

# Manual de USO Y CUIDADO



## **5 SERIE**

Estufas Independientes Alimentadas por Gas con Quemadores  
Sellados Modelo Profesional

VGCC530 / VGCC536 / VGCC546 / VGCC560

# Felicitaciones

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

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

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

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](http://vikingrange.com).

## Contenido

### Para comenzar

Advertencias	3
Antes de usar la estufa	7

### Controles de la estufa

Características de la estufa (modelo VGCC sin limpieza automática)	8
Funciones y ajustes del horno	9

### Operación

Funcionamiento de los quemadores de la superficie	10
Para encender los quemadores	10
Reencendido automático de los quemadores de la superficie	10
Vari-Simmer™	10
Quegador TruPower Plus™ (cuando sea aplicable)	10
Consejos para cocinar	11
Operación de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento	12
Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento	12
Operación de la parrilla	14
Características del horno	17
Posición de las parrillas	17
Uso del horno	17
Cocinado convencional y por convección	17
Horneado	18
BAKE (Horneado con flujo natural de aire)	18
CONVECTION BAKE (Horneado por convección)	18
Asado	22
BROIL (Asado) (Asado por infrarrojo)	22
CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)	22
Deshidratación por convección	24
Descongelación por convección	24

### Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	25
Reemplazo de las bombillas del horno	26
Desmontaje de la puerta	27
Colocación y ajuste de la puerta	27
Localización y resolución de problemas	28
Información sobre el servicio	29
Garantía	30

# Advertencias

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

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

## Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad

<b>⚠ PELIGRO</b>
Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>RESULTARÁN</b> en lesiones personales graves o la muerte.
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> resultar en lesiones personales graves o la muerte.
<b>⚠ PRECAUCIÓN</b>
Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> resultar en lesiones personales leves. Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, y le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se 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 calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
<b>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.</b>
QUÉ HACER SI HUELE A GAS: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>NO</b> intente encender ningún electrodoméstico.</li><li>• <b>NO</b> toque ningún interruptor eléctrico.</li><li>• <b>NO</b> use ningún teléfono dentro del edificio.</li><li>• Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.</li><li>• Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.</li></ul>
Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

<b>⚠ PRECAUCIÓN</b>
Evite enfermedades y desperdicio de comida; <b>NO</b> permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
 
<b>RIESGO DE VOLCADURAS</b> Para reducir el riesgo de volcaduras del electrodoméstico, éste se debe fijar instalando adecuadamente el(los) dispositivo(s) antivolcaduras. Para asegurarse de que el dispositivo antivolcaduras se ha instalado adecuadamente, revise la parte posterior de la estufa con ayuda de una linterna y verifique que esté correctamente embragado en la esquina superior izquierda posterior de la estufa. <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ESTA ESTUFA SE PUEDE VOLCAR</b></li><li>• <b>PUEDE OCASIONAR LESIONES PERSONALES</b></li><li>• <b>INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE SE INCLUYE CON SU ESTUFA</b></li><li>• <b>VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b></li></ul>

<b>⚠ AVISO</b>
<b>NO</b> encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección, se acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor.

# Advertencias

## ⚠ ADVERTENCIA



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

## ⚠ PRECAUCIÓN

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

### Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de 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 ventilas 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 este secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

### Qué hacer en caso de incendio

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

- **Superficie de cocinar:** apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- **NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- **Horno:** apague el fuego o las llamas cerrando la puerta del horno. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use bicarbonato sódico o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas.
- **GRASA:** la grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. La grasa encendida se puede sofocar con bicarbonato sódico o, en caso de que disponga de uno, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. **NO** permita la acumulación de grasa alrededor del horno ni en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.

### Medidas de protección de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando esté usando el electrodoméstico o cuando aún esté caliente.
- **NUNCA** permita que los niños se sienten o se paren sobre cualquier parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- **NO** almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos, podrían resultar gravemente lesionados.
- 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 para almacenar 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 usan con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **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 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. Esto es necesario por razones de seguridad.

# Advertencias

- **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 periodos.
- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los quemadores e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** permita que el aceite que usa para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del electrodoméstico, la campana o el ventilador. 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** use ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes. **NO** envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden inflamar y causar quemaduras.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una rejilla mientras está caliente, use un agarracazuelas seco.
- **SIEMPRE** apague el horno cuando termine de usarlo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida, deje que el aire o el vapor caliente se escape.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descargas eléctricas, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel de aluminio sólo como se indica en este manual.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- 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 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).

## 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 recipientes, **NO** coloque los mangos 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 repentinos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para operar en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use tapas en los quemadores, parrillas o sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas del funcionamiento 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 del recipiente. Esto es necesario por razones de seguridad.

# Advertencias

## Quemadores

- **NUNCA** toque las áreas de los quemadores de horneado y de asado del horno ni las superficies interiores del horno.
- Los quemadores de horneado y de asado pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso del horno, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen los quemadores, las áreas adyacentes a ellos, ni las superficies interiores del horno sino hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras, como la abertura de ventilación, la superficie adyacente a esta abertura y la ventana de la puerta del horno.

## Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.
- **NO** limpie el empaque de la puerta, para que conserve un sello hermético adecuado. Debe tener cuidado de no frotarlo, dañarlo ni moverlo.
- No use ningún limpiador comercial de hornos ni forro protector para hornos, como papel de aluminio, dentro ni alrededor de ningún área del horno. Los forros para horno inadecuados pueden crear un riesgo de descargas eléctricas o incendio. Evite que la grasa se acumule en el horno.

## Advertencia y aviso importante de seguridad

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

## Aviso importante sobre aves domésticas:

**NUNCA** mantenga aves en la cocina ni en habitaciones a las que llegue el humo de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se generan durante el ciclo de limpieza automática 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.

## Información sobre su electrodoméstico

- Para que el horno funcione y opere adecuadamente, **NO** bloquee ni obstruya el conducto 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.

## 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 esté en la posición "OFF".

Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la estufa se ve afectado sólo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablece, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una caída de voltaje puede o no afectar al funcionamiento de la estufa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía.

# Advertencias

## ⚠ ADVERTENCIA

**NUNCA** use la estufa 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.

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

**NO** toque la bombilla del horno con un paño húmedo cuando esté caliente porque se puede romper. Si la bombilla se rompe, desconecte la energía a la estufa antes de retirar la bombilla para evitar descargas eléctricas.

## ⚠ ADVERTENCIA

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

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

## ⚠ PRECAUCIÓN



### RIESGO DE QUEMADURAS

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

## ⚠ ADVERTENCIA

### ADVERTENCIA SOBRE INTERRUPCIONES DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

**Por razones de seguridad** y ante 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.

## ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Antes de usar la estufa

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. 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.

