



VIKING RANGE CORPORATION

# Guía de usuario

Cocina autolimpiante de inducción independiente Serie 3

RVIR330

# Felicidades

Felicidades y bienvenido a un mundo de élite exclusivo para propietarios. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva cocina de inducción de última tecnología.

Fue diseñada para brindar años de servicio confiable. Este Manual de uso y mantenimiento le brinda la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y funcionamiento de su producto.

Nuestro principal objetivo es su entera satisfacción. Si tiene alguna pregunta o comentario sobre este producto, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro Centro de atención al cliente, llamando al 1-888-845-4641.

Valoramos que haya elegido nuestra cocina y esperamos que vuelva a hacerlo para los demás electrodomésticos importantes.

Para conocer más información sobre la selección completa y creciente de productos, visite nuestro sitio web: [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)

## Índice

### Primeros pasos

Advertencias e instrucciones importantes de seguridad _____	3
Antes de usar la cocina _____	7

### Controles del producto

Características de la cocina _____	7
------------------------------------	---

### Operación de superficie

Utensilios de cocina _____	8
Elementos / Luces Indicadoras _____	9
Pantalla de superficie _____	10
Consejos para cocinar en superficie _____	11
Ajustes de calor superficial _____	11

### Utilización del horno

Funciones y ajustes del horno _____	12
Funcionalidades del horno _____	12
Posiciones de rejilla _____	12
Precalentar _____	13
HORNEAR (hornear con dos elementos) _____	14
CONV BAKE (horneado por convección) _____	16
TRU CONV (TruConvec™) _____	16
CONV ROAST (Asado a la parrilla por convección) _____	19
CONV BROIL (Asado por convección) _____	20
ASADO A ALTA _____	20
ASADO MEDIO _____	20
ASADO A BAJA _____	20
Deshidratación por convección _____	22
Descongelamiento por convección _____	22

### Limpieza y mantenimiento

Cambio de las luces del horno _____	24
Ciclo de autolimpieza _____	24
Desmontaje de la puerta _____	25
Cambio de puerta _____	25
Solución de problemas _____	26
Información sobre el servicio _____	26

## Advertencias

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no representan una enumeración exhaustiva de todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran ocurrir. Se debe recurrir al sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener y operar este artefacto.

Siempre comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrenta a condiciones que no comprende.

### Familiarícese con los símbolos, las palabras y etiquetas de seguridad

<b>⚠ PELIGRO</b>
Peligros o prácticas inseguras que <b>CAUSAN</b> la muerte o lesiones personales graves
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
Peligros o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> provocar la muerte o lesiones personales graves
<b>⚠ PRECAUCIÓN</b>
Peligros o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> provocar lesiones personales menores o daños materiales. Todos los mensajes de seguridad identifican el riesgo, le indican cómo reducir las posibilidades de sufrir lesiones y qué puede suceder si no se respetan las instrucciones.

**⚠ ADVERTENCIA**



Para evitar riesgos de daños materiales, lesiones personales o muerte; siga al pie de la letra la información de este manual para evitar incendios o explosiones. **NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o de cualquier electrodoméstico.

**⚠ ADVERTENCIA**

No deben utilizar este artefacto las personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.

**⚠ ADVERTENCIA**




**RIESGO DE VUELCO.**


Para reducir el riesgo de que el artefacto se vuelque, deben instalarse correctamente los soportes antivuelco para asegurarlo. Para comprobar que el soporte está instalado correctamente, mire detrás de la cocina con una linterna para verificar que la instalación esté bien hecha en la esquina superior izquierda trasera de la cocina.

- Esta cocina puede volcarse.
- Pueden producirse lesiones personales.
- Instale el dispositivo antivuelco que viene con la cocina.
- Consulte las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA**

Para evitar riesgos de lesiones o muerte, **NUNCA** use el artefacto como calefactor para calentar o templar una habitación; así evita posibles riesgos para el usuario y daños al artefacto. Además, **NO** debe utilizar la cocina ni el horno como lugar para almacenar alimentos ni utensilios de cocina.

**⚠ PRECAUCIÓN**



**PELIGRO DE QUEMADURAS**

Para evitar el riesgo de lesiones, **NO** toque el vidrio. La puerta del horno, especialmente el cristal, se calienta cuando está en uso.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Las personas que usen marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado al permanecer cerca de una placa de inducción mientras está en uso. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener más información sobre los efectos en relación con los campos electromagnéticos que emite la placa de inducción.

## Advertencias

### ⚠ ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, **NO** toque la luz del horno caliente con un paño húmedo porque puede romperse. Si se rompe, desconecte la alimentación del artefacto antes de retirar la bombilla para evitar descargas eléctricas.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, asegúrese de que todos los controles estén **APAGADOS** y que el horno esté **FRÍO** antes de limpiarlo. Si no lo hace, puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE QUEMADURAS

Para evitar el riesgo de lesiones, **NO** toque el vidrio. La puerta del horno, especialmente el cristal, se calienta cuando está en uso.

### ⚠ ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Esta cocina cuenta con un ciclo de autolimpieza. Durante este ciclo, el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar la tierra y los depósitos.

Queda un residuo de ceniza en polvo en el fondo del horno una vez terminado el ciclo de autolimpieza.

**NOTA:** **NO** utilice limpiadores de hornos comerciales dentro del horno. El uso de estos limpiadores puede producir vapores peligrosos o dañar los acabados de porcelana. **NO** revista el horno con papel de aluminio u otros materiales. Estos artículos pueden derretirse o quemarse durante el ciclo de autolimpieza, y causarle al horno daños permanentes.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; por lo tanto, se debe mantener alejados a los niños.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos, **NO** permita que los alimentos descongelados permanezcan en el horno más de dos horas.

### ⚠ PRECAUCIÓN



Debe revisar cuidadosamente los alimentos durante el proceso de deshidratación para controlar que no se incendien.

### ⚠ AVISO

**NO** encienda el control de temperatura durante la descongelación. Encender el ventilador de convección acelera el descongelamiento natural de los alimentos sin calor.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños materiales, **NO** utilice utensilios de cocina de hierro fundido. El hierro fundido retiene el calor y puede dañar la cocina vitrocerámica.

### ⚠ PRECAUCIÓN



**NO** toque las partes exteriores del horno después de comenzado el ciclo de autolimpieza, ya que algunas partes se calientan mucho al tacto.

Las primeras veces que se utiliza la función de autolimpieza, es posible que se produzca algo de olor y humo debido al "curado" del aglutinante en el aislamiento de alta densidad utilizado en el horno. Cuando el aislamiento esté completamente curado, este olor desaparece. Durante los ciclos posteriores de autolimpieza, es posible que sienta un olor característico de las altas temperaturas.

**MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA.**

### ⚠ PRECAUCIÓN



#### PELIGRO DE CAÍDA

**NO** deje elementos de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños se trepan para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.

# Advertencias

## Para evitar daños por fuego o humo

- Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento.
- Mantenga despejada el área en torno al artefacto y sin materiales combustibles, gasolina y sin otros vapores y materiales inflamables.
- Si se instala el artefacto cerca de una ventana, se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se vuelen sobre las hornallas.
- Nunca deje ningún objeto sobre la cocina vitrocerámica. El aire caliente del respiradero puede encender elementos inflamables y aumentar la presión en los recipientes cerrados, lo que puede causar una explosión.
- Muchas latas de aerosol tipo spray son EXPLOSIVAS cuando se exponen al calor, y pueden resultar muy inflamables. No utilice ni almacene cerca del artefacto.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos lejos de las partes del artefacto que puedan calentarse o entibiarse. NO deje artículos plásticos sobre la cocina vitrocerámica, ya que pueden derretirse o ablandarse si se exponen demasiado cerca de la ventilación o de un elemento de superficie.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden encenderse y los artículos metálicos pueden calentarse y ocasionar quemaduras. NO vierta bebidas alcohólicas sobre los alimentos calientes. NO deje el horno sin supervisión mientras seca hierbas, panes, champiñones, etc.; peligro de incendio.

## En caso de incendio

Apague el artefacto y la campana de ventilación para evitar que se propague la llama. Extinga la llama, luego encienda la campana para eliminar el humo y el olor.

• Superficie de cocción: Sofoque el fuego o la llama en una sartén para cocinar con una tapa o una placa para galletas.

• NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.

• Horno: Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta del horno.

NO utilice agua en incendios con grasa. Utilice bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor tipo espuma para sofocar el fuego o las llamas.

## Seguridad infantil

- Para eliminar el peligro de alcanzar elementos de superficies calientes, el almacenamiento en gabinetes no debe colocarse directamente encima de una unidad. Si se proporciona almacenamiento, debe limitarse a los artículos que se usan con poca frecuencia y que se almacenan de forma segura en un área sujeta al calor de un electrodoméstico. Las temperaturas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del artefacto cuando esté en uso o aún caliente.
- NUNCA permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del aparato, ya que podrían lesionarse o quemarse.
- NO deje elementos de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños se trepan para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.
- Se debe enseñar a los niños que el artefacto y los utensilios que contiene pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se debe enseñar a los niños que los electrodomésticos no son juguetes. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras partes del artefacto.

## Seguridad al cocinar

- SIEMPRE coloque la sartén sobre un elemento de la superficie antes de encenderla. Asegúrese de saber qué perilla controla qué elemento de la superficie. Asegúrese de que el elemento correcto esté encendido. Cuando termine de cocinar, apague el elemento antes de retirar la sartén.
- NUNCA desatienda una operación de cocción en la superficie, especialmente cuando utilice un ajuste de calor alto o cuando fría con abundante aceite. Los derrames por ebullición provocan humo y los derrames grasosos pueden inflamarse. Limpie los derrames de grasa lo antes posible. NO utilice una alta temperatura para operaciones de cocción prolongadas.
- NUNCA caliente un recipiente sin abrir sobre el elemento de la superficie ni en el horno. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones personales graves o daños al artefacto.
- Utilice agarraderas resistentes y secas. Las agarraderas húmedas pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos NUNCA deben utilizarse como agarraderas porque pueden arrastrarse por los elementos de la superficie caliente y encenderse o quedar atrapados en las piezas del artefacto.
- SIEMPRE deje enfriar las cantidades de grasa caliente utilizadas para freír antes de moverlas o manipularlas.
- NO permita que se acumule grasa para cocinar u otros materiales inflamables dentro del artefacto, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana con frecuencia para evitar que se acumule grasa en la campana o el filtro. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, apague el ventilador.
- NUNCA utilice prendas confeccionadas en material inflamable, holgadas o de manga larga mientras cocina. La ropa puede encenderse o engancharse en los mangos de los utensilios de cocina.
- SIEMPRE coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Deslice la rejilla del horno hacia afuera para agregar o quitar alimentos, usando agarraderas secas y resistentes. Evite SIEMPRE meter la mano en el horno para agregar o quitar alimentos. Si es necesario mover una rejilla mientras está caliente, use una agarradera seca.
- SIEMPRE apague el horno al final de la cocción.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de mover o reemplazar alimentos.
- NUNCA use papel de aluminio para cubrir las rejillas ni la base del horno. Puede provocar riesgo de descarga eléctrica, incendio o daños al artefacto. Utilice papel de aluminio únicamente como se indica en esta guía.
- **ADVERTENCIA SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:** Siga las instrucciones del fabricante de alimentos. Si un recipiente de plástico para alimentos congelados y/o su tapa se distorsiona, deforma o se daña de algún otro modo durante la cocción, deseche inmediatamente tanto el alimento como el recipiente. La comida podría estar contaminada.
- Si está "flameando" licor u otras bebidas alcohólicas debajo del extractor, APAGUE EL VENTILADOR. La corriente de aire podría dispersar las llamas fuera de control.

