

Manual de USO Y CUIDADO



5 SERIE

Estufas Independientes con Doble Sistema de Alimentación
Modelo Profesional

VDSC530 / VDSC536 / VDSC548 / VDSC560

Felicitaciones

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

Su estufa está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su estufa. Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-845-4641.

Agradecemos que haya seleccionado una estufa y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar. Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar

Advertencias	3
Antes de usar la estufa	7

Controles del producto

Características de la estufa	8
Funciones y ajustes del horno	10

Operación

Operación de los elementos de la superficie	10
Encendido de los quemadores	10
Reencendido automático de los quemadores de la superficie	10
Vari-Simmer™	11
Quemador TruPower Plus™ (cuando sea aplicable)	11
Consejos para cocinar	11
Operación de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento	11
Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento	12
Operación de la parrilla	12
Limpieza y cuidado de la parrilla	13
Recipientes para cocinar	13
Características del horno	17
Posición de las parrillas	17
Uso del horno	17
Precalentamiento	17
Cocinado convencional y por convección	18
Horneado	19
BAKE (horneado con dos elementos)	19
CONV BAKE (horneado por convección)	19
TRU CONV (TruConvec™)	19
Fermentación de la masa	23
Rostizado	23
CONV ROAST (rostizado por convección)	26
Asado	26
CONV BROIL (asado por convección)	26
HI BROIL (asado a temperatura alta)	26
MED BROIL (asado a temperatura media)	26
LOW BROIL (asado a temperatura baja)	26
Deshidratación/Descongelación por convección	28

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	28
Ciclo de limpieza automática	30
Cambio de las bombillas del horno	31
Remoción de la puerta	32
Colocación y ajuste de la puerta	32
Localización y resolución de problemas	33
Información sobre el servicio	34
Garantía	35

Advertencias

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

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

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO
Señala riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o la muerte
⚠ ADVERTENCIA
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o la muerte
⚠ PRECAUCIÓN
Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales leves. Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para reducir los riesgos potenciales de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar una operación adecuada y segura: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** no intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.

⚠ ADVERTENCIA
Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.
QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:
<ul style="list-style-type: none">• NO trate de encender ningún electrodoméstico.• NO toque ningún interruptor eléctrico.• NO use ningún teléfono de su edificio.• Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.• Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
Un instalador calificado, una agencia de servicio o un proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Advertencias

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las ventilas puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. **NO** deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de las ventilas o de un quemador encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes. **NO** deje el horno sin supervisión cuando seque hierbas, pan, hongos, etc., ya que esto crea un riesgo de incendio.

Qué hacer en caso de incendio

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

de ventilación para eliminar el humo y el olor.

- **Superficie de cocinar:** apague el fuego o llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
- **NUNCA** levante ni mueva una sartén en llamas.
- **Horno:** apague el incendio o las llamas cerrando la puerta del horno. **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use polvo para hornear o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o llamas.

Seguridad de los niños

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

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener áreas de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras al estirarse sobre los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usan con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el quemador antes de encenderlo. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y que tiene llama. Cuando termine de cocinar apague el quemador antes de quitar la sartén para evitar la exposición a la llama del quemador.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Una llama muy grande es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar el electrodoméstico, la sartén o los gabinetes que se encuentran por arriba del electrodoméstico. Por razones de seguridad.
- **NUNCA** deje desatendido lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasosos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NUNCA** caliente un envase cerrado en un quemador o en el horno. La acumulación de presión puede causar que el envase estalle dando como resultado lesiones personales graves o daños al electrodoméstico.
- Use agarracazuelas resistentes y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los quemadores e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** permita que el aceite que usa para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del electrodoméstico, la campana o el ventilador. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.

Advertencias

- **NUNCA** use ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuelas.
- **SIEMPRE** apague el horno cuando termine de usarlo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida deje que el aire caliente o el vapor se escape.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Observe las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR.** La corriente de aire podría causar que las llamas se propagaran sin control.
- Una vez que haya instalado la unidad de acuerdo con las instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya el suministro de aire fresco. El uso de un electrodoméstico para cocinar a gas da como resultado la producción de calor y humedad en la habitación en la que se instala. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o de ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se vuelquen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que de otra manera pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con los recipientes, **NO** coloque los mangos sobre los quemadores adyacentes. **SIEMPRE** coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- **NUNCA** deje calentar una sartén vacía pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para hornear.
- Solamente se pueden usar ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o glaseados en la superficie de la estufa o en el horno que no se rompan debido a los cambios repentinos de temperatura. Observe las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para operar en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use tapas en los quemadores, parrillas de la estufa o sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de operación y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar para que cubra sólo el fondo de la sartén o cacerola. Un ajuste excesivo del quemador puede causar que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior del recipiente. Por razones de seguridad.

Elementos de calentamiento

- **NUNCA** toque los elementos de calentamiento del horno, las áreas adyacentes a los elementos ni las superficies interiores del horno.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso del horno, **NO** toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a los elementos ni las superficies interiores del horno sino hasta que se hayan enfriado.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. **NO** toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.

Horno con ciclo de limpieza automática

- Limpie sólo las partes que se listan en esta guía. **NO** limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para que la puerta cierre bien.

Advertencias

- Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla. **NO** use limpiadores de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Antes de realizar la limpieza automática del horno, saque la bandeja de asado, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames para evitar la generación de humo o llamas.
- Esta estufa tienen un ventilador de enfriamiento que opera automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no enciende, cancele la operación de limpieza y llame a una agencia de servicio autorizada.
- Es normal que la superficie de cocinar de la estufa se caliente durante el ciclo de limpieza automática. Por lo tanto, se debe evitar tocar esta superficie durante un ciclo de limpieza.

Advertencia y aviso importante de seguridad

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

Aviso importante sobre aves domésticas:

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

Información sobre su electrodoméstico

- Para que el horno funcione y opere adecuadamente, **NO** bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno que se encuentra en el lado derecho de la rejilla de ventilación.
- Evite tocar el área de ventilación del horno cuando el horno esté encendido y varios minutos después de apagarlo. Cuando el horno esté funcionando, el área de ventilación y las áreas circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que apague el horno, **NO** toque la abertura de ventilación ni las áreas circundantes sino hasta que se hayan enfriado.
- Otras superficies potencialmente calientes incluyen la superficie de la estufa, las áreas orientadas hacia la superficie de la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a esta abertura, la puerta del horno, las superficies circundantes a la puerta del horno y la ventana del horno.
- El uso inapropiado de las puertas del horno (como para pararse, sentarse o recargarse en ellas) puede dar como resultado riesgos potenciales y/o lesiones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el electrodoméstico para calentar una habitación ya que esto puede ocasionar riesgos potenciales al usuario y daños al electrodoméstico. Además, **NO** use la superficie de la estufa ni el horno como área de almacenamiento de alimentos o utensilios para cocinar.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

 **RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ AVISO

NO encienda el control de temperatura durante el ciclo de descongelación. Al encender el ventilador de convección se acelerará la descongelación de los alimentos sin calor.

Advertencias

⚠ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURAS

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

⚠ ADVERTENCIA

Esta estufa tiene ciclo de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Cuando termina el ciclo de limpieza, en el fondo del horno quedan cenizas.

Nota: NO limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies con acabado de porcelana. NO recubra el horno con papel de aluminio ni con otros materiales. Estos artículos se pueden derretir o quemar durante el ciclo de limpieza causando daños permanentes al horno.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS

Durante el ciclo de limpieza automática las superficies se pueden calentar más de lo normal. Por lo tanto debe mantener alejados a los niños.

⚠ PRECAUCIÓN



NO toque las áreas exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente.

Las primeras veces que se usa la característica de limpieza automática, es posible que se genere olor y humo debido al secado del ligante del material de aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando se seque completamente este material, el olor desaparecerá. Durante ciclos de limpieza automática subsiguientes es posible que perciba el olor característico de altas temperaturas.

MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Antes de usar la estufa

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de empezar a cocinar, limpie la estufa minuciosamente con agua jabonosa caliente. La primera vez que use el electrodoméstico algunos materiales podrían quemarse y producir olores, esto es normal.

