

Manual de Uso y Cuidado



7 SERIES

Estufas independientes Profesionales

VGR736, VGR748
VDR736, VGR748

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo privilegiado de quienes son propietarios de productos Viking. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva estufa sofisticada.

Su estufa Viking se ha diseñado para ofrecer años de servicio confiable. Este Manual de uso y cuidado le brindará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su estufa.

Nuestro objetivo final es su total satisfacción. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, comuníquese con nuestro Centro de asistencia al consumidor llamando al 1-888-845-4641.

Valoramos que haya elegido una estufa Viking y esperamos que seleccione nuestros productos nuevamente para otras importantes necesidades de electrodomésticos.

Para obtener más información acerca de nuestra selección completa y creciente de productos Viking, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Cómo empezar

Advertencias	3
Antes de usar la estufa	8

Controles del producto

Características de la estufa de gas	9
Características de la estufa de doble combustible	10
Funciones y ajustes del horno	11

Operación

Operación en superficie	12
Encendido de quemadores	12
Reencendido automático de quemadores de superficie	12
Vari-Simmer™	12
Consejos para cocinar en la superficie	12
Recipientes de cocción	12
Operación de la plancha/placa de fuego lento	14
Características del horno	15
Posiciones de las rejillas	16
Uso del horno	16
Cocción convencional y con convección	16
Horneado	16
Hornear (Estufas de gas VGR)	16
Hornear con convección (Estufas de gas VGR)	17
Hornear (Estufas de doble combustible VDR)	17
Hornear con convección (Estufas de doble combustible VDR)	21
Asar/dorar (Estufas de gas VGR)	24
Asar/dorar (Estufas de gas VDR)	25
Deshidratar con convección	27
Descongelar con convección	27

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	28
Ciclo de autolimpieza (modelos de doble combustible)	30
Reemplazo de las luces del horno	31
Desmontaje de la puerta	32
Volver a colocar la puerta	32
Solución de problemas	33
Información de servicio	34
Garantía	35

Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. En todo momento se debe practicar el sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener u operar el artefacto.

SIEMPRE póngase en contacto con el fabricante si tiene problemas o hay condiciones que no entiende.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO

Los riesgos o prácticas inseguras que **CAUSARÁN** lesiones personales graves o muerte

⚠ ADVERTENCIA

Los riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales graves o muerte

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas poco seguras que PODRÍAN causar lesiones físicas menores.

Todos los mensajes de seguridad identifican el peligro, le indican cómo reducir la posibilidad de lesiones y le señalan lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

NO use limpiadores de hornos comerciales dentro del horno. El uso de estos limpiadores puede producir emanaciones peligrosas o puede dañar los acabados de esmalte.

⚠ ADVERTENCIA

 Para evitar el riesgo de daños materiales, lesiones físicas o fatales; siga la información de este manual exactamente con el fin de prevenir incendios o explosiones. **NO** guarde ni use gasolina u otros vapores ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información en este manual, puede causar incendio o explosión ocasionando daños materiales, lesiones físicas o fatales.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS:

- **NO** intente encender ningún aparato electrodoméstico.
- **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
- **NO** use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.

La instalación y el servicio debe realizarlos un instalador calificado,
una agencia de servicio o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE VOLCAMIENTO

Para reducir el riesgo de que se vuelque el artefacto, debe quedar sujeto con soporte(s) estabilizadores correctamente instalados. Para confirmar que se ha instalado el soporte correctamente, mire detrás de la estufa con una linterna para verificar la instalación bien enganchada en la esquina inferior izquierda trasera de la estufa.

- **ESTA ESTUFA PUEDE VOLCARSE**
- **PUEDE HABER LESIONES A PERSONAS**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VOLCAMIENTO INCLUIDO ON LA ESTUFA**
- **VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este artefacto para prevenir el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños al artefacto a causa del uso indebido de la unidad. Use el artefacto solo para el fin indicado como se describe en este manual.

Para asegurar un funcionamiento debido y seguro: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra correctamente el artefacto. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar ninguna parte del aparato excepto cuando sea recomendado específicamente en este manual. Todo otro servicio debe remitirse a un encargado de servicio calificado. Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de paso del gas y cómo cortarla en caso de emergencia. Se requiere un técnico certificado para todo ajuste o conversión a gas natural o propano licuado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

Advertencias

Para evitar daños por incendio o humo

- Asegúrese de retirar todo el material de empaque del aparato antes de operarlo.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y artículos inflamables.
- Si el artefacto se instala cerca de una ventana, se deben tomar precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender artículos inflamables y puede aumentar la presión en los contenedores cerrados, lo cual puede causar que estallen.
- Muchas latas de tipo aerosol son EXPLOSIVAS si se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlas o guardarlas cerca de un aparato.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de los componentes del aparato que puedan entibiarse o calentarse. **NO** deje artículos de plástico sobre la superficie de la estufa parrilla empotrable ya que pueden derretirse o ablandarse si se dejan demasiado cerca del respiradero o de un quemador de superficie encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden inflamarse y los metálicos pueden calentarse y causar quemaduras. **NO** vierta licores encima de comidas calientes. **NO** deje el horno sin supervisión cuando deshidrate hierbas, panes, hongos o champiñones, etc.; hay peligro de incendio.

En caso de incendio

Apague el aparato y la campana de ventilación para evitar que se propaguen las llamas. Extinga las llamas y luego encienda la campana para eliminar humo y olores.

- **Superficie para cocinar:** Ahogue el fuego o las llamas en una sartén usando una tapa o bandeja para galletas.
- **NUNCA** agarre ni mueva una sartén en llamas.
- **Horno:** Ahogue el fuego o las llamas cerrando la puerta del horno. **NO** use agua en incendios con grasa. Use polvos de hornear, un agente químico seco o extintor de tipo espuma para ahogar el fuego o las llamas.
- **GRASA**—La grasa es inflamable y debe manejarse con cuidado. **NO** use agua en incendios con grasa. La grasa en llamas puede extinguirse con polvos de hornear o, si está disponible, un agente químico seco multiuso o extintor de tipo espuma. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manejarla. **NO** deje que se acumule grasa alrededor del horno ni en los respiraderos. Limpie con un paño los derrames inmediatamente.

Seguridad de los niños

- **NUNCA** deje a los niños solos ni sin supervisión cerca del aparato cuando esté en uso o esté todavía caliente.
- **NUNCA** deje que los niños se sienten o paren sobre alguna parte del aparato ya que podrían lesionarse o quemarse.
- **NO** guarde artículos que interesen a los niños sobre la unidad. Los niños que suban para alcanzar artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Se debe enseñar a los niños que el aparato y los utensilios que contiene pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios en un lugar fresco, fuera del alcance de los niños. A los niños se les debe enseñar que un aparato no es un juguete. No se debe permitir a los niños jugar con los controles ni con otras partes del artefacto.

Seguridad para cocinar

- Para eliminar el riesgo de extenderse por encima de los quemadores de superficie caliente, no guarde cosas en gabinetes directamente arriba de una unidad. Si se guarda algo, debe limitarse a los artículos que se usan con poca frecuencia y que se guardan de manera segura en un área sometida al calor de un artefacto. Las temperaturas pueden ser inseguras para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- **SIEMPRE** ponga una sartén sobre un quemador de superficie antes de encenderlo. Asegúrese de que conozca cuál perilla controla cada uno de los quemadores de superficie. Asegúrese de que encienda el quemador correcto y que se haya encendido el quemador. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de retirar la sartén para evitar exponerse a la llama del quemador.
- **SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de superficie para que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Es peligroso usar llamas excesivas, desperdicia energía y puede dañar el aparato, la sartén o los gabinetes arriba de la unidad. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
- **NUNCA** desatienda lo que está cocinando, especialmente al usar un ajuste de temperatura alta o al freír con mucho aceite. Los derrames por hervor causan humo y los derrames de grasas pueden encenderse. Limpie los derrames de grasas lo más pronto posible.
- **NO** use alta temperatura para cocinar por periodos prolongados.
- **NO** caliente contenedores de comida sin abrir, la acumulación de presión puede hacer que explote el contenedor y provoque lesiones.
- Use toalla resistentes y secos. Los toallas húmedos pueden causar quemaduras por el vapor. Las toallas de cocina u otros sustitutos **NUNCA** deben usarse como toallas porque pueden dejar residuos a lo largo de quemadores calientes y encenderse o quedar atrapadas entre los aparatos.

Advertencias

- **SIEMPRE** deje enfriar la grasa caliente usada para freír antes de intentar moverla o manejarla.
- **NO** deje que se acumule grasa u otro material inflamable en o cerca del aparato, campana o en el ventilador extractor. Limpie la campana frecuentemente para prevenir que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Al flambear comidas debajo de la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** use ropa hecha de materiales inflamables ni sueltas, como tampoco prendas de manga larga al cocinar. La ropa puede inflamarse o atascarse en los mangos de los utensilios. **NO** cuelgue toallas ni cosas en las manijas de la puerta del horno. Estos artículos podrían inflamarse y causar quemaduras.
- **SIEMPRE** ponga las rejillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Deslice la rejilla del horno hacia fuera para poner o sacar algo, usando tomaollas o guantes resistentes y secos.
- **SIEMPRE** evite alcanzar algo dentro del horno para poner o sacar comida. Si hay que mover una rejilla estando caliente, use un guante o tomaollas seco.
- **SIEMPRE** apague el horno al terminar de cocinar.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje escapar el aire o el vapor caliente antes de trasladar o cambiar comida.
- **NUNCA** use lámina de aluminio para cubrir las rejillas del horno ni el fondo del horno. Esto podría causar un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al artefacto. Use lámina de aluminio solo como se indica en esta guía.
- **NUNCA** cocine con la puerta del horno abierta. Esto podría hacer que el panel de control y las perillas lleguen a una temperatura más alta que la normal.
- **ADVERTENCIA SOBRE COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un contenedor plástico de comida congelada o su tapa se deforma, tuerce o daña de alguna otra manera al cocinar, deseche inmediatamente la comida y su contenedor. El alimento podría estar contaminado.
- Si usa licores para “flambear” bajo una campana extractora, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que se propaguen las llamas fuera de control.
- Una vez que se haya instalado la unidad conforme a las Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya el suministro de aire fresco. El uso de una parrilla de gas para cocinar genera calor y humedad en el cuarto donde está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los agujeros naturales de ventilación o instale un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir ventilación adicional (como abrir una ventana) o ventilación más eficaz (como aumentar el nivel de una ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios

- Use sartenes con fondos planos y asas que sean fáciles de agarrar y que se mantengan frías. Evite usar sartenes inestables, deformadas, que se vuelquen fácilmente o tengan asas sueltas. También evite usar sartenes, especialmente sartenes pequeñas, con asas pesadas ya que podrían ser inestables y volcarse fácilmente. Las sartenes que sean pesadas de mover estando llenas también pueden ser peligrosas.
- Revise que el utensilio sea suficientemente grande como para contener bien la comida y evitar desbordes. El tamaño de la sartén es particularmente importante en caso de freír con mucho aceite. Asegúrese de que la sartén tenga capacidad para el volumen de comida que va a agregar así como para la ebullición del aceite o grasa.
- Para minimizar las quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, **NO** extienda las asas por encima de los quemadores de superficie adyacentes. **SIEMPRE** gire las asas de las sartenes hacia el costado o la parte posterior del aparato, no hacia el cuarto donde pueden golpearlas o alcanzarlas fácilmente los niños.
- **NUNCA** deje hervir una sartén hasta secarse ya que esto podría dañar el utensilio y el aparato.
- Siga las instrucciones del fabricante al usar bolsas para cocinar en el horno.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o utensilios vidriados son aptos para usarlos en la superficie de la estufa o dentro del horno sin que se quiebren debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use vidrio.
- Este aparato ha sido probado en cuanto a su rendimiento seguro usando baterías de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo ni accesorio que no se recomienda específicamente en esta guía. **NO** use tapas para las unidades empotrables, parrillas ni sistemas de convección adicionales para el horno. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden expresamente en este manual pueden crear riesgos graves de seguridad, provocar problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del aparato.
- La llama del quemador debe ajustarse para cubrir justo el fondo de la sartén o la olla. El ajuste excesivo del quemador puede quemar las superficies adyacentes del mostrador, así como el exterior del utensilio. Esto se basa en consideraciones de seguridad.

Elementos calentadores

- **NUNCA** toque las áreas de quemadores para hornear y asar ni las superficies interiores del horno.
- Los quemadores para hornear y asar pueden estar calientes aunque no estén al rojo. Las áreas cerca de los quemadores y las superficies interiores de un horno pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, **NO** toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables tomen contacto con elementos calentadores, áreas cerca de los elementos o superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del horno pueden ponerse suficientemente calientes para causar quemaduras, como la abertura del respiradero del horno, la superficie cerca de la abertura del respiradero y la ventana de la puerta del horno.

Seguridad al limpiar

- Apague todos los controles y espere que se enfríen los componentes del aparato antes de tocarlos o limpiarlos. **NO** toque las rejillas de los quemadores ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie el aparato con precaución. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor si se usa una esponja o paño mojados para limpiar derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- **NO** limpie la junta de la puerta. Es esencial para lograr un buen sello hermético. Debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No debe usarse ningún revestimiento protector para el horno como lámina de aluminio dentro o alrededor de alguna parte del horno. Los revestimientos indebidos del horno pueden provocar un riesgo de choque eléctrico o incendio. Mantenga el horno sin acumulaciones de grasa.