## Advertencias

### Seguridad de los utensilios

- Utilice sartenes con fondos planos y asas que se agarren fácilmente y se mantengan frías. No utilice sartenes inestables, deformadas, que se vuelquen fácilmente o que no tengan un buen agarre. Evite también usar sartenes, en especial las pequeñas, con mangos pesados, ya que pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Las sartenes pesadas para mover cuando están llenas de comida también pueden ser peligrosas.
- Asegúrese de que el tamaño de los utensilios de cocina sea tal que contenga correctamente los alimentos y evite que se derramen por ebullición. El tamaño de la sartén es particularmente importante en la fritura profunda. Verifique que la sartén tenga capacidad para el volumen de alimento que se va a agregar, así como al burbujeo de la grasa.
- Para minimizar las quemaduras, la ignición de materiales inflamables y los derrames debido al contacto accidental con los utensilios de cocina, NO extienda los mangos sobre los quemadores adyacentes. SIEMPRE gire los mangos de las sartenes hacia el costado o la parte posterior del artefacto, no hacia el lado donde los niños puedan golpearlos o alcanzarlos fácilmente.
- NUNCA deje que una sartén hierva y se seque, ya que esto podría dañar los utensilios de cocina y el artefacto.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para cocinar en el horno.
- Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o esmaltados son adecuados para usarse en la superficie de la cocina vitrocerámica o en el horno sin romperse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice vidrio.
- Este artefacto ha superado las pruebas de funcionamiento seguro utilizando utensilios de cocina convencionales. NO utilice ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en esta guía. NO use tapas para las unidades de superficie, parrillas de cocinas vitrocerámicas ni sistemas de convección de hornos adicionales. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden expresamente en este manual puede generar serios riesgos de seguridad, problemas de desempeño y reducir la vida útil de los componentes del artefacto.

### Elementos calentadores y placas de vidrio

- Las superficies de la unidad o adyacentes a ella pueden tener tal temperatura que provoquen quemaduras.
- NUNCA toque los elementos calefactores del horno, las áreas cercanas a ellos ni las superficies interiores del horno.
- Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a los elementos y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Durante y después del uso, NO toque ni permita que la ropa u otro material inflamable entre en contacto con la superficie de la placa de cocción o las áreas cercanas a los elementos calentadores, hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- NO COCINE SOBRE UNA SUPERFICIE DE COCCIÓN ROTA - Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en ella y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

### Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que las piezas del artefacto se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. NO toque los elementos de la superficie ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie el artefacto con precaución. Evite quemaduras por vapor si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

### Horno autolimpiante

- Limpie solo las piezas enumeradas en esta guía. NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es fundamental para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta. NO utilice limpiadores de hornos de ningún tipo dentro o alrededor de ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes de auto limpiar el horno, retire la bandeja para asar, las rejillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames para evitar humo excesivo, llamaradas o fuego.
- Esta cocina cuenta con un ventilador de enfriamiento que funciona automáticamente durante un ciclo de limpieza. Si el ventilador no se enciende, cancele la operación de limpieza y comuníquese con un técnico autorizado.
- Es normal que se caliente la superficie de cocción de la cocina durante un ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la superficie de cocción de la cocina durante un ciclo de limpieza.
- NUNCA salga de su casa cuando la función de autolimpieza esté operativa.

### Aviso importante sobre las aves de compañía:

NUNCA tanga las aves de compañía en la cocina o en habitaciones donde puedan llegar los vapores de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores liberados durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser dañinos o fatales para las aves. Los vapores liberados por el aceite de cocina, la grasa, la margarina y los utensilios de cocina antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinos.

### Acerca de su electrodoméstico

- Para un funcionamiento y operación adecuados del horno, NO bloquee ni obstruya el conducto de ventilación ubicado en el lado derecho de la rejilla de aire.
- No toque el área de ventilación del horno mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de apagarlo. Cuando el horno está en uso, la ventilación y el área circundante se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Una vez apagado el horno, NO toque los elementos de la superficie o las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Otras superficies potencialmente calientes son la cocina, las áreas orientadas hacia la cocina, la ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura de ventilación, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.
- El mal uso de las puertas del horno (por ejemplo, pisar, sentarse o apoyarse en ellas) puede provocar peligros y/o lesiones.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.**

## Antes de usar la cocina

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de comenzar a cocinar, limpie bien la cocina con agua caliente y jabón. Es posible que se produzcan quemaduras y olores durante el primer uso del aparato; esto es normal.

### Cocina de vidrio

Limpie la tapa de cristal antes del primer uso. Se recomienda una limpieza profunda con un limpiador para superficies de vidrio.

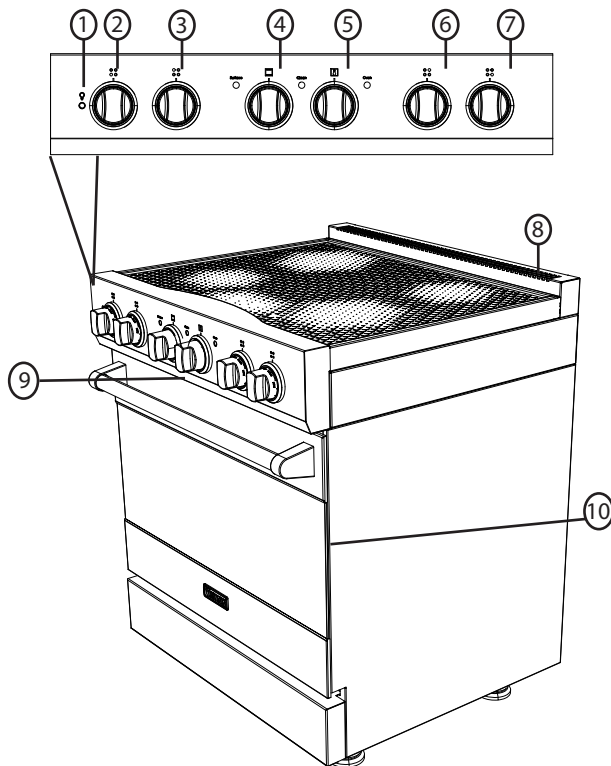
### Horno

**IMPORTANTE:** Antes del primer uso, limpie el interior con agua y jabón y séquelo bien. Luego configure el selector del horno para hornear, el termostato a 450 °F y opere durante una hora.

Todos los modelos incluyen:

- Una amplia gama de modos de horneado y asado (hasta ocho modos de cocción en total) para que incluso las cocciones más difíciles sean un éxito
- Superficie de vitrocerámica fuerte y resistente al desgaste para una limpieza excelente
- Elementos divididos para hornear y asar, lo que reduce el tiempo de precalentamiento y proporciona un mayor control y un calentamiento más uniforme.
- Un ventilador reversible el doble de grande que la mayoría del mercado; esto le permite cocinar los alimentos de manera más completa y uniforme, incluso al hornear grandes cantidades.
- Cuatro modos de convección que ofrecen una mayor circulación de aire para acortar los tiempos de cocción y cocinar los alimentos de manera más uniforme
- Tres modos de asado, incluido uno nuevo de asado bajo para asar delicadamente y dorar por encima
- Un elemento de horneado perfilado y oculto para facilitar la limpieza.

## Características de la cocina de inducción



1. Interruptor de luz interior del horno
2. Perilla de control del elemento delantero izquierdo
3. Perilla de control del elemento trasero izquierdo
4. Selector de funciones del horno
5. Perilla de control de temperatura del horno
6. Perilla de control del elemento trasero derecho
7. Perilla de control del elemento delantero derecho
8. Protección
9. Placa de identificación (debajo del panel de control)
10. Tres rejillas del horno/Seis posiciones de las rejillas (dentro del horno)

## Operación de superficie

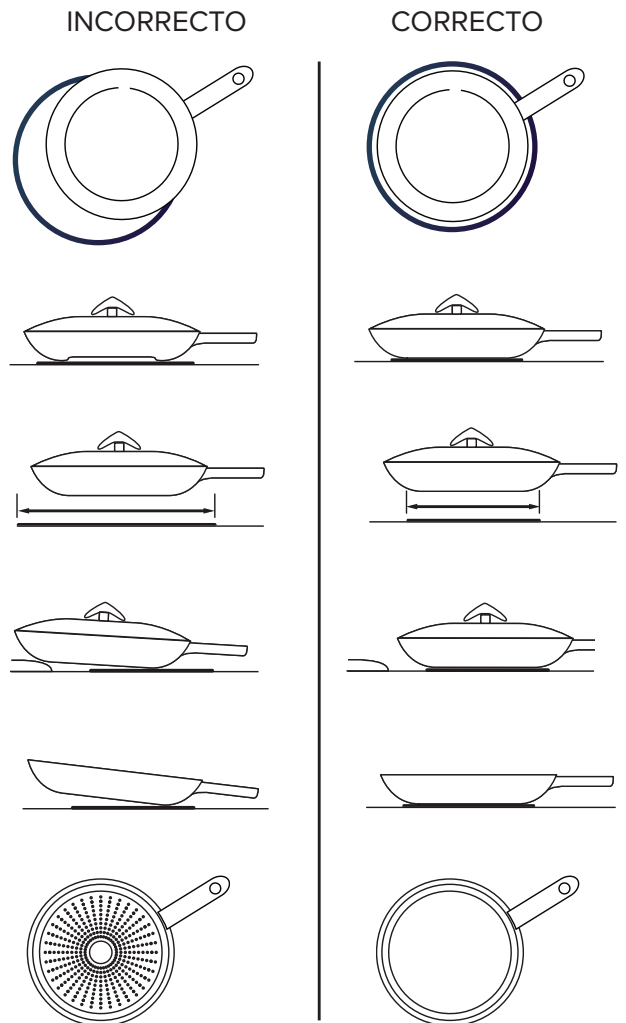
### Recipientes para cocinar

Cada cocinero tiene sus preferencias de recipientes de cocción más apropiados para el tipo de cocción que se realiza. Todos y cada uno de los recipientes de cocina son adecuados para su uso en la cocina y no es necesario reemplazar los recipientes domésticos actuales con utensilios de cocina comerciales. Es cuestión de elección personal. Al igual que con los demás utensilios de cocina, los suyos deben estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en la parte inferior para brindar el máximo desempeño y comodidad.