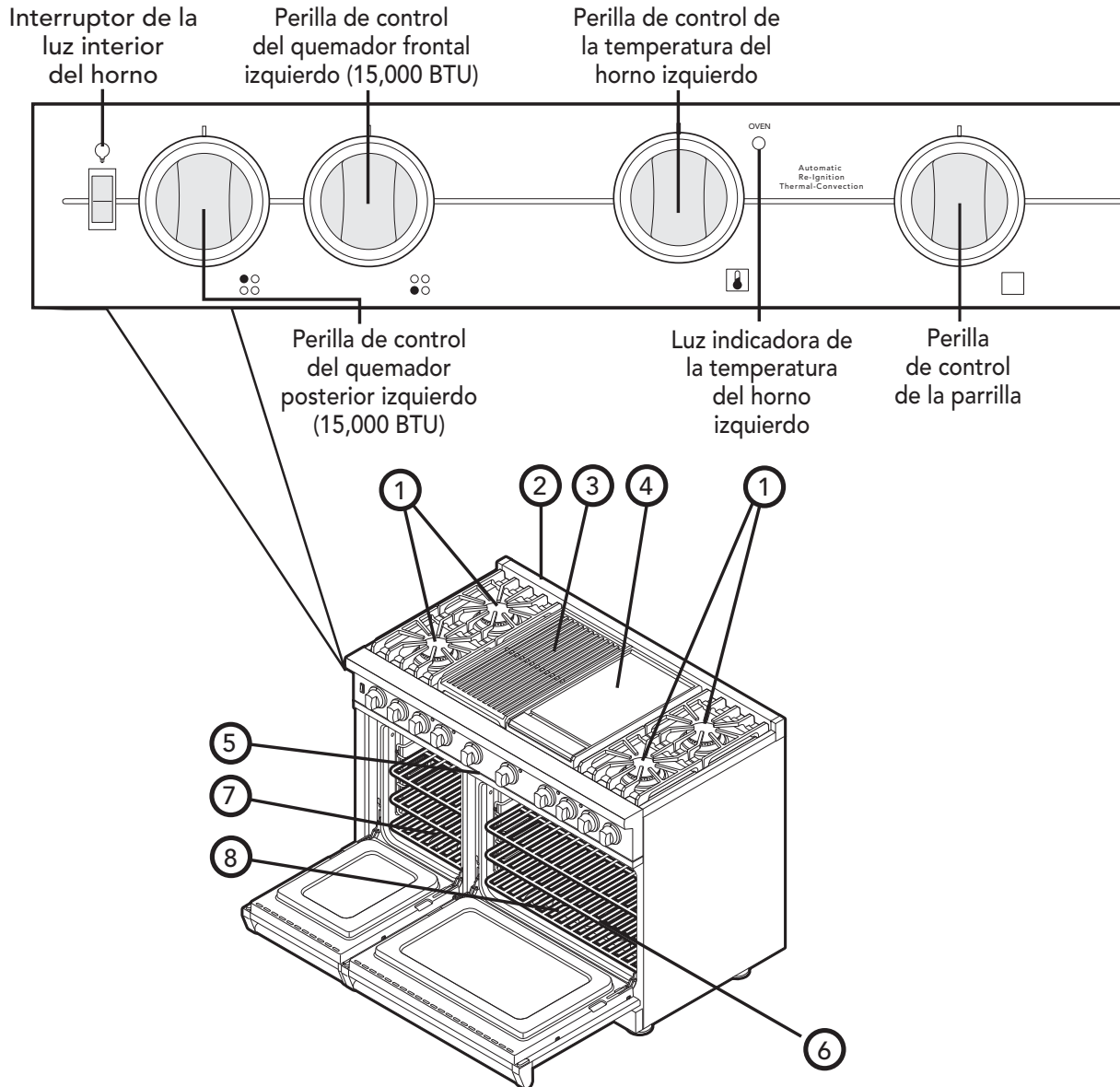
### Horno

**¡Importante! Antes de usarlo por primera vez, limpie el 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 tienen:

- Cinco modos de funcionamiento: entre ellos horneado y asado por convección, con circulación de aire para reducir el tiempo de cocinado y dar resultados más uniformes.
- 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.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30.000 BTU que proporciona un horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador por infrarrojo que alcanza 1,500 °F cuando la puerta está cerrada y permite que el calor intenso chamusque cortes delicados de carne, infundiéndoles el sabor de un restaurante.
- Dos luces que iluminan la cavidad del horno de la estufa VGCC con menos resplandor.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.
- Star-K certifica que este electrodoméstico cumple con reglamentos estrictos e instrucciones específicas que se encuentran en [www.star-k.org](http://www.star-k.org)

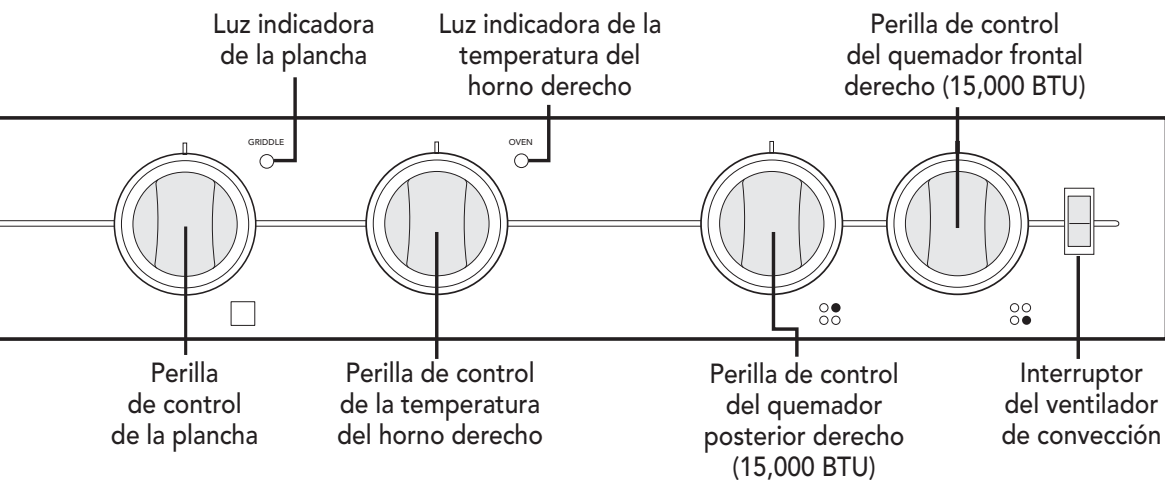
# Características de la estufa



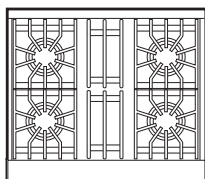
Se muestra el modelo de 48" con cuatro quemadores/parrilla/plancha

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

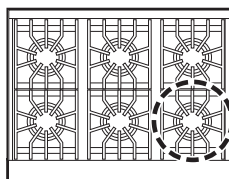




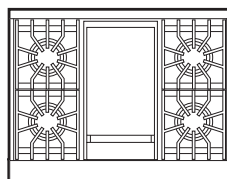
Indica modelos con quemador TruPower Plus™ de 18,500 BTU



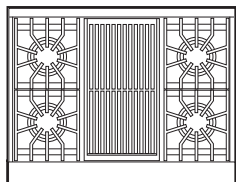
Modelo de 30" con cuatro quemadores



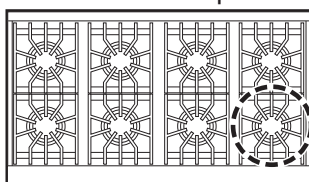
Modelo de 36" con seis quemadores



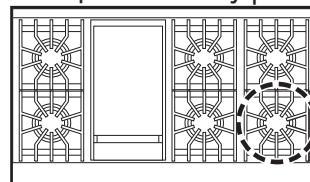
Modelo de 36" con cuatro quemadores y plancha



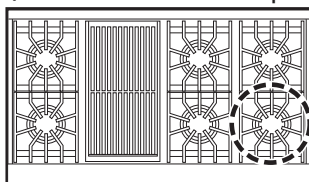
Modelo de 36" con cuatro quemadores y parrilla



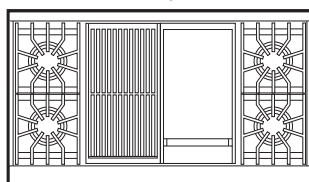
Modelo de 48" con ocho quemadores



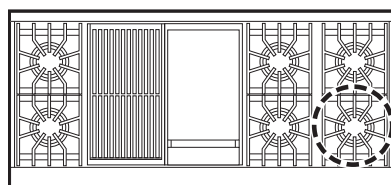
Modelo de 48" con seis quemadores y plancha



Modelo de 48" con seis quemadores y parrilla



Modelo de 48" con cuatro quemadores, parrilla y plancha



Modelo de 60" con seis quemadores, parrilla y plancha

# Funciones y ajustes del horno

## **BAKE (Horneado con flujo natural de aire)**

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

## **CONVECTION BAKE (Horneado por convección)**

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

## **BROIL (Asador por infrarrojo)**

Use este ajuste para asar carnes oscuras de 1" de grosor o menos cuando se desean medio hechas o poco hechas.