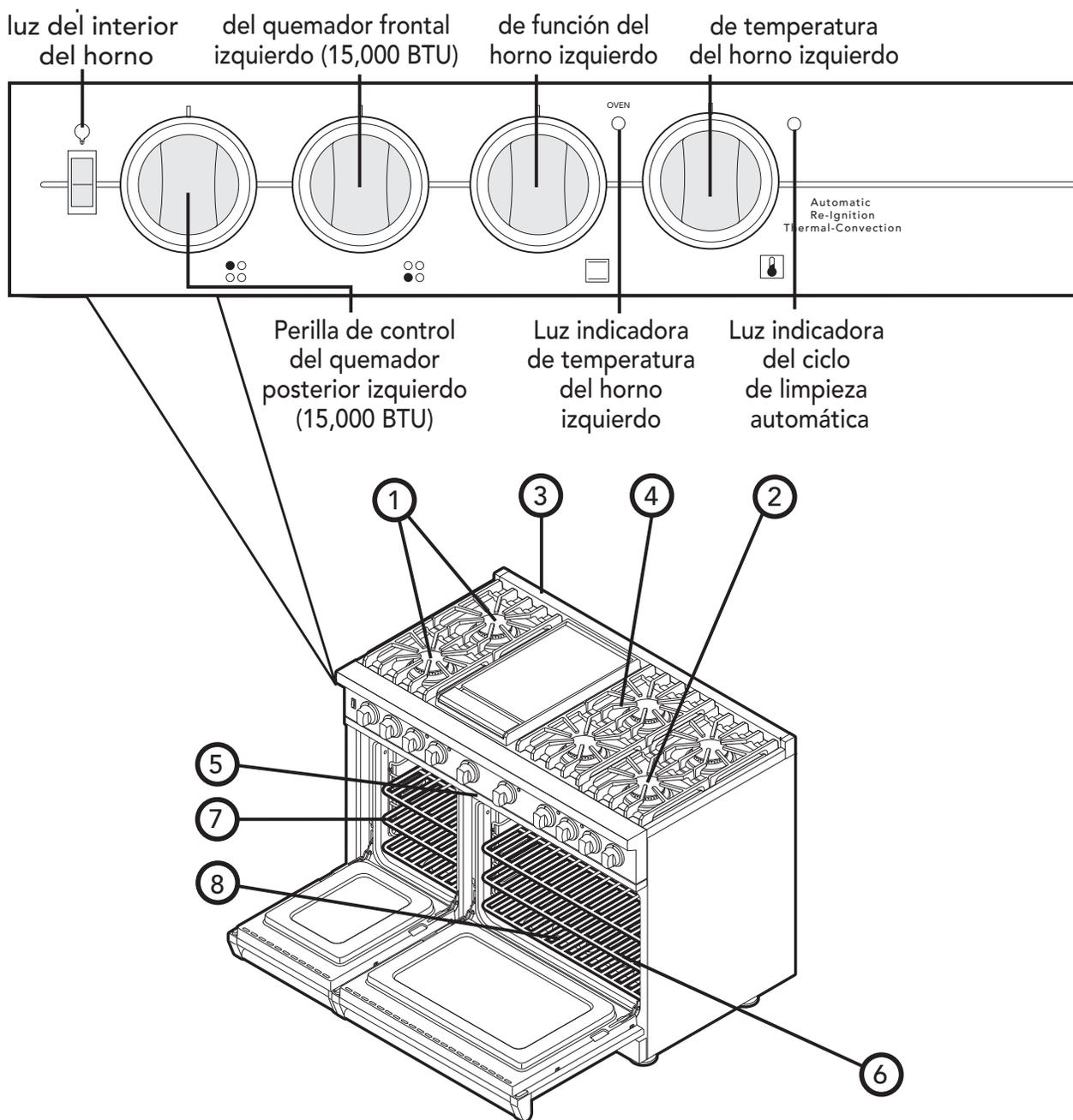
Horno

¡Importante! Antes de usar la unidad por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y seque completamente. Luego coloque el selector del horno en hornear, el termostato a 450 °F, y permita que funcione durante una hora.

Todos los modelos contienen:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado, hasta ocho modalidades de cocinado en total, para que hasta los proyectos de horneado más difíciles sean un éxito.
- Un exclusivo sistema de quemadores VSH™ Pro Sealed (Vari-Simmer™ a alto), una combinación de quemador patentado y diseño superior que facilitan la limpieza y ofrecen un rendimiento superior al cocinar a fuego lento y a alta temperatura.
- Una exclusiva superficie de cocinado labrada en una sola pieza y porcelanizada que contiene los derrames y facilita la limpieza.
- Elementos divididos para hornear y asar, que reducen el tiempo de precalentamiento y proporcionan mayor control y un calentamiento más uniforme.
- Un ventilador de convección reversible, dos veces más grande que la mayoría de los ventiladores del mercado, lo cual le permite cocinar alimentos más profunda y uniformemente, aún cuando hornea en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de convección que ofrecen mayor circulación del aire, reduciendo el tiempo de cocimiento y cocinando los alimentos más uniformemente.
- Tres modalidades de asado, que incluyen una nueva modalidad de asado a baja temperatura para asar delicadamente y asar la superficie.
- Un elemento de horneado perfilado y oculto para facilitar la limpieza.
- Star-K certifica que este electrodoméstico cumple con reglamentos estrictos e instrucciones específicas que se encuentran en www.star-k.org

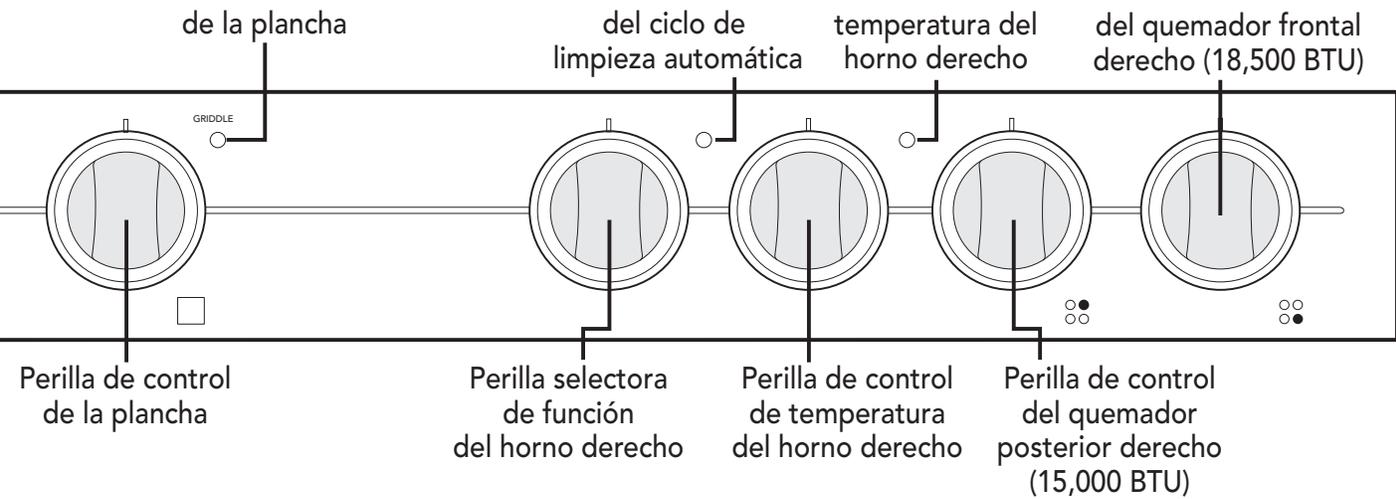
Características de la estufa



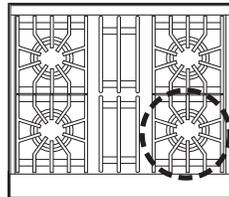
Se muestra el modelo de 48" con cuatro quemadores/plancha

1. Cinco quemadores sellados de 15,000 BTU con tapas de hierro fundido porcelanizadas e ignición/reignición automática
2. Un quemador sellados de 18,500 BTU con tapas de hierro fundido porcelanizadas e ignición/reignición automática
3. Moldura para isla
4. Plancha (opcional)
5. Placa de identificación
6. Dos parrillas que se deslizan completamente/Un parrillas estándar de trabajo pesado a prueba de ladeamiento, seis posiciones para las parrillas
7. Dos parrillas estándar de trabajo pesado a prueba de ladeamiento, seis posiciones para las parrillas
8. Bandeja de asado, ubicada dentro del horno

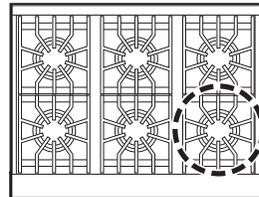
Características de la estufa



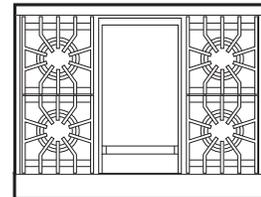

 Denota modelos que tienen un quemador TruPower Plus™ de 18,500 BTU



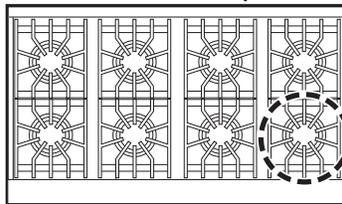
Modelo de 30" con cuatro quemadores



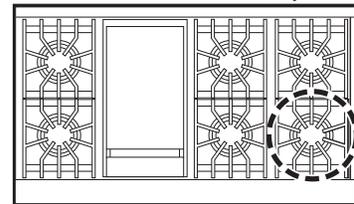
Modelo de 36" con seis quemadores



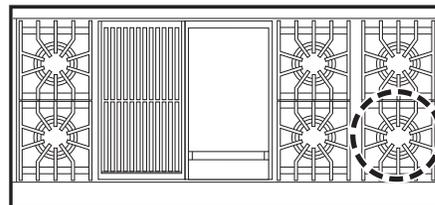
Modelo de 36" con cuatro quemadores y plancha



Modelo de 48" con ocho quemadores



Modelo de 48" con seis quemadores y plancha



Modelo de 60" con seis quemadores, parrilla y plancha

Funciones y ajustes del horno

BAKE (horneado con dos elementos)

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

CONV BAKE (horneado por convección)

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

TRU CONV (TruConvec™)

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

CONV ROAST (rostizado por convección)

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

CONV BROIL (asado por convección)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

HI BROIL (asado a temperatura alta)

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

MED BROIL (asado a temperatura media)

Use este ajuste para asar carnes blancas como pollo o carnes de más de una pulgada de grueso que se dorarían excesivamente en el ajuste de asado a temperatura alta.

