

Manual de Uso y Cuidado



5 SERIE

Hornos eléctricos integrados sencillos y dobles con control táctil serie Profesional hechos a la medida

VESO5302T / VEDO5302T

Felicitaciones

Su compra de este producto es el testimonio de la importancia que tiene para usted la calidad y el rendimiento de los electrodomésticos que utiliza. Como se describe en este manual, este producto está diseñado para proporcionarle muchos años de servicio fiable con un cuidado mínimo. Dedique el tiempo necesario para aprender a cuidar y a usar apropiada y eficientemente este producto de calidad.

Algunas de las características clave de este electrodoméstico incluyen:

- 14 modalidades de cocimiento diferentes, para que tenga éxito hasta en los proyectos de horneado más difíciles.
- Elementos separados para hornear y para asar, lo que reduce el tiempo de precalentamiento y permite calentar la comida más uniformemente.
- Un ventilador reversible extra grande que permite cocinar cantidades más grandes de comida más rápida y uniformemente.
- Cuatro modalidades de cocimiento por convección que permiten mayor circulación del aire para reducir el tiempo de cocimiento y cocinar la comida más uniformemente.
- Los dobles elementos de asado producen un intenso calor radiante para asar más rápidamente y tiene una mayor área de cobertura.
- Las tres modalidades de asado incluyen una modalidad especial, la de asado a temperatura baja, para dorar la superficie de los alimentos o para asarlos levemente.
- El elemento de horneado perfilado, que se encuentra oculto para facilitar la limpieza.
- Seis posiciones para ajustar las parrillas, con el espacio útil de horneado de mayor tamaño en esta clase.

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

Agradecemos que haya seleccionado un producto de Viking Range, LLC, y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar. Si desea más información sobre la selección completa de productos Viking, comuníquese con su concesionaria o visite vikingrange.com.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar el área en la que se encuentra, ya que puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

ADVERTENCIA

No limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies de porcelana.

ADVERTENCIA

NUNCA cubra las ranuras, los orificios ni los conductos del fondo del horno, ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel 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 aluminio también pueden atrapar el calor y crear un riesgo de incendio.

ADVERTENCIA

Evite enfermedades y desperdicio de comida cuando use el horneado automático:

- No coloque en el horno alimentos que se pueden echar a perder mientras comienza el periodo de cocimiento, como por ejemplo comida que contenga leche o huevos, sopas de crema, natillas, pescado, cerdo, aves o platillos rellenos.
- Mantenga la comida muy fría o congelada hasta que comience el periodo de cocimiento. Entonces puede meterla al horno.
- No hornee alimentos que contengan polvo de hornear o levadura en la modalidad de horneado automático ya que no subirán adecuadamente.
- No permita que la comida permanezca en el horno durante más de dos horas después de que termine el ciclo de cocimiento.

Contenido

Para comenzar

Instrucciones importantes de seguridad	4
--	---

Controles del producto

Panel de control del horno	5
Características del horno eléctrico integrado	6
Funciones del panel de controles de accionamiento al tacto	7

Modos de programación

Relojes y temporizadores	
Ajuste del reloj	10
Ajuste del temporizador	10
Tiempo de cocimiento y hora de apagado	10
Ajustes del horno	
Brillantez	12
Formato de temperatura (Fahrenheit o Celsius)	12
Tonos	12
Volumen de los tonos	13
Pausas	14
Formato del reloj (12 o 24 horas)	14
Modalidad Sabbath	15
Modalidad Showroom	15
Bloqueo y desbloqueo	15
Luces del interior del horno	15
Función de recetas	16
Modalidades de calentamiento	17
Modalidades de horneado	18
Modalidades de asado	20
Modalidades de rostizado	21
Sensor de temperatura para carne	22

Sugerencias para cocinar

Posición de las parrillas	23
Precalentamiento	23
Sugerencias para la colocación del molde	24
Sugerencias para hornear	24
Horneado en múltiples parrillas	24
Tabla para hornear en modalidad convencional	25
Tabla para hornear en modalidad por convección	26
Resolución de problemas de horneado	27
Sugerencias para asar	28
Tabla para asar	28
Sugerencias para rostizar	29
Tabla para rostizar en modalidad convencional	29
Tabla para rostizar en modalidad por convección	30

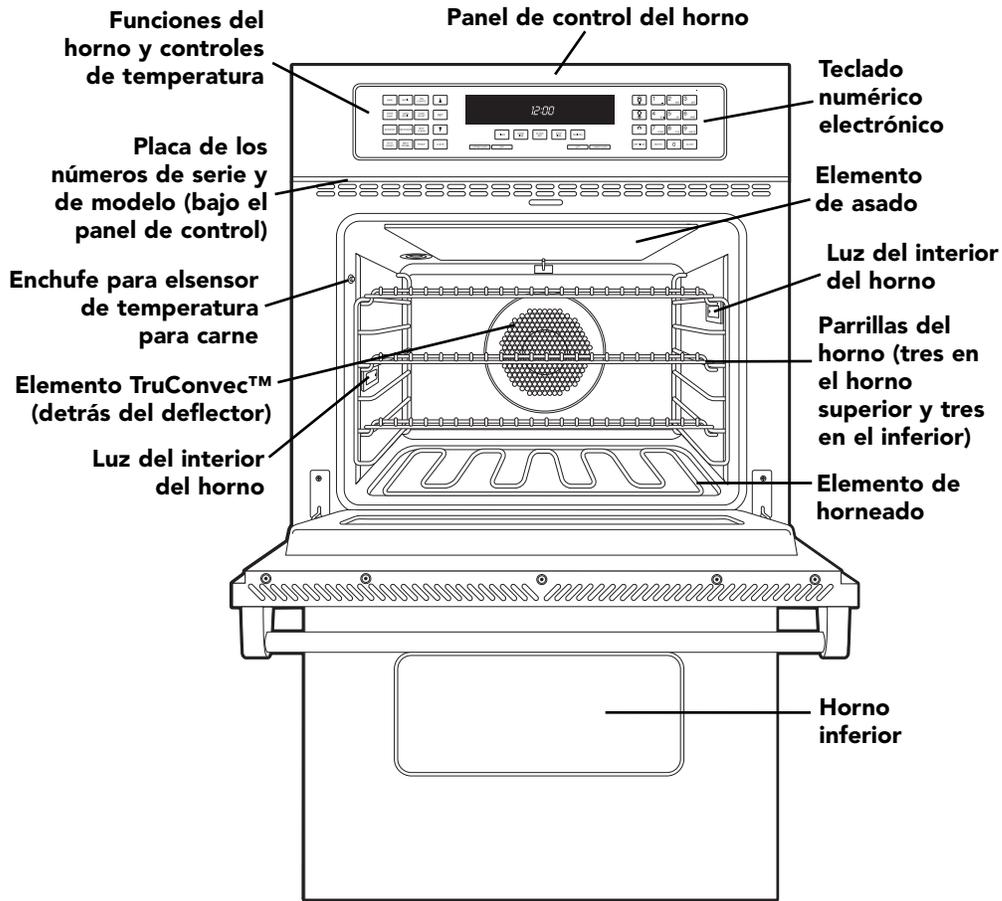
Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	31
Ciclo de limpieza automática	32
Reemplazo de la luz	33
Resolución de problemas	33
Manejo de errores	34
Información sobre el servicio	34
Garantía	35

Instrucciones de Seguridad Importantes

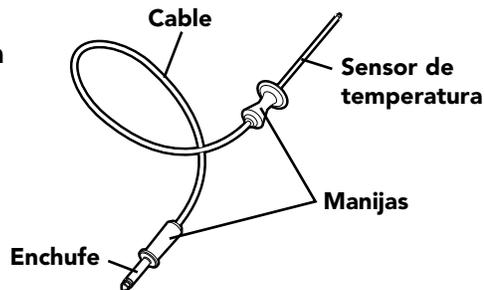
- Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, como se describe en este manual. Nunca use su electrodoméstico para calentar el área en la que se encuentra, por razones de seguridad.
- Un técnico calificado debe instalar la unidad. El electrodoméstico se debe instalar y conectar a tierra de acuerdo con los códigos locales.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Todo tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Una agencia de servicio autorizada debe realizar el servicio cubierto por la garantía.
- No deje a los niños sin supervisión en la cocina durante el funcionamiento del horno. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico.
PRECAUCIÓN: No almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **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 de sodio o, en caso de que lo tenga, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. No permita la acumulación de grasa alrededor del horno ni en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.
- Nunca debe usar prendas de vestir holgadas o colgantes mientras usa el electrodoméstico. No envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden inflamar y causar quemaduras.
- Sólo use agarracazuelas secas. Cuando los agarracazuelas húmedos o mojados entran en contacto con superficies calientes pueden provocar quemaduras con el vapor producido. No deje que un agarracazuela entre en contacto con superficies calientes. No use toallas ni otro artículo voluminoso de tela.
- Mantenga el área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables. Nunca use su horno como área de almacenamiento. Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras.
- No caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede causar que el recipiente explote y cause lesiones.
- Cambie de posición las parrillas sólo cuando el horno esté frío. Si necesita moverlas cuando el horno está caliente, no permita que el agarracazuela entre en contacto con el elemento de calentamiento caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida deje que el aire o el vapor caliente se escape. El aire o vapor caliente puede causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- Mantenga las aberturas de ventilación libres de obstrucciones. Las aberturas de ventilación se encuentran en la parte frontal del horno y descargan hacia el frente.
- No limpie el empaque de la puerta para que conserve un sello hermético adecuado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover el empaque.
- No use ningún limpiador comercial de hornos ni un forro protector para hornos, como papel aluminio, dentro ni alrededor de ningún área del horno. Los forros para horno inadecuados pueden crear un riesgo de descargas eléctricas o incendio. Evite que la grasa se acumule en el horno.
- Antes de la limpieza automática del horno, saque la bandeja de asado, la rejilla de asado, las parrillas del horno y otros utensilios. No use su horno para limpiar otras piezas. Durante el ciclo de limpieza se debe escuchar el sonido de un ventilador. De no ser así, llame al Departamento de Servicio antes de volver a usar la función de limpieza automática.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO.** Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las superficies internas del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del horno, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento ni con las superficies interiores 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.

Características del Horno Eléctrico Integrado



Arriba se muestra el horno doble Profesional Premiere.

Sensor de temperatura para carne
(disponible en los modelos Premiere)



Panel de Control del Horno

Funciones del horno y controles de temperatura

Cada función del horno tiene un ajuste separado. (Consulte las descripciones) Las teclas de flecha ascendente y descendente del control SET (AJUSTAR) se pueden usar para ajustar cualquier temperatura de 150°F (65.6°C) a 550°F (287.8°C).

