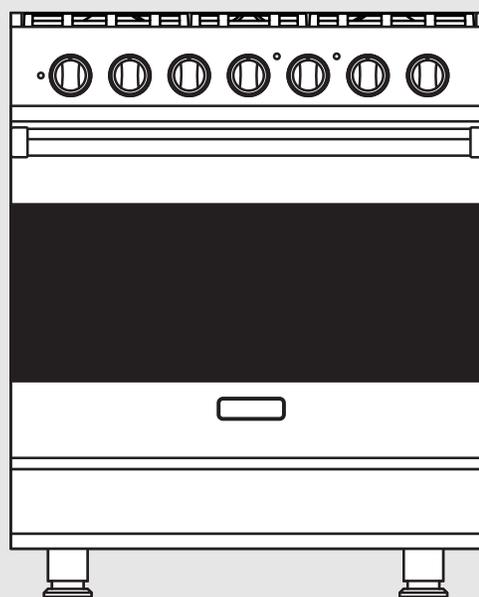


MANUAL

de Uso y Cuidado



3 Series
Estufa independiente de 30" con doble
sistema de combustión, limpieza automática
y quemadores sellados

Felicitaciones

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 el funcionamiento de su estufa.

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

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, comuníquese con su concesionario o visítenos en línea en vikingrange.com

Índice temático

Procedimientos iniciales

Advertencias	3
Antes de usar la estufa	8
Características de la estufa	8
Funciones y ajustes del horno	9

Operación

Operación de los elementos de la superficie	9
Ajustes de temperatura de los quemadores	9
Reencendido automático de los quemadores	9
Consejos para cocinar	9
Recipientes para cocinar	10
Características del horno	11
Posición de las parrillas	11
Uso del horno	11
Precalentamiento	11
Cocinado convencional y por convección	11
Horneado	12
BAKE (horneado con dos elementos)	13
CONV BAKE (horneado por convección)	13
TRU CONV (TruConvec™)	13
Rostizado	17
CONV ROAST (rostizado por convección)	17
Asado	20
CONV BROIL (Asado por convección)	20
HI BROIL (asado a temperatura alta)	20
MED BROIL (asado a temperatura media)	20
LOW BROIL (asado a temperatura baja)	20
Deshidratación y descongelación por convección	21

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	24
Ciclo de limpieza automática	25
Cambio de las bombillas del horno	26
Remoción de la puerta	27
Reemplazo de la puerta	28
Resolución de problemas	29
Información sobre el servicio	30
Garantía	31

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, el servicio y la operación del electrodoméstico.

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

Familiarícese con los símbolos, el texto y las 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, y le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

⚠ 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.

⚠ 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 intente encender ningún electrodoméstico.• NO toque ningún interruptor eléctrico.• NO use ningún teléfono dentro del edificio.• Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.• Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

⚠ ADVERTENCIA
RIESGOS DE VOLCADURAS
 
Para reducir el riesgo de volcaduras del electrodoméstico, éste se debe fijar instalando adecuadamente el(los) dispositivo(s) antivolcaduras. Para asegurarse de que el dispositivo antivolcaduras se haya 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• PUEDE OCASIONAR LESIONES PERSONALES• INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE SE INCLUYE CON SU ESTUFA• VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

Para asegurar un funcionamiento adecuado y seguro: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar ninguna parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Todo otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Advertencias

Para prevenir daños por incendio o humo

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

Qué hacer en caso de incendio

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

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

Seguridad de los niños

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

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener gabinetes de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usen con poca frecuencia y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- **SIEMPRE** coloque una sartén sobre el quemador antes de encender el quemador. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y de que tiene llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de quitar la sartén para evitar la exposición a la llama.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Una llama muy grande es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar el electrodoméstico, la sartén o los gabinetes que se encuentran sobre el electrodoméstico. Esto se basa en razones de seguridad.
- **NUNCA** deje desatendido lo que esté cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los derrames al hervir pueden causar humo y los derrames grasosos se pueden encender. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **NO** use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.

Advertencias

- Use agarraderas gruesas y secas. Las agarraderas húmedas pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos **NUNCA** se deben usar como agarraderas porque se pueden arrastrar sobre la superficie caliente de los quemadores y encenderse o quedar atrapados en alguna parte del electrodoméstico.
- **SIEMPRE** espere a que el aceite caliente que se haya usado para freír se enfríe antes de moverlo o manipularlo.
- **NO** permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa en ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede encender o atorar en los mangos de los recipientes o utensilios. **NO** cuelgue toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden encender y causar quemaduras.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, deslice hacia afuera las parrillas usando agarraderas gruesas y secas. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use una agarradera.
- **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 aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada o su tapa se deforma, dobla o daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si está "flameando" con licor u otras bebidas alcohólicas bajo la campana de ventilación, **APAGUE EL VENTILADOR**. La succión podría causar que las llamas se extendieran sin control.
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación en la cual se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos mecánicos de ventilación. El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Medidas de seguridad al usar los recipientes de cocina

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se ladeen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar derrames al hervir. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se la usa para freír con mucho aceite. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se vaya a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con los utensilios, **NO** coloque el mango sobre los quemadores adyacentes. **SIEMPRE** coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- **NUNCA** deje calentar una sartén vacía, pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para hornear.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse en la estufa o en el horno sin que se rompan por los cambios bruscos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para que funcione en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. **NO** use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. **NO** use cubiertas para los quemadores, parrillas ni accesorios adicionales en el sistema de convección del horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual puede causar riesgos de seguridad graves que resulten en problemas de funcionamiento y reduzcan la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar de tal manera que solo cubra la base de la sartén o cacerola. Un ajuste demasiado alto del quemador puede causar que las superficies adyacentes se quemem, así como también el exterior del recipiente. Esto se basa en razones de seguridad.