Horno autolimpiante (Modelos de doble combustible VDR)

- Limpie solo las piezas indicadas en esta guía. **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para lograr un sello hermético. Debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta. **NO** use limpiadores de horno de ningún tipo dentro ni alrededor de ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes de autolimpiarse el horno, saque la bandeja para asar, las rejillas del horno y otros utensilios y pase un paño para eliminar derrames excesivos y prevenir así el exceso de humo, llamaradas o fuego.
- Esta estufa cuenta con un ventilador de enfriamiento que funciona automáticamente durante un ciclo de limpieza. Si no se enciende el ventilador, cancele la operación de limpieza y póngase en contacto con un proveedor de servicio autorizado.
- Es normal que la superficie para cocinar de la estufa se ponga caliente durante un ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitarse tocar la superficie para cocinar de la estufa durante un ciclo de limpieza.

Aviso y advertencia importante de seguridad (Proposición 65 del Estado de California)

ADVERTENCIA: Este producto contiene uno o varios agentes químicos que el Estado de California reconoce como cancerígenos.

ADVERTENCIA: Este producto contiene uno o varios agentes químicos que el Estado de California reconoce como causantes de defectos congénitos u otros daños reproductivos.

Los usuarios de este artefacto quedan advertidos aquí que cuando el horno está en el ciclo de autolimpieza, puede haber cierta exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias enumeradas, como monóxido. La exposición a estas sustancias puede minimizarse al ventilar debidamente el horno al exterior abriendo las ventanas y/o las puertas en el cuarto donde se encuentra el artefacto durante el ciclo de autolimpieza.

Aviso importante sobre pájaros de mascota:

NUNCA tenga aves mascotas en la cocina ni en cuartos donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Las emanaciones emitidas durante un ciclo de autolimpieza del horno pueden ser dañinas o fatales para los pájaros. Las emanaciones que genera el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados, y los utensilios antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinas.

Acerca de su aparato

- Para lograr el rendimiento y funcionamiento debidos del horno, **NO** bloquee ni obstruya los ductos de respiradero del horno ubicados dentro de la rejilla de aire.
- Evite tocar el área del respiradero del horno cuando esté encendido el horno y por varios minutos después de que se apague el horno. Cuando esté en uso el horno, el respiradero y el área circundante se calientan suficientemente para causar quemaduras. Después de apagar el horno, **NO** toque el respiradero del horno ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse.
- Otras superficies potencialmente calientes incluyen encima, área frente a la superficie, el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta del horno y la ventana del horno.
- El uso indebido de las puertas del horno (por ej. pisarlas, sentarse o apoyarse sobre ellas) puede provocar peligros potenciales o lesiones.

Corte de energía

Si ocurre un corte de energía, no funcionarán los encendedores eléctricos. No se debe intentar hacer funcionar el artefacto durante un corte de energía. Revise que el control del horno esté en posición apagada "OFF".

Puede haber un corte de energía momentáneo que pase desapercibido. La estufa se ve afectada solo cuando se interrumpe la alimentación. Cuando vuelve, la estufa funciona debidamente sin necesidad de ningún ajuste. Una "disminución de voltaje" puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo del grado de gravedad que tenga la pérdida de energía. Si la estufa está en el ciclo de autolimpieza cuando ocurra el corte de energía, espere a que vuelva la corriente y deje que la puerta se destrabe automáticamente. Apague todos los controles y reinicie el ciclo de autolimpieza, siguiendo las instrucciones.

Advertencias

⚠️ ADVERTENCIA

NUNCA use el aparato como calefactor para calentar o entibiar un cuarto para prevenir riesgos potenciales al usuario y daños al aparato. Asimismo, **NO** use la superficie para cocinar ni el horno como área para guardar comida o utensilios de cocina.

⚠️ ADVERTENCIA

NUNCA cubra ninguna ranura, agujero ni pasaje en el fondo del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como lámina de aluminio. Al hacerlo se bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de lámina de aluminio también pueden atrapar calor, causando un peligro de incendio.

⚠️ ADVERTENCIA



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

Desconecte la corriente eléctrica en el fusible o disyuntor principal antes de cambiar la bombilla.

⚠️ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURA O CHOQUE ELÉCTRICO

Revise que todos los controles estén apagados y que el horno esté FRÍO antes de limpiar. De lo contrario puede provocar quemaduras o choque eléctrico.

⚠️ PRECAUCIÓN

Para evitar enfermedades y desperdicio de comidas, **NO** deje que quede comida descongelada dentro del horno por más de dos horas.

⚠️ AVISO

NO encienda el Control de Temperatura durante el descongelado. Si enciende el ventilador de convección se acelera la descongelación natural de la comida sin usar calor.

⚠️ PRECAUCIÓN

Usted debe revisar cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para confirmar que no se inflame.

⚠️ PRECAUCIÓN

NO guarde artículos que interesen a los niños sobre la unidad. Los niños que suban para alcanzar artículos podrían resultar gravemente lesionados.

⚠️ ADVERTENCIA



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

NO toque una bombilla de luz caliente del horno con un paño húmedo ya que podría quebrarse la bombilla. En caso de que se quiebre la bombilla, desconecte la corriente eléctrica al artefacto en el fusible o disyuntor principal antes de quitar la bombilla para evitar choque eléctrico.

⚠️ PRECAUCIÓN



RIESGO DE QUEMADURA

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

Durante el ciclo de autolimpieza, el horno llega a temperaturas altas con el fin de quemar suciedad y depósitos. Queda un residuo de polvo de cenizas en el fondo del horno después de terminar el ciclo de autolimpieza.

Nota: NO use limpiadores de hornos comerciales dentro del horno. El uso de estos limpiadores puede producir emanaciones eligrosas o puede dañar los acabados de enlizado. NO revista el horno con lámina de aluminio ni otros materiales. Estos artículos pueden derretirse o quemarse durante un ciclo de autolimpieza, causando daño permanente al horno.

⚠️ ADVERTENCIA

NO toque las partes exteriores del horno después de haber comenzado el ciclo de autolimpieza, ¡porque algunas partes se ponen sumamente calientes al tacto!

Durante las primeras veces que se use la función de autolimpieza, puede haber algo de olor y humo por el curado de unión en el aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando queda totalmente curado el aislamiento, desaparece este olor. Durante los ciclos subsiguientes de autolimpieza, puede detectar un olor característico de las temperaturas altas.

MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA.

⚠️ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURA

Durante la autolimpieza, las superficies pueden ponerse más calientes que lo habitual. Por lo tanto, debe mantener alejados a los niños.

Antes de usar la estufa



Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar toda señal visible de suciedad, aceite y grasa que podría quedar del proceso de fabricación. Antes de empezar a cocinar, limpie la estufa totalmente con agua jabonosa caliente. Puede haber algo de quemado y olores con el primer uso del artefacto—esto es normal.

Horno

¡Importante! Antes del primer uso, limpie con un paño el interior con agua jabonosa y séquelo totalmente. Luego fije el selector del horno en hornear, el termostato en 232 °C (450°F), y hágalo funcionar durante una hora.

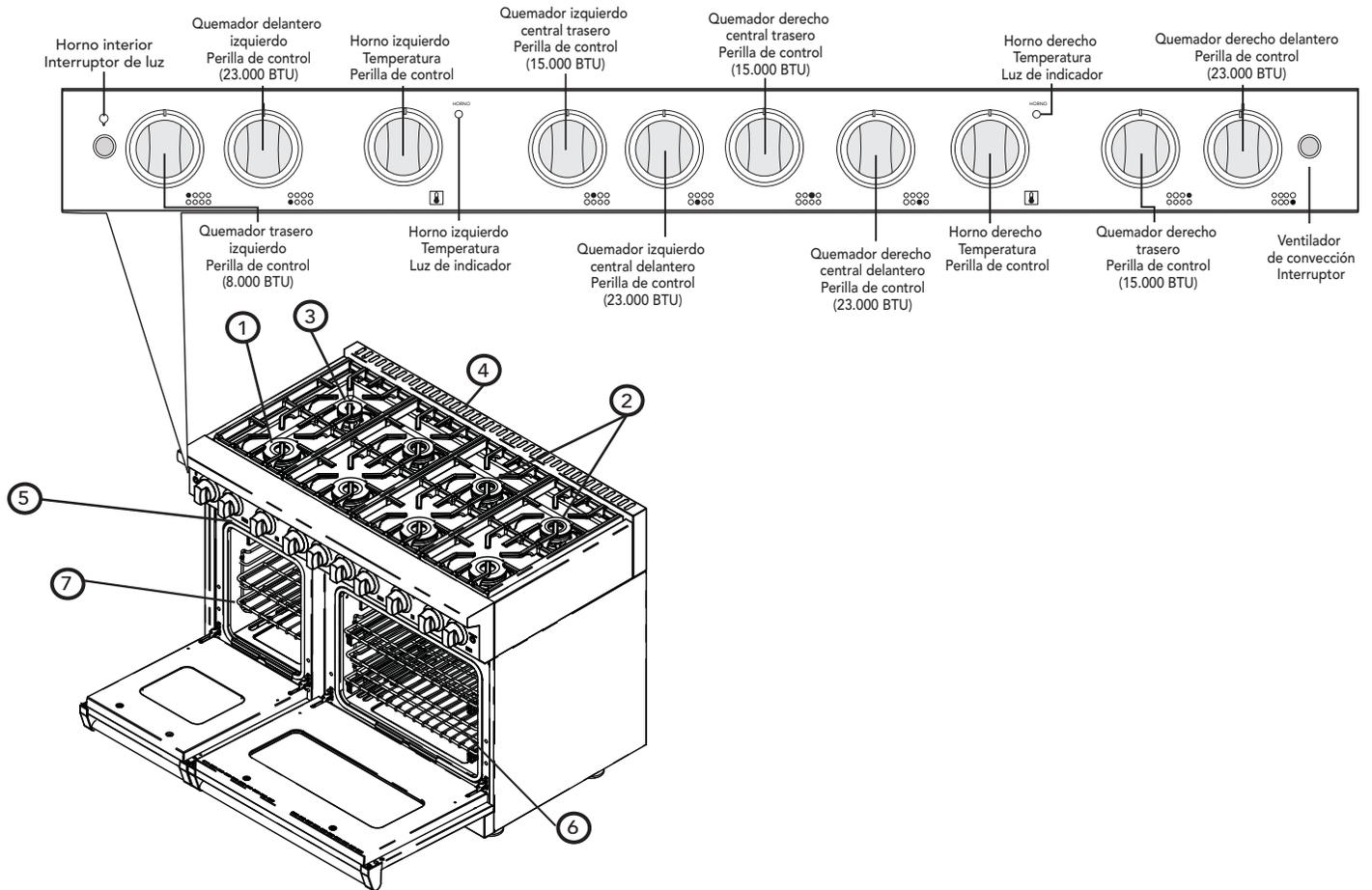
Todos los modelos VGR de gas incluyen:

- **Sistema exclusivo** estilo restaurante de quemadores sellados para lograr un rendimiento tipo comercial.
 - Quemadores frontales con capacidad nominal de 23.000 BTU
 - Quemadores posteriores con capacidad nominal de 15.000 BTU /uno de 8.000 BTU.
- **Exclusivo** ajuste VariSimmer™ para todos los quemadores ofrece un fuego lento suave y parejo.
- **Exclusivo** sistema SureSpark™ de encendido con re-encendido automático para lograr prender de manera uniforme y confiable todos los quemadores.
- **Exclusiva** superficie para cocinar de una pieza enlozada y trabajada para contener los derrames y facilitar la limpieza.
- Cinco modos de funcionamiento—incluyendo hornear y asar con convección—proporcionando circulación de aire para obtener tiempos abreviados de cocción con resultados aún más uniformes.
- Horneado con convección que cuenta con quemador oculto de 30.000 BTU que aporta un horneado rápido y uniforme para todos los platos asados además de facilitar la limpieza.
- El asador infrarrojo a puerta cerrada de 816 °C (1500 °F) permite un calor intenso para dorar cortes delicados de carne y lograr ese sabor como de restaurante.
- Dos luces halógenas iluminan la cavidad del horno deslumbrando menos.
- Seis posiciones de rejillas y tres rejillas aportan amplio espacio para sus necesidades de horneado.

Todos los modelos VDR de dos combustibles incluyen:

- **Sistema exclusivo** estilo restaurante de quemadores sellados para lograr un rendimiento tipo comercial.
 - Quemadores frontales con capacidad nominal de 23.000 BTU
 - Quemadores posteriores con capacidad nominal de 15.000 BTU /uno de 8.000 BTU
- **Exclusivo** ajuste VariSimmer™ para todos los quemadores ofrece un fuego lento suave y parejo.
- **Exclusivo** sistema SureSpark™ de encendido con re-encendido automático para lograr prender de manera uniforme y confiable todos los quemadores.
- **Exclusiva** superficie para cocinar de una pieza enlozada y trabajada para contener los derrames y facilitar la limpieza.
- Elementos separados de horneado y dorado—lo cual reduce el tiempo de precalentado y proporciona mayor control y un calentamiento más uniforme.
- Un ventilador de convección reversible que es dos veces más grande que la mayoría en el mercado—esto permite poder cocinar comidas de modo más uniforme y total—incluso al hornear grandes cantidades.
- Cuatro modos de convección que ofrecen mayor circulación de aire para abreviar los tiempos de cocción y cocinar las comidas de manera más uniforme.
- Tres modos de asar/dorar, incluso un nuevo modo de asar/dorar bajo para dorar delicadamente y dorar por encima.
- Un elemento de horneado perfilado oculto para facilitar la limpieza.

