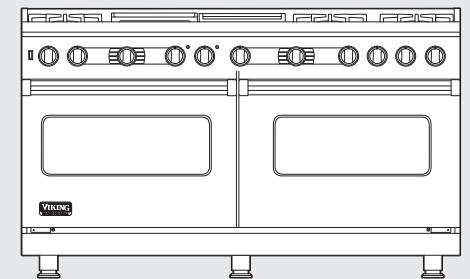
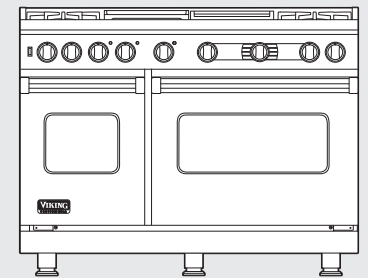
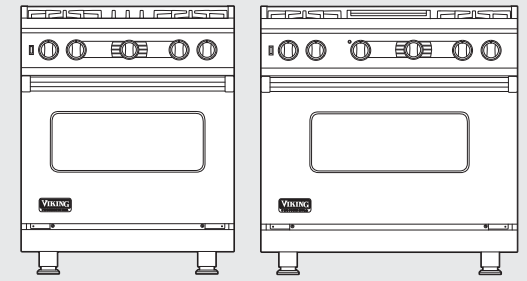


Manual de uso y cuidado

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

Estufas independientes con control
electrónico y doble sistema de
alimentación 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 la operación 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 con el 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 y seguridad	4
Antes de usar la estufa	13

Controles de la estufa

Características de la estufa	16
Configuraciones de los quemadores	18
Características del horno	19
Posición de las parrillas	19

Funcionamiento

Operación de los quemadores de la superficie	20
Encendido de los quemadores	20
Quemadores de superficie/Reencendido automático	20
VariSimmer™	20
Quemador TruPower Plus™	21
Ajustes de temperatura de los quemadores	22
Recipientes para cocinar	22
Funcionamiento de la placa de cocción lenta/plancha	23
Limpieza y cuidado de la placa de cocción lenta/plancha	24
Funcionamiento de la parrilla	25
Limpieza y cuidado de la parrilla	27
Funciones y ajustes del horno	30
Pantalla general del reloj	32
Programación del reloj	32
Pantalla general de la temperatura	33
Uso del horno	34
Ajustes de las funciones y la temperatura del horno	34
Precalentamiento	37
Cocción programada	38
Tiempo de cocción y hora de apagado (cocción demorada)	39
Modalidad de espera	40
Funcionamiento del temporizador	40
Cocinado convencional y por convección	42
Horneado	44
Rostizado	50
Asado	54
Deshidratación y descongelación por convección	59
Sensor de temperatura de la carne	61

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	63
Ciclo de limpieza automática	67
Reemplazo de las bombillas de luz del horno	69
Localización y resolución de problemas	70
Información sobre el servicio	71
Garantía	72

Advertencias y seguridad

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

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

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales leves.

Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, 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, descarga eléctrica, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar una operación adecuada y segura: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. NO 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.

Advertencias y seguridad

⚠ 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 volcadura 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.

⚠ 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.

Advertencias y seguridad

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 la abertura de ventilación puede incendiar artículos inflamables y puede aumentar la presión interna de los recipientes cerrados provocando su estallido.
- 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 las aberturas 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 llamas.

Advertencias y seguridad

Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje 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.

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben instalar gabinetes de almacenamiento de artículos directamente arriba de la estufa para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores. 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 inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el quemador antes de encenderlo. 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 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 grasosos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NUNCA** caliente un envase cerrado en un quemador o en el horno. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.

Advertencias y seguridad

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- 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.
- **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 el horno al meter o sacar la 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 descarga, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que las llamas se propagaran incontrolablemente.
- 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 y seguridad

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 vuelquen 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. 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 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 operación 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.

Advertencias y seguridad

Elementos de calentamiento

- **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 del horno, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a ellos, ni las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado.

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. Tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican 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.
- Este horno 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.

Advertencias y seguridad

Advertencia y aviso importante de seguridad

La Ley de Ejecución de la Legislación 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 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 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.

Advertencias y seguridad

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el electrodoméstico para calentar habitaciones a fin de evitar 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 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Advertencias y seguridad

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

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!**

Advertencias y seguridad

⚠ 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 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

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 sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

Antes de usar 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

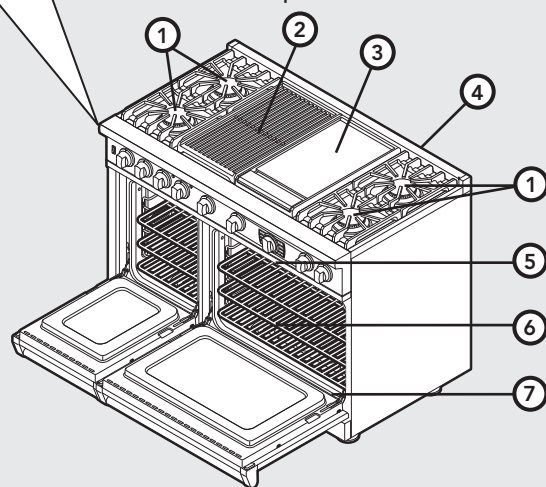
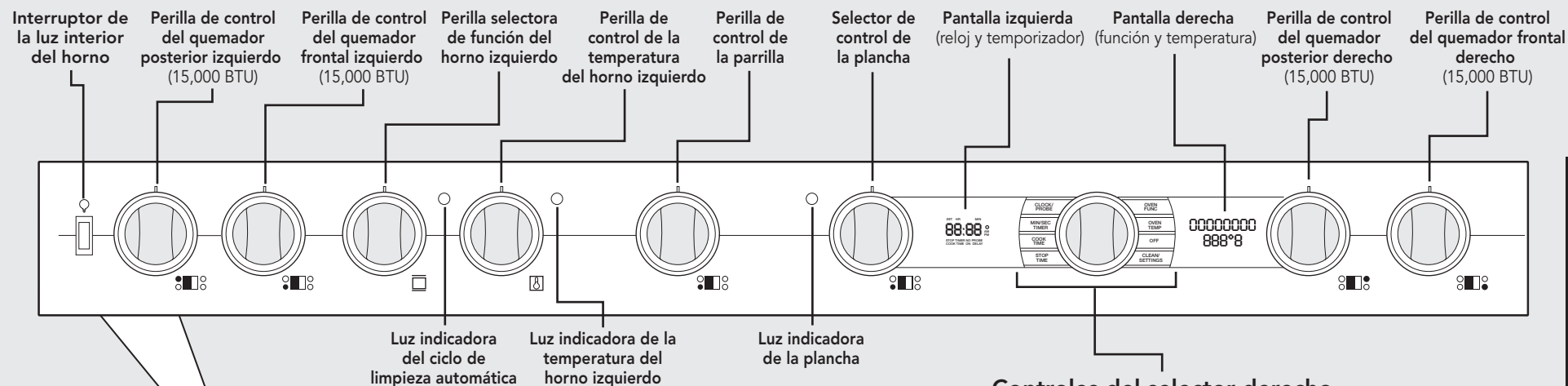
¡Importante! Antes de usar el horno por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Después ajuste el control del horno en "bake" (hornear), el termostato en 450 °F, y déjelo operar por una hora.

Todos los modelos contienen:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado, hasta once modalidades en total, para que tenga éxito hasta con los proyectos de horneado más difíciles.
- Exclusivo sistema de quemador sellado VSH™ Pro (VariSimmer™ a temperatura alta)—combinación de quemadores y diseño de la superficie patentados que facilita la limpieza y proporciona un rendimiento superior a fuego lento y a temperatura alta.
- Exclusiva superficie porcelanizada hecha de una sola pieza que contiene los derrames facilitando la limpieza.
- Elementos separados para hornear y asar, lo que reduce el tiempo de precalentamiento y proporciona mayor control y un calentamiento más uniforme.
- Un ventilador de convección reversible, dos veces más grande que la mayoría de los ventiladores del mercado, lo cual le permite cocinar alimentos más completa y uniformemente, aún cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de cocimiento por convección que permiten mayor circulación del aire para reducir el tiempo de cocimiento y cocinar la comida más uniformemente.
- Tres modalidades de asado, inclusive una nueva modalidad de asado a temperatura baja, para dorar la superficie de los alimentos o para asarlos levemente.
- Un elemento de horneado perfilado, que se encuentra oculto, fácil de limpiar.
- 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

Características de la estufa



1. Cuatro quemadores sellados de 15,000 BTU con tapas de hierro fundido porcelanizadas e ignición/reignición automática.
2. Parrilla (opcional)
3. Plancha (opcional)
4. Moldura de la isla
5. Placa de identificación
6. Dos parrillas estándar de trabajo pesado a prueba de ladeamiento / una parrilla totalmente extensible TruGlide, seis posiciones para las parrillas
7. Bandeja del asador: dentro del horno

Nota: Se muestra el modelo VDSC548T4GQ.

Controles del producto

Botón "Clock/Probe" (Reloj/Sensor)

Permite ajustar el reloj según el tiempo de cocción deseado. Cuando el sensor está conectado, use este botón para ajustar el horno a la temperatura deseada.

Botón "Min/Sec" (Min/Seg) del temporizador

Permite ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado.

Botón "Cook Time" (Tiempo de cocción)

Ajuste la cantidad específica de tiempo y la función de cocción específica que desea realizar.