Nota: Cuando se utilizan ollas grandes, se recomienda utilizar los elementos frontales. Hay más espacio en el frente y se minimiza la posible limpieza de la parte trasera del electrodoméstico debido a manchas o decoloración.

## Elegir los utensilios de cocina correctos

Los utensilios de cocina deben estar centrados y en contacto total con la superficie del elemento de cocción.



### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** caliente utensilios de cocina vacíos ni deje que hiervan hasta secarse. Los utensilios de cocina pueden absorber una cantidad excesiva de calor muy rápidamente, lo que puede dañar los utensilios y la vitrocerámica.

## Operación de superficie

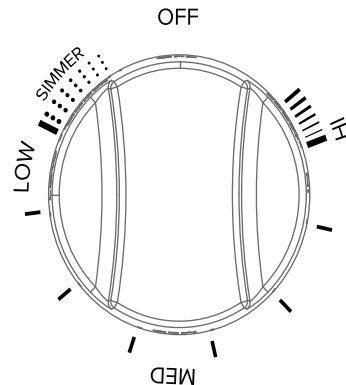
### Utensilios de cocina de inducción

La cocción por inducción utiliza energía magnética que reacciona con el hierro de la base de los utensilios de cocina, que transforma instantáneamente la olla o la sartén en la fuente de calor. El calor se detiene cuando se retiran los utensilios de cocina. Para cocinar por inducción, utilice utensilios de cocina compatibles con una capa de acero magnético, un fondo magnético plano y pesado, laterales rectos y un diámetro mínimo de 5" (13 cm). Se produce un calentamiento desigual de los utensilios de cocina si son más grandes que las bobinas magnéticas. Los utensilios de cocina deben estar en buen estado, sin grandes abolladuras en el fondo.

Los utensilios de cocina Viking y la mayoría de las marcas de utensilios esmaltados y de acero inoxidable de alta gama son aptos para la inducción. Puede probar los suyos comprobando si un imán se adhiere al fondo. Los utensilios de cocina que no son adecuados para su placa de cocción por inducción son los de cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquiera que tenga base de pie.

### Operación de elementos individuales

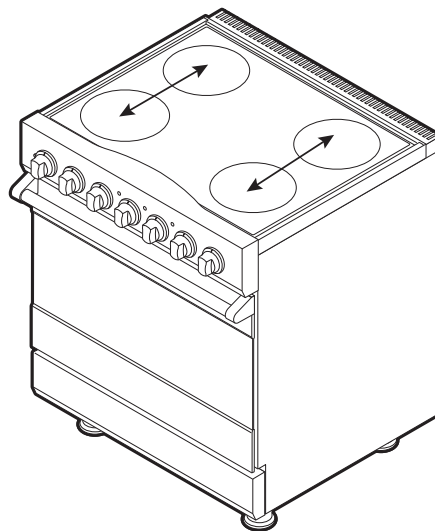
- Para encender el quemador, presione y gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Para ajustar el calor del quemador, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la salida de potencia deseada de SIMMER, LOW, MED o HI. La configuración más alta es BOOST.
- Se activa BOOST girando más allá y manteniendo presionada la perilla hasta que la luz indicadora se vuelve blanca. BOOST aumenta la potencia para un calentamiento más rápido, ideal para hervir líquidos. Tiene una duración de 5 minutos y luego cambia a HI, indicado por una luz azul.
- Solo un elemento por zona de energía puede usar BOOST a la vez. El otro elemento de la misma zona tiene menos potencia. (Consulte la sección Compartir energía para zonas).



### Potencia de cocción por inducción

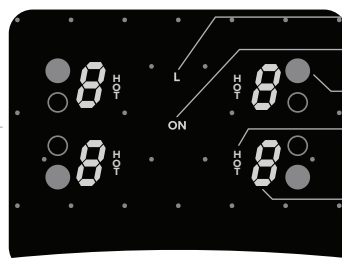
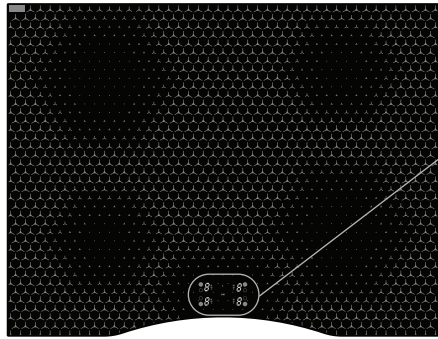
La cocina de inducción dispone de dos zonas de potencia, una a la izquierda y otra a la derecha, con dos elementos cada una. El uso de ambos elementos en una zona de potencia con potencia ALTA puede reducir la potencia máxima. Para obtener mejores resultados, comience a cocinar con un elemento por zona. Una vez que el elemento elegido haya alcanzado la temperatura, se puede utilizar el segundo elemento de la zona de potencia.

**CONSEJO:** Para mantener un elemento de cocción a máxima potencia en una zona de potencia, seleccione su nivel de potencia al final. Para mantener la potencia máxima para dos artículos, use zonas de energía separadas.



## Operación en superficie / Pantalla digital

Cada quemador tiene una luz indicadora de superficie caliente ubicada en la parte central delantera de la superficie de cocción.



- Indicador L
- Indicador de encendido
- Ubicación del elemento
- Indicador de superficie caliente del elemento
- Nivel de potencia del elemento de 7 segmentos

### Funciones superiores de superficie

Función	Activar	Para desactivar	Mostrar
Intensificar (boost) (se limita a 5 minutos)	Gire hasta el tope la perilla en el sentido de las agujas del reloj, gírela demasiado y sosténgala hasta que la luz indicadora se vuelva blanca.	Cambie la posición de la perilla a cualquier otro nivel de potencia.	
Sancochado Automático	Gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj, gírela demasiado, manténgala presionada durante 1 segundo y luego elija la potencia de cocción.	Gire la perilla en sentido contrario al de las agujas del reloj para disminuir la potencia de cocción.	
Bloqueo infantil	Gire las dos perillas izquierdas al mismo tiempo en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de rotación excesiva. Mantenga las perillas en esta posición durante 3 segundos.	Gire las dos perillas izquierdas al mismo tiempo en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de rotación excesiva. Mantenga las perillas en esta posición durante 3 segundos.	
Niveles de calentamiento	Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta un nivel de potencia entre 0 y 1. Esta es también la función de fusión.	Gire la perilla en sentido contrario al de las agujas del reloj para disminuir la potencia de cocción.	
Detección de cacerolas	Una vez elegido el nivel de potencia de cocción, si los utensilios de cocina son incorrectos o no se pueden detectar, aparece este símbolo.	Coloque los utensilios de cocina correctos en el quemador. El quemador se apaga a los 10 segundos si no se detecta ningún utensilio de cocina adecuado. Durante este tiempo no se genera calor.	

## Operación de superficie

### Ajustes de calor superficial

Ajuste del calor	Usar
Bajo	Derretir grandes cantidades
Medio bajo	Freír a baja temperatura (huevos, etc.) Cocer a fuego lento grandes cantidades Calentar leche, salsas cremosas, jugos y pudines
Med	Saltear y dorar, estofar y freír Mantener el hervor lento en grandes cantidades.
Media alta	Freír a alta temperatura Asar en sartén Mantener un hervor rápido en grandes cantidades
Alto	Hervir agua rápidamente Freír en profundidad en un utensilio grande

**Nota:** La información anterior se proporciona únicamente como guía. Es posible que deba variar los ajustes de calor según su necesidad.

### Guía de cocción en superficie: configuración de calor sugerida

Alimentos	Comience en Configuración	Completar en Configuración
Arroz	Hi - tapar, llevar el agua a ebullición	Lo - tapar, temporizar según instrucciones
Chocolate	Lo - hasta que se derrita	
Dulces	Lo - cocinar	
Pudín, relleno de tarta	Lo - cocinar según instrucciones	
Huevos - con cáscara frito escalfado	Hi - tapar, llevar a hervor Hi - hasta que la sartén esté caliente Hi - llevar el agua a ebullición	APAGADO: deja que alcance el punto de cocción deseado Lo - Med, cocinar hasta el punto deseado Lo - terminar de cocinar
Salsas	Hi - derrite la grasa	Lo-Med, terminar de cocinar
Sopas, guisos	Hi -calienta el líquido	Lo-Med, terminar de cocinar
Verduras	Hi - precalienta la sartén	Lo-Med, terminar de cocinar hasta el punto deseado
Panes: tostadas francesas, panqueques.	Med-Hi, precalienta la sartén	Lo - cocina hasta lograr el dorado deseado
Cereales cocidos, sémola, avena.	Hi - tapar, llevar el agua a ebullición	Lo-Med, añada el cereal y cocine según las instrucciones
Tocino, salchichas	Hi - precalienta la sartén	Med - cocinar hasta lograr el dorado deseado
filetes suizos	Hi - derrite la grasa, Med-Hi - para dorar la carne	Lo - agregue líquido., tape, cocine hasta que esté tierna
Pollo frito	Hi - derrite la grasa Med-Hi - para dorar la corteza	Lo - cocinar hasta que esté tierno
Hamburguesas, chuletas de cerdo	Hi - precalienta la sartén	Med - para dorar la carne y cocinar hasta el punto de dorado deseado
Pasta	Hi - llevar a hervor el agua con sal y agregar la pasta lentamente	Med - mantener el hervor hasta que esté blanda

Recuerde que la cocción por inducción es instantánea y el tiempo de ebullición se reduce al utilizar los utensilios de inducción adecuados.

## Utilización del horno

### Funciones y ajustes del horno

**HORNEAR (Hornear dos elementos)** - utilice esta configuración para hornear, asar y guisar.

**CONV BAKE (horneado por convección):** utilice esta configuración para hornear y asar alimentos al mismo tiempo con una mínima transferencia de sabor.

**TRU CONV (TruConvec™)** - : utilice esta configuración de horneado para hornear panes, pasteles y galletas en varias rejillas. (hasta seis bandejas de galletas a la vez)

**CONV ROAST (Asado por convección)** - utilice esta configuración para asar pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.