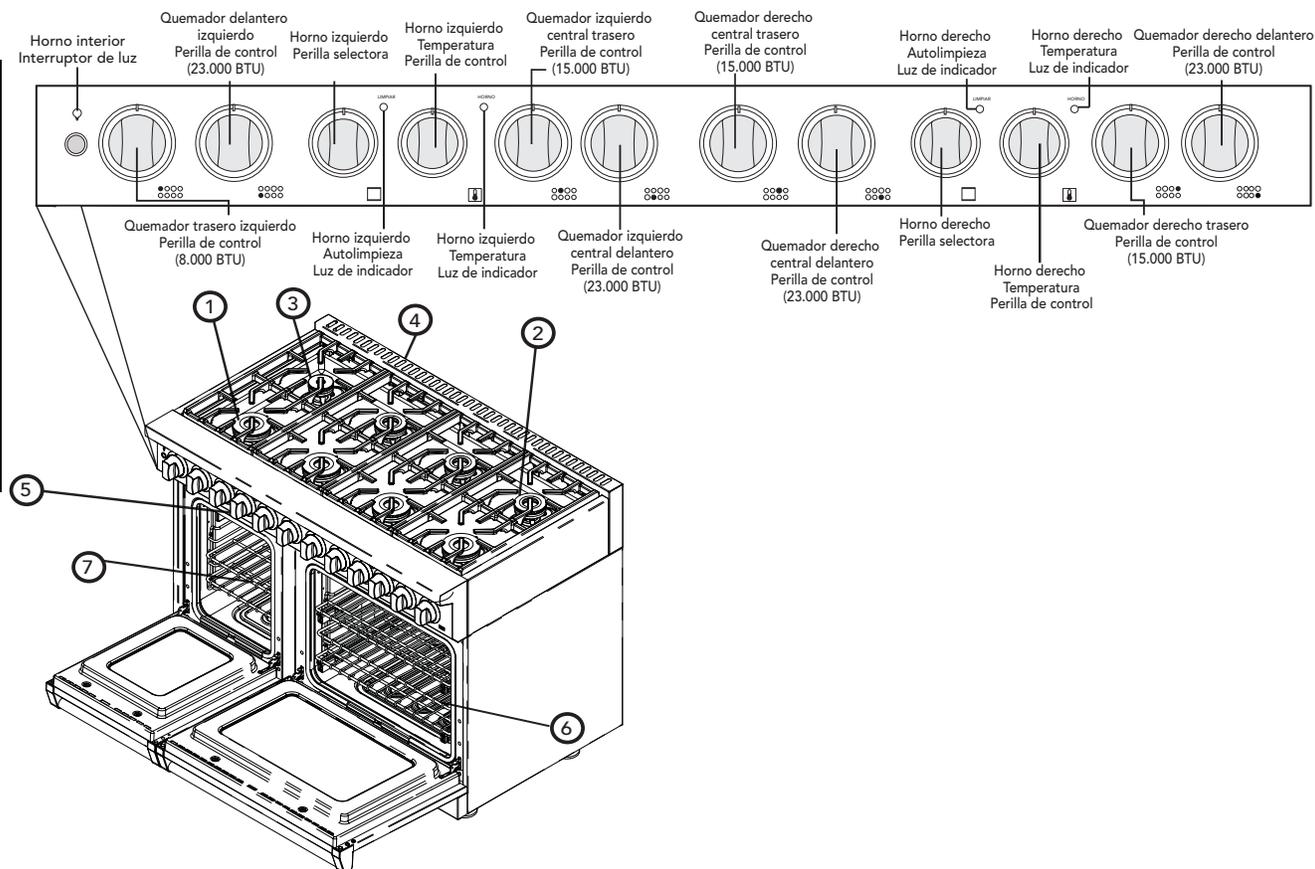
Características de la estufa (Estufa de gas VGR)



1. Quemadores frontales de 23.000 BTU
2. Quemadores posteriores de 15.000 BTU
3. Quemador posterior de 8.000 BTU
4. Reborde estilo isla
5. Placa de identificación (debajo del panel de control)
6. Horno de 76 cm (30 pulg.) - Dos rejillas TruGlide/ Una rejilla estándar a prueba de inclinación/Seis posiciones de rejillas
7. Horno de 46 cm (18 pulg.) - Dos rejillas estándar a prueba de inclinación/Seis posiciones de rejillas

Características de la estufa (Estufa de doble combustible VDR)

Controles del producto



1. Quemadores frontales de 23.000 BTU
2. Quemadores posteriores de 15.000 BTU
3. Quemador posterior de 8.000 BTU
4. Reborde estilo isla
5. Placa de identificación (debajo del panel de control)
6. Horno de 76 cm (30 pulg.) - Dos rejillas TruGlide/ Una rejilla estándar a prueba de inclinación/Seis posiciones de rejillas
7. Horno de 46 cm (18 pulg.) - Dos rejillas estándar a prueba de inclinación/Seis posiciones de rejillas

Funciones y ajustes del horno

Modelos de gas VGR

BAKE [HORNEAR] (Hornear con flujo de aire natural)

Use este ajuste para hornear, asar y cocinar guisos.

HORNEAR CON CONVECCIÓN

Use este ajuste para hornear y asar comidas al mismo tiempo con mínima transferencia de sabores.

BROIL [ASAR/DORAR] (Dorado infrarrojo)

Use este ajuste para dorar carnes oscuras con 2,5 cm (1 pulg.) de espesor o menos donde se desee que queden medianamente cocidas o poco cocidas.

CONVECTION BROIL [ASAR/DORAR CON CONVECCIÓN] (Asar/dorar con convección infrarroja)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carnes.

[Deshidratar con convección] (HORNEAR CON CONVECCIÓN)

Use esta función para deshidratar frutas y verduras.

Descongelar con convección (HORNEAR CON CONVECCIÓN)

Use esta función para descongelar comidas.

Nota: Para obtener más información sobre funciones del horno vea la sección "Operación".

Modelos de doble combustible VDR

BAKE [HORNEAR] (Hornear con dos elementos)

Use este ajuste para hornear, asar y cocinar guisos.

CONV BAKE [HORNEAR C/CONV] (Hornear con convección)

Use este ajuste para hornear y asar comidas al mismo tiempo con mínima transferencia de sabores.

TRU CONV (TruConvect™)

Use este ajuste de horneado para hornear en varias rejillas panes, pasteles, galletas

CONV ROAST [ASAR C/CONV] (Asar con convección)

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

CONV BROIL [ASAR/DORAR C/CONV] (Dorar con convección)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carnes.

HI BROIL [ASAR/DORAR ALTO]

Use este ajuste para dorar carnes oscuras con 2,5 cm (1 pulg.) de espesor o menos donde se desee que queden medianamente cocidas o poco cocidas.

MED BROIL [ASAR/DORAR MED]

Use este ajuste para dorar carnes blancas como pollo o carnes con menos de 2,5 cm (1 pulg.) de espesor que se doraría en exceso usando dorar alto.

LOW BROIL [ASAR/DORAR BAJO]

Use este ajuste para dorar delicadamente, por ejemplo merengue.

SELF CLEAN [AUTOLIMPIEZA]

Use esta función para limpiar el horno.

Deshidratación con convección (TRU CONV)

Use esta función para deshidratar frutas y verduras.

Descongelar con convección (TRU CONV)

Use esta función para descongelar comidas.

Leudar (Horno izq en modelos de 122 cm (48 pulg.))

Use este ajuste para hacer levantar masa con levadura.

Nota: Para obtener más información sobre funciones del horno vea la sección "Operación".

Operación de la superficie

Nuestras estufas vienen equipadas con un sistema exclusivo de quemadores estilo restaurante. Este sistema singular de quemadores está equipado con quemadores de 23.000 BTU adelante y de 15.000 BTU atrás, incluso uno posterior de 8.000.

Los quemadores frontales de 23.000 BTU están diseñados para tener una salida de calor extra alta, especialmente al usar ollas grandes, y deben usarse para hervir grandes cantidades o si necesita que algo hierva rápidamente. Aunque la alta salida de los quemadores de 23.000 BTU tiene la potencia adicional necesaria para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido, también pueden bajar al mínimo para lograr un fuego lento delicado, haciendo que este sea el sistema de quemadores más versátil del mercado.

Encendido de los quemadores

Todos los quemadores se encienden eléctricamente. No hay pilotos de llama abierta, "en espera".

Reignición automática de quemadores de superficie

Para encender los quemadores de la superficie, empuje y gire la perilla adecuada de control hacia la izquierda a cualquier posición. Este control es una válvula de gas y también un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición "ON" (encendido) con el sistema de reencendido automático. Si se apaga la llama por algún motivo, los quemadores se vuelven a encender automáticamente si sigue fluyendo el gas. Cuando se permite que fluya gas a los quemadores, los encendedores eléctricos empiezan a dar chispazos. En todos los encendedores de la superficie se debe oír un sonido de "chasquido". De no ser así, apague el control y revise que esté enchufada la unidad y que el fusible o disyuntor no esté fundido o disparado.

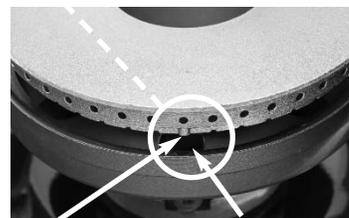


En unos momentos, habrá pasado suficiente gas hacia el quemador como para encenderlo. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador a cualquier posición para regular el tamaño de la llama. Ajustar la altura de llama correcta para el proceso de cocción deseado y seleccionar el utensilio correcto para cocinar influirá para lograr excelentes resultados de cocción, ahorrando a la vez tiempo y energía.

Alineación correcta de la cabeza del quemador

Al colocar el cabezal del quemador sobre la base del quemador, alinee el perno localizador en el borde exterior por debajo de los orificios del quemador con la pequeña muesca en el borde superior de la base del quemador. Esto alineará el puerto del quemador con el encendedor. Cuando se instala correctamente, el gráfico de localizador se alineará con el encendedor y enfrente el perno localizador.

Gráfico de localización



perno localizador Muesca base quemador

Vari-Simmer™

Cocer a fuego lento es una técnica de cocción en donde se cuecen los alimentos en líquidos calientes o justo bajo el punto de ebullición del agua. Cocer a fuego lento asegura un trato más suave que hervir para evitar que se endurezca y/o se rompa la comida. El tamaño de la olla y el volumen de comida puede tener un efecto considerable en cuanto a la llama alta o baja que se necesite para cocer a fuego lento. Por este motivo, la estufa Viking y los quemadores de la superficie están diseñados con un ajuste Vari-Simmer. El ajuste Vari-Simmer no es solo un ajuste para cocer a fuego lento, sino que aporta una gama variable de ajustes de cocción a fuego lento. Esta gama variable de ajustes de cocción a fuego lento le permite a usted ajustar la altura de la llama para lograr la mejor cocción a fuego lento dependiendo del tipo y la cantidad de comida que cocine. Es esta capacidad lo que hace que el ajuste Vari-Simmer sea la cocción a fuego lento más precisa y fiable del mercado.

Operación de la superficie

Consejos para cocinar en superficie

- Use alturas de llama baja o mediana al cocinar en ollas que sean malas conductoras de calor, como vidrio, cerámica y hierro fundido. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del utensilio para cocinar. Esto asegurará una temperatura más pareja dentro del utensilio y reducirá la probabilidad de quemar la comida.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del utensilio para cocinar. Una llama que se extienda por los lados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el asa y la cocina en vez de la comida, y desperdicia la energía.
- Reduzca la altura de la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cuece igual de rápido hirviendo suavemente que con una ebullición fuerte. Mantener una ebullición más alta que lo necesario malgasta energía, cocina evaporando humedad, y causa pérdida de sabor y de nutrientes.
- El diámetro mínimo recomendado de ollas o sartenes (utensilios) es de 15 cm (6 pulg.). Es posible usar ollas o sartenes de menos de 10 cm (4 pulg.) pero no es recomendable.

Ajustes de calor de superficie*

Ajuste de calor	Usar
Fuego lento	Derretir pequeñas cantidades Cocer arroz al vapor Cocer salsas a fuego lento
Baja	Derretir grandes cantidades
Med Baja	Freír a baja temperatura (huevos, etc.) Cocer grandes cantidades a fuego lento Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, y budines
Med	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Mantener el hervor lento en grandes cantidades
Med Alta	Freír a alta temperatura Asar en fuente Mantener un hervor rápido en grandes cantidades
Alta	Hervir agua rápidamente Freír en una olla grande

***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Recipientes de cocción

Cada cocinero tiene su propia preferencia en cuanto a baterías de cocina en particular que son más adecuadas para el tipo de cocción que se realice. Cualquier recipiente de cocción es apto para usarse en la estufa y no es necesario cambiar su batería de cocina actual por otra de estilo comercial. Este es un asunto de preferencia personal. Al igual que con cualquier batería de cocina, la suya debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia.

Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Hay más espacio adelante y se reduce al mínimo la limpieza potencial atrás en el artefacto por manchas o desteñido.



Plancha/placa de fuego lento

(en los modelos correspondientes)

La plancha opcional de 15.000 BTU está fabricada de acero maquinado con un acabado cromado y está diseñada exclusivamente para ofrecer excelente rendimiento al cocinar así como para facilitar la limpieza. La plancha está equipada con un termostato electrónico para mantener una temperatura pareja en toda la plancha una vez que se ha fijado la temperatura deseada. La plancha tiene una luz indicadora de encendido "ON" señalando que el termostato de la plancha se ha encendido. Este hace ciclos de encendido y apagado según sea necesario para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada.



Limpieza de la plancha antes del primer uso

- Retire la película plástica
- Lave la plancha con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque totalmente. La plancha queda ahora lista para usar.

Operación de la plancha/placa de fuego lento

- Gire la perilla de control de la plancha hacia la izquierda hasta el ajuste deseado de temperatura. Destellará la luz indicadora de encendido "ON" señalando que está activado el termostato de la plancha.
- Cuando la plancha ha llegado a la temperatura deseada, se apagará la luz indicadora de encendido, poniéndose en "off" señalando que se ha precalentado la plancha a la temperatura seleccionada.
- Para evitar que se pegue, use aceite líquido para cocinar o mantequilla para huevos, panqueques, tostadas francesas, pescado y sándwiches.
- Raspe rutinariamente las partículas de comida con una espátula de plástico o de madera resistente al calor durante la cocción para facilitar la limpieza y evitar que se mezclen las partículas con la comida.
- Para apagar la plancha, gire la perilla del termostato hacia la derecha a la posición "OFF".
- SIEMPRE ponga en la posición "OFF" (APAGADA) cuando no esté en uso y al bajar la temperatura entre turnos de cocción.

Nota: En los modelos de estufas con plancha, la plancha/placa de fuego lento no funciona durante el ciclo de autolimpieza.

Tabla para cocinar en la plancha

Producto	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Huevos	200	93
Béicon	300-325	149-163
Panqueques	375-400	191-205
Torreas	400	205
Filetes de pescado	250	121
Hamburguesa	350	177
Bistecs	350	177

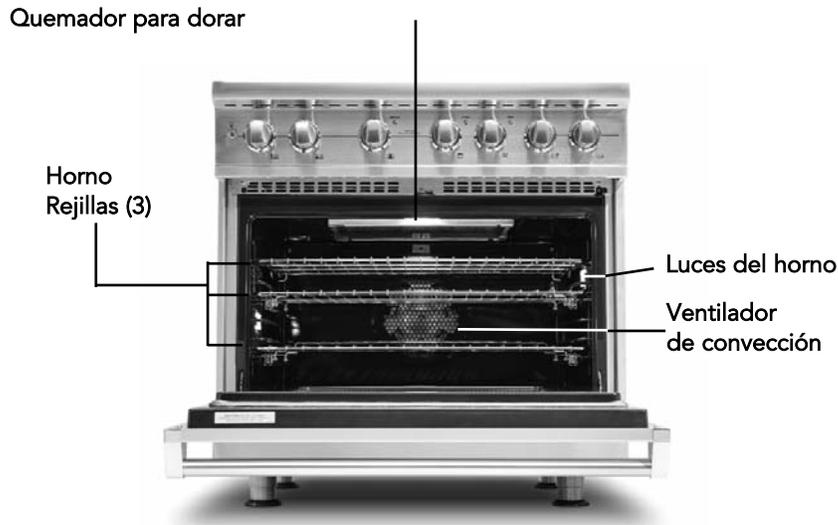
***Nota:** La información anterior se ofrece solo como guía. Usted puede necesitar variar los ajustes de temperatura para adecuarlos a sus requisitos personales.

Limpieza y cuidado de la plancha/placa de fuego lento

- DESPUÉS de haberse enfriado la plancha, simplemente pase un paño o toalla de papel limpio por la superficie. Luego puede quitarse la placa de plancha cromada y llevarse al fregadero para facilitar la limpieza
- No se recomienda usar aerosoles antiadherentes para cocinar ya que contienen un alto contenido de agua y tienen la tendencia a quemarse rápidamente.
- No se recomienda el aceite de maíz porque tiene un alto contenido de azúcar. Se va a caramelizar y quemar en la superficie haciendo muy difícil quitarlo.
- Después de usar la plancha, siempre retire la canaleta de grasa ubicada adelante. Simplemente muévela hacia usted y levántela. La canaleta o la trampa de la bandeja debe limpiarse después de cada uso. Puede haber peligro de incendio si se acumula grasa en la canaleta.
- Importante: Nunca inunde una plancha caliente con agua fría. Este choque térmico hace que se deforme la plancha y puede agrietarla si continúa haciéndolo largo tiempo.

PRECAUCIÓN: La placa de cromo de la plancha **no** es apta para lavar en lavadora de vajilla. La plancha antiadherente opcional/placa de parrilla accesoria está disponible para comprarla

Características del horno



Característica de cierre suave de la puerta

Todas las puertas vienen estándar con cierre suave. La puerta quedará en posición abierta hasta que quede aproximadamente a 12,7 cm (5 pulg.) del horno. Al llegar a este punto, la puerta necesitará un leve empujón para enganchar el mecanismo de cierre suave. La velocidad de cierre de la puerta varía dependiendo de la temperatura del horno.

Posiciones de las rejillas

El horno de mano derecha de 91 cm (36 pulg.) de ancho y el de 122 cm (48 pulg.) de ancho están equipados con dos rejillas deslizables de extensión total y una rejilla estándar a prueba de inclinación. El horno de mano izquierda de 46 cm (18 pulg.) está equipado con dos rejillas estándar a prueba de inclinación. Todos los hornos tienen seis posiciones de rejillas. La posición 6 es la más alejada del fondo del horno. La posición 1 es la más cercana al fondo del horno. Las rejillas pueden quitarse y disponerse fácilmente en diversos niveles. Para obtener óptimos resultados con el horneado convencional, **NO** use más de una rejilla a la vez. También se recomienda que al usar dos rejillas, se hornee con las rejillas en las posiciones 2 y 4 o en las posiciones 3 y 5.

Hornear

Cocción convencional y con convección

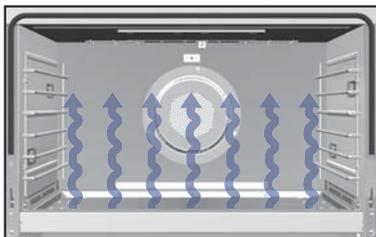
Debido a las variaciones en la densidad de los alimentos, la textura de la superficie y la consistencia, algunos pueden prepararse mejor que otros usando el ajuste para hornear de manera convencional. Por este motivo, se recomienda el horneado convencional al preparar productos horneados como flan. El usuario puede hallar otras comidas que también se preparen de manera más constante usando el horneado convencional. Se recomienda usar esta función para hornear usando una sola rejilla.

Consejos para cocinar con convección

La técnica de cocinar con convección utiliza aire forzado por ventilador para circular por toda la cavidad del horno creando el ambiente óptimo para cocinar. Cocinar con convección conviene al poner productos en varias rejillas y en caso de comidas densas. A continuación damos algunos consejos que le permitirán obtener los mejores resultados con el horno al cocinar con convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales en recetas con convección, reduzca la temperatura en 14°C (25°F) al usar una función para hornear con convección.
- Los tiempos de cocción para horneado estándar y horneado con convección serán los mismos. Sin embargo, si se usa convección para cocinar un plato pequeño o uno solo, es posible reducir en un 10-15% el tiempo de cocción. (Recuerde que la cocción con convección está diseñada para hornear usando varias rejillas o grandes cantidades.)
- Si la cocción de productos va a requerir más de 45 minutos, es posible ver una reducción de 10-15% en el tiempo de cocción.
- Una importante ventaja de la cocción con convección es la capacidad de preparar comidas en cantidades. La circulación uniforme del aire es lo que hace esto posible. Las comidas que pueden prepararse en dos o tres rejillas al mismo tiempo incluyen: pizza, pasteles, galletas, bizcochos, muffins, panecillos y alimentos preparados congelados.
- Para hornear usando tres rejillas, use cualquier combinación de posiciones de las rejillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear usando dos rejillas, use las posiciones de rejillas 2 y 4 o las posiciones 3 y 5. Recuerde que las rejillas están numeradas de abajo hacia arriba.

Estufas de gas VGR

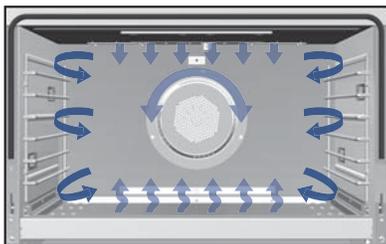


HORNEAR (Hornear con flujo de aire natural)

Se irradia el calor de toda la potencia desde los quemadores de horneado en el fondo de la cavidad del horno y se circula con un flujo de aire natural. Esta función es recomendable para hornear usando una sola rejilla. Muchos libros de cocina contienen recetas para cocinar de la manera convencional. El horneado convencional es apto para platos que requieren una alta temperatura. Use este ajuste para hornear y cocinar guisos.

Para usar la función BAKE (Hornear)

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Cierre la puerta.
3. Fije la perilla de control de temperatura del horno en la temperatura deseada.



HORNEAR CON CONVECCIÓN

Se irradia el calor desde los quemadores de horneado en forma de U ubicados en el fondo de la cavidad del horno. El aire calentado se circula mediante un ventilador motorizado en la parte posterior del horno, dando una distribución más pareja del calor. Para realizar más cantidad de horneado es posible usar varias rejillas. Al asar, el aire fresco se reemplaza rápidamente—dorando carnes por fuera y reteniendo más jugos y sabor natural por dentro con menos encogimiento. Esta circulación pareja del aire iguala la temperatura por toda la cavidad del horno y elimina los puntos calientes y fríos que crean los hornos convencionales.

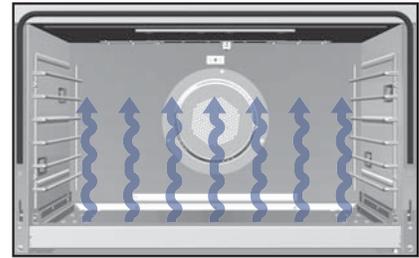
Para usar la función CONVECTION BAKE (Hornear con convección)

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Cierre la puerta.
3. Fije la perilla de control de temperatura del horno en la temperatura deseada y encienda el interruptor del ventilador de convección.

Estufas de doble combustible VDR

BAKE [HORNEAR] (Hornear con dos elementos)

Se irradia el calor de toda la potencia desde el quemador de horneado en el fondo de la cavidad del horno y se irradia calor suplementario desde el elemento para dorar. Esta función es recomendable para hornear usando una sola rejilla. Muchos libros de cocina contienen recetas para cocinar de la manera convencional. El horneado/asado convencional es apto para platos que requieren una alta temperatura. Use este ajuste para hornear, asar y cocinar guisos.

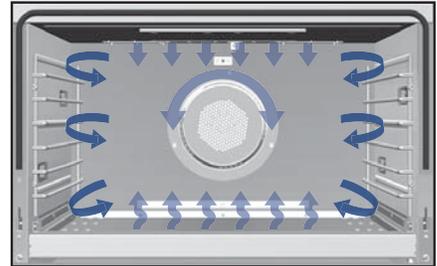


Para usar la función BAKE (Hornear)

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Cierre la puerta.
3. Fije el selector de funciones del horno en "BAKE" [HORNEAR] y la perilla de control de temperatura en la temperatura deseada.

CONV BAKE [HORNEAR C/CONV] (Hornear con convección)

El elemento inferior opera a plena potencia, y el elemento superior para dorar opera como potencia suplementaria. El aire calentado se circula mediante el ventilador motorizado en la parte posterior del horno, dando una distribución más pareja del calor. Esta circulación pareja del aire iguala la temperatura por toda la cavidad del horno y elimina los puntos calientes y fríos que crean los hornos convencionales. Una importante ventaja del horneado con convección es la capacidad de preparar comidas en cantidades usando varias rejillas— una función que no es posible con un horno estándar.



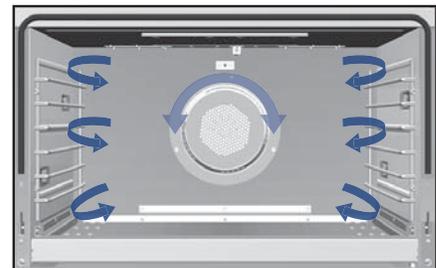
Al asar usando este ajuste, el aire fresco se reemplaza rápidamente, dorando carnes por fuera y reteniendo más jugos y sabor natural por dentro con menos encogimiento. Con este método de cocción, las comidas se pueden hornear y asar al mismo tiempo con mínima transferencia de sabores, incluso cuando hay distintos platos, como pasteles, pescados o carnes. El sistema de aire caliente es especialmente económico al descongelar alimentos congelados.