Botón "Stop Time" (Hora de apagado)

Ajuste el tiempo de demora del horneado, estableciendo cierto tiempo antes de que comience la cocción y su duración.

Controles del selector derecho

Botón Oven Function (Función del horno)

Seleccione la función del horno adecuada: Horneado, Horneado por convección, TruConvec™, Asado, Asado por convección, Rostizado por convección, Rostizado automático, Descongelamiento, Deshidratación, Fermentación y Limpieza automática.

Botón "Oven Temp" (Temperatura del horno)

Permite ajustar la temperatura correcta del horno.

Botón "Off" (Apagado)*

La primera vez que se presiona, apaga el horno; la segunda, apaga la pantalla del tiempo. Si se presiona junto con el botón Clear/Settings (Borrar/Ajustes), activa el bloqueo del control (Control Lock).

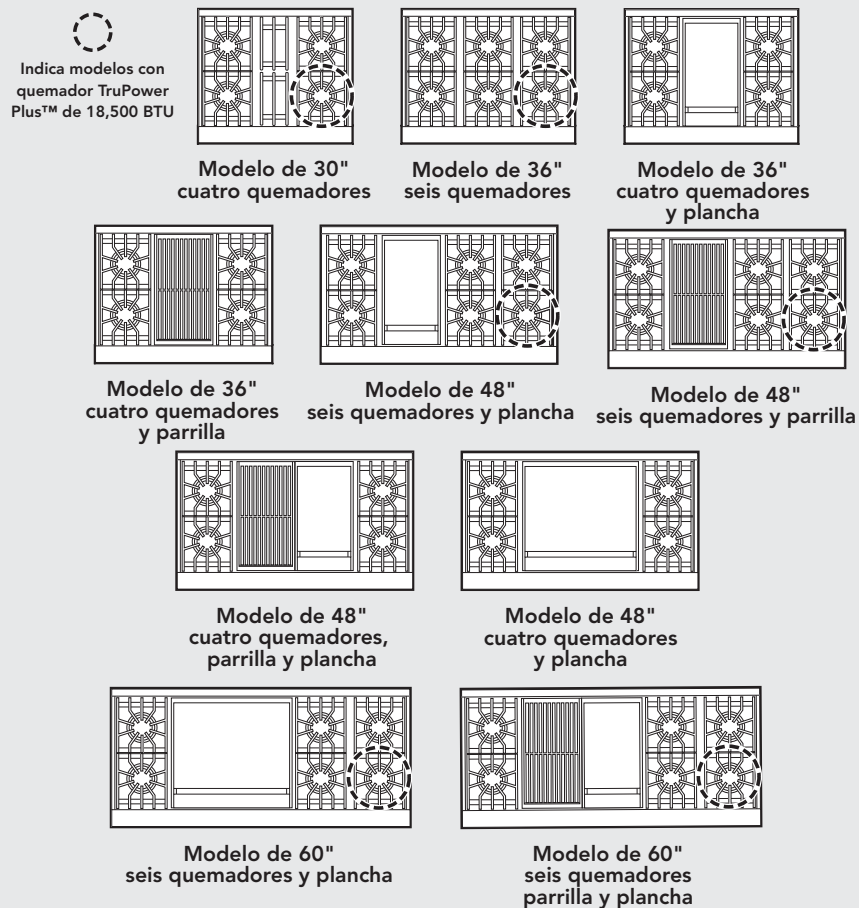
Botón Clear/Settings (Borrar/Ajustes)*

Presione Clear (Borrar) para confirmar que el tiempo del temporizador ha transcurrido. Presione Clear para cancelar una función. Cuando ajuste una función, tiempo, etc., presione el botón Clear para volver a los valores previos.

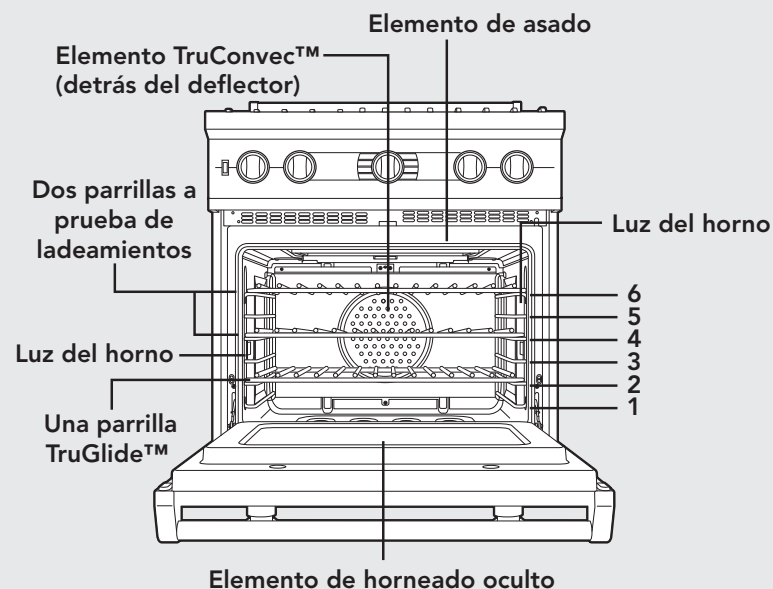
***Nota:** Estas teclas son más importantes.

Características de la estufa

Configuraciones de los quemadores



Características del horno



Posición de las parrillas

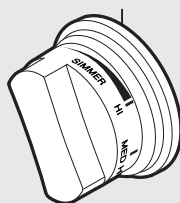
Cada horno está equipado con dos parrillas a prueba de ladeamientos y una parrilla totalmente extensible TruGlide*. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es la que se encuentra más cerca del fondo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

***Nota:** En los modelos de 48" el horno izquierdo no tiene parrilla TruGlide.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Para encender los quemadores

Todos los quemadores se encienden eléctricamente mediante el sistema de encendido exclusivo SureSpark™, que funciona uniforme y eficazmente todo el tiempo. No hay pilotos de llama expuesta.



Quemadores de la superficie/Reencendido automático

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 fluido 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.

VariSimmer™

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, los quemadores de las estufa y superficies para cocinar Viking están diseñados con un ajuste Vari-Simmer™. El ajuste Vari-Simmer no sólo es un ajuste para cocinar a fuego lento, sino que proporciona una amplia variedad de ajustes para cocinar a fuego lento. 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 VariSimmer sea el más seguro y confiable en el mercado.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Quemador TruPower Plus™ (cuando sea aplicable)

Ciertos modelos están equipados con un quemador TruPower Plus™ de 18,500 BTU, ubicado en la posición frontal derecha. Este quemador está diseñado para brindar una salida de calor extremadamente alto, especialmente cuando se usan sartenes grandes, y deberá usarse para hervir grandes cantidades o si es necesario lograr el punto de ebullición rápidamente. El quemador TruPower Plus™ tiene la potencia adicional necesaria para hervir grandes cantidades de líquido con rapidez, pero además puede ajustarse lo suficientemente bajo como para realizar una cocción delicada a fuego muy lento, característica que lo convierte en el quemador más versátil del mercado.

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.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Ajustes de temperatura de los quemadores*

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lento	Para fundir cantidades pequeñas Arroz al vapor Salsas a fuego lento
Bajo	Para fundir cantidades grandes
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 pudines
Medio	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para freír a alta temperatura 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.

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 frontales. Tiene más espacio en el frente y reduce al mínimo la frecuencia de limpieza de manchas en la parte posterior de la estufa o decoloración.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Plancha/placa de cocción a fuego lento (en los modelos correspondientes)

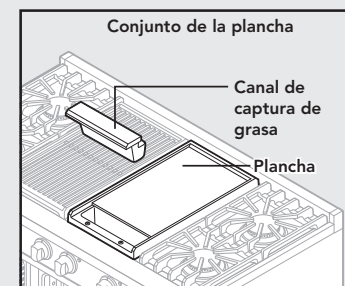
La plancha de 15,000 BTU opcional está construida de acero maquinado con acabado esmerilado (Blanchard), y está diseñada exclusivamente para ofrecer un excelente rendimiento en el cocimiento y facilitar la limpieza. La plancha está equipada con un termostato electrónico para mantener una temperatura uniforme en toda su superficie una vez que se ha ajustado la temperatura deseada. Tiene un indicador que se ilumina cuando se enciende su termostato. Este indicador se encenderá y apagará cíclicamente para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada. Antes de usar la plancha es importante acondicionarla. Este proceso cambiará el aspecto de la placa de la plancha. Sin embargo, también evitará que la comida se pegue y protegerá la superficie contra la humedad.

Acondicionamiento de la plancha antes de usarla por primera vez

- Con una esponja Scotch-Brite™ azul, restriegue la placa de la plancha con una mezcla de 1/4 de galón de agua tibia y 1/4 de taza de vinagre blanco. Seque completamente.
- Lave la plancha con agua jabonosa caliente. Enjuáguela y séquela completamente.
- Acondicione la plancha recubriendo su superficie con aproximadamente 1/2 a 1 cucharadita de aceite vegetal sin sal. Aplique a toda la plancha con la ayuda de un paño limpio o una toalla de papel. Deje que el aceite repose en la plancha por aproximadamente una hora y luego límpiela con un paño limpio o una toalla de papel para absorber el aceite residual. La plancha está ahora lista para usarse.

