

Manual de uso y cuidado



**de estufas independientes
de doble combustible Tuscany**

Felicitaciones

Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva estufa sofisticada.

El artefacto está diseñado para ofrecer años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado le brindará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su estufa.

Nuestro objetivo final es su total satisfacción. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, póngase en contacto con el distribuidor donde compró la unidad, o comuníquese con nuestro Centro de asistencia al consumidor llamando al 1-888-845-4641.

Agradecemos que nos haya elegido y esperamos que elija nuestros productos nuevamente cuando adquiera otros electrodomésticos importantes.

Para obtener más información acerca de nuestra selección completa y creciente de productos, póngase en contacto con su distribuidor o visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar

Advertencias	3
Antes de usar la estufa	6
Funciones de la estufa	6

Controles del producto

Características de la estufa.....	7
-----------------------------------	---

Operación

Operación de la superficie	8
Quemadores a gas externos	8
Con placa tipo francesa	9
Inducción	10
Operación de la plancha/placa de fuego lento	11
Limpieza y cuidado de la plancha/placa de fuego lento.....	11
Uso del horno	12
Posiciones de las rejillas.....	12
Horneado	12
Hornear con convección	14
Asar con convección.....	17
Descongelar con convección	17
Asar a la parrilla.....	18
Asar a la parrilla con convección	18

Limpieza y mantenimiento

Quemadores externos	19
Parillas	19
Cabezal de quemador / Base del quemador	19
Piezas de acero inoxidable.....	20
Placa de vidrio de inducción	21
Cambio de las luces del horno	22
Solución de problemas	22
Información de servicio.....	23
Garantía	24

Advertencias

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. En todo momento se debe practicar el sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener u operar el artefacto. **SIEMPRE** comuníquese con el fabricante si tiene problemas o condiciones que no entienda.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO
Peligros o prácticas poco seguras que VAN a causar la muerte o lesiones físicas graves.
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas poco seguras que PODRÍAN causar la muerte o lesiones físicas graves.
⚠ PRECAUCIÓN
Peligros o prácticas poco seguras que PODRÍAN causar lesiones físicas menores.
Todos los mensajes de seguridad identifican el peligro, le indican cómo reducir la posibilidad de lesiones y le señalan lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

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

QUÉ HACER SI HUELE GAS:

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

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELQUE

Para reducir el riesgo de que se vuelque el artefacto, debe sujetarse mediante soporte(s) estabilizador(es) instalado(s) debidamente. Para confirmar que se ha instalado el soporte correctamente, mire detrás de la estufa con una linterna para verificar la instalación bien enganchada en la esquina superior izquierda trasera de la estufa.

- ESTA ESTUFA PUEDE VOLCARSE
- PUEDE HABER LESIONES A PERSONAS
- INSTALE EL DISPOSITIVO ESTABILIZADOR QUE SE INCLUYE CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURA O CHOQUE ELÉCTRICO

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

Advertencias

Para evitar daños por incendio o humo

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

En caso de incendio

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

Seguridad de los niños

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

Seguridad para cocinar

- Para eliminar el riesgo de posicionarse sobre los quemadores calientes, no guarde cosas en alacenas ubicadas directamente arriba de una unidad. Si cuenta con un espacio para guardar cosas, debe limitarse a los artículos que se usan con poca frecuencia y que se guardan de manera segura en un área sometida al calor de un aparato. Las temperaturas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- SIEMPRE** ponga una sartén sobre un quemador de superficie antes de encenderlo. Asegúrese de conocer cuál perilla controla cada uno de los quemadores de superficie. Asegúrese de que encienda el quemador correcto y que se haya encendido el quemador. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes de retirar la sartén para evitar exponerse a la llama del quemador.
- SIEMPRE** ajuste la llama del quemador de superficie para que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Es peligroso usar llamas excesivas, desperdicia energía y puede dañar el aparato, la sartén o los gabinetes arriba de la unidad. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
- NUNCA** desatienda lo que está cocinando, especialmente al usar un ajuste de temperatura alta o al freír con mucho aceite. Los derrames por hervor causan humo y los derrames de grasas pueden encenderse. Limpie los derrames de grasas lo más pronto posible. **NO** use alta temperatura para cocinar por periodos prolongados.
- NO** caliente contenedores de comida sin abrir, la acumulación de presión puede hacer que explote el contenedor y provoque lesiones.
- Use toalla resistentes y secos. Las toallas húmedas pueden causar quemaduras por el vapor. Las toallas de cocina u otros sustitutos **NUNCA** deben usarse como toallas porque pueden rozar los quemadores calientes y encenderse o quedar atrapadas entre los aparatos.
- SIEMPRE** deje enfriar la grasa caliente usada para freír antes de intentar moverla o manejarla.
- NO** deje que se acumule grasa u otro material inflamable en o cerca del aparato, campana o en el ventilador extractor. Limpie la campana frecuentemente para prevenir que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Al flambear comidas debajo de la campana, apague el ventilador.
- NUNCA** use ropa hecha de materiales inflamables ni sueltas, ni tampoco prendas de manga larga al cocinar. La ropa puede inflamarse o atascarse en los mangos de los utensilios. **NO** cuelgue toallas ni cosas de los mangos de la puerta del horno. Estos artículos podrían inflamarse y causar quemaduras.
- SIEMPRE** ponga las rejillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Deslice la rejilla del horno hacia fuera para meter o sacar comida, usando toallas o guantes resistentes y secos. **SIEMPRE** evite tener que estirarse hacia adentro del horno para meter o sacar comida. Si tiene que mover una rejilla que esté caliente, use un guante o toalla seca.
- SIEMPRE** apague el horno al terminar de cocinar.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje escapar el aire o el vapor caliente antes de trasladar o cambiar comida.
- NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno ni el fondo del horno. Esto podría causar un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al artefacto. Use papel de aluminio solo como se indica en esta guía.
- ADVERTENCIA SOBRE COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante de la comida. Si un contenedor plástico de comida congelada o su tapa se deforma, tuerce o daña de alguna otra manera al cocinar, deseche inmediatamente la comida y su contenedor. El alimento podría estar contaminado.
- Si usa licores para “flambear” bajo una campana extractora, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que se propaguen las llamas fuera de control.