Elementos de calentamiento

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

Advertencias

Medidas de seguridad durante la limpieza

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

Horno con ciclo de limpieza automática

- Solo limpie las partes que se indican en este manual. **NO** limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para que la puerta cierre bien. Debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta. **NO** use limpiadores de hornos de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna parte del horno con ciclo de limpieza automática.
- Antes de realizar la limpieza automática del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios, y limpie los derrames para evitar la generación de humo excesivo o llamas.
- Esta estufa tiene 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.
- Durante el ciclo de limpieza, es normal que la superficie de la estufa se caliente; evite tocarla.

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 (Proposición) 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 bajo 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 automática, abriendo una ventana y/o puerta en donde esté instalado el electrodoméstico.

Aviso importante sobre pájaros domésticos:

NUNCA deje a sus pájaros en la cocina ni en habitaciones a las que puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se generan durante el ciclo de limpieza automática del horno pueden ser muy peligrosos o mortales para los pájaros. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente pueden ser igualmente nocivos.

Información sobre su electrodoméstico

- Para que el horno funcione y rinda adecuadamente, **NO** bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno que se encuentra en el lado derecho de la rejilla de ventilación.
- Evite tocar el área de ventilación del horno mientras esté encendido y por varios minutos después de apagarlo. Cuando el horno está en uso, la abertura de ventilación y el área circundante se calientan lo suficiente para causar quemaduras. Después apagar el horno, **NO** toque la abertura de ventilación ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo de enfriarse.
- Otras superficies potencialmente calientes incluyen la parte superior de la estufa, las áreas frente a la parte superior de la estufa, la abertura de ventilación, las superficies cercanas a la abertura de ventilación, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta del horno y la ventana del horno.
- El uso inapropiado de las puertas del horno (como para pararse, sentarse o recargarse en ellas) puede dar como resultado riesgos potenciales y/o lesiones.

Interrupciones de la energía eléctrica

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

Una interrupción momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. La estufa se ve afectada solo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablezca, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una baja de voltaje puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía.

Advertencias

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use el electrodoméstico para calentar habitaciones a fin de evitar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, **NO** use la estufa ni el horno como área para almacenar comida o recipientes de cocina.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA



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 cuando descongele comida. Encender el ventilador de convección acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor.

⚠ PRECAUCIÓN

Revise cuidadosamente los alimentos durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendien.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ 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 automática, en el fondo del horno quedan cenizas.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Las primeras veces que se use la función de limpieza automática, es posible que se generen 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 los 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 AUTOMÁTICA.

⚠ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS

Durante el ciclo de limpieza automática, las superficies pueden calentarse más de lo usual. Por ese motivo, debe mantener a los niños alejados.

Antes de usar la estufa

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de empezar a cocinar, limpie la estufa minuciosamente con agua jabonosa caliente. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico; esto es normal.

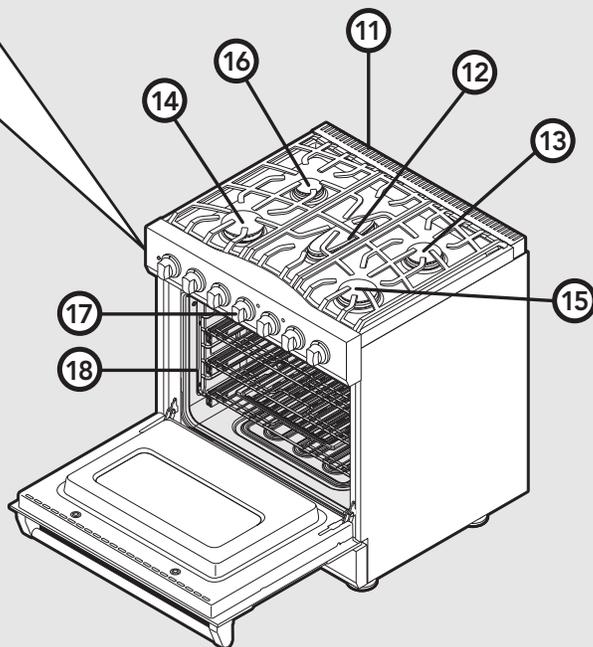
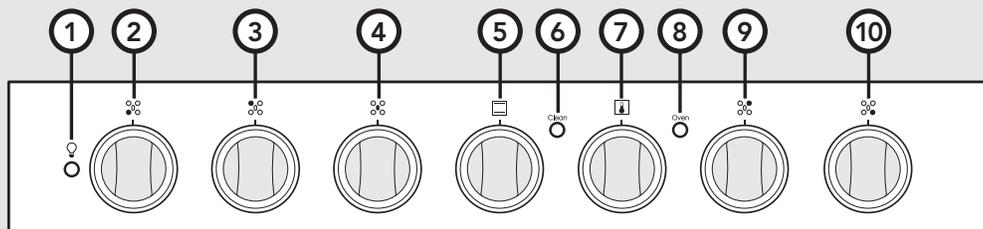
Horno

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

Todos los modelos incluyen:

- Cinco modos de funcionamiento —entre ellos horneado y asado por convección— con circulación de aire para reducir el tiempo de cocinado y dar resultados más uniformes.
- Una exclusiva superficie de cocinado labrada en una sola pieza que contiene los derrames y facilita la limpieza.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30,000 BTU que proporciona el horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador que, cuando la puerta está cerrada, permite que el calor intenso dore rápidamente cortes delicados de carne, infundiéndoles el sabor característico de un restaurante.
- Dos luces que iluminan la cavidad del horno con menos encandilamiento.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que se deslizan completamente permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.
- Este electrodoméstico está certificado por Star-K de que cumple con estrictas normativas al utilizarlo según instrucciones específicas que se pueden encontrar en www.star-k.org

Características de la estufa



1. Interruptor de la luz interior del horno
2. Perilla de control del quemador frontal izquierdo
3. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
4. Perilla de control del quemador central
5. Perilla del selector de la función del horno
6. Luz indicadora del ciclo de limpieza automática
7. Perilla de control de la temperatura del horno
8. Luz indicadora de la temperatura del horno
9. Perilla de control del quemador posterior derecho
10. Perilla de control del quemador frontal derecho
11. Isla posterior
12. Un quemador de 9,000 BTU
13. Un quemador de 12,000 BTU
14. Un quemador de 18,000 BTU
15. Un quemador de 18,000 BTU
16. Un quemador de 8,000 BTU
17. Placa de identificación
18. Tres parrillas que se deslizan completamente/
Seis posiciones para las parrillas

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 mínima transferencia de sabor.