Centro electrónico de programación

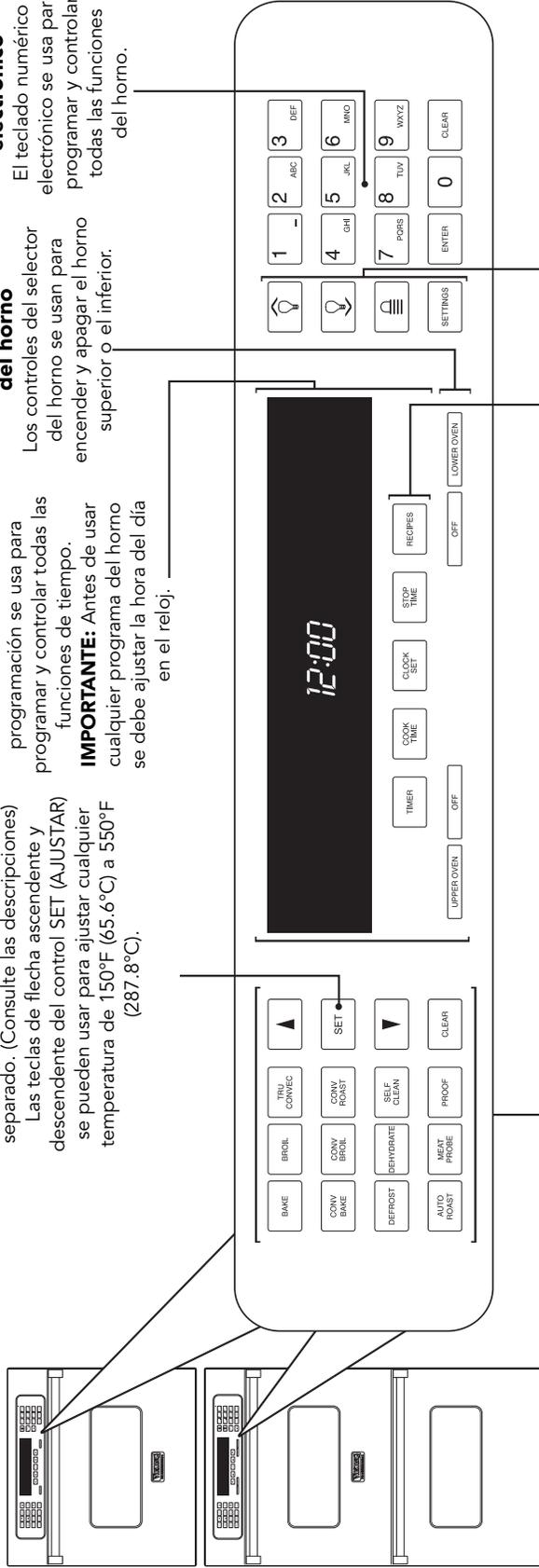
El centro electrónico de programación se usa para programar y controlar todas las funciones de tiempo. **IMPORTANTE:** Antes de usar cualquier programa del horno se debe ajustar la hora del día en el reloj.

Controles del selector del horno

Los controles del selector del horno se usan para encender y apagar el horno superior o el inferior.

Teclado numérico electrónico

El teclado numérico electrónico se usa para programar y controlar todas las funciones del horno.



Recetas*

Para acceder, programar y guardar los ciclos de cocimiento de sus recetas favoritas

Controles de las luces del horno

Controla las luces del interior de los hornos superior e inferior

Bloqueo del horno

Característica a prueba de niños que evita que los controles sean activados cuando no se está usando el horno.

Ajustes

Permite el acceso a características personalizadas tales como la brillantez de la pantalla, las modalidades Sabbath/Showroom y los tonos

Opciones del selector del horno TruConvec™

Horneado
Horneado en múltiples parrillas para panes, pasteles, galletas (hasta 6 bandejas de galletas a la vez)

Rostizado por convección
Asado de pavos completos, pollos completos, jamones, etc.

Limpieza automática
Un ciclo de limpieza automática en el que se utilizan altas temperaturas para quemar los residuos y depósitos presentes en el horno

Fermentación*
Crea un ambiente óptimo para que la levadura fermente muchos tipos de masa

Horneado

Horneado convencional en una sola parrilla (panes, pasteles, galletas, pastelillos, tartas, platillos principales, vegetales)

Horneado por convección

Horneado en múltiples parrillas para comidas más densas o congeladas (por ejemplo, tartas congeladas, pizzas, platillos principales, vegetales)

Descongelación

Descongelación natural de la comida con un ventilador y sin calor.

Rostizado automático*

Chamuscado automático del exterior de la carne; simplifica el proceso de rostizado

Asado

Tres ajustes convencionales de asado para cortes planos de carne o carne de 1 a 2 pulgadas de grueso.

Asado por convección

Más rápido que el asado regular, con menor generación de humo, para cortes de carne más gruesos

Deshidratación

Usando el ventilador de convección por un periodo de tiempo se puede remover el agua de la comida por evaporación.

Sensor de temperatura para carne*

Apaga automáticamente el horno cuando la temperatura interna de la carne que se está rostizando alcanza la temperatura deseada.

*Nota: Se muestran el panel de control y las características del modelo Premiere.

Funciones del Panel de Controles de Accionamiento al Tacto

Control de temperatura

Ambos hornos comparten el control de temperatura. Para usar esta característica, seleccione el horno superior o el inferior y luego ajuste la temperatura deseada. Los controles se pueden ajustar a cualquier temperatura, de 150°F (65.6°C) a 550°F (287.8°C).

Teclado numérico electrónico

Ambos hornos comparten el teclado numérico electrónico. Las teclas alfanuméricas se pueden usar para programar y controlar todas las funciones del horno.

Control selector de la función del horno

Ambos hornos ofrecen 14 modalidades de cocimiento diferentes entre las cuales puede escoger la que satisfaga mejor sus necesidades.

Horneado

Cuando se usa esta función, el elemento de horneado irradia calor de potencia total desde el fondo de la cavidad de horno, y el elemento de asado irradia calor complementario. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

Asado

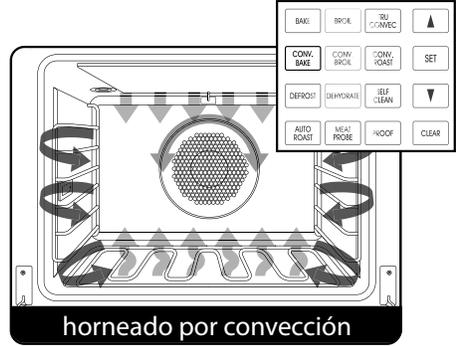
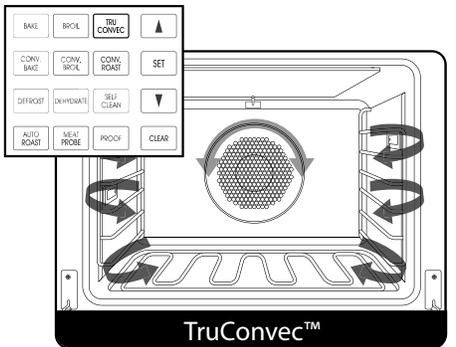
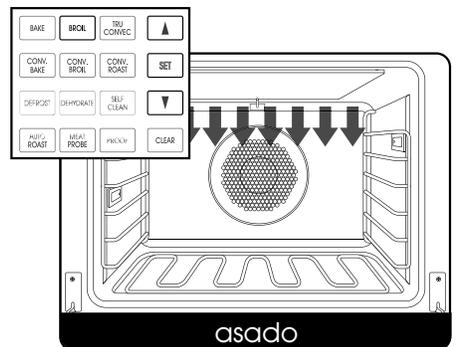
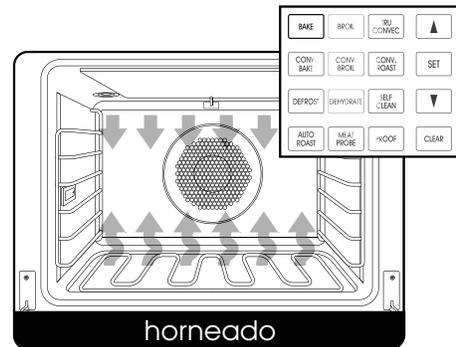
Esta función es un método de cocimiento con calor seco que utiliza calor radiante o directo en tres ajustes diferentes: a baja temperatura, a media temperatura y a alta temperatura. La distancia entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Esta función se recomienda para cortes individuales pequeños como bisteces, chuletas y carne en forma de hamburguesas.

TruConvec™

En esta función solamente el elemento posterior funciona a potencia total. El elemento inferior o el superior no irradia calor directo, y el ventilador motorizado que se encuentra en la parte posterior del horno circula aire para uniformizar el calentamiento. Use este ajuste para comidas que requieren cocimiento suave como pastelillos, suflés, panes de levadura, panes y pasteles rápidos. Este ajuste produce panes, galletas y otros artículos horneados con una textura uniforme y corteza dorada. No se requieren moldes para hornear especiales. Use esta función para hornear en una sola parrilla, hornear en múltiples parrillas, rostizar y para la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo.

Horneado por convección

Con esta función, el elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador circula aire caliente permitiendo una distribución más uniforme del calor. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar comida en mayores cantidades usando varias parrillas. Al rostizar en esta modalidad, el aire frío es reemplazado rápidamente, chamuscando así la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en su interior con menos encogimiento. Con este método de calentamiento se puede hornear y rostizar diferentes comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia de sabor, aunque se cocinen juntas comidas como pasteles, pescado o carne. El sistema de aire caliente es especialmente económico cuando se descongela la comida. Use este ajuste para hornear y rostizar.



Funciones del Panel de Controles de Accionamiento al Tacto

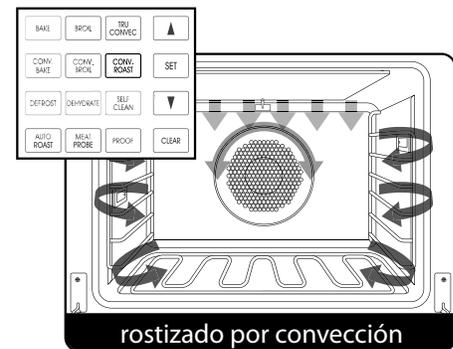
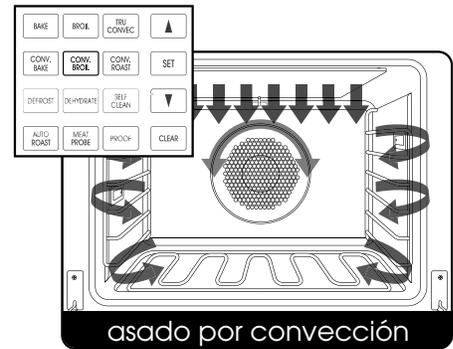
Asado por convección

Cuando se usa esta función, el elemento superior opera 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.

Rostizado por convección

En esta función, el elemento de convección opera junto con los elementos interior y exterior de asado. El ventilador reversible de convección funciona a mayor velocidad en ambas direcciones, sellando la humedad en los cortes grandes de carne, como los asados. Esto ahorra tiempo en comparación con las modalidades de rostizado por convección con un simple ventilador. Use este ajuste para cocinar pavos enteros, pollos enteros y asados.

Nota: Como en esta función se utiliza un ventilador por convección de alta velocidad para obtener el mayor rendimiento en el cocimiento, es posible que escuche el ruido del ventilador. Esto es normal.



Descongelación

El ventilador circula aire en el horno mientras el control de temperatura está apagado. Este ventilador acelera el descongelamiento natural de la comida sin necesidad de calor.

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

Deshidratación

En esta función, el ventilador circula aire caliente en el horno. Durante el ciclo de deshidratación el agua se remueve de la comida por evaporación. 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 en su horno.

Limpieza automática

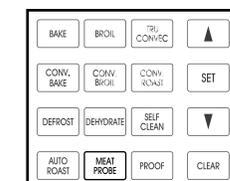
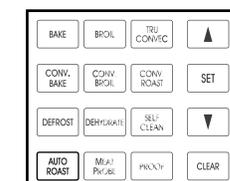
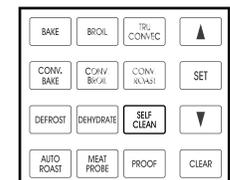
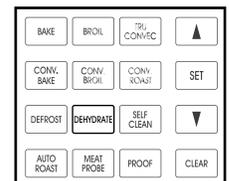
El ciclo de limpieza automática está diseñado para eliminar la necesidad de raspar y restregar los residuos de comida endurecidos en el interior del horno. Durante este ciclo el horno quema los residuos y los depósitos a altas temperaturas. Un eliminador integral de humo reduce los olores producidos por la combustión de los residuos de comida. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno quedan cenizas. Cuando el horno se haya enfriado abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.