Advertencias

Seguridad para cocinar (cont.)

•Una vez que se haya instalado la unidad conforme a las *Instrucciones de instalación*, es importante que no se obstruya el suministro de aire fresco. El uso de una parrilla de gas para cocinar genera calor y humedad en el cuarto donde está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los agujeros naturales de ventilación o instale un dispositivo mecánico de ventilación. El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir ventilación adicional (como abrir una ventana) o ventilación más eficaz (como aumentar el nivel de una ventilación mecánica, si la hay).

Seguridad de los utensilios

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

Inducción – Interferencia a radiofrecuencias

Esta unidad genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa como se indica en las instrucciones, puede causar interferencia dañina en las comunicaciones por radio. No obstante, no hay garantía de que la interferencia no ocurrirá en una instalación específica. Si esta unidad sí causa interferencia dañina a la recepción de ondas de radio o de televisión, lo que se puede comprobar apagando y encendiendo nuevamente la unidad, se le recomienda al usuario tratar de corregir la interferencia haciendo lo siguiente:

- Reorientar o reubicar la antena receptora
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor
- Conectar la unidad a un tomacorriente en un circuito diferente a aquel al que está conectado el receptor.

Elementos calentadores

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

Seguridad al limpiar

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

Aviso importante sobre pájaros de mascota:

NUNCA mantenga pájaros de mascota en la cocina ni en cuartos donde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos liberados por sobrecalentamiento del aceite para cocinar, la grasa, la margarina y los utensilios antiadherentes sobrecalentados pueden ser igualmente dañinos.

Antes de usar la estufa

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

Horno

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

Todos los modelos incluyen:

- Sistema de quemadores sellados de estilo de restaurante para lograr un rendimiento tipo comercial.
- El ajuste variable para fuego mínimo en todos los quemadores produce un fuego lento, suave y parejo.
- Rejillas de quemadores de hierro fundido reforzado
- Todos los quemadores están equipados con un sistema de encendido con chispa con reencendido automático que garantiza un encendido constante y confiable
- Horno eléctrico de gran capacidad
- Nueve funciones de alto desempeño que incluyen leudar, hornear, hornear con convección, asar, asar con convección y descongelar
- Un ventilador de convección que le permite cocinar totalmente las comidas y de forma pareja, incluso cuando hornee grandes cantidades
- Tres luces en el horno para mayor visibilidad
- Seis posiciones para las rejillas con rejillas deslizantes que garantizan que pueda mover bandejas fácilmente

Funciones y ajustes del horno

Precalentar - Para obtener mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno a la temperatura de cocción deseada antes de colocar alimentos en el horno. Para lograr la temperatura de precalentado en el horno, se utiliza potencia parcial de la parte superior para asar y potencia total de la parte para hornear.

Leudar - Solamente funcionan las bombillas. Así se mantiene la temperatura del interior del horno entre 90°F y 105°F lo que es ideal para todo tipo de panes leudantes.

Hornear - Se emite calor con potencia máxima del elemento desde el fondo de la cavidad del horno. Esta función es recomendable para hornear usando una sola rejilla. El horneado/asado convencional es apto para platos que requieren una alta temperatura. Use este ajuste para hornear, asar y cocinar guisos.