Para usar la función CONVECTION BAKE (Hornear con convección)

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Cierre la puerta.
3. Fije el selector de funciones del horno en "CONV BAKE" [hornear con convección] y la perilla de control de temperatura en la temperatura deseada.

TRU CONV (TruConv™)

El elemento posterior funciona solo a plena potencia. No hay calor directo desde los elementos inferior o superior. El ventilador motorizado en la parte posterior del horno hace circular aire en la cavidad del horno para calentar uniformemente. Use este ajuste para comidas que requieran cocción suave como masas horneadas, soufflés, panes con levadura, panes rápidos y pasteles. Panes, galletas y otros productos horneados quedan con una textura uniforme y cortezas doradas. No se requiere usar moldes especial para hornear. Use esta función para hornear en una sola rejilla, hornear en varias rejillas, asar y preparar comidas completas. Se recomienda también este ajuste al hornear grandes cantidades de una vez.



Para usar la función TRU CONV

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Cierre la puerta.
3. Fije el selector de funciones del horno en "TRU CONV" [verdadera convección] y la perilla de control de temperatura en la temperatura deseada.

Hornear

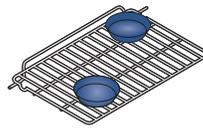
Consejos para hornear

- Confirme que las rejillas del horno estén en la posición deseada antes de encender el horno.
- **NO** abra la puerta frecuentemente durante el horneado. Mire por la ventana de la puerta para ver si está listo siempre que sea posible. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante el último cuarto del tiempo de horneado.
- Hornee con el tiempo más corto sugerido y revise si está listo antes de agregar más tiempo. Para productos horneados, debe salir limpio un cuchillo de acero inoxidable colocado al centro del producto cuando esté listo.
- Use el tamaño y tipo de fuente recomendados por la receta para asegurar óptimos resultados. Los pasteles, panes rápidos, muffins y galletas deben hornearse en moldes o bandejas brillantes, reflectoras para lograr cortezas doradas y livianas. Evite usar moldes o bandejas viejas y oscuras. Si estos son de acero inoxidable y revestidos de hojalata y están deformados o abollados se calientan irregularmente y no dan resultados uniformes al hornear.

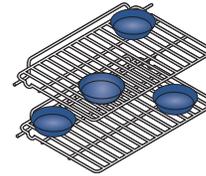
Consejos para poner bandejas o fuentes

- Al usar fuentes o bandejas planas grandes de 38 x 33 cm (15 x 13 pulg.) que cubren la mayor parte de la rejilla, las posiciones de rejilla 2 o 3 producen los mejores resultados.
- Al hornear usando más de una rejilla, se recomienda usar la posición 3 y la 5 para hornear de manera más constante y pareja.
- Distribuya las fuentes en direcciones opuestas cuando se usen dos rejillas y varias fuentes al hornear de manera convencional. Si es posible, no debe haber ninguna fuente directamente sobre otra.
- Deje 2,5 a 5 cm (1 a 2 pulg.) de espacio de aire alrededor de todos los lados de cada fuente para que circule el aire parejamente.

Colocación de fuentes en una rejilla



Colocación de fuentes en varias rejillas



Resolver problemas de horneado

Puede haber problemas de horneado por muchos motivos. Revise la tabla a continuación para ver las causas y las soluciones para los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de temperatura y los tiempos de cocción que usted acostumbre usar con su horno anterior pueden variar ligeramente de los que requiera con este horno. Si encuentra que pasa esto, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocción debidamente.

Problemas/Soluciones comunes de horneado

Problemas	Causa	Solución
Los pasteles se en los costados o no se cuecen en el centro	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno estaba demasiado caliente 2. Tamaño equivocado de fuente 3. Se usaron demasiados moldes o fuentes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Use el tamaño recomendado de fuente o molde 3. Reduzca el número de moldes o fuentes
Los pasteles se agrietan encima	<ol style="list-style-type: none"> 1. El batido está demasiado espeso 2. El horno está demasiado caliente 3. Tamaño equivocado de fuente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siga la receta Agregue líquido 2. Reduzca la temperatura 3. Use el tamaño recomendado de fuente o molde
Los pasteles no están nivelados	<ol style="list-style-type: none"> 1. El batido está desparejo 2. El horno o la rejilla no están nivelados 3. La fuente estaba deformada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuya uniformemente el batido 2. Nivele el horno o la rejilla 3. Use la fuente correcta
La comida está demasiado doradapor abajo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se abrió la puerta del horno muy frecuentemente 2. Se usaron moldes oscuros 3. Posición incorrecta de la rejilla 4. Ajuste equivocado para hornear 5. Fuente demasiado grande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la ventana de la puerta para revisar la comida 2. Use moldes brillantes 3. Use la posición recomendada de rejilla 4. Ajuste a convencional o ajuste de convección según se necesite 5. Use la fuente correcta
La comida está demasiado dorada encima	<ol style="list-style-type: none"> 1. La posición de la rejilla es muy alta 2. No se precalentó el horno 3. Los lados de la fuente son muy altos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la posición recomendada de rejilla 2. Deje precalentarse el horno 3. Use moldes o fuentes adecuados
Las galletas quedan muy planas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bandeja de galletas caliente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deje enfriar la bandeja entre lotes
Las tartas se queman en los bordes	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados moldes o fuentes 3. No se precalentó el horno 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Reduzca el número de moldes o fuentes 3. Deje precalentarse el horno
Las tartas quedan muy poco doradas encima	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno no está suficientemente caliente 2. Se usaron demasiados moldes o fuentes 3. No se precalentó el horno 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes o fuentes 3. Deje precalentarse el horno

Tabla de horneado convencional

Comida	Tamaño de fuente	Una rejilla Posición	Temp	Tiempo (min)
PANES				
Panecillos	Bandeja galletera	3 o 4	204° C (400° F)	10 - 12
Pan de levadura	Molde de pan	3 o 4	191° C (375° F)	30 - 35
Panecillos de levadura	Bandeja galletera	3 o 4	204° C (400° F)	12 - 15
Pan de nuez	Molde de pan	3 o 4	191° C (375° F)	30 - 35
Pan de maíz	8 pulg. x 8 pulg.	3 o 4	204° C (400° F)	25 - 30
Pan de jengibre	8 pulg. x 8 pulg.	3 o 4	177° C (350° F)	35 - 40
Muffins	Bandeja para muffins	3 o 4	191° C (375° F)	15 - 20
Muffins de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	191° C (375° F)	15 - 20
PASTELES				
Bizcocho Angel Food	Molde con agujero al centro	3 o 4	191° C (375° F)	35 - 45
Bizcocho Bundt	Molde con agujero al centro	3 o 4	177° C (350° F)	45 - 55
Bizcochitos	Bandeja para muffins	3 o 4	177° C (350° F)	16 - 20
Pastel rectangular	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	177° C (350° F)	40 - 50
Dos capas	9 pulg. redondo	3 o 4	177° C (350° F)	30 - 35
Bizcocho de mantequilla	Molde de pan	3 o 4	177° C (350° F)	60 - 65
GALLETAS				
Brownies	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	177° C (350° F)	25 - 30
Gotitas choco.	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	12 - 15
Azúcar	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	10 - 12
MASAS HORNEADAS				
Repollitos	Bandeja galletera	3 o 4	204° C (400° F)	30 - 35
TARTAS				
Masa sin relleno	9 pulg. redondo	3 o 4	204° C (400° F)	10 - 12
Masa con relleno	9 pulg. redondo	3 o 4	191° C (350° F)	55 - 60
Limón con merengue	9 pulg. redondo	3 o 4	177° C (350° F)	12 - 15
Calabaza	9 pulg. redondo	3 o 4	177° C (350° F)	35 - 40
Crema pastelera	Individuales 6 - 4 oz	3 o 4	177° C (350° F)	35 - 40
PLATOS PRINCIPALES				
Arrollados de huevo	Bandeja galletera	3 o 4	204° C (400° F)	25 - 30
Palitos de pescado	Bandeja galletera	3 o 4	218° C (425° F)	10 - 15
Lasaña, cong	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	55 - 60
Pastel de carne	Bandeja galletera	3 o 4	204° C (400° F)	35 - 40
Pimientos rellenos	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	191° C (375° F)	60 - 70
Quiche	9 pulg. redondo	3 o 4	204° C (400° F)	25 - 30
Pizza, 12 pulg.	Bandeja galletera	3 o 4	204° C (400° F)	15 - 20
Macaroni con queso, cong	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	35 - 40
VERDURAS				
Papas asadas	Sobre la rejilla	3 o 4	191° C (375° F)	60 - 65
Soufflé de espinaca	Fuente de 1 litro	3 o 4	177° C (350° F)	45 - 50
Calabaza	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	50 - 55
Papas fritas	Bandeja galletera	3 o 4	218° C (425° F)	20 - 25

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

Tabla de horneado con convección

Comida	Tamaño de fuente	Una rejilla Posición	Temp	Tiempo (min)
PANES				
Panecillos congelados	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	7 - 9
Pan de levadura	Molde de pan	3 o 4	191° C (375° F)	25 - 30
Panecillos de levadura	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	11 - 13
Pan de nuez	Molde de pan	3 o 4	177° C (350° F)	25 - 30
Pan de maíz	8 pulg. x 8 pulg.	3 o 4	191° C (375° F)	20 - 25
Pan de jengibre	8 pulg. x 8 pulg.	3 o 4	163° C (325° F)	30 - 35
Muffins	Bandeja para muffins	3 o 4	177° C (350° F)	12 - 15
Muffins de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	177° C (350° F)	10 - 12
PASTELES				
Bizcocho Angel Food	Molde con agujero al centro	3 o 4	177° C (350° F)	35 - 40
Bizcocho Bundt	Molde con agujero al centro	3 o 4	163° C (325° F)	35 - 40
Bizcochitos	Molde para muffins	3 o 4	163° C (325° F)	15 - 17
Pastel rectangular	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	163° C (325° F)	30 - 35
Dos capas	9 pulg. redondo	3 o 4	163° C (325° F)	25 - 30
Bizcocho de mantequilla	Molde de pan	3 o 4	163° C (325° F)	45 - 50
GALLETAS				
Brownies	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	163° C (325° F)	20 - 25
Gotitas choco.	Bandeja galletera	3 o 4	177° C (350° F)	7 - 10
Azúcar	Bandeja galletera	3 o 4	177° C (350° F)	7 - 10
TARTAS				
Masa sin relleno	9 pulg. redondo	3 o 4	191° C (375° F)	7 - 9
Masa con relleno	9 pulg. redondo	3 o 4	163° C (325° F)	50 - 55
Limón con merengue	9 pulg. redondo	3 o 4	163° C (325° F)	10 - 12
Calabaza	9 pulg. redondo	3 o 4	163° C (325° F)	45 - 55
Crema pastelera	No se recomienda			
PLATOS PRINCIPALES				
Arrollados de huevo	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	15 - 20
Palitos de pescado	Bandeja galletera	3 o 4	205° C (400° F)	8 - 10
Lasaña, cong	Bandeja galletera	3 o 4	177° C (350° F)	45 - 50
Pastel de carne	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	35 - 40
Pimientos rellenos	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	177° C (350° F)	45 - 50
Quiche	No se recomienda			
Pizza, 12 pulg.	Bandeja galletera	3 o 4	191° C (375° F)	15 - 20
Macaroni con queso, cong	Bandeja galletera	3 o 4	177° C (350° F)	25 - 35
VERDURAS				
Papas asadas	Sobre la rejilla	3 o 4	177° C (350° F)	50 - 55
Soufflé de espinaca	Fuente de 1 litro	3 o 4	163° C (325° F)	35 - 40
Calabaza	Bandeja galletera	3 o 4	177° C (350° F)	40 - 45
Papas fritas	Bandeja galletera	3 o 4	205° C (400° F)	15 - 20

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

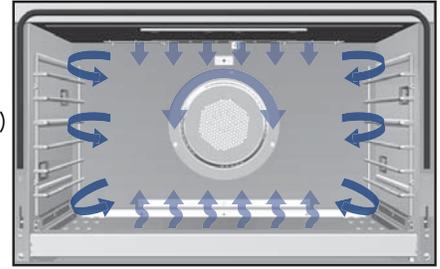
Asar (Modelos de doble combustible VDR)

CONV ROAST* (Asar con convección)

El elemento de convección funciona en conjunto con los elementos para dorar interior y exterior. El ventilador de convección reversible funciona a una velocidad más alta en cada dirección. Esta transferencia de calor (principalmente del elemento de convección) sella la humedad en el interior de los asados grandes. Se ahorra tiempo en comparación con los modos de asar con convección existentes, con un solo ventilador. Use este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

***Nota:** Esta función usa un ventilador de convección de alta velocidad para cocinar óptimamente. Puede notarse algo de ruido del ventilador de alta velocidad. Esto es normal.

Nota: También puede asar usando los ajustes para hornear. Vea la sección "Hornear" para ver la información adicional.