Operación de la plancha y de la placa de cocción a fuego lento

- Gire hacia la izquierda el selector de control de la plancha hasta el ajuste de temperatura deseado. La luz indicadora se iluminará indicando que el termostato de la plancha está encendido.
- La plancha doble tiene dos perillas de control del termostato que controlan quemadores separados ubicados debajo de la plancha.
- Cuando la plancha alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora se apaga indicando que la plancha está precalentada a la temperatura deseada.



Funcionamiento de los componentes de la superficie

- Cuando prepare huevos, panqueques, tostadas francesas, pescado y emparedados, use mantequilla o aceite de cocinar líquido para impedir que se adhieran a la plancha.
- Raspe periódicamente las partículas sueltas de comida con una espátula de metal mientras cocina, para facilitar la limpieza y para evitar que las partículas se mezclen con la comida.
- Para apagar la plancha, gire la perilla de control del termostato hacia la derecha hasta la posición "OFF".
- SIEMPRE coloque la perilla en la posición "OFF" cuando no use la plancha, y baje la temperatura entre lotes de comida.

Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa de cocción a fuego lento

- No es necesario lavar la plancha después de cada uso. Cuando realiza una cocción liviana y DESPUÉS de que la plancha se haya enfriado, simplemente limpie la superficie con un paño limpio o una toalla de papel. Los aceites provenientes de la comida cocinada acondicionarán naturalmente la plancha, y crearán una superficie no adherente "natural".
- Después de una cocción pesada y mientras la plancha está aún lo suficientemente caliente como para crear vapor, aplique una pequeña cantidad de agua carbonatada a temperatura ambiente directamente sobre la plancha. Con una espátula de metal, empuje las partículas de comida y el aceite restante hacia la bandeja del frente. Limpie la superficie completa con una toalla de papel. Complete el proceso aplicando aceite para acondicionarla.
- Si la plancha se mantiene bien acondicionada, se impide que su superficie se oxide. La plancha debe volver a acondicionarse después de un tiempo sin usarse, y también cada vez que se lava.
- No se recomienda usar aerosoles antiadherentes para cocinar, ya que contienen gran cantidad de agua y tienen la tendencia a quemarse rápidamente.
- Tampoco se recomienda el aceite de maíz porque tiene una gran concentración de azúcar. Ésta se carameliza y queda sobre la superficie, por lo cual es muy difícil quitarla.
- Después de usar la plancha, siempre quite la bandeja de captura de grasa. Simplemente jale la bandeja hacia usted y levántela. Asegúrese de permitir que todas las superficies se enfríen antes de quitar la bandeja de captura de grasa. La bandeja debe limpiarse después de cada uso. Si la grasa se acumula en la bandeja, puede producirse un peligro de incendio.
- Nota: es normal que la plancha se oscurezca con el tiempo. Esto es una señal de que está bien acondicionada.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento (cont.)

- Importante: nunca cubra la plancha caliente con agua fría. Este choque térmico puede provocar la combadura de la plancha y, si se prolonga demasiado, hasta causar grietas en ella.
- Para una limpieza profunda, Viking ofrece un Juego de limpieza de planchas (modelo GCK). Este sistema de limpieza de grado comercial, rápido y eficaz, le permitirá limpiar su plancha en cuestión de minutos. Para adquirirlo, comuníquese con su distribuidor local de Viking, o pídalo directamente a través del sitio web, en vikingrange.com.

Tabla para cocinar en la plancha

Alimento	Temp (°F)	Temp (°C)
Huevos	250-300	121-149
Tocino	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Tostadas francesas	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesas	350	177
Bisteces	350	177

Parrilla de asado (en ciertos modelos)

La parrilla de asado de 18,000 BTU opcional está equipada con una rejilla de hierro fundido porcelanizada de una sola pieza para trabajo pesado que permite el movimiento fácil de los alimentos que se están asando. Debajo de la parrilla hay una placa ranurada de porcelana generadora de sabor, diseñada para atrapar los aceites y grasas que caen y hacer circular el sabor ahumado nuevamente entre los alimentos. Debajo de la placa generadora de sabor hay una bandeja de dos piezas que recoge los líquidos que pueden pasar más allá de dicha placa. Este exclusivo sistema está diseñado para permitir en el interior un asado de calidad como la del asado hecho al aire libre.

Funcionamiento de la parrilla de asado

- Encienda la campana de ventilación antes de encender la parrilla.
- Gire hacia la izquierda la perilla de control de la parrilla hasta la posición HI (Alto).
- Deje siempre que la parrilla se caliente entre 5 y 10 minutos antes de colocar la comida sobre ella.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla y cocínelos a su gusto.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Funcionamiento de la parrilla de asado (cont)

- Para apagar la parrilla, gire la perilla de control correspondiente hacia la derecha hasta la posición "OFF".

Sugerencias para cocinar en la parrilla de asado

- Cocine pollo, asados y bisteces bien hechos o las chuletas, así como los trozos gruesos de carne, primero en HI para que se doren. Luego baje la temperatura para evitar un exceso de llamas. Esto permitirá que la comida se cocine completamente sin quemarse en la parte exterior.
- Después de chamuscar bisteces, chuletas o hamburguesas durante aproximadamente un minuto, puede deslizar una espátula por debajo de la carne y voltearla aproximadamente 90 grados para que se le marque un patrón cuadrulado.
- Use una espátula de metal en lugar de pinzas o un tenedor para voltear la carne. La espátula no perforará la carne ni permitirá que se le escape el jugo.
- Voltee la carne sólo una vez. Cuando los bistecs, las chuletas o las hamburguesas se voltean varias veces, pierden el jugo. El mejor momento de voltear la carne es después de que los jugos comiencen a burbujear en la superficie.
- Para probar si la carne está hecha, haga un pequeño corte en el centro, nunca en los bordes. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- Ocasionalmente puede haber la formación de llamas altas sobre la parrilla debido a la grasa que cae en las planchas generadoras de sabor. Esto es normal durante el procedimiento de asado. Use una espátula de mango largo para pasar la comida a otro lugar mientras las llamas disminuyen.
- Para que la limpieza sea más fácil, deje la parrilla encendida durante 10 minutos después de terminar de asar. Esto facilitará la limpieza una vez que se enfríe.

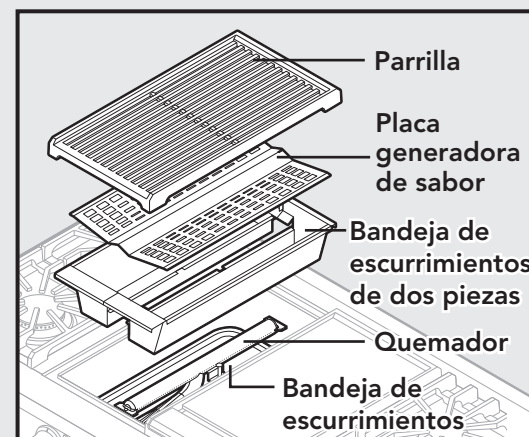
Conjunto de la parrilla al carbón

Siga estos pasos para desarmar la parrilla antes de limpiarla. Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de intentar desmontarla.

- Quite la rejilla de la parrilla.
- Quite la placa generadora de sabor.
- Quite la bandeja de escurrimientos. Observe que la bandeja de escurrimientos está compuesta de dos piezas.
- Debajo del quemador se encuentra la bandeja de escurrimientos. Bajo circunstancias normales de asado, muy poca o nada de grasa se acumulará en la bandeja de escurrimientos. Si se acumula grasa en la bandeja, simplemente límpiela con un paño húmedo o una toalla de papel.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Conjunto de la parrilla



Limpieza y cuidado de la parrilla de asado

- Rejillas de la parrilla:
 - Se pueden limpiar inmediatamente de terminar de cocinar y antes de apagar la llama. Antes de limpiar la parrilla, baje la temperatura de las llamas a un ajuste mediano o bajo (Med o Low). Restriegue la rejilla con un cepillo de cerdas suaves. Moje frecuentemente el cepillo en un tazón con agua. Cuando el agua entra en contacto con la rejilla caliente se generará vapor. Este vapor ayuda en el proceso de limpieza al suavizar las partículas de comida.
 - Para una limpieza profunda de la rejilla, use un limpiador de parrillas de acuerdo con las instrucciones del fabricante, y luego sumérjala durante 15 a 20 minutos en una solución de agua caliente y detergente suave. Después de remojarla, restriéguela con una esponja Scotch-Brite™ azul. No use esponjas de lana de acero o limpiadores abrasivos, ya que podría dañar el acabado de porcelana. Seque completamente.
- Placas generadoras de sabor, recipiente de escurrimientos y bandeja de escurrimientos:
 - Raspe todos los residuos quemados. La placa generadora de sabor, el recipiente y la bandeja de escurrimientos pueden lavarse en el lavavajillas. Si prefiere no lavar esos componentes en el lavavajillas, sumérjalos durante 15 a 20 minutos en una solución de agua caliente y detergente suave. Después de remojarla, restriéguela con una esponja Scotch-Brite™ azul.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Tabla para cocinar en la parrilla de asado

