** coloque el mango sobre los quemadores 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. Siga 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 cubiertas para los quemadores, parrillas o accesorios adicionales en el sistema de convección del 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 funcionamiento y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar de tal manera que sólo cubra la base de la sartén o cazuela. Un ajuste excesivo del quemador puede causar que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior del recipiente. Por razones de seguridad.

Quemadores

- **NUNCA** toque las áreas de los quemadores de horneado y de asado ni las superficies interiores del horno.
- Los quemadores de horneado y de asado pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso del horno, **NO** toque ni permita que la ropa u

Advertencias

Quemadores (cont.)

otros materiales inflamables toquen los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a ellos, ni las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras, como la abertura de ventilación, la superficie adyacente a esta abertura y la ventana de la puerta del horno.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para 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.
- **NO** limpie la junta de la puerta. para que conserve un sello hermético adecuado. Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla.
- No use ningún limpiador comercial de hornos ni forro protector para hornos, como papel aluminio, dentro ni alrededor de ningún área del horno. Los forros para horno inadecuados pueden crear un riesgo de descargas eléctricas o incendio. Evite que la grasa se acumule en el horno.

Aviso importante sobre aves domésticas:

NUNCA deje a sus aves en la cocina ni en habitaciones donde puedan ser afectadas por los humos de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente, pueden ser peligrosos.

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el electrodoméstico para calentar una habitación ya que esto puede ocasionar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, **NO** use la estufa ni el horno como área para almacenar comida o recipientes de cocina.

- 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

Advertencias

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.
- 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.

Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender la unidad 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.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Cuando la bombilla del horno esté caliente, **NO** la toque con un paño húmedo pues podría ocasionar su rompimiento. Si la bombilla se rompe, desconecte la energía a la estufa antes de retirar la bombilla para evitar una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

Advertencias

⚠ 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

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.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURAS

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

⚠ PRECAUCIÓN

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 automática, las superficies pueden calentarse más de lo usual. Por ese motivo, debe mantener a los niños alejados.

⚠ PRECAUCIÓN

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. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

Horno

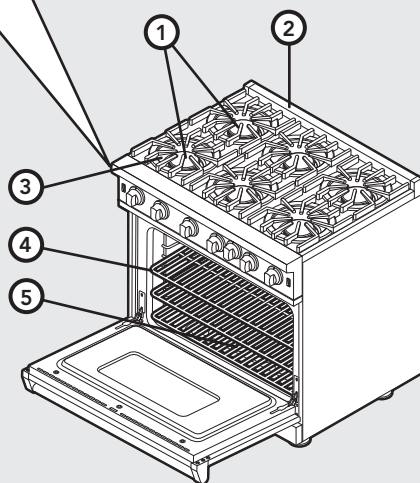
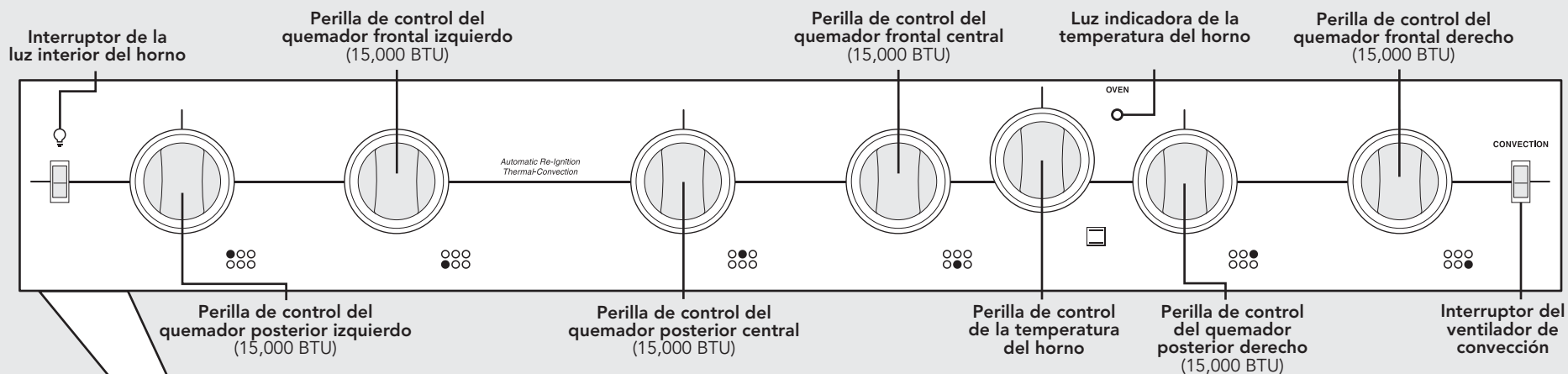
¡Importante! Antes de usar el horno por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Después ajuste el control del horno en "bake" (hornear), el termostato en 450 °F, y déjelo operar por una hora.