Consejos para hornear

SIEMPRE use la fuente para dorar y la rejilla que viene con cada horno. Debe dejar circular el aire caliente alrededor del asado. **NO** cubra lo que ase. El asado con convección sella al interior los jugos rápidamente para lograr un producto blando y jugoso. Las aves tendrán una piel crujiente liviana y las carnes se dorarán sin resecarse ni quemarse. Cocine las carnes y las aves directamente al sacarlas del refrigerador. No hay necesidad de que la carne o las aves estén a temperatura ambiente.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales en recetas con convección, reduzca la temperatura en 14°C (25°F) y el tiempo de cocción aproximadamente en 10 a 15%.
- **SIEMPRE** ase carnes con el lado de la grasa hacia arriba en una fuente de baja altura usando una rejilla para asar. No es necesario humedecer con jugo por encima cuando queda por encima el lado de la grasa. **NO** agregue agua a la fuente porque esto causa el efecto de vaporizar. Asar es un proceso con calor seco.
- Las aves deben ponerse con el lado de la pechuga hacia arriba sobre una rejilla dentro de una fuente baja. Usando una brocha de cocina ponga mantequilla derretida, margarina o aceite sobre el ave antes y durante el asado.
- Para asar con convección, **NO** use fuentes altas porque esto interfiere con la circulación de aire caliente sobre la comida.
- Si usa una bolsa para asar, lámina de aluminio o alguna otra cubierta, use la función de asar a modo convencional en vez de hacerlo con convección.
- Al usar un termómetro para carnes, inserte la sonda hasta la mitad en el centro de la parte más gruesa de la carne. (Para las aves inserte la sonda del termómetro entre el cuerpo y la pata hasta la parte más gruesa del interior del muslo.) La punta de la sonda no debe tocar el hueso, grasa ni cartílago para obtener una lectura exacta. Revise la temperatura de la carne a la mitad del tiempo recomendado de asar. Después de leer el termómetro una vez, insértelo 1,3 cm (½ pulg.) más adentro en la carne, luego tome una segunda lectura. Si la segunda temperatura está bajo la primera, siga cocinando la carne.
- Los tiempos de asado **SIEMPRE** varían conforme al tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes menos blandos de carne se preparan mejor en el ajuste de horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmeda. Retire las carnes asadas del horno cuando el termómetro registre 3°C (5°F) a 6°C (10°F) menos que el nivel deseado de cocción. La carne continuará cocinándose después de sacarla del horno. Deje estar los asados 15 a 20 minutos después de asar con el fin de facilitar cortarlos.

Asar (Modelos de doble combustible VDR)

Tabla de asado convencional
(al usar el ajuste de Hornear o de Hornear con convección)

Prod.	Peso	Temp	Tiempo (min/kg)	Temp interna
RES				
Costillar				
Poco cocido	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	50	60.0° C (140° F)
Medio	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	60	68.3° C (155° F)
Bien cocido	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	80	76.7° C (170° F)
Tapa de nalga				
Medio	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	50	68.3° C (155° F)
Bien cocido	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	60	76.7° C (170° F)
Punta de paleta				
Medio	1,4 - 1,8 kg	162.8° C (325° F)	70	68.3° C (155° F)
Bien cocido	1,4 - 1,8 kg	162.8° C (325° F)	80	76.7° C (170° F)
CORDERO				
Pierna de cordero	1,4 - 2,3 kg	162.8° C (325° F)	60	82.2° C (180° F)
CERDO				
Lomo de cerdo	1,4 - 2,3 kg	162.8° C (325° F)	70	82.2° C (180° F)
Chuletas de cerdo 2.5 cm (1 pulg) de espesor	,45 - ,57 kg	176.7° C (350° F)	110 - 120 tiempo total	N/A
Jamón, totalmente cocido	2,3 kg	162.8° C (325° F)	36	54.4° C (130° F)
AVES				
Pollo, entero	1,4 - 1,8 kg	190.6° C (375° F)	60	82.2° C (180° F)
Pavo, sin relleno	5,4 - 7,3 kg	162.8° C (325° F)	32 - 40	82.2° C (180° F)
Pavo	9 - 10,1 kg	162.8° C (325° F)	32 - 40	82.2° C (180° F)
Pavo, relleno	5,4 - 7,3 kg	162.8° C (325° F)	34 - 42	82.2° C (180° F)
Pavo, relleno	9 - 10,1 kg	162.8° C (325° F)	34 - 42	82.2° C (180° F)
Pechuga de pavo	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	40	82.2° C (180° F)

Nota: La información anterior se ofrece solo como guía.

Asar (Modelos de doble combustible VDR)

Tabla de asado con convección

Prod.	Peso	Temp	Tiempo (min/kg)	Temp interna
RES				
Costillar				
Poco cocido	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	50	60.0° C (140° F)
Medio	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	48	68.3° C (155° F)
Bien cocido	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	60	76.7° C (170° F)
Tapa de nalga				
Medio	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	40	68.3° C (155° F)
Bien cocido	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	48	76.7° C (170° F)
Punta de paleta				
Medio	1,4 - 1,8 kg	162.8° C (325° F)	60	68.3° C (155° F)
Bien cocido	1,4 - 1,8 kg	162.8° C (325° F)	70	76.7° C (170° F)
CORDERO				
Pierna de cordero	1,4 - 2,3 kg	162.8° C (325° F)	60	82.2° C (180° F)
CERDO				
Lomo de cerdo	1,4 - 2,3 kg	162.8° C (325° F)	60	82.2° C (180° F)
Chuletas de cerdo 2.5 cm (1 pulg) de espesor	,45 - ,57 kg	162.8° C (325° F)	90 - 100 tiempo total	N/A
Jamón, totalmente cocido	2,3 kg	162.8° C (325° F)	30	54.4° C (130° F)
AVES				
Pollo, entero	1,4 - 1,8 kg	176.7° C (350° F)	50	82.2° C (180° F)
Pavo, sin relleno	5,4 - 7,3 kg	162.8° C (325° F)	22	82.2° C (180° F)
Pavo	29 - 10,1 kg	162.8° C (325° F)	22	82.2° C (180° F)
Pavo, relleno	5,4 - 7,3 kg	162.8° C (325° F)	18 - 20	82.2° C (180° F)
Pavo, relleno	9 - 10,1 kg	162.8° C (325° F)	18 - 20	82.2° C (180° F)
Pechuga de pavo	1,8 - 2,7 kg	162.8° C (325° F)	40	82.2° C (180° F)

Nota: La información anterior se ofrece solo como guía.

Estufas de gas VGR

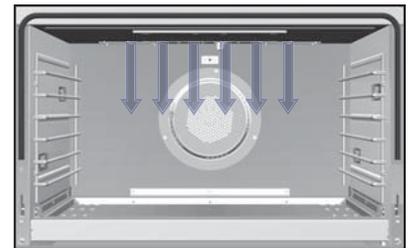
Instrucciones para asar con dorado

Asar con dorado es un método de cocción con calor seco que usa calor directo o radiante. Se usa para cortes pequeños, individualizados como bistecs, chuletas y croquetas. La velocidad para asar con dorado se determina según la distancia entre la comida y el elemento para asar. Elija la posición de la rejilla basándose en los resultados deseados.

Asar de manera convencional es lo mejor para cortes de carne de 2,5-5 cm (1-2 pulg.) de grosor y también es apto para trozos planos de carne. Asar con convección tiene la ventaja de asar un poco más rápidamente que la manera convencional. Asar con convección las carnes produce mejores resultados, especialmente para cortes gruesos. La carne se dora por fuera y retiene más jugo y sabor natural por dentro con menos encogimiento.

BROIL [ASAR/DORAR] (Asar con sistema infrarrojo)

El quemador para asar/dorar en la parte superior del horno calienta la malla de metal hasta que resplandece. Irradia calor desde el asador infrarrojo GourmetGlo™ situado en la parte superior de la cavidad del horno. La distancia entre los alimentos y los elementos para asar/dorar determina la velocidad para asar. Para asar/dorar "rápido", puede ponerse la comida hasta a 5 cm (2 pulg.) del elemento para asar/dorar en la rejilla superior. Es mejor asar "rápido" en caso de carnes donde se desea que queden poco o medianamente cocidas. Use este ajuste para asar cortes pequeños y promedio de carne.



CONVECTION BROIL [ASAR/DORAR CON CONVECCIÓN] (Asar con convección infrarroja)

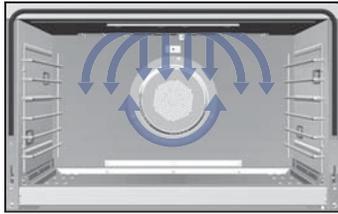
El quemador superior funciona a plena potencia. Esta función es exactamente la misma que al asar normalmente con la ventaja adicional de circular el aire con el ventilador motorizado en la parte posterior del horno. Se reduce el humo dado que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas en la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carnes.



Consejos para asar/dorar

- **SIEMPRE** use una fuente con rejilla para asar/dorar. Está diseñada para drenar el exceso de líquido y grasa alejándolos de la superficie de cocción para poder prevenir salpicaduras, humo e incendios.
- Para evitar que se enrosque la carne, rebane un poco el borde de grasa.
- Usando una brocha de cocina aplique mantequilla al pollo y el pescado varias veces al asar para prevenir que se seque. Para evitar que se pegue, engrase ligeramente la bandeja para asar/dorar.
- Ase por el primer lado ligeramente más de la mitad del tiempo recomendado, sazone y voltee. Sazone el segundo lado justo antes de sacarlo.
- **SIEMPRE** extraiga la rejilla hasta la posición de tope antes de voltear o sacar algo.
- Use tenazas o una espátula para voltear carnes. **NUNCA** pinche la carne con un tenedor, dado que esto deja escapar los jugos.
- Retire la fuente para asar del horno cuando saque la comida. Las gotas se hornean y pegan en la fuente si queda en el horno calentado después de asar. Mientras esté caliente la fuente, ponga una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Ponga un poco de detergente líquido para lavar platos y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la fuente, o puede forrarse la fuente para asar con lámina de aluminio para facilitar limpiar. Revise que la lámina se extienda hacia arriba por el lado de la fuente. Aunque no se recomienda, la rejilla puede cubrirse también con aluminio. Siempre rebane las aberturas para adecuarlas a las aberturas de la rejilla para que pueda escurrir la grasa derretida y prevenir salpicaduras, humo o la posibilidad de que se inflame la grasa.

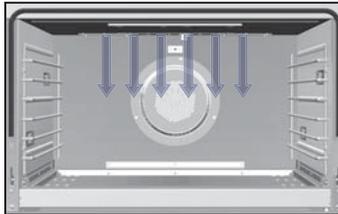
Estufas de doble combustible VDR



CONV BROIL [ASAR/DORAR C/CONV] (Dorar con convección)*

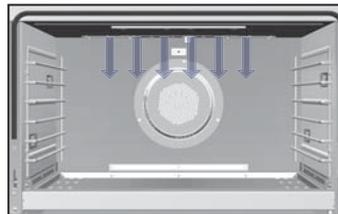
El elemento superior funciona a plena potencia. Esta función es exactamente la misma que al asar normalmente con la ventaja adicional de circular el aire con el ventilador motorizado en la parte posterior del horno. Se reduce el humo dado que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas en la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carnes.

***Nota:** Esta función usa un ventilador de convección de alta velocidad para cocinar óptimamente. Puede notarse algo de ruido del ventilador de alta velocidad. Esto es normal.



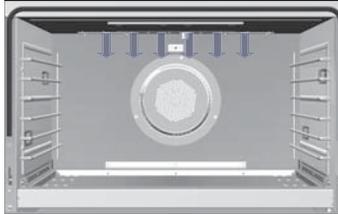
HI BROIL [ASAR/DORAR ALTO]

Irradia calor desde ambos elementos para asar/dorar, situados en la parte superior de la cavidad del horno, a plena potencia. La distancia entre los alimentos y los elementos para asar determina la velocidad para asar. Para asar rápido, puede ponerse la comida hasta a 5 cm (2 pulg.) del elemento para asar en la rejilla superior. Es mejor asar rápido en caso de carnes donde se desea que queden poco o medianamente cocidas. Use este ajuste para asar cortes pequeños y promedio de carne.



MED BROIL [ASAR/DORAR MED]

Los elementos para asar/dorar interior y exterior alternan encendido y apagado para producir menor calor y asar lento. Deje unos 10 cm (4 pulg.) entre la superficie superior de la comida y el elemento para asar/dorar. Asar/dorar lento es mejor para pollo y jamón con el fin de asar sin dorar en exceso. Use este ajuste para asar cortes pequeños y promedio de carne.



LOW BROIL [ASAR/DORAR BAJO]

Este modo usa solo una fracción de la potencia disponible para el elemento de asar/dorar interno a fin de dorar por encima delicadamente. El elemento para asar/dorar interno se enciende solo parte del tiempo. Use este ajuste para dorar suavemente merengue sobre las rejillas 3 o 4 en 3-4 minutos.

Posiciones de las rejillas para asar

Nota: La posición 6 es la más cercana al asador y la posición 1 es la más cercana al fondo del horno.

del horno que ayuda a reducir el humo y los olores.



Asar

Para asar/dorar con o sin convección

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Alimentos del centro en una asadera fría y rejilla. Ponga la fuente dentro del horno.
3. Fije el selector de funciones del horno en la función deseada de asar/dorar y la perilla de control de temperatura en "Broil" [asar/dorar].
4. Cierre la puerta. No hay un tope para sujetar la puerta en la posición de asar/dorar abierta. Al dorar con la puerta abierta el elemento de asar/dorar no hace ciclos de encendido y apagado y podría hacer que el panel de control y las perillas lleguen a una temperatura más alta que lo normal. Al asar con la puerta cerrada, el elemento para asar/dorar podría hacer ciclos de encendido y apagado si se requiere largo tiempo para asar. Hay un "eliminador" de humo incorporado en la parte superior del horno que ayuda a reducir el humo y los olores.