**CONV BROIL (Asado al grill por convección)** - utilice esta configuración para asar cortes gruesos de carne.

**HI BROIL** - use esta configuración para asar carnes oscuras con un grosor de 1" o menos cuando se desea un punto crudo o medio cocido.

**MED BROIL** - use esta configuración para asar carnes blancas como pollo o carnes de más de 1 pulgada de grosor que se dorarían demasiado en la parrilla alta.

**LOW BROIL** - utilice esta configuración para asar delicadamente, como merengue.

**SELF CLEAN** - Utilice esta función para limpiar el horno.

**Deshidratación por convección (TRU CONV)** - Utilice esta función para deshidratar frutas y verduras.

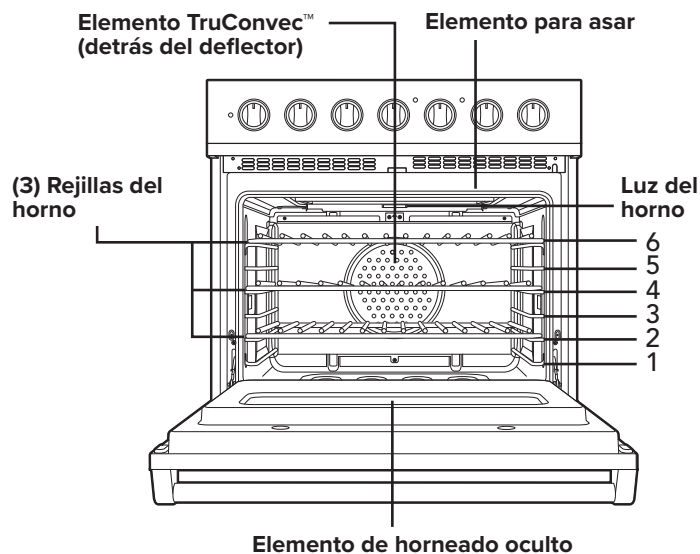
**Descongelamiento por convección (TRU CONV)** - Utilice esta función para descongelar alimentos.

**Nota:** Para obtener más información sobre las funciones del horno, consulte la sección "Funcionamiento".

## Funcionalidades del horno

### Posiciones de rejilla

Cada horno está equipado con tres rejillas (algunos modelos incluyen 1 o más rejillas TruGlide). Todos los hornos tienen seis posiciones de rejilla. La posición 6 es la más alejada del fondo del horno. La posición 1 es la más cercana al fondo del horno. Se puede retirar las rejillas y colocar fácilmente en varios niveles. Para obtener mejores resultados con el horneado convencional, NO utilice más de una rejilla a la vez. También se recomienda, cuando se utilizan dos rejillas, hornear con las rejillas en las posiciones 2 y 4 o en las posiciones 3 y 5.



## Utilización del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

**NUNCA** cubra ninguna ranura, orificio o pasaje de la base del horno ni cubra una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea la circulación de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. No cocine directamente sobre la base del horno. Utilice siempre las rejillas cuando cocine en el horno. Los revestimientos de papel de aluminio o la cocción en la base del horno pueden atrapar el calor, y causar daños al fondo del horno o riesgo de incendio.

### Precalentar

Para obtener mejores resultados, es imperioso precalentar el horno a la temperatura de cocción deseada antes de colocar los alimentos en el horno para comenzar a cocinar. En muchos modos de cocción, se utiliza la potencia parcial del asador para llevar el horno a la temperatura de precalentamiento. Por lo tanto, no se recomienda colocar alimentos en el horno durante el modo de precalentamiento. El sistema de precalentamiento Viking Rapid Ready™ está diseñado para que el horno alcance la temperatura establecida deseada de manera que proporcione el ambiente de cocción óptimo según el modo de cocción seleccionado en el menor tiempo posible.

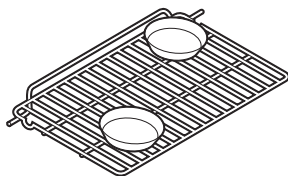
Por ejemplo, el modo de precalentamiento de TruConvec™ está diseñado para alcanzar la temperatura del punto de ajuste de una manera diferente que el modo de precalentamiento para el horneado convencional. Esto se debe a que TruConvec está diseñado para hornear con varias rejillas. Por lo tanto, es fundamental que todas las posiciones de las rejillas hayan alcanzado la temperatura de cocción deseada. Como resultado, es normal que el horno tarde un poco más en precalentarse a 350 °F en el modo TruConvec en comparación con la cantidad de tiempo que lleva precalentar la cavidad del horno a 350 °F en el modo de horneado convencional. Además, el tiempo de precalentamiento puede variar según algunos factores externos, como la temperatura ambiente y el suministro de energía. Una temperatura ambiente mucho más fría o una fuente de alimentación inferior a 240 VCA pueden alargar el tiempo que demora el horno en alcanzar la temperatura establecida deseada.

Rapid Ready Preheat proporciona uno de los tiempos de precalentamiento más rápidos, para que el horno esté listo para comenzar a cocinar cuando usted lo esté.

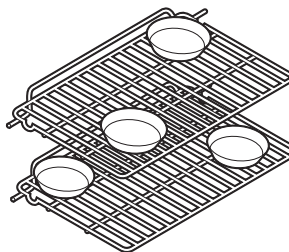
### Consejos para la colocación de bandejas

- Cuando utilice asaderas o bandejas o planas grandes (15" x 13") que cubran la mayor parte de la rejilla, con las posiciones 2 o 3 se logran los mejores resultados.
- Cuando hornee en más de una rejilla, se recomienda usar uno de los modos de convección y las posiciones 2.<sup>a</sup> y 4.<sup>a</sup> o 3.<sup>a</sup> y 5.<sup>a</sup> para obtener un horneado más uniforme. Cuando hornee en tres rejillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5 para obtener resultados más constantes.
- Escalone las asaderas en direcciones opuestas cuando se utilizan dos rejillas y varios moldes en el horneado convencional. Si es posible, ninguna sartén debe estar directamente encima de otra.
- Deje de 1 a 2 pulgadas de espacio de aire alrededor de todos los lados de cada bandeja para una circulación uniforme del aire.

Colocación de bandejas en una sola rejilla



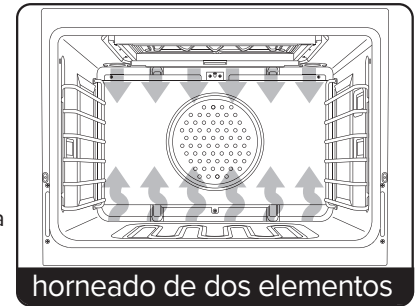
Colocación de bandejas con varias rejillas



## Utilización del horno

### Horneado de dos elementos

Debido a las variaciones en la densidad de los alimentos, la textura de la superficie y la consistencia, algunos pueden prepararse mejor utilizando la configuración de horneado convencional. Por este motivo, se recomienda la cocción convencional a la hora de preparar productos horneados como el flan. El calor a máxima potencia se irradia desde el elemento para hornear en la parte inferior de la cavidad del horno y el calor suplementario se irradia desde el elemento para asar. El usuario podrá encontrar otros alimentos que también se preparan de forma más constante en el horneado convencional. Se recomienda utilizar esta función para hornear en una sola parrilla.



### Consejos para hornear

- Asegúrese de que las rejillas del horno estén en la posición deseada antes de encender el horno.
- NO** abra la puerta con frecuencia durante el horneado. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante el último cuarto del tiempo de horneado.
- Hornee durante el tiempo más corto sugerido y verifique que esté cocido antes de sumar tiempo. Para productos horneados, si introduce un cuchillo de acero inoxidable en el centro, debe salir limpio cuando esté listo.
- Utilice el tamaño y tipo de asadera o bandeja recomendado por la receta para garantizar mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, muffins y galletas deben hornearse en moldes brillantes y reflectantes para obtener una corteza dorada y clara. Evite el uso de cacerolas viejas y oscuras. Las asaderas de acero inoxidable y las revestidas de estaño deformadas, abolladas se calientan de manera desigual y no permiten un horneado uniforme.
- Si hornea con una bandeja grande, es importante tener en cuenta que el ancho tiende a restringir el flujo de aire en la cavidad del horno. Se recomienda utilizar el horneado por convección para ayudar a que el calor circule mejor en la cavidad del horno al hornear con una bandeja grande.

### Para usar la función HORNEAR

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Coloque la perilla selectora del horno en la función HORNEAR y ajuste la perilla de control de temperatura del horno a la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez precalentado, coloque con cuidado los artículos preparados en la rejilla.
5. Cierre la puerta. Hornee hasta alcanzar el tiempo y el punto de cocción deseados.

# Utilización del horno

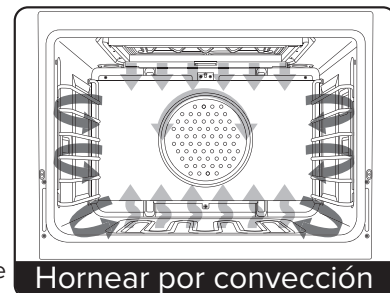
TABLA DE HORNEADO CONVENCIONAL					
Alimentos	Tamaño de la sartén	Posición de rejilla única (Horno LG)	Posición de rejilla única (Horno Pequeño)	Temperatura	Tiempo (mín.)
<b>PANES</b>					
Galletas	Placa de galletas	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	30 - 35
Bollos de levadura	Placa para galletas	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pan de nueces	Molde para pan	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Moldes para muffin	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	15 - 20
Muffin de maíz	Moldes para muffin	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	15 - 20
<b>TORTAS</b>					
Torta cabello de ángel	Bandeja de tubo	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	35 - 45
Torta bretona	Bandeja de tubo	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	45 - 55
Cupcakes	Molde para muffins	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	16 - 20
Capa, plancha	13" x 9"	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	40 - 50
Capa, dos	9" redondo	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	30 - 35
Libra	Molde para pan	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	60 - 65
<b>GALLETAS</b>					
Brownies	13" x 9"	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	25 - 30
Chispas de chocolate	Placa de galletas	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	12 - 15
Azúcar	Placa de galletas	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	10 - 12
<b>PASTELERÍA</b>					
Bollitos de crema	Placa de galletas	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	30 - 35
<b>TARTAS</b>					
Base, sin relleno	9" redondo	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	10 - 12
Base, rellena	9" redondo	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	55 - 60
Merengue de limón	9" redondo	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	12 - 15
Calabaza	9" redondo	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
Flan	Tazas 6-4 onzas	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	35 - 40
<b>ENTRANTES</b>					
Rollos de huevo	Placa de galletas	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Palitos de pescado	Placa de galletas	3 o 4	2	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasaña, congelada	Placa de galletas	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	55 - 60
Pot pie	Placa de galletas	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	13" x 9"	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	60-70
Quiche	9" redondo	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 12"	Placa de galletas	3 o 4	2	400 °F (204 °C)	15 - 20
Macarrones con queso, frz	Placa de galletas	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	35 - 40
<b>VERDURAS</b>					
Papas al horno	En rejilla	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	60 - 65
Soufflé de espinacas	1 cuarto	3 o 4	2	350 °F (177 °C)	45 - 50
Calabaza	de cazuela	3 o 4	2	375 °F (191 °C)	50-55
Papas fritas	Placa de galletas	3 o 4	2	425 °F (218 °C)	20 - 25

## Utilización del horno

### CONV BAKE (horneado por convección)

El elemento inferior funciona a máxima potencia y el elemento superior para asar funciona a potencia suplementaria. El aire caliente circula mediante un ventilador motorizado situado en la parte trasera del horno, lo que distribuye el calor de manera más uniforme. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina los puntos fríos y calientes que se encuentran de los hornos convencionales. Un beneficio importante del horneado por convección es la capacidad de preparar alimentos en cantidad utilizando varias rejillas, una característica que no es posible en un horno estándar.