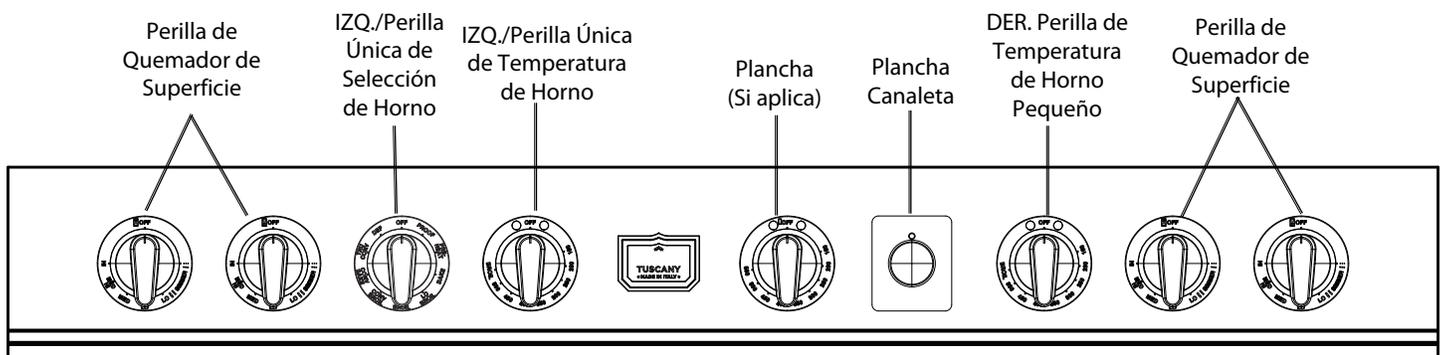
Hornear con convección - Se emite calor de potencia máxima del elemento en el fondo de la cavidad del horno; y cuenta con un ventilador motorizado en la parte trasera del horno. Esta función logra una distribución de calor aun más pareja al hacer que el aire circule por la cavidad y elimine las zonas calientes y frías que tiene la cocción de horno convencional. El horneado con convección permite preparar comida en grandes cantidades usando rejillas múltiples.

TruConvex - Solamente el elemento en la parte trasera alrededor del ventilador motorizado opera a potencia máxima. No hay calor directo desde los elementos inferior o superior. Use este ajuste para comidas que requieran cocción suave como masas horneadas, soufflés, panes con levadura, panes rápidos y pasteles.

Descongelar - Se hace circular el aire con un ventilador motorizado en la parte trasera del horno. No sale calor de ninguno de los elementos. El ventilador acelera la descongelación natural de los alimentos sin aplicar calor. Para evitar enfermedades y desperdicio de comidas, no deje que quede comida descongelada dentro del horno por más de dos horas.

Asar - Asar es un método de cocción con calor seco donde se utiliza el calor directo del elemento superior. Se usa para cortes pequeños e individuales como bistecs, chuletas y para asar. La velocidad para asar con dorado se determina según la distancia entre la comida y el elemento para asar.

Asar con convección - El elemento superior opera con potencia máxima con el beneficio extra de la circulación del aire gracias al ventilador motorizado en la parte trasera del horno. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carnes.

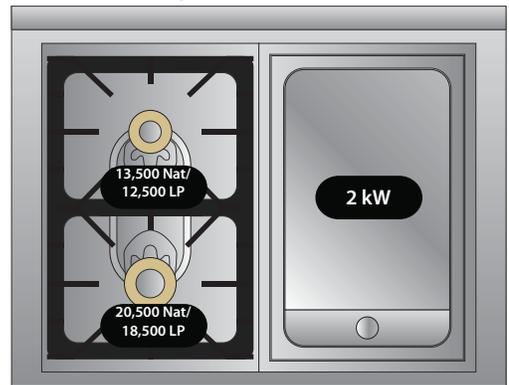


Características de la estufa

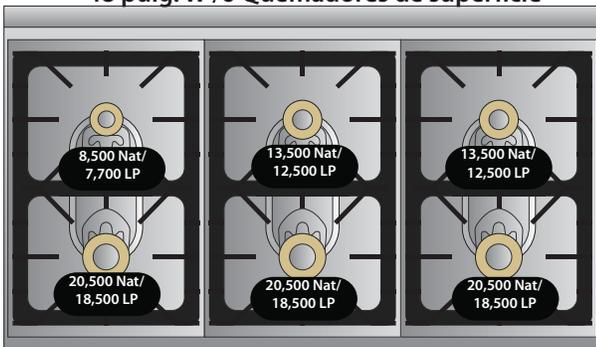
36 pulg. W / 4 Quemadores de superficie



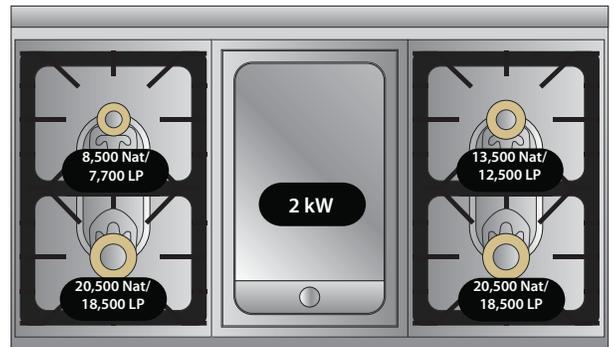
36 pulg. W / 2 Quemadores de superficie/Plancha