## **CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)**

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

## **Deshidratación por convección (CONVECTION BAKE)**

Use esta función para deshidratar frutas y verduras.

## **Descongelación por convección (CONVECTION BAKE)**

Use esta función para descongelar comida.

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

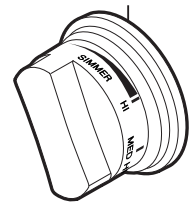
# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

## **Para encender los quemadores**

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

## **Reencendido automático de los quemadores de la superficie**

Para encender los quemadores, presione y gire la perilla de control correspondiente hacia la izquierda 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 compruebe que la unidad esté conectada y que el fusible o el disyuntor no esté fundido o disparado.



En unos momentos, debe haber llegado 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, mientras que también le ahorrará tiempo y energía.

## **Vari-Simmer™**

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

## **Quegador 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 proporcionar calor adicional especialmente cuando se usan cacerolas grandes, y se debe usar para hervir grandes cantidades o cuando necesita que algo hierva rápidamente. El quemador TruPower Plus tiene la potencia adicional necesaria para hervir grandes cantidades de líquido con rapidez, pero además puede ponerse al mínimo suficiente como para realizar una cocción lenta a fuego lento, característica que lo convierte en el quemador más versátil del mercado.

# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

## Consejos para cocinar

- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio, hierro fundido y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente de cocina. Al hacer esto, tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente de cocina y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del recipiente. Una llama que se extiende a los lados del recipiente es potencialmente peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida, y malgasta energía.
- Reduzca el tamaño de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocinado que desea. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido cuando hierve lentamente que cuando hierve en forma intensa. Si mantiene la comida hirviendo en forma más intensa que lo necesario, malgasta energía, elimina la humedad y causa que se pierdan el sabor y el nivel nutritivo de la comida.
- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 6" (15 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm), pero no se recomienda.

## Ajustes de temperatura de los quemadores\*

Ajuste de temperatura	Uso
Fuego lento	Para derretir cantidades pequeñas Arroz al vapor Cocinar salsa a fuego lento
Bajo	Para derretir cantidades grandes
Med Low (Medio bajo)	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para hervir 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 de comida
Med High (Medio alto)	Para freír a alta temperatura Para dorar en la sartén Para mantener hirviendo a fuego alto grandes cantidades de comida
Alto	Para hervir agua rápidamente Para freír en grandes cantidades de aceite usando utensilios grandes

**\*Nota:** La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adaptarlos a sus requisitos 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 que quiere hacer. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la estufa, por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes con recipientes comerciales. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

**Nota:** cuando use cacerolas grandes 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 de la estufa.

# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

## Plancha/placa para cocinar a fuego lento (en los modelos correspondientes)

La plancha de 15,000 BTU opcional está construida de acero labrado a máquina con acabado Blanchard, y está diseñada exclusivamente para ofrecer un excelente rendimiento en el cocimiento y facilitar la limpieza. La plancha tiene un termostato electrónico para mantener una temperatura pareja en toda su superficie una vez alcanzado el valor deseado. La plancha tiene un indicador de encendido "ON", que se ilumina cuando el termostato se activa. Esta luz 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 de acondicionamiento cambiará el aspecto de la plancha. Sin embargo, también evitará que la comida se pegue y protegerá la superficie contra la humedad.

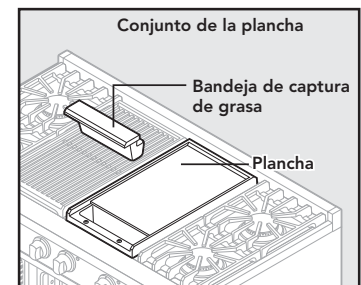
## Acondicionamiento de la plancha antes de usarla por primera vez

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

## Operación de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento

- Gire hacia la izquierda la perilla de control de la plancha hasta el ajuste de temperatura deseado. La luz del indicador de encendido "ON" se iluminará, lo que indica que el termostato de la plancha está activado.
- La plancha doble tiene dos perillas de control del termostato que controlan quemadores separados ubicados debajo de la plancha.
- Cuando la plancha alcance la temperatura deseada, la luz del indicador de encendido "ON" se apagará, lo que indica que la plancha ha sido precalentada a dicha temperatura.
- Cuando prepare huevos, panqueques, torrijas, pescado y bocadillos calientes, 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.

**Nota:** en las estufas con plancha, la placa para cocinar a fuego lento/plancha no funciona durante el ciclo de limpieza automática.



## Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa para cocinar 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 más 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 toda la superficie con una toalla de papel. Proceda a acondicionar la plancha con aceite.
- 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 quema 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. 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.
- **Importante:** nunca sumerja una plancha caliente en agua fría. Este choque térmico puede provocar el combado de la plancha y hasta causar grietas en ella con el tiempo.
- Para una limpieza profunda, Viking ofrece un Juego de limpieza de planchas (Griddle Cleaning Kit, modelo #GCK). Este sistema de limpieza de grado comercial, rápido y eficaz, le permitirá limpiar su plancha en cuestión de minutos. Para adquirirlo, póngase en contacto con su distribuidor local de Viking, o pídale directamente a través del sitio web, en [vikingrange.com](http://vikingrange.com).

# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

**Tabla para cocinar en la plancha**

Producto	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Huevos	250-300	121-149
Béicon	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Torrejas	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesa	350	177
Bistecs	350	177

## Asado a la parrilla (en ciertos modelos)

La parrilla opcional de 18,000 BTU está equipada con una rejilla de una sola pieza, hecha de hierro fundido porcelanizado de alta resistencia, que permite mover fácilmente los productos que se están asando. Debajo de la rejilla se encuentran dos placas ranuradas porcelanizadas que generan sabor y que están diseñadas para capturar los escurrimientos y circular el sabor del humo otra vez a la comida. Debajo de las placas generadoras de sabor se encuentra un recipiente de dos piezas que captura todos los escurrimientos que pudieron haber pasado por las placas generadoras de sabor. Este exclusivo sistema está diseñado para permitir en el interior un asado de calidad como el del exterior.

## Armado de la parrilla de asado

Antes de usar la parrilla de asar necesitará seguir estos pasos para armarla.

- Saque las dos placas generadoras de sabor y la rejilla de la parrilla del envase de cartón.
- Coloque las placas generadoras de sabor de manera que el reborde de cada placa quede insertado en el orificio posterior derecho y en el orificio frontal izquierdo de las bandejas de escurrimiento. (Consulte la sección de armado de la parrilla de asado que se encuentra en las siguientes páginas.)
- Después de colocar adecuadamente las placas generadoras de sabor, coloque la parrilla sobre las placas generadoras de sabor. Cuando termine, la parrilla estará armada y lista para usarse.