LOW BROIL (asado a temperatura baja)

Use este ajuste para dorar productos delicados como el merengue.

SELF CLEAN (ciclo de limpieza automática)

Use esta función para limpiar el horno.

Deshidratación por convección (TRU CONV)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (TRU CONV)

Use esta función para descongelar comida.

Fermentación de masa (horno izquierdo en los modelos de 48")

Use este ajuste para permitir que la masa con levadura levante.

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

Operación de los elementos de la superficie

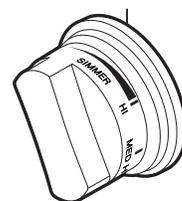
Para encender los quemadores

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

Reencendido automático de los quemadores

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

En unos momentos, debe haber viajado suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. El ajuste de la altura de la llama para el proceso de cocinado deseado, y la selección del recipiente adecuado para cocinar, darán como resultado un rendimiento superior, y a la vez se ahorrará tiempo y energía.



Operación de los elementos de la superficie

Vari-Simmer™

Cocinar a fuego lento es una técnica en la que los alimentos se cocinan en líquidos calientes que se mantienen justamente por debajo del punto de ebullición del agua. Esta técnica es más suave que la ebullición, y evita que la comida se endurezca y/o se desbarate. El tamaño del recipiente y el volumen de los alimentos pueden tener un efecto significativo en la altura de la llama necesaria para cocinar a fuego lento. Por esta razón, los quemadores de las estufas y superficies para cocinar Viking incluyen un ajuste Vari-Simmer. Vari-Simmer no es un solo ajuste para cocinar a fuego lento, sino que proporciona una variedad de ajustes de cocinado a fuego lento. Esta variedad de ajustes le permite modificar la altura de la llama para lograr el mejor resultado dependiendo del tipo y la cantidad de comida que se está cocinando. Es esta característica la que hace que el ajuste Vari-Simmer sea el más seguro y confiable en el mercado.

Quegador TruPower Plus™ (cuando sea aplicable)

Ciertos modelos de estufas están equipados con un quemador TruPower Plus de 18,500 BTU en la posición frontal derecha. Este quemador está diseñado para proporcionar calor adicional especialmente cuando se usan cacerolas grandes, y se debe usar para hervir grandes cantidades o cuando necesita que algo hierva rápidamente. Aunque el quemador TruPower Plus tiene la potencia adicional para hacer hervir rápidamente grandes cantidades de líquidos, también se puede ajustar lo suficientemente bajo para proporcionar un fuego muy bajo y delicado, lo cual convierte a este quemador en el más versátil del mercado.

Consejos para cocinar

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

Ajustes* de temperatura de los quemadores

Ajuste de temperatura	Uso
Simmer (Fuego lento)	Para fundir cantidades pequeñas Arroz al vapor Cocinar salsa a fuego lento
Low (Bajo)	Para fundir cantidades grandes
Med Low (Medio bajo)	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para hervir a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y pudines
Med (Medio)	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo lentamente grandes cantidades de comida
Med High (Medio alto)	Para freír a alta temperatura Para dorar en el sartén Para mantener hirviendo a fuego alto grandes cantidades de comida
High (Alto)	Para hervir agua rápidamente, freír en grandes cantidades de aceite usando utensilios grandes

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

Recipientes para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso que quiere hacer. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la estufa por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes con recipientes comerciales. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

Nota : Cuando use ollas grandes y/o cocine con llamas altas, se le recomienda que use los quemadores del frente. Hay más espacio en el frente y se reducirá la necesidad de limpiar la parte posterior del electrodoméstico debido a manchas y decoloración.

Operación de los elementos de la superficie

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

La plancha de 15,000 BTU opcional está construida de acero labrado a máquina con acabado Blanchard, y está diseñada exclusivamente para ofrecer un excelente rendimiento en el cocimiento y facilitar la limpieza. La plancha está equipada con un termostato electrónico para mantener una temperatura uniforme en toda su superficie una vez que se ha ajustado la temperatura deseada. Tiene una luz indicadora que brilla cuando se enciende su termostato. Esta luz se encenderá y apagará según sea necesario para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada. Antes de usar la plancha es importante acondicionarla. Este proceso de acondicionamiento cambiará el aspecto de la plancha. Sin embargo, también evitará que la comida se pegue y protegerá la superficie contra la humedad.

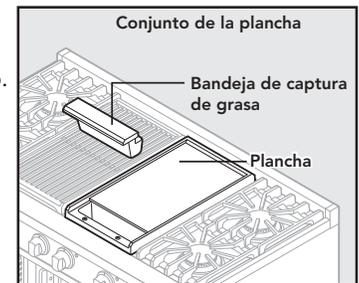
Acondicionamiento de la plancha antes de usarla por primera vez

- Restriegue la plancha con una mezcla de un cuarto de agua caliente y 1/4 de taza de vinagre blanco usando una almohadilla Scotch-Brite™ azul. Seque completamente.
- Lave la plancha con agua jabonosa caliente. Enjuáguela y séquela completamente.
- Acondicione la plancha recubriendo su superficie con una capa delgada de aceite vegetal sin sal, aproximadamente 1/2 a 1 cucharadita. Aplique el aceite a toda la plancha con una toalla de papel o un paño limpio. Deje que el aceite repose en la plancha por aproximadamente una hora y luego límpiela con un paño limpio o una toalla de papel para absorber el aceite residual. Ahora la plancha está lista para usarse.

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

- Gire la perilla de control de la plancha hacia la izquierda al ajuste de temperatura deseado. La luz indicadora se iluminará indicando que el termostato de la plancha está encendido.
- La plancha doble tiene dos perillas de control del termostato que controlan quemadores separados ubicados debajo de la plancha.
- Cuando la plancha alcanza la temperatura deseada, la luz indicadora se apaga indicando que la plancha está precalentada a la temperatura deseada.
- Use aceite líquido para cocinar o mantequilla para huevos, panqueques, tostadas francesas, pescado y emparedados a fin de evitar que se peguen.
- Mientras cocina, raspe rutinariamente las partículas de comida sueltas con una espátula de metal para facilitar la limpieza y para evitar que las partículas se mezclen con la comida.
- Para apagar la plancha, gire la perilla del termostato hacia la derecha a la posición "OFF".
- SIEMPRE coloque la perilla en la posición "OFF" cuando no use la plancha, y baje la temperatura entre lotes de comida.

Nota: En las estufas con plancha, la placa de cocción lenta/plancha no funciona durante el ciclo de limpieza automática.



Limpieza y cuidado de la plancha y de la placa para cocinar a fuego lento

- No es necesario lavar la plancha después de cada uso. Cuando cocine algo ligero, y DESPUÉS de que la plancha se enfríe, simplemente limpie la superficie con un paño limpio o una toalla de papel. Los aceites de la comida que se cocinó en la plancha la acondicionarán naturalmente proporcionando una superficie antiadherente "natural".
- Después de que cocine por un periodo largo y mientras la plancha está aún lo suficientemente caliente como para generar vapor, vierta directamente sobre ella una pequeña cantidad de agua de soda a temperatura ambiente. Con una espátula de metal, conduzca los aceites y las partículas de comida hacia la bandeja que se encuentra en el frente. Limpie toda la superficie con una toalla de papel. Proceda a acondicionar la plancha con aceite.
- Si mantiene la plancha bien acondicionada evitará que su superficie se oxide. Si no usa la plancha por un periodo de tiempo, debe volver a acondicionarla. Debe volver a acondicionar la plancha cada vez que la lave.
- No se recomienda usar rocío para cocinar antiadherente, ya que contiene una gran cantidad de agua que tiene la tendencia a quemarse rápidamente.
- Tampoco se recomienda usar aceite de maíz debido a que tiene un alto contenido de azúcar. El azúcar se caramelizará y se quemará en la superficie y será muy difícil quitarla.
- Después de usar la plancha, siempre quite la bandeja de captura de grasa ubicada en el frente. Simplemente jale la bandeja hacia usted y levántela. Asegúrese de permitir que todas las superficies se enfríen antes de quitar la bandeja de captura de grasa. Es necesario limpiar la bandeja de captura después de cada uso. Puede generarse un riesgo de incendio si la grasa se acumula en la bandeja.
- Nota: es normal que la plancha se oscurezca con el tiempo. Esto es señal de una plancha bien acondicionada.
- Importante: nunca sature una plancha caliente con agua fría. Este choque térmico puede combar la plancha y causar que se fracture si se hace por un periodo de tiempo.
- Para la limpieza profunda, Viking ofrece un juego de limpieza de planchas (modelo #GCK). Este sistema de limpieza de grado comercial, rápido y eficaz, limpiará su plancha en cuestión de minutos. Para pedirlo, comuníquese con su distribuidora Viking local o pídalo en el sitio web vikingrange.com.