Rostizado automático*

Esta función simplifica aún más el rostizado chamuscando automáticamente la carne al aumentar 100°F la temperatura preajustada durante corto tiempo. Luego la temperatura regresa a la preajustada en la modalidad de rostizado por convección estándar.

Sensor de temperatura para carne*

La función de temperatura del sensor se usa para apagar automáticamente el horno cuando la temperatura interna de la carne que se está cocinando alcanza la temperatura deseada.



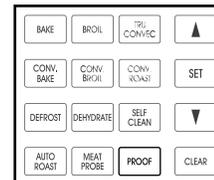
Funciones del Panel de Controles de Accionamiento al Tacto

Fermentación*

En esta función se utiliza una temperatura baja a fin de crear el ambiente óptimo para que la levadura fermente muchos tipos de masa.

Recetas*

Con este ajuste se accede, se programan y se guardan los ciclos de cocimiento de sus recetas favoritas



Controles de las luces del interior del horno

Los hornos superior e inferior tienen luces en su interior que se controlan con el panel de control derecho. Presione la tecla de la luz para encender y apagar las luces del interior del horno.

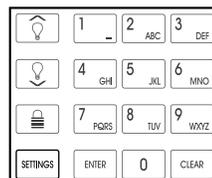
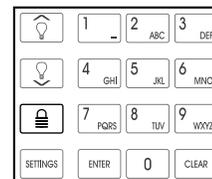
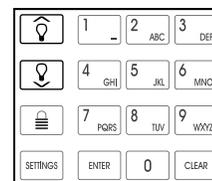
Bloqueo del horno

Esta función para la protección de los niños evita que el horno se active cuando no se está usando.

Ajustes

Use esta función para acceder, programar y personalizar características especiales de su horno. Las características especiales incluyen tonos, pausas, brillantez de la pantalla y modalidad Sabbath.

***Nota:** Los modelos Premiere incluyen las funciones de ROSTIZADO AUTOMÁTICO, FERMENTACIÓN, RECETAS Y SENSOR DE TEMPERATURA.



Relojes y Temporizadores

Centro electrónico de programación

El centro electrónico de programación se usa para programar y controlar todas las funciones de tiempo de su electrodoméstico Viking. Tiene cuatro modalidades de programación y exhibición que se activan mediante la pulsación de las cuatro teclas. Se pueden usar las modalidades del temporizador y del tiempo de cocimiento/hora de apagado para programar los periodos de cocimiento. Estas características se pueden usar al mismo tiempo cuando ambos hornos están funcionando. Por ejemplo, puede programar un guiso en el horno superior usando la modalidad de tiempo de cocimiento/hora de apagado mientras asa comidas en el horno inferior usando el temporizador. También puede limpiar uno de los hornos y programar en el otro el cocimiento de alimentos con la modalidad de temporizador.

Alarma del temporizador

- Al final del programa, se activa la alarma produciendo tres sonidos, seguidos por dos sonidos cada 10 segundos hasta que se presiona la tecla "CLEAR" (CANCELAR).
- Siempre que se presione la tecla de una función válida o cuando comience automáticamente una función de control, se escuchará un sonido.
- Cuando se presione la tecla de una función inválida se escucharán dos sonidos.



Relojes y Temporizadores

Ajuste del reloj

Antes de usar cualquier programa del horno debe ajustar la hora del día en el reloj. Cuando conecte su horno en el tomacorriente por primera vez, la pantalla mostrará 12:00.

Para programar la hora del día:

1. Presione la tecla "UPPER OVEN" o la tecla "LOWER OVEN".
2. Presione la tecla "CLOCK SET". El reloj comenzará a destellar. La palabra "CLOCK" aparecerá encendida en la pantalla.
3. Ajuste la hora correcta usando el teclado numérico electrónico.
4. Presione la tecla "CLOCK SET". Ahora el reloj ya está ajustado.

Método alternativo:

1. Presione la tecla "UPPER OVEN" o la tecla "LOWER OVEN".
2. Presione la tecla "CLOCK SET". El reloj comenzará a destellar. La palabra "CLOCK" aparecerá encendida en la pantalla.
3. Use las teclas de flecha ascendente y descendente para cambiar la hora que aparece en la pantalla.

	Presione y libere la tecla	Presione y mantenga presionada la tecla
▲	La hora aumenta en incrementos de un minuto	La hora aumenta en incrementos de 10 minutos
▼	La hora disminuye en decrementos de un minuto	La hora disminuye en decrementos de 10 minutos

4. Presione la tecla "SET" del control de temperatura o la tecla "CLOCK SET" del centro electrónico de programación. Ahora el reloj ya está ajustado.

Nota: La hora del día no se puede cambiar cuando el temporizador tiene programado un ciclo de tiempo de horneado o de hora de inicio.

Ajuste del temporizador

El temporizador está diseñado para programar con precisión el tiempo de cocimiento y es ideal para hornear productos delicados como bisques, galletas y pastelillos popover y para asar con precisión. Se puede usar para programar hasta 12 horas. Cuando se ajusta el temporizador, el tiempo que aparece en la pantalla disminuirá en decrementos de un minuto. Cuando la cuenta regresiva del temporizador llegue

a 1 minuto, la alarma emitirá un sonido breve y la pantalla cambiará a segundos. Cuando el temporizador llega a 0:00, la alarma emitirá un sonido prolongado.

Para ajustar el temporizador:

1. Presione la tecla "TIMER". El temporizador mostrará "0:00" y la palabra "TIMER".
2. Ajuste el tiempo deseado usando el teclado numérico electrónico.
3. La cuenta del temporizador comenzará automáticamente. (Para cancelar este ajuste, presione la tecla "CLEAR" que se encuentra en el lado izquierdo del panel de control antes de que comience la cuenta regresiva y el tiempo aún esté destellando.)
4. Ahora el temporizador ya está ajustado.

Método alternativo:

1. Presione la tecla "TIMER". El temporizador mostrará "0:00" y la palabra "TIMER" aparecerá encendida en la pantalla.

	Presione y libere la tecla	Presione y mantenga presionada la tecla
▲	La hora aumenta en incrementos de un minuto	La hora aumenta en incrementos de 10 minutos
▼	La hora disminuye en decrementos de un minuto	La hora disminuye en decrementos de 10 minutos

2. Use las teclas de flecha ascendente y descendente del temporizador.
3. Presione "SET" o "TIMER" para programar el temporizador. (Para cancelar este ajuste, presione la tecla "CLEAR" que se encuentra en el lado izquierdo del panel de control.)
4. Ahora el temporizador ya está ajustado.

Relojes y Temporizadores

Tiempo de cocimiento y hora de apagado

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

A continuación se presenta un ejemplo de cómo funciona:

Son las 2:00 PM y quiere tener la cena lista a las 6:00 PM. Al programar su horno con un tiempo de cocimiento de dos horas y la hora de apagado a las 6:00 PM, su horno demorará el cocimiento hasta las 3:50 PM. A las 3:50 el horno se comenzará a precalentar. A las 4:00 PM el horno comenzará el tiempo de cocimiento de dos horas.

Información sobre el tiempo de cocimiento y la hora de apagado:

Las funciones de tiempo de cocimiento y hora de apagado se pueden ajustar individualmente en cada horno.

Para ajustar el tiempo de cocimiento:

1. Seleccione UPPER OVEN o LOWER OVEN.
2. Seleccione una función del horno y la temperatura antes de ajustar las funciones de tiempo de cocimiento y hora de apagado.
3. Presione "COOK TIME" y en la pantalla destellará "0:00" y debajo de este valor se iluminarán las palabras "COOK TIME".
4. Use el teclado numérico para introducir el tiempo de cocimiento.
5. Cuando ajuste el tiempo, en la pantalla aparecerá "COOK TIME" debajo el campo del temporizador. (Para cancelar este ajuste, presione la tecla "CLEAR" que se encuentra en el lado izquierdo del panel de control.)
6. Si el tiempo de cocimiento es el correcto, presione "SET" o "ENTER". El tiempo de cocimiento está ajustado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocimiento durante este ciclo, presione "COOK TIME" y luego presione la tecla "CLEAR" que se encuentra en la parte izquierda del control del horno. El cocimiento continuará si el horno está encendido.

Para ajustar la hora de apagado:

1. Ajuste el tiempo de cocimiento siguiendo los pasos que se indicaron en la sección anterior.
2. Presione "STOP TIME" y las palabras "STOP TIME" aparecerán iluminadas en la pantalla.
3. Use el teclado numérico para ajustar la hora a la que se debe apagar el horno.
4. Entonces esta hora destellará en la pantalla. (Para cancelar la hora de apagado, presione la tecla "CLEAR" que se encuentra en el lado izquierdo del panel de control.)
5. Presione "SET" o "STOP TIME" si la hora de apagado es la correcta. La hora de apagado se ha ajustado y cuando termine el precalentamiento del horno comenzará la cuenta regresiva.

Nota: En la pantalla aparecerá el tiempo de cocimiento y la hora de apagado. Si introduce incorrectamente estos ajustes, escuchará un sonido largo y la pantalla no cambiará.

Nota: Para cancelar la hora de apagado durante este ciclo, presione "STOP TIME" y luego presione la tecla "CLEAR" que se encuentra en la parte izquierda del control del horno. El cocimiento continuará si el horno está encendido.

Cuando llegue la hora de apagado:

1. El horno emitirá tres sonidos y en la pantalla aparecerá "HOLD" (ESPERA).
 - El horno permanecerá en la modalidad de espera a 150 °F durante dos horas.
 - Después de dos horas, el horno emitirá cuatro sonidos prolongados y se apagará.
2. Presione "OFF" para apagar manualmente el horno.

Relojes y Temporizadores

Estas funciones le permiten ajustar los controles de acuerdo con sus preferencias personales.

Brillantez

Esta modalidad ofrece a los usuarios la capacidad de aumentar o disminuir la brillantez del panel electrónico. Los usuarios pueden escoger entre cuatro niveles de brillantez: 25, 50, 75 y 100%.

Para personalizar el nivel de brillantez:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente o descendente hasta que aparezca en la pantalla "BRIGHTNESS: 100%". (El porcentaje mostrado es el nivel actual de brillantez.)
3. Presione "ENTER" para cambiar el nivel de brillantez. El valor actual destellará.
4. Presione las teclas ascendente o descendente para seleccionar el nivel de brillantez deseado.
5. Presione "ENTER" para confirmar el nivel de brillantez.
6. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS."

Formato de grados

El horno se ha reajustado en la escala de temperatura Fahrenheit. Con esta característica, los usuarios pueden cambiar a la escala de temperatura Celsius.

Para cambiar el formato a Celsius:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente o descendente hasta que aparezca en la pantalla "DEGREES: FAHRENHEIT".
3. Presione "ENTER" para cambiar el formato de grados. El valor actual destellará.
4. Use las teclas de flecha para seleccionar "CELSIUS."
5. Presione otra vez "ENTER" para ajustar el formato de grados.
6. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS."

