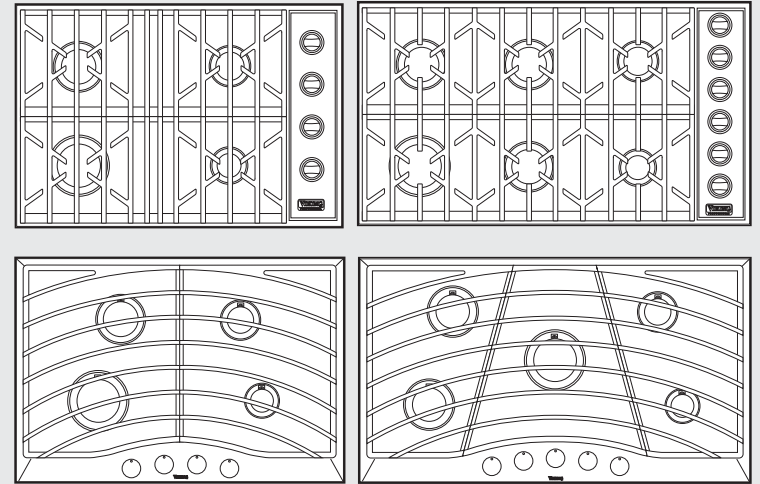


Manual de uso y cuidado Viking



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

Superficies para cocinar empotradas
modelos Profesional y Diseño Exclusivo
alimentadas por gas

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 superficie para cocinar.

Su superficie para cocinar 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 superficie para cocinar.

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

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

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

Contenido

Para comenzar

Advertencias e información importante de seguridad	4
Antes de usar la superficie para cocinar	11
Utensilios para cocinar	11

Controles del producto

Características de la superficie para cocinar (VGSU)	12
Características de la superficie para cocinar (DGSU)	13

Operación

Operación de los quemadores de la superficie	14
Para encender los quemadores	14
Reencendido automático de los quemadores	14
Ajustes de temperatura de los quemadores	15
Tablas de sustitutos para cocinar	16

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	17
Localización y resolución de problemas	21
Información sobre el servicio	22
Garantía	23

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

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

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

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para prevenir 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. Se requiere que un técnico certificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

⚠ ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de esta guía, 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



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de esta guía para prevenir un incendio o una explosión. **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área que circunda a la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie para cocinar. El aire caliente proveniente de los conductos de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son **EXPLOSIVOS** cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie para cocinar pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de los

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Para prevenir daños por incendio o humo (cont.)

- conductos 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 licores sobre alimentos calientes.

Qué hacer en caso de incendio

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

- Apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use bicarbonato sódico o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla.

Medidas para la protección de los niños

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

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener áreas de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usen con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- SIEMPRE** coloque una sartén sobre el quemador antes de encender el quemador. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y que tiene llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de quitar la sartén para evitar la exposición a la llama.

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- 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 arriba del electrodoméstico. Esto es necesario 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 incendiar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Use agarracazuelas resistentes y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los quemadores e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- SIEMPRE** espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- NUNCA** lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes. **NO** envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden incendiar y causar quemaduras.
- ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforman, doblan o se dañan 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 donde se instalan. Asegúrese de que la

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos de ventilación mecánicos. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios para cocinar

- Use sartenes con fondo plano y mango que sea fácil de agarrar y que permanezca frío. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se vuelquen fácilmente o que tengan el mango flojo. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mango pesado ya que de otra manera pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes para cocinar sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír con gran cantidad de aceite. 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 el mango de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente puede ser golpeado o alcanzado 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.
- Solamente se pueden usar ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados en la superficie para cocinar sin que se rompan debido a los cambios repentinos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para confirmar su funcionamiento seguro con recipientes de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en esta guía. **NO** use tapas para los quemadores ni parrillas. 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 el fondo de la sartén o cazuela. Un ajuste excesivo del quemador puede hacer que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior de los recipientes para cocinar. Esto es necesario por razones de seguridad.

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque los quemadores ni las áreas alrededor de ellos 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.

Aviso importante sobre aves domésticas:

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

Información sobre su electrodoméstico

⚠ ADVERTENCIA

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

IMPORTANTE: Por favor lea y siga las siguientes instrucciones

Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los elementos de ignición no funcionarán. No debe intentar operar el electrodoméstico durante una interrupción de energía.

Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la superficie para cocinar se ve afectado sólo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablece, la superficie para cocinar funcionará adecuadamente sin ningún ajuste.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, asegúrese de que los controles estén APAGADOS y que la unidad esté FRÍA antes de limpiarla. Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURAS

Peligro de quemaduras, **NO** toque el vidrio. La superficie para cocinar se calentará durante su uso.

⚠ 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

Antes de usar la superficie para cocinar

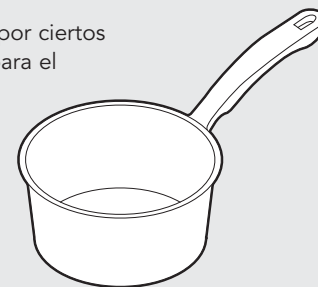
Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. **Limpie la superficie de vidrio antes de usarla por primera vez.** Se recomienda que la limpie minuciosamente con un limpiador especialmente indicado para ello. Antes de cocinar, limpie a fondo la superficie para cocinar con un paño humedecido con una solución jabonosa caliente.

Todos los modelos tienen:

- Quemadores de encendido y reencendido automático con chispa eléctrica que encienden en cualquier posición de la perilla y se vuelven a encender en caso de que se apaguen.
- Perillas, rejillas y salidas/tapas desmontables de los quemadores para su fácil limpieza.
- Quemadores permanentemente sellados, los derrames no pueden penetrar en la caja del quemador.

Utensilios para cocinar

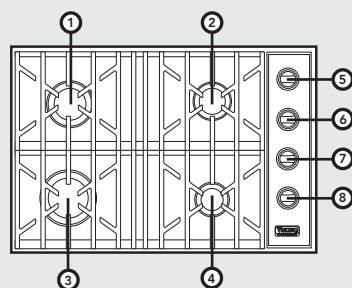
Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso que quiere realizar. Todos los utensilios de cocina, incluso los de la marca Viking, son adecuados para usarse con esta superficie para cocinar. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de abolladuras excesivas 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 o decoloración en la parte posterior del electrodoméstico.

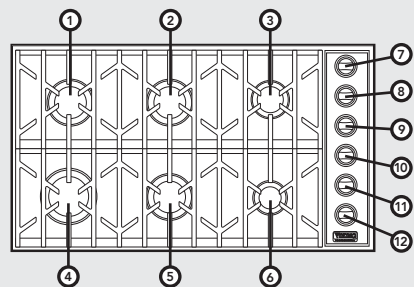
Características de la superficie para cocinar (VGSU)

Modelo Profesional de 30" de cuatro quemadores



1. Quemador de 12,000 Nat./ 11,500 LP (BTU)
2. Quemador de 8,000 Nat./ 7,500 LP (BTU)
3. Quemador de 16,000 Nat./ 15,500 LP (BTU)
4. Quemador de 6,000 Nat./ 5,500 LP (BTU)
5. Perilla de control del quemador posterior derecho
6. Perilla de control del quemador frontal derecho
7. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
8. Perilla de control del quemador frontal izquierdo

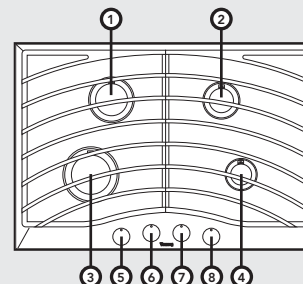
Modelo Profesional de 36" de seis quemadores



1. Quemador de 12,000 Nat./ 11,500 LP (BTU)
2. Quemador de 12,000 Nat./ 11,500 LP (BTU)
3. Quemador de 8,000 Nat./ 7,500 LP (BTU)
4. Quemador de 16,000 Nat./ 15,500 LP (BTU)
5. Quemador de 12,000 Nat./ 11,500 LP (BTU)
6. Quemador de 6,000 Nat./ 5,500 LP (BTU)
7. Perilla de control del quemador posterior derecho
8. Perilla de control del quemador frontal derecho
9. Perilla de control del quemador posterior central
10. Perilla de control del quemador frontal central
11. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
12. Perilla de control del quemador frontal izquierdo

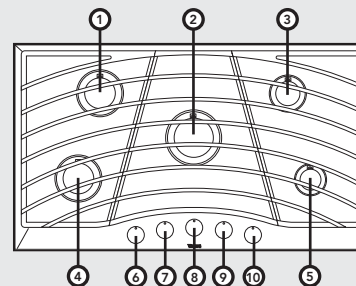
Características de la superficie para cocinar (DGSU)