Operación de los elementos de la superficie

Tabla para cocinar en la plancha

Comida	Temp (°F)	Temp (°C)
Huevos	250-300	121-149
Tocino	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Tostada francesa	400	205
Fletes de pescado	300	149
Hamburguesas	350	177
Bisteces	350	177

Asado a la parrilla (en ciertos modelos)

La parrilla opcional de 18.000 BTU está equipada con una rejilla de una sola pieza, hecha de hierro fundido porcelanizado de alta resistencia, que permite mover fácilmente los productos que se están asando. Debajo de la rejilla de la parrilla hay dos placas ranuradas de porcelana generadoras de sabor, diseñadas para atrapar los aceites y grasas que caen y hacer circular el sabor ahumado nuevamente entre los alimentos. Debajo de las placas generadoras de sabor hay una asadera de dos piezas que recoge los líquidos que pueden pasar más allá de dichas placas. Este exclusivo sistema de parrilla está diseñado para que la cocción en espacios interiores tenga la calidad de las barbacoas al aire libre.

Armado de la parrilla de asado

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

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

Operación de la parrilla de asado

- Encienda la campana de ventilación antes de encender la parrilla.
- Gire la perilla de la parrilla hacia la izquierda a HI.
- Siempre precaliente la parrilla por 5 a 10 minutos antes de colocar comida en la rejilla.
- Coloque los alimentos en la parrilla y cocínelos de la manera deseada.
- Para apagar la parrilla, gire hacia la derecha la perilla de la parrilla a la posición OFF.

Sugerencias para cocinar en la parrilla de asado

- Al asar pollo, asados, bisteces bien cocidos o chuletas y trozos gruesos de carne, chamusque en HI. Luego reduzca el ajuste de temperatura para evitar llamas excesivas. Esto permitirá que la comida se cocine en el interior sin quemar el exterior.
- Después de chamuscar bisteces, chuletas o hamburguesas durante aproximadamente un minuto, puede deslizar una espátula por debajo de la carne y voltearla aproximadamente 90 grados para que se le marque un patrón cuadrado.
- Use una espátula de metal en lugar de pinzas o un tenedor para voltear la carne. Una espátula no perforará la carne y evitará el escape de los jugos.
- Voltee la carne sólo una vez. Cuando los bisteces, chuletas o hamburguesas se voltean varias veces pierden jugo. El mejor momento de voltear la carne es después de que los jugos comiencen a burbujear en la superficie.
- Para probar el grado de cocimiento, haga un pequeño corte en el centro de la carne, no en el borde. Esto evitará la pérdida de los jugos.
- Ocasionalmente pueden generarse llamaradas o llamas sobre la parrilla debido a las gotas de grasa que caen sobre las placas generadoras de sabor. Esto es normal durante el procedimiento de asado. Use una espátula de mango largo para mover la comida a otra área hasta que las llamaradas aminoren.
- Para facilitar la limpieza deje encendida la parrilla de asado por 10 minutos después de terminar de asar. Esto facilitará la limpieza una vez que la parrilla se haya enfriado.

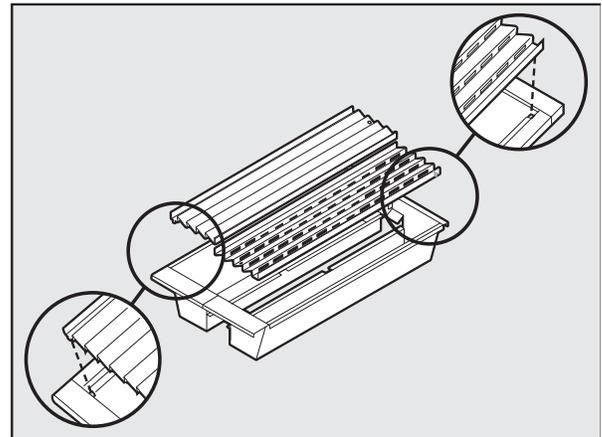
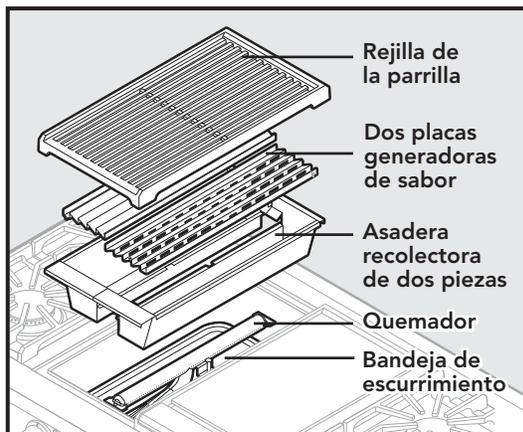
Operación de los elementos de la superficie

Conjunto de la parrilla de asado

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

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

Montaje de la parrilla de asado



Limpieza y cuidado de la parrilla de asado

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

Operación de los elementos de la superficie

Tabla para cocinar en la parrilla

Comida	Peso o espesor	Tamaño de la llama	Tiempo de cocimiento sugerido (mín)
CARNE DE RES			
Hamburguesa	1/2" (1.3 cm) – 3/4" (1.9 cm)	Med	8 – 15
	Ase volteando una vez cuando los jugos suban a la superficie. Recomendamos usar espaldilla molida para las hamburguesas, ya que estas resultan más jugosas que con punta trasera molida. NO deje las hamburguesas desatendidas, ya que se pueden generar llamaradas rápidamente.		
BISTECES			
Costilla, bistec de costilla, Porterhouse, chuletón, solomillo			
Poco cocida (140°F/60°C)	1" (2.5 cm)	Alta	8 – 12
	1-1/2" (3.8 cm)	Alta	11 – 16
Medio cocida (160°F/71°C)	1" (2.5 cm)	Med	12 – 20
	1-1/2" (3.8 cm)	Alta	16 – 25
Bien cocida (170°F/77°C)	1" (2.5 cm)	Med	20 – 30
	1-1/2" (3.8 cm)	Alta	25 – 35
Elimine el exceso de grasa del borde. Corte la grasa remanente a intervalos de 2" (5.1 cm) para evitar que los bordes se ricen. Ase, volteando una vez.			
Solomillo	5 lbs. (2.3 kg)	Alta	30 – 40
	Elimine la grasa y el tejido conectivo de la superficie. Doble el extremo delgado para formar una pieza de grosor uniforme. Sujete con hilo. Ase, volteo para dorar uniformemente. Cubra frecuentemente con mantequilla o margarina derretida o aceite con una brocha. Cocine hasta que quede poco cocida.		

Operación de los elementos de la superficie

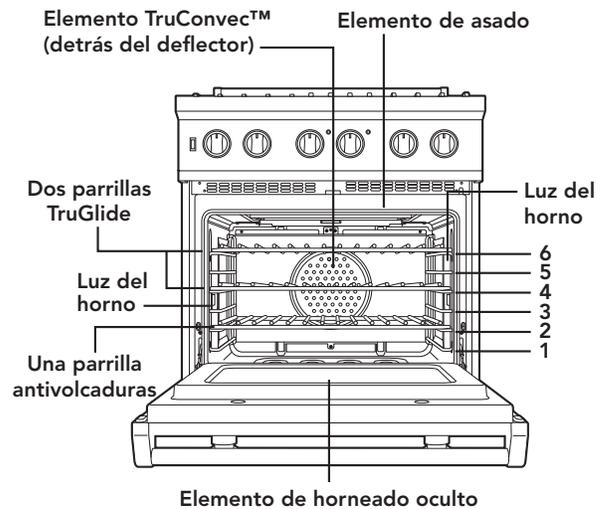
Tabla para cocinar en la parrilla

Comida	Peso o espesor	Tamaño de la llama	Tiempo de cocimiento sugerido (mín)
CERDO			
Chuletas	1/2" (1.3 cm)	Med	20 – 40
	1" (2.5 cm)	Med	35 – 60
Elimine el exceso de grasa del borde. Haga cortes en el resto de la grasa a intervalos de 2" (5.1 cm) para evitar que los bordes se ricen.			
Costillas		Med	45 – 60
	Ase volteando ocasionalmente. Durante los últimos minutos aplíqueles salsa de barbacoa con una brocha y volteelas varias veces.		
Bisteces de jamón (completamente cocinado)	1/2" (1.3 cm)	Alta	12 – 15
	Elimine el exceso de grasa del borde. Haga cortes en la grasa restante a intervalos de dos pulgadas. Ase, volteando una vez.		
Perritos calientes		Med	5 – 10
	Ranure la piel antes de cocinarlos. Ase, volteando una vez.		
AVES			
Pollo para asar/freír – Mitades o cuartos	2 (0.9 kg) –	Alta	60 – 90
	3 lbs. (1.4 kg)	Med	40 – 60
Con la piel hacia arriba. Ase, voltee y bañe frecuentemente con mantequilla o margarina fundida, aceite o marinada.			
PESCADOS Y MARISCOS			
Bisteces Halibut Salmón Pez espada	3/4" (1.9 cm) –	Med a Alta	8 – 15
	1" (2.5 cm)		
Entero Bagre Trucha	4 oz (113 g) – 8 oz (227 g)	Med a Alta	12 – 20
Ase, voltee una vez, bañe con mantequilla o margarina derretida o con aceite para que el pescado retenga la humedad.			