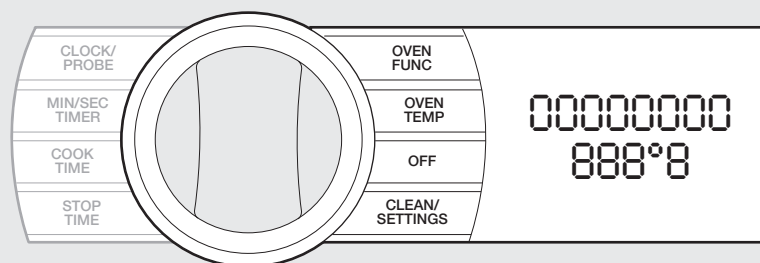
Alimento	Peso o grosor	Altura de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)	Sugerencias e instrucciones especiales
CARNE DE RES				
Hamburguesa	1/2" (1.3 cm) – 3/4" (1.9 cm)	Med	8 – 15	Ponga sobre la parrilla y voltee una vez cuando el jugo suba a la superficie. Recomendamos usar espaldilla molida para las hamburguesas, ya que estas resultan más jugosas que con punta trasera molida. NO deje desatendidas las hamburguesas, ya que podrían formar llamas rápidamente.
BISTECES				
Costilla, bistec de costilla, Porterhouse, chuletón, solomillo				Elimine el exceso de grasa del borde. Corte la grasa remanente a intervalos de 2" (5.1 cm) para evitar que los bordes se ricen. Ase, volteando una vez.
Poco cocido (140°F/60°C)	1" (2.5 cm)	Alta	8 – 12	
	1-1/2" (3.8 cm)	Alta	11 – 16	
Medio cocido (160°F/71°C)	1" (2.5 cm)	Med	12 – 20	
	1-1/2" (3.8 cm)	Alta	16 – 25	
Bien cocido (170°F/77°C)	1" (2.5 cm)	Med	20 – 30	Quite la grasa y el tejido conectivo que lo cubre. Doble el extremo delgado para formar una pieza de grosor uniforme. Sujete con hilo. Ase, volteando según sea necesario para dorar uniformemente. Aplíquelo frecuentemente mantequilla o margarina derretida o aceite. Cocine hasta que quede poco cocida.
	1-1/2" (3.8 cm)	Alta	25 – 35	
Tenderloin	5 lbs. (2.3 kg)	Alta	30 – 40	

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Tabla para cocinar en la parrilla de asado

Alimento	Peso o grosor	Altura de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)	Sugerencias e instrucciones especiales
CERDO				
Chuletas	1/2" (1.3 cm)	Med	20 – 40	Elimine el exceso de grasa del borde. Haga cortes en el resto de la grasa a intervalos de 2" (5 cm) para evitar que los bordes se ricen.
	1" (2.5 cm)	Med	35 – 60	
Costillas		Med	45 – 60	Ase sobre la parrilla y volteee ocasionalmente. Durante los últimos minutos aplique salsa de barbacoa, volteee varias veces.
Bisteces de jamón (completamente cocinado)	1/2" (1.3 cm)	Alta	12 – 15	Elimine el exceso de grasa del borde. Haga pequeños cortes en la grasa remanente a intervalos de 2" (5 cm). Ase, volteando una vez.
Perritos calientes		Med	5 – 10	Haga un corte en la piel antes de cocinarlos. Ase, volteando una vez.
AVES				
Pollo para asar o freír – mitades o cuartos	2 (0.9 kg) – 3 lbs. (1.4 kg)	Alta	60 – 90	Ponga la piel hacia arriba. Áselo, voltéelo y aplique frecuentemente con marinada, aceite, margarina o mantequilla derretida.
		Med	40 – 60	
PESCADO Y MARISCOS				
Filetes Halibut (fletán) Salmón Pez espada	3/4" (1.9 cm) – 1" (2.5 cm)	Med a Alta	8 – 15	Ase y volteee una vez, aplique aceite, margarina o mantequilla derretida para mantener el pescado húmedo.
Entero Bagre Trucha	4 oz (113 g) – 8 oz (227 g)	Med a Alta	12 – 20	

Funciones y ajustes del horno



BAKE (horneado con dos elementos)

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

BAKE

CONV BAKE (horneado por convección)

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

CONV BAKE

TRU CONV (TruConvec™)

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

TRU CONV

CONV ROAST (rostizado por convección)

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

CONV ROAST

AUTO ROAST (Rostizado automático)

Chamuscado automático del exterior de la carne, simplifica el proceso de rostizado.

AUTO ROAST

CONV BROIL-HI (asado por convección a temperatura alta)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne más rápidamente que con el asador convencional. La carne se dora exteriormente con más rapidez, y al mismo tiempo retiene más jugos y sabores naturales y se encoge menos. La temperatura preestablecida es de 550 °F (290 °C).

CONV BRL HI

CONV BROIL-MED (asado por convección a temperatura media)

Use este ajuste para dorar pescados y mariscos. La temperatura preestablecida es de 450 °F (230 °C).

CONV BRL MD

CONV BROIL-LO (asado por convección a temperatura baja)

Use este ajuste para pan aderezado con ajo. Permite que la mantequilla penetre en el pan sin quemarse. La temperatura preestablecida es de 350 °F (180 °C).

CONV BRL LC

Funciones y ajustes del horno

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. La temperatura preestablecida es de 550 °F (290 °C).

BROIL HI

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. La temperatura preestablecida es de 450 °F (230 °C).

BROIL MD

LOW BROIL (asado a temperatura baja)

Use este ajuste para dorar productos delicados como el merengue. La temperatura preestablecida es de 350 °F (180 °C).

BROIL LOW

TRU CONV DEHYDRATE (Deshidratación por convección)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales. La temperatura puede ajustarse entre 90 y 110 °F (32 a 44 °C).

DEHYDRATE

TRU CONV (Descongelación por convección)

Use esta función para descongelar comida.

DEFROST

PROOF (Fermentación de masa)

Use este ajuste para permitir que la masa con levadura levante. La temperatura puede ajustarse entre 90 y 110 °F (32 a 44 °C).

PROOF

SELF CLEAN (ciclo de limpieza automática)

Use esta función para limpiar el horno.

SELF CLEAN

Funciones y ajustes del horno

Pantalla del reloj (general)

Cuando se aplica alimentación por CA (incluso después de un corte de corriente), la pantalla CLOCK (RELOJ) muestra el número "12:00" parpadeante y el tiempo comienza a correr. Una vez ajustado, el reloj estará en "ON" u "OFF" (encendido o apagado) según el último ajuste del usuario.

Para encenderlo: Si el reloj está apagado, al presionar cualquier tecla la pantalla TIME (TIEMPO) se encenderá. Cuando la estufa está encendida ("ON"), después de seleccionar la tecla FUNCTION (FUNCIÓN) o TEMPERATURE (TEMPERATURA), la pantalla TIME mostrará la palabra "ON".

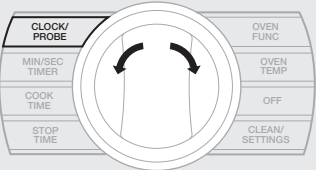
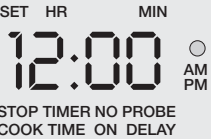
Para apagarlo: Apague la estufa. Si TIME aparece en la pantalla, presione el botón "OFF" otra vez para apagar la pantalla TIME.

Programación del reloj

(Cuando la estufa se enciende por primera vez o si se produce una interrupción de energía, el reloj muestra las 12:00 en forma parpadeante.)

1. Presione el botón "CLOCK/PROBE". La pantalla del reloj parpadeará.
2. Mueva el "SELECTOR" hacia a la derecha para aumentar o hacia la izquierda para reducir el ajuste de tiempo deseado. El valor del tiempo se desplazará en incrementos de 1 minuto cada vez que lo mueva. Si el "SELECTOR" se mantiene en una de las posiciones, derecha o izquierda, el tiempo aumentará o se reducirá en incrementos de 10 minutos, hasta llegar al valor deseado. El reloj pasa automáticamente del horario AM al PM.
3. Presione en "SELECTOR" para confirmar el tiempo; si no lo hace, se confirmará automáticamente a los 5 segundos.
(Si el reloj está en cierta hora pero necesita cambiarla, presione el botón "CLOCK/PROBE" y siga los dos pasos anteriores. La pantalla CLOCK parpadeará al ser activada.)

Pantalla del reloj



Funciones y ajustes del horno

Pantalla de temperatura (general)

Ajustes de temperatura: en incrementos de 5 °F (2 °C)

Pantalla de temperatura

Temperatura actual	
(SÓLO PRECALENTAMIENTO)	en incrementos de 1 °F (1 °C)
Temperatura actual del sensor	
de temperatura de la carne	en incrementos de 1 °F (1 °C)
Ajuste de temperatura	
(ciclos restantes)	en incrementos de 5 °F (2 °C)

Nota: Los únicos ciclos que muestran la temperatura actual son PREHEAT (PRECALENTAMIENTO) y MEAT PROBE (SENSOR DE TEMPERATURA DE LA CARNE). En todos los demás casos, muestra únicamente la temperatura establecida.

Pantalla Function/Temp (Función/Temperatura)

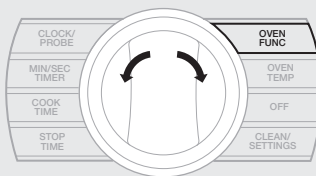


Uso del horno

Ajuste de las funciones y la temperatura del horno

Ajuste de la función del horno:

1. Presione el botón OVEN FUNCTION.
(En forma predeterminada, aparecerá la función BAKE (HORNEADO), parpadeando.)
2. Mueva el "SELECTOR" hacia la derecha o hacia la izquierda hasta llegar a la función del horno deseada.
3. Cuando dicha función esté parpadeando, presione el "SELECTOR" para confirmar y pasar al ajuste de temperatura. Salga con el botón "OFF" o en forma automática después de 5 segundos sin pulsar en "SELECTOR".