Todos los modelos incluyen:

- Cinco modos de funcionamiento, entre ellos horneado y asado por convección, con circulación de aire para reducir el tiempo de cocción y dar resultados más uniformes.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30,000 BTU que proporciona un horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador de infrarrojo que alcanza 1,500 °F cuando la puerta está cerrada y permite que el calor intenso chamusque cortes de delicados de carne, infundiéndoles el sabor de un restaurante.
- Dos luces que iluminan la cavidad del horno con menos deslumbramiento.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.
- 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.

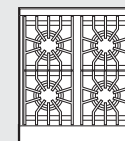
Características de la estufa (VGIC)

Características de la estufa

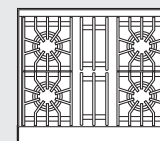


Se muestra el modelo de 36" de seis quemadores

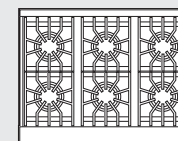
1. Seis quemadores abiertos de 15,000 BTU con tapas de hierro fundido porcelanizadas e ignición/reignición automática.
2. Moldura de la isla
3. Placa de identificación
4. Tres parrillas estándar resistentes a prueba de volcaduras, seis posiciones para las parrillas
5. Bandeja del asador: dentro del horno



Modelo de 24", cuatro quemadores



Modelo de 30" cuatro quemadores



Modelo de 36" seis quemadores

Funciones y ajustes del horno

BAKE (Horneado con flujo natural de aire)

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

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

BROIL (Asado por infrarrojo)

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

CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

Deshidratación por convección (CONVECTION BAKE)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (CONVECTION BAKE)

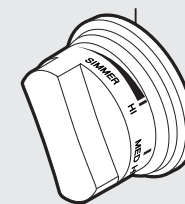
Use esta función para descongelar comida.

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

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Para encender los quemadores

Todos los quemadores se encienden por ignición eléctrica. No hay pilotos de llama expuesta.



Reencendido automático de los quemadores.

Para encender los quemadores, presione y gire hacia la izquierda la perilla de control correspondiente hasta cualquier posición. Este control es tanto una válvula de gas como un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" con el sistema de reencendido automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando el gas esté fluyendo. Cuando se permite que el gas fluya a los quemadores, los elementos de ignición eléctrica comienzan a producir chispas. En todos los elementos de ignición escuchará chasquidos. Si no los escucha, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible o el disyuntor no esté fundido o disparado.

En unos momentos, debe haber fluído suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. El ajuste de la llama a la altura apropiada para el proceso de cocinado deseado y la selección del recipiente correcto le permitirá cocinar óptimamente, y a la vez le ahorrará tiempo y energía.