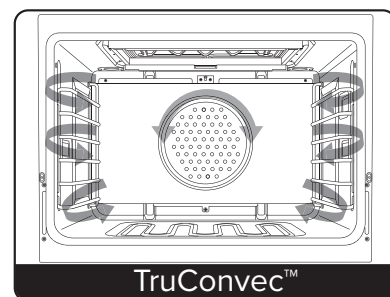
Al asar con esta configuración, el aire frío se reemplaza rápidamente, lo que dora las carnes por fuera y retiene más jugos y sabor natural por dentro con menos encogimiento. Con este método de calentamiento, es posible hornear y asar alimentos al mismo tiempo con una mínima transferencia de sabor, incluso cuando se trata de platos diferentes, como pasteles, pescado o carne. El sistema de aire caliente resulta especialmente económico a la hora de descongelar alimentos congelados. Utilice esta configuración para hornear y asar.



Horneado por convección

### TRU CONV (TruConvec™)

El elemento trasero solo funciona a plena potencia. No hay calor directo desde los elementos inferiores o superiores. El ventilador motorizado de la parte trasera del horno hace circular aire en la cavidad del horno para un calentamiento uniforme. Utilice esta configuración para alimentos que requieren una cocción suave, como pasteles, soufflés, panes con levadura, panes rápidos y pasteles. Los panes, galletas y otros productos horneados tienen una textura uniforme y una corteza dorada. No se requieren utensilios especiales para hornear. Utilice esta función para hornear en una sola rejilla, en varias, asar y preparar comidas completas. Esta configuración también se recomienda al hornear grandes cantidades de productos a la vez.



TruConvec™

### Consejos para cocinar por convección

- Como regla general, para convertir recetas convencionales en recetas de convección, reduzca la temperatura 25 °F (10 °C) cuando utilice una función de cocción por convección.
- Los tiempos de cocción para horneado estándar y horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se utiliza la convección para cocinar un solo artículo o una carga más pequeña, es posible reducir entre un 10 y un 15% el tiempo de cocción. (Recuerde que la cocción por convección está diseñada para hornear en varias rejillas o cocinar cargas grandes).
- Si cocina alimentos que requieren más de 45 minutos, es posible ver una reducción del 10 al 15% en el tiempo de cocción.
- Un beneficio importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en cantidad. La circulación uniforme del aire lo hace posible. Los alimentos que pueden prepararse en dos o tres rejillas al mismo tiempo son: pizza, pasteles, galletas, bizcochos, muffins, panecillos y alimentos preparados congelados.
- Es muy fácil pasar de cocción los alimentos cocinados en la función de convección. En este caso, suele ser una buena idea sacar los alimentos del horno justo antes de que parezcan cocidos. Los alimentos siguen cocinándose inmediatamente después de sacarlos del horno.

### Para utilizar la función CONVECTION BAKE o TruConv

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Coloque la perilla selectora del horno en la función de horneado por convección o TruConv, y ajuste la perilla de control de temperatura del horno en la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez precalentado, coloque con cuidado los artículos preparados en la rejilla.
5. Cierre la puerta. Hornee hasta alcanzar el tiempo y el punto de cocción deseados.

## Utilización del horno

TABLA DE HORNEADO POR CONVECCIÓN				
Alimentos	Tamaño de la sartén	Posición de rejilla única (Horno LG)	Temperatura	Tiempo (mín.)
<b>PANES</b>				
Galletas	Placa de galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan	3 o 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Bollos de levadura	Placa para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pan de nueces	Molde para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pan de maíz	8" x 8"	3 o 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pan de jengibre	8" x 8"	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Moldes para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffin de maíz	Moldes para muffin	3 o 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
<b>TORTAS</b>				
Torta cabello de ángel	Bandeja de tubo	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 45
Torta bretona	Bandeja de tubo	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Cupcakes	Molde para muffins	3 o 4	325 °F (163 °C)	16 - 20
Capa, plancha	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	40 - 50
Capa, dos	9" redondo	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Libra	Molde para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	60 - 65
<b>GALLETAS</b>				
Brownies	13" x 9"	3 o 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
Chispas de chocolate	Placa de galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
Azúcar	Placa de galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
<b>PASTELERÍA</b>				
Bollitos de crema	Placa de galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
<b>TARTAS</b>				
Base, sin relleno	9" redondo	3 o 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Base, rellena	9" redondo	3 o 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limón	9" redondo	3 o 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Calabaza	9" redondo	3 o 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Flan	Tazas 6-4 onzas	3 o 4		
<b>ENTRANTES</b>				
Rollos de huevo	Placa de galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Palitos de pescado	Placa de galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	8 - 10
Lasaña, congelada	Placa de galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Pot pie	Placa de galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	13" x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	No recomendado			
Pizza, 12"	Placa de galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Macarrones con queso, frz	Placa de galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
<b>VERDURAS</b>				
Papas al horno	En rejilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Soufflé de espinacas	1 cuarto de cazuela	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Calabaza	Placa de galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas fritas	Placa de galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	15 - 20

## Utilización del horno

### Resolver problemas de horneado

Los problemas de horneado pueden ocurrir por muchas razones. Consulte el cuadro que figura a continuación para conocer las causas y soluciones de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de temperatura y los tiempos de cocción que suele utilizar con su horno anterior pueden variar un poco respecto de los requeridos con este horno. Si nota que es así, ajuste sus recetas y tiempos de cocción en consecuencia.

PROBLEMAS / SOLUCIONES COMUNES DE HORNEADO		
Problemas	Causa	Solución
Pasteles quemados en los laterales o sin hacer en el centro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno estaba demasiado caliente</li> <li>2. Bandeja de tamaño incorrecto</li> <li>3. Demasiadas bandejas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baje la temperatura</li> <li>2. Utilice el tamaño de bandeja recomendado</li> <li>3. Reduzca la cantidad de bandejas</li> </ol>
Los pasteles se rompen en la parte superior	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masa muy espesa</li> <li>2. Horno demasiado caliente</li> <li>3. Tamaño de bandeja incorrecto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siga la receta, agregue líquido.</li> <li>2. Baje la temperatura</li> <li>3. Utilice el tamaño de bandeja recomendado</li> </ol>
Los pasteles no están nivelados.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masa desigual</li> <li>2. Horno o rejilla no nivelados</li> <li>3. Pan deformado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distribuya la masa uniformemente</li> <li>2. Nivele el horno o la rejilla</li> <li>3. Utilice una asadera o bandeja adecuada.</li> </ol>
La comida está demasiado dorada en la parte inferior.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia</li> <li>2. Se utilizan bandejas oscuras</li> <li>3. Posiciones incorrectas de las rejillas</li> <li>4. Configuración de horneado incorrecta</li> <li>5. Bandeja muy grande</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilice la ventana de la puerta para revisar la comida.</li> <li>2. Utilice bandejas brillantes</li> <li>3. Utilice la posición de rejilla recomendada</li> <li>4. Ajuste en modo convencional o de convección según sea necesario.</li> <li>5. Utilice una asadera o bandeja adecuada.</li> </ol>
La comida está demasiado dorada en la parte superior.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posición de la rejilla demasiado alta</li> <li>2. Horno no precalentado</li> <li>3. Lados de la bandeja muy altos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilice la posición de rejilla recomendada</li> <li>2. Deje que el horno se precaliente</li> <li>3. Utilice asaderas o bandejas adecuadas</li> </ol>
Galletas demasiado planas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bandeja para hornear galletas caliente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deje que la placa se enfríe entre lotes.</li> </ol>
Tartas quemadas en los bordes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Horno demasiado caliente</li> <li>2. Se usaron demasiadas bandejas</li> <li>3. Horno no precalentado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baje la temperatura</li> <li>2. Reduzca la cantidad de bandejas</li> <li>3. Deje que el horno se precaliente</li> </ol>
Tartas demasiado claras en la superficie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno no alcanzó la temperatura necesaria</li> <li>2. Se usaron demasiadas bandejas</li> <li>3. Horno no precalentado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suba la temperatura</li> <li>2. Reduzca la cantidad de bandejas</li> <li>3. Deje que el horno se precaliente</li> </ol>

## Utilización del horno

### CONV ROAST\* (Asado a la parrilla por convección)

El elemento de convección funciona en conjunto con los elementos de asado interior y exterior. El ventilador de convección reversible funciona a mayor velocidad en cada sentido. Esta transferencia de calor (principalmente desde el elemento de convección) sella la humedad dentro de los asados grandes. Se ahorra tiempo en comparación con los modos de asado por convección de un solo ventilador existentes. Utilice esta configuración para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc. **\*Nota:** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad para lograr una cocción óptima. Es posible que se note algo de ruido debido a esta alta velocidad del ventilador. Es normal. También puede asar alimentos usando la configuración de horneado. Consulte la sección "Hornear" para más información.

