



# Manual de uso y cuidado

3 Serie Hornos eléctricos integrados sencillos y dobles de 30”

RVSOE330

RVDOE330

# Felicitaciones

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

Algunas de las características clave de este electrodoméstico son:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado—hasta 11 modalidades de cocinado en total—para que tenga éxito hasta con los procedimientos de horneado más difíciles.
- Un ventilador de convección de dos velocidades que le permite cocinar la comida mejor y de forma más uniforme—aun cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de cocción por convección que permiten mayor circulación del aire para reducir el tiempo de cocinado y cocinar la comida más uniformemente.
- Los elementos dobles de asado producen un intenso calor radiante para asar más rápidamente y tienen una mayor área de cobertura.
- Tres modalidades de asado, con una nueva modalidad de asado a temperatura baja para asar levemente y para dorar la superficie de los alimentos.
- Un sensor de temperatura permite hornear o asar las carnes a la perfección.
- Un sistema de iluminación de halógeno proporciona más luz con menos deslumbramiento.
- Un elemento de horneado oculto que facilita la limpieza.
- Seis posiciones para ajustar las parrillas, con el espacio útil de horneado de mayor tamaño en esta clase.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-845-4641.

Agradecemos que haya seleccionado un producto de Viking Range, LLC y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar. Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos Viking, visítenos en línea en [vikingrange.com](http://vikingrange.com).

# Contenido

## Procedimientos iniciales

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Advertencias y seguridad | 4 |
| Antes de usar el horno   | 8 |

## Controles del producto

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Ajuste del reloj                      | 8  |
| Panel de control del horno            | 9  |
| Características del horno             | 9  |
| Relojes y temporizadores              | 10 |
| Funciones y configuraciones del horno | 13 |

## Uso

|   |    |
|---|----|
| Uso del horno                                   | 14 |
| Precalentamiento                                | 14 |
| Función del sensor de temperatura de la carne   | 14 |
| Posición de las parrillas                       | 14 |
| Cocinado convencional y por convección          | 15 |
| Condensación                                    | 16 |
| Sugerencias para la colocación de las cacerolas | 16 |
| Horneado  | 17 |
| BAKE (horneado con dos elementos)               | 17 |
| CONV BAKE (horneado por convección)             | 17 |
| TRU CONV (TruConvec™)                           | 17 |
| Solución de los problemas de horneado           | 20 |
| Rostizado                                       | 21 |
| CONV ROAST (rostizado por convección)           | 21 |
| Asado   | 24 |
| CONV BROIL (Asado por convección)               | 24 |
| HI BROIL (asado a temperatura alta)             | 24 |
| MED BROIL (asado a temperatura media)           | 24 |
| LOW BROIL (asado a temperatura baja)            | 24 |
| Deshidratación y descongelación por convección  | 26 |

## Cuidado del producto

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Limpieza y mantenimiento          | 27 |
| Ciclo de limpieza automática      | 28 |
| Cambio de las bombillas del horno | 29 |
| Solución de problemas             | 29 |
| Información sobre el servicio     | 30 |

# Advertencias y seguridad

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

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

Familiarícese con los símbolos, el texto y las etiquetas de seguridad.

|   |
|---|
| <b>⚠ PELIGRO</b>  |
| Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PROVOCARÁN</b> lesiones personales graves o la muerte.  |
| <b>⚠ ADVERTENCIA</b>  |
| Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> dar como resultado lesiones personales graves o la muerte.  |
| <b>⚠ PRECAUCIÓN</b>   |
| Señala riesgos o prácticas inseguras que <b>PODRÍAN</b> dar como resultado lesiones personales leves.<br>Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo y le dirán cómo reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones. |


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

**Para asegurar un funcionamiento adecuado y seguro:** Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar ninguna parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe remitir a un técnico especializado.

**CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO PARA FUTURA REFERENCIA.**

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

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

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

# Advertencias y seguridad

## Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico, asegúrese de retirar todo el material de embalaje.
- Mantenga el área alrededor del electrodoméstico limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden incendiar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** deje el horno sin supervisión cuando esté secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

## Qué hacer en caso de incendio

Apague el electrodoméstico para evitar la propagación del fuego.

- Apague el fuego o llamas cerrando la puerta del horno.
- **NO** use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use polvo para hornear o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o las llamas.

## Seguridad de los niños

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

## Medidas de seguridad al cocinar

- Use agarraderas gruesas y secas. Las agarraderas húmedas pueden causar quemaduras por vapor. **NUNCA** se deben usar paños de cocina u otros sustitutos, como agarracuelas, porque pueden atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- Nunca debe usar prendas de vestir holgadas o colgantes mientras usa el electrodoméstico. **NO** envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales pueden prenderse y causar quemaduras.
- **SIEMPRE** coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarraderas gruesas y secas. **SIEMPRE** evite alcanzar muy dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use una agarradera.
- **SIEMPRE** apague el horno cuando termine de usarlo.
- **NO** caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida deje que salga el aire caliente o el vapor.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace, puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- **ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada o su tapa se deforma, se dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.

## Elementos de calentamiento

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

## Horno con ciclo de limpieza automática

- Solo limpie las partes que se indican en este manual. **NO** limpie la junta de la puerta. Este empaque es esencial para que la puerta cierre bien. Debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta. **NO** use limpiadores de hornos de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna parte del horno.
- Antes del ciclo de limpieza automática, saque la bandeja de asar, las parrillas y cualquier otro recipiente y limpie los derrames excesivos para evitar humo, llamaradas o llamas en exceso.
- Este horno tiene un ventilador para enfriar que opera automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no enciende, la unidad no funcionará. El usuario debe comunicarse con el Departamento de Servicio para que lo reparen.

## Advertencia y aviso importante de seguridad

La Ley de Ejecución de la Legislación sobre Sustancias Tóxicas y Agua Potable Segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) de 1986 (Proposición 65) requiere que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que el estado de California ha determinado que causan cáncer o daños en el sistema reproductivo y requiere que las empresas adviertan a los clientes si existe la probabilidad

# Advertencias y seguridad

de que queden expuestos a dichas sustancias. Por tanto, los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos que cuando el horno está en el ciclo de limpieza automática, puede existir cierto grado de exposición a algunas de las sustancias anotadas, entre ellas el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede minimizarse al ventilar adecuadamente el horno hacia el exterior durante el ciclo de limpieza automática, abriendo una ventana y/o puerta en donde esté instalado el electrodoméstico.

## Aviso importante sobre pájaros domésticos:

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

## Información sobre su electrodoméstico

- Para que el horno funcione y rinda adecuadamente, **NO** bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno que se encuentra en el lado derecho de la rejilla de ventilación.
- Evite tocar el área de ventilación del horno mientras esté encendido y por varios minutos después de apagarlo. Cuando el horno está en uso, la abertura

### ⚠ ADVERTENCIA

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

de ventilación y el área circundante se calientan lo suficiente para causar quemaduras. Después de que apague el horno, **NO** toque la abertura de ventilación ni las áreas circundantes sino hasta que se hayan enfriado.

- Otras superficies potencialmente calientes son la abertura de ventilación, las superficies cerca de la abertura de ventilación, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta del horno y la ventana del horno.
- El uso inapropiado de las puertas del horno (como para pararse, sentarse o recargarse en ellas) puede dar como resultado riesgos potenciales y/o lesiones.