Vari-Simmer™

Cocinar a fuego lento es una técnica en la cual la comida se cocina en líquidos calientes que se mantienen a la temperatura de ebullición del agua o justo por debajo de ella. Cocinar a fuego lento es más suave que la ebullición, y evita que la comida se endurezca y/o se desbarate. El tamaño del recipiente y el volumen de los alimentos pueden tener un efecto significativo en la altura de la llama necesaria para cocinar a fuego lento. Por esta razón, la estufa y los quemadores Viking están diseñados con el ajuste Vari-Simmer. El ajuste Vari-Simmer no sólo permite cocinar a fuego lento, sino que proporciona una amplia variedad de ajustes de cocción lenta. Esta variedad de ajustes le permite ajustar la altura de la llama para obtener el mejor resultado, dependiendo del tipo y la cantidad de la comida que se va a cocinar. Es esta característica la que hace que el ajuste Vari-Simmer sea el más seguro y confiable en el mercado.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Consejos para cocinar

- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio, hierro fundido y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente de cocina. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente de cocina y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del recipiente. Una llama que se extiende a los lados del recipiente de cocina es peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida y malgasta energía.
- Reduzca la altura de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocción que desea. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido cuando hierve lentamente que cuando hierve en forma intensa. Si mantiene la comida hirviendo en forma más intensa que lo necesario, malgasta energía, elimina la humedad y causa que se pierdan el sabor y el nivel nutritivo de la comida.
- 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 temperatura de los quemadores*

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.

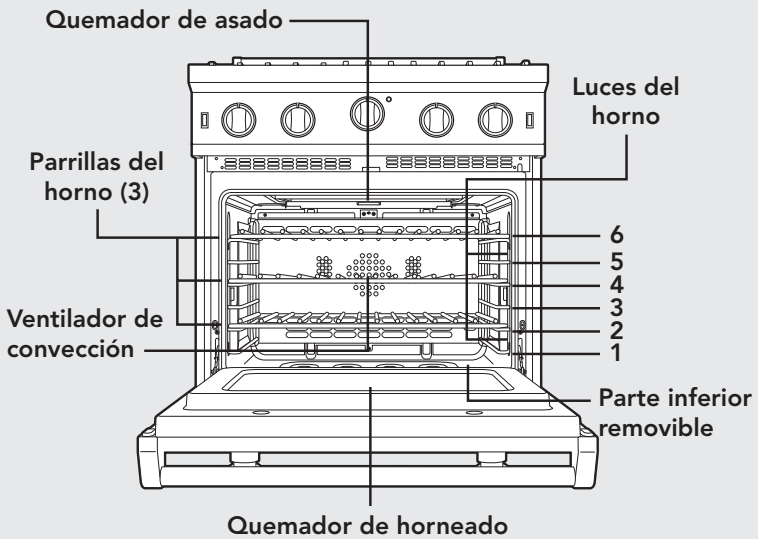
Funcionamiento de los componentes de la superficie

Recipientes para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso de cocción a realizar. 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 y/o llamas altas, es recomendable que use los quemadores del frente. Tiene más espacio en el frente y reduce al mínimo la frecuencia de limpieza de manchas en la parte posterior de la unidad o decoloración.

Características del horno



Posición de las parrillas

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

Uso del horno

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 este ajuste cuando se preparan productos como las natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Se recomienda usar esta función para horneado en una sola parrilla.

Sugerencias para cocinar por convección

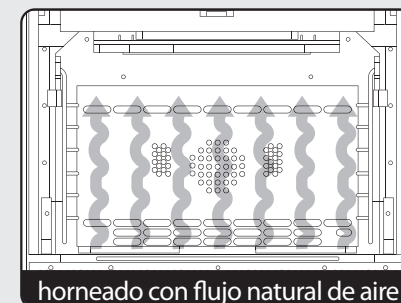
El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire y lo circula por toda la cavidad del horno, creando un ambiente de cocinado óptimo. El cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas y para comidas más densas. A continuación se encuentran algunas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

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura cuando use la función de cocinado por convección.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire hace esto posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisques, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba

Horneado

BAKE (Horneado con flujo natural de aire)

El calor de potencia total, irradiado por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno, circula gracias a un flujo natural de aire. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado convencional es adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear y cocinar guisos.