Tabla para asar

Tipo y Corte de carne	Peso	Ajuste	Rejilla	Tiempo (min)
RES				
Lomo, 2,5 cm (1 pulg.)				
Poco cocido	12 oz.	Asar	3	4
Mediano	12 oz.	Asar	3	5
Bien cocido	12 oz.	Asar	3	6
Bife de costilla, 1,9 cm (3/4 pulg.)				
Poco cocido	10 oz.	Asar	3	4
Mediano	10 oz.	Asar	3	6
Bien cocido	10 oz.	Asar	3	8
Hamburguesa, 1,3 cm (1/2 pulg.)				
Mediana	,1 kg	Asar	3	12
Bien cocida	,1 kg	Asar	3	16
POLLO				
Pechuga deshuesada, 2,5 cm (1 pulg.)	,2 kg	Asar	3	30
Pechuga deshuesada, 2,5 cm (1 pulg.)	,2 kg	Asar c/convección	3	30
Pechuga c/hueso	,91 - 1,4 kg total	Asar	1	44
Pechuga c/hueso	,91 - 1,4 kg total	Asar c/convección	1	40
Pollo trozado	,91 - 1,4 kg total	Asar	3	44
Pollo trozado	,91 - 1,4 kg total	Asar c/convección	3	40
JAMÓN				
Rebanada de jamón, 2,5 cm (1 pulg.)	,45 kg	Asar	3	20
CORDERO				
Chuletas de costilla, 2,5 cm (1 pulg.)	12 oz.	Asar c/convección	2	8
CERDO				
Chuletas de cerdo, 1,9 cm (3/4 pulg.)	,45 kg	Asar c/convección	2	20
Tocino		Asar	2	3
PESCADO				
Salmon rebanado	,45 kg	Asar	2	8
Fileteado	,45 kg	Asar	2	8

Nota: La información anterior se ofrece solo como guía.

Deshidratar con convección

Este horno está diseñado no solo para cocinar, sino también para deshidratar frutas y verduras. Se circula aire tibio mediante un ventilador motorizado en la parte posterior del horno y por un periodo de tiempo, se elimina el agua del alimento por evaporación. Al eliminarse el agua se inhibe el crecimiento de microorganismos y retarda la actividad de las enzimas. Es importante recordar que la deshidratación no mejora la calidad, de tal modo que solo deben usarse alimentos frescos de óptima calidad.

1. Prepare los alimentos como se recomienda.
2. Disponga los alimentos sobre las rejillas para deshidratar (no se incluyen con el horno; póngase en contacto con una tienda local que se dedique a utensilios de cocina especializados).
3. Modelos VGR—Fije el control de temperatura en 93,3°C (200°F) y encienda el interruptor del ventilador de convección. Modelos VDR - Fije el control de temperatura en 93,3°C (200°F) y gire el selector a "TRU CONV" [CONV VERD]. Se circula aire mediante un ventilador motorizado en la parte posterior del horno. El ventilador acelera la descongelación natural de los alimentos sin aplicar calor. Para evitar enfermedades y desperdicio de comidas, **NO** deje que quede comida descongelada dentro del horno por más de dos horas.

PRECAUCIÓN

Usted debe revisar cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para confirmar que no se inflame.

Descongelar con convección

1. Ponga los alimentos congelados sobre una bandeja para hornear.
2. Modelos VGR—Fije la perilla de control de temperatura del horno en apagado "OFF" y encienda el interruptor del ventilador de convección. Modelos VDR - Fije la perilla de control de temperatura del horno en apagado "OFF" y gire el selector a "TRU CONV" [CONV VERD].

ADVERTENCIA

Para evitar enfermedades y desperdicio de comidas, **NO** deje que quede comida descongelada dentro del horno por más de dos horas.

Limpeza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se limpia y se mantiene correctamente. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe limpiarse regularmente y mantenerse correctamente. Antes de limpiar, revise que todos los controles estén en la posición apagada "OFF". Desconecte la alimentación si va a limpiar totalmente con agua.

Quemadores de la superficie

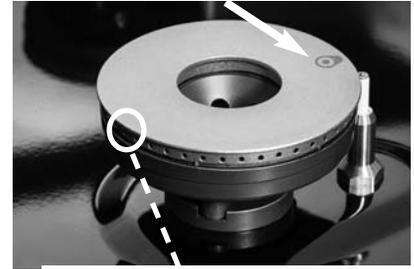
Limpe con un paño los derrames tan pronto sea posible después de que ocurran y antes de que puedan quemarse y cocinarse solidificándose. En caso de haber un derrame, siga estos pasos:

- Deje que el quemador y la parrilla se enfríen a un nivel de temperatura seguro.
- Levante y saque la rejilla del quemador. Lávela con agua jabonosa tibia.
- Retire el cabezal del quemador y la base del quemador y límpielos.

Cabezales de los quemadores

Deben quitarse y limpiarse rutinariamente los cabezales de los quemadores de la superficie. **SIEMPRE** limpie los cabezales de los quemadores después de un derrame. El hecho de mantener limpios los cabezales de los quemadores evitará que se enciendan indebidamente y emitan llamas irregulares. Para limpiar, saque el cabezal del quemador directamente hacia arriba desde la base. Limpie con agua jabonosa tibia y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y una escobilla suave o esponja Scotch Brite™ suave sobre los alimentos que se hayan adherido. Si los orificios del cabezal del quemador están obstruidos, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni distorsione los orificios. **NO** use un mondadientes para limpiar los orificios. Seque totalmente después de limpiar. Para una mejor limpieza y evitar una posible corrosión, **NO** limpie en una lavadora de vajilla ni en un horno autolimpiante. Cuando se instala correctamente, el gráfico de localizador se alineará con el encendedor y enfrente el perno localizador.

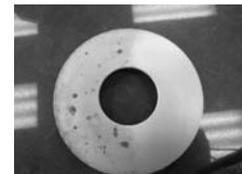
Gráfico de localización



perno localizador Muesca base quemador

Para manchas difíciles en la cabezas de los quemadores:

- Mix Bar Keepers Friend® y agua para hacer una pasta. Cubra el área a limpiar y dejar durante unos 30 minutos. Cojín del cabezal del quemador
- Scrub con un 3M® verde. Es mejor poner la cabeza del quemador sobre una superficie dura con una toalla debajo de él, para que no raye la superficie. Aplique presión al fregar. Enjuague bien con agua tibia. Asegúrese de que pasta no obstruir los orificios del quemador en los lados.
- Right lado fue limpiar con este método. Nota: No se garantiza para eliminar todas las manchas. Resistencia de la mancha varía dependiendo del tipo de derrame, temperatura de cabeza de la hornilla cuando ocurrió el derrame, tiempo derrame permanecía en el quemador, etc..



Base de los quemadores

Para limpiar, saque la base del quemador directamente hacia arriba desde la brida del quemador.

Limpie con agua jabonosa tibia y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y una escobilla suave o esponja Scotch Brite™ suave sobre los alimentos que se hayan adherido. Al cambiar la base del quemador, alinee con cuidado los tres refuerzos debajo de la base del quemador con los tres surcos en la brida del quemador. Revise que la base del quemador quede nivelada alineando el refuerzo que tiene un pasador con el surco que tiene un agujero.

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

Consejo de limpieza: Para cabezales y bases de quemadores difíciles de limpiar, ponga las piezas en una bolsa sellada con cremallera que contenga amoníaco.

Limpieza y mantenimiento

Brida del quemador

Después de que se haya enfriado la brida del quemador, debe pasarle un paño con agua caliente jabonosa, pero no de que corra agua ni gotee dentro de la abertura central grande.

NO use fibra de acero, paños, limpiadores o polvos abrasivos. Para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o nylon.

NO use un cuchillo o espátula de metal ni ninguna otra herramienta de metal para raspar la brida del quemador.

- Limpie con un paño todo derrame que quede sobre la superficie superior sellada.
- Coloque de nuevo la base, el cabezal y las rejillas de los quemadores después de secarlos totalmente.



Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos. Podrían eliminar los gráficos del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio suave.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN A LA POSICIÓN "OFF" (APAGADO) ANTES DE QUITARLAS. Extraiga las perillas directamente. Lávelas en agua tibia con detergente. Seque completamente y vuelva a colocarlas empujando firmemente para insertarlas en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos. Podrían eliminar los gráficos de la perilla.



Superficies del horno

Se han usado varios acabados distintos en el horno. **NUNCA USE AMONÍACO, FIBRAS DE ACERO NI TPAOS O LIMPIADORES ABRASIVOS COMO LIMPIADORES DE HORNOS O POLVOS ABRASIVOS. PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE EL HORNO.**

Modelos VDR – El horno cuenta con un ciclo de autolimpieza para el interior del horno. Vea la sección "Ciclo de autolimpieza" para ver las instrucciones completas.

Piezas de acero inoxidable

Deben limpiarse regularmente todas las piezas de acero inoxidable con agua caliente jabonosa después de que se hayan enfriado y usando un limpiador líquido especial para ese material cuando no sirva el agua jabonosa. **NO** use lana de acero, paños, limpiadores ni polvos abrasivos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o nylon. **NO** use un cuchillo, espátula ni herramientas metálicas o de ningún otro material para raspar el acero inoxidable. **NO** permita que quede jugo de cítricos o tomates sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

Superficies de vidrio

Limpie con detergente y agua tibia. Puede usarse limpiavidrios para eliminar las huellas digitales. Si usa un limpiavidrios con amoníaco, fíjese en que no corra hacia abajo por la superficie exterior de la puerta.

Fuente y rejilla para asar

Límpielas con agua caliente y detergente. Para manchas difíciles, use una esponja de lana de acero bien enjabonada.

Rejillas del horno

Límpielas con agua caliente y detergente. Las manchas difíciles se pueden fregar con una esponja de lana de acero bien enjabonada.

Reemplazo de las luces del horno

⚠ ADVERTENCIA



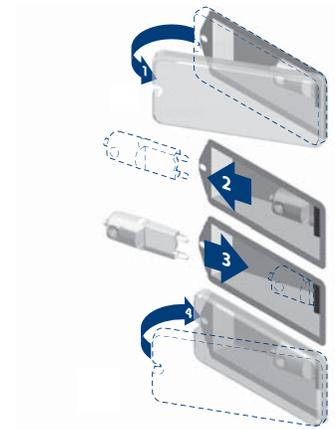
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO
Desconecte la corriente eléctrica en el fusible o disyuntor principal antes de cambiar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA

NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie toda señal de aceite de la bombilla y el mango con un paño suave.

NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie toda señal de aceite de la bombilla y el mango con un paño suave.

1. Desprenda la cubierta de vidrio de la luz usando un destornillador en el surco de acceso.
2. Tome firmemente la bombilla y sáquela.
3. Reemplácela por una bombilla halógena conforme a los requisitos de voltios y vatios indicados en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a poner la cubierta de la luz encajándola encima de la caja metálica.
5. Reconecte la alimentación en el fusible o disyuntor principal.



Ciclo de autolimpieza (Solo modelos de doble combustible VDR)

Este horno tiene un ciclo de autolimpieza pirolítico automático. Durante este ciclo, el horno llega a altas temperaturas con el fin de quemar suciedad y depósitos acumulados. Un eliminador de humo integral sirve para reducir los olores asociados con la quema de suciedad. Queda un residuo de polvo de cenizas en el fondo del horno después de terminar el ciclo de autolimpieza. El pestillo de la puerta se activa automáticamente después de seleccionar el ajuste de autolimpieza. El pestillo asegura que no se pueda abrir la puerta mientras esté el interior del horno a las temperaturas de limpieza.

Antes de empezar el ciclo de autolimpieza:

1. Retire las rejillas del horno y todo otro artículo/utensilio del horno. La alta temperatura que se genera durante el ciclo de limpieza puede decolorar, deformar y dañar estos artículos. **NO** use lámina de aluminio ni revestimientos en el interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, puede quemarse el papel aluminio o derretirse y dañar la superficie del horno.
2. Limpie con un paño todo derrame grande del fondo y los costados del horno. **NUNCA** use limpiadores de horno dentro de un horno autolimpiante o en las partes levantadas de la puerta.
3. Algunas áreas del horno deben limpiarse manualmente antes de empezar el ciclo. La suciedad en estas áreas se horneará encima y será muy difícil de limpiar si no se saca primero. Limpie la puerta hasta la junta, el marco de la puerta, y hasta 5 cm (2 pulg.) dentro del marco con detergente y agua caliente. Enjuague y seque totalmente.

⚠ ADVERTENCIA

**RIESGO DE QUEMADURA
O CHOQUE ELÉCTRICO**

Revise que todos los controles estén apagados y que el horno esté **FRÍO** antes de limpiar. De lo contrario puede provocar quemaduras o choque eléctrico.