## Operación de la parrilla de asado

- Antes de encender la parrilla, abra la ventilación de la cubierta superior.
- 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 productos sobre la parrilla y cocínelos a su gusto.
- 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 el pollo, los costillares y los bistecs 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 dorar los bistecs, las chuletas o las hamburguesas durante aproximadamente un minuto, puede deslizar una espátula debajo de la carne y girarla aproximadamente 90° para marcar un patrón cuadrado en la carne.
- Use una espátula de metal en lugar de pinzas o un tenedor para voltear la carne. La espátula no perforará la carne ni permitirá así que se 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 cocida, haga un pequeño corte en el centro, nunca en los bordes. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- Ocasionalmente pueden producirse llamas sobre la parrilla provocadas por la grasa que cae en las placas generadoras de sabor. Es normal que durante la cocción se produzcan llamas. 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.

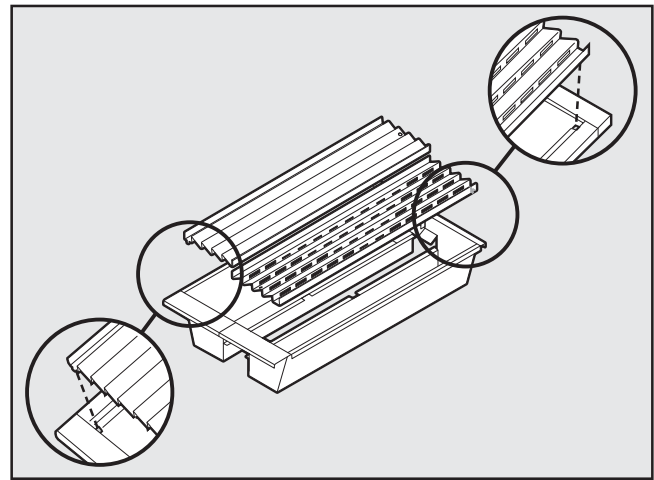
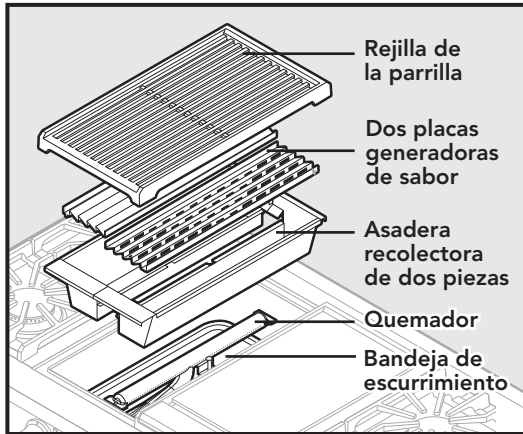
# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

## Conjunto de la parrilla de asado

Siga estos pasos para desmontar la parrilla de asado a fin de limpiarla. Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de intentar desmontarla para limpiarla.

- Quite la rejilla de la parrilla.
- Quite la placa generadora de sabor.
- Quite la asadera recolectora. Note que la asadera recolectora consiste en dos piezas.
- Abajo del quemador se encuentra la bandeja de escurrimiento. Bajo circunstancias normales de asado, muy poca o nada de grasa se acumulará en la bandeja de escurrimiento. Si se acumula grasa en la bandeja, simplemente límpiela con un paño húmedo o una toalla de papel.

## Montaje de la parrilla de asado



## Limpieza y cuidado de la parrilla de asado

- Rejillas de la parrilla:
  - o Se pueden limpiar inmediatamente después de terminar de cocinar y antes de apagar la llama. Antes de limpiar la parrilla, baje la llama a un ajuste inferior (Med o Low). Use un cepillo de cerdas blandas para restregar la rejilla. Moje frecuentemente el cepillo en un tazón con agua. Cuando el agua entra en contacto con la rejilla caliente se genera vapor. El vapor ayuda en el proceso de limpieza al ablandar las partículas de comida.
  - o Para una limpieza profunda de la rejilla, use un limpiador de parrillas que cumpla las instrucciones del fabricante, y sumérgala durante 15 a 20 minutos en una solución de agua caliente y detergente suave. Después de ponerla en remojo, fríéguela 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 y asadera recolectora:
  - o Raspe todos los residuos quemados. Las placas y la asadera pueden lavarse en el lavavajillas. Si prefiere no lavar esos componentes en el lavavajillas, sumérgalos durante 15 a 20 minutos en una solución de agua caliente y detergente suave. Después de ponerlos en remojo, fríéguelos con una esponja Scotch-Brite™ azul.

# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

**Tabla de cocción de la parrilla**

Producto	Peso o grosor	Altura de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)
<b>CARNE DE RES</b>			
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. Le sugerimos usar carne de aguja picada para las hamburguesas; le saldrán más jugosas que con pulpa molida. <b>No</b> pierda de vista las hamburguesas, ya que podrían encenderse rápidamente.		
<b>BISTECS</b>			
Costillar, Club, Porterhouse, T-Bone, Sirloin			
Jugoso (140 °F/60 °C)	1" (2,5 cm)	Alto	8 – 12
	1-1/2" (3,8 cm)	Alto	11 – 16
Medio (160 °F/71 °C)	1" (2,5 cm)	Med	12 – 20
	1-1/2" (3,8 cm)	Alto	16 – 25
Bien hecho (170 °F/77 °C)	1" (2,5 cm)	Med	20 – 30
	1-1/2" (3,8 cm)	Alto	25 – 35
Retire el exceso de grasa de los bordes. Haga pequeños cortes en la grasa remanente a intervalos de 2" (5,1 cm) para evitar que los bordes se arqueen. Ponga en la parrilla y voltee una vez.			
Lomo	5 lbs. (2,3 kg)	Alto	30 – 40
	Quite la grasa y la piel que lo cubre. Doble sobre el extremo delgado para formar una pieza de grosor uniforme. Sujete con un hilo. Colóquelo sobre la parrilla y voltéelo para que se dore en forma pareja. Adóbelo frecuentemente con aceite, margarina o mantequilla derretida. Cocine hasta que esté jugoso.		

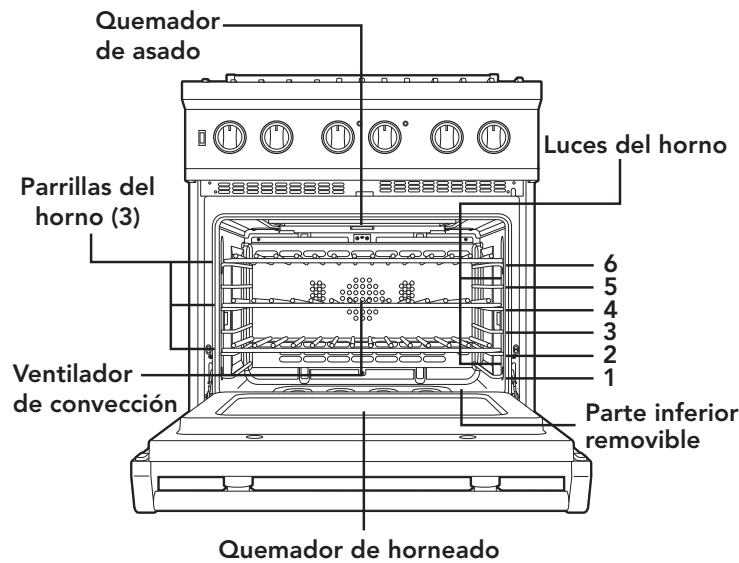
# Funcionamiento de los quemadores de la superficie