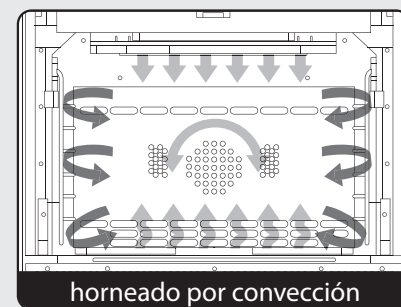


Para usar la función BAKE

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Coloque la perilla de control de la temperatura del horno en la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

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



Horneado

Para usar la función CONVECTION BAKE

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en la temperatura deseada y encienda el ventilador de convección.
3. Cierre la puerta.

Sugerencias para hornear

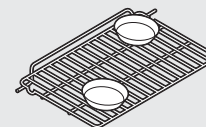
- Antes de encender el horno, asegúrese de que todas las parrillas se encuentren en la posición deseada.
- **NO** abra frecuentemente la puerta durante el ciclo de horneado. Siempre que sea posible, mire a través de la ventana de la puerta para comprobar si la comida está hecha. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee al menor tiempo sugerido y revise si el producto está listo antes de dejarlo más tiempo. En el caso de los productos horneados, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto; cuando el producto está listo el cuchillo debe salir limpio.
- Use el recipiente del 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 bandejas 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

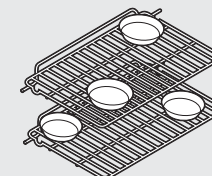
Sugerencias para la colocación del recipiente

- 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 hornee en más de una parrilla, se recomienda que use la 3.ª y la 5.ª posición para obtener un horneado más regular y uniforme.
- Apile los recipientes en posiciones opuestas cuando use dos parrillas y varios recipientes en la modalidad de horneado convencional. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que quede un espacio de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) alrededor de cada recipiente para que el aire circule uniformemente.

Colocación de los recipientes
en una sola parrilla



Colocación de los recipientes
en varias parrillas



Horneado

Tabla para hornear en modalidad convencional

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una rejilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	10 – 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	30 – 35
Bollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	12 – 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	30 – 35
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 – 30
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 – 40
Muffins	Bandeja para muffins	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 – 20
Muffins de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 – 20
PASTELES				
Pastel tipo angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 – 45
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 – 55
Pastelillos	Bandeja para muffins	3 o 4	350 °F (177 °C)	16 – 20
Pastel, una capa	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 – 50
Pastel, dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	30 – 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	60 – 65
GALLETAS				
Tipo brownies	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 – 30
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	12 – 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	10 – 12
PASTELILLOS				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	30 – 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204 °C)	10 – 12
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (191 °C)	55 – 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 – 15
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 – 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 – 40
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 – 30
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	10 – 15
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	55 – 60
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	35 – 40
Pimientos rellenos	13 x 9"	3 o 4	375 °F (191 °C)	60 – 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 – 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	15 – 20
Macarrones y queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 – 40
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	375 °F (191 °C)	60 – 65
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 – 50
Calabacitas	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	50 – 55
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	20 – 25

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

Horneado

Tabla para hornear en modalidad por convección

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una rejilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetes congelados	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	25 – 30
Bollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Bandeja para muffins	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
PASTELES				
Pastel tipo angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Pastelillos	Bandeja para muffins	3 o 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Pastel, una capa	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Pastel, dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
TARTAS				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Natillas	No se recomienda			
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
Pimientos rellenos	13 x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	No se recomienda			
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macarrones y queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 – 35
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 – 40
Calabacitas	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	15 - 20