⚠ PRECAUCIÓN

¡NO toque las partes exteriores del horno después de haber empezado el ciclo de autolimpieza, porque algunas partes se ponen sumamente calientes al tacto! Durante las primeras veces que se use la función de autolimpieza, puede haber algo de olor y humo por el "curado" de unión en el aislamiento de alta densidad que se usa en el horno. Cuando queda totalmente curado el aislamiento, desaparece este olor. Durante los ciclos subsiguientes de autolimpieza, puede detectar un olor característico de las temperaturas altas. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza.

Para empezar el ciclo de autolimpieza:

1. Cierre la puerta totalmente.
2. Gire la perilla selectora del horno hacia la derecha al modo "SELF CLEAN" [AUTOLIMPIEZA].
3. Gire la perilla de control de temperatura hasta que tope en el ajuste de limpieza. En este momento, se encenderá la luz indicadora de limpieza. Dentro de 30 segundos se engancha el pestillo de la puerta automática y se enciende la luz indicadora del horno. La luz indicadora del horno queda encendida hasta que el horno llegue a la temperatura de autolimpieza y luego hace un ciclo de encendido y apagado durante el ciclo de autolimpieza. Cuando llegue el horno a la temperatura elevada necesaria para la autolimpieza, se enciende la luz indicadora del pestillo de la puerta.
4. La luz indicadora del pestillo de la puerta sigue encendida hasta que termine o interrumpa la autolimpieza y baje la temperatura a un nivel seguro. Un ciclo completo dura aproximadamente 2-1/2 horas con 30 minutos adicionales necesarios para que se enfríe el horno lo suficiente para que se desenganche el pestillo de la puerta.

Nota: Se oirá ruido de ventilador durante el ciclo de autolimpieza y continuará funcionando durante las 2-1/2 horas que tarda el ciclo de autolimpieza.

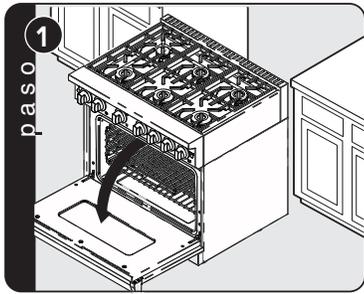
Nota: En los modelos de estufas con plancha, no funciona la plancha/placa de fuego lento durante el ciclo de autolimpieza.

5. Al terminar el ciclo, apague tanto el selector del horno como la perilla de control de temperatura poniéndolos en la posición "OFF". Cuando se haya enfriado por completo el horno, abra la puerta y retire toda ceniza de las superficies del horno con un paño húmedo.

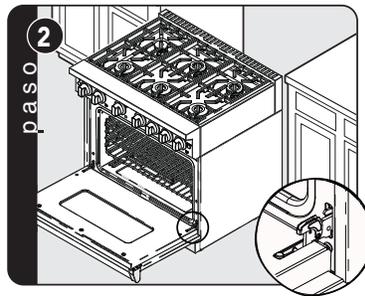
Para detener el ciclo de autolimpieza:

Para cancelar o interrumpir el ciclo de autolimpieza, apague tanto la perilla de control de temperatura como la perilla selectora de funciones del horno, poniéndolas en "OFF". Cuando baje la temperatura del horno a un nivel seguro, se libera automáticamente el pestillo de la puerta y puede abrirse la puerta del horno. Cuando se haya enfriado por completo el horno, retire toda ceniza de las superficies del horno con un paño húmedo o esponja.

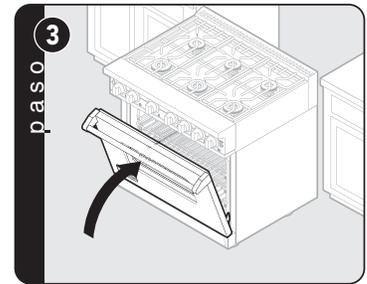
Desmontaje de la puerta



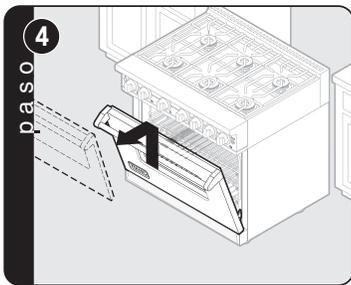
Abra la puerta completamente.



Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

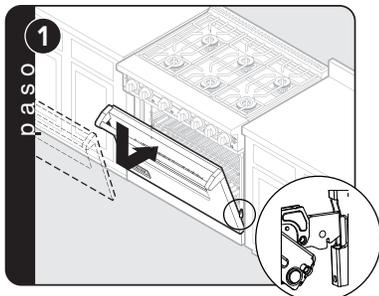


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

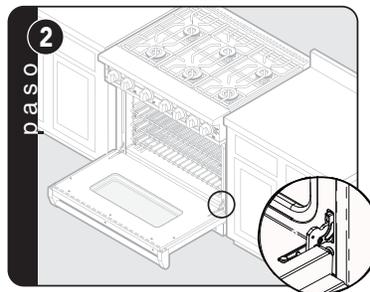


Levante la puerta hacia arriba y sáquela.

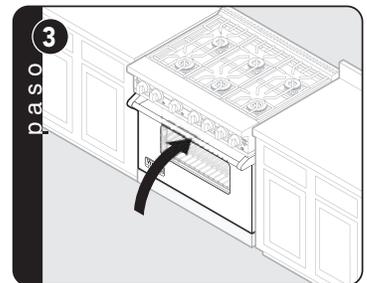
Volver a colocar la puerta



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



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



Cierre la puerta.

Solución de problemas

Problema	Causa o solución posible
No funciona la estufa.	La estufa no está conectada a la alimentación eléctrica: Pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.
El horno no funciona estando en autolimpieza.	La puerta no está bien cerrada para que cierre el pestillo automático de la puerta.
El horno no queda limpio después de haber hecho la autolimpieza.	No se giró la perilla de control de temperatura totalmente pasado limpiar hasta que tope.
No funciona asar/dorar.	La perilla de control de temperatura se ha girado muy pasado la posición para asar.
No se abre la puerta.	El horno sigue en modo de autolimpieza. Si el horno está caliente, se libera el pestillo de la puerta al llegar a la temperatura segura.
No funciona la luz del horno.	La bombilla de luz está fundida. La estufa no está conectada a la alimentación eléctrica.
No funcionarán los encendedores.	El circuito se ha disparado. El fusible está fundido. La estufa no está conectada a la corriente.
Los encendedores hacen chispa pero no se enciende la llama.	La válvula de suministro de gas está en posición "OFF" (apagado). El suministro de gas está interrumpido.
Los encendedores hacen chispa continuamente después de encender la llama.	La alimentación eléctrica no está conectada a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los encendedores están mojados o sucios.
El quemador enciende pero la llama es grande, distorsionada o amarilla.	Los orificios del quemador están tapados. La unidad está siendo operada con un tipo de gas incorrecto. Los obturadores de aire no están ajustados correctamente.
Se nota un fuerte olor o humo las primeras veces que se usa el horno.	Esto es normal dado que se queman los aceites aisladores y protectores dentro del horno. Esto se pasa después de usar el horno varias veces.
La luz indicadora del horno está encendida; el horno no caliente.	El horno está funcionando bien. La unidad reanudará la función de calentar una vez que se haya enfriado.

Información de servicio

Si se requiere servicio, llame a su agencia de servicio autorizado.

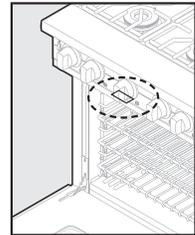
Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor 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 de servicio, póngase en contacto con Viking Range, LLC llamando al 1-888-845-4641, o escriba a:

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

Anote la información que se indica a continuación. Va a necesitarla si alguna vez requiere servicio. El número de modelo y de serie de la estufa puede hallarse al abrir la puerta y mirar debajo del panel de control.



Núm. de modelo _____ Núm. de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere instalación de piezas, use repuestos autorizados únicamente para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para referencia futura.

Garantía

GARANTÍA DE ESTUFAS SERIE PROFESIONAL DE GAS INDEPENDIENTES/DE DOBLE COMBUSTIBLE

GARANTÍA TOTAL DE DOS AÑOS

Las estufas de gas independientes y todos sus componentes, **excepto como se detalla a continuación***, se garantizan como exentos de defectos en materiales y fabricación con el uso residencial normal por un periodo de dos (2) años desde la fecha de la compra original en la tienda o la fecha de cierre de una construcción nueva, lo que sea más largo. Viking Range, LLC como garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que falle o se encuentre defectuosa durante el periodo de garantía.

***GARANTÍA ESTÉTICA TOTAL DE NOVENTA (90) DÍAS:** El producto está garantizado a no tener defectos cosméticos en materiales o fabricación (tales como rayas en el acero inoxidable, manchas en la pintura o enlozado, etc.) por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original o la fecha de cierre de una nueva construcción, el periodo que sea mayor. Cualquier defecto debe reportarse al distribuidor vendedor dentro de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra original. Viking Range, LLC utiliza procesos y materiales de alta calidad disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, puede notarse una leve variación de color debido a las diferencias inherentes en las piezas pintadas y en piezas de porcelana así como diferencias en la iluminación de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores. Por lo tanto, esta garantía no es aplicable a las variaciones de color atribuibles a dichos factores.

†GARANTÍA TOTAL POR NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENCIAL PLUS": Esta garantía total corresponde a aplicaciones donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, pero el periodo de garantía para los productos usados en tales condiciones es de noventa (90) días. Ejemplos de aplicaciones cubiertas por esta garantía son desayunadores, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Bajo esta garantía "Residencial Plus", el producto, sus componentes y accesorios están garantizados a no tener defectos en materiales o fabricación por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. Esta garantía excluye el uso del producto en todo local comercial como restaurantes, centros de servicio de comidas y centros de servicio institucional.

GARANTÍA LIMITADA DE LOS QUEMADORES POR CINCO AÑOS

Cualquier quemador de superficie, quemador o elemento del horno que falle debido a defectos en materiales o fabricación (excluidas las fallas cosméticas) en uso normal casero durante el tercer o al quinto año a partir de la fecha de compra original será reparado o reemplazado, sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario pagará por todos los demás costos, incluida la mano de obra. Esto no incluye los sistemas de encendido, bases de quemadores, etc.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado conforme a lo presente y a cada propietario por cesión del producto durante el plazo de la garantía y aplica a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe, (no incluye Cuba, República Dominicana y Haití). Los productos deben comprarse en el país donde se solicite el servicio. Si el producto o uno de sus componentes contiene un defecto o desperfecto durante el periodo total de garantía después de un número razonable de intentos por parte del garante de remediar el defecto o desperfecto, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o su(s) componente(s). El reemplazo de un componente incluye su instalación gratis, salvo como lo especifique la garantía limitada. De conformidad con los términos de esta garantía, el servicio debe realizarlo un agente o representante de servicio autorizado por la fábrica de Viking Range, LLC. El servicio se prestará durante horarios normales de trabajo, y la mano de obra llevada a cabo en horas inhábiles o con tarifas especiales no estará cubierta por esta garantía.

El propietario será responsable de la instalación correcta, de dar mantenimiento razonable y necesario, entregar comprobante de compra sobre su solicitud y proporcionar acceso razonable al aparato para el servicio. Devolver la Tarjeta de registro del propietario no es condición para la cobertura de la garantía. No obstante, debe devolver la Tarjeta de registro del propietario para que Viking Range, LLC pueda ponerse en contacto con usted en caso de que surja una cuestión de seguridad que pueda afectarlo a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

LO QUE NO CUBRE ESTA GARANTÍA: Esta garantía no aplica a daños que resulten de abuso, falta de mantenimiento razonable y necesario, accidentes, entrega, negligencia, desastres naturales, pérdida de energía eléctrica al producto por algún motivo, alteración, uso en exteriores, instalación indebida, operación indebida, o reparación o servicio del producto por parte de terceros ajenos a agencias o representantes de servicio autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no es aplicable al uso comercial.

LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA

EL REMEDIO ÚNICO Y EXCLUSIVO PARA UN RECLAMO DE CUALQUIER TIPO QUE SEA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ EL ESTIPULADO ANTERIORMENTE. VIKING RANGE, LLC NO SE HACE RESPONSABLE POR DANOS Y PERJUICIOS, INCLUIDOS PERO NO LIMITADOS A, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O MEDICAMENTOS, DEBIDO A FALLA DEL PRODUCTO, QUE SURJAN POR INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO O DE OTRO MODO. Algunas jurisdicciones no permiten excluir o limitar daños fortuitos o consecuentes, de tal modo que la limitación o las exclusiones anteriores pueden no corresponder a su caso. **CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD DE UN PRODUCTO PARA UN PROPOSITO EN PARTICULAR SE LIMITA A LA DURACIÓN DEL PERIODO DE COBERTURA DE LAS GARANTÍAS LIMITADAS ESCRITAS Y EXPRESADAS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE GARANTÍA.** Algunos estados no permiten limitar la duración de una garantía implícita, de tal modo que la limitación anterior puede no corresponder a su caso.

SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con un agente de servicio autorizado de Viking Range, LLC o con Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Indique el número de modelo y de serie, así como la fecha de la compra original o la fecha de cierre de una construcción nueva. Para saber el nombre de su agencia de servicio autorizado más cercana de Viking Range, LLC llame a Viking Range, LLC.

IMPORTANTE: Retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de garantía.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

Para información del producto,
llame al 1-888-845-4641
o visite el sitio web de Viking en vikingrange.com