Tonos

Esta función le permite definir la duración de los sonidos y el número de tonos para diferentes eventos. Su horno está programado con diferentes tonos audibles como se indica en la siguiente tabla:

Para cambiar la frecuencia y/o la duración de cualquiera de las señales auditivas anteriores:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente o descendente hasta que aparezca en la pantalla "TONES...".
3. En la pantalla aparece "ENTER," y "RESTORE FACTORY DEFAULTS: NO" (RESTABLECER AJUSTES DE FÁBRICA: NO).
4. Despliegue hacia arriba y hacia abajo con las teclas de flechas para encontrar el tono que desea cambiar y presione "ENTER." La pantalla destellará y mostrará lo siguiente:

"Short Key Entry: 5 sec"

Nombre de
la pausa

Duración de
la pausa

5. Presione "ENTER" y el valor "1 x 1 SEC" destellará.
6. Con el teclado numérico entre el número y duración deseados de los tonos. El número de tonos puede ser de 0 a 9. La duración de los tonos se mide en décimas de segundo. Puede entrar un número de 0.0 a 9.0.
7. Cuando termine, presione "ENTER". Puede ajustar el tono a su preferencia. En este punto el horno emite un nuevo tono. Si no le gusta, regrese al paso 10 para reajustarlo.
8. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS."

Ajustes del Horno

Descripción del tono	Usado en:	Número de tonos	Duración (en segundos)
1 minuto restante	Temporizador de min/seg o de cocimiento	1	1
Inicio automático	La modalidad de cocimiento o el temporizador se inicia sin presionar Set o Enter	2	0.1
Fin de la pausa	Tiempo de cocimiento/hora de apagado	4	1
Terminó el tiempo del temporizador	Temporizador de min/seg o de cocimiento	3	1
Falla	Error de RTD/Error del cerrojo de la puerta	5	1
Entrada inválida	Error en la programación	3	0.1
Recordatorio periódico	Cuando la modalidad de cocimiento termina o durante la programación para indicar una acción por parte del usuario	1	0.1
Presionar tecla	Entrada de información	1	0.1
Tecla inválida	Entrada de información	3	0.1
Volver a presionar la tecla	Entrada de información	0	0
Luz del horno apagada	Apagado de las luces	2	0.1
Luz del horno encendida	Encendido de las luces	1	0.1
El panel está bloqueado	Entrada de información	3	0.1
Se llegó al punto establecido	Modalidades de cocimiento	1	1
Sensor de temperatura para carne	Modalidades de rostizado	3	1
Sensor de temperatura para carne en un intervalo de 10 grado	Modalidades de rostizado	2	1
Transcurrió el tiempo de chamuscado	Modalidades de rostizado	3	1
Se llegó a la hora de inicio	Varias modalidades de cocimiento	1	1
El panel está desbloqueado	Entrada de información	2	0.1

Volumen de los tonos

Para cambiar el volumen del TONO:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente o descendente hasta que aparezca en la pantalla "TONES ...".
3. En la pantalla aparece "ENTER," y "RESTORE FACTORY DEFAULTS: NO".
4. Presione la flecha descendente hasta que aparezca en la pantalla "VOLUME: HIGH" (VOLUMEN: ALTO).
5. Presione "ENTER" para cambiar el nivel de volumen. El valor actual destellará.
6. Use las teclas descendente y ascendente para seleccionar el volumen deseado. Las opciones son "HIGH" (ALTO), "LOW" (BAJO) y "OFF" (APAGADO).
7. Presione "ENTER" para confirmar el nivel de volumen.
8. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS".

Ajustes del Horno

Pausas

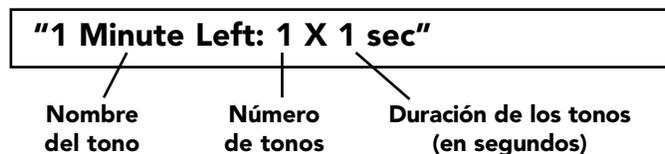
Su horno está programado con cuatro pausas preajustadas que permiten al usuario varios periodos de tiempo para hacer ajustes en la pantalla de control del horno. Estos periodos de tiempo que permiten que el usuario responda a las instrucciones de programación se llaman pausas. Si el usuario no hace un ajuste durante el periodo de pausa, el horno regresará a la modalidad anterior.

Si considera que el periodo de tiempo permitido para la programación no le es conveniente, puede cambiar los límites de cualquiera de las cuatro pausas. En la tabla que aparece abajo se describen las cuatro pausas, su duración y su uso:

	Descripción de la pausa	Usado en:	Duración de la pausa
1	Ajuste breve	Punto establecido del ciclo, punto establecido del sensor de temperatura para carne y ajuste del temporizador de minutos/segundos	5 segundos
2	Ajuste medio	Ajuste del tiempo de cocimiento/hora de apagado, ajuste del tiempo, selección de funciones y ajustes	10 segundos
3	Ajuste prolongado	Selección, edición y entrada de recetas	30 segundos
4	Tiempo de pausa de la tecla de bloqueo	Bloqueo del horno	3 segundos

Para cambiar la duración de la pausa:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente o descendente hasta que aparezca en la pantalla "TIMEOUTS...".
3. Presione "ENTER," y "RESTORE FACTORY DEFAULTS: NO" aparecerá en la pantalla.
4. Despliegue hacia arriba y hacia abajo para encontrar la pausa que desea cambiar y presione "ENTER." La pantalla destellará y mostrará lo siguiente:



5. Usando el teclado numérico, entre el número de segundos deseado.
6. Cuando termine, presione "ENTER". Puede ajustar la pausa a su preferencia.
7. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS."

Formato del reloj

Esta característica permite a los usuarios escoger un formato de 12 o de 24 horas en la pantalla del reloj.

Para programar el formato del reloj:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente y descendente hasta que en la pantalla aparezca "12 o 24 HOURS: 12".
3. Presione "ENTER" y el ajuste actual destellará en la pantalla.
4. Use las teclas de flecha para seleccionar "12" o "24."
5. Presione "ENTER" otra vez para aceptar el formato del reloj deseado.
6. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS."
7. Presione la tecla "SET".
8. Use la tecla ascendente para alternar entre "YES" y "NO".
9. Seleccione "YES" y presione la tecla "SET".
10. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS".

Ajustes del Horno

Modalidad Sabbath

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

Para programar la modalidad Sabbath:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Presione las flechas ascendente o descendente hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH: NO".
3. Presione "ENTER" y la palabra "NO" destellará en la pantalla.
4. Use las teclas de flecha para seleccionar "YES" o "NO."
5. Presione otra vez "ENTER" para aceptar la modalidad Sabbath.
6. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS."

Modalidad Showroom

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

Para programar la modalidad Sabbath:

1. Presione "SETTINGS". El menú de ajustes aparecerá en la pantalla.
2. Use la flecha descendente hasta llegar a "TIMEOUTS".
3. En la modalidad "TIMEOUTS", mantenga presionada la tecla durante 5 segundos.
4. Use la flecha descendente hasta llegar a "SHOWROOM".
5. Presione la tecla "SET".
6. Use la tecla ascendente para alternar entre "YES" y "NO".
7. Seleccione "YES" y presione la tecla "SET".
8. Para salir del menú de ajustes, presione "SETTINGS".

Bloqueo y desbloqueo

Esta característica evita que se activen los controles cuando el horno no se está usando.

Para bloquear los hornos:

1. Presione  el lado derecho del panel de control del horno. La pantalla muestra "HOLD FOR LOCK" (RETENER BLOQUEADO).
2. Cuando el horno se bloquea, se escucharán tres sonidos breves y la pantalla mostrará "PANEL IS LOCKED" (EL PANEL ESTÁ BLOQUEADO)
3. Para desbloquear un horno doble, presione y mantenga presionada la tecla "UPPER OVEN" o la tecla "LOWER OVEN" durante tres segundos. Cuando el horno se desbloquea, se escucharán dos sonidos breves y la pantalla mostrará "PANEL IS UNLOCKED" (El panel está desbloqueado).
4. Para desbloquear un horno sencillo, presione y mantenga

presionadas la tecla  y la tecla "OVEN ON" simultáneamente durante tres segundos. Cuando el horno se desbloquea, se escucharán dos sonidos breves y la pantalla mostrará "PANEL IS UNLOCKED" (El panel está desbloqueado).

Luces del interior del horno (dos paneles)

Cada horno tiene una luz interior que se puede encender y apagar con las teclas correspondientes en el panel de control del horno.

Presione  o  para encender la luz del horno superior o inferior. (Escuchará un sonido que indica que la luz está encendida.)

Presione  o  otra vez para apagar la luz del horno superior o inferior. (Escuchará dos sonidos que indican que la luz está apagada.)

Función de Recetas

(sólo el modelo Premiere)

Introducción del nombre de la receta

Esta función programa y guarda hasta 100 ciclos de cocimiento de sus recetas favoritas. El nombre de las recetas se introduce con el teclado numérico que aparece en el lado derecho del teclado. Cuando se presiona una vez una tecla que representa varias letras, se introducirá la primer letra. Si se presiona otra vez la misma tecla, se introducirá la segunda letra, y así sucesivamente. Por ejemplo, si se presiona una vez la tecla "2 ABC", se introduce la letra 'A'. Si se presiona la tecla dos veces, se introduce la letra 'B'. Si se presiona la tecla tres veces, se introduce la letra 'C'. Si se presiona la tecla cuatro veces, se introduce el número '2'. Luego las letras minúsculas 'a', luego 'b', luego 'c', y luego 'A' otra vez y así sucesivamente.



Si en dos segundos no se presiona ninguna tecla, el cursor pasa a la siguiente posición. Para regresar a la posición anterior use la tecla derecha "CLEAR". Si se presiona la tecla '1' el cursor se moverá a la siguiente posición e introducirá un espacio.

Cuando se introduzcan más caracteres, estos coincidirán con el tipo del carácter anterior. Por ejemplo, si el carácter anterior es un número, cuando se presiona "2 ABC" una vez aparecerá el número '2'. Si el carácter anterior es una letra minúscula, cuando se presiona una vez la tecla "2 ABC" aparecerá la letra 'a'.

Introducción de una receta nueva

1. Presione "RECIPES" dos veces.
2. La palabra "NAME" debe destellar.
3. Entre el nombre de una receta usando el teclado numérico.
4. Presione una tecla de función Bake.
5. Use la flecha o el teclado numérico para ajustar la temperatura.
6. Si es necesario presione la tecla "COOK TIME" para introducir el tiempo de cocimiento.
7. Presione "SET" o "ENTER" para guardar una receta.

Edición de una receta

1. En la modalidad de lista de recetas, presione "RECIPES."
2. El nombre de la receta debe destellar.
3. Use las siguientes instrucciones para hacer cambios:
 - Para cambiar el nombre de la receta, use un teclado numérico.
 - Para cambiar un ciclo, presione la tecla Cycle (Ciclo)
 - Para cambiar la temperatura presione una tecla de flecha.
 - Para cambiar el tiempo de cocimiento, presione la tecla "COOK TIME".
4. Presione "SET" o "ENTER" para guardar una receta.

Uso de recetas

1. Para usar una receta programada, despliegue por la lista y presione "ENTER" o "SET" para seleccionar y comenzar el programa.

Borrado de una receta

1. En la modalidad de lista de recetas, presione "RECIPES."
2. El nombre de la receta debe destellar.
3. Use la tecla "CLEAR" derecha para borrar el nombre.
4. Presione "SET" o "ENTER."

Modalidades de Calentamiento

Deshidratación

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales. A continuación le presentamos algunas sugerencias sobre el uso de la característica de deshidratación del horno Viking.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Seleccione y presione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN."
3. Arregle la comida en las parrillas de secado (no se incluyen con el horno pero las puede comprar en tiendas de artículos especiales de cocina).
4. Seleccione "DEHYDRATE" (DESHIDRATAR) en el panel de control de la función del horno.
5. Presione "SET" o "ENTER". La modalidad de deshidratación comenzará inmediatamente.