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

Horneado

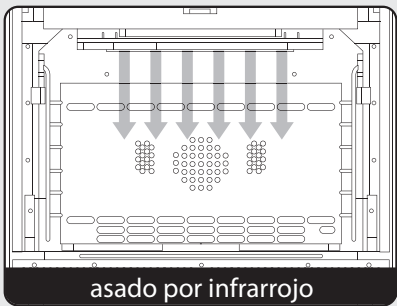
Resolución de problemas de horneado

Los problemas de 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 quedan crudos en el centro	1. El horno estaba demasiado caliente 2. El tamaño del molde no es el adecuado 3. Demasiados moldes	1. Baje la temperatura 2. Use un molde del tamaño recomendado 3. Reduzca la cantidad de moldes
La superficie de los pasteles se agrieta	1. La mezcla 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 3. Baje la temperatura 4. Use un molde del tamaño recomendado
Los pasteles no están parejos	1. La masa no estaba bien distribuida 2. El horno o la rejilla no están bien nivelados 3. El molde estaba torcido	1. Distribuya la masa uniformemente 2. Nivele el horno o la rejilla 3. Use el molde adecuado
La comida está demasiado dorada por abajo	1. Abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia 2. Está usando recipientes oscuros 3. La rejilla está en la posición incorrecto 4. El ajuste de horneado es incorrecto 5. El molde es demasiado grande	1. Use la ventanilla para revisar la comida 2. Use recipientes con brillo 3. Use la posición recomendada para la rejilla 4. Ajuste los valores convencional 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 rejilla 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 moldes 3. El horno no se precalentó	1. Baje la temperatura 2. Reduzca la cantidad 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 moldes 3. El horno no se precalentó	1. Aumente la temperatura 2. Reduzca la cantidad de moldes 3. Permita que el horno se precaliente

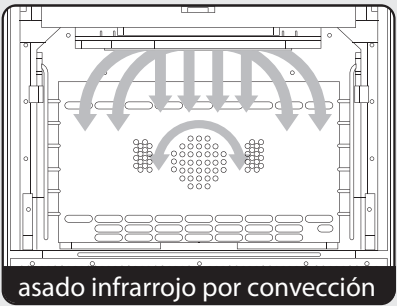
Asado



BROIL (Asado por infrarrojo)

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

entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida "rápidamente", colóquela a una distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del quemador del asador o en la parrilla superior. El asado "rápido" es mejor para carnes de poco hechas a medio hechas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)

El quemador 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.

Asado

Instrucciones para asar

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

El asado convencional es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) de grosor 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.

Para usar la función de asado o asado por convección

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. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en "Broil". Encienda el ventilador de convección si desea asar por convección.
4. Cierre la puerta. La puerta no tiene un retén para mantenerla abierta durante el asado con la puerta abierta. Durante el asado con la puerta abierta el elemento de asado no realiza el ciclo de encendido y apagado. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede realizar el ciclo de encendido y apagado si se requiere un tiempo de asado extendido. Un "eliminador" de humo integrado que se encuentra en la parte superior del horno ayuda a reducir el humo y los olores.

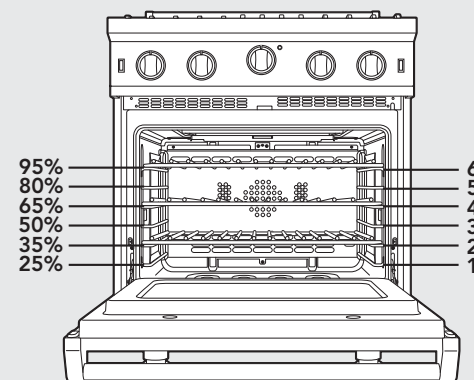
Asado

Sugerencias para asar

- **SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocimiento y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo y los incendios.
- Para evitar que la carne se enrosque, haga cortes en el borde grasoso.
- Con un brocha aplique varias veces mantequilla al pollo y al pescado mientras los asa para evitar que se resequen. Para evitar que se peguen, engrase ligeramente la bandeja de asado.
- Ase el primer lado un poco más de la mitad del tiempo total recomendado, condimente y volteo la carne. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacar la carne.
- **SIEMPRE** saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las 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.