**Tabla de cocción de la parrilla**

Producto	Peso o grosor	Altura de la llama	Tiempo de cocción sugerido (min)
<b>COCHINILLO</b>			
Chuletas	1/2" (1,3 cm)	Med	20 – 40
	1" (2,5 cm)	Med	35 – 60
	Quite el exceso de grasa de los bordes. Haga pequeños cortes en la grasa remanente a intervalos de 2" (5,1 cm) para mantener los bordes.		
Costillas		Med	45 – 60
	Ase sobre la parrilla y voltee ocasionalmente. Durante los últimos minutos, adóbelas con salsa de barbacoa y voltéelas varias veces.		
Bistecs de jamón (precocidos)	1/2" (1,3 cm)	Alto	12 – 15
	Quite el exceso de grasa de los bordes. Haga pequeños cortes en la grasa remanente a intervalos de 2" (5,1 cm). Ase sobre la parrilla y voltee una vez.		
Perritos calientes		Med	5 – 10
	Haga un corte en la piel antes de cocinarlos. Ase sobre la parrilla y voltee una vez.		
<b>AVES</b>			
Pollo pequeño/grande – Mitades o cuartos	2 (0,9 kg) – 3 lbs. (1,4 kg)	Alto	60 – 90
		Med	40 – 60
	Cocine con la piel hacia arriba. Áselo a la parrilla, voltéelo y adóbelo frecuentemente con adobo, aceite, margarina o mantequilla derretida.		
<b>PESCADO Y MARISCOS</b>			
Bistecs Mero Salmón Pez espada	3/4" (1,9 cm) – 1" (2,5 cm)	Med a Alto	8 – 15
Trucha Bagree enteros	4 oz (113 g) – 8 oz (227 g)	Med a Alto	12 – 20
Ase y voltee una vez, adobe con aceite, margarina o mantequilla derretida para mantener el pescado húmedo.			



# Características del horno



## Posición de las parrillas

Cada 30" y 36" horno viene equipado con tres parrillas que se deslizan completamente. Cada 18" horno está equipado con tres parrillas a prueba de volcaduras. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es la que se encuentra más cerca del fondo del horno. Las parrillas se pueden quitar y arreglar fácilmente en varios niveles. Para obtener los mejores resultados durante el horneado convencional, **NO** use más de una parrilla a la vez. También se recomienda que cuando use dos parrillas, use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.

## Uso del horno

### Cocinado convencional y por convección

Debido a las variaciones en la densidad, textura superficial y consistencia de los alimentos, algunas comidas se pueden preparar mejor en el ajuste de horneado convencional. Por esta razón, se recomienda el horneado convencional cuando se preparan productos como las natillas. El usuario puede descubrir otras comidas con las que los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Se recomienda usar esta función para horneado en una sola parrilla.

### Sugerencias para cocinar por convección

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

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca 25 °F (aproximadamente 14 °C) la temperatura cuando use la función de cocinado por convección.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento.
- Una ventaja importante del cocimiento por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisquetos, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba.

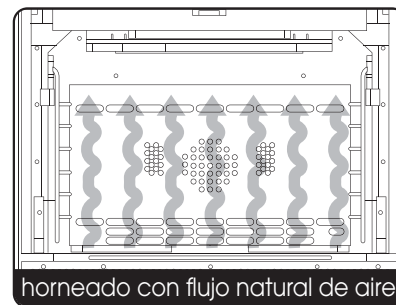
# Horneado

## BAKE (Horneado con flujo natural de aire)

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

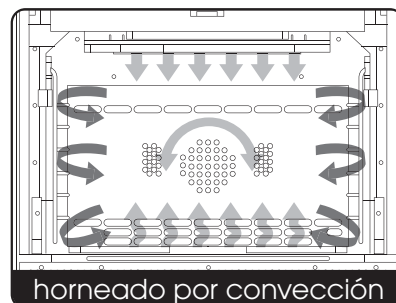
### Para usar la función BAKE

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



## CONVECTION BAKE (Horneado por convección)

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



### Para usar la función CONVECTION BAKE

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

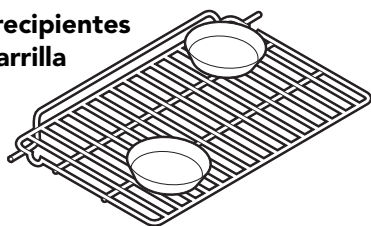
## Sugerencias para hornear

- Antes de encender el horno, asegúrese de que todas las parrillas se encuentren en la posición deseada.
- **NO** abra frecuentemente la puerta durante el ciclo de horneado. Siempre que sea posible, mire a través de la ventana de la puerta para comprobar si la comida está hecha. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee al menor tiempo sugerido y revise si el producto está listo antes de dejarlo más tiempo. En el caso de los productos horneados, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto; cuando el producto está listo el cuchillo debe salir limpio.
- Use el recipiente del tamaño recomendado en la receta para asegurar los mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos tipo muffin y las galletas se deben hornear en recipientes brillantes y reflectantes para obtener masas ligeras y doradas. Evite usar recipientes oscurecidos y viejos. Los moldes de acero inoxidable y recubiertos de estaño combados y abollados se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

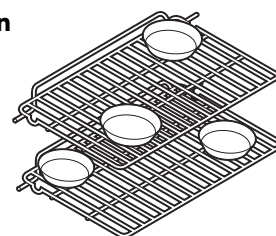
## Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use bandejas o recipientes planos grandes (15" x 13") que cubran la mayor parte de la superficie de la rejilla, las posiciones dos o tres producen los mejores resultados.
- Cuando hornee en más de una rejilla, se recomienda que use la 3.ª y la 5.ª posición para obtener un horneado más regular y uniforme.
- Apile los recipientes en posiciones opuestas cuando use dos parrillas y varios recipientes en la modalidad de horneado convencional. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que haya de 1 a 2 pulgadas (2,5 a 5 cm) de espacio alrededor de todos los lados de cada recipiente para que el aire circule a su alrededor uniformemente.

### Colocación de los recipientes en una sola parrilla



### Colocación de los recipientes en varias parrillas



**Tabla para hornear en modalidad convencional**

Comida	Tamaño del recipiente	Posición de la rejilla	Temperatura	Tiempo (min)
<b>PANES</b>				
Bizcochos	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Bollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffin	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffin	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
<b>PASTELES</b>				
Pastel Angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Panquecitos	Bandeja para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
De una capa	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
De dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
<b>GALLETAS</b>				
Tipo brownie	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
De chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
<b>PASTELILLOS</b>				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
<b>TARTAS</b>				
Masa sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Masa con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (191 °C)	55 - 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
<b>PLATILLOS PRINCIPALES</b>				
Egg rolls	Asadera	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Varitas de pescado	Asadera	3 o 4	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasaña, cong.	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	55 - 60
Pastel de pollo	Asadera	3 o 4	400 °F (204 °C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	13" x 9"	3 o 4	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza de 12"	Asadera	3 o 4	400 °F (204 °C)	15 - 20
Macarrón y queso cong.	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
<b>VERDURAS</b>				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
Suflé de espinaca	Cacerola de 1 ct.	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Calabacitas	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	50 - 55
Papas fritas	Asadera	3 o 4	425 °F (218 °C)	20 - 25

**\*Nota:** la información anterior se proporciona sólo como guía.

**Tabla para hornear en modalidad por convección**

Comida	Tamaño del recipiente	Posición de la rejilla	Temperatura	Tiempo (min)
<b>PANES</b>				
Bizcochos congelados	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Bollos de levadura	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pan de maíz	8 x 8"	3 o 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pan de jengibre	8 x 8"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
<b>PASTELES</b>				
Pastel Angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Pastel Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Bandeja para muffin	3 o 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
De una capa	13 x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
De dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
<b>GALLETAS</b>				
Tipo brownie	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De chocolate	Asadera	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Asadera	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
<b>TARTAS</b>				
Masa sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Masa con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Natillas	No se recomiendan			
<b>PLATILLOS PRINCIPALES</b>				
Egg rolls	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Varitas de pescado	Asadera	3 o 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Lasaña, cong.	Asadera	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Tarta en cazuela	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
Pimientos rellenos	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	No se recomienda			
Pizza de 12"	Asadera	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macarrón y queso cong.	Asadera	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
<b>VERDURAS</b>				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Suflé de espinaca	Cacerola de 1 ct.	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Calabacitas	Asadera	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas francesas	Asadera	3 o 4	400 °F (205 °C)	15 - 20

**\*Nota:** la información anterior se proporciona sólo como guía.

# Horneado

## Resolución de problemas de horneado

Los problemas en el horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la tabla de problemas de horneado 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.