### ⚠ ADVERTENCIA

Para evitar posibles daños a los gabinetes y a su acabado, use solo materiales y acabados que no se decoloren ni se desprendan y que soporten temperaturas de hasta 194 °F (90 °C). Si el producto va a instalarse en un gabinete laminado, debe usar un adhesivo resistente al calor y la humedad. Verifique con el fabricante o el proveedor del gabinete que los materiales cumplan con estos requisitos.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

### ⚠ ADVERTENCIA



#### RIESGO DE QUEMADURAS

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

### ⚠ ADVERTENCIA



#### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

### ⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que sean dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

# Advertencias y seguridad

## ⚠️ ADVERTENCIA



### RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

## ⚠️ ADVERTENCIA

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

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

## ⚠️ ADVERTENCIA

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

- **NO** coloque en el horno alimentos que se puedan echar a perder mientras comienza el periodo de cocimiento, como por ejemplo comida que contenga leche o huevos, sopas de crema, natillas, pescado, cerdo, aves o platillos con relleno.
- Los alimentos que requieran un tiempo de espera antes de empezar a cocinarse deberán estar muy fríos o congelados antes de colocarse en el horno.
- **NO** hornee alimentos que contengan polvo de hornear o levadura en la modalidad de horneado automático, ya que no subirán adecuadamente.
- **NO** permita que la comida permanezca en el horno durante más de 2 horas después de terminar el ciclo de cocinado.
- Evite enfermedades y desperdicio de comida; **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de 2 horas.

## ⚠️ PRECAUCIÓN

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

## ⚠️ PRECAUCIÓN

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

## ⚠️ PRECAUCIÓN



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

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

**MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.**

## ⚠️ PRECAUCIÓN



### RIESGO DE QUEMADURAS

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

## ⚠️ AVISO

El ventilador debe estar funcionando durante la operación de la unidad. Si nota que el ventilador no está funcionando u observa que emite un ruido inusitado o excesivo, comuníquese con el Centro de Servicio autorizado de Viking antes de continuar usando la unidad. Si no lo hace, el horno y los gabinetes circundantes pueden resultar dañados.

## ⚠️ AVISO

Evite cualquier tipo de daño a las aberturas de ventilación del horno. Las aberturas de ventilación deben estar despejadas y libres para proporcionar un flujo de aire adecuado para el funcionamiento óptimo del horno.

## ⚠️ AVISO

**NO** encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor.

# Antes de usar el horno

## Horno

**¡Importante! Antes de usar el horno por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Después ajuste el control del horno en "BAKE" (HORNEAR), el termostato en 350 °F, y déjelo funcionar por una hora.**

### Todos los modelos incluyen:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado—hasta once modalidades de cocinado en total—para que hasta los proyectos de horneado más difíciles sean un éxito.
- Un ventilador de convección de dos velocidades —que le permite cocinar la comida mejor y de forma más uniforme,—aun cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de cocción por convección que permiten mayor circulación del aire para reducir el tiempo de cocinado y cocinar la comida más uniformemente.
- Tres modalidades de asado, con una nueva modalidad de asado a temperatura baja para asar levemente y para dorar la superficie de los alimentos.
- Un sensor de temperatura permite hornear o asar las carnes a la perfección.
- Un elemento de horneado oculto que facilita la limpieza.
- Este electrodoméstico está certificado por Star-K de que cumple con estrictas regulaciones e instrucciones específicas que se pueden encontrar en [www.star-k.org](http://www.star-k.org)

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

Para programar la hora del día:

1. Presione los botones "MIN/SEC TIMER" y "BAKE TIME" a la vez y no los suelte.
2. Gire el mando "SET" hasta que aparezca la hora correcta en el reloj digital
3. Suelte los botones "MIN/SEC TIMER" y "BAKE TIME".

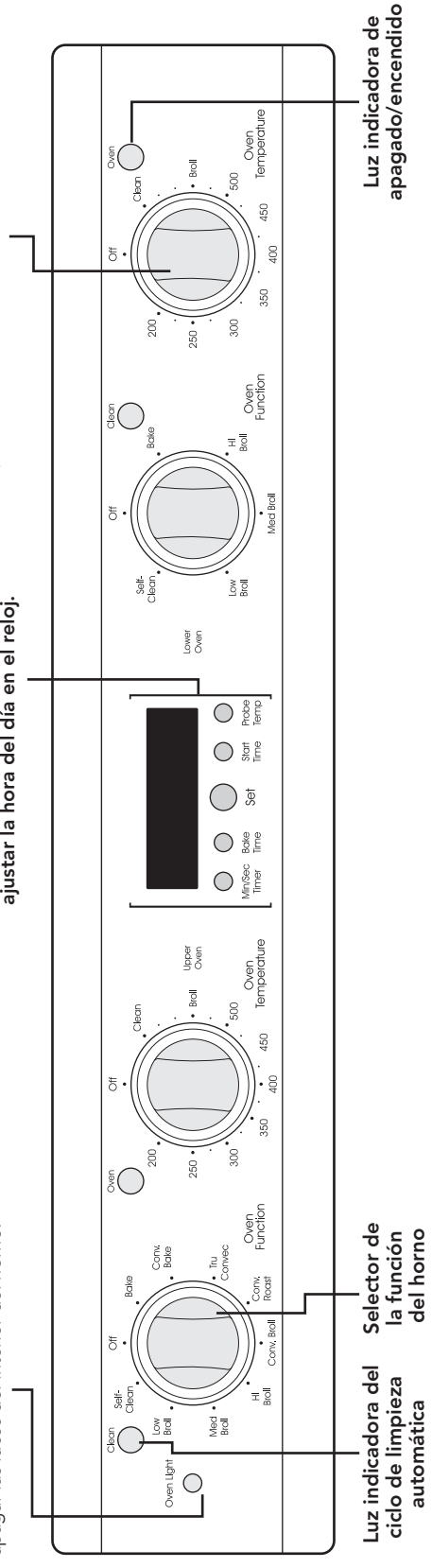


# Panel de control del horno

**Control de la luz del interior del horno**  
El horno tiene luces en su interior que se controlan mediante un interruptor ubicado en el panel de control. Presione el interruptor para encender y apagar las luces del interior del horno.

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

**Control de temperatura**  
Cada horno tiene un dial de control de temperatura. Los controles se pueden ajustar a cualquier temperatura, de 200 °F (93 °C) a 550 °F (288 °C). **SIEMPRE asegúrese de que los controles estén en la posición OFF (APAGADO) cuando no use los hornos.**



## Funciones y ajustes del horno

**Horneado**  
Horneado convencional en una sola parrilla (panes, pasteles, galletas, pastelillos, tartas, platos principales, verduras)

**Conv Bake (horneado por convección)**  
Horneado en múltiples parrillas para comidas más densas o congeladas (por ejemplo, cuatro tartas congeladas, pizzas, platos principales, verduras)

**TruConvec™**  
Horneado en múltiples parrillas para panes, pasteles, galletas (hasta seis parrillas de galletas al mismo tiempo).