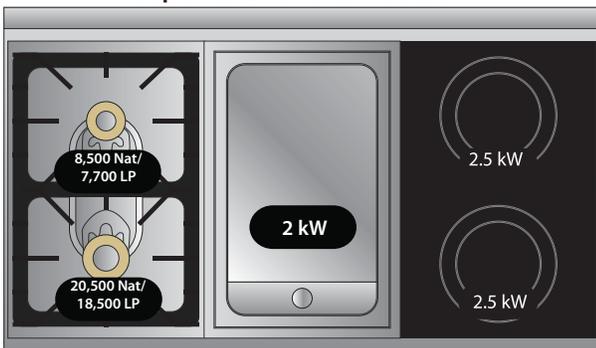
48 pulg. W / 6 Quemadores de superficie



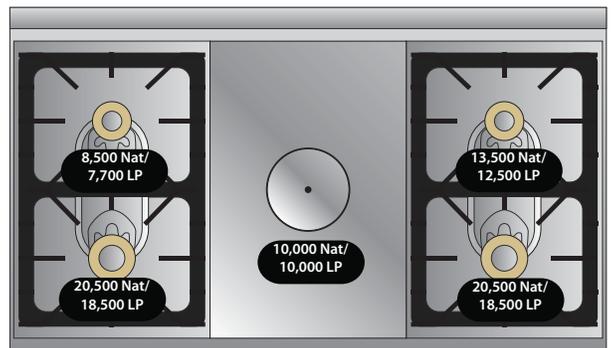
48 pulg. W / 4 Quemadores de superficie/Plancha



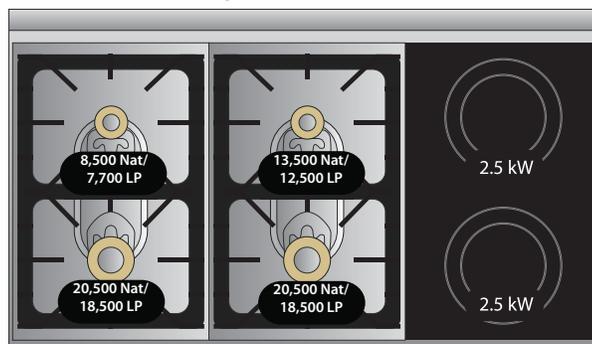
48 pulg. W / 2 Quemadores de superficie/Plancha/Inducción



48 pulg. W / 4 Quemadores de superficie/Placa tipo Frances



48 pulg. W / 4 Quemadores de superficie/Inducción



Operación de la superficie

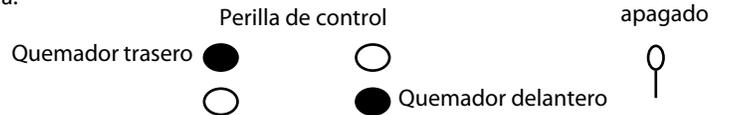
Todas las estufas vienen equipadas con un sistema exclusivo de quemadores sellados de estilo restaurante. Este sistema único de quemadores está equipado con tres quemadores de diferentes tamaños que van desde 8500 a 20 500 BTU.

Los quemadores de 20 500 BTU están diseñados para tener una salida de calor extra alta, especialmente al usar ollas grandes, y deben usarse para hervir grandes cantidades o si necesita que algo hierva rápidamente. Aunque la alta potencia de salida de los quemadores tiene la potencia adicional necesaria para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido, también puede bajarse al mínimo para lograr un fuego lento y delicado, haciendo que este sea el sistema de quemadores más versátil del mercado.

Encendido de los quemadores a gas

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

Para encender los quemadores, elija la perilla de control apropiada.



Presione y gire la perilla de control hacia la **izquierda** hasta cualquier posición entre High (Alto) y Simmer (Mínimo).

Quemadores a gas-Reencendido automático

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

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

Fuego Lento Variable

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

Consejos para cocinar en la superficie

- Use alturas de llama baja o mediana al cocinar en ollas que sean malas conductoras de calor, por ejemplo de vidrio, cerámica y hierro fundido. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del utensilio para cocinar. Esto asegurará una temperatura más pareja dentro del utensilio y reducirá la probabilidad de quemar la comida.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del utensilio para cocinar. Una llama que se extienda por los lados del utensilio es potencialmente peligrosa, calienta el asa y la cocina en vez de la comida, y desperdicia la energía.
- Reduzca la altura de la llama al nivel mínimo necesario para realizar el proceso de cocción deseado. Recuerde que la comida se cuece igualmente rápido hirviendo suavemente como con una ebullición fuerte. Mantener una ebullición más alta que lo necesario malgasta energía, cocina evaporando humedad, y causa pérdida de sabor y de nutrientes.
- El diámetro mínimo recomendado de ollas o sartenes (utensilios) es de 6 pulg. (15 cm). Es posible usar ollas o sartenes de menos de 4 pulg. (10 cm) con el accesorio posafuentes.



Utensilios de cocina

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

Nota: Al usar ollas grandes y/o llamas altas, se recomienda usar los quemadores frontales. Adelante hay más espacio y así reducirá la probabilidad de tener que limpiar manchas o decoloraciones en la parte trasera del aparato.