TRU CONV (TruConvect™)

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 grosor o menos cuando se deseen 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 grosor 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 verduras.

Descongelación por convección (TRU CONV)

Use esta función para descongelar comida.

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

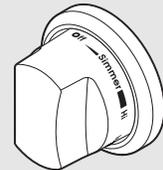
Operación de los elementos de la superficie

Cómo encender los quemadores

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

Quemadores de superficie - Reencendido automático

Para encender los quemadores, presione y gire hacia la izquierda la perilla de control correspondiente hasta cualquier posición. Este control es tanto una válvula de gas como un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" con el sistema de reencendido automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando haya flujo de gas. 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 oírás chasquidos. Si no los oye, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible o el disyuntor no esté fundido o disparado.



En unos momentos, debe haber fluído suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. El ajuste de la llama a la altura apropiada para el proceso de cocinado deseado y la selección del recipiente correcto le permitirán cocinar óptimamente, y a la vez le ahorrará tiempo y energía.

Consejos para cocinar

Su estufa está equipada con una variedad de quemadores de distintos tamaños. En la guía siguiente se indica qué quemadores dan mejor resultado para ciertos procedimientos de cocina:

Quemador	Uso
Quemador frontal izquierdo posterior derecho de 18,000 BTU	Ideal para llevar a temperatura grandes cantidades de líquido y preparar grandes cantidades de comida
Quemador posterior izquierdo de 8,000 BTU	Ideal para cocinar a fuego lento salsas delicadas, etc.
Quemador central de 9,000 BTU	Ideal para usar con el accesorio reversible de plancha/parrilla
Quemador posterior derecho de 12,000 BTU	Ideal para la mayoría de las necesidades habituales de cocina

Operación de los elementos de la superficie

Consejos para cocinar (continuación)

- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio, hierro fundido y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente / del diámetro del recipiente de cocina. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente de cocina y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del recipiente. Una llama que se extiende a los lados del recipiente de cocina es peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida, y malgasta energía.
- Reduzca la altura de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocción que desee. 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 (recipiente) es de 6" (15 cm) en los quemadores grandes. Las cacerolas y las sartenes tan pequeñas como de 4" (10 cm) se deben usar en los quemadores pequeños.

Ajustes de temperatura de los quemadores*

Ajuste de temperatura	Uso
Para cocinar a fuego lento	Para derretir pequeñas cantidades Para cocinar arroz al vapor Para cocinar salsas a fuego lento
Bajo	Para derretir grandes cantidades
Medio bajo	Para freír a baja temperatura (huevos, etc.) Para cocinar a fuego lento grandes cantidades Para calentar leche, salsas de crema, salsas de carne y budines
Medio	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Medio alto	Para saltear y dorar, estofar y freír en sartén Para mantener hirviendo a fuego lento grandes cantidades
Alto	Para hervir agua rápidamente Para freír en grandes cantidades de aceite usando recipientes grandes

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

Recipientes para cocinar

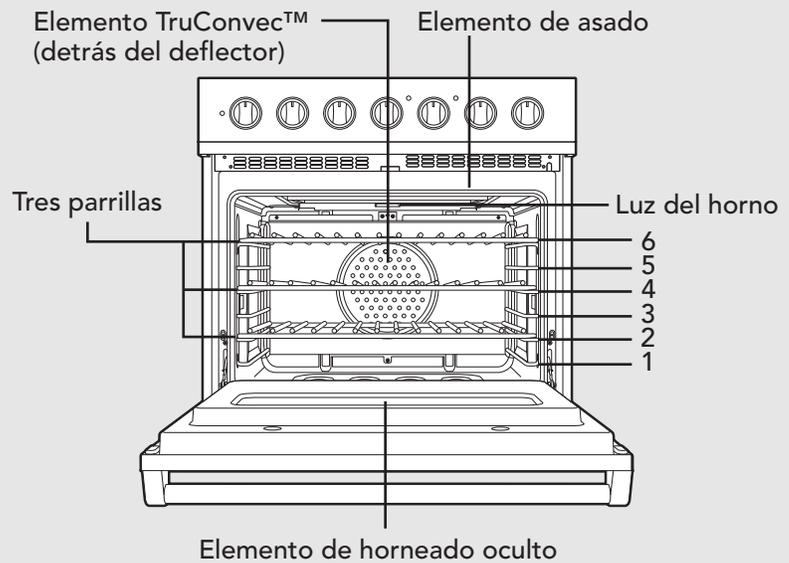
Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso de cocción a realizar. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la estufa por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes caseros con recipientes comerciales.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

Nota: Cuando use cacerolas grandes y/o llamas altas, es recomendable que use los quemadores del frente. En el frente tiene más espacio y reducirá así al mínimo la necesidad de limpiar la parte posterior de la unidad debido a manchas o cambios de color.

Características del horno

Posición de las parrillas

Cada horno viene equipado con tres parrillas que se deslizan completamente. 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 para hornear las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.