Modelo Diseño Exclusivo de 30" de cuatro quemadores



1. Quemador de 12,000 Nat./ 11,500 LP (BTU)
2. Quemador de 8,000 Nat./ 7,500 LP (BTU)
3. Quemador de 16,000 Nat./ 12,500 LP (BTU)
4. Quemador de 6,000 Nat./ 5,500 LP (BTU)
5. Perilla de control del quemador frontal izquierdo
6. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
7. Perilla de control del quemador posterior derecho
8. Perilla de control del quemador frontal derecho

Modelo Diseño Exclusivo de 36" de cinco quemadores



1. Quemador de 10,000 Nat./ 9,500 LP (BTU)
2. Quemador de 16,000 Nat./ 12,500 LP (BTU)
3. Quemador de 8,000 Nat./ 7,500 LP (BTU)
4. Quemador de 12,000 Nat./ 11,500 LP (BTU)
5. Quemador de 6,000 Nat./ 5,500 LP (BTU)
6. Perilla de control del quemador frontal izquierdo
7. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
8. Perilla de control del quemador central
9. Perilla de control del quemador posterior derecho
10. Perilla de control del quemador frontal derecho

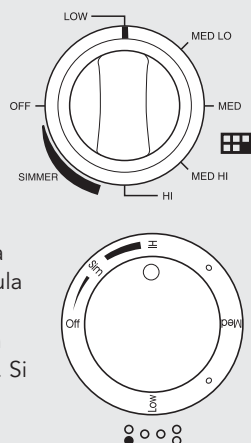
Operación de los quemadores

Para encender los quemadores

Todos los quemadores se encienden por ignición eléctrica. No hay pilotos de llamas abiertas.

Reencendido automático de los quemadores

Para encender los quemadores, presione y gire hacia la izquierda la perilla de control apropiada a 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 oye, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible del circuito o el disyuntor no esté fundido o disparado.



Quemadores posteriores y frontales

Presione y gire hacia la izquierda la perilla de control hasta el ajuste deseado. Las perillas de control se pueden girar hasta el ajuste deseado debido a que no tienen posiciones fijas entre "Hi" (Alto) y "Simmer" (Fuego lento).

Después de unos momentos, debe haber pasado 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 cocción deseado y la selección del recipiente correcto le permitirá cocinar óptimamente, mientras que también le ahorrará tiempo y energía.

Nota: los elementos de ignición pueden chasquear varias veces antes de que el quemador se encienda. Esto es normal. Todos los elementos de ignición producirán chispas, independientemente del quemador que se esté usando.

Operación de los quemadores

Consejos para cocinar

- La línea de fuego lento del panel de control es el inicio del ajuste de fuego lento variable y produce un ajuste de fuego lento alto. Gire lentamente la perilla hacia "OFF" y la llama se ajustará a un fuego lento menor.
- 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 para cocinar. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá de la parte inferior del recipiente para cocinar. Una llama que se extiende a los lados del recipiente para cocinar es potencialmente 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 se mantiene una ebullición más alta que la necesaria, se perderá el sabor y los nutrientes de la comida.

Ajustes de temperatura de los quemadores*

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

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lento	Para fundir cantidades pequeñas Arroz al vapor Salsas a fuego lento
Low (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	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para freír a temperatura alta Para dorar en el sartén Para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades
High (Alto)	Para hervir agua rápidamente. Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes.

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 crema tártara más 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
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 tazas	N.º 2	2-1/2 tazas
N.º 300	1-3/4 tazas	N.º 3	4 tazas
N.º 1 alta	2 tazas	N.º 10	12 tazas