Características del horno

Posición de las parrillas

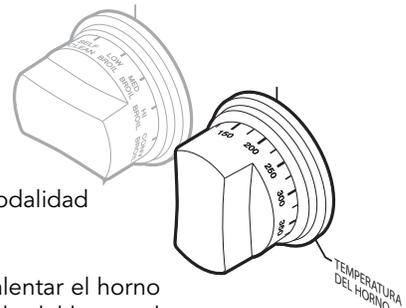
Cada 30" y 36" horno viene equipado con tres parrillas que se deslizan completamente. Cada 18" horno está equipado con tres parrillas a prueba de volcaduras. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es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



Uso del horno

Pre calentamiento

Para obtener los mejores resultados, es muy importante que precaliente el horno a la temperatura deseada antes de meter la comida. En muchas modalidades de cocimiento se utiliza la potencia parcial del asador para alcanzar la temperatura de precalentamiento del horno. Por lo que no se recomienda meter la comida al horno durante el proceso de precalentamiento. El sistema de precalentamiento Rapid Ready™ de Viking está diseñado para que el horno se caliente a la temperatura deseada de tal manera que proporcione el ambiente de cocinado óptimo para la modalidad de cocinado seleccionada en el menor tiempo posible.



Por ejemplo, la modalidad de precalentado para TruConvec™ está diseñada para calentar el horno a la temperatura seleccionada de manera diferente que la modalidad de precalentado del horneado convencional. Esto se debe a que TruConvec está diseñado para hornear en múltiples parrillas. Entonces es extremadamente crítico que todas las posiciones de las parrillas alcancen la temperatura deseada. Así que es normal que el horno se tarde un poco más para precalentarse a 350 °F en la modalidad TruConvec en comparación con el tiempo que tarda en precalentarse 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 toma al horno para alcanzar la temperatura deseada.

Uso del horno

Cocinado convencional y por convección

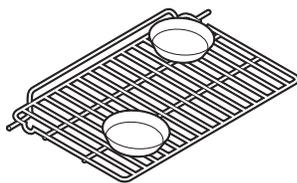
Debido a las variaciones en la densidad, textura superficial y consistencia de los alimentos, algunas comidas se pueden preparar mejor en el ajuste de horneado convencional. Por esta razón se recomienda el horneado convencional cuando se preparan artículos horneados como natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Esto es perfectamente normal. El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire en el horno, y este aire distribuye el calor en toda la cavidad del horno creando un ambiente de cocinado óptimo. El cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o para hornear comidas más densas. A continuación se encuentran algunas sugerencias que le permitirán obtener los mejores resultados con su horno cuando cocine por convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca la temperatura 25 °F (14 °C) y el tiempo de cocimiento aproximadamente de 10 a 15 %.
- Los tiempos de cocinado del horneado estándar y del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar artículos que requieren más de 45 minutos, podrá ver una reducción de 10 a 15 % en los tiempos de cocimiento. Esto es especialmente cierto para productos grandes cocinados con la función de rostizado por convección.
- Una ventaja importante en el cocimiento por convección es la capacidad de preparar grandes cantidades de comida. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que se pueden preparar en dos de tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizza, pasteles, galletas, bisquites, muffins, rollos y comidas preparadas congeladas.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas, use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5. Recuerde que las parrillas están numeradas de abajo hacia arriba. Consulte la ilustración "Características del horno" en la página 31.
- Los artículos que se cocinan en la función de convección se pueden hornear excesivamente con facilidad. Siendo este el caso, usualmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los artículos continuarán cocinándose inmediatamente después de que salen del horno.
- Algunas recetas, especialmente las hechas en casa, pueden requerir ajustes y pruebas cuando se convierten del modo estándar a la modalidad por convección. Si no está seguro(a) cómo convertir una receta, comience preparándola de la manera convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga las guías para cocinar por convección listadas para tipos de comida similares. Si no queda totalmente satisfecho(a) con la manera en que preparó la comida durante esta primera prueba por convección, ajuste sólo una variable a la vez (tiempo de cocimiento, posición de la parrilla o temperatura) y repita la prueba por convección. Continúe ajustando una variable de la receta a la vez hasta obtener los resultados deseados.

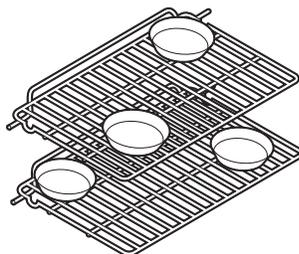
Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use moldes o bandejas planos grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la parrilla, las posiciones 2 o 3 producen los mejores resultados.
- Cuando hornee en más de una parrilla, se recomienda que use uno de los modos de convección y las posiciones 2 y 4 o 3 y 5 para obtener un horneado más uniforme. Cuando se hornea en tres parrillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5 para obtener resultados más consistentes.
- Cuando use dos parrillas y varios moldes en el horneado convencional, escalone los moldes en direcciones opuestas. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que quede un espacio de 1 a 2 pulgadas alrededor de todos los lados de cada molde para permitir la circulación uniforme del aire.

Colocación de los recipientes en una sola parrilla



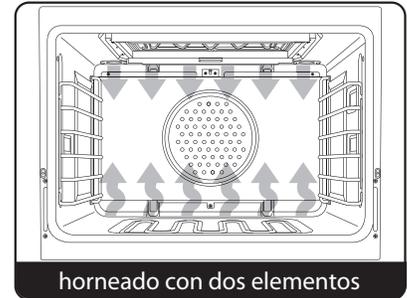
Colocación de los recipientes en varias parrillas



Horneado

BAKE (horneado con dos elementos)

El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo de la cavidad del horno, y el elemento de asado irradia calor complementario. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado/rostitizado convencional es particularmente adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.



horneado con dos elementos

CONV BAKE (horneado por convección)

El elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar grandes cantidades de comida usando varias parrillas, una característica que no es posible en un horno estándar.

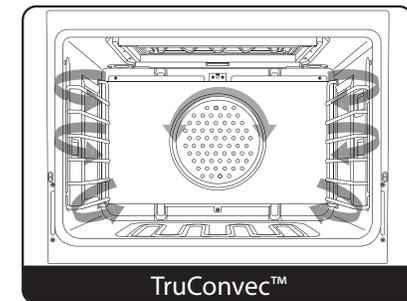


horneado por convección

Al rostizar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorándose así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. Con este método de calentamiento se pueden hornear y rostizar comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia de sabor, aunque se cocinen comidas diferentes como pasteles, pescado o carne. El sistema de aire caliente es especialmente económico cuando se descongela la comida. Use este ajuste para hornear y rostizar.

TRU CONV (TruConvec™)

El elemento posterior funciona sólo a potencia total. Los elementos superior e inferior no generan calor directo. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire en la cavidad del horno para que el calentamiento sea uniforme. Use este ajuste para comidas que requieren cocimiento suave como pastelillos, suflés, panes de levadura, panes y pasteles rápidos. Esto da como resultado panes, galletas y otros productos horneados con una textura uniforme y corteza dorada. No se requieren recipientes especiales para hornear. Use esta función para hornear en una sola parrilla, hornear en múltiples parrillas, rostizar y para la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo.