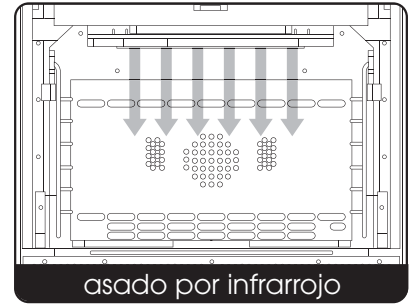
### Problemas comunes de horneado y su solución

Problemas	Causa	Solución
Los bizcochos se han quemado en los bordes o no están hechos en el centro	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El horno está demasiado caliente</li><li>2. Asadera de tamaño incorrecto</li><li>3. Demasiadas asaderas</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reduzca la temperatura</li><li>2. Use el tamaño recomendado</li><li>3. Reduzca la cantidad de asaderas</li></ol>
La parte de arriba de los bizcochos está agrietada	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La preparación es demasiado espesa</li><li>2. El horno está demasiado caliente</li><li>3. Asadera de tamaño incorrecto</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siga la receta Añada líquido</li><li>2. Reduzca la temperatura</li><li>3. Use el tamaño recomendado</li></ol>
Los bizcochos no salen parejos	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La preparación no está pareja</li><li>2. El horno o la rejilla no están nivelados</li><li>3. La asadera está combada</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Distribuya la preparación uniformemente</li><li>2. Nivele el horno o la rejilla</li><li>3. Use una asadera adecuada</li></ol>
La comida está demasiado dorada por abajo	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La puerta del horno se ha abierto demasiadas veces</li><li>2. Está usando asaderas oscuras</li><li>3. La posición de la rejilla no es correcta</li><li>4. El ajuste de horneado es incorrecto</li><li>5. La asadera es demasiado grande para el ajuste de convección</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use el visor de la puerta del horno para controlar la comida</li><li>2. Use asaderas brillantes</li><li>3. Use la posición recomendada</li><li>4. Ajuste al valor convencional</li><li>5. Use una asadera adecuada</li></ol>
La comida está demasiado dorada por arriba	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La rejilla está demasiado alta</li><li>2. No se precalentó el horno</li><li>3. Los lados de la asadera son muy altos</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use la posición recomendada</li><li>2. Deje que el horno se precaliente</li><li>3. Use asaderas adecuadas</li></ol>
Las galletas están demasiado aplastadas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La bandeja de galletas está caliente</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Permita que la bandeja se enfríe entre tanda y tanda</li></ol>
Los bordes del pastel salen quemados	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El horno está demasiado caliente</li><li>2. Se han usado demasiadas asaderas</li><li>3. No se precalentó el horno</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reduzca la temperatura</li><li>2. Reduzca la cantidad de asaderas</li><li>3. Deje que el horno se precaliente</li></ol>
La parte de arriba del pastel no está dorada	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El horno no está suficientemente caliente</li><li>2. Se han usado demasiadas asaderas</li><li>3. No se precalentó el horno</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aumente la temperatura</li><li>2. Reduzca la cantidad de asaderas</li><li>3. Deje que el horno se precaliente</li></ol>

# Asado

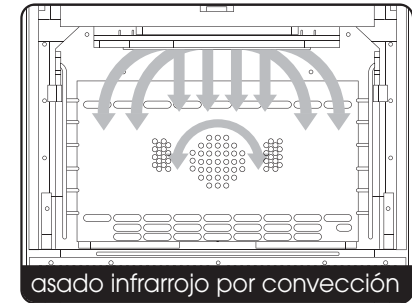
## **BROIL (Asador por infrarrojo)**

El quemador de asado que se encuentra en la parte superior del horno calienta la malla metálica hasta hacerla resplandecer. El calor irradia a partir del asador por infrarrojo GourmetGlo™ que se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno. La distancia entre la comida y asador determina la velocidad de asado. Para asar la comida "rápidamente", colóquela a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) del asador. El asado "rápido" es mejor para carnes de poco hechas a medio hechas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



## **CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)**

El quemador superior funciona a potencia total. Esta función es exactamente la misma que la de asado regular, con la ventaja adicional de la circulación del aire producida por el ventilador. 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.



## **Instrucciones para asar**

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

El asado convencional es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas (2,5 a 5 cm) de grosor y también para trozos de carne plana. El asado por convección tiene la ventaja de asar la comida ligeramente más rápido que el convencional. El asado de la carne por convección produce mejores resultados, especialmente en el caso de cortes gruesos. La carne se chamusca en el exterior y retiene más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento.

## **Para usar la función de asado o asado por convección**

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

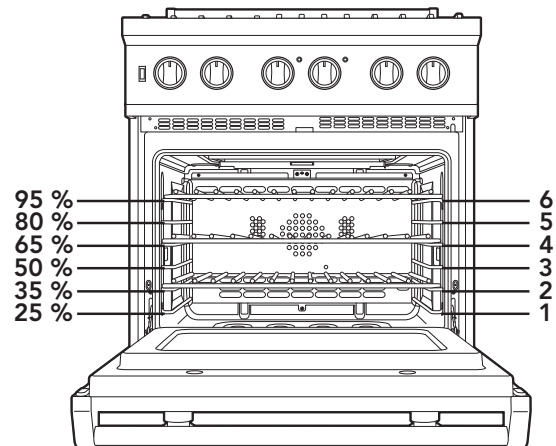
## **Sugerencias para asar**

- **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 grueso.
- 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 voltee 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 comidas. **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 lavavajillas y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la bandeja. También puede recubrir la bandeja con papel de aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel de aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel de aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra y así evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

# Asado

## Posiciones de la parrilla para asar

**Nota:** La posición 6 es la más cercana al asador, y la parrilla 1 es la más cercana al fondo.



**Tabla para asar**

Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste de temperatura	Parilla	Tiempo (mín)
<b>CARNE DE RES</b>				
<b>Solomillo, 1"</b>				
Jugoso	12 oz	Asador	3	4
Medio	12 oz	Asador	3	5
Bien hecho	12 oz	Asador	3	6
<b>T-Bone, 3/4"</b>				
Jugoso	10 oz	Asador	3	4
Medio	10 oz	Asador	3	6
Bien hecho	10 oz	Asador	3	8
<b>Hamburguesa, 1/2"</b>				
Medio	1/4 lb.	Asador	3	6
Bien hecho	1/4 lb.	Asador	3	8
<b>POLLO</b>				
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asador	3	15
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asador por convección	3	15
Pechuga entera	2 - 3 lbs en total	Asador	1	22
Pechuga entera	2 - 3 lbs en total	Asador por convección	1	20
Pollo trozado	2 - 3 lbs en total	Asador	3	22
Pollo trozado	2 - 3 lbs en total	Asador por convección	3	20
<b>JAMÓN</b>				
Lonjas de jamón, 1"	1 lb.	Asador	3	10
<b>CORDERO</b>				
Chuletas, 1"	12 oz	Asador por convección	2	8
<b>COCHINILLO</b>				
Chuletas de lomo, 3/4"	1 lb.	Asador por convección	2	10
Tocino		Asador	2	3
<b>PESCADO</b>				
Bistec de salmón	1 lb.	Asador	2	8
Filetes	1 lb.	Asador	2	8

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

# Deshidratación por convección

## Deshidratación por convección

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

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las parrillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de su localidad que venda recipientes de cocina especializados).
3. Ajuste el control de temperatura a 200 °F (93,3 °C) y encienda el ventilador de convección.