**Conv Roast (rostitado por convección)**  
Pavos enteros, pollos enteros, jaimones, etc.

**Conv Broil (asado por convección)**  
Carnes más gruesas, asado más rápido con menos generación de humo

**Asado a temperatura alta**  
Carnes oscuras de 1 pulgada o menos de grueso cuando se desean poco cocidas o medio cocidas

**Asado a temperatura media**  
Carnes blancas como pollo o carnes de más de 1 pulgada de grueso que se dorarían excesivamente en el ajuste de asado a temperatura alta

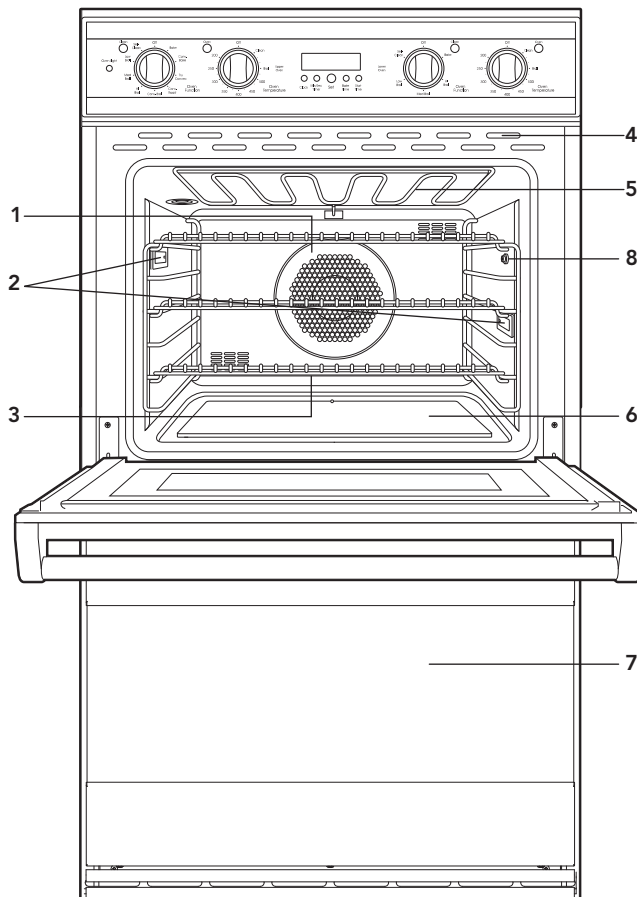
**Asado a temperatura baja**  
Asado delicado como merengues

**Conv Dehydrate (deshidratación por convección)**  
Use esta función para deshidratar frutas y verduras.

**Conv Defrost (descongelamiento por convección)**  
Use esta función para descongelar alimentos.

**Limpieza automática**  
Un ciclo pirrolítico de limpieza automática en el que el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos.

# Características del horno

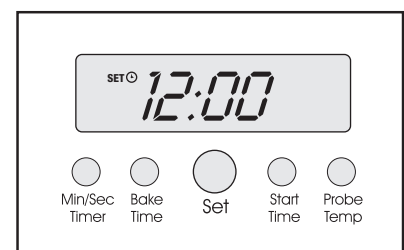


- 1. Elemento TruConvec™ (detrás del deflector)
- 2. Luz del horno
- 3. Parrillas de horno (tres arriba, tres abajo)

- 4. Placa con los números de modelo y de serie (Debajo del panel de control)
- 5. Elemento de asado
- 6. Elemento de horneado
- 7. Horno inferior
- 8. Sensor de temperatura de la carne

## Centro electrónico de programación

El centro electrónico de programación se usa para programar y controlar todas las funciones de tiempo. Tiene cinco modalidades de programación y pantalla que se activan mediante cuatro botones y el mando "SET". Las modalidades BAKE TIME y MIN/SEC TIMER pueden utilizarse para establecer los períodos de cocinado. Estas características se pueden usar al mismo tiempo cuando ambos hornos están funcionando. Sin embargo, sólo las modalidades BAKE TIME y limpieza automática apagan automáticamente el horno cuando termina el programa. Por ejemplo, puede programar un guiso en el horno superior usando la modalidad BAKE TIME, mientras asa algo en el horno inferior usando el MIN/SEC TIMER. También puede limpiar uno de los hornos y programar en el otro la cocción de alimentos con el MIN/SEC TIMER.



# Relojes y temporizadores

## Ajuste del temporizador de min/seg

El MIN/SEC TIMER está diseñado para programar con precisión el tiempo de cocción y es ideal para hornear productos delicados como bisques, galletas y pastelillos popover (pastelillos ligeros) y para asar con precisión. El MIN/SEC TIMER se puede usar al mismo tiempo que las funciones BAKE TIME o START TIME. Se puede usar para programar hasta 24 horas. Cuando se ajusta el temporizador, el tiempo que aparece en la pantalla aumentará en incrementos de 1 minuto. Cuando la cuenta regresiva del temporizador llegue a 1 minuto, la alarma emitirá dos sonidos breves y la pantalla cambiará de horas: minutos a segundos solamente.

## Para programar el temporizador de min/seg

1. Presione el botón "MIN/SEC TIMER". El temporizador exhibirá :00 y la palabra TIMER (TEMPORIZADOR) aparecerá en la esquina inferior derecha.
2. Gire el mando "SET" hasta que aparezca el periodo de tiempo deseado

Ahora el MIN/SEC TIMER está programado. Al final de la cuenta regresiva la alarma se activará. El programa se puede cancelar en cualquier momento cambiando el tiempo restante a :00. Para regresar a la hora del día, presione el botón "CLOCK" (RELOJ). Note que aparece un pequeño reloj en la esquina superior derecha para indicar que un programa está en progreso. La pantalla regresará automáticamente a MIN/SEC TIMER después de unos segundos.

## Alarma del temporizador

Al final de un programa de MIN/SEC TIMER o de BAKE TIME, la alarma emitirá tres sonidos seguidos de dos sonidos cada 10 segundos hasta que se presione el botón "MIN/SEC TIMER". Siempre que se presione la tecla de una función válida o cuando comience automáticamente una función de control, se escuchará un sonido. Cuando se presione la tecla de una función inválida, se escucharán dos sonidos.

## Ajuste del programa de inicio automático de horneado

Las modalidades BAKE TIME y START TIME del temporizador se pueden usar para encender y apagar automáticamente el horno a horas predeterminadas. El programa de inicio automático de horneado es ideal para comidas que no se echan a perder mientras el horno está apagado.

## Para establecer el programa de inicio automático de horneado:

### 1. Ajuste la hora de inicio

**A) Para hornos sencillos:** Programe la hora de inicio presionando el botón "START TIME" y girando el mando "SET" hasta que aparezca la hora de inicio deseada. Ésta es la hora del día a la que quiere que la comida se comience a cocinar.

**B) Para hornos dobles:** Presione una vez el botón "START TIME" para ajustar la hora de inicio del horno superior (aparecerán las palabras UPPER OVEN - HORNO SUPERIOR en la pantalla). Presione dos veces el botón "START TIME" para ajustar la hora de inicio del horno inferior (aparecerán las palabras LOWER OVEN - HORNO INFERIOR en la pantalla). Luego programe la hora de inicio girando el mando "SET" hasta que aparezca la hora de inicio deseada. Ésta es la hora del día a la que quiere que la comida se comience a cocinar.

### 2. Ajuste el tiempo de horneado deseado

Una vez que ajuste la hora de inicio, la pantalla cambiará a :00 y las palabras SET, COOK y TIME aparecerán en el lado derecho de la pantalla. Introduzca el tiempo de horneado deseado. Gire el mando "SET" hasta que aparezca el tiempo de horneado deseado en horas y minutos. Una vez establecido el tiempo de horneado, la palabra SET desaparecerá y aparecerá la palabra DELAY en la pantalla indicando que se ha establecido el programa de horas de horneado.