TruConvec™

Sugerencias para hornear

- Asegúrese de que las parrillas del horno se encuentren en la posición deseada antes de encender el horno.
- **NO** abra frecuentemente la puerta del horno mientras esté horneando. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee el tiempo más breve sugerido y revise si el artículo está listo antes de añadir más tiempo. Cuando hornee productos de harina, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto, cuando el producto está listo el cuchillo debe salir limpio.
- Use el molde del tamaño y el tipo recomendado en la receta para obtener los mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos tipo muffin y las galletas se deben hornear en recipientes brillantes y reflectores para obtener cortezas ligeras y doradas. Evite usar recipientes oscurecidos y viejos. Los recipientes de acero inoxidable y recubiertos de estaño combados y/o abollados, se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

Fermentación de la masa

Este ajuste está diseñado para permitir que la masa con levadura suba a una temperatura entre 85 °F (29 °C) y 100 °F (38 °C). La masa con levadura sube o se fermenta mejor cuando la temperatura está entre 85 °F (29 °C) y 100 °F (38 °C). Para asegurarse de que la masa está lo suficiente tibia, cubra el tazón holgadamente con papel de plástico y/o una toalla de tela. Gire el selector de función del horno a "PROOF" (Fermentación). Gire el control de temperatura hasta que la luz del horno se encienda (generalmente alrededor de 200 grados en el ajuste de la perilla). Note que la función de fermentación está diseñada para mantener el horno entre 85 °F y 100 °F, independientemente del ajuste de temperatura de la perilla. Coloque el tazón en la rejilla central del horno y cierre la puerta. Cuando crea que la masa ha duplicado su tamaño, suavemente introduzca dos dedos en la masa a una profundidad aproximada de 1/2" (1.3 cm). Si las marcas no desaparecen, la masa ha subido lo suficiente.

Tabla para hornear

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetés	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (190 °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 (190 °C)	30 - 35
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	3 o 4	400 °F (205 °C)	20 - 25
Pan de gengibre	Molde de 8" x 8"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Molde para muffins	3 o 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Muffins de maíz	Molde para muffins	3 o 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
PASTELES				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 o 4	375 °F (190 °C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Panquecitos	Molde para muffins	3 o 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
Pastel en capas, dos	Molde redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Panqué	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
GALLETAS				
Brownies	Molde de 13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
PASTELILLOS				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	30 - 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Molde redondo de 9"	3 o 4	425 °F (218 °C)	10 - 12
Corteza con relleno	Molde redondo de 9"	3 o 4	375 °F (190 °C)	55 - 60
Merengue de limón	Molde redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
De calabaza	Molde 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				
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 (190 °C)	65 - 70
Tarta de estofado	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	3 o 4	375 °F (190 °C)	65 - 70
Quiche	Molde redondo de 9"	3 o 4	400 °F (205 °C)	25 - 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	15 - 20
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	60 - 65
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	375 °F (190 °C)	60 - 65
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (190 °C)	50 - 55
Papas fritas	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	15 - 20

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

Horneado

Tabla para hornear en modalidad por convección

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min)
PANES				
Bisquetos	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	2 y 4	375 °F (190 °C)	15 - 20
Pan de jengibre	Molde de 8" x 8"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Molde para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins de maíz	Molde para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	0 - 12
PASTELES				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Moldes para muffins	2 y 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 32
Pastel en capas, dos	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqué	Molde para pan de caja	2 y 4	325 °F (163 °C)	5 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	Molde de 13" x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	325 °F (163 °C)	9 - 10
PASTELILLOS				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	4 - 27
TARTAS				
Corteza sin relleno	Moldes redondos de 9"	2 y 4	400 °F (205 °C)	7 - 9
Corteza con relleno	Moldes redondos de 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	4 - 5
De calabaza	Moldes redondos de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	35 - 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
PLATILLOS PRINCIPALES				
Egg rolls	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	8 - 10
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	2 y 4	400 °F (205 °C)	13 - 16
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	2 y 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Moldes redondos de 9"	2 y 4	375 °F (190 °C)	20 - 25
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190 °C)	10 - 12
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	10 - 15

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

Resolución de problemas de horneado

Los problemas en el horneado pueden ocurrir por varias razones. En la tabla que aparece abajo puede encontrar las causas y la solución de los problemas mas comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocimiento que usaba en su horno anterior pueden variar ligeramente a los que usará en este horno. Si esto es cierto en su caso, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocimiento de la manera correspondiente.

Problemas comunes de horneado y su solución

Problemas	Causa	Solución
Los pasteles se queman en los lados y quedan crudos en el centro	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno estaba demasiado caliente 2. Tamaño incorrecto del molde 3. Muchos moldes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Use el molde del tamaño recomendado 3. Reduzca el número de moldes
El pastel se rompe en la parte superior	<ol style="list-style-type: none"> 1. La masa es demasiado espesa 2. El horno está demasiado caliente 3. Tamaño incorrecto del molde 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siga la receta Añada líquido 2. Reduzca la temperatura 3. Use el molde del tamaño recomendado
Los pasteles no están nivelados	<ol style="list-style-type: none"> 1. La masa está irregular 2. El horno o la parrilla no está nivelado 3. El molde estaba combado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuya la masa regularmente 2. Nivele el horno o la parrilla 3. Use un molde adecuado
La comida se dora mucho en el fondo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La puerta del horno se abrió con mucha frecuencia 2. Está usando moldes oscuros 3. Posición incorrecta de la parrilla 4. Ajuste de horneado incorrecto 5. El molde es demasiado grande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la ventana de la puerta para revisar la comida 2. Use moldes brillantes 3. Use la posición recomendada de la parrilla 4. Ajuste a convencional o a convección según sea necesario 5. Use el molde adecuado
La comida se doró demasiado en la superficie	<ol style="list-style-type: none"> 1. La parrilla está colocada demasiado alto 2. No precalentó el horno 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 están demasiado aplastadas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bandeja de galletas está caliente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permita que la bandeja se enfríe entre lotes de galletas
Se queman los bordes de las tartas	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados moldes 3. No precalentó el horno 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente
Las tartas quedan muy pálidas en la parte superior	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno no está suficientemente caliente 2. Se usaron demasiados moldes 3. No precalentó el horno 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente

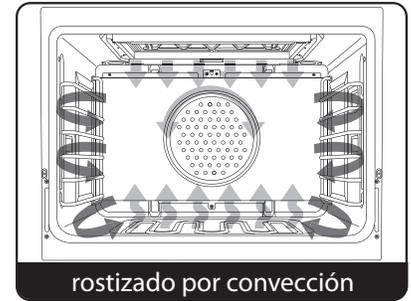
Rostizado

CONV ROAST* (rostizado por convección)

En esta función, el elemento de convección opera junto con los elementos interior y exterior de asado. El ventilador de convección reversible funciona a mayor velocidad en ambas direcciones. Esta transferencia de calor (principalmente del elemento de convección) sella la humedad en el interior de los asados grandes. Se ahorra tiempo en comparación con las modalidades de rostizado por convección de un solo ventilador. Use este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

***Nota :** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite una realización óptima del cocimiento. Es posible que se escuche algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Esto es normal.

Nota : También puede asar comida con los ajustes de horneado. Vea la sección "Horneado" para obtener más información.



Sugerencias para rostizar

SIEMPRE use la bandeja y la rejilla de asado proporcionadas con cada horno. Debe permitir que el aire caliente circule alrededor del producto que esté rostizando. **NO** cubra el alimento que esta asando. La modalidad de rostizado por convección sella rápidamente los jugos y da como resultado un producto jugoso y suave. Las aves salen con la piel suave 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 recetas convencionales a recetas por convección, reduzca la temperatura 25 °F (14 °C) y el tiempo de cocimiento aproximadamente de 10 a 15 %.
- **SIEMPRE** rostice las carnes con el lado que tiene grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda y usando una rejilla de rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de pringar la carne. **NO** añada agua a la bandeja ya que esto creará un efecto de cocimiento al vapor. El rostizado es un proceso en el que se usa calor seco.
- Las aves se deben poner con la pechuga hacia arriba en una bandeja poco profunda sobre una parrilla. Con una brocha aplique aceite, mantequilla o margarina derretida antes y durante el rostizado.
- En el rostizado por convección **NO** use bandejas con lados altos ya que estos interferirán con la circulación de aire caliente sobre la comida.
- Si usa una bolsa para cocinar, tienda de aluminio u otra cubierta, use el ajuste de horneado convencional en lugar del ajuste por convección.
- Cuando utilice un termómetro para carne, inserte la mitad del sensor en el centro de la porción mas gruesa de la 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 el termómetro una vez, insértelo 1/2 pulgada (1.3 cm) más en la carne y tome una segunda lectura. Si la segunda temperatura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de rostizado **SIEMPRE** varían de acuerdo con el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes menos tiernos de carne se preparan mejor por horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocimiento húmedo. Saque las carnes rostizadas del horno cuando el termómetro registre de 5 °F (3 °C) a 10 °F (6.5 °C) menos que la temperatura de cocimiento deseada. La carne continuará cocinándose después de sacarla del horno. Permita que el asado repose de 15 a 20 minutos después de sacarlo del horno para que sea más fácil trincharlo.