Operación de la superficie

CON PLACA TIPO FRANCESA (modelos seleccionados)

La placa tipo francesa opcional brinda una superficie de cocción graduada con la temperatura más caliente debajo del centro de la placa y la temperatura más baja cerca de los bordes. Este diseño hace que sea posible usar varias fuentes a la vez para una variedad de tipos de cocción. Por ejemplo, fría pollo cerca del centro, mientras calienta a fuego mínimo una salsa en una esquina y mantiene vegetales calientes en otra esquina. Coloque la fuente o las fuentes cerca del borde según sus contenidos y cantidades.

La superficie de cocción está hecha de hierro fundido pulido, el cual es un excelente conductor del calor. Los anillos permiten que la superficie sólida se expanda con el calor y permanezca plana a la vez. Los anillos también proveen separaciones térmicas en el hierro fundido que distribuyen el calor con intensidad graduada, con la temperatura más caliente en el centro y la más fría alrededor de los bordes. Para proteger la superficie de hierro fundido de la humedad, es necesario "curar" la placa tipo francesa antes de usarla. El proceso de curación así como el uso general de la placa tipo francesa cambiará su apariencia.

Cure la placa tipo francesa antes de usarla por primera vez

- La placa tipo francesa se entrega con una capa protectora de aceite sobre su superficie. Use agua caliente y detergente para limpiarla. Enjuague y seque.
- Encienda la campana de ventilación durante cinco minutos antes de usar la placa tipo francesa.
- La placa tipo francesa necesita pasar por un periodo de "prequemado". Elija la perilla de control apropiada. Presione y gire la perilla hacia la **izquierda**. Deje la placa tipo francesa encendida durante 30 minutos para eliminar los aceites del lado interno de la superficie. Después de 30 minutos, apague la unidad y deje que se enfríe.
- Para curarlo, esparza una capa ligera de aceite vegetal en una toalla de cocina o trapo. Cuando la superficie esté ligeramente tibia, esparza aceite de forma pareja hasta que el hierro fundido lo absorba. Tenga cuidado de no esparcir demasiado aceite. El aceite de más dejará un residuo gomoso que tendrá que quitar.
- Es normal que el hierro fundido se oscurezca hasta ponerse de un color azul-negro con el uso.

Cuando esta técnica de curación se realiza correctamente, las salpicaduras no dejarán manchas y la superficie quedará protegida de la humedad. Su apariencia se oscurece con el uso, y es una señal de que la placa tipo francesa ha sido bien templado y que está curado apropiadamente. Así, el mantenimiento regular se hará más sencillo.

Operación de la placa tipo francesa

- Encienda la campana de ventilación durante cinco minutos antes de usar la placa tipo francesa.
- Presione y gire la perilla de control apropiada hacia la izquierda hasta el ajuste HIGH (Alto). Oirá el encendedor haciendo clic para encender el quemador.
- Precaliente durante 25 a 30 minutos antes de cocinar. Esto permite que la placa sólida de hierro fundido se caliente de forma pareja.
- Para subir o bajar el calor de cocción, deslice la fuente ya sea hacia el centro de la placa (mayor calor) o hacia afuera (menor calor). Esto le da mayor control sobre las salsas más delicadas. No es necesario ajustar la altura de las llamas.
- Cuando termine de cocinar, gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (Apagado).

Consejos para cocinar

- Siempre cocine en fuentes. No cocine comida directamente sobre la superficie.
- Nunca quite la placa central mientras cocina.
- Para hervir grandes cantidades de agua es más rápido hacerlo en uno de los quemadores de superficie.

PRECAUCIÓN

NUNCA deje fuentes en una zona de mucho calor sin supervisar. Tenga cuidado cuando cocine comida en grasa ya que puede calentarse lo suficiente como para encenderse.

Operación de la superficie

INDUCCIÓN (modelos seleccionados)

Cómo encender los quemadores de inducción

Para encender los quemadores de inducción, elija la perilla de control apropiada. Presione y gire la perilla de control hacia la **derecha** hasta cualquier posición entre High (Alto) y Simmer (Mínimo).

Batería de cocina para cocinar con inducción

La cocción con inducción utiliza potencia magnética que reacciona con el hierro en la base del utensilio de cocina, transformando instantáneamente a la olla o fuente en una fuente de calor. El calor se corta cuando se quita el utensilio de cocina. Sus utensilios de cocina DEBEN tener una capa de acero magnético para que su estufa de inducción funcione correctamente. La batería de cocina debería tener un fondo plano, pesado y magnético y lados derechos con un diámetro de 5 pulg. (13 cm) a 12 pulg. (31 cm) en donde pueda acomodar elementos de diferentes tamaños. La batería de cocina de inducción debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia. Sus utensilios de cocina están aptos para cocinar en la superficie cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de los mismos. Los utensilios de cocina que NO están aptos para cocinar en la superficie de cocción por inducción incluyen utensilios de cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquier tipo de utensilio de cocina con una base con pies.