### Consejos para asar

- Utilice SIEMPRE una bandeja para asar y una rejilla. Se debe permitir que el aire caliente circule alrededor del artículo que se está asando. No tapar lo que se está asando. El rostizado por convección sella los jugos rápidamente para obtener un producto tierno y húmedo. La piel de las aves queda clara y crujiente y las carnes, doradas, no secas ni quemadas. Cocine carnes y aves directamente del refrigerador. No es necesario que la carne o el ave estén a temperatura ambiente.
- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas de convección, reduzca la temperatura 25 °F (-3,9 °C) y el tiempo de cocción alrededor de un 10 a 15%.
- SIEMPRE ase las carnes con la grasa hacia arriba en una fuente poco profunda usando una rejilla para asar. No es necesario rociar cuando el lado graso está hacia arriba. NO agregue agua a la asadera, ya que provoca un efecto de vapor. El asado es un proceso de calor seco.
- Las aves deben colocarse con la pechuga hacia arriba sobre una asadera de poca profundidad. Unte las aves con mantequilla derretida, margarina o aceite antes y durante el asado.
- Para asar por convección, NO utilice asaderas con lados altos ya que esto interfiere con la circulación del aire caliente sobre los alimentos.
- Si usa una bolsa para cocinar, una carpa de aluminio u otra cubierta, use la configuración de horneado convencional en lugar de cualquiera de las configuraciones de convección.
- Cuando utilice un termómetro para carne, inserte la sonda hasta la mitad en el centro de la porción más gruesa de la carne. (Para aves, inserte la sonda del termómetro entre el cuerpo y la pierna en la parte más gruesa de la parte interna del muslo). La punta de la sonda no debe tocar hueso, grasa o cartilago para garantizar una lectura precisa. Verifique la temperatura de la carne a la mitad del tiempo de asado recomendado. Después de leer el termómetro una vez, insértelo 1/2 pulgada (1,3 cm) más en la carne y luego haga una segunda lectura. Si la segunda temperatura es inferior a la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de asado siempre varían según el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y aves. Los cortes de carne menos tiernos se preparan mejor en la configuración de horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmedas. Retire las carnes asadas del horno cuando el termómetro registre entre 5 °F (-15 °C) y 10 °F (-12 °C) menos que el punto de cocción deseado. La carne sigue cocinándose después de sacarla del horno. Deje reposar los asados de 15 a 20 minutos después de asarlos para facilitar el corte.

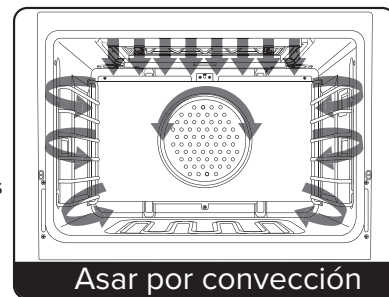
TABLA DE ASADO POR CONVECCIÓN

Alimentos	Peso	Tiempo (min/lb)	Temperatura
<b>CARNE DE RES</b>			
Costillas asadas			
Cocción a la inglesa (sellada)	4 a 6 libras	25	325 °F (163 °C)
Medio	4 a 6 libras	24	325 °F (163 °C)
Bien cocido	4 a 6 libras	30	325 °F (163 °C)
Asado de grupa			
Medio	4 a 6 libras	20	325 °F (163 °C)
Bien cocido	4 a 6 libras	24	325 °F (163 °C)
Asado de carne de res			
Medio	3 a 4 libras	30	325 °F (163 °C)
Bien cocido	3 a 4 libras	35	325 °F (163 °C)
<b>CORDERO</b>			
Pierna de cordero	3 a 5 libras	30	325 °F (163 °C)
<b>CERDO</b>			
Lomo de cerdo	3 a 5 libras	30	325 °F (163 °C)
Chuletas de cerdo (1" de grosor)	1 libra	45-50 tiempo total	325 °F (163 °C)
Jamón (completamente cocido)	5 libras	15	325 °F (163 °C)
<b>AVES DE CORRAL</b>			
Pollo, entero	3 a 4 libras	25	350 °F (177 °C)
Pavo, sin relleno	12 a 16 libras	11	325 °F (163 °C)
Pavo	20 a 24 libras	11	325 °F (163 °C)
Pavo, relleno	12 a 16 libras	9 a 10	325 °F (163 °C)
Pavo, relleno	20 a 24 libras	9 a 10	325 °F (163 °C)
Pechuga de pavo	4 a 6 libras	20	325 °F (163 °C)

## Utilización del horno

### CONV BROIL\* (Asado por convección)

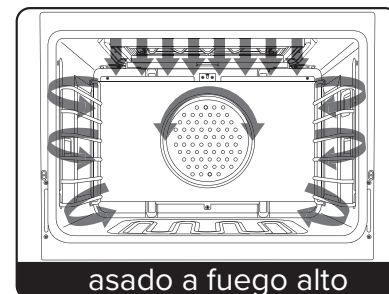
El elemento superior funciona a máxima potencia. Esta función es exactamente la misma que la de asar a la parrilla normal con el beneficio adicional de la circulación de aire mediante el ventilador motorizado en la parte trasera del horno. El humo se reduce ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas en los alimentos. Utilice esta configuración para asar cortes de carne gruesos. **\*Nota:** Esta función utiliza un ventilador de convección de alta velocidad para lograr una cocción óptima. Es posible que se note algo de ruido debido a esta alta velocidad del ventilador. Es normal.



Asar por convección

### HI BROIL (ASAR A FUEGO ALTO)

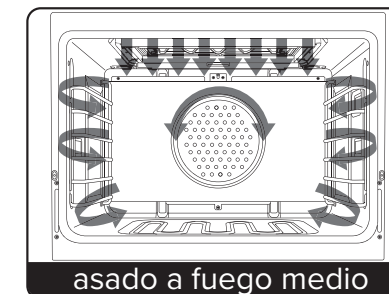
El calor irradia desde ambos elementos para asar, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, a máxima potencia. La distancia entre los alimentos y los elementos para asar determina la velocidad de asado. Para asar rápidamente, los alimentos pueden estar a 2 pulgadas (5 cm) del elemento para asar. El asado rápido es mejor para carnes en las que se desea un punto de cocción medio o medio. Utilice esta configuración para asar cortes pequeños y medianos de carne.



asado a fuego alto

### MED BROIL (ASAR A FUEGO MEDIO)

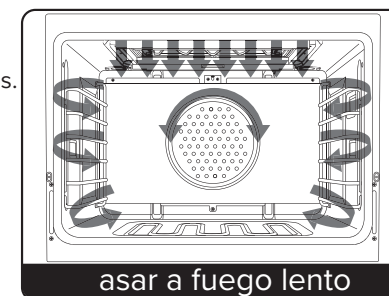
Los elementos de asado internos y externos se encienden y apagan para producir menos calor y asar lentamente. Deje aproximadamente 4 pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento para asar. Asar a fuego lento es mejor para el pollo y el jamón para asar los alimentos sin dorarlos demasiado. Utilice esta configuración para asar cortes de carne pequeños y medianos.



asado a fuego medio

### LOW BROIL (ASADO A FUEGO LENTO)

Este modo utiliza solo una fracción de la potencia de asar del elemento interno, para lograr un delicado dorado superior. El elemento interno para asar está encendido solo una parte del tiempo. Utilice esta configuración para dorar suavemente el merengue en las parrillas 3 o 4 en 3 a 4 minutos.



asar a fuego lento

### Instrucciones para asar

Asar a la parrilla es un método de cocción con calor seco que utiliza calor directo o radiante. Se utiliza para cortes pequeños e individualizados, como filetes, chuletas y hamburguesas. La velocidad de asado depende de la distancia entre los alimentos y el elemento para asar. Elija la posición de la rejilla según los resultados deseados.

El asado convencional (BAJO, MEDIO o ALTO) es mejor para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas de grosor y también para trozos planos de carne. El asado por convección tiene la ventaja de asar los alimentos un poco más rápido que el asado convencional. Asar carnes por convección produce mejores resultados, especialmente para cortes gruesos. La carne se dora por fuera y conserva más jugos y sabor natural en el interior con menos encogimiento.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Centre la comida en una asadera y rejilla frías. Coloque la bandeja para asar en el horno.
3. Coloque el selector de funciones del horno en la función de asado deseada y la perilla de control de temperatura en "Asar".
4. Cierre la puerta. No hay un retén para mantener la puerta en la posición de parada de asado abierta. Con la puerta abierta, el elemento para asar no se enciende ni apaga. Con la puerta cerrada, el elemento para asar puede encenderse y apagarse si se requiere un tiempo de asado prolongado. Un "eliminador" de humo incorporado en la parte superior del horno ayuda a reducir el humo y los olores.

## Utilización del horno

### Consejos para asar

- SIEMPRE utilice una bandeja y una rejilla para asar. Están diseñados para drenar el exceso de líquido y grasa lejos de la superficie de cocción para ayudar a evitar salpicaduras, humo y fuego.
- Para evitar que la carne se doble, corte el borde graso.
- Unte el pollo y el pescado con mantequilla varias veces mientras se asan para que no se sequen. Para evitar que se pegue, engrase ligeramente la bandeja para asar.
- Ase por el primer lado durante un poco más de la mitad del tiempo recomendado, sazone y dé vuelta. Sazone el segundo lado justo antes de retirarlo.
- SIEMPRE tire de la rejilla hacia afuera hasta la posición de parada antes de girar o retirar los alimentos.
- Utilice pinzas o espátula para voltear las carnes. Nunca pinche la carne con un tenedor, ya que deja escapar los jugos.
- Retire la bandeja para asar del horno al retirar la comida. La grasa se hornea en la sartén si se deja en el horno caliente después de asar. Mientras la sartén esté caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Rocíe con detergente líquido para lavavajillas y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilita la limpieza de la bandeja; otra opción, cubrir la bandeja para asar con papel de aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel de aluminio se extienda por el costado de la asadera. Aunque no es recomendable, también se puede cubrir la rejilla con papel de aluminio. Asegúrese de hacer aberturas que coincidan con las aberturas de la rejilla para que la grasa derretida pueda drenar y evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

### Posiciones de rejilla para asar

El asador utiliza rayos de calor para ayudar a cocinar los alimentos. Debido a que estos rayos viajan solo en línea recta, el área de cocción efectiva del asador se reduce cuando se utiliza la posición de rejilla más alta. En las posiciones altas, los rayos no pueden llegar a todos los rincones de la rejilla, por lo que es posible que los trozos de carne más grandes no se asen lo suficiente en los bordes exteriores. Se muestran las áreas de cocción efectivas en la rejilla del asador para cada posición de rejilla.