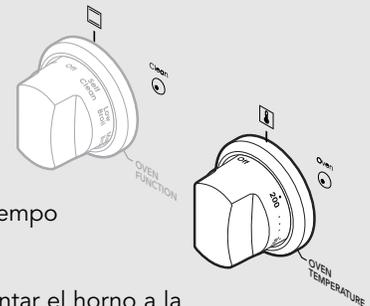
Uso del horno

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 cocción se utiliza la potencia parcial del asador para alcanzar la temperatura de precalentamiento del horno. Por ello 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 precalentamiento para TruConvec™ está diseñada para calentar el horno a la temperatura seleccionada de manera diferente que la modalidad de precalentamiento del horneado convencional. Esto se debe a que TruConvec está diseñado para hornear en múltiples parrillas, de manera que es extremadamente crucial que todas las posiciones de las parrillas hayan alcanzado la temperatura deseada. En consecuencia, es normal que el horno tarde un poco más en precalentarse a 350 °F en la modalidad TruConvec que lo 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 que 240 VCA puede incrementar el tiempo que le toma al horno alcanzar la temperatura deseada.



Horneado

Cocinado convencional y por convección

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

Sugerencias para cocinar por convección

El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire a circular por toda la cavidad del horno, creando un ambiente de cocinado óptimo. La cocción por convección está diseñada para hornear en varias parrillas y para comidas más espesas. 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 (aproximadamente 15 °C) cuando use la función de cocinado por convección.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que la cocción por convección está diseñada para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes).
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire hace esto posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisquetos, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- 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 ó 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba.

Para usar la función CONVECTION BAKE

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

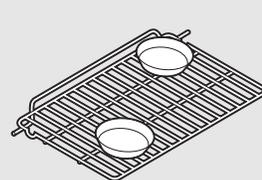
Sugerencias para hornear

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

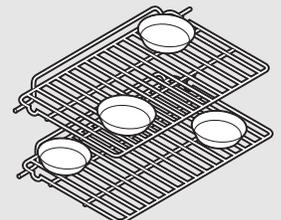
Sugerencias para la colocación del recipiente

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

Colocación de los recipientes en una sola parrilla



Colocación de los recipientes en varias parrillas



Horneado

BAKE (horneado con dos elementos)

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

CONV BAKE (horneado por convección)

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

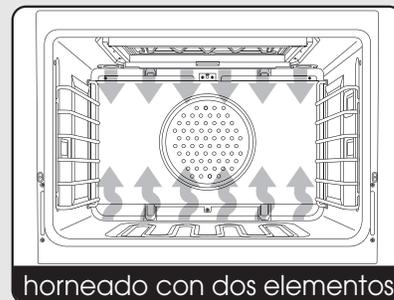
Al rostizar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorándose así la superficie de la carne y reteniéndose más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. Con este método de calentamiento se pueden hornear y rostizar comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia 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 solo 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 requieran cocción suave como pastelillos, suflés, panes de levadura, panes y pasteles rápidos. Eso dará 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.

Sugerencias para hornear

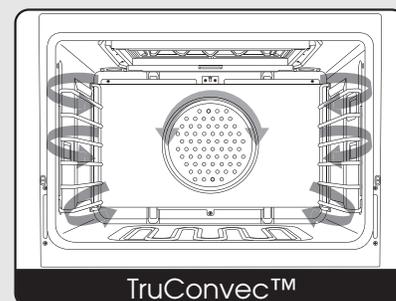
- Antes de encender el horno, asegúrese de que todas las parrillas se encuentren en la posición deseada.
- **NO** abra frecuentemente la puerta del horno mientras esté horneando. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee al menor tiempo sugerido y revise si el producto está listo antes de añadir más tiempo. Cuando hornee productos de harina, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto; cuando el producto esté listo, el cuchillo deberá salir limpio.
- Use el recipiente del tipo y tamaño recomendados en la receta para asegurar los mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos tipo muffin y las galletas se deben hornear en bandejas brillantes y reflectoras para obtener masas ligeras y doradas. Evite usar recipientes oscurecidos y viejos. Los moldes combados, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño no se calientan en forma pareja y el horneado no será uniforme.



horneado con dos elementos



horneado por convección



TruConvec™

Tabla para hornear en modalidad convencional

Alimentos	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temp.	Tiempo (min.)
PANES				
Bisquetos	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 ó 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 ó 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pan de maíz	8 x 8"	3 ó 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pan de jengibre	8 x 8"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	3 ó 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	3 ó 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
PASTEL				
Pastel tipo ángel	Molde de tubo para pan	3 ó 4	375 °F (191 °C)	35 - 45
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 ó 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Panquecitos	Bandeja para muffins	3 ó 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
Pastel de capas	13 x 9"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
Pastel de dos capas	Redondo de 9"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 ó 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
GALLETAS				
Tipo brownies	13 x 9"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
PASTELILLOS				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTAS				
Masa sin relleno	Redondo de 9"	3 ó 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Masa con relleno	Redondo de 9"	3 ó 4	350 °F (191 °C)	55 - 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Calabaza	Redondo de 9"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 ó 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 ó 4	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	55 - 60
Tarta de carne y verduras	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204 °C)	35 - 40
Chiles pimientos rellenos	13 x 9"	3 ó 4	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	Redondo de 9"	3 ó 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 12"	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204 °C)	15 - 20
Macarrón y queso, cong.	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
VERDURAS				
Papas horneadas	En la parrilla	3 ó 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
Suflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 ó 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	50 - 55
Papas fritas	Bandeja para galletas	3 ó 4	425 °F (218 °C)	20 - 25

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

Tabla para hornear en modalidad por convección

Alimentos	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temp.	Tiempo (min.)
PANES				
Bisquites congelados	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 ó 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 ó 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pan de maíz	8 x 8"	3 ó 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pan de jengibre	8 x 8"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	3 ó 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	3 ó 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
PASTELES				
Pastel tipo ángel	Molde de tubo para pan	3 ó 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 ó 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Bandeja para muffins	3 ó 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Pastel de capas	13 x 9"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Pastel de dos capas	Redondo de 9"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqués	Molde para pan de caja	3 ó 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	13 x 9"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
TARTAS				
Masa sin relleno	Redondo de 9"	3 ó 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Masa con relleno	Redondo de 9"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Calabaza	Redondo de 9"	3 ó 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Natillas	No se recomienda			
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Tarta de carne y verduras	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
Chiles pimientos rellenos	13 x 9"	3 ó 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	No se recomienda			
Pizza, 12"	Bandeja para galletas	3 ó 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macarrón y queso, cong.	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
VERDURAS				
Papas horneadas	En la parrilla	3 ó 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Suflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 ó 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas fritas	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (205 °C)	15 - 20

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

Horneado

Resolución de problemas de horneado

Los problemas de horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la tabla de problemas de horneado para ver las causas y las correcciones recomendadas para la mayoría de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción que usaba en su horno anterior pueden variar ligeramente de los que usará en este horno. Si esto es cierto en su caso, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocción de la manera correspondiente.