Guía para cocinar con inducción - Ajustes de temperatura sugeridos

Alimento	Empiece con el ajuste	Termine con el ajuste
Arroz	Alta - tapar y hervir agua	Baja - tapar y terminar de cocinar según las indicaciones
Chocolate	Baja - hasta que se derrita	
Caramelos	Baja - cocinar	
Postre, relleno de tartas	Baja - cocinar según las indicaciones	
Huevos - con cáscara fritos cocido en agua	Alta - tapar y hervir agua Alta - hasta que la fuente esté caliente Alta - hervir agua	OFF - deje que se solidifique hasta el punto de cocción deseado Baja - Med, cocinar hasta punto de cocción deseado Baja - terminar de cocinar
Salsas	Alta - derretir grasa	Baja-Med, terminar de cocinar
Sopas, guisos	Alta - calentar líquido	Baja-Med, terminar de cocinar
Vegetales	Alta - precalentar sartén	Baja-Med, terminar de cocinar hasta alcanzar la ternura deseada
Panes - tostada francesa, panqueques	Med-Alta, precalentar sartén	Baja - cocinar hasta dorar según lo desee
Cereales cocidos, sémola de maíz, avena	Alta - tapar y hervir agua	Baja-Med, agregar cereales y cocinar según las indicaciones
Tocino, salchichas	Alta - precalentar sartén	Med -cocinar hasta punto de cocción deseado
Bistec a la suiza	Alta - derretir grasa, Med-Alta - para dorar la carne	Baja - agregar líquido, tapar, cocer a fuego lento hasta que esté tierno
Pollo, frito	Alta - derretir grasa Med-Alta - para dorar el exterior	Baja - cocinar hasta que esté tierno
Hamburguesas, chuletas de cerdo	Alta - precalentar sartén	Med - para dorar y cocinar carne hasta el punto deseado
Pasta	Alta - hervir agua salada, agregar la pasta lentamente	Med - dejar hirviendo hasta que esté tierna

Recuerde que la cocción con inducción es instantánea y que el tiempo necesario para que algo hierva se reduce cuando se utilizan utensilios de cocina apropiados para la inducción.

Operación de la superficie

PLANCHA/PLACA DE FUEGO LENTO (modelos seleccionados)

La plancha opcional de 15 000 BTU está fabricada de acero maquinado con un acabado cromado y está diseñada exclusivamente para ofrecer excelente rendimiento al cocinar así como para facilitar la limpieza. La plancha está equipada con un termostato electrónico para mantener una temperatura pareja en toda la plancha una vez que se ha fijado la temperatura deseada. La plancha tiene una luz indicadora de encendido que destella cuando se ha activado el termostato de la plancha. Este hace ciclos de encendido y apagado según sea necesario para indicar que el termostato está manteniendo la temperatura seleccionada.

Antes de usar la plancha es importante limpiarla con agua jabonosa caliente, y luego secarla. Use solo utensilios de plástico o de madera resistentes al calor para evitar rayar la superficie de cromo.

Operación de la plancha/placa de fuego lento

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

Consejos para cocinar con la plancha/placa de fuego lento

- Para evitar que la comida se pegue, use aceite líquido para cocinar o mantequilla para huevos, panqueques, tostadas francesas, pescado y sándwiches.
- No se recomienda usar aerosoles antiadherentes para cocinar ya que contienen un alto contenido de agua y tienen la tendencia a quemarse rápidamente.
- No se recomienda el aceite de maíz porque tiene un alto contenido de azúcar. Se carameliza y quema sobre la superficie para cocinar haciendo que eliminar los residuos sea muy difícil.
- IMPORTANTE: NUNCA** llene una plancha caliente con agua fría. Este choque térmico causa que la plancha se deforme o agriete.
- SIEMPRE** use utensilios de plástico o madera resistentes al calor porque los utensilios de metal pueden dañar la superficie de cromo.

Limpieza y cuidado de la plancha/placa de fuego lento

- La plancha se limpia óptimamente cuando todavía está tibia, pero confirme que esté apagada antes de empezar a limpiarla.
- Raspe los restos de comida y déjelos en la bandeja de goteo con una espátula de plástico o de madera resistente al calor y vacíe la canaleta de la plancha.
- No use materiales o limpiadores abrasivos.
- Limpie usando agua gasificada y un estropajo de nailon con agua jabonosa caliente. Enjuague con agua caliente.
- Para residuos difíciles sobre la plancha, límpiela con vinagre blanco diluido. Use una esponja de nailon sumergida en una mezcla de 1 cucharada de vinagre blanco y 1/2 taza de agua caliente. Frote suavemente los residuos difíciles y enjuague con agua caliente, luego seque.
- Cuando termine de limpiar, siempre vacíe y limpie la canaleta de la plancha después de cada uso. Puede haber peligro de incendio si se acumula grasa en la canaleta.