Descongelación

Este horno puede descongelar comida. Para usar la función de descongelación siga estos pasos:

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Seleccione y presione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN."
3. Seleccione "DEFROST" en el panel de control de la función del horno.
4. Presione "SET" o "ENTER" para iniciar la descongelación. Se inicia la modalidad de descongelación y aparecerá la temperatura de descongelación.

ADVERTENCIA

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

Fermentación

Con esta función se utiliza una temperatura baja a fin de crear el ambiente óptimo entre 90 y 100°F para que la levadura fermente muchos tipos de masa. Para usar la función de fermentación siga estos pasos:

1. Coloque la masa en una bandeja para hornear.
2. Seleccione y presione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN."
3. Seleccione "PROOF" en el panel de control de la función del horno.
4. Presione "SET" o "ENTER" para iniciar la fermentación.

Horno apagado

El horno que esté usando continuará operando hasta que presione su tecla "OFF". Por ejemplo, si está cocinando en el horno superior, presione la tecla "OFF" que se encuentre más cercana a este horno en el panel de control.

Horneado

Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos. Siga estos pasos para hornear:

1. Arregle las parrillas del horno en las posiciones deseadas antes de calentar el horno.
2. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
3. Ajuste el selector de la función del horno en "BAKE". En la pantalla aparece una temperatura preajustada de 350°F.
4. Ajuste la temperatura con uno de los dos siguientes métodos:
 - a. Confirme la temperatura ajustada y presione "SET" o "ENTER". El horno inmediatamente comenzará el precalentamiento para hornear.

○ BIEN

- b. Cambie la temperatura introduciendo el valor deseado en el teclado numérico o usando las teclas ascendente y descendente. Presione "SET" o "ENTER" cuando termine. El horno comenzará inmediatamente el calentamiento para hornear.

Modalidades de Horneado

Durante el precalentamiento para hornear

En la pantalla aparecerán alternativamente cada cinco segundos la temperatura para hornear ajustada y la temperatura de precalentamiento real. Cuando se alcance la temperatura para hornear ajustada, se escuchará un sonido prolongado y en la pantalla aparecerá "BAKE". Abra la puerta del horno e introduzca la comida.

Para cambiar la temperatura ajustada durante la etapa de precalentamiento.

Presione y libere la tecla	
▲	La temperatura aumenta de incrementos de 5°F (o 2°C)
▼	La temperatura disminuye en incrementos de 5°F (o 2°C)

Horneado por convección

Se recomienda esta función para el horneado en múltiples parrillas. Las comidas se pueden hornear y rostizar al mismo tiempo con la mínima transferencia de sabor, aunque se cocinen juntas comidas como pasteles, pescado o carne. Para hornear por convección, siga estos pasos:

1. Arregle las parrillas del horno en las posiciones deseadas antes de calentar el horno.
2. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
3. Ajuste el selector de la función del horno en "CONV. BAKE". En la pantalla la temperatura destella a una temperatura preajustada de 325°F.
4. Ajuste la temperatura con uno de los dos siguientes métodos:
 - a. Confirme la temperatura ajustada y presione "SET" o "ENTER". El horno inmediatamente comenzará el precalentamiento para hornear el precalentamiento para hornear por convección.

○ BIEN

- b. Cambie la temperatura introduciendo el valor deseado en el teclado numérico o usando las teclas ascendente y descendente. Presione "SET" o "ENTER" cuando termine. El horno comenzará inmediatamente el precalentamiento para hornear por convección.

Durante el precalentamiento para hornear por convección

En la pantalla aparecerán alternativamente cada cinco segundos la temperatura para hornear ajustada y la temperatura de precalentamiento real. Cuando se alcance la temperatura de horneado ajustada, se escuchará un sonido prolongado y en la pantalla aparecerá "CONV. BAKE". Abra la puerta del horno e introduzca la comida.

Para cambiar la temperatura ajustada durante la etapa de precalentamiento.

Presione y libere la tecla	
▲	La temperatura aumenta de incrementos de 5°F (o 2°C)
▼	La temperatura disminuye en incrementos de 5°F (o 2°C)

Modalidades de Horneado

TruConvec™

Esta función es ideal para las comidas que requieren cocimiento suave, horneado en una sola parrilla, horneado en múltiples parrillas y la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo. Para usar la característica TruConvec™ siga estos pasos:

1. Arregle las parrillas del horno en las posiciones deseadas antes de calentar el horno.
2. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
3. Ajuste el selector de la función del horno en "TRUCONVEC". En la pantalla aparece una temperatura preajustada de 325°F.
4. Ajuste la temperatura con uno de los dos siguientes métodos:
 - a. Confirme la temperatura ajustada y presione "SET" o "ENTER". El horno inmediatamente comenzará el precalentamiento TruConvec™.

O BIEN

- b. Cambie la temperatura introduciendo el valor deseado en el teclado numérico o usando las teclas ascendente y descendente. Presione "SET" o "ENTER" cuando termine. El horno comenzará inmediatamente el calentamiento TruConvec™.

Durante el calentamiento TruConvec™

En la pantalla aparecerán alternativamente cada cinco segundos la temperatura para hornear ajustada y la temperatura de precalentamiento real. Cuando se alcance la temperatura para hornear ajustada, se escuchará un sonido prolongado y en la pantalla aparecerá "TRUCONVEC". Abra la puerta del horno e introduzca la comida.

Para cambiar la temperatura ajustada durante la etapa de precalentamiento.

Presione y libere la tecla	
▲	La temperatura aumenta de incrementos de 5°F (o 2°C)
▼	La temperatura disminuye en incrementos de 5°F (o 2°C)

Modalidades de Asado

El asado convencional es más adecuado para los cortes de carne de dos pulgadas de grueso, y también es adecuado para cortes planos de carne.

Asado a alta temperatura

En este ajuste, los dos elementos de asado que se encuentran en la parte superior de la cavidad irradian a potencia total. La distancia entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar rápidamente, coloque la comida a una distancia de dos pulgadas del elemento de asado. El asado rápido es mejor para carnes de poco cocidas a medio cocidas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.

Asado a temperatura media

Con este ajuste, los elementos interior y exterior de asado se apagan y se encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Para asar lentamente, deje una distancia de cuatro pulgadas entre la superficie superior de la comida y el elemento de asado. El asado lento es mejor para el pollo y el jamón. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.

Asado a temperatura baja

En esta modalidad sólo se usa una fracción de la potencia del elemento interior de asado para producir un dorado delicado en la superficie de la comida, como por ejemplo merengue, en sólo tres o cuatro minutos.

Para asar:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Coloque la comida en el centro de la bandeja y la rejilla de asado frías suministradas con su horno, y luego coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
4. Ajuste el selector de la función del horno en "BROIL". En la pantalla aparecerá "BROIL HIGH" y "ON" destellará. Las pantallas media e inferior mostrarán "CONV BROILM" (ASADO POR CONVECCIÓN A TEMPERATURA MEDIANA) y "CONV BROIL L" (ASADO POR CONVECCIÓN A TEMPERATURA BAJA).
5. Seleccione el nivel de potencia para ASAR:
 - a. Para "HIGH BROIL" presione "SET."
 - b. Para "MEDIUM BROIL" presione una vez la tecla de flecha descendente. La pantalla cambiará a MED, luego presione "SET."
 - c. Para "LOW BROIL" presione dos veces la tecla de flecha. La pantalla cambiará a LO, luego presione "SET."
6. Cierre la puerta del horno. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede realizar un ciclo de encendido y apagado si se requiere un tiempo extendido de asado. Un "eliminador" integrado de humo que se encuentra en la parte superior del horno ayudará a reducir el humo y los olores.
7. Cuando el cocimiento concluya, presione la tecla "OFF" del horno seleccionado.

Asado por convección

El asado por convección tiene la ventaja de asar la comida un poco más rápidamente que el convencional. El asado de la carne por convección también produce mejores resultados, especialmente en el caso de cortes gruesos. Esto se debe a que la carne se chamusca en el exterior y retiene más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento.

Asado por convección:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Coloque la comida en el centro de la bandeja y la rejilla de asado frías suministradas con su horno, y luego coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
4. Ajuste el selector de la función del horno en "CONV. BROIL" (ASADO POR CONVECCIÓN). En la pantalla aparecerá "CONV BROIL H" y "ON" destellará. Las pantallas media e inferior mostrarán "CONV BROILM" y "CONV BROIL L" (ASADO POR CONVECCIÓN A TEMPERATURA BAJA).
5. Seleccione el nivel de potencia para ASAR POR CONVECCIÓN:
 - a. Para "HIGH CONVECTION BROIL" presione "SET."
 - b. Para "MEDIUM CONVECTION BROIL" presione una vez la tecla de flecha descendente. La pantalla cambiará a MED, luego presione "SET."
 - c. Para "LOW CONVECTION BROIL" presione dos veces la tecla de flecha descendente.
 - d. La pantalla cambiará a LO, luego presione "SET."
6. Cierre la puerta del horno. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede realizar un ciclo de encendido y apagado si se requiere un tiempo extendido de asado. Un "eliminador" integrado de humo que se encuentra en la parte superior del horno ayudará a reducir el humo y los olores.

Modalidades de Rostizado

7. Cuando el cocimiento concluya, presione la tecla "OFF" del horno seleccionado.

Horno apagado

El horno que esté usando continuará operando hasta que presione su tecla "OFF". Por ejemplo, si está cocinando en el horno superior, presione la tecla "OFF" que se encuentre más cercana a este horno en el panel de control.

Rostizado por convección

Use esta función para asar cortes de carne suave o aves de cualquier tamaño.

Para rostizar por convección siga estos pasos:

1. Arregle las parrillas del horno en las posiciones deseadas antes de calentar el horno.
2. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
3. Ajuste el selector de la función del horno en "CONV. ROAST". En la pantalla la temperatura destella a una temperatura preajustada de 325°F.
4. Ajuste la temperatura con uno de los dos siguientes métodos:
 - a. Confirme la temperatura preajustada y presione "SET" o "ENTER." El horno comenzará inmediatamente el precalentamiento para rostizar por convección.
○ BIEN
 - b. Cambie la temperatura introduciendo el valor deseado en el teclado numérico o usando las teclas ascendente y descendente. Presione "SET" o "ENTER" cuando termine. El horno comenzará inmediatamente el precalentamiento para rostizar por convección.

Durante el precalentamiento para rostizar por convección

En la pantalla aparecerán alternativamente cada cinco segundos la temperatura ajustada y la temperatura de precalentamiento real. Cuando se alcance la temperatura ajustada, se escuchará un sonido prolongado y en la pantalla aparecerá "CONV. ROAST". Abra la puerta del horno e introduzca la comida.

Para cambiar la temperatura ajustada durante la etapa de precalentamiento.

Presione y libere la tecla	
▲	La temperatura aumenta de incrementos de 5°F (o 2°C)
▼	La temperatura disminuye en incrementos de 5°F (o 2°C)

Rostizado automático

Use esta función para simplificar el rostizado al chamuscar automáticamente los asados. Para usar el rostizado automático:

1. Arregle las parrillas del horno en las posiciones deseadas antes de calentar el horno.
2. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN".
3. Ajuste el selector de la función del horno en "AUTO ROAST". En la pantalla aparece una temperatura preajustada de 325°F.
4. Ajuste la temperatura con uno de los dos siguientes métodos:
 - a. Confirme la temperatura preajustada y presione "SET" o "ENTER". El horno inmediatamente comenzará el precalentamiento
○ BIEN
 - b. Cambie la temperatura introduciendo el valor deseado en el teclado numérico o usando las teclas ascendente y descendente. Presione "SET" o "ENTER" cuando termine. El horno comenzará inmediatamente el calentamiento TruConvec™.