**Nota:** En los hornos dobles, la palabra DELAY aparecerá en el HORNO SUPERIOR o en el HORNO INFERIOR dependiendo del que se haya seleccionado.

**Nota:** En el tiempo de horneado demorado, el horno automáticamente añadirá 30 minutos al tiempo de cocinado programado para compensar el precalentamiento.

## Para establecer el programa de inicio automático de horneado: (cont.)

3. **Coloque el selector de la función del horno** en la función deseada: HORNEADO, HORNEADO POR CONVECCIÓN, TRUCONVEC™, etc.
4. **Coloque el mando de control de la temperatura en la temperatura de horneado deseada.**

# Relojes y temporizadores

5. Ahora ya está establecido el programa de tiempo de horneado.

**Nota:** La pantalla mostrará el tiempo de horneado programado (este tiempo se mostrará hasta que se alcance la hora de inicio programada). Puede volver la pantalla al modo de reloj presionando la tecla "CLOCK". Note que aparece un pequeño reloj en la esquina superior derecha para indicar que un programa está en curso. Cambie a la modalidad de temporizador presionando el botón "BAKE TIME".

6. Cuando transcurra el tiempo especificado, el horno se encenderá automáticamente y funcionará por el tiempo programado a la temperatura seleccionada.

**Nota:** Un minuto antes de que termine el programa de horneado especificado, el temporizador del horno emitirá un sonido. Al final del programa de horneado especificado, el horno se apagará automáticamente y el temporizador emitirá una serie de tres sonidos. Esto continuará hasta que se presione el botón "START TIME". Entonces la pantalla volverá a exhibir la hora.

**Nota:** Si se cambia el tiempo restante a :00 se cancelará el programa de horneado automático.

# Funciones y configuraciones

Estas funciones le permiten ajustar los controles del horno de acuerdo con sus preferencias personales. Los siguientes ajustes del horno están disponibles:

## Formato de grados

El horno se ha preconfigurado en la escala de grados Fahrenheit. Con esta función, los usuarios pueden cambiar a la escala de grados Celsius.

## Formato del reloj.

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

## Modalidad Sabbath

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

## Modalidad de exhibición (No se recomienda que el usuario utilice esta modalidad)

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

## Para entrar en la modalidad de configuraciones del horno:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón "MIN/SEC TIMER" durante 3 segundos.
2. Use el mando "SET" para desplazarse por los diferentes ajustes del horno.
3. Para alternar entre un ajuste de horno específico, pulse el botón "MIN/SEC TIMER".

**Nota:** El ajuste del horno que aparezca en la pantalla mientras alterna entre ajustes, es el que quedará activo cuando salga de la característica de configuraciones del horno.

4. Para salir de la modalidad de configuraciones de horno, pulse el botón "BAKE TIME". Si no lo presiona en 60 segundos, el horno saldrá automáticamente de esta modalidad.

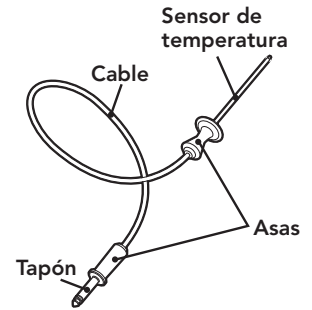
# Uso del horno

## Pre calentamiento

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

## Función del sensor de temperatura de la carne

El sensor de temperatura de la carne elimina adivinar y permite rostizar la comida a la temperatura interna ideal. El ajuste de temperatura del sensor se usa para notificar al usuario cuando la temperatura interna de la carne que se está asando llega a la temperatura deseada.



## Para ajustar la función automática del sensor

1. Inserte el sensor en la carne y métala al horno.
2. Enchufe el sensor en la salida que se encuentra en la pared interior derecha del horno y cierre la puerta.
3. Seleccione la función de cocción y ajuste la temperatura.
4. Presione el botón "PROBE TEMP".
5. Ajuste el mando "SET" a la temperatura interna deseada. La palabra PROBE y la temperatura interna deseada aparecerán en la esquina inferior derecha del reloj. En los hornos dobles, el control manual/programado debe estar en la posición "UPPER TIMED".

**Nota:** Se recomienda ajustar la temperatura interna a aproximadamente 10 grados menos que la temperatura interna deseada real. La carne continuará cocinándose cuando se saque del horno y alcanzará la temperatura interna deseada mientras está "reposando".

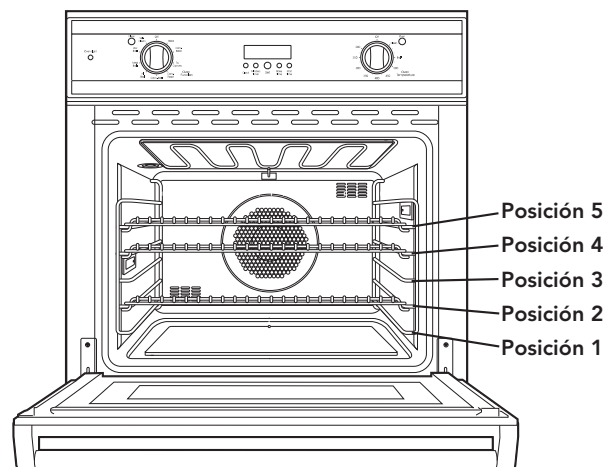
Cuando se alcance la temperatura deseada, la palabra PROBE parpadeará y se oírán tres sonidos. Se escucharán dos sonidos cada 10 segundos hasta que se cancele la función del sensor.

## Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con tres parrillas de trabajo pesado, que incluyen dos parrillas TruGlide™. En el caso de la parrilla TruGlide™, la sección inferior de la parrilla permanece en el horno y la sección superior se desliza suavemente hacia afuera cuando se tira de ella. Esto reduce las probabilidades de derrames de alimentos que tengan mucho jugo o líquido.

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

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



# Uso del horno

## Cocinado convencional y por convección

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

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca la temperatura en 25 °F (-3.9 °C) y el tiempo de cocinado en aproximadamente 10 al 15 %.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocinado se reduzca de 10 a 15 % (recuerde que la cocción por convección está diseñada para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes).
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocinado. Esto es especialmente cierto para productos grandes cocinados con la función de rostizado por convección.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire hace esto posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo son pizzas, pasteles, galletas, biscochitos, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba.
- Los productos que se cocinan con la función de convección se pueden hornear en exceso con facilidad. Siendo este el caso, normalmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los productos continuarán cocinándose fuera del horno.
- Algunas recetas, especialmente las preparadas en casa, pueden requerir ajustes y pruebas cuando se convierten de la modalidad estándar a la modalidad por convección. Si no está seguro cómo convertir una receta, comience preparándola en la modalidad convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga los lineamientos de la modalidad por convección incluidos para recetas similares. Si la comida no resulta a su satisfacción durante esta prueba, ajuste sólo una variable a la vez (tiempo de cocinado, posición de la parrilla o temperatura) y repita la prueba en la modalidad por convección. Continúe ajustando una variable a la vez hasta lograr resultados satisfactorios.

# Uso del horno

## Condensación

El horno se entrega con un sistema que produce una circulación natural del aire. En la mayoría de los casos, esta circulación natural elimina cualquier condensación posible. No obstante, en algunos casos puede producirse condensación. Esto NO significa que el horno funcione mal.