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

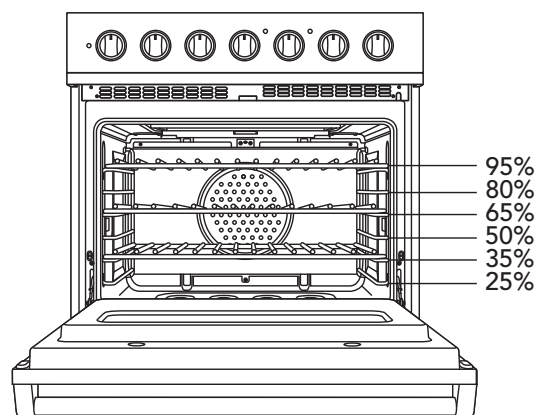


GRÁFICO DE ASADO

Tipo y corte de carne	Peso	Configuración	Es-tante	Tiempo (mín.)
<b>CARNE DE RES</b>				
Solomillo, 1"				
Cocción a la inglesa (sellada)	12 onzas.	Asar	3	4
Medio	12 onzas.	Asar	3	5
Bien hecho	12 onzas.	Asar	3	6
Costilla, 3/4"				
Cocción a la inglesa (sellada)	10 onzas.	Asar	3	4
Medio	10 onzas.	Asar	3	6
Bien hecho	10 onzas.	Asar	3	8
Hamburguesa, 1-1/2"				
Medio	1/4 libra	Asar	3	6
Bien hecho	1/4 libra	Asar	3	8
<b>POLLO</b>				
Pechuga deshuesada, 1" Pechuga deshuesada, 1"	1/2 libra.	Asar	3	15
Pechuga con hueso	1/2 libra	Asar por convección	3	15
Pechuga con hueso	2 a 3 lbs en total (1 a 3 kg)	Asar	1	22
Pechuga con hueso	2 a 3 lbs en total (1 a 3 kg)	Asar por convección	1	20
Piezas de pollo	2 a 3 lbs en total (1 a 3 kg)	Asar	3	22
Piezas de pollo	2 a 3 lbs en total (1 a 3 kg)	Asar por convección	3	20
<b>JAMÓN</b>				
Loncha de jamón, 1"	1 libra.	Asar	3	10
<b>CORDERO</b>				
Chuletas de costilla	12 onzas.	Asar por convección	2	8
<b>CERDO</b>				
Chuletas de lomo, 3/4"	1 libra.	Asar por convección	2	10
Tocino		Asar	2	3
<b>PESCADO</b>				
Filete de salmón	1 libra.	Asar	2	8
Filetes	1 libra.	Asar	2	8

## Utilización del horno

### Deshidratación por convección

Este horno está diseñado no solo para cocinar, sino también para deshidratar frutas y verduras.

1. Prepare la comida según lo recomendado.
2. Coloque los alimentos en rejillas de secado (no incluidas con el horno; comuníquese con una tienda local que comercialice utensilios de cocina especiales).
3. Establezca la temperatura baja adecuada y gire el selector a "TruConv".

### Descongelamiento por convección

1. Coloque los alimentos congelados en una placa de horno.
2. Configure el control de temperatura en "APAGADO".
3. Gire el selector a "TRU CONV".

### ⚠ PRECAUCIÓN



Debe revisar cuidadosamente los alimentos durante el proceso de deshidratación para controlar que no se incendien.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** encienda el control de temperatura durante la descongelación. Encender el ventilador de convección acelera el descongelamiento natural de los alimentos sin calor. Para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos, **NO** permita que los alimentos descongelados permanezcan en el horno más de dos horas.

## Limpieza y mantenimiento

Cualquier pieza de un equipo funciona mejor y dura más cuando se mantiene limpia y adecuadamente. El equipo de cocina no es una excepción. La cocina debe mantenerse limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "APAGADO". Desconecte la energía si va a limpiar a fondo con agua.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### PELIGRO DE QUEMADURAS O DESCARGA ELÉCTRICA

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

### Placa de vitrocerámica

La limpieza de las placas de vitrocerámica es diferente a la limpieza de un acabado de porcelana estándar. Para mantener y proteger la superficie de su nueva placa de vitrocerámica, siga estos pasos básicos:

Para suciedad normal y ligera:

Frote unas gotas de crema limpiadora para vitrocerámica en el área sucia y fría con una toalla de papel húmeda. Limpie hasta eliminar toda la suciedad y la crema. La limpieza frecuente deja una capa protectora que es esencial para evitar rayones y abrasiones.

Para suciedad difícil y restos quemados:

1. Frote unas gotas de crema limpiadora para vitrocerámica en el área sucia y fría con una toalla de papel húmeda.
2. Con una toalla de papel húmeda, frote la crema en el área quemada.
3. Raspe con cuidado la tierra restante con un raspador. Sostenga la cuchilla en un ángulo de 30° contra la superficie de cerámica.
4. Si queda algo de hollín, repita los pasos anteriores. Para mayor protección, después de eliminar la suciedad, pule toda la superficie con la crema limpiadora.
5. Pule con una toalla de papel seca. A medida que la crema limpiadora actúa, deja una capa protectora sobre la superficie del vidrio. Este recubrimiento ayuda a evitar la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilita la limpieza futura. Los detergentes para lavavajillas eliminan esta capa protectora y, por lo tanto, vuelven la placa de vitrocerámica más susceptible a las manchas.

# Limpieza y mantenimiento

## Problemas de limpieza en placas de vidrio

Problema	Causa	Evitar	Eliminar
Rayas y motas marrones	Limpieza con esponja o paño que contenga agua y detergente cargados de suciedad.	Utilice crema limpiadora con una toalla de papel limpia y húmeda.	Utilice una aplicación ligera de crema limpiadora con una toalla de papel limpia y húmeda.
Ennegrecido quemado en algunas zonas	Salpicaduras o derrames en un área de cocción caliente o derretimiento accidental de una película plástica, como una bolsa de pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro y NO coloque artículos de plástico en un área de cocción caliente.	Limpie la superficie con crema limpiadora y una toalla de papel húmeda, un estropajo de nailon no abrasivo o un cepillo para fregar. Si no se quitan las quemaduras, enfríe la cocina y raspe cuidadosamente la superficie con una hoja de afeitar de un solo filo sostenida en un ángulo de 30°.
Líneas finas de color marrón/gris, rayones finos o abrasiones que han acumulado tierra.	Las partículas gruesas (sal, azúcar) pueden quedar atrapadas en el fondo de los utensilios de cocina y quedar incrustadas en la placa.  Uso de materiales de limpieza abrasivos.	Limpie el fondo de los utensilios de cocina antes de cocinar. Limpie la placa diariamente con crema limpiadora. NO utilice materiales de limpieza abrasivos.	No es posible eliminar los rayones finos, pero se los puede minimizar usando diariamente una crema limpiadora.
Manchas o rayas	Uso de demasiada crema limpiadora o de un paño de cocina sucio.	Utilice una pequeña cantidad de crema. Enjuague bien antes de secar. Utilice únicamente toallas de papel o estropajo o cepillo de nailon.	Humedezca una toalla de papel con una mezcla de vinagre y agua, y limpie la superficie. Limpie la zona con una toalla de papel húmeda o un paño sin pelusa.
Manchas de agua dura	La condensación de la cocción puede provocar el goteo de los minerales que se encuentran en el agua y los ácidos sobre la superficie de vidrio y la acumulación de depósitos grises. Las manchas suelen ser tan finas que parecen estar en la superficie del cristal.	Asegúrese de que el fondo de los utensilios esté seco antes de cocinar. El uso diario de crema limpiadora ayuda a mantener la superficie libre de depósitos minerales de agua dura y decoloración de los alimentos.	Mezcle la crema limpiadora con agua y aplique una pasta espesa en la zona manchada. Frote vigorosamente. Si no se quita la mancha, vuelva a aplicar el limpiador y repita el proceso. Aplique también el procedimiento de limpieza para detectar manchas y rayas.

### Panel de control

**NO** utilice limpiadores que contengan amoníaco ni abrasivos. Podrían quitar los gráficos del panel de control. Utilice agua caliente con jabón y un paño suave y limpio.

### Superficies del horno

En la placa de cocción se han utilizado diversos acabados. A continuación se presentan las instrucciones de limpieza para cada superficie. El horno cuenta con un ciclo de autolimpieza para el interior del horno. Consulte la sección "Ciclo de autolimpieza" para conocer las instrucciones completas. **NUNCA UTILICE AMONÍACO, ROLLOS DE LANA DE ACERO O PAÑOS Y MATERIALES ABRASIVOS COMO LIMPIADORES O POLVOS DE HORNOS. PUEDEN DAÑAR IRREVERSIBLEMENTE SU PLACA DE COCCIÓN.**

### Perillas de control

**ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN A LA POSICIÓN "OFF" ANTES DE QUITARLAS.** Tire de las perillas hacia afuera. Lave con detergente y agua tibia. Seque por completo y reemplace presionando firmemente sobre el tallo.

### Piezas de acero inoxidable

Todas las partes del cuerpo de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente y jabón al final de cada período de enfriamiento y con un limpiador líquido diseñado para ese material cuando no alcance con agua y jabón. **NO** utilice lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar los materiales incrustados, empape el área con toallas calientes para aflojar el material y luego use una espátula o raspador de madera o nailon. **NO** utilice un cuchillo de metal, una espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. **NO** permita que el jugo de cítricos o de tomate permanezca en la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame de inmediato.

### Rejillas del horno

Limpie con detergente y agua caliente. Las manchas rebeldes se pueden fregar con estropajo de acero lleno de jabón. **NO LIMPIE LAS REJILLAS DEL HORNO MEDIANTE EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA.** Podrían sufrir daños por el calor extremo del ciclo de autolimpieza.

## Limpieza y mantenimiento

### Fallo de alimentación

No se debe intentar operar el aparato durante un corte de energía. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición "APAGADO". Un corte de energía momentáneo puede pasar inadvertido. La cocina se ve afectada solo cuando se interrumpe la alimentación. Cuando se vuelva a encender, funciona correctamente sin ningún ajuste. Una "caída de tensión" puede afectar o no el funcionamiento de la cocina, según la gravedad de la pérdida de energía. Si la cocina está en el ciclo de autolimpieza cuando ocurre el corte de energía, espere hasta que se restablezca la energía y permita que la puerta se desbloquee automáticamente. Apague todos los controles y reinicie el ciclo de autolimpieza, según las instrucciones.

### Reemplazo de las luces del horno

#### ⚠ ADVERTENCIA

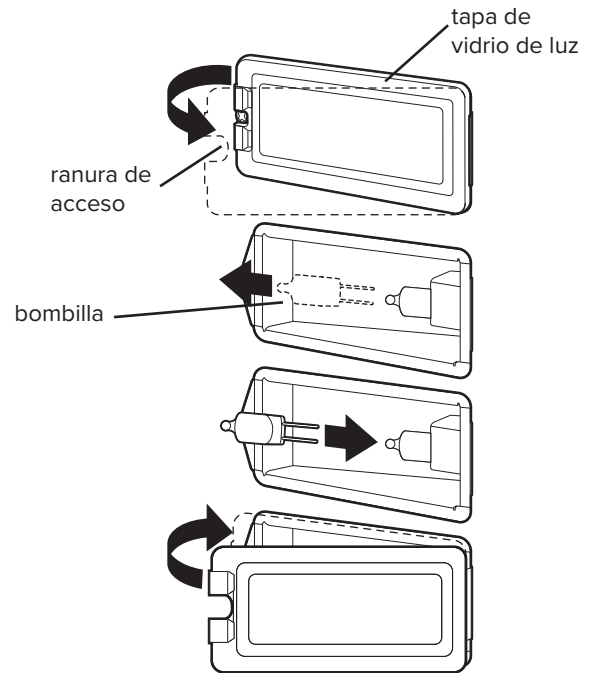


#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Desconecte la energía eléctrica en el fusible principal o disyuntor antes de reemplazar la bombilla.