Problemas comunes de horneado y su solución

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

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 alimentos grandes que se rostizan. Se ahorra tiempo en comparación con las modalidades de rostizado por convección con ventilador sencillo. Use este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

***Nota:** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite el rendimiento óptimo de la cocción. Es posible que se oiga algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Es normal.

Nota: También puede rostizar 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. Debe permitir que el aire caliente circule alrededor del producto que está rostizando. **NO** cubra el alimento que está rostizando. La modalidad de rostizado por convección sella rápidamente los jugos y da como resultado un producto jugoso y tierno. Las aves salen con la piel clara y crujiente y las carnes quedarán doradas, y no reseca ni quemadas. Mantenga las carnes y las aves en el refrigerador hasta el momento que las vaya a cocinar. No hay necesidad de que las deje a temperatura ambiente.

- Como regla general, para convertir recetas de la modalidad convencional a la de convección, reduzca la temperatura en 25 °F (14 °C) y el tiempo de cocción 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 rociar la carne. **NO** añada agua a la bandeja ya que esto creará un efecto de cocción 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 rejilla. 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 de cocción, una cubierta de papel de aluminio u otro tipo de cubierta, use el horneado convencional en lugar de la modalidad por convección.
- Cuando use un termómetro para carne, introduzca el sensor hasta la mitad en el centro de la parte más gruesa de carne. (Para las aves, introduzca el sensor del termómetro entre el cuerpo y la pata, en la parte más gruesa de la zona interna del muslo). La punta del sensor no debe tocar hueso, grasa o 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, introdúzcalo ½ pulgada (1.3 cm) más en la carne y luego haga una segunda lectura. Si la segunda temperatura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de rostizado **SIEMPRE** varían de acuerdo con el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes menos tiernos de carne se preparan mejor por horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmeda. Saque las carnes rostizadas del horno cuando el termómetro registre de 5 °F (-15 °C) a 10° F (-12 °C) menos que la temperatura deseada. La carne continuará cocinándose después de sacarla del horno. Permita que la comida asada repose de 15 a 20 minutos después de sacarla del horno para que sea más fácil trincarla.

Rostizado

Tabla para rostizar en modalidad convencional
(cuando se usan los ajustes de horneado convencional o por convección)

Alimentos	Peso	Temp.	Tiempo (min./lb)	Temperatura interna
CARNE DE RES				
Asado de costilla				
Poco cocida	4 - 6 lb	325 °F (162.8 °C)	25	140 °F (60.0 °C)
Término medio	4 - 6 lb	325 °F (162.8 °C)	30	155 °F (68.3 °C)
Bien cocida	4 - 6 lb	325 °F (162.8 °C)	40	170 °F (76.7 °C)
Cuadril				
Término medio	4 - 6 lb	325 °F (162.8 °C)	25	155 °F (68.3 °C)
Bien cocida	4 - 6 lb	325 °F (162.8 °C)	30	170 °F (76.7 °C)
Carne para asar				
Término medio	3 - 4 lb	325 °F (162.8 °C)	35	155 °F (68.3 °C)
Bien cocida	3 - 4 lb	325 °F (162.8 °C)	40	170 °F (76.7 °C)
CORDERO				
Pierna de cordero	3 - 5 lb	325 °F (162.8 °C)	30	180 °F (82.2 °C)
CERDO				
Lomo de cerdo	3 - 5 lb	325 °F (162.8 °C)	35	180 °F (82.2 °C)
Chuletas de cerdo de 1" de espesor	1 - 1 1/4 lb	350 °F (176.7 °C)	55- 60 tiempo total	N/A
Jamón, totalmente cocinado	5 lb	325 °F (162.8 °C)	18	130 °F (54.4 °C)
AVES				
Pollo entero	3 - 4 lb	375 °F (190.6 °C)	30	180 °F (82.2 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16 lb	325 °F (162.8 °C)	16 - 20	180 °F (82.2 °C)
Pavo	20 - 24 lb	325 °F (162.8 °C)	16 - 20	180 °F (82.2 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lb	325 °F (162.8 °C)	17 - 21	180 °F (82.2 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lb	325 °F (162.8 °C)	17 - 21	180 °F (82.2 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lb	325 °F (162.8 °C)	20	180 °F (82.2 °C)

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

Tabla para hornear en modalidad por convección

Alimentos	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temp.	Tiempo (min.)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	20 - 25
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	20 - 25
Pan de maíz	8 x 8"	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	15 - 20
Pan de jengibre	8 x 8"	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	30 - 35
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	12 - 15
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	0 - 12
PASTELES				
Pastel tipo ángel	Molde de tubo para pan	3 ó 4	325 °F (162.8 °C)	30 - 35
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 ó 4	325 °F (162.8 °C)	35 - 40
Panquecitos	Bandeja para muffins	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	15 - 17
Pastel de capas	13 x 9"	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	30 - 32
Pastel de dos capas	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	25 - 30
Panqués	Molde para pan de caja	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	5 - 50
GALLETAS				
Tipo brownies	13 x 9"	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	20 - 25
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350 °F (176.7 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	325 °F (162.8 °C)	9 - 10
PASTELILLOS				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	4 - 27
TARTAS				
Masa sin relleno	Redondo de 9"	2 y 4	400 °F (204.4 °C)	7 - 9
Masa con relleno	Redondo de 9"	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	4 - 5
Calabaza	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	35 - 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	2 y 4	325 °F (162.8 °C)	30 - 35
PLATILLOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	8 - 10
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	2 y 4	400 °F (204.4 °C)	13 - 16
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	60 - 65
Tarta de carne y verduras	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	10 - 12
Chiles pimientos rellenos	13 x 9"	2 y 4	350 °F (176.7 °C)	45 - 50
Quiche	Redondo de 9"	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	20 - 25
Pizza, 12"	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (190.6 °C)	10 - 12
Macarrón y queso, cong.	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (176.7 °C)	45 - 50
VERDURAS				
Papas horneadas	En la parrilla	3 ó 4	350 °F (176.7 °C)	45 - 50
Suflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 ó 4	325 °F (162.8 °C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 ó 4	350 °F (176.7 °C)	40 - 45
Papas fritas	Bandeja para galletas	3 ó 4	400 °F (204.4 °C)	10 - 15