TABLA PARA COCINAR CON LA PLANCHA		
Comida	Temp. (°F)	Temp (°C)
Huevos	250 - 300	121 - 149
Tocino	300 - 325	149 - 163
Panqueques	375- 400	191 - 205
Tostadas francesas	400	205
Filetes de pescado	300	149
Hamburguesas	350	177
Bistecs	400	177

⚠ ADVERTENCIA

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

Posiciones de las rejillas

Cada horno grande viene equipado con dos rejillas y tiene seis posiciones para las rejillas. La posición 6 es la más alejada del fondo del horno. La posición 1 es la más cercana al fondo del horno. Las rejillas pueden quitarse y disponerse fácilmente en diversos niveles. Se recomienda que al usar dos rejillas, se hornee con las rejillas en las posiciones 2 y 4 o en las posiciones 3 y 5. El horno pequeño viene equipado con una rejilla y tiene tres posiciones para las rejillas.

Precalentar

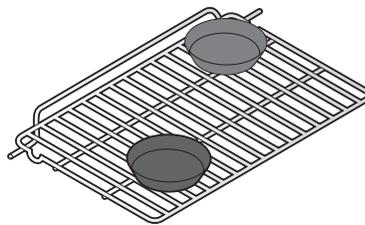
Para obtener mejores resultados, es extremadamente importante que precaliente su horno a la temperatura de cocción deseada antes de colocar los alimentos dentro del horno para comenzar a cocinarlos. En muchos modos de cocción, la potencia parcial del asador se utiliza para lograr que el horno alcance la temperatura de precalentado. Por lo tanto, no se recomienda que coloque alimentos en el horno durante el modo de precalentado.

El tiempo de precalentado puede variar según algunos factores externos como la temperatura del cuarto y la fuente de corriente eléctrica. Un cuarto a temperatura considerablemente fría o una fuente de corriente eléctrica menor a 240 VAC puede prolongar el tiempo que le toma al horno alcanzar la temperatura deseada.

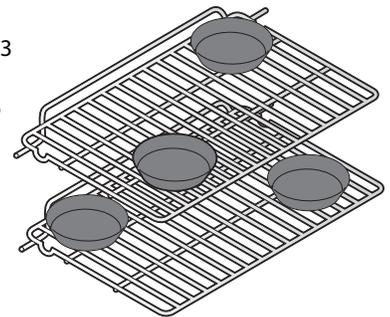
Consejos para poner bandejas o fuentes

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

Colocación de fuentes en una rejilla



Colocación de fuentes en varias rejillas



Hornear

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

Consejos para hornear

- Confirme que las rejillas del horno estén en la posición deseada antes de encender el horno.
- NO** abra la puerta frecuentemente durante el horneado. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante el último cuarto del tiempo de horneado.
- Hornee con el tiempo más corto sugerido y revise si está listo antes de agregar más tiempo. Si introduce un cuchillo de acero inoxidable en el centro del alimento que hornea y este sale limpio, entonces dicho alimento está listo.
- Use el tamaño y tipo de fuente recomendados por la receta para asegurar óptimos resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos y galletas deben hornearse en moldes o bandejas brillantes y reflectoras para lograr cortezas doradas y livianas. Evite usar moldes o bandejas viejas y oscuras. Si son de acero inoxidable y revestidos de hojalata y están deformados o abollados se calientan irregularmente y no dan resultados uniformes al hornear.
- Si hornea con una bandeja grande, es importante observar que el gran ancho de la bandeja tiende a restringir el flujo de aire en la cavidad del horno. Se recomienda usar el horneado con convección para lograr que el calor circule mejor en la cavidad del horno al cocinar con una bandeja grande.

Para usar la función BAKE (hornear)

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajuste la perilla de selección de horno en la posición de precalentado y gire la perilla de control de temperatura del horno hasta la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez que se precaliente, gire la perilla de selección de horno a la derecha hasta la función de horneado. Coloque con cuidado las comidas preparadas en la rejilla.
5. Cierre la puerta. Hornee durante el tiempo de cocción y/o hasta alcanzar la cocción deseada.