Durante el precalentamiento para el rostizado automático

En la pantalla aparecerán alternativamente cada cinco segundos la temperatura para rostizar ajustada y la temperatura de precalentamiento real.

Cuando se alcance la temperatura para rostizar ajustada

Se escuchará un sonido prolongado y en la pantalla aparecerá "SEARING" (CHAMUSCAR). El horno permanecerá a la temperatura de chamuscado (la temperatura ajustada más 100° F) durante 30 minutos. Si se ajustó el tiempo de cocimiento, el temporizador comenzará a funcionar.

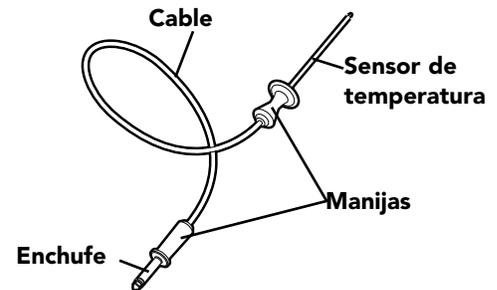
Sensor de Temperatura para Carne

(disponible en los modelos Premiere)

Para apagar el horno

Presione la tecla "OFF" del panel de control del horno que está usando. Se escuchará un sonido y el horno se apagará.

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



Uso y cuidado del sensor de temperatura para carne

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

Para introducir el sensor de temperatura para carne:

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

1. Coloque el sensor sobre la carne o a un lado de ésta y marque con su dedo el punto donde el borde de la carne entra en contacto con el sensor. La punta del sensor debe descansar en el centro de la parte carnosa más gruesa del asado.
2. Inserte el sensor completamente en la carne. No debe tocar hueso, grasa ni cartílago.
 - Para asados sin hueso, inserte el sensor en la parte más carnosa del asado.
 - Para jamón o borrego con hueso, inserte el sensor en el centro el músculo grande del extremo inferior o en una articulación.
 - Para pavos enteros, inserte el sensor en la parte más carnosa de la sección interna del muslo desde abajo y de manera paralela a la pierna.

Ajuste de la función del sensor de temperatura para carne:

- Antes de ajustar el sensor de temperatura para carne se debe seleccionar una modalidad de cocimiento.
- Las modalidades de horneado, horneado por convección, rostizado por convección, TruConvec™ y asado por convección se pueden usar con el sensor de temperatura para carne.
- Ajuste la temperatura interna aproximadamente 10°F menos que la temperatura interna deseada. La carne continuará cocinándose cuando se saque del horno y alcanzará la temperatura interna deseada mientras está "reposando".

1. Inserte el sensor en la carne y métalos al horno. Los modelos de doble horno tienen sensor solamente en el horno superior.
2. Enchufe el sensor en la salida que se encuentra en la pared interior izquierda del horno y cierre la puerta.
3. Presione la tecla "MEAT PROBE" que se encuentra en el panel de control. En la pantalla aparecerá "SET PROBE" y destellará la temperatura preajustada.
4. La temperatura preajustada de 160°F o una temperatura almacenada aparecerá en el centro electrónico de programación. Si usted desea esta temperatura, la modalidad del sensor comenzará después de 10 segundos.
5. Si desea cambiar la temperatura, use el teclado numérico para entrar la temperatura deseada y presione "SET" o "ENTER."
 - Debe escoger una temperatura entre 120 y 190°F.
 - La pantalla alterna entre el modo de cocimiento y la temperatura del sensor.
 - La temperatura del sensor aparece como LO hasta que llega a los 100°F, luego aparece la temperatura real.
6. Cuando el sensor se encuentra a 10°F o menos del punto establecido, se escucharán dos sonidos prolongados. Cuando se alcanza el punto establecido, se escuchan tres sonidos prolongados y el horno se apagará. La pantalla alternará entre la modalidad de cocimiento y "DONE" (COCIDO). Se escuchará un sonido cada minuto hasta que se cancele la función del sensor.
7. Presione cualquier tecla para cancelar la función del sensor.

Sugerencias para Cocinar

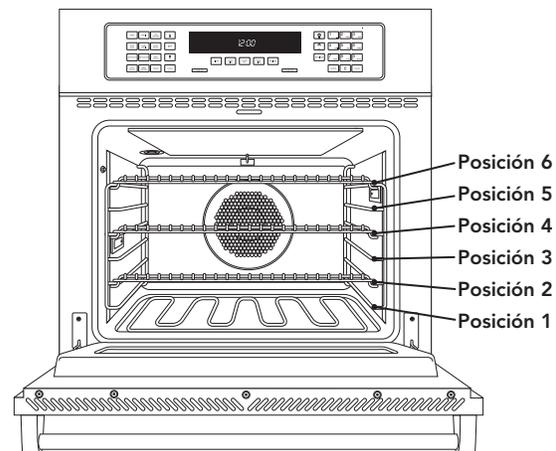
Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con parrillas a prueba de ladeamientos y al menos una parrilla TruGlide. Con la parrilla TruGlide, la sección inferior permanece en el horno y la sección superior se desliza suavemente hacia afuera cuando se jala. Esto reduce las probabilidades de derrames y facilita en gran medida la remoción de artículos pesados del horno. A continuación se encuentra una lista del número de parrillas TruGlide que hay en cada horno. Por favor note que la parrilla TruGlide se puede usar en cualquiera de las seis posiciones del horno.

- Hornos sencillos y dobles Select – Una parrilla TruGlide (sólo en el horno superior de los hornos dobles)
- Hornos sencillos Premiere – Dos parrillas TruGlide
- Hornos dobles Premiere – Tres parrillas TruGlide (dos en el horno superior y una en el inferior)

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

1. Arregle las parrillas del horno en las posiciones deseadas ANTES de calentar el horno. Si se cocina en dos parrillas al mismo tiempo, use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.
2. Coloque el selector de la función del horno en la función deseada. El cocimiento comienza inmediatamente y termina cuando se apaga el selector de la función del horno.
3. Ajuste la perilla de control de la temperatura en la temperatura deseada.
4. Coloque la comida en el horno cuando se apague la luz indicadora del horno.



Pre calentamiento

Para obtener los mejores resultados, es muy importante que precaliente el horno a la temperatura deseada antes de meter la comida. En varias modalidades de cocinado, para precalentar el horno se usa parte de la potencia del elemento del asador. Por ello no se recomienda poner alimentos en el horno durante el precalentamiento. El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ de Viking está diseñado para que el horno se caliente a la temperatura deseada de tal manera que proporcione el ambiente de cocinado óptimo para la modalidad de cocinado seleccionada en el menor tiempo posible.

Por ejemplo, la modalidad de precalentado para TruConvec™ está diseñada para calentar el horno a la temperatura seleccionada de manera diferente que la modalidad de precalentado del horneado convencional. Esto se debe a que TruConvec está diseñado para hornear en múltiples rejillas. Entonces es extremadamente crítico que todas las posiciones de las rejillas alcancen la temperatura deseada. Por lo tanto, es normal que el horno tarde un poco más en precalentarse a 350 °F (180 °C) en la modalidad TruConvec que en calentarse a la misma temperatura en la modalidad de horneado convencional.

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

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

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

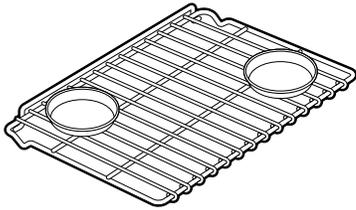
Nota: Ciertas funciones incluyen un ciclo de precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, el horno pasará automáticamente a la modalidad NORMAL OPERATION (Operación normal).

Sugerencias para Cocinar

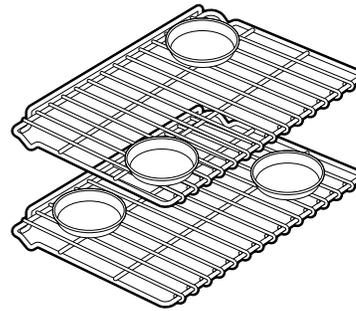
Sugerencias para la colocación del molde

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

Colocación de los moldes en una sola parrilla



Colocación de los moldes en varias parrillas



Sugerencias para hornear

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. Es posible que descubra que otros alimentos también salen mejor cuando se cocinan en el modo de horneado convencional.

- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25°F (-3.9°C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15% del tiempo de cocimiento.
- Algunas recetas pueden requerir ajustes y pruebas cuando se convierten de la modalidad estándar a la modalidad por convección. Si no está seguro cómo convertir una receta, comience preparándola con la modalidad convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga los lineamientos de la modalidad por convección listados para tipos de recetas similares. Si la comida no resulta a su satisfacción durante esta prueba, ajuste sólo una variable a la vez (tiempo de cocimiento, posición de la parrilla o temperatura) y repita la prueba en la modalidad por convección. Continúe ajustando una variable de la receta a la vez hasta que logre los resultados que busca.
- Antes de encender el horno asegúrese de que todas las parrillas del horno 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 revisar la comida. 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 molde 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 moldes brillantes y reflectores para obtener cortezas ligeras y doradas. Evite usar moldes oscurecidos y viejos. Los moldes combados, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

Horneado en múltiples parrillas

Una ventaja importante del cocimiento por convección es la capacidad de preparar alimentos en mayores cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisquettes, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.

Para el horneado en tres parrillas, utilice cualquier combinación de las posiciones dos, tres, cuatro y cinco. Para el horneado en dos parrillas, utilice las posiciones dos y cuatro o tres y cinco. Recuerde que las posiciones están numeradas de abajo hacia arriba.

Tabla para Hornear en Modalidad Convencional

Comida	Tamaño del molde	Posición de una sola parrilla	Temp.	Tiempo (minutos)
Panes				
Bisquettes	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° C)	8 – 10
Pan de caja, de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375° F (191° C)	30 – 35
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° 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 (205° C)	20 – 25
Pan de jengibre	8 x 8"	3 o 4	350° F (177° C)	35 – 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	3 o 4	375° F (191° C)	15 – 20
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	375° F (191° C)	15 – 20
Pasteles				
Pastel esponjoso (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 muffins	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
Galletas				
Tipo brownies	13 x 9"	3 o 4	350° F (177° C)	25 – 30
Trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375° F (191° C)	12 – 15
Azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350° F (177° C)	10 – 12
Pastelillos				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° C)	30 – 35
Tartas				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	425° F (218° C)	10 – 12
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	375° F (191° C)	55 – 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350° F (177° C)	12 – 15
Calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350° F (177° C)	40 – 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350° F (177° C)	35 – 40
Platillos Principales				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° C)	12 – 15
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	425° F (218° C)	18 – 21
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375° F (191° C)	65 – 70
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° C)	35 – 40
Chiles rellenos	13 x 9"	3 o 4	375° F (191° C)	65 – 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400° F (205° C)	25 – 30
Pizza, 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° C)	15 – 20
Macarrón y queso, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375° F (191° C)	60 – 65
Vegetales				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	375° F (191° C)	60 – 65
Suflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350° F (177° C)	45 – 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	375° F (191° C)	50 – 55
Papas a la francesa	Bandeja para galletas	3 o 4	425° F (218° C)	15 – 20