Tabla de rostizado convencional
(cuando se usa el ajuste
de horneado o de horneado por convección)

Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
Punta trasera				
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Carne para asar				
Medio cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
BORREGO				
Pierna de borrego	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
CERDO				
Lomo de cerdo	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Chuletas de cerdo 1" de espesor	1 - 1 1/4 lbs	350 °F (177 °C)	55 - 60 tiempo total	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325 °F (163 °C)	18	130 °F (55 °C)
AVES				
Pollo entero	3 - 4 lbs	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Pavo	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Tabla para rostizar en modalidad por convección

Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
Punta trasera				
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
Carne para asar				
Medio cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	35	170 °F (77 °C)
BORREGO				
Bien cocida	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
CERDO				
Lomo de cerdo	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Chuletas de cerdo de 1" de espesor	1 - 1 1/4 lbs	325 °F (163 °C)	45 - 50 tiempo total	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325 °F (163 °C)	15	130 °F (55 °C)
AVES				
Pollo entero	3-4 lbs	350 °F (177 °C)	25	180 °F (82 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Pavo	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Asado

CONV BROIL* (asado por convección)

El elemento superior funciona a potencia total. Esta función es exactamente la misma que la de asado regular, con la ventaja adicional de la circulación del aire producida por el ventilador. El humo se reduce, ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas de la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

***Nota :** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite una realización óptima del cocimiento. Es posible que se escuche algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Esto es normal.

HI BROIL (asado a temperatura alta)

Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre los alimentos y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del elemento de asado. El asado rápido es mejor para carnes que se deseen de poco cocidas a medio cocidas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.

MED BROIL (asado a temperatura media)

Los elementos interior y exterior de asado se apagan y se encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Coloque la comida a una distancia de cuatro pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento de asado. El asado lento es mejor para el pollo y el jamón para no dorarlos en exceso. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.

LOW BROIL (asado a temperatura baja)

En esta modalidad se usa sólo una fracción de la potencia disponible del elemento interior de asado para dorar tenuemente la superficie de los alimentos. El elemento interior de asado se enciende solamente una parte del tiempo. Use este ajuste para dorar suavemente merengues colocados en la parrilla 3 o 4 durante 3 o 4 minutos.

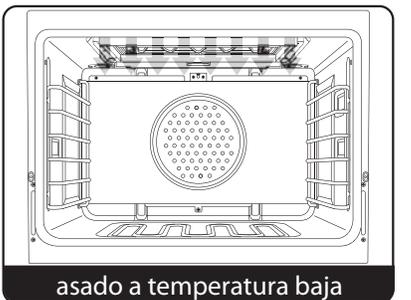
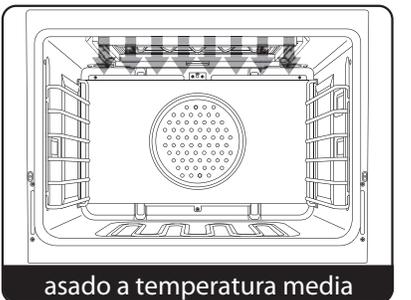
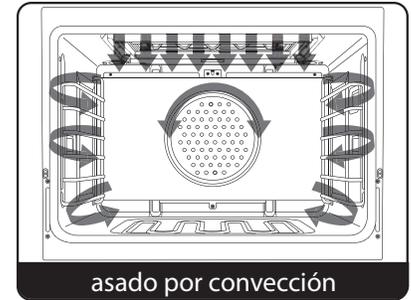
Instrucciones para asar

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

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

Para usar la función de asado o asado por convección

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



Asado

Sugerencias para asar

- **SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla 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 rice, haga cortes en el borde grasoso.
- Con una brocha aplique varias veces mantequilla al pollo o al pescado para evitar que se reseque. Para evitar que los alimentos se peguen, engrase ligeramente la bandeja de asado.
- Ase el primer lado durante un poco más de la mitad del tiempo recomendado, condimente y voltee. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacar la carne.
- **SIEMPRE** saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear la carne. **NUNCA** perfore la carne con un tenedor para evitar el escape de los jugos.
- Cuando saque la comida saque también la bandeja de asado. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja. Mientras la bandeja está caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Salpique con detergente líquido para trastes y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la bandeja. También puede recubrir la bandeja con papel aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja. Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra y evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

Posiciones de la parrilla para asar

Nota : La posición 6 es la más cercana al elemento de asado, y la parrilla 1 es la más cercana al fondo.

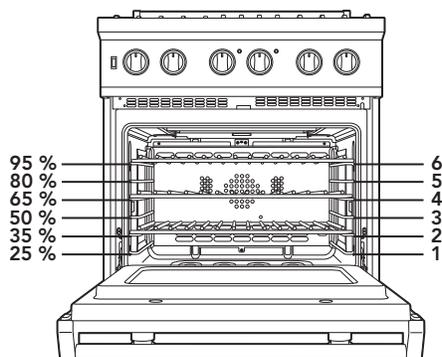


Tabla para asar

Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste	Parrilla	Tiempo (min)
CARNE DE RES				
Solomillo, 1"				
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 de costilla (T-bone), 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				
Rebanadas de jamón de 1"	1 lb.	Asado convencional	2	22
BORREGO				
Chuletas de costilla de 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

Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Deshidratación y descongelación por convección

Deshidratación por convección

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las parrillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de su localidad que venda recipientes de cocina especializados).
3. Ajuste la temperatura baja apropiada y gire el selector a "TRU CONV".

⚠ PRECAUCIÓN

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

Descongelación por convección

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Ajuste el control de temperatura en "OFF".
3. Gire el selector a "TRU CONV".

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVISO

NO encienda el control de temperatura durante el ciclo de descongelación. Al encender el ventilador de convección se acelerará la descongelación de los alimentos sin calor.

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Antes de limpiar asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Quemadores

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

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

- Permita que el quemador y la rejilla se enfríen hasta una temperatura segura.
- Levante la parrilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Quite la tapa y el cabezal del quemador y límpielos.

Tapas de los quemadores

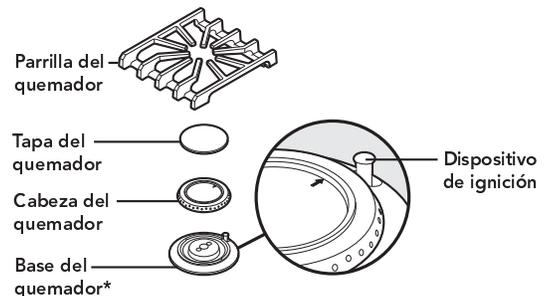
Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente.

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

Cabeza del quemador

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

Nota : Para manchas difíciles use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o una almohadilla Scotch Brite™ suave. Sugerencia de limpieza : Coloque las tapas y las cabezas difíciles de limpiar en bolsas plásticas sellables con amoníaco.



Limpieza y mantenimiento

Base del quemador

La base se debe limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento. **NO** use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la base de aluminio.

- Limpie los derrames que queden en la superficie.
- Vuelva a instalar la tapa y la cabeza del quemador y las parrillas después de secarlos completamente.

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave.

Superficies del horno

Su horno tiene diferentes acabados. Su horno tiene un ciclo de limpieza automática. La sección de "Ciclo de limpieza automática" contiene las instrucciones completas. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNO NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU HORNO.**

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuévalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

Bandeja y rejilla de asado

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

Piezas de acero inoxidable

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

Parrillas del horno

Límpielas con detergente y agua caliente. Las manchas difíciles se puede restregar con una almohadilla de lana de acero rellena de jabón. **NO LIMPIE LAS PARRILLAS DEL HORNO CON EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.** Si lo hace, el calor extremo del ciclo podría causarles daño.

Interrupciones de la energía eléctrica

Si ocurre un apagón los dispositivos de ignición eléctrica no funcionarán. No intente operar el electrodoméstico durante un apagón. Asegúrese de que el control del horno este en la posición "OFF".

Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la estufa se afecta sólo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se reestablece, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una baja de voltaje puede o no afectar la operación de la estufa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía. Si la estufa está en el ciclo de limpieza automática cuando la falla de energía ocurre, espere a que la energía se reestablezca y permita que el cerrojo de la puerta se libere automáticamente. Apague todos los controles y empiece el ciclo de limpieza otra vez, de acuerdo con las instrucciones.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA EN INTERRUPCIONES DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA

Por razones de seguridad y la posibilidad de sufrir lesiones personales al intentar encender y apagar el quemador, la parrilla no debe usarse bajo ninguna circunstancia durante un apagón. El control del quemador de la parrilla siempre debe permanecer en la posición "OFF" durante un apagón.