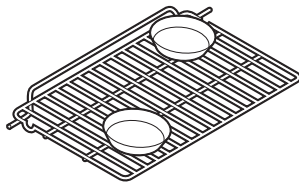
Hay varios factores que pueden causar condensación:

- El tipo de alimento que se está cocinando
  - o El vapor y la condensación son un subproducto natural de la cocción de cualquier alimento con alto contenido de agua, como los alimentos congelados, el pollo, etc.
  - o Siempre que pueda, cocine en recipientes cubiertos para que no se forme tanta condensación.
- El tiempo de cocinado
  - o Si el horno se utiliza durante períodos prolongados, es necesario disponer de ventilación adicional.
  - o No deje los alimentos en el horno una vez cocinados para que se enfríen con el horno ya apagado.
  - o Para reducir la condensación, asegúrese de que el horno esté bien caliente antes de poner en él los alimentos.
- Obstrucción del flujo de aire del horno
  - o Si el flujo de aire del horno cambia, el horno no funcionará según las especificaciones.
- Ventilación adecuada de la instalación
  - o El horno necesita buena ventilación dentro de los gabinetes instalados para funcionar según las especificaciones.
- Tipo de gabinete donde está instalado el horno
  - o Los gabinetes deben cumplir ciertos requisitos específicos de temperatura.
  - o Algunos de los materiales de los gabinetes contienen mayor contenido de agua del que puede eliminarse durante el ciclo de calentamiento.
- Las condiciones ambientales en la cocina, entre ellas humedad y temperatura

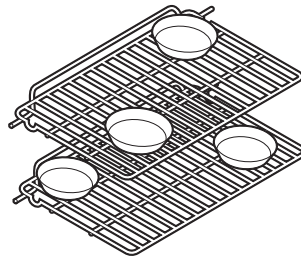
## Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use bandejas o recipientes planos grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la superficie de la parrilla, las posiciones 2 o 3 producen los mejores resultados.
- Cuando se hornea en más de una parrilla, se recomienda usar una de las modalidades de convección y las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5 para obtener un producto más uniformemente horneado. Cuando se hornea en tres parrillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5 para obtener resultados más constantes.
- Apile los recipientes en direcciones opuestas cuando use dos parrillas y varios recipientes en la modalidad de horneado convencional. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que haya de 1 a 2 pulgadas de aire alrededor de todos los lados de cada recipiente para que el aire circule uniformemente.

**Colocación de los recipientes en una sola parrilla**



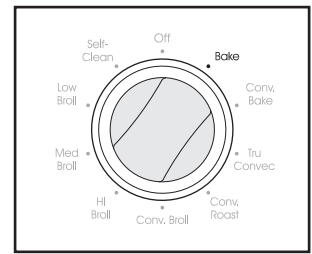
**Colocación de los recipientes en varias parrillas**



# Uso del horno

## BAKE (horneado con dos elementos)

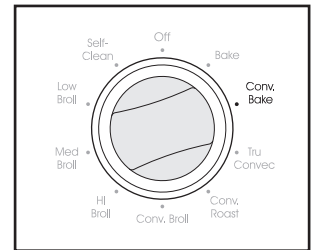
El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo del horno y el elemento de asado irradia calor complementario. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado/rostitizado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



## CONV BAKE (horneado por convección)

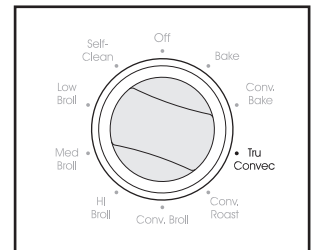
El elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías —que se producen en los hornos convencionales.

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



## TRU CONV (TruConvec™)

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



## Sugerencias para hornear

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

# Horneado

**Tabla para hornear**

| Alimentos                      | Tamaño del molde       | Posición de una parrilla | Temp              | Tiempo (mín) |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------|--------------|
| <b>PANES</b>                   |                        |                          |                   |              |
| Bisquettes                     | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 8 - 10       |
| Pan de levadura                | Molde para pan de caja | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 30 - 35      |
| Rollos de levadura             | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 12 - 15      |
| Pan de nuez                    | Molde para pan de caja | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 30 - 35      |
| Pan de maíz                    | 8 x 8"                 | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 20 - 25      |
| Pan de jengibre                | 8 x 8"                 | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 35 - 40      |
| Panecillos tipo muffin         | Bandeja para muffins   | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 15 - 20      |
| Panecillos tipo muffin de maíz | Bandeja para muffins   | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 15 - 20      |
| <b>PASTELES</b>                |                        |                          |                   |              |
| Pastel tipo ángel              | Molde de tubo para pan | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 35 - 45      |
| Pastel tipo Bundt (rosca)      | Molde de tubo para pan | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 45 - 55      |
| Magdalenas                     | Bandeja para muffins   | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 16 - 20      |
| Pastel de capas                | 13 x 9"                | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 40 - 50      |
| Pastel de dos capas            | Redondo de 9"          | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 30 - 35      |
| Panqués                        | Molde para pan de caja | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 60 - 65      |
| <b>GALLETAS</b>                |                        |                          |                   |              |
| Brownies                       | 13 x 9"                | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 25 - 30      |
| De chispas de chocolate        | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 12 - 15      |
| Azúcar                         | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 10 - 12      |
| <b>REPOSTERÍA</b>              |                        |                          |                   |              |
| Hojaldres de crema             | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 30 - 35      |
| <b>TARTAS</b>                  |                        |                          |                   |              |
| Masa sin relleno               | Redondo de 9"          | 3 ó 4                    | 425 °F (218.3 °C) | 10 - 12      |
| Masa con relleno               | Redondo de 9"          | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 55 - 60      |
| Merengue de limón              | Redondo de 9"          | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 12 - 15      |
| Calabaza                       | Redondo de 9"          | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 40 - 45      |
| Natillas                       | 6 tazas de 4 oz        | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 35 - 40      |
| <b>PLATOS PRINCIPALES</b>      |                        |                          |                   |              |
| Rollos de huevo (egg rolls)    | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 12 - 15      |
| Palitos de pescado             | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 425 °F (218.3 °C) | 18 - 21      |
| Lasaña, cong.                  | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 65 - 70      |
| Tarta de carne y verduras      | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 35 - 40      |
| Chiles pimientos rellenos      | 13 x 9"                | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 65 - 70      |
| Quiche                         | Redondo de 9"          | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 25 - 30      |
| Pizza, 12"                     | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 15 - 20      |
| Mac. y queso, cong.            | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 60 - 65      |
| <b>VERDURAS</b>                |                        |                          |                   |              |
| Papas al horno                 | En la parrilla         | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 60 - 65      |
| Suflé de espinacas             | Guiso de 1 litro       | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 45 - 50      |
| Calabaza                       | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 50 - 55      |
| Papas fritas                   | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 425 °F (218.3 °C) | 15 - 20      |