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

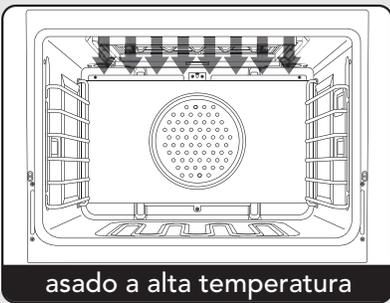
Asado



CONV BROIL* (Asado por convección)

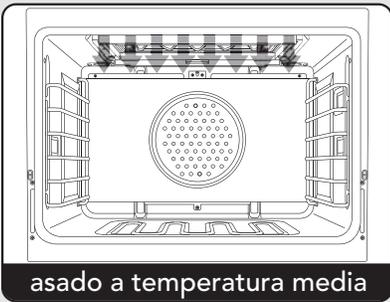
El elemento superior funciona a potencia total. Esta función es exactamente la misma que la de asado convencional, con la ventaja adicional de la circulación del aire producida por el ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno. El humo se reduce, ya que el flujo de aire también reduce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

***Nota:** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad que permite el rendimiento óptimo de la cocción. Es posible que se oiga algo de ruido producido por la alta velocidad del ventilador. Es normal.



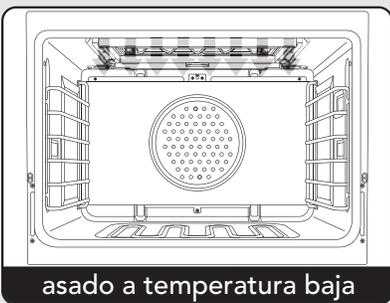
HI BROIL (asado a temperatura alta)

Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) 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 encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Coloque la comida a una distancia de 4 pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento de asado. El asado lento es mejor para pollo y jamón, y para asar la comida sin dorarla excesivamente. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



LOW BROIL (asado a temperatura baja)

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

Asado

Instrucciones para asar

El asado es un método de cocción en seco en el que se usa calor directo o radiante. Se usa para cortes individuales pequeños como bistecs, 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 grosor y también para trozos planos de carne. 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 dora rápidamente 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 parrilla de asado 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 quemador de asado no realiza el ciclo de encendido y apagado. Durante el asado con la puerta cerrada, el quemador de asado podría 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

Posiciones de la parrilla para asar

El asador utiliza rayos de calor para cocinar los alimentos. Porque estos rayos viajan solamente en líneas rectas, la zona de cocción eficaz del asador se reduce cuando se utilizan las posiciones más altas. En posiciones de alta-rack, los rayos no pueden alcanzar todos los rincones de la rejilla del asador, así grandes trozos de carne no pueden asar suficientemente en los bordes exteriores. Se muestran las áreas efectivas de cocción en la parrilla para asar para cada posición.

Nota: la posición 6 es la más cercana al asador y la posición 1 es la más cercana a la parte inferior del horno.

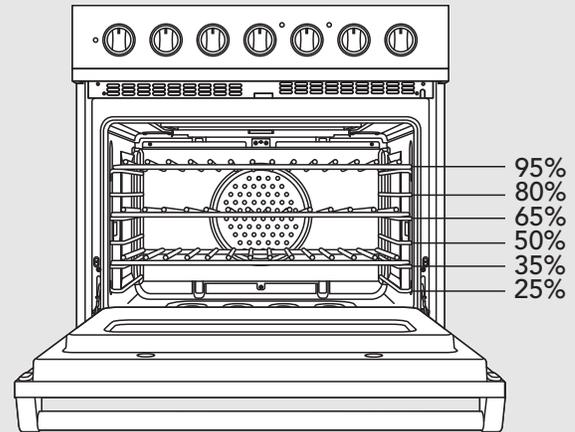


Tabla para asar

Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste	Parrilla	Tiempo (min.)
CARNE DE RES				
Solomillo, 1"				
Poco cocida	12 oz	Asado	3	4
Término medio	12 oz	Asado	3	5
Bien cocida	12 oz	Asado	3	6
Chuleta de costilla (T-bone), 3/4"				
Poco cocida	10 oz	Asado	3	4
Término medio	10 oz	Asado	3	6
Bien cocida	10 oz	Asado	3	8
Hamburguesa, 1/2"				
Término medio	1/4 lb.	Asado	3	6
Bien cocida	1/4 lb.	Asado	3	8
POLLO				
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado	3	15
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado por convección	3	15
Pechuga con hueso	2- 3 lbs en total	Asado	1	22
Pechuga con hueso	2- 3 lbs en total	Asado por convección	1	20
Piezas de pollo	2- 3 lbs en total	Asado	3	22
Piezas de pollo	2- 3 lbs en total	Asado por convección	3	20
JAMÓN				
Rebanadas de jamón	1 lb	Asado	3	10
CORDERO				
Chuletas de costilla de 1"	12 oz	Asado por convección	2	8
CERDO				
Chuletas de lomo de 3/4"	1 lb	Asado por convección	2	10
Tocino		Asado	2	3
PESCADO				
Filete de salmón	1 lb	Asado	2	8
Filetes	1 lb	Asado	2	8

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

Deshidratación por convección

Deshidratación por convección

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

1. Prepare la comida de la manera recomendada
2. Acomode la comida en las parrillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de la localidad que venda utensilios de cocina especializados).
3. Coloque el control de temperatura en 200 °F (93.3 °C) y gire el selector a "Convection Bake".