Tabla para Hornear en Modalidad por Convección

Comida	Tamaño del molde	Posición de una sola parrilla	Temp.	Tiempo (minutos)
Panes				
Bisquettes	Bandeja para galletas	2 y 4	375° F (191° C)	7 – 9
Pan de caja, de levadura	Molde para pan de caja	2 y 4	350° F (177° C)	20 – 25
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	2 y 4	375° F (191° C)	11 – 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	2 y 4	350° F (177° C)	20 – 25
Pan de maíz	8 x 8"	2 y 4	375° F (191° C)	15 – 20
Pan de jengibre	8 x 8"	2 y 4	325° F (163° C)	30 – 35
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	2 y 4	350° F (177° C)	12 – 15
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	2 y 4	350° F (177° C)	0 – 12
Pasteles				
Pastel esponjoso (Angel food)	Molde de tubo para pan	3 o 4	325° F (163° C)	30 – 35
Pastel Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	325° F (163° C)	35 – 40
Panquecitos	Bandeja para muffins	2 y 4	325° F (163° C)	15 – 17
De una capa	13 x 9"	2 y 4	325° F (163° C)	30 – 32
De dos capas	Redondo de 9"	2 y 4	325° F (163° C)	25 – 30
Panqués	Molde para pan de caja	2 y 4	325° F (163° C)	5 – 50
Galletas				
Tipo brownies	13 x 9"	2 y 4	325° F (163° C)	20 – 25
Trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350° F (177° C)	7 – 10
Azúcar	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	325° F (163° C)	9 – 10
Pastelillos				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	2 y 4	375° F (191° C)	4 – 27
Tartas				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	2 y 4	400° F (205° C)	7 – 9
Corteza con relleno	Redondo de 9"	2 y 4	350° F (177° C)	50 – 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	2 y 4	325° F (163° C)	4 – 5
Calabaza	Redondo de 9"	2 y 4	325° F (163° C)	35 – 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	2 y 4	325° F (163° C)	30 – 35
Platillos Principales				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	2 y 4	375° F (191° C)	8 – 10
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	2 y 4	400° F (205° C)	13 – 16
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	2 y 4	350° F (177° C)	60 – 65
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	2 y 4	375° F (191° C)	10 – 12
Chiles rellenos	13 x 9"	2 y 4	350° F (177° C)	45 – 50
Quiche	Redondo de 9"	2 y 4	375° F (191° C)	20 – 25
Pizza, 12"	Bandeja para galletas	2 y 4	375° F (191° C)	10 – 12
Macarrón y queso, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350° F (177° C)	45 – 50
Vegetales				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350° F (177° C)	45 – 50
Suflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	325° F (163° C)	35 – 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	350° F (177° C)	40 – 45
Papas a la francesa	Bandeja para galletas	3 o 4	400° F (205° C)	10 – 15

Resolución de Problemas de Horneado

Los problemas en el horneado pueden ocurrir por varias razones. 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 usará en su nuevo horno. Es posible que descubra que necesita hacer más ajustes.

Problemas comunes de horneado y su solución

Problema	Causa	Corrección
Los pasteles que queman en los lados y quedan crudos en el centro	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno está demasiado caliente 2. El tamaño del molde no es el correcto 3. Demasiados moldes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Use el molde del tamaño recomendado 3. Reduzca el número de moldes
Se forman grietas en la superficie de los pasteles	<ol style="list-style-type: none"> 1. La masa está demasiado densa 2. El horno está demasiado caliente 3. El tamaño del molde no es el correcto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siga la receta; Añada líquido 2. Reduzca la temperatura 3. Use la posición recomendada del molde
Los pasteles no quedan parejos	<ol style="list-style-type: none"> 1. La masa está dispereja 2. El horno o la parrilla no está nivelado 3. El molde estaba combado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuya la masa uniformemente 2. Nivele el horno o la parrilla 3. Use el molde adecuado
La comida está demasiado dorada en el fondo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se abrió la puerta con demasiada frecuencia 2. Se están usando moldes oscuros 3. Posición incorrecta de la parrilla 4. Ajuste de horneado equivocado 5. Molde demasiado grande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise la comida a través de la ventana de la puerta 2. Use moldes brillantes 3. Use la posición recomendada de la parrilla 4. Haga ajustes a la modalidad convencional o la modalidad por convección según sea necesario 5. Use el molde adecuado
La comida está demasiado dorada en la superficie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posición de la parrilla demasiado alta 2. El horno no se precalentó 3. Los lados del molde están demasiado altos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la posición recomendada de la parrilla 2. Permita que el horno se precaliente 3. Use los moldes adecuados
Las galletas quedan demasiado planas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bandeja para las galletas está caliente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permita que la bandeja se enfrien entre lotes
Los bordes de las tartas se queman	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados moldes 3. El horno no se precalentó 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente
La superficie de las tartas está muy pálida	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno no estaba lo suficiente caliente 2. Se usaron demasiados moldes 3. El horno no se precalentó 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente

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 los bordes grasosos.
- 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 luego voltee la carne. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacarla del horno.
- Siempre saque la parrilla hasta la posición "STOP" 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. De otra manera el pringue y los jugos se endurecerán en la bandeja.
- Mientras la bandeja está caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Salpique con detergente líquido para trastes y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza.
- También puede recubrir la bandeja con papel aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja
- Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra. Con esto evitará salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

Tabla para Asar

Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste	Parrilla	Tiempo (minutos)
Carne de res				
Solomillo de una pulgada				
Poco cocida	12 oz	Asado convencional	3	7
Medio cocida	12 oz	Asado convencional	3	9
Bien cocida	12 oz	Asado convencional	3	11
Chuleta en forma de T, 3/4"				
Poco cocida	10 oz	Asado convencional	3	5
Medio cocida	10 oz	Asado convencional	3	7
Bien cocida	10 oz	Asado convencional	3	9
Hamburguesa, 1/2"				
Poco cocida	1/4 lb	Asado por convección	3	4
Medio cocida	1/4 lb	Asado por convección	3	7
Bien cocida	1/4 lb	Asado por convección	3	9
Pollo				
Pechuga sin hueso	1 lb	Asado por convección	2	18
Pechuga con hueso	2 – 2 1/2 lb	Asado convencional	2	20
Piezas de pollo	2 – 2 1/2 lb	Asado por convección	2	18 (min/lb)
Jamón				
Rebanada de jamón de 1"	1 lb	Asado convencional	2	22
Borrego				
Chuletas de costilla, 1"	12 oz	Asado por convección	3	7
Lomo	1 lb	Asado por convección	3	6
Cerdo				
Chuletas de lomo, 3/4"	1 lb	Asado por convección	2	14
Tocino		Asado convencional	2	6
Pescado				
Bistec de salmón	1 lb	Asado por convección	3	7
Filetes	1 lb	Asado por convección	3	6

Sugerencias para Rostizar

- Siempre use la bandeja y la rejilla de asado que se proporcionan con el horno, ya que debe permitirse que el aire caliente circule alrededor del alimento que está rostizando.
- No cubra el alimento; el rostizado por convección sella los jugos rápidamente y da como resultado un producto más húmedo y suave. Las aves salen con la piel ligera y crujiente y las carnes quedarán doradas, no resacas ni quemadas.
- Mantenga las carnes y las aves en el refrigerador hasta el momento que las vaya a cocinar. No hay necesidad que las deje a temperatura ambiente.
- Como regla general, para convertir las recetas convencionales a recetas cocinadas en la modalidad por convección, reduzca 25°F (-3.9°C) de la temperatura y aproximadamente 10 a 15% del tiempo de cocimiento.
- Siempre rostice la carne con el lado de la grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda usando una parrilla para rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de pringar la carne.
- No añada agua a la bandeja porque se producirá vapor. El rostizado es un proceso en el que se usa calor seco.
- Las aves se deben colocar con la pechuga hacia arriba en una bandeja poco profunda y sobre una parrilla. Con una brocha aplique aceite, mantequilla o margarina derretida antes y durante el rostizado.
- Al rostizar por convección, no use bandejas de lados altos, pues pueden interferir con la circulación del aire caliente sobre la comida.
- Cuando use un sensor de la temperatura para carne, introduzca el sensor hasta la mitad del centro de la porción más gruesa de carne. (En el caso de las aves, inserte el sensor entre el cuerpo y la pierna en la parte más gruesa de la parte interna del muslo.) La punta del sensor no debe tocar hueso, grasa ni cartílago para que la lectura sea exacta.
- Revise la temperatura de la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de rostizado recomendado.
- Después de leer una vez la temperatura, inserte el sensor 1" a 2 pulgadas (3.2 a 5.1 cm) más en la carne y luego tome una segunda lectura. Si la segunda temperatura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- El tiempo de rostizado varía de acuerdo con el tamaño, forma y calidad de la carne y las aves. Los cortes menos tiernos de carne se preparan mejor por horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocimiento húmedo.
- Saque las carnes rostizadas del horno cuando el termómetro registre de 5°F (-15°C) a 10°F (-12.2°C) menos que la temperatura deseada. Esto se hace porque la carne continuará cocinándose después de sacarla del horno.
- Permita que el asado repose de 15 a 20 minutos después de sacarlo del horno para que sea más fácil trincharlo.
- Si usa una bolsa de cocimiento, cubierta de papel aluminio u otro tipo de cubierta, use el horneado convencional en lugar de la modalidad por convección.

Tabla para Rostizar en Modalidad Convencional

Comida	Peso	Temp	Tiempo (min/lb)	Temperatura interna
Carne de res				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	25	140°F (60°C)
Medio cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	30	155°F (68°C)
Bien cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	40	170°F (77°C)
Punta trasera				
Medio cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	25	155°F (68°C)
Bien cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	30	170°F (77°C)
Carne para asar				
Medio cocida	3 – 4 lb	325°F (163°C)	35	155°F (68°C)
Bien cocida	3 – 4 lb	325°F (163°C)	40	170°F (78°C)
Borrego				
Pierna de borrego	3 – 5 lb	325°F (163°C)	30	180°F (82°C)
Cerdo				
Lomo de cerdo	3 – 5 lb	325°F (163°C)	35	180°F (82°C)
Chuletas de cerdo 1" de espesor	1 – 1 1/4 lb	350°F (177°C)	55 – 60 tiempo total	N/A
Jamón, completamente cocimiento	5 lb	325°F (163°C)	18	130°F (54°C)
Aves				
Pollo, entero	3 – 4 lb	375°F (191°C)	30	180°F (82°C)
Pavo, sin rellenar	12 – 16 lb	325°F (163°C)	16 – 20	180°F (82°C)
Pavo	20 – 24 lb	325°F (163°C)	16 – 20	180°F (82°C)
Pavo, relleno	12 – 16 lb	325°F (163°C)	17 – 21	180°F (82°C)
Pavo, relleno	20 – 24 lb	325°F (163°C)	17 – 21	180°F (82°C)
Pechuga de pavo	4 – 6 lb	325°F (163°C)	20	180°F (82°C)

Tabla para Rostizar en Modalidad Convección

Comida	Peso	Temp	Tiempo (min/lb)	Temperatura interna
Carne de res				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	25	140°F (60°C)
Medio cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	24	155°F (68°C)
Bien cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	30	170°F (77°C)
Punta trasera				
Medio cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	20	155°F (68°C)
Bien cocida	4 – 6 lb	325°F (163°C)	24	170°F (77°C)
Carne para asar				
Medio cocida	3 – 4 lb	325°F (163°C)	30	155°F (68°C)
Bien cocida	3 – 4 lb	325°F (163°C)	35	170°F (78°C)
Borrego				
Pierna de borrego	3 – 5 lb	325°F (163°C)	30	180°F (82°C)
Cerdo				
Lomo de cerdo	3 – 5 lb	325°F (163°C)	30	180°F (82°C)
Chuletas de cerdo 1" de espesor	1 – 1 1/4 lb	325°F (163°C)	45 – 50 tiempo total	N/A
Jamón, completamente cocimiento	5 lb	325°F (163°C)	15	130°F (54°C)
Aves				
Pollo, entero	3 – 4 lb	375°F (191°C)	25	180°F (82°C)
Pavo, sin rellenar	12 – 16 lb	325°F (163°C)	11	180°F (82°C)
Pavo	20 – 24 lb	325°F (163°C)	11	180°F (82°C)
Pavo, relleno	12 – 16 lb	325°F (163°C)	9 – 10	180°F (82°C)
Pavo, relleno	20 – 24 lb	325°F (163°C)	9 – 10	180°F (82°C)
Pechuga de pavo	4 – 6 lb	325°F (163°C)	20	180°F (82°C)

Limpeza y Mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. Es equipo para cocinar no es una excepción. Debe limpiar y mantener adecuadamente su nuevo horno Viking para que lo disfrute todos los años para los cuales se diseñó.