# Horneado

**Tabla para hornear en modalidad por convección**

| Alimentos                      | Tamaño del molde       | Posición de una parrilla | Temp              | Tiempo (mín) |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------|--------------|
| <b>PANES</b>                   |                        |                          |                   |              |
| Bisquettes                     | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 7 - 9        |
| Pan de levadura                | Molde para pan de caja | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 20 - 25      |
| Rollos de levadura             | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 11 - 13      |
| Pan de nuez                    | Molde para pan de caja | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 20 - 25      |
| Pan de maíz                    | 8 x 8"                 | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 15 - 20      |
| Pan de jengibre                | 8 x 8"                 | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 30 - 35      |
| Panecillos tipo muffin         | Bandeja para muffins   | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 12 - 15      |
| Panecillos tipo muffin de maíz | Bandeja para muffins   | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 0 - 12       |
| <b>PASTELES</b>                |                        |                          |                   |              |
| Pastel tipo ángel              | Molde de tubo para pan | 3 ó 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 30 - 35      |
| Pastel tipo Bundt (rosca)      | Molde de tubo para pan | 3 ó 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 35 - 40      |
| Magdalenas                     | Bandeja para muffins   | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 15 - 17      |
| Pastel de capas                | 13 x 9"                | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 30 - 32      |
| Pastel de dos capas            | Redondo de 9"          | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 25 - 30      |
| Panqués                        | Molde para pan de caja | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 5 - 50       |
| <b>GALLETAS</b>                |                        |                          |                   |              |
| Brownies                       | 13 x 9"                | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 20 - 25      |
| De chispas de chocolate        | Bandeja para galletas  | 2, 3 y 4                 | 350 °F (176.7 °C) | 7 - 10       |
| Azúcar                         | Bandeja para galletas  | 2, 3 y 4                 | 325 °F (162.8 °C) | 9 - 10       |
| <b>REPOSTERÍA</b>              |                        |                          |                   |              |
| Hojaldres de crema             | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 4 - 27       |
| <b>TARTAS</b>                  |                        |                          |                   |              |
| Masa sin relleno               | Redondo de 9"          | 2 y 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 7 - 9        |
| Masa con relleno               | Redondo de 9"          | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 50 - 55      |
| Merengue de limón              | Redondo de 9"          | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 4 - 5        |
| Calabaza                       | Redondo de 9"          | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 35 - 45      |
| Natillas                       | 6 tazas de 4 oz        | 2 y 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 30 - 35      |
| <b>PLATOS PRINCIPALES</b>      |                        |                          |                   |              |
| Rollos de huevo (egg rolls)    | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 8 - 10       |
| Palitos de pescado             | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 13 - 16      |
| Lasaña, cong.                  | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 60 - 65      |
| Tarta de carne y verduras      | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 10 - 12      |
| Chiles pimientos rellenos      | 13 x 9"                | 2 y 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 45 - 50      |
| Quiche                         | Redondo de 9"          | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 20 - 25      |
| Pizza, 12"                     | Bandeja para galletas  | 2 y 4                    | 375 °F (190.6 °C) | 10 - 12      |
| Mac. y queso, cong.            | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 45 - 50      |
| <b>VERDURAS</b>                |                        |                          |                   |              |
| Papas al horno                 | En la parrilla         | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 45 - 50      |
| Suflé de espinacas             | Guiso de 1 litro       | 3 ó 4                    | 325 °F (162.8 °C) | 35 - 40      |
| Calabaza                       | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 350 °F (176.7 °C) | 40 - 45      |
| Papas fritas                   | Bandeja para galletas  | 3 ó 4                    | 400 °F (204.4 °C) | 10 - 15      |

# Resolución de problemas de horneado

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

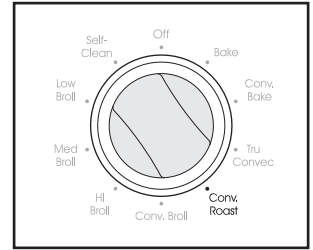
## Problemas comunes de horneado y su solución

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

# Rostizado

## CONV ROAST (rostizado por convección)

En esta función, el elemento de convección opera junto con el elemento interior y exterior de asado. Esta transferencia de calor (principalmente del elemento de convección) sella la humedad en el interior de los asados grandes. Use esta configuración para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc. **Nota:** También puede asar comida con las configuraciones de horneado. Vea la sección "Horneado" para obtener más información.



## Sugerencias para rostizar

**SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla de asado proporcionadas con cada horno. Debe permitir que el aire caliente circule alrededor del producto que está rostizando. **NO** cubra lo que se está rostizando. La modalidad de rostizado por convección sella rápidamente los jugos y da como resultado un producto jugoso y tierno. Las aves salen con la piel clara y crujiente y las carnes quedarán doradas, no resacas ni quemadas. Mantenga las carnes y las aves en el refrigerador hasta el momento que las vaya a cocinar. No hay necesidad que las deje a temperatura ambiente.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca la temperatura en 25 °F (-3.9 °C) y el tiempo de cocinado en aproximadamente 10 al 15 %.
- **SIEMPRE** rostice las carnes con el lado que tiene grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda y usando una rejilla de rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de bañar la carne. **NO** añada agua a la bandeja ya que esto creará un efecto de cocción al vapor. El rostizado es un proceso en el que se usa calor seco.
- Las aves se deben poner con la pechuga hacia arriba en una bandeja poco profunda sobre una rejilla. Con una brocha aplique aceite, mantequilla o margarina derretida antes y durante el rostizado.
- En el rostizado por convección **NO** use bandejas con lados altos ya que estos interferirán con la circulación de aire caliente sobre la comida.
- Si usa una bolsa de cocción, cubierta de papel aluminio u otro tipo de cubierta, use el horneado convencional en lugar de la modalidad por convección.
- Cuando use un termómetro para carne, introduzca el sensor hasta la mitad en el centro de la parte más gruesa de carne. (Para las aves, introduzca el sensor del termómetro entre el cuerpo y la pierna, en la parte más gruesa de la zona interna del muslo). La punta del sensor no debe tocar hueso, grasa o cartílago para que la lectura sea exacta. Revise la temperatura de la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de rostizado recomendado. Después de leer el termómetro una vez, introdúzcalo 1/2 pulgada (1.3 cm) más en la carne y luego haga una segunda lectura. Si la segunda temperatura es menor que la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de rostizado **SIEMPRE** varían de acuerdo con el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes menos tiernos de carne se preparan mejor por horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmeda. Saque las carnes rostizadas del horno cuando el termómetro registre de 5 °F (3 °C) a 10 °F (6 °C) menos que la temperatura deseada. La carne continuará cocinándose después de sacarla del horno. Permita que el asado repose de 15 a 20 minutos después de sacarlo del horno para que sea más fácil trincharlo.

En muchas comidas, especialmente los asados y las aves, la mejor manera de saber si están listas es medir su temperatura interna. El sensor de temperatura de la carne elimina las adivinanzas y permite rostizar la comida exactamente como usted la quiere. **Nota:** Los modelos de doble horno tienen sensor solamente en el horno superior.

Si usa un sensor que no sea el que se proporcionó con este horno, es posible que este sensor resulte dañado. Use las asas y el enchufe del sensor al insertar y sacar el sensor en la carne y en la toma de la pared del horno.

- Para evitar dañar el sensor, **NO** use pinzas para jalar el cable a fin de sacar el sensor.
- Para evitar romper el sensor, antes de insertarlo asegúrese de que la comida esté completamente descongelada.
- Para evitar posibles quemaduras, **NO** desenchufe el sensor del tomacorriente hasta que el horno se haya enfriado.
- **NUNCA** deje el sensor dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática.
- **NO** lo guarde en el horno.