Ciclo de limpieza automática

Este horno tiene un ciclo pirolítico de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar la suciedad y los depósitos. Un eliminador de humo ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de la suciedad. Cuando termina

el ciclo de limpieza automática en el fondo del horno quedan

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

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

1. Saque las parrillas y todos los demás artículos 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 el papel aluminio se puede quemar o fundir y dañar la superficie del horno.
2. Limpie los derrames grandes de la parte inferior y de los lados del horno. **NUNCA** use limpiadores de horno dentro de un horno de limpieza automática ni en las porciones elevadas de la puerta.
3. Algunas áreas del horno se deben limpiar a mano antes de que comience el ciclo. Si no se quitan los residuos de estas áreas se endurecerán y serán más difíciles de limpiar. Limpie la puerta hasta la junta, el bastidor de la puerta y hasta dos pulgadas del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague y seque completamente estas áreas.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Para iniciar el ciclo de limpieza automática:

1. Cierre completamente la puerta.
2. Gire la perilla del selector del horno hacia la derecha al modo de LIMPIEZA AUTOMÁTICA ("SELF CLEAN").
3. Gire la perilla de control de temperatura pasando el ajuste de limpieza y hasta que se detenga. En este momento, la luz indicadora de limpieza se encenderá. En 30 segundos el cerrojo automático de la puerta se embraga y la luz indicadora del horno se enciende. La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcanza la temperatura de limpieza automática y luego se encenderá y apagará durante el ciclo. Cuando el horno alcanza la temperatura necesaria para la limpieza, la luz indicadora de bloqueo de la puerta se enciende.
4. La luz indicadora de bloqueo de la puerta permanecerá encendida hasta que se complete o interrumpa el ciclo de limpieza y la temperatura del horno 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 por las 3 1/2 horas que dura el ciclo.

Nota: En las estufas con plancha, la placa de cocción lenta/plancha no funciona durante el ciclo de limpieza automática.

5. Cuando se complete el ciclo, gire el selector del horno y la perilla de control de temperatura a la posición "OFF". Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.

Para detener el ciclo de limpieza automática:

Para cancelar o interrumpir el ciclo de limpieza, gire la perilla de control de la temperatura y el selector de la función del horno hasta la posición "OFF". Cuando la temperatura del horno sea segura, el cerrojo de la puerta del horno se desembragará y será posible abrir la puerta. Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con una esponja o un paño húmedo.

Reemplazo de las bombillas de luz del horno

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

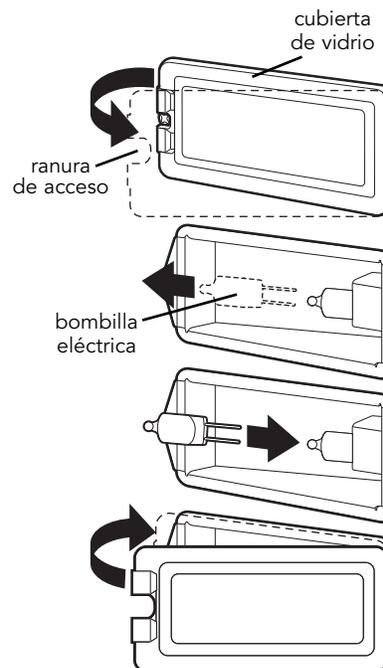
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla usando un destornillador en la ranura de acceso.
2. Sujete firmemente la bombilla y jálela.
3. Reemplace la bombilla con una del mismo voltaje y vatios que se indican en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la cavidad de la bombilla encajándola dentro de la caja metálica.
5. Restablezca la energía en el fusible o el disyuntor principal.

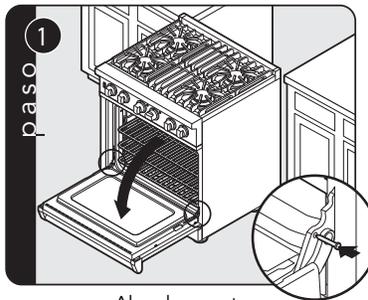


Remoción de la puerta

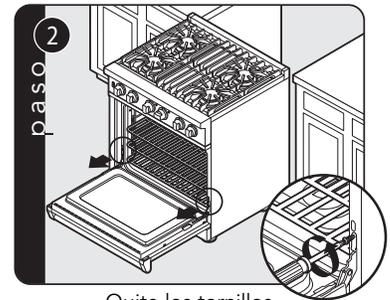
⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

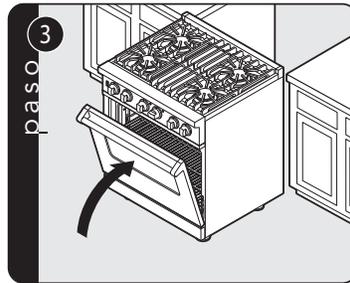
Antes de quitar las puertas asegúrese de que los pernos estén adecuadamente instalados en las bisagras. Si no lo están, puede lesionarse las manos y/o los dedos.



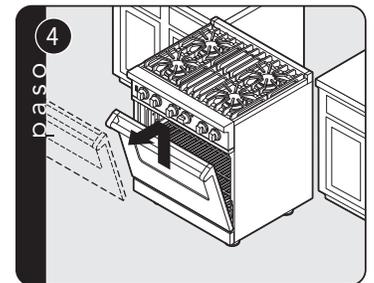
Abra la puerta completamente. Coloque los pernos en las bisagras.



Quite los tornillos y las bisagras.

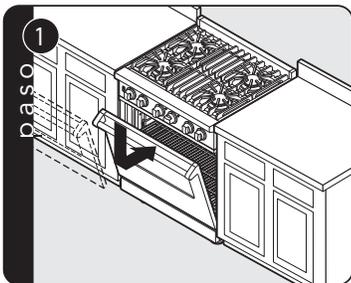


Cierre la puerta hasta que los pernos la detengan.

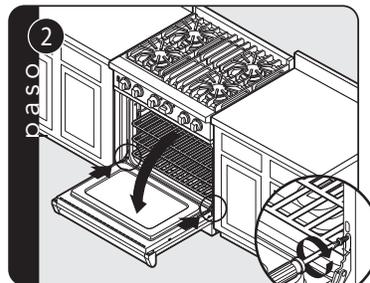


Levante y quite la puerta.

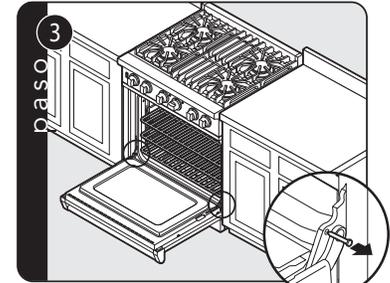
Colocación y ajuste de la puerta



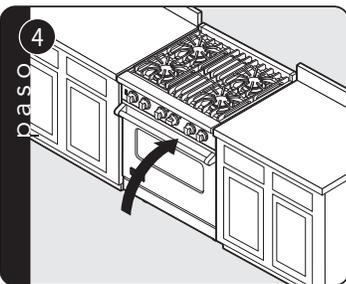
Vuelva a colocar la puerta en la estufa.



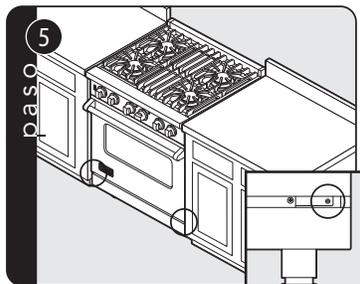
Abra la puerta completamente. Vuelva a colocar las bisagras



Quite los pernos de los orificios de la bisagra.



Cierre la puerta.



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

Localización y resolución de problemas

Posible problema	Causa y/o solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico: pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.
No funciona la característica de limpieza automática.	La puerta no está lo suficientemente cerrada como para que se embrague el cierre automático.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática.	La perilla de control de temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza y hasta su tope.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró excesivamente hasta después de la posición de asado.
La puerta no se abre.	El horno aún está en el modo de limpieza automática. Si el horno está caliente, el cierre de la puerta se liberará cuando alcance una temperatura segura.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición no funcionarán.	El circuito está disparado. Un fusible se fundió. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición generan chispas pero no hay llama.	La válvula de suministro de gas se encuentra en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los dispositivos de ignición generan chispas continuamente después de generar la llama.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los dispositivos de ignición están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deforme o amarilla.	Los orificios del quemador están tapados. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Las ventilas de aire no están adecuadamente ajustadas.

Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su una agencia autorizada de servicio.

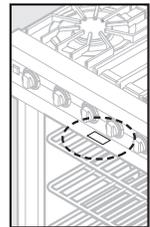
Tenga a la mano la siguiente información.

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

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

**VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

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



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

Fecha de la compra _____ Fecha de la instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

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

Conserve este manual para su referencia futura.

Garantía

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

GARANTÍA TOTAL LOS DOS AÑOS

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

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS EN LOS QUEMADORES

Cualquier quemador de la superficie, quemador de la plancha, quemador de la parrilla o quemador del horno que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos (fallas cosméticas excluidas) durante su uso doméstico normal desde el cuarto hasta el tercer año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario deberá pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra. Esto no incluye sistemas de ignición, bases de quemadores, etc.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

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

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

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

SERVICIO DURANTE LA GARANTÍA

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

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

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

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