PRECAUCIÓN

Revise cuidadosamente los alimentos durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendien.

Descongelación por convección

Descongelación por convección

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

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear
2. Gire el selector a "Convection Bake" y coloque la temperatura en "OFF" (APAGADO).

ADVERTENCIA

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

Limpieza y mantenimiento

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

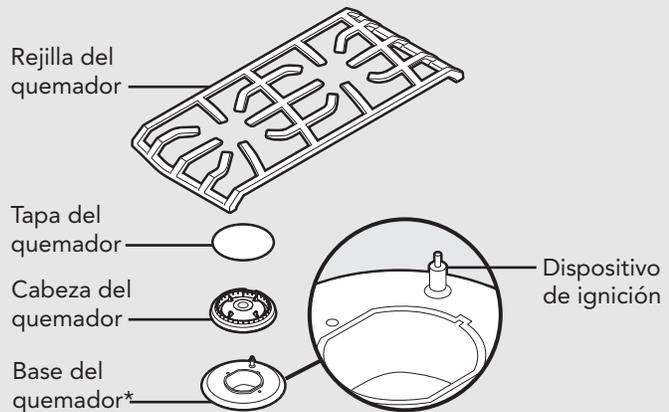
Quemador

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

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

Tapas de los quemadores

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



Cabeza del quemador

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

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

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

Base del quemador

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

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

Panel de control

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

Superficies del horno

Su horno tiene diferentes acabados. **NUNCA** USE SOLUCIONES DE AMONÍACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU HORNO.

Limpieza automática

Su horno tiene un ciclo de limpieza automática para la superficie interior. La sección de "Ciclo de limpieza automática" contiene las instrucciones completas.

Limpieza y mantenimiento

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN OFF (DE APAGADO) ANTES DE QUITARLAS. Jale de las perillas. Lávelas en agua caliente con detergente. Séquelas completamente y vuévalas a poner empujándolas firmemente en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas de la perilla.

Piezas de acero inoxidable

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

Superficies de vidrio

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

Parrillas del horno

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

Ciclo de limpieza automática

⚠ 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 partes exteriores del horno después de que haya comenzado el ciclo de limpieza automática ya que algunas partes pueden calentarse extremadamente! Las primeras veces que se usa la función 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 los 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.

Este horno tiene un ciclo pirolítico de limpieza automática. Durante este ciclo el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos. Un eliminador de humo incorporado ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de los residuos. Una vez finalizado el ciclo de limpieza automática, quedará un residuo de cenizas en el fondo del horno. Cuando se selecciona el ajuste de limpieza, automáticamente se activa el cerrojo de la puerta. Este cerrojo asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a una temperatura de limpieza.

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

1. Saque las parrillas y cualquier otro artículo o recipiente del horno. Las altas temperaturas que se generan durante el ciclo de limpieza pueden decolorar, combar y dañar estos artículos. **NO** use papel aluminio ni forros en el horno. Durante el ciclo de limpieza, el papel de aluminio se puede quemar o derretir y dañar la superficie del horno.
2. Limpie los derrames grandes del fondo y de los lados del horno. **NUNCA** use limpiadores de horno dentro de un horno de limpieza automática ni en las partes elevadas de la puerta.
3. Algunas áreas deben limpiarse manualmente antes de comenzar el ciclo de limpieza. Si no se quitan los residuos de estas áreas, se endurecerán y serán más difíciles de limpiar. Limpie la puerta hasta la junta, el bastidor de la puerta y hasta 2 pulgadas (5 cm) del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague completamente y seque estas áreas.

Para iniciar el ciclo de limpieza automática:

1. Cierre la puerta completamente.
2. Gire el selector de la función del horno hacia la derecha hasta la modalidad de limpieza automática ("SELF CLEAN").
3. Gire la perilla de control de la temperatura hasta el tope del ajuste de limpieza. En este momento, la luz indicadora de limpieza automática 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 alcance la temperatura de limpieza automática y luego se encenderá y apagará durante el ciclo.
4. La luz indicadora de limpieza automática permanecerá encendida hasta que el ciclo termine o se interrumpa y la temperatura disminuya hasta un valor seguro. Un ciclo completo dura aproximadamente 2 1/2 horas a lo que hay que sumar 30 minutos adicionales para que el horno se enfríe lo suficiente y el cerrojo de la puerta se destrabe.
Nota: se oirá el ruido del ventilador durante el ciclo de limpieza automática y el ventilador continuará funcionando durante las 2 1/2 horas de dicho ciclo.
5. Cuando termine el ciclo, ponga el selector de la función del horno y la perilla de control de la temperatura en 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 automática, 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

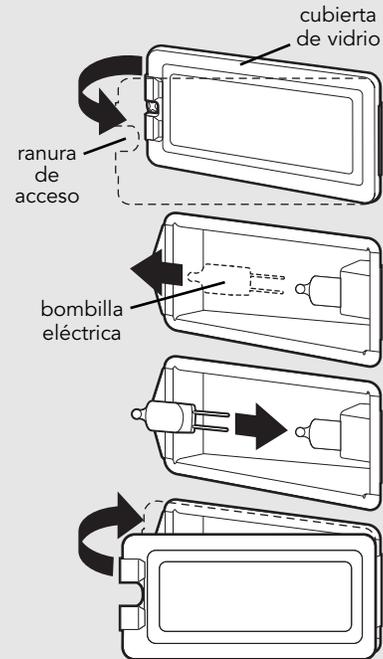
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.