Posiciones de la parrilla para asar

Nota: la posición 6 es la más cercana al quemador de asado y la posición 1 es la más cercana a la parte inferior del horno.



Asado

Tabla para asar

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

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Deshidratación por convección

Deshidratación por convección

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales. Un ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular aire caliente y por un periodo de tiempo el agua de la comida se evapora. La extracción del agua inhibe el crecimiento de los microorganismos y retarda la actividad de las enzimas. Es importante recordar que la deshidratación no mejora la calidad, así que sólo debe deshidratar comidas frescas de alta calidad.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las rejillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de la localidad que venda recipientes especializados de cocina).
3. Ajuste el control de temperatura a 200 °F (93.3 °C) y encienda el ventilador de convección.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Descongelación por convección

Descongelación por convección

Un ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural de la comida sin que se genere calor. Evite enfermedades y desperdicio de comida; **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear
2. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en "OFF" y encienda el ventilador de convección.

⚠ ADVERTENCIA

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

Tablas de sustitutos para cocinar

En muchos casos, una receta requiere el uso de un ingrediente que no puede conseguirse rápidamente o indica unidades de medida que no son fácilmente reconocibles. Las tablas que se muestran a continuación le ayudarán en estas situaciones.

Sustitución de ingredientes

Para la receta se necesita:	Sustituir con:
1 cucharada de almidón	2 cucharadas de harina (para espesar)
1 huevo entero	2 yemas de huevo más 1 cucharada de agua
1 taza de leche entera	1 taza de leche desnatada más 2 cucharadas de margarina o 1/2 taza de leche evaporada más 1/2 taza de agua
1 oz. de chocolate sin azúcar	3 cucharadas de cocoa en polvo más 1 cucharada de margarina
1 cucharada de polvo para hornear	1/2 cucharadita de crémer tártaro más 1/4 de cucharadita de bicarbonato sódico
1/2 taza de mantequilla	7 cucharaditas de margarina o manteca vegetal
1 taza de crema agria	1 cucharada de jugo de limón más 1 taza de leche evaporada

Tamaño de comida enlatada

Tamaño de la lata	Contenido	Tamaño de la lata	Contenido
8 oz.	1 taza	N.º 303	2 tazas
Picnic	1-3/4 tazas	N.º 2	2-1/2 tazas
No. 300	1-3/4 tazas	N.º 3	4 tazas
No. 1 tall	2 tazas	N.º 10	12 tazas

Equivalentes de cocina y métricos

Medida	Equivalente	Métrico*
1 cucharada	3 cucharaditas	15 mL
2 cucharadas	1 oz	30 mL
1 jig.	1-1/2 oz	45 mL
1/4 de taza	4 cucharadas	60 mL
1/3 de taza	5 cucharadas más 1 cucharadita	80 mL
1/2 taza	8 cucharadas	125 mL
1 taza	16 cucharadas	250 mL
1 pt.	2 tazas	30 g
1 lb.	16 oz	454 g
2.21 lb.	35.3 oz	1 kg

*Nota: Se redondeó la cantidad para facilitar la medida.

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. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Quemadores abiertos

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

- Permita que el quemador y la rejilla se enfríen hasta una temperatura segura.
- Levante la parrilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Si el derrame está contenido en el cuenco del soporte de la rejilla, simplemente quite el cuenco y lávelo con agua jabonosa tibia.
- Levante el soporte de la parrilla.
- Lave estas piezas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas hasta que queden limpias.
- Si el derrame pasa a través de los soportes de las parrillas, saque la bandeja de derrames y lávela con agua jabonosa caliente.

Si los orificios del quemador se tapan, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios y **NO** los limpie con palillos. Cuando vuelva a colocar la tapa del quemador, alinee las lengüetas que están debajo de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que la tapa quede nivelada. Ocasionalmente revise el tamaño y la forma de la llama del quemador. Si la llama se levanta de los orificios, es amarilla o produce ruido cuando los quemadores se encienden, es posible que necesite limpiar los quemadores o llamar a un técnico calificado para que los ajuste.