Equivalentes de cocina y métricos

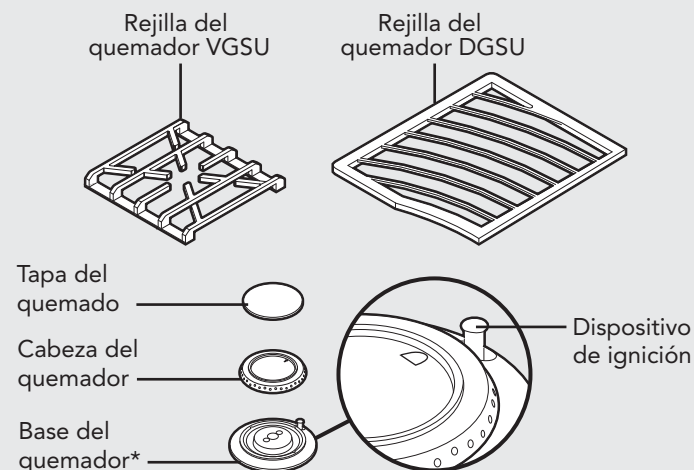
Medida	Equivalente	Métrico*
1 cucharada	3 cucharaditas	15 mL
2 cucharadas	1 oz	30 mL
1 jig.	1-1/2 oz	45 mL
1/4 de taza	4 cucharadas	60 mL
1/3 de taza	5 cucharadas más 1 cucharadita	80 mL
1/2 taza	8 cucharadas	125 mL
1 taza	16 cucharadas	250 mL
1 pt.	2 tazas	30 g
1 lb.	16 oz	454 g
2.21 lb.	35.3 oz	1 kg

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

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su superficie para cocinar debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".

Quemadores



***Nota:** Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, alinee cuidadosamente la lengüeta que está debajo de la tapa con la ranura de la base del quemador.

Limpie todos los derrames 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 rejilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Quite la tapa y la cabeza del quemador y límpielos.

Limpieza y mantenimiento

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. **SIEMPRE** limpie las tapas de quemadores 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. Séquelas completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, **NO** las limpie en el lavaplatos ni en el horno de limpieza automática.

Cabeza del quemador

Si los orificios de la cabeza están tapados, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni deforme los orificios y **NO** los limpie con palillos. 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 están 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 almohadillas Scotch Brite™ suaves.

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 metálicos, espátulas metálicas 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 rejillas después de que se sequen completamente.

Limpieza y mantenimiento

Superficies para cocinar

Su electrodoméstico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, PAÑOS ABRASIVOS, NI MATERIALES COMO LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO PERMANENTE A SU SUPERFICIE PARA COCINAR.**

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco, abrasivos ni limpiadores de acero inoxidable en cualquier superficie que contenga gráficos ya que pueden borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave. **NO** vierta ni rocíe líquidos directamente sobre el panel de control.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos,

Limpieza y mantenimiento

Piezas de acero inoxidable

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

Piezas de bronce

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

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.

Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
Los elementos de ignición no funcionan.	El disyuntor del circuito se disparó. Un fusible se fundió. La superficie para cocinar no está conectada al suministro eléctrico.
Los elementos de ignición hacen chispa, pero no encienden la llama.	La válvula de suministro de gas está en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los elementos 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, deforme 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.

Información sobre el servicio

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

Tenga a la mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del concesionario donde hizo la compra

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

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

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y el número de serie se encuentran debajo de la unidad.

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

Fecha de la compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del concesionario _____

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

SERIES PROFESIONAL Y DISEÑO EXCLUSIVO **GARANTÍA DE LAS SUPERFICIES PARA COCINAR ALIMENTADAS POR GAS**

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Las superficies para cocinar alimentadas por gas y todas sus partes componentes, excepto como se describe abajo, están garantizadas contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un 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 estarán libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un período de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original. CUALQUIER DEFECTO SE DEBE REPORTAR AL CONCESIONARIO QUE VENDIÓ EL PRODUCTO EN UN PLAZO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE LA COMPRA MINORISTA ORIGINAL.

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

GARANTÍA RESIDENCIAL PLUS DE NOVENTA (90) DÍAS

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

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

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

El propietario será responsable de la instalación adecuada, de proporcionar cuidado y mantenimiento normales, de proporcionar un comprobante de compra si así se le requiere, y de hacer que el electrodoméstico sea razonablemente accesible para darle servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o funciona mal durante el 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 o representante de servicio de Viking Range Corporation autorizado por la fábrica debe proporcionar el servicio. El servicio se proporcionará durante horas hábiles normales, y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas más elevadas no estará cubierta por esta garantía. Para obtener servicio bajo la garantía, comuníquese a la concesionaria donde compró el producto, a un agente de servicio autorizado por Viking Range Corporation o a Viking Range Corporation. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Si desea saber el nombre de la agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation más cercana, llame a la concesionaria en donde compró el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** retenga el comprobante de la compra original para establecer el período de la garantía.

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

Cualquier garantía implícita de comercialización e idoneidad aplicable al quemador de superficie, al quemador de la plancha, al quemador de asado, al quemador del horno, al horno de porcelana o al panel de porcelana del interior de la puerta arriba mencionados, está limitada en duración al período 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.