Ajuste la temperatura del horno:

Una vez seleccionada la función del horno, la pantalla FUNCTION deja de parpadear y pasa al ajuste de temperatura.

1. Mueva el "SELECTOR" hacia la izquierda para reducir la temperatura del horno o hacia la derecha para aumentarla.
 - a. Tanto con la función BAKE (HORNEADO) como con otras de temperatura ajustable, el valor de la temperatura preestablecido (350 °F), aparece en forma parpadeante. Al girar el "SELECTOR", se producen ajustes en incrementos de 5 °F. Gírelo y manténgalo en posición para aumentar o disminuir en incrementos de 5 °F y luego de 25 °F hasta llegar a la temperatura deseada.
 - b. Para la función CONVECTION BROIL y otras funciones con ajuste fijo de temperatura, el valor preestablecido aparece primero. Por ejemplo, CONVECTION BROIL 550 °F. Mueva el "SELECTOR" hasta otros ajustes disponibles.
 - c. La función SELF CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA) no permite ningún ajuste de temperatura.
2. Cuando la temperatura deseada parpadee, presione el "SELECTOR" para confirmarla e iniciar el temporizador; si no lo hace, el valor se confirmará automáticamente a los 5 segundos (excepto con la función SELF CLEAN). Una vez seleccionada la temperatura del horno, OVEN TEMPERATURE dejará de parpadear.
3. La pantalla mostrará en forma intermitente el ajuste de la función del horno con la temperatura establecida, y la de precalentamiento con la temperatura actual hasta alcanzar el ajuste deseado, momento en el que se bloquearán los valores establecidos de OVEN FUNCTION y OVEN TEMPERATURE.

Uso del horno

Ajuste de las funciones y la temperatura del horno (cont.)

(El horno no se activará hasta que ambos ajustes, OVEN FUNCTION y OVEN TEMPERATURE, estén establecidos). La temperatura del horno puede cambiarse en cualquier momento presionando "OVEN TEMPERATURE" y repitiendo los pasos 1 y 2. El horno puede desactivarse en cualquier momento presionando el botón "OFF".)

Nota: No es necesario presionar el botón OVEN TEMPERATURE ya que el programa pasa automáticamente a ese ajuste después de seleccionar OVEN FUNCTION.

Nota: Si no se ha seleccionado ninguna función con OVEN FUNCTION, el control se desactiva para cumplir con el requisito de encendido (ON) de 2 pasos.

Nota: Si no se ha seleccionado ninguna función con OVEN TEMPERATURE, el horno se enciende automáticamente con la temperatura preestablecida.

Uso del horno

Rango de temperaturas y valores preestablecidos

Función	Temperatura preestablecida	Rango de ajustes del usuario
Horneado	350°F (180°C)	150° a 550°F (70° a 290°)
Horneado por convección	325°F (160°C)	150° a 550°F (70° a 290°)
True Convection	325°F (160°C)	150° a 550°F (70° a 290°)
Asado por convección	325°F (160°C)	150° a 550°F (70° a 290°)
Asado por convección a temp alta	550°F (290°C)	Fija
Asado por convección a temp media	450°F (230°C)	Fija
Asado por convección a temp baja	350°F (180°C)	Fija
Asado a temp alta	550°F (290°C)	Fija
Asado a temp media	450°F (230°C)	Fija
Asado a temp baja	350°F (180°C)	Fija
Rostizado automático	325°F (160°C)	150° a 550°F (70° a 290°)
Sensor de temperatura de la carne	160°F (72°C)	120°F a 190°F (50° a 88°C)
Descongelar	N/A	N/A Ventilador únicamente
Deshidratar	90°F (32°C)	90° a 110° (32° a 44°C)
Fermentación	90°F (32°C)	90° a 110° (32° a 44°C)
Limpieza automática	No se muestra	Fija

Nota: Los valores en °C son aproximados.

Nota: La función AUTO ROAST incluye la función SEARING automática. El control funciona en el punto de ajuste más 100 °F (38 °C) durante los primeros 30 minutos, luego vuelve a la temperatura establecida. Durante la función SEARING el temporizador está detenido.

Nota: Durante la función de chamuscado, en la pantalla aparece SEARING.

Uso del horno

Pre calentamiento

Para obtener los mejores resultados, es muy importante que pre caliente el horno a la temperatura deseada antes de meter la comida. En varias modalidades de cocinado, se usa la potencia parcial del elemento para asar para precalentar el horno. Por lo tanto, 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 precalentado para TruConvec™ está diseñada para calentar el horno a la temperatura seleccionada de manera diferente que la modalidad de precalentado 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. Por lo tanto, es normal que el horno tarde un poco más en precalentarse a 350 °F (180 °C) en la modalidad TruConvec que en calentarse 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.

Nota: Durante el precalentamiento la pantalla alternará entre los valores seleccionados para precalentamiento, función y temperatura.

Nota: El ciclo de precalentamiento es el único en el que se muestra la temperatura actual; en el resto de los ciclos sólo se muestra la temperatura establecida.

Nota: Ciertas funciones incluyen un ciclo de precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, el horno pasará automáticamente a la modalidad NORMAL OPERATION (Operación normal).

Uso del horno

Operación normal

Una vez ajustadas la función y la temperatura, y finalizado el precalentamiento, el horno emitirá un sonido para indicar que se ha alcanzado la temperatura establecida y comenzará la operación normal.

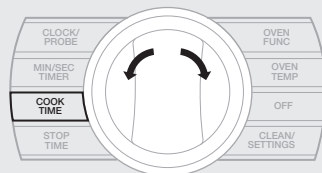
1. La pantalla muestra la temperatura establecida.
2. La temperatura del horno puede ajustarse en cualquier momento presionando el botón "OVEN TEMPERATURE" y girando luego el "SELECTOR". Presione el "SELECTOR" para confirmar la temperatura; si no lo hace, se confirmará automáticamente a los 5 segundos. Si desea volver a los ajustes previos, presione el botón "CLEAR", (siempre que no se haya presionado el SELECTOR).
3. Si al abrir la puerta del horno se pierde la temperatura correcta, el control volverá al ciclo de precalentamiento.

Cocción programada

Durante la función TIMED COOK (COCCIÓN PROGRAMADA) el horno funciona junto con un temporizador.

1. Presione el botón "COOK TIME". (En el reloj aparecerá el valor 0:00 y COOK TIME aparecerá iluminado debajo de la pantalla. Arriba del 0: se verán las letras HR, y arriba de :00 las letras MIN.)
2. Mueva el "SELECTOR" hacia a la derecha para aumentar o hacia la izquierda para reducir el ajuste de tiempo deseado. El valor del tiempo se desplazará en incrementos de 1 minuto cada vez que lo mueva. Si el "SELECTOR" se mantiene en una de las posiciones, derecha o izquierda, el tiempo aumentará o se reducirá en incrementos de 10 minutos, hasta llegar al valor deseado.
3. Presione el "SELECTOR" para confirmar el tiempo; si no lo hace, se confirmará automáticamente a los 5 segundos.
4. Ajuste los valores de OVEN FUNCTION y OVEN TEMPERATURE según se indica en la sección "Ajuste de las funciones y la temperatura del horno" en la página 23.

(El temporizador se activará y comenzará la cuenta regresiva una vez que la temperatura y la función del horno se hayan activado. Se escuchará un sonido luego de 1 minuto y 3 sonidos largos cuando el tiempo se acabe (00:00). Siempre que se presiona el botón "CLEAR" se desactiva el temporizador.)



Pantalla del reloj

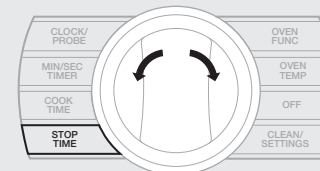
SET HR MIN
00:00 AM PM
STOP TIMER NO PROBE
COOK TIME ON DELAY

Uso del horno

Nota: El temporizador de cocción no funciona durante el precalentamiento.

Tiempo de cocción y hora de apagado (cocción demorada)

Con el horno Viking, puede seleccionar la hora a la que necesita iniciar y la hora a la que necesita terminar de cocinar su comida. Las funciones de tiempo de cocción y hora de apagado le permiten programar sus preferencias.



Cómo funciona:

Son las 2:00 PM y quiere tener la cena lista a las 6:00 PM. Al programar su horno con un tiempo de cocimiento de dos horas y la hora de apagado a las 6:00 PM, su horno demorará la cocción hasta las 3:35 PM. El horno calcula la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de apagado. A las 3:35 el horno se comenzará a precalentar. A las 4:00 PM el horno comenzará el tiempo de cocción de dos horas.

Para ajustar el tiempo de cocción:

1. Presione el botón STOP TIME. (La hora actual parpadeará y el botón STOP aparecerá iluminado debajo de la pantalla.)
2. Mueva el "SELECTOR" hacia a la derecha para aumentar o hacia la izquierda para reducir el ajuste de tiempo deseado. El valor del tiempo se desplazará en incrementos de 1 minuto cada vez que lo mueva. Si el "SELECTOR" se mantiene en una de las posiciones, derecha o izquierda, el tiempo aumentará o se reducirá en incrementos de 10 minutos, hasta llegar al valor deseado.
3. Presione el "SELECTOR" para confirmar el tiempo; si no lo hace, se confirmará automáticamente a los 5 segundos. Una vez confirmado, STOP TIME se apagará y COOK TIME aparecerá iluminado debajo de la pantalla. COOK TIME mostrará "0:00".
4. Ajuste "COOK TIME" según se indica en la sección "Cocción programada" en la página 27.
5. Ajuste los valores de OVEN FUNCTION y TEMPERATURE FUNCTION según se indica en la sección "Ajuste de las funciones y la temperatura del horno" en la página 23.