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

- Coloque el sensor sobre la carne o a un lado de ésta y marque con su dedo el punto donde el borde de la carne entra en contacto con el sensor. La punta del sensor debe descansar en el centro de la parte carnosa más gruesa del asado
- Inserte completamente el sensor en la carne. No debe tocar hueso, grasa ni cartílago. Para asados sin hueso, inserte el sensor en la parte más carnosa del asado. Para jamón o cordero con hueso, inserte el sensor en el centro del músculo grande del extremo inferior o en una articulación. Para pavos enteros, inserte el sensor en la parte más carnosa de la sección interna del muslo desde abajo y de manera paralela a la pierna.
- Cuando ajuste la temperatura del sensor, se recomienda que la ajuste aproximadamente 10 °F (4 °C) menos que la temperatura interna deseada. La carne continuará cocinándose cuando se saque del horno y alcanzará la temperatura interna deseada mientras está "reposando".

# Rostizado

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

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

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

# Rostizado

**Tabla para rostizar en modalidad por convección**

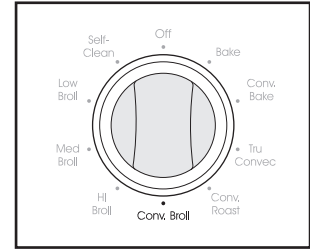
| Alimentos                         | Peso         | Temp              | Tiempo (min/lb)      | Temperatura interior |
|-----------------------------------|--------------|-------------------|----------------------|----------------------|
| <b>CARNE DE RES</b>               |              |                   |                      |                      |
| <b>Asado de costilla</b>          |              |                   |                      |                      |
| Poco cocida                       | 4 - 6 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 25                   | 140 °F (60.0 °C)     |
| Término medio                     | 4 - 6 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 24                   | 155 °F (68.3 °C)     |
| Bien cocida                       | 4 - 6 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 30                   | 170 °F (76.7 °C)     |
| <b>Punta trasera</b>              |              |                   |                      |                      |
| Término medio                     | 4 - 6 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 20                   | 155 °F (68.3 °C)     |
| Bien cocida                       | 4 - 6 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 24                   | 170 °F (76.7 °C)     |
| <b>Carne para asar</b>            |              |                   |                      |                      |
| Término medio                     | 3 - 4 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 30                   | 155 °F (68.3 °C)     |
| Bien cocida                       | 3 - 4 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 35                   | 170 °F (76.7 °C)     |
| <b>CORDERO</b>                    |              |                   |                      |                      |
| Pierna de cordero                 | 3 - 5 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 30                   | 180 °F (82.2 °C)     |
| <b>CERDO</b>                      |              |                   |                      |                      |
| Lomo de cerdo                     | 3 - 5 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 30                   | 180 °F (82.2 °C)     |
| Chuletas de cerdo de 1" de grosor | 1 - 1 1/4 lb | 325 °F (162.8 °C) | 45 - 50 tiempo total | N/A                  |
| Jamón, totalmente cocinado        | 5 lb         | 325 °F (162.8 °C) | 15                   | 130 °F (54.4 °C)     |
| <b>AVES</b>                       |              |                   |                      |                      |
| Pollo entero                      | 3 - 4 lb     | 350 °F (176.7 °C) | 25                   | 180 °F (82.2 °C)     |
| Pavo sin relleno                  | 12 - 16 lb   | 325 °F (162.8 °C) | 11                   | 180 °F (82.2 °C)     |
| Pavo                              | 20 - 24 lb   | 325 °F (162.8 °C) | 11                   | 180 °F (82.2 °C)     |
| Pavo relleno                      | 12 - 16 lb   | 325 °F (162.8 °C) | 9 - 10               | 180 °F (82.2 °C)     |
| Pavo relleno                      | 20 - 24 lb   | 325 °F (162.8 °C) | 9 - 10               | 180 °F (82.2 °C)     |
| Pechuga de pavo                   | 4 - 6 lb     | 325 °F (162.8 °C) | 20                   | 180 °F (82.2 °C)     |

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

# Asado

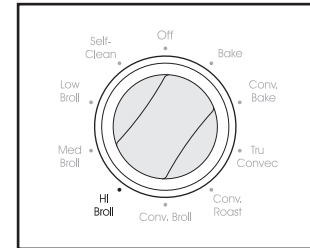
## CONV BROIL (asado por convección)

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



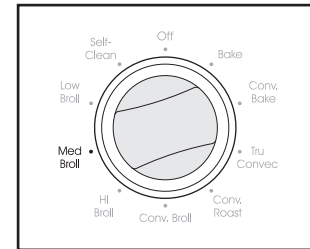
## HI BROIL (asado a temperatura alta)

Ambos elementos de asado, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, irradian calor a potencia total. La distancia entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida rápidamente, colóquela a una distancia de 2 pulgadas (5 cm) del elemento de asado. El asado rápido es mejor para carnes que se deseen de poco cocidas a medio cocidas. Use esta configuración para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



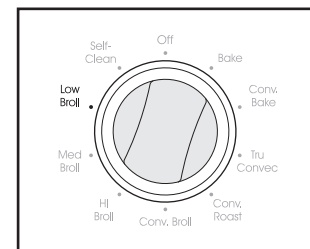
## MED BROIL (asado a temperatura media)

El elemento interior y el exterior de asado se apagan y se encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Coloque la comida a una distancia de 4 pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento de asado. El asado lento es mejor para pollo y jamón y para asar la comida sin dorarla excesivamente. Use esta configuración para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



## LOW BROIL (asado a temperatura baja)

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



## Instrucciones para asar

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

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

## Para usar la función de asado o asado por convección

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

# Asado

**Tabla para asar**

| Tipo y corte de carne                     | Peso          | Configuración             | Parrilla | Tiempo (min) |
|---|---------------|---------------------------|----------|--------------|
| <b>CARNE DE RES</b>                       |               |                           |          |              |
| <b>Solomillo, 1"</b>                      |               |                           |          |              |
| Poco cocida                               | 14 oz         | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 8-10         |
| Término medio                             | 14 oz         | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 10-12        |
| Bien cocida                               | 14 oz         | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 11-13        |
| <b>Chuleta de costilla (T-bone), 3/4"</b> |               |                           |          |              |
| Poco cocida                               | 10 oz         | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 7-8          |
| Término medio                             | 10 oz         | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 9-10         |
| Bien cocida                               | 10 oz         | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 11-12        |
| <b>Hamburguesa, 1/2"</b>                  |               |                           |          |              |
| Poco cocida                               | 1/4 lb        | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 6-7          |
| Término medio                             | 1/4 lb        | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 7-8          |
| Bien cocida                               | 1/4 lb        | Asado a temperatura alta  | 4 ó 5    | 8-9          |
| <b>POLLO</b>                              |               |                           |          |              |
| Pechuga sin hueso, 1"                     | 1/2 lb        | Asado a temperatura media | 4 ó 5    | 15-20        |
| Pechuga sin hueso, 1"                     | 1/2 lb        | Asado por convección      | 3 ó 4    | 15-20        |
| Pechuga con hueso                         | 2- 3 lb total | Asado a temperatura media | 3 ó 4    | 40-45        |
| Pechuga con hueso                         | 2- 3 lb total | Asado por convección      | 3 ó 4    | 25-30        |
| Piezas de pollo                           | 2- 3 lb total | Asado a temperatura media | 3 ó 4    | 40-45        |
| Piezas de pollo                           | 2- 3 lb total | Asado por convección      | 3        | 25-30        |
| <b>JAMÓN</b>                              |               |                           |          |              |
| Rebanada de jamón de 1"                   | 1 lb          | Asado a temperatura media | 3 ó 4    | 22           |
| <b>CORDERO</b>                            |               |                           |          |              |
| Chuletas de costilla, 1"                  | 12 oz         | Asado por convección      | 3 ó 4    | 7            |
| Lomo                                      | 1 lb          | Asado por convección      | 3 ó 4    | 6            |
| <b>CERDO</b>                              |               |                           |          |              |
| Chuletas de lomo, 3/4"                    | 1 lb          | Asado por convección      | 3        | 14           |
| Tocino                                    |               | Asado a temperatura media | 4        | 6            |
| <b>PESCADO</b>                            |               |                           |          |              |
| Filete de salmón                          | 1 lb          | Asado a temperatura media | 3        | 7            |
| Filetes                                   | 1 lb          | Asado a temperatura media | 3 ó 4    | 6            |