### PRECAUCIÓN

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

# Descongelación por convección

## Descongelación por convección

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

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

### ADVERTENCIA

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



# Limpeza y mantenimiento

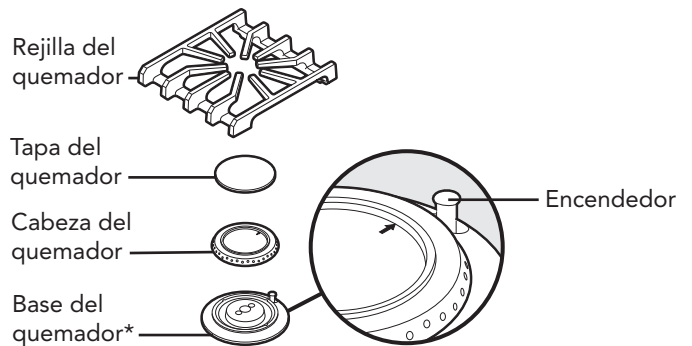
Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF".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

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

## Cabeza del quemador

Si los orificios de la cabeza del quemador se tapan, límpielos con un alfiler. **NO** agrande ni deforme los orificios y **NO** los limpie con palillos. Cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador, alinee las 2 lengüetas que están debajo de la cabeza del quemador con el borde exterior de su base. Asegúrese de que las lengüetas no estén alineadas con el encendedor y de que la tapa esté 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 metálicos, espátulas metálicas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

- Limpie cualquier derrame que aún quede en la superficie sellada de la estufa.
- Vuelva a colocar la tapa, la cabeza y la parrilla del quemador 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.

**NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO PERMANENTE A SU HORNO.**

# 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. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélgalas a poner empujándolas firmemente en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas de la perilla.

## Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, 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.

## Superficies de vidrio

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

## Bandeja y rejilla de asado

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

## Parrillas del horno

Límpielas con detergente y agua caliente. Las manchas difíciles se pueden restregar con una almohadilla de lana de acero rellena de jabón.

# Reemplazo de las bombillas del horno

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

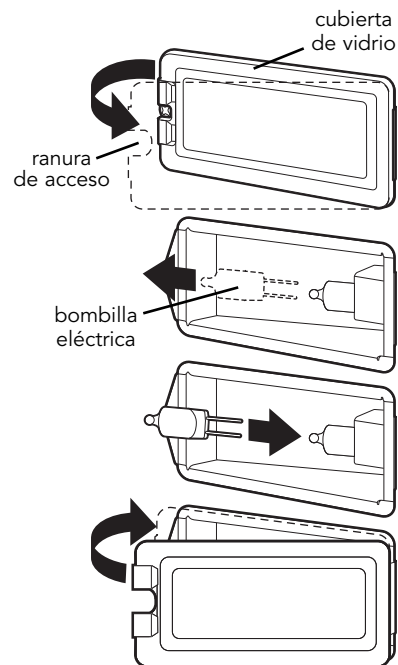
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

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

1. Abra la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla usando 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.

## ⚠ ADVERTENCIA

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

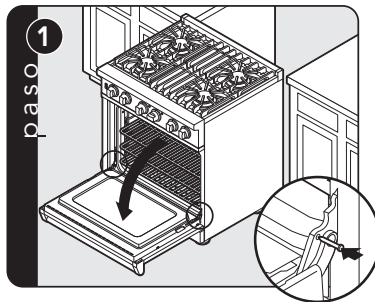


# Desmontaje de la puerta

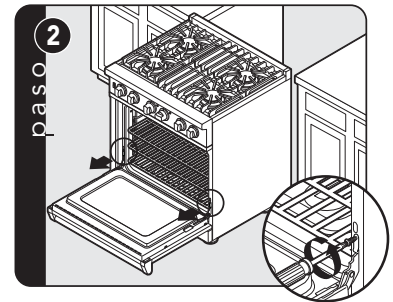
## ⚠ ADVERTENCIA

### PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

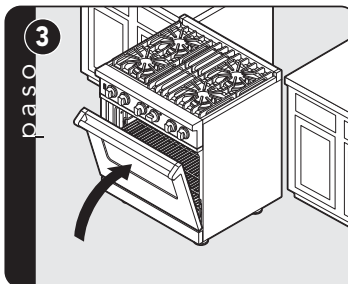
Antes de quitar las puertas, asegúrese de que los pernos estén adecuadamente instalados en las bisagras. Si no lo están, puede lesionarse las manos y/o los dedos.



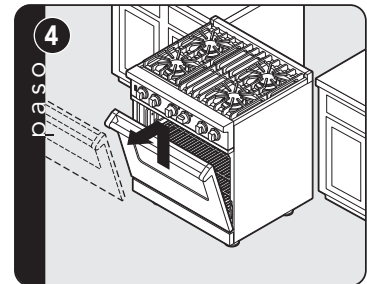
**1** Abra la puerta completamente. Coloque un perno en el orificio de cada bisagra.



**2** Quite los tornillos y las bisagras.

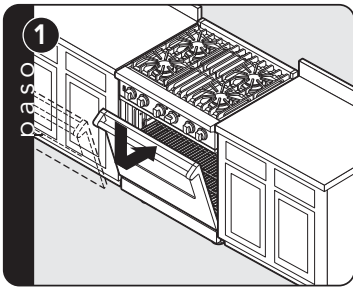


**3** Cierre la puerta hasta que los pernos la detengan.

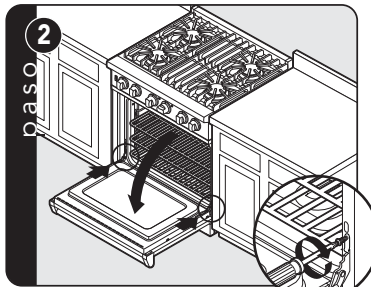


**4** Levante y quite la puerta.

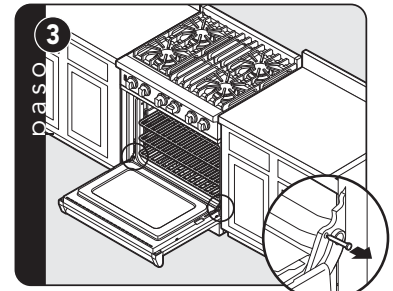
# Colocación y ajuste de la puerta



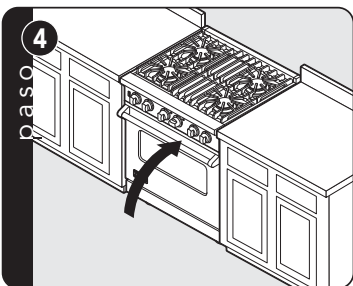
**1** Vuelva a colocar la puerta en la estufa.



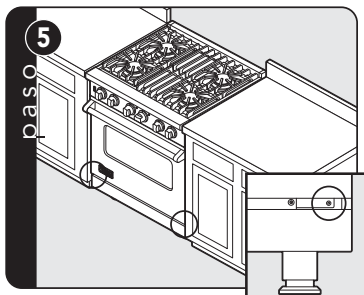
**2** Abra la puerta completamente. Vuelva a colocar la bisagra.