Su horno eléctrico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. (Su horno tiene un ciclo de limpieza automática de la superficie interior. La página 65 tiene las instrucciones completas de limpieza del interior.)

Limpeza general

Nota: NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS O POLVOS ABRASIVOS EN NINGUNA PARTE DE SU HORNO. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN CAUSAR UN DAÑO PERMANENTE AL HORNO.

Superficie o característica	Recomendaciones para la limpieza
Sensor de temperatura para carne	<ul style="list-style-type: none">• Permita que el sensor se enfríe antes de limpiarlo.• El sensor de temperatura para carne se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de restregado impregnada de jabón.• Restriegue las manchas difíciles con una almohadilla de restregado impregnada de jabón. Enjuáguelas y séquelas.• No sumerja en agua el sensor de temperatura para carne.• Tampoco lo almacene en el horno.
Panel de control del horno	<ul style="list-style-type: none">• Debe limpiar regularmente el panel y sus paneles TouchSensor™ individuales.• Límpielos con un paño suave y cualquier limpiador para vidrio o un detergente suave.
Piezas de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none">• Todas las piezas del cuerpo de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para acero cuando el agua jabonosa no funcione.• No use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos.• Si es necesario, remoje el área con toallas calientes para aflojar el material endurecido, 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 cualquier superficie de acero inoxidable, porque el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame.
Bandeja y rejilla de asado	<ul style="list-style-type: none">• Limpie la bandeja y la rejilla de asado con detergente y agua caliente.• Restriegue las manchas difíciles con una almohadilla de lana de acero impregnada de jabón.

Limpieza y Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras o descargas eléctricas

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

Limpieza del interior del horno

Su horno Viking tiene un ciclo de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Un eliminador integral de humo ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de los residuos. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno queda un residuo de cenizas.

Cuando se selecciona el ajuste de limpieza automática, automáticamente se activa el cerrojo de la puerta. Este cerrojo asegura que la puerta no se puede abrir mientras el interior del horno se encuentra a una temperatura de limpieza.

Antes de usar el ciclo de limpieza automática:

- Saque las parrillas y cualquier otro artículo o utensilio del horno. Las altas temperaturas que se generan durante el ciclo de limpieza pueden decolorar, combar y dañar estos artículos.
- No use papel aluminio ni forros en el horno durante el ciclo de limpieza automática.
- Limpie los derrames grandes del fondo y de los lados del horno.
- Nunca aplique limpiadores en el interior de un horno que se va a limpiar automáticamente ni en las porciones elevadas de la puerta del horno.
- Algunas áreas se deben limpiar manualmente antes de que comience el ciclo de limpieza. Si no se quitan los residuos de estas áreas se endurecerán y serán más difíciles de limpiar.
- Limpie la puerta hasta el empaque, el bastidor de la puerta y hasta dos pulgadas del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague completamente y seque estas áreas.
- Limpie solamente las partes que se indican en el manual.

Antes de usar el ciclo de limpieza automática:

1. Cierre la puerta completamente.
2. Seleccione "UPPER OVEN" o "LOWER OVEN." En la pantalla aparecerá "SELECT MODE" para el horno seleccionado.
3. Presione "SELF CLEAN" en el panel de control de la función del horno.
4. Presione "SET" o "ENTER." En este momento aparecerá en la pantalla "SELF CLEAN". La luz indicadora de bloqueo de la puerta permanecerá encendida hasta que el ciclo termine o se interrumpa y la temperatura disminuya hasta un valor seguro. Un ciclo completo dura aproximadamente 3 1/2 horas con 30 minutos adicionales para que el horno se enfríe lo suficiente y el cerrojo de la puerta se desembrague. NOTA: Se escuchará el ruido del ventilador durante el ciclo de limpieza automática y el ventilador continuará funcionando durante las 3 1/2 horas de duración del ciclo de limpieza.
5. El temporizador comenzará una cuenta regresiva a partir de cuatro horas. Cuando se completa el ciclo, presione la tecla "OFF" del horno seleccionado.
6. Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.
7. Para cancelar o interrumpir el ciclo de limpieza automática, presione la tecla "OFF" del horno seleccionado.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Reemplazo de la Luz

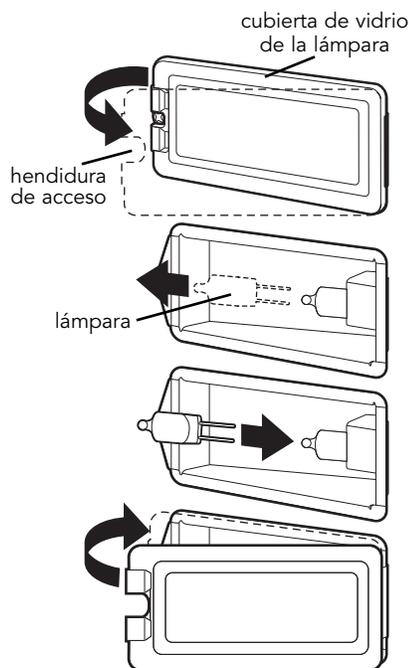
PRECAUCIÓN

ANTES DE REEMPLAZAR UNA BOMBILLA, DESCONECTE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DESDE EL FUSIBLE PRINCIPAL O INTERRUPTOR AUTOMÁTICO (BREAKER) DE CIRCUITO.

Reemplazo de las bombillas interiores halógenas del horno

No toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier signo de aceite de la bombilla y manipule con un trapo suave.

1. Destrahe la cubierta de vidrio de la lámpara colocando un destornillador en la hendidura de acceso.
2. Sujete firmemente la lámpara y extráigala.
3. Reemplácela por una lámpara halógena con los requisitos de tensión (volts) y potencia (watts) que se indican en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio de la lámpara encajándola a presión en la caja metálica.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el fusible o interruptor principal.



Falla de Energía Eléctrica

No intente utilizar durante una falla de energía. La unidad no funcionará.

Resolución de Problemas

Problema	Posible causa y/o remedio
1. El horno no funciona.	El horno no está conectado al suministro eléctrico. Pida a un electricista que revise el disyuntor de poder, el cableado y los fusibles.
2. No funciona la modalidad de limpieza automática.	La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se embrague.
3. La puerta no se abre.	El horno aún está en la modalidad de limpieza automática. El horno está caliente, el cerrojo de la puerta se desembragará cuando la temperatura sea segura.
4. La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. El horno no está conectado al suministro eléctrico.

Manejo de Errores

En caso de que cometa un error durante la programación de su horno, escuchará un sonido prolongado y luego verá un mensaje de error en la pantalla. Use la siguiente tecla para corregir estos errores de programación comunes:

Mensaje de error	Problema	Corrección
ERROR EN EL MODELO	No se instaló el modelo de número correcto.	Llame a su distribuidor Viking o a una agencia de servicio autorizada.
ERROR DEL RTD	El RTD está abierto o cortocircuitado.	Llame a su distribuidor Viking o a una agencia de servicio autorizada.
ERROR DEL SENSOR	El sensor de temperatura para carne está abierto o cortocircuitado.	Es posible que el sensor no esté conectado. Si no lo está, conéctelo. Presione la tecla OFF para salir y borrar el mensaje de error. Si el sensor está enchufado y aún aparece el mensaje de error, llame a su concesionario Viking o a una agencia de servicio autorizada.
ERROR DEL CERROJO DE LA PUERTA	El control no puede bloquear o desbloquear el cerrojo de la puerta.	Llame a su distribuidor Viking o a una agencia de servicio autorizada.
ERROR DEL TECLADO	No existe conexión entre el teclado y el control.	Llame a su distribuidor Viking o a una agencia de servicio autorizada.

Información Sobre el Servicio

Si su horno no funciona, revise si el disyuntor está abierto o un fusible está quemado.

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

Cuando llame para solicitar servicio, tenga disponible la siguiente información.

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, 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. Los números de serie y de modelo del horno se encuentran en la placa de identificación montada en el lado inferior izquierdo de la abertura de la puerta del horno.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de la compra

Fecha de la instalación

Nombre de la concesionaria

Dirección

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

Este manual debe permanecer con la campana para referencia futura.

Garantía

GARANTÍA DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS INTEGRADOS

GARANTÍA TOTAL DE DOS AÑOS

Se garantiza que los hornos eléctricos integrados 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 de 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 90 (NOVENTA) DÍAS:** Se garantiza que el producto está libre de defectos cosmético en los materiales o la mano de obra (como rayones en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, etc.) por un periodo de 90 (noventa) 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 informar al vendedor en un lapso de 90 (noventa) días a partir de la fecha de 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 a 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 COMPLETA DE 90 (NOVENTA) DÍAS EN APLICACIONES RESIDENCIAL PLUS™:** Esta garantía completa cubre aplicaciones en las que el uso del producto excede el uso residencial normal, pero el periodo de la garantía de los productos usados en tales aplicaciones es de 90 (noventa) días. Ejemplos de aplicaciones que esta garantía cubre son las casas de alojamiento con desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Conforme a esta garantía "Residencial Plus", se garantiza que el producto, sus componentes y accesorios estarán libres de defectos en los materiales o la mano de obra por un periodo de 90 (noventa) días a partir de la fecha de compra minorista original. Esta garantía excluye el uso del producto en locales comerciales como restaurantes, servicios alimenticios y servicios alimenticios institucionales.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS EN LOS QUEMADORES

Cualquier 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 quinto 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 gastos, 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 deberá 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 cubierto por esta garantía. El propietario será responsable de la instalación adecuada, de dar un mantenimiento razonable y necesario, de presentar el 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 por los daños que sean resultado de abuso, falta de un mantenimiento razonable y necesario, accidente, entrega, negligencia, desastres naturales, falta en el suministro de energía eléctrica al producto por alguna razón, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, manejo inadecuado o que la reparación o servicio que se dé al producto sea efectuada por terceros que no sean una agencia o representante autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no aplica a usos comerciales.

LIMITACIÓN DE SOLUCIONES Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA
EL RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL PROPIETARIO PARA UNA RECLAMACIÓN DE CUALQUIER TIPO REFERENTE A ESTE PRODUCTO SERÁN LOS RECURSOS DISPUESTOS ARRIBA. VIKING RANGE, LLC NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES O INCIDENTALES, ENTRE LOS QUE ESTAN LA PERDIDA DE COMIDA O MEDICINA DEBIDO A LA FALLA DEL PRODUCTO, YA SEA QUE RESULTE DE UNA VIOLACIÓN DE LA GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O DE OTRA CAUSA. 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 PROPOSITO PARTICULAR APLICABLE A ESTE PRODUCTO SE LIMITAN EN DURACIÓN AL PERIODO DE COBERTURA DE LAS CORRESPONDIENTES GARANTÍAS LIMITADAS EXPRESADAS POR ESCRITO 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 Corporation o a Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Proporcione el número de modelo y de serie y la fecha de compra original o la fecha de cierre en caso de construcciones nuevas. Si desea saber el nombre de la agencia de servicio autorizada por Viking Range, LLC más cercana, llame a Viking Range, LLC. **IMPORTANTE:** Conserve el comprobante 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