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

# Asado

## Sugerencias para asar

- **SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocción y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo y los incendios.
- Para evitar que la carne se enrosque, haga cortes en el borde grasoso.
- Con un brocha aplique varias veces mantequilla al pollo y al pescado mientras los asa para evitar que se resequen. Para evitar que se peguen, engrase ligeramente la bandeja de asado.
- Ase el primer lado un poco más de la mitad del tiempo total recomendado, condimente y voltee la carne. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacar la carne.
- **SIEMPRE** saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las carnes. **NUNCA** pinche la carne con un tenedor para evitar que escapen los jugos.
- Saque la bandeja de asado del horno cuando retire la comida. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja.

## Deshidratación y descongelación por convección

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### Deshidratación por convección

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

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

### Descongelación por convección

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ AVISO

**NO** encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor.

# Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su horno debe estar siempre limpio y recibir el mantenimiento adecuado.

## Superficies del horno

Su horno eléctrico tiene diferentes acabados. A continuación se indican las instrucciones de limpieza para cada superficie. Su horno tiene un ciclo de limpieza automática para la superficie interior. **NUNCA** USE SOLUCIONES DE AMONÍACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNO NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU HORNO.

## Mandos de control

ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS MANDOS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLOS. Tire de los mandos directamente hacia afuera para sacarlos. Lávelos en agua caliente con detergente. Séquelos completamente y vuelva a ponerlos empujándolos firmemente en el vástago.

## Piezas de acero inoxidable

Algunas piezas de acero inoxidable pueden tener una envoltura plástica protectora que se debe quitar. Todas las piezas del cuerpo de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con un paño y agua jabonosa caliente al final de cada período de enfriamiento y con un limpiador líquido designado para este material cuando el agua jabonosa no sea suficiente para limpiarlo. Si la unidad tiene acumulaciones de material, **NO** use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos. Si necesita raspar la superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas húmedas calientes para ablandar el material y luego use una espátula o raspador de madera o nylon. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar las superficies de acero inoxidable. Los arañazos son casi imposibles de quitar.

## Parrillas del horno

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

## Sensor de temperatura de la carne

El sensor de temperatura para carne se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de restregado impregnada de jabón. Permita que el sensor se enfríe antes de limpiarlo. Restriegue manchas difíciles con una almohadilla de restregado llena de jabón, enjuague y seque.

- **NO** sumerja en agua el sensor de temperatura para carne.
- **NO** lo guarde en el horno.

# Ciclo de limpieza automática

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

## Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

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


**⚠ ADVERTENCIA**



**RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS**

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

**⚠ PRECAUCIÓN**



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

**MANTENGA LA COCINA BIEN VENTILADA DURANTE EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.**

## Para iniciar el ciclo de limpieza automática:

1. Cierre la puerta completamente.
2. Gire el selector de la función del horno hacia la derecha hasta la modalidad de limpieza automática ("SELF CLEAN").
3. Gire el mando de control de temperatura pasando la configuración de limpieza hasta que se detenga. En este momento, la luz indicadora de limpieza automática se encenderá. En 30 segundos el cerrojo automático de la puerta se bloquea y la luz indicadora del horno se enciende. La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura de limpieza automática y luego se encenderá y apagará durante el ciclo. Cuando el horno alcanza la temperatura elevada necesaria para la limpieza automática, la luz indicadora de bloqueo de la puerta se enciende.
4. La luz indicadora de bloqueo de la puerta permanecerá encendida hasta que el ciclo termine o se interrumpa y la temperatura disminuya hasta un valor seguro. Un ciclo completo dura aproximadamente 3 1/2 horas con 30 minutos adicionales para que el horno se enfríe lo suficiente y el cerrojo de la puerta se destrabe.  
**Nota:** Se escuchará el ruido del ventilador durante el ciclo de limpieza automática y el ventilador continuará funcionando durante las 3 1/2 horas del ciclo de limpieza.
5. Cuando termine el ciclo, ponga el selector de la función del horno y el mando de control de la temperatura en la posición "OFF". Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.

## Para detener el ciclo de limpieza automática:

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

# Reemplazo de las bombillas de luz del horno

**⚠ ADVERTENCIA**

**RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**

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



**⚠ ADVERTENCIA**

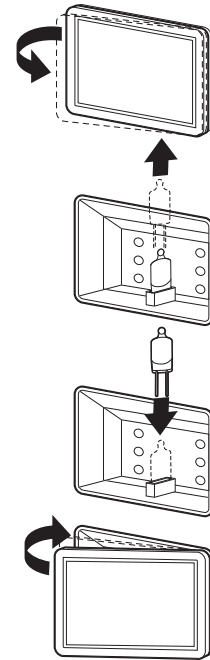
**NO** toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manipúlela con un paño suave.

## Luces de halógeno

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

## Interrupciones de la energía eléctrica

**NO** intente usar el horno cuando no haya energía eléctrica. La unidad no funcionará.



# Resolución de problemas

| Problema   | Posible causa y solución  |
|--|---|
| El horno no funciona.  | El horno no está conectado al suministro eléctrico.<br><br>Pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.                    |
| No funciona la característica de limpieza automática.              | La puerta no está correctamente cerrada para que el cerrojo automático se trabaje.  |
| El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática. | El mando de control de la temperatura no se giró pasando la configuración de limpieza hasta detenerse.  |
| El asador no funciona.   | El mando de control de la temperatura se giró más allá de la posición de asado.   |
| La puerta no se abre.  | El horno aún está en la modalidad de limpieza automática. El horno está caliente, el cerrojo de la puerta se destrabará cuando la temperatura sea segura. |
| La luz del horno no funciona.                                      | La bombilla está fundida.<br><br>El horno no está conectado al suministro eléctrico.  |

# Información sobre el servicio

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

Tenga a mano la siguiente información.

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese a Viking Range, LLC llamando al teléfono 1-888-845-4641 o escriba a:

**VIKING RANGE, LLC  
PREFERRED SERVICE  
1803 Hwy 82W  
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.**

Para encontrar el modelo y el número de serie de su horno abra la puerta y vea debajo del panel de control, en el lado izquierdo.

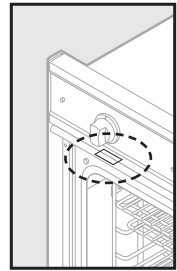
Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio.

N.º de modelo \_\_\_\_\_ N.º de serie \_\_\_\_\_

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

Nombre de la concesionaria \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_



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

**Conserve este manual para futura referencia.**



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

Si desea información sobre el producto  
llame al teléfono 1-888-845-4641  
o visite el sitio web en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)