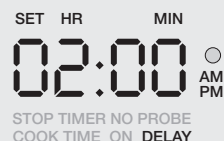
Pantalla del reloj

SET HR MIN
02:00 AM PM
STOP TIMER NO PROBE
COOK TIME ON DELAY

SET HR MIN
00:00 AM PM
STOP TIMER NO PROBE
COOK TIME ON DELAY

Uso del horno

(Una vez seleccionadas y activadas la función y la temperatura del horno, sus ajustes aparecerán durante el tiempo de demora y de cocción. El temporizador mostrará el tiempo de horneado programado. Debajo del tiempo de horneado aparecerá "Delay" (Demora) iluminado. Al presionar el botón "CLOCK/PROBE" aparece el tiempo y al mismo tiempo se mantiene la demora programada. Se escuchará un sonido luego de 1 minuto y 3 sonidos largos cuando el tiempo se acabe (00:00). Siempre que se presiona el botón "CLEAR" se desactiva el temporizador.)



Modalidad de espera

Comienza automáticamente al finalizar el tiempo establecido para TIMED COOK o DELAY COOK (COCCIÓN DEMORADA).

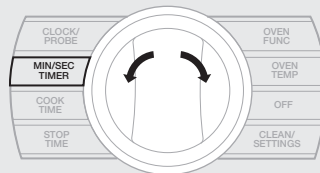
1. Cada 60 segundos el control emite un sonido corto recordatorio, y la temperatura se ajusta a 150 °F (65 °C).

2. La pantalla alternará entre FUNCTION (FUNCIÓN) y HOLD (DEMORAR). Después de 2 horas en HOLD, el horno se apagará.

Funcionamiento del temporizador

(Se usa para hacer funcionar el temporizador independientemente del horno)

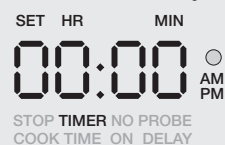
1. Presione el botón "MIN/SEC TIMER" (TEMP. MIN/SEG). (Aparecerá 00:00. El temporizador aparecerá iluminado debajo de la pantalla.)



2. Mueva el "SELECTOR" hacia a la derecha para aumentar o hacia la izquierda para reducir el ajuste de tiempo deseado. El valor del tiempo se desplazará en incrementos de 1 minuto cada vez que lo mueva. Si el "SELECTOR" se mantiene en una de las posiciones, derecha o izquierda, el tiempo aumentará o se reducirá en incrementos de 10 minutos, hasta llegar al valor deseado.

3. Presione el "SELECTOR" para confirmar el tiempo; si no lo hace, se confirmará automáticamente a los 5 segundos. (El temporizador comenzará la cuenta regresiva en la pantalla, a partir de la hora programada. Se escuchará un sonido luego de 1 minuto y 3 sonidos largos cuando el tiempo se acabe (00:00). Siempre que se presiona el botón "CLEAR" se desactiva el temporizador.)

Pantalla del reloj

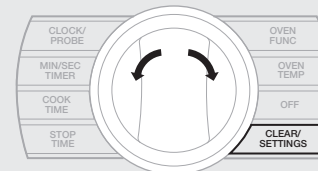


Uso del horno

Borrar/Ajustes

Este botón tiene otras funciones además de las que indica su etiqueta.

1. Presione el botón "CLEAR/SETTINGS" durante 2 segundos para activar los ajustes.
2. Mueva el "SELECTOR" hacia la derecha o hacia la izquierda hasta lograr el ajuste deseado. La opción seleccionada parpadeará hasta que sea confirmada.
3. Presione el "SELECTOR" para confirmar el ajuste deseado, si no lo hace, el ajuste se confirmará automáticamente a los 5 segundos. Presione "CLEAR/SETTINGS" para salir.



Ajustes personalizados:

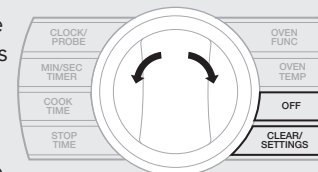
- °F o °C °F o °C Selección del formato de la temperatura. La unidad preestablecida es °F.
- 12/24hr Selección del formato de hora. El formato preestablecido es de 12hr.
- Sabbath El ajuste preestablecido es OFF.
- Brillo Valores disponibles de 1 a 5, siendo 5 el de más brillo. El valor preestablecido es 5.
- Exhibición Desactiva los elementos de calentamiento.
- Salir Último paso de los ajustes del usuario. A partir de este paso, salga de los ajustes del usuario (presione el "SELECTOR") o vaya a Advanced Settings.

Nota: Consulte más detalles en la página 49

Bloqueo del control

Esta función permite bloquear el panel de control para impedir modificaciones en los ajustes seleccionados por el usuario.

1. Para activarla, presione los botones "OFF" y "CLEAR/SETTINGS" simultáneamente durante 5 segundos. Se escuchará un sonido y el panel de la pantalla mostrará LOCKED (BLOQUEADO) durante 5 segundos, después de los cuales se apagarán todas las pantallas.
2. Para desactivarla, presione los botones "OFF" y "CLEAR/SETTINGS" simultáneamente durante 5 segundos. Se escuchará un sonido y el panel de control quedará desbloqueado.



Nota: La traba de la puerta no funciona junto con esta función.

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. Esto es perfectamente normal. La cocción por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire y lo circula por el horno, distribuyendo el calor en toda su cavidad del horno y creando un ambiente de cocción óptimo. La cocción por convección está diseñada para hornear en varias parrillas o para hornear 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 las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25 °F (14 °C) la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % el tiempo de cocción.
- 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 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. Consulte la ilustración "Características del horno" en la página 19.
- 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

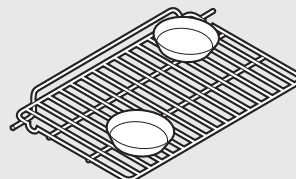
Cocinado convencional y por convección (cont.)

- 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 en 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.

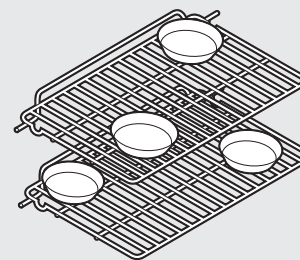
Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use bandejas o recipientes planos grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la superficie de la parrilla, las posiciones dos o tres producen los mejores resultados.
- Cuando 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.

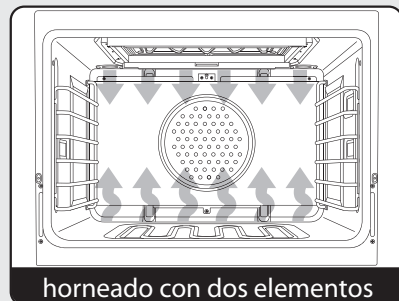
Colocación de los recipientes en una sola parrilla



Colocación de los recipientes en varias parrillas



Horneado



BAKE (horneado con dos elementos)

El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo 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/rostitizado convencional es particularmente adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear, rostitizar y cocinar guisos.



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

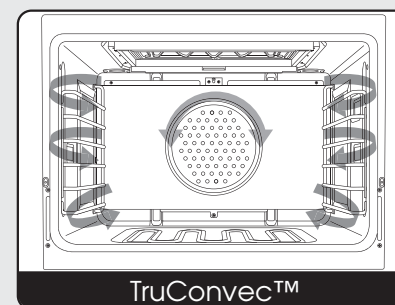
circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar comida en mayores cantidades usando varias parrillas, una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

Al rostitizar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, chamuscando 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 puede hornear y rostitizar 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 rostitizar.

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, soufflés, 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, rostitizar 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 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 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.

Fermentación de masa

Este ajuste está diseñado para permitir que la masa con levadura suba a una temperatura entre 85 °F (29 °C) y 100 °F (38 °C). La masa con levadura sube o se fermenta mejor cuando la temperatura está entre 85 °F (29 °C) y 100 °F (38 °C). Para asegurarse de que la masa está lo suficiente tibia, cubra el tazón holgadamente con papel de plástico o una toalla de tela. Coloque el tazón en la parrilla central del horno y cierre la puerta. Cuando crea que la masa ha duplicado su tamaño, introduzca suavemente dos dedos en la masa a una profundidad aproximada de 1/2" (1.3 cm). Si las marcas no desaparecen, la masa ha subido lo suficiente.

Horneado

Tabla para hornear

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquites	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				
Bisquites	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 homeadas	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 de horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la siguiente tabla para ver las causas y las correcciones recomendadas en la mayoría de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocimiento que usaba en su horno anterior pueden variar ligeramente a los que usará en este horno. Si esto es cierto en su caso, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocimiento de la manera correspondiente.