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. **SIEMPRE** limpie las tapas del quemador después de un derrame. Si se mantienen limpias las tapas se evitará un encendido inadecuado del quemador y llamas desiguales. Para limpiarlas, jale la tapa hacia arriba de la base del quemador. Limpie la superficie de las tapas con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves para eliminar restos de comida endurecidos. Déjelas secar completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, **NO** las limpie en el lavaplatos.

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 tiene diferentes acabados. **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 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 directamente hacia arriba. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas de la perilla.

Piezas de acero inoxidable

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

Superficies de vidrio

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

Piezas de bronce

! PRECAUCIÓN

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

Bandeja y rejilla de asado

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

! 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.

Limpieza y mantenimiento

! ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

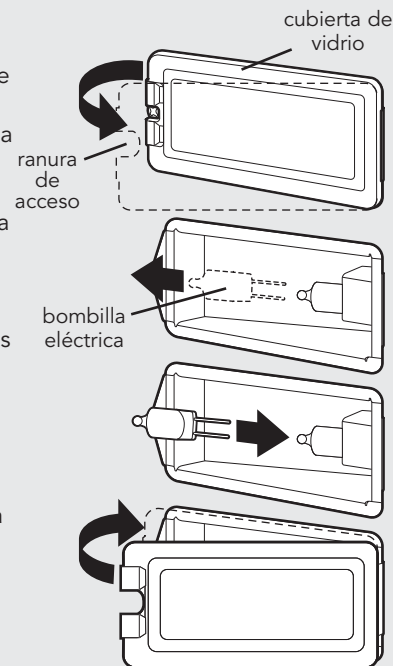
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

! ADVERTENCIA

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

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 usando un destornillador en la ranura de acceso.
2. Sujete firmemente la bombilla y sáquela.
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.

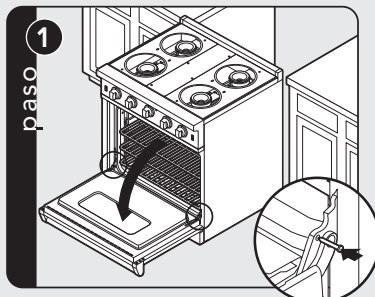


Remoción de la puerta

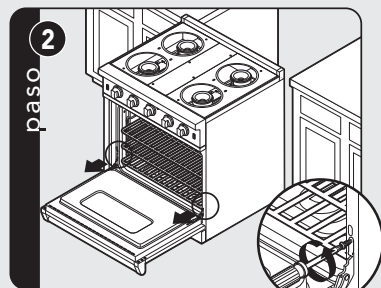
⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

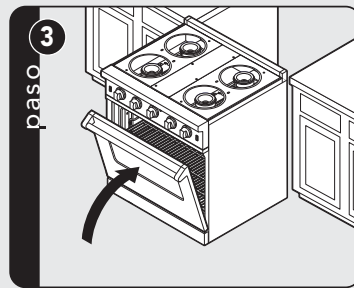
Antes de quitar la puerta asegúrese de que los pernos estén adecuadamente instalados en las bisagras. Si no lo están, puede lesionarse las manos y/o los dedos.



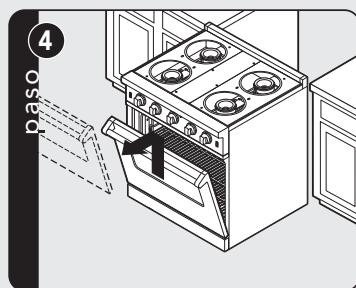
Abra la puerta completamente. Coloque un perno en el orificio de cada bisagra.



Quite los tornillos y las bisagras.

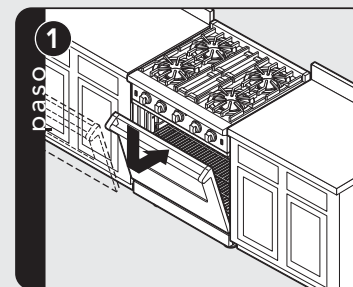


Cierre la puerta hasta que los pernos la detengan.