Para evitar el riesgo de lesiones personales, **NO** toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier signo de aceite de la bombilla y del mango con un paño suave.

1. Con un destornillador en la ranura de acceso, retire la tapa de vidrio de la luz.
2. Sujete bien la bombilla y extráigala.
3. Reemplácela con una bombilla halógena según los requisitos de voltaje y potencia que figuran en la tapa de vidrio.
4. Vuelva a colocar la tapa de la luz encajándola en la caja de metal.
5. Vuelva a conectar la energía al fusible principal o al disyuntor.



### Ciclo de autolimpieza

#### ⚠ ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Esta cocina cuenta con un ciclo de autolimpieza. Durante este ciclo, el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar la tierra y los depósitos.

Queda un residuo de ceniza en polvo en el fondo del horno una vez terminado el ciclo de autolimpieza.

**NOTA:** **NO** utilice limpiadores de hornos comerciales dentro del horno. El uso de estos limpiadores puede producir vapores peligrosos o dañar los acabados de porcelana. **NO** revista el horno con papel de aluminio u otros materiales. Estos artículos pueden derretirse o quemarse durante el ciclo de autolimpieza, y causarle al horno daños permanentes.

#### ⚠ PRECAUCIÓN



**NO** toque las partes exteriores del horno después de comenzado el ciclo de autolimpieza, ya que algunas partes se calientan mucho al tacto. Las primeras veces que se utiliza la función de autolimpieza, es posible que se produzca algo de olor y humo debido al "curado" del aglutinante en el aislamiento de alta densidad utilizado en el horno. Cuando el aislamiento esté completamente curado, este olor desaparece. Durante los ciclos posteriores de autolimpieza, es posible que sienta un olor característico de las altas temperaturas.

**MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE AUTOLIMPIEZA.**

Este horno cuenta con un ciclo automático de autolimpieza pirolítica. Durante este ciclo, el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar la tierra y los depósitos. Un eliminador de humo integral ayuda a reducir los olores asociados con la quema del suelo. Queda un residuo de ceniza en polvo en el fondo del horno una vez terminado el ciclo de autolimpieza. El pestillo de la puerta se activa automáticamente después de seleccionar la configuración de autolimpieza. Garantiza que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno esté a temperaturas de limpieza.

#### Antes de iniciar el ciclo de autolimpieza:

1. Retire las rejillas del horno y cualquier otro artículo o utensilio. El alto calor generado durante el ciclo de limpieza puede decolorar, deformar y dañar estos artículos. **NO** use papel de aluminio ni revestimientos en el horno. Durante el ciclo de autolimpieza, el papel de aluminio puede quemarse o derretirse y dañar la superficie del horno.
2. Limpie cualquier derrame grande de la base y los laterales del horno. **NUNCA** use limpiadores de hornos dentro de un horno autolimpiante o en partes elevadas de la puerta.
3. Algunas áreas del horno deben limpiarse a mano antes de que comience el ciclo. La tierra en estas áreas se endurece y es muy difícil de limpiar si no se elimina primero. Limpie la puerta hasta la junta, el marco de la puerta y hasta 2 pulgadas dentro del marco con detergente y agua caliente. Enjuague bien y seque.

## Limpeza y mantenimiento

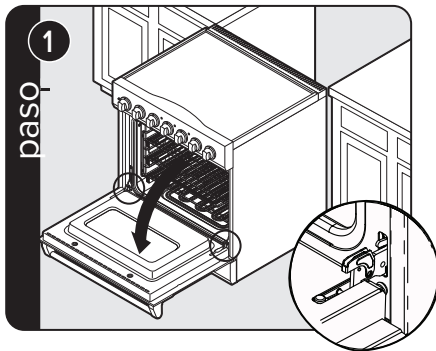
### Para iniciar el ciclo de autolimpieza:

1. Cierra la puerta por completo.
2. Gire la perilla selectora del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta el modo "AUTOLIMPIEZA".
3. Gire la perilla de control de temperatura más allá del ajuste de limpieza hasta que la perilla se detenga. En ese momento, se enciende la luz indicadora de limpieza. Al cabo de 30 segundos, el pestillo automático de la puerta se activa y se enciende la luz indicadora del horno. La luz indicadora del horno permanece encendida hasta que el horno alcance la temperatura de autolimpieza y luego se enciende y apaga durante el ciclo de autolimpieza. Cuando el horno alcanza la temperatura elevada necesaria para la autolimpieza, se enciende la luz indicadora de bloqueo de la puerta.
4. La luz indicadora de bloqueo de la puerta permanece encendida hasta que se complete o se interrumpa la autolimpieza y la temperatura del horno baje a una temperatura segura. Un ciclo completo dura aproximadamente 3-1/2 horas y se necesitan 30 minutos más para que el horno se enfríe lo suficiente para que se suelte el pestillo de la puerta. Nota: Se escucha un ruido del ventilador durante el ciclo de autolimpieza, que sigue funcionando durante las 3-1/2 horas que dura el ciclo de autolimpieza.
5. Cuando se complete el ciclo, gire el selector del horno y la perilla de control de temperatura a la posición "APAGADO". Cuando el horno se haya enfriado por completo, abra la puerta y retire las cenizas de las superficies del horno con un paño húmedo.

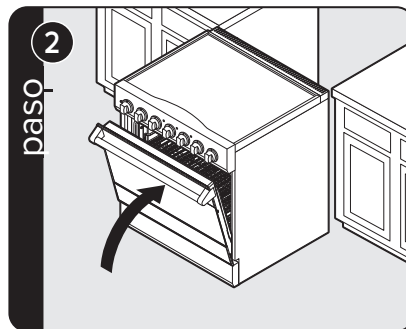
### Para detener el ciclo de autolimpieza:

Para cancelar o interrumpir el ciclo de autolimpieza, gire tanto la perilla de control de temperatura como la perilla selectora de funciones del horno a "OFF". Cuando la temperatura del horno baje a una temperatura segura, el pestillo automático de la puerta se suelta y es posible abrir la puerta del horno. Cuando el horno se haya enfriado por completo, retire la ceniza de las superficies del horno con una esponja o un paño húmedo.

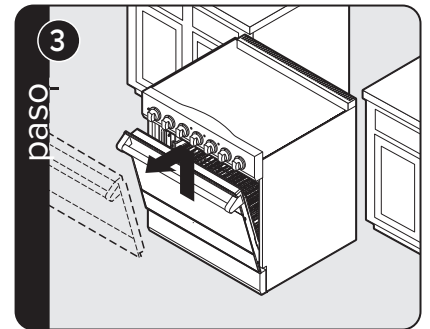
## Desmontaje de la puerta



Abra la puerta del horno por completo. Doble los pestillos hacia atrás hasta que queden trabados en posición.

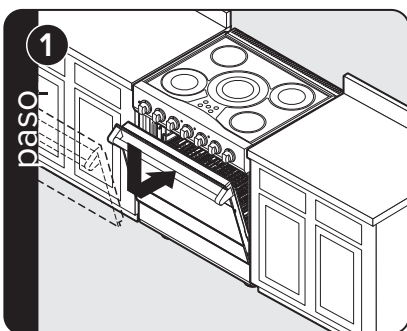


Cierre lentamente hasta que los pestillos detengan la puerta.

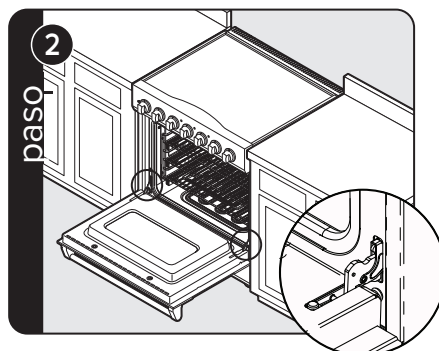


Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera.

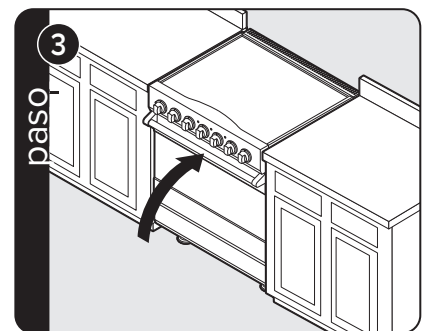
## Cambio de puerta



Vuelva a alinear con cuidado la puerta sobre las bisagras. Deslícese hacia adentro y hacia abajo.



Abra la puerta del horno por completo. Doble los pestillos hacia adelante hasta que queden trabados en posición.



Cierre la puerta.

## Solución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
La cocina no funciona.	La cocina no está conectada a la energía eléctrica: Haga que un electricista revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.
No asa.	La perilla de control de temperatura está girada más allá de la posición de asar.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está quemada. La cocina no está conectada a la corriente.
El horno no está limpio después del ciclo de autolimpieza	La llave de control de temperatura no giró completamente hasta que se detuvo.
La puerta no se abre después del ciclo de autolimpieza	El horno todavía está en modo de autolimpieza. Si el horno está caliente, el pestillo de la puerta se suelta cuando se alcance la temperatura segura.
El horno no funciona en autolimpieza	La puerta no está lo suficientemente cerrada para que se bloquee el pestillo automático.

## Información sobre el servicio

Si necesita asistencia técnica, llame al servicio técnico autorizado.

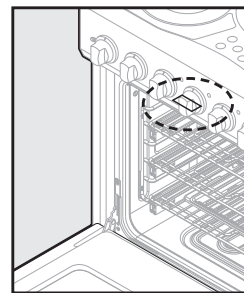
Tenga a mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor (a quién se lo compró)

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

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

Registre la información que se indica a continuación. Lo necesitará si alguna vez requiere el servicio. El modelo y el número de serie de la cocina se encuentran mirando debajo de la unidad.



Registre la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez requiere el servicio.

N ° de Modelo. \_\_\_\_\_ Número de serie. \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_ Fecha de instalación \_\_\_\_\_

Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_

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

**GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.**



VIKING RANGE, LLC  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 Estados Unidos  
(662) 455-1200

Para obtener información sobre el producto, comuníquese al 1-888-(845-4641)  
o visite nuestro sitio web [www.vikingrange.com](http://www.vikingrange.com)