Problemas comunes de horneado y su solución

Problemas	Causa	Solución
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 3. 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

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

La receta indica:	Se puede sustituir con:
1 cucharada de almidón de maíz	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 onza de chocolate sin azúcar	3 cucharadas de polvo de cocoa más 1 cucharada de margarina
1 cucharada de polvo de hornear	1/2 cucharadita de crémer tártaro más 1/4 de cucharadita de bicarbonato sódico
1/2 taza de mantequilla	7 cucharadas 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

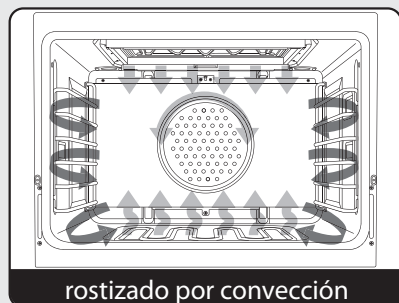
Tamaño de la lata	Contenido	Tamaño de la lata	Contenido
8 oz.	1 taza	N.º 303	2 tazas
Picnic	1-3/4 taza	N.º 2	2-1/2 tazas
N.º 300	1-3/4 taza	N.º 3	4 tazas
N.º 1 tall	2 tazas	N.º 10	12 tazas

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 cucharaditas	80 ml
1/2 de 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: Las cantidades se han redondeado para facilitar la medida.

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 de un solo ventilador. Use este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

***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.

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 clara 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) la temperatura y aproximadamente 10 a 15 % el tiempo de cocción.
- **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 porque se producirá 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 recipientes 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 trinarlo.

Rostizado automático

Use esta función para simplificar el rostizado al chamuscar automáticamente el exterior de los asados.

1. Consulte la página 24 para ver las instrucciones sobre cómo acceder a la función Auto Roast.

Cuando se alcance la temperatura deseada para el rostizado automático, se escuchará un sonido prolongado y en la pantalla aparecerá "SEARING". El horno permanecerá a la temperatura de chamuscado (valor establecido más 100° F) durante 30 minutos. Si se ajustó el tiempo de cocción, el temporizador comenzará a funcionar.

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.

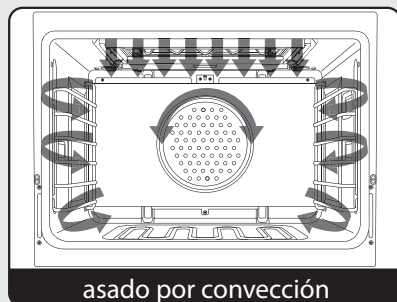
Rostizado

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.

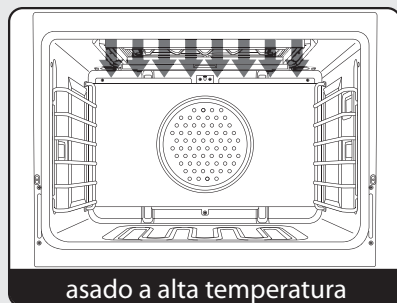
Asado



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. 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.

***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.



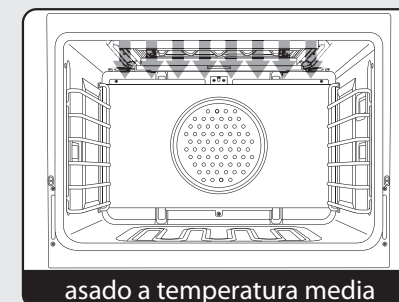
HI BROIL
(Asado a temperatura alta)
Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una

distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del 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

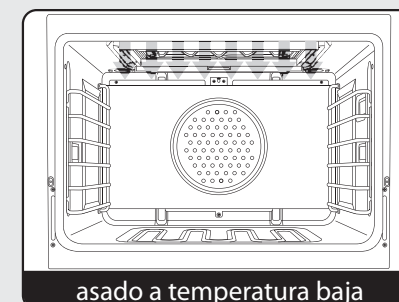
MED BROIL
(asado a temperatura media)

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.



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.



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 bistec, chuletas y carne en forma de hamburguesas. La velocidad de asado está determinada por la distancia entre la comida y el elemento de asado. Seleccione la posición de la parrilla con base en los resultados que desee obtener.

El asado convencional (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.

Asado

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 el horno a la temperatura deseada para el asado. La temperatura preestablecida es de 550 °F (290 °C), 450 °F (230 °C) y 350 °F (180 °C).
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.

Sugerencias para asar

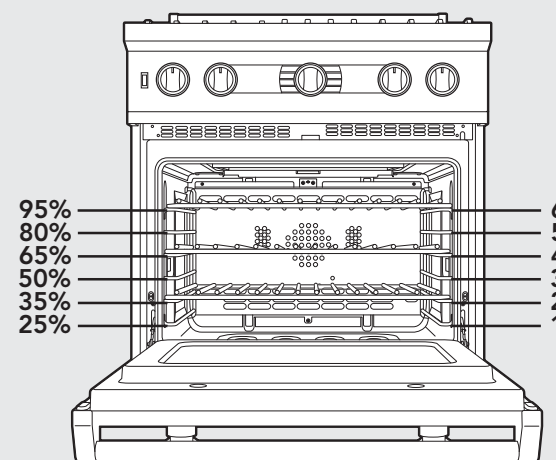
- **SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla de asado para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocimiento y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo y los incendios.
- Para evitar que la carne se enrosque, haga cortes en el borde 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

Asado

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 asador, y la 1 es la más cercana al fondo.



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.

Deshidratación y descongelación por convección

Convection Dehydrate

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y verduras mediante la evaporación del agua que contienen.

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 especializados de cocina).
3. Presione el botón "OVEN FUNCTION", avance hasta el ajuste TRU CONV DEHYDRATE (DESHIDRATAR) y presione el "SELECTOR" para seleccionar la opción.

! PRECAUCIÓN

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

Descongelamiento

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Presione el botón "OVEN FUNCTION", avance hasta el ajuste TRU CONV DEFROST y presione el "SELECTOR" para seleccionar la opción.

! 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.

Ajustes del usuario

Para cambiar los ajustes:

1. Presione el botón "CLEAR" durante 2 segundos para activar los ajustes.
2. Mueva el "SELECTOR" hacia la derecha o hacia la izquierda hasta lograr el ajuste deseado.
3. Cuando el ajuste esté parpadeando, pulse el "SELECTOR" para cambiar el valor.
4. Cuando termine con los ajustes, avance hasta el botón "EXIT" (SALIR). Presione el "SELECTOR" o seleccione "OFF" para salir del menú.

Ajustes

- F° o C°

Opciones

Selección del formato de la temperatura. La unidad preestablecida es °F.

- 12/24hr

Selección del formato de hora. El formato preestablecido es de 12hr.

- Sabbath

El ajuste preestablecido es OFF.

- Brillo

Valores disponibles de 1 a 5, siendo 5 el de más brillo. El valor preestablecido es 5.

- Exhibición

Desactiva los elementos de calentamiento.

- Salir

Último paso de los ajustes del usuario. A partir de este paso, salga de los ajustes del usuario (presione el "SELECTOR") o vaya a Advanced Settings.

La modalidad Sabbath

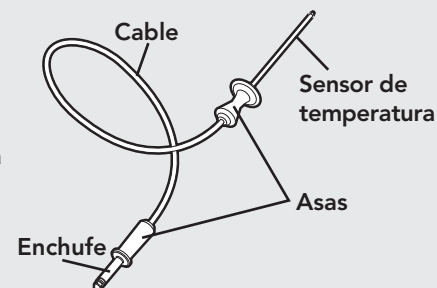
Este modo ofrece a los usuarios que pertenecen a religiones con restricciones de trabajo en ciertos días, programar su horno para cumplir con estos requisitos. Cuando la puerta del horno se abre en la modalidad Sabbath, la luz del horno permanece apagada mientras que el ventilador de convección y los elementos de calentamiento permanecen encendidos.

Modalidad de exhibición

Esta modalidad permite que el horno se conecte a un suministro eléctrico de 120 voltios con propósitos de exhibición. En esta modalidad, la pantalla, los controles electrónicos y las luces del horno funcionarán, pero los elementos de calentamiento y el ventilador de convección NO funcionarán.

Sensor de temperatura de la carne

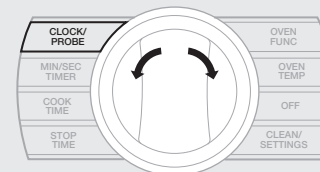
El sensor de temperatura de la carne elimina las adivinanzas y permite rostizar la comida a la temperatura interna ideal. El ajuste del sensor se usa para apagar automáticamente el horno cuando la carne llega a la temperatura interna deseada. El sensor de temperatura integrado de su horno Viking le ayudará a preparar las carnes exactamente como usted lo desea.



Para introducir el sensor de temperatura para carne:

Después de preparar la carne y colocarla en la bandeja de asado, siga estos pasos para colocar correctamente el sensor:

1. Inserte el sensor de temperatura de la carne dentro del receptáculo ubicado en la pared de la cavidad del horno. Si el sensor no está insertado ahí, no podrá activarlo con el botón "CLOCK/PROBE".



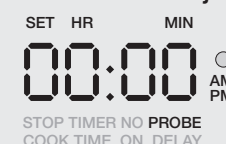
2. Coloque el sensor sobre la carne o a un lado de ésta y con el dedo marque el punto de contacto entre el borde de la carne y el sensor. La punta del sensor debe descansar en el centro de la parte carnosa más gruesa del asado.

3. Inserte completamente el sensor en la carne. No debe tocar hueso, grasa ni cartílago.

- Para asados sin hueso, inserte el sensor en la parte más carnosa del asado.
- Para jamón o cordero con hueso, inserte el sensor en el centro del músculo grande del extremo inferior o en una articulación.
- Para pavos enteros, inserte el sensor en la parte más carnosa de la sección interna del muslo desde abajo y de manera paralela a la pierna.