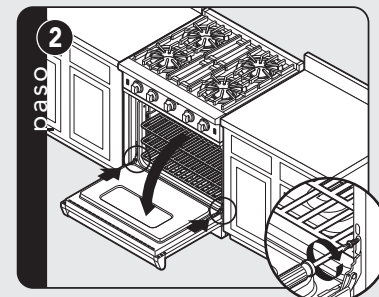


Levante y quite la puerta.

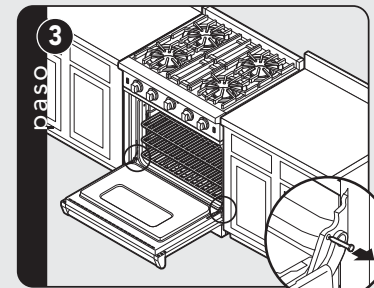
Colocación y ajuste de la puerta



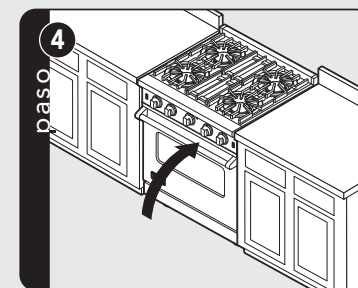
Vuelva a colocar la puerta en la estufa.



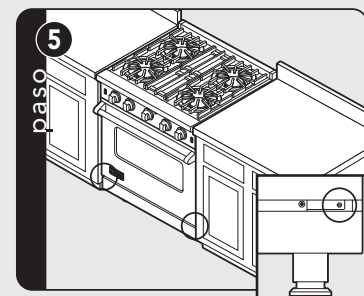
Abra la puerta completamente. Vuelva a colocar la bisagra.



Quite los pernos de los orificios de la bisagra.



Cierre la puerta.



Si es necesario ajustar la puerta, afloje los tornillos del borde de la bisagra indicados en el paso 2 de remoción de la puerta. Ajuste los tornillos que se encuentran entre la puerta y la placa de protección, usando una llave Allen de 5/32". Después de ajustar la puerta, apriete los tornillos de las bisagras.

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.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró excesivamente hasta después de la posición de asado.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los elementos de ignición no funcionan.	El circuito se disparó. Un fusible se fundió. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición generan chispas pero no hay llama.	La válvula de suministro de gas está en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los encendedores continúan funcionando después de que la llama se encendió.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los elementos de ignición están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deformada o amarilla.	Los orificios del quemador están obstruidos. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están adecuadamente ajustados.
Se percibe un olor fuerte y/o la presencia de humo las primeras veces que se usa el horno.	Esto se debe a la combustión normal del material de aislamiento y a los aceites protectores del horno, y desaparecerá después de usar el horno varias veces.
La luz indicadora del horno está encendida, el horno no calentará	El horno opera adecuadamente. La unidad reanudará la función de calentamiento una vez que se enfríe.

Información sobre el servicio

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

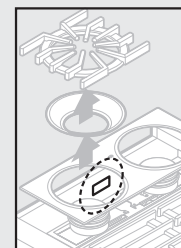
Tenga a la mano la siguiente información.

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

Describe 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. Primero necesitará quitar las parrillas y los cuencos de los quemadores y los soportes de las parrillas del lado izquierdo. Puede encontrar el modelo y el número de serie de su estufa en la pared izquierda de la caja del quemador.



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

Fecha de la compra _____ Fecha de la 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 LAS ESTUFAS INDEPENDIENTES ALIMENTADAS POR GAS CON QUEMADORES ABIERTOS MODELO PROFESIONAL

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las estufas independientes alimentadas por gas 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 quemador de la superficie, quemador de la plancha, quemador de la parrilla o quemador del horno que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el quinto año de la compra minorista original, será 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 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 a los quemadores, 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.