**3** Quite los pernos de los orificios de las bisagras.



**4** Cierre la puerta.



Si es necesario ajustar la puerta, afloje los tornillos de las bisagras del paso 2. Ajuste los tornillos que se encuentran entre la puerta y la placa de protección usando una llave allen de 5/32. Después de ajustar la puerta, apriete los tornillos de las bisagras.

# Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico: haga que un electricista revise el disyuntor eléctrico, el cableado y los fusibles.
No funciona la característica de limpieza automática.	La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se traben.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática.	La perilla de control de la temperatura no se giró más allá del ajuste de limpieza hasta detenerse.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró excesivamente hasta después de la posición de asado.
La puerta no se abre.	El horno aún está en la modalidad de limpieza automática. Si el horno está caliente, el cerrojo de la puerta se destrabará cuando la temperatura sea segura.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los encendedores no funcionan.	El circuito se disparó. Un fusible se fundió. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los encendedores 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 encendedores continúan funcionando después de que la llama se encendió.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los encendedores 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. Las ventilas de aire no están adecuadamente ajustadas.
Se percibe un olor fuerte y/o la presencia de humo las primeras veces que se usa el horno.	Esto se debe a la combustión normal del material de aislamiento y a los aceites protectores del horno, y desaparecerá después de usar el horno varias veces. La luz indicadora del horno está encendida; el horno no calienta
El horno está funcionando adecuadamente.	La unidad reanudará la función de calentamiento una vez que se enfríe.

# Información sobre el servicio

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

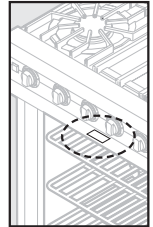
Tenga a la mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre 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, LLC al teléfono 1-888-845-4641, o escriba a

**VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
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. Una etiqueta duplicada se encuentra en el lado posterior de la estufa.



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

## GARANTÍA DE LAS ESTUFAS INDEPENDIENTES ALIMENTADAS POR GAS CON Y SIN CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA MODELO PROFESIONAL

### GARANTÍA TOTAL LOS DOS AÑOS

Se garantiza que las estufas independientes a gas y todas sus piezas componentes, **excepto como se detalla abajo\*†**, están libres de defectos en los materiales o la mano de obra bajo uso residencial normal por un periodo los dos (2) años a partir de la compra minorista original o la fecha de cierre de una construcción nueva, el periodo que sea mayor. Viking Range, LLC, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que no funcione o que se determine defectuosa durante el periodo de la garantía.

**\*GARANTÍA COSMÉTICA TOTAL DE NOVENTA(90) DÍAS:** Se garantiza que el producto está libre de defectos cosméticos en los materiales o la mano de obra (como rayones en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, etc.) por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original o a la fecha de cierre de una nueva construcción, el periodo que sea mayor. Todo defecto se deberá reportar al vendedor en un plazo de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range, LLC utiliza procesos y materiales de alta calidad para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que se observen leves variaciones de color debido a las diferencias inherentes de las partes pintadas y de las partes de porcelana, así como las diferencias en la iluminación de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores. Por lo tanto, esta garantía no aplica a la variación de color que se atribuya a dichos factores.

**† GARANTÍA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENCIALES PLUS".** Esta garantía total es válida para las aplicaciones en las que el uso del producto vaya más allá del uso residencial normal; no obstante, el período de garantía para los productos que se usen en tales aplicaciones será de noventa (90) días. Ejemplos de aplicaciones que esta garantía cubre son las casas de alojamiento con desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Bajo esta garantía "Residencial Plus", se garantiza que el producto, sus componentes y accesorios están libres de defectos en los materiales o la mano de obra por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original. Esta garantía excluye el uso del producto en locales comerciales tales como restaurantes, servicios alimenticios y servicios alimenticios institucionales.

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS EN LOS QUEMADORES

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 (fallas cosméticas excluidas) durante su uso doméstico normal desde el cuarto hasta el segundo año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario deberá pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra. Esto no incluye sistemas de ignición, bases de quemadores, etc.

### TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado y a cada propietario subsiguiente del producto durante el término de la garantía, y aplica a los productos que se compren y encuentren en Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe, (no incluye Cuba, República Dominicana y Haití). Los productos se deben haber comprado en el país en el que se requiere servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o funciona mal durante el periodo completo de la garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante para corregir los defectos o el mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a recibir un reembolso o al reemplazo del producto o de su pieza o piezas componentes. El reemplazo de una pieza incluye su instalación gratuita, excepto como se especifica bajo la garantía limitada. De acuerdo con los términos de esta garantía, un agente o representante de servicio de Viking Range, LLC autorizado por la fábrica debe proporcionar el servicio. El servicio se dará dentro del horario normal de oficina y la mano de obra que se dé durante horas extras o con tarifas especiales no estará cubierta por esta garantía. El propietario será responsable de la instalación adecuada, de dar un mantenimiento razonable y necesario, de proporcionar comprobante de compra si se le solicita y de hacer que el aparato esté razonablemente accesible para llevar a cabo el servicio. La devolución de la Tarjeta de registro del propietario no es una condición para la cobertura de la garantía. Sin embargo, debe devolver la Tarjeta de registro del propietario para que Viking Range, LLC pueda comunicarse con usted en caso de que surja algún problema de seguridad que pudiese afectarle a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.

**LO QUE ESTA GARANTÍA NO CUBRE:** Esta garantía no aplica a los daños que sean el resultado de abuso, falta de un mantenimiento razonable y necesario, accidente, entrega, negligencia, desastres naturales, falta de suministro de energía eléctrica al producto por alguna razón, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, operación inadecuada o que la reparación o servicio que se dé al producto sea efectuado por terceros que no sean una agencia de servicio o representante autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no aplica a usos comerciales.

**LA LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS LEGALES Y DE LA DURACIÓN DEL RECURSO LEGAL ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL PROPIETARIO DE LA GARANTÍA PARA UNA RECLAMACIÓN DE CUALQUIER TIPO CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁN LOS RECURSOS LEGALES ESTABLECIDOS ANTERIORMENTE. VIKING RANGE, LLC NO ES RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES QUE INCLUYEN, PERO NO SE LIMITAN, A LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS O MEDICAMENTOS DEBIDO A LA FALLA DEL PRODUCTO, QUE PUDIERAN SUGIR DEL INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, DEL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO U OTRO.** Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales ni resultantes, de manera que es posible que la limitación o exclusiones indicadas no apliquen en su caso. **TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR APLICABLES A ESTE PRODUCTO SE LIMITAN EN DURACIÓN AL PERIODO DE COBERTURA DE LAS GARANTÍAS LIMITADAS EXPRESADAS POR ESCRITO APLICABLES QUE SE DISPONEN ARRIBA.** Algunos estados no permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que la limitación de arriba puede no aplicar en su caso.

### SERVICIO DURANTE LA GARANTÍA

Para obtener servicio durante la garantía, comuníquese con un representante de servicios de Viking Range, LLC o a Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de compra original o la fecha de cierre en caso de construcciones nuevas. Para obtener el nombre del representante de servicio de Viking Range, LLC autorizado más cercano a usted, llame a Viking Range, LLC. **IMPORTANTE:** Guarde la prueba de la compra original para establecer el periodo de la garantía.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.



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

Si desea información sobre el producto llame al teléfono 1-888-845-4641, o visite el sitio web en  
[vikingrange.com](http://vikingrange.com)