4. Presione el botón "CLOCK/PROBE" para activarlo. La pantalla derecha mostrará la temperatura del sensor para la carne. Vea la tabla "Rango de temperaturas y valores preestablecidos" en la página 25. "Probe" (Sensor) aparecerá iluminado debajo de la pantalla izquierda.

Pantalla del reloj



Sensor de temperatura de la carne

Para introducir el sensor de temperatura para carne (cont.)

5. Mueva el "SELECTOR" hacia la derecha para subir la temperatura del horno o hacia la izquierda para bajarla hasta llegar al valor deseado, en incrementos de 1 °F.
6. Presione el "SELECTOR" para confirmar la temperatura; si no lo hace, la temperatura del sensor se confirmará automáticamente a los 5 segundos.
7. Ajuste los valores de OVEN FUNCTION y OVEN TEMPERATURE según se indica en la sección "Ajuste de las funciones y la temperatura del horno" en la página 23.

(El sensor para carne muestra la temperatura interna real de la carne a medida que se cocina. Cuando se alcanza la temperatura programada para el sensor, se escuchan 3 sonidos largos y la pantalla derecha alterna entre FUNCTION/Set Point (FUNCIÓN/Temperatura programada) y DONE/Meat Set Point (HECHO/Temperatura programada de la carne). En la pantalla izquierda aparece el icono PROBE destellando. El horno se apagará automáticamente. El control emitirá cada 60 segundos un sonido recordatorio corto hasta que se presione el botón "OFF" o CLEAR/SETTINGS.)

Nota: La función DELAY COOK no puede realizarse junto con COOK BY PROBE (COCCIÓN POR SENSOR) porque no se puede programar un tiempo de inicio para DELAY COOK.

Nota: La función TIMED COOK puede realizarse con el sensor para carnes, pero sólo si el sensor se utiliza para observar el proceso.

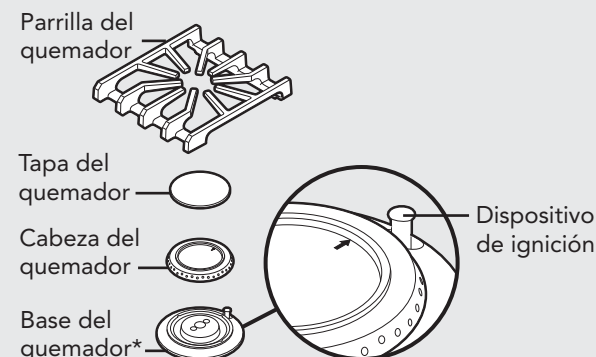
Uso y cuidado del sensor de temperatura para carne

- Si usa un sensor que no sea el que se proporcionó con su horno, es posible que este sensor resulte dañado.
- Use las asas y el enchufe del sensor al insertar y sacar el sensor en la carne y en la toma de la pared del horno.
- Para evitar dañar el sensor, **NUNCA** use pinzas para jalar el cable a fin de sacar el sensor.
- Para no romper el sensor, antes de insertarlo asegúrese de que la comida esté completamente descongelada.
- Para evitar posibles quemaduras, **NO** desenchufe el sensor del tomacorriente hasta que el horno se haya enfriado.
- **NUNCA** deje el sensor dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática.
- **NUNCA** almacene el sensor dentro del horno.

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



*** Nota:** Al reemplazar la cabeza del quemador, la flecha debe estar apuntando hacia la parte posterior de la cocina.

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.
- Quite la tapa y la cabeza del quemador y límpielos.

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. **SIEMPRE** límpielas 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 evitar que se corroan, **NO** las limpie en el lavavajillas ni en el ciclo de limpieza automática del horno.

Limpieza y mantenimiento

Cabeza del quemador

Si los orificios de la cabeza están tapados, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni deforme los orificios. **NO** use un palillo de dientes para limpiar los orificios. Cuando vuelva a instalar la cabeza del quemador, alinee cuidadosamente las dos lengüetas que se encuentran debajo de la cabeza del quemador con el borde externo de la base del quemador. Asegúrese de que las lengüetas no queden alineadas con el dispositivo de ignición y que la tapa este nivelada.

Nota: Para manchas difíciles use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o una almohadilla Scotch Brite™ suave.

Sugerencia de limpieza: Coloque las tapas y las cabezas difíciles de limpiar en bolsas plásticas sellables con amoníaco.

Base del quemador

La base se debe limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. 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 la base de aluminio.

- Limpie los derrames que queden en la superficie sellada.
- Vuelva a colocar la tapa y la cabeza del quemador y las parrillas después de que se sequen completamente.

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. Su horno tiene un ciclo de limpieza automática para 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 A SU HORNO.

Limpieza y mantenimiento

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.

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 limpie bien. **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 la base de 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.

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 impregnada 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.

Limpieza y mantenimiento

Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender la estufa durante una interrupción de energía. Asegúrese de que el control del horno este en la posición "OFF".

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA EN INTERRUPCIONES DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

Por razones de seguridad y la posibilidad de que ocurran lesiones personales al intentar encender y apagar el quemador, bajo ninguna circunstancia se debe usar la parrilla durante una falla de energía eléctrica. El control del quemador de la parrilla siempre debe permanecer en la posición "OFF" durante una falla de energía eléctrica.

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 reestablece, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una baja de voltaje puede o no afectar la operación 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 se reestablezca 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 con las instrucciones.

Ciclo de limpieza automática

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, automáticamente se activa el cerrojo de la 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, el papel de aluminio se puede quemar o derretir y se puede 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 el empaque, el bastidor de la puerta y hasta dos pulgadas del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague y seque completamente.

⚠ 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 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

Si la función Self-Clean (limpieza automática) está seleccionada:

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.

1. El control activa la traba de la puerta. Durante este período, la pantalla muestra la palabra "LOCKING" (BOQUEAR).
2. Una vez que la puerta esté bloqueada, en la pantalla se leerá SELF CLEAN y el tiempo restante de limpieza automática.
3. El control continuará en modalidad SELF CLEAN durante todo el proceso de limpieza automática.
4. Cuando termine el ciclo SELF CLEAN, en la pantalla se leerá "COOLDOWN" (ENFRIAR). La puerta permanecerá trabada.
5. Cuando la temperatura llegue a 500 °F (260 °C), el control destrabará la puerta y no se verá más "COOLDOWN" en la pantalla.

Reemplazo de las bombillas de luz del horno

⚠ ADVERTENCIA



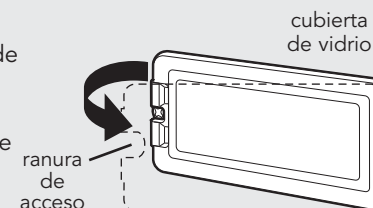
RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ ADVERTENCIA

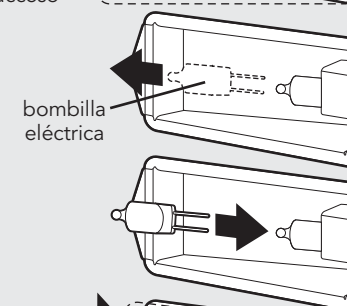
NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

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

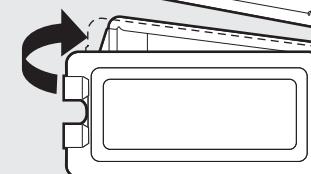


2. Sujete firmemente la bombilla y jálela.

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.

Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
La estufa no funciona.	El horno no está conectado al suministro eléctrico. Pida a un electricista que revise el disyuntor del circuito eléctrico, el cableado y los fusibles. El horno está en modalidad SHOWROOM.
No funciona la característica de limpieza automática.	La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se embrague.
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.
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 dispositivos de ignición 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.

Nota: Este horno está equipado con una función que puede detectar y notificar cualquier error interno. Si observa un código de error en la pantalla, llame al Departamento de Servicio al Cliente de Viking al 1-888-VIKING1 (845-4641).

Información sobre el servicio

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

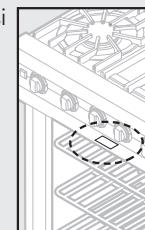
Tenga a la mano la siguiente información.

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range Corporation al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641) o escriba a:

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

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie de su estufa se encuentran debajo del panel de control cuando abre la puerta.



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

Fecha de la compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

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

Conserve este manual para su referencia futura.

Garantía

**GARANTÍA DE LAS ESTUFAS INDEPENDIENTES
CON DOBLE SISTEMA DE ALIMENTACIÓN SERIE PROFESIONAL**

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las estufas de gas independientes con doble sistema de alimentación 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 período 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 período de la garantía.

*Se garantiza que el vidrio (inclusive las bombillas de luz) y los artículos pintados y decorativos están 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 lo 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 período 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 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 suria alguna pregunta de seguridad que pudiese afectarle a usted.

Cualquier garantía implícita de comercialización e idoneidad aplicable a los quemadores, al quemador de homeado, quemador de asado, quemador del horno, horno con acabado de porcelana o panel con acabado de porcelana del interior de la puerta arriba mencionados, está limitada en duración al periodo de cobertura de las garantías limitadas expresas por escrito aplicables como se establece arriba. **Algunas jurisdicciones NO permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que la limitación de arriba puede no 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.

Notas

[illegible]