TABLA DE HORNEADO CONVENCIONAL					
Alimento	Tamaño de fuente	Posición de una rejilla (Horno grande)	Posición de una rejilla (Horno pequeño)	Temperatura	Tiempo (Mín.)
PANES					
Bizcochos	Bandeja de galletas	3 o 4	2	400°F (204°C)	10 - 12
Pan de molde de levadura	Molde largo	3 o 4	2	375°F (191°C)	30 - 35
Panecillos de levadura	Bandeja de galletas	3 o 4	2	400°F (204°C)	12 - 15
Pan de nueces	Molde largo	3 o 4	2	375°F (191°C)	30 - 35
Pan de maíz	8 pulg. x 8 pulg.		2	400°F (204°C)	25 - 30
Pan de jengibre	(20,3 cm x 20,3 cm)	3 o 4	2	350°F (177°C)	35 - 40
Panecillos	8 pulg. x 8 pulg.		2	375°F (191°C)	15 - 20
Panecillos de maíz	(20,3 cm x 20,3 cm)	3 o 4	2	375°F (191°C)	15 - 20
	Molde para panecillos	3 o 4			
	Molde para panecillos	3 o 4			
PASTELES					
Bizcochuelo esponjoso	Molde de tubo	3 o 4	2	375°F (191°C)	35 - 45
Roscas	Molde de tubo	3 o 4	2	350°F (177°C)	45 - 55
Magdalenas	Molde para panecillos	3 o 4	2	350°F (177°C)	16 - 20
Capas, bandeja	13 pulg. x 9 pulg.		2	350°F (177°C)	40 - 50
Capas, dos	(33 x 23 cm)	3 o 4	2	350°F (177°C)	30 - 35
Pastel balanceado (Ponqué)	9 pulg. redondo	3 o 4	2	350°F (177°C)	60 - 65
	Molde largo	3 o 4			
GALLETAS					
Brownies	13 pulg. x 9 pulg.		2	350°F (177°C)	25 - 30
Gotitas de chocolate	(33 x 23 cm)	3 o 4	2	375°F (191°C)	12 - 15
Azúcar	Bandeja de galletas	3 o 4	2	375°F (191°C)	10 - 12
	Bandeja de galletas	3 o 4			
PASTELERÍA					
Repollitos de crema	Bandeja de galletas	3 o 4	2	400°F (204°C)	30 - 35
TARTAS					
Masa, sin relleno	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	2	400°F (204°C)	10 - 12
Masa, rellena	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	2	350°F (177°C)	55 - 60
Limón con merengue	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	2	350°F (177°C)	12 - 15
Calabaza	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	2	350°F (177°C)	35 - 40
Flan	Porciones de 6-4 oz.	3 o 4	2	350°F (177°C)	35 - 40
PLATOS PRINCIPALES					
Rollos de huevo	Bandeja de galletas	3 o 4	2	400°F (204°C)	25 - 30
Croquetas de pescado	Bandeja de galletas	3 o 4	2	425°F (218°C)	10 - 15
Lasaña, congelada	Bandeja de galletas	3 o 4	2	375°F (191°C)	55 - 60
Pastel de pollo	Bandeja de galletas	3 o 4	2	400°F (204°C)	35 - 40
Pimientos verdes, rellenos	13 pulg. x 9 pulg.	3 o 4	2	375°F (191°C)	60 - 70
Quiche	(33 x 23 cm)	3 o 4	2	400°F (204°C)	25 - 30
Pizza, 12 pulg.	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	2	400°F (204°C)	15 - 20
Macarrones con queso, congelados	Bandeja de galletas	3 o 4	2	375°F (191°C)	35 - 40
	Bandeja de galletas				
VERDURA					
Papas asadas	Sobre la rejilla	3 o 4	2	375°F (191°C)	60 - 65
Soufflé de espinacas	Cazuela de 1 cuarto de galón	3 o 4	2	350°F (177°C)	45 - 50
Calabaza	galón	3 o 4	2	375°F (191°C)	50 - 55
Papas fritas	Bandeja de galletas	3 o 4	2	425°F (218°C)	20 - 25

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

Uso del horno

Hornear con convección

La técnica de cocinar con convección utiliza aire forzado por un ventilador para hacer circular el calor por todo el horno creando el ambiente óptimo para cocinar. Se recomienda cocinar con convección para hornear alimentos en varias rejillas y en caso de comidas más pesadas. A continuación damos algunos consejos que le permitirán obtener los mejores resultados con el horno al cocinar con convección.

Consejos para cocinar con convección

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas con convección, reduzca la temperatura por 25°F (10°C) cuando use la función para hornear con convección.
- Los tiempos de cocción para horneado estándar y horneado con convección serán los mismos. Sin embargo, si se usa convección para cocinar un plato pequeño o uno solo, es posible reducir en un 10-15% el tiempo de cocción. (Recuerde que la cocción con convección está diseñada para hornear usando varias rejillas o grandes cantidades.)
- Si la cocción de productos va a requerir más de 45 minutos, es posible ver una reducción del 10-15% en el tiempo de cocción.
- Una ventaja importante de la cocción con convección es la capacidad de preparar comidas en cantidades. La circulación uniforme del aire es lo que hace esto posible. Las comidas que pueden prepararse en dos o tres rejillas al mismo tiempo incluyen pizza, pasteles, galletas, bizcochos, panecillos, rollos de pan y alimentos preparados congelados.
- Los alimentos cocinados con la función de convección fácilmente puede cocerse de más. Por eso, por lo general es buena idea sacar los alimentos del horno justo antes de que parezca que están hechos. Los alimentos seguirán cocinándose apenas estén sacados del horno.

Para usar la función CONVECTION BAKE (hornear con convección)

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajuste la perilla de selección de horno en la posición de hornear con convección y gire la perilla de control de temperatura del horno hasta la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta. Deje que el horno se precaliente.
4. Una vez que esté precalentado, coloque con cuidado las comidas preparadas en la rejilla.
5. Cierre la puerta. Hornee durante el tiempo de cocción y/o hasta alcanzar la cocción deseada.

TABLA DE HORNEADO CON CONVECCIÓN				
Alimento	Tamaño de fuente	Posición de una rejilla (Horno grande)