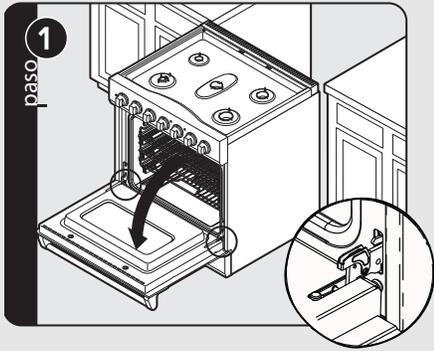
1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla introduciendo un destornillador en la ranura de acceso
2. Sujete firmemente la bombilla y jálala.
3. Reemplace la bombilla de halógeno con una del mismo voltaje y vatios que se indican en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a colocar la cubierta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

⚠ ADVERTENCIA

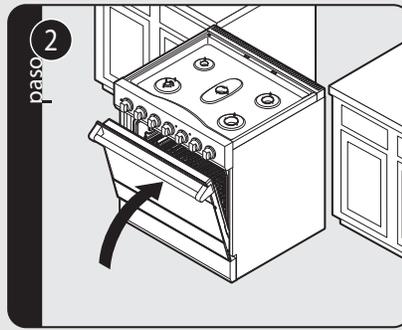
NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manipúlela con un paño suave.



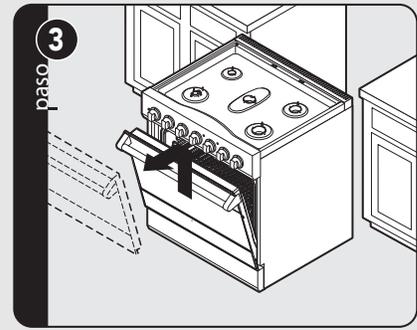
Remoción de la puerta



1 Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

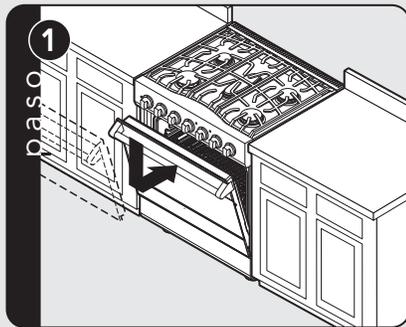


2 Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

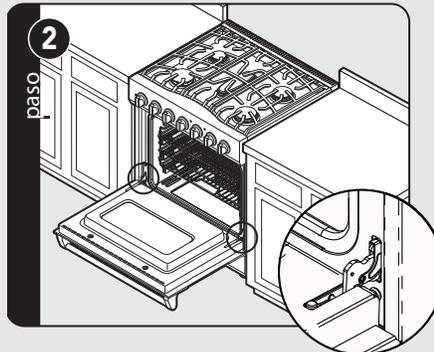


3 Levante y quite la puerta.

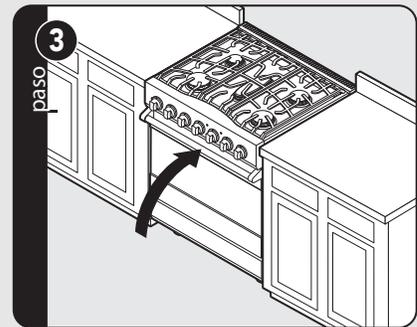
Colocación de la puerta



1 Realinee con cuidado la puerta en las bisagras. Deslícela hacia dentro y abajo



2 Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia delante hasta que queden fijos en su sitio.



3 Cierre la puerta.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa y solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico: Haga que un electricista revise el disyuntor eléctrico, el cableado y los fusibles.
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró más allá de la posición de asado.
No funciona la característica de limpieza automática.	La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se embrague.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática.	La perilla de control de la temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza hasta detenerse.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los elementos de ignición no funcionan.	El circuito se disparó. Un fusible se fundió. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición generan chispas pero no hay llama.	La válvula de suministro de gas está en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los elementos de ignición continúan chispeando después de que la llama se encienda.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los elementos de ignición están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deformada o amarilla.	Los orificios del quemador están obstruidos. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están adecuadamente ajustados.
Se percibe un olor fuerte y/o la presencia de humo las primeras veces que se usa el horno.	Esto se debe a la combustión normal del material de aislamiento y a los aceites protectores del horno, y desaparecerá después de usar el horno varias veces.
La luz indicadora del horno está encendida; el horno no calentará	El horno funciona adecuadamente. La unidad reanudará la función de calentamiento una vez que se enfríe.

Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su concesionaria o a una agencia de servicio autorizada. La concesionaria o distribuidora de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas.

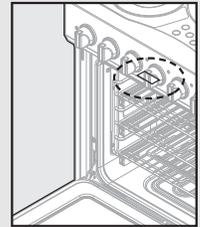
Tenga a mano la siguiente información.

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, LLC al teléfono 1-888-845-464 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. Para ver los números de modelo y de serie de su estufa, incline la estufa hacia atrás o coloque un espejo en el borde delantero de la base para mirar debajo de ella.



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 A GAS DE 30" CON CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

GARANTÍA TOTAL DE UNO AÑO

Se garantiza que las estufas independientes con doble sistema de combustión y todas sus piezas componentes, **excepto como se detalla abajo**†**, están libres de defectos en los materiales o la mano de obra bajo uso residencial normal por un periodo de uno (1) año a partir de la compra minorista original. 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 "Residencial Plus", se garantiza que el producto, sus componentes y accesorios están libres de defectos en los materiales o la mano de obra por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra minorista original. Esta garantía excluye el uso del producto en locales comerciales tales como restaurantes, servicios alimenticios y servicios alimenticios institucionales.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS EN LOS QUEMADORES

Cualquier quemador de la superficie, quemador de la plancha, quemador de la parrilla o quemador del horno que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos (fallas cosméticas excluidas) durante su uso doméstico normal desde el cuarto hasta el quinto año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario deberá pagar todos los demás 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 y Canadá. 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

Para obtener información del producto,
llame al 1-888-845-4641
o visite el sitio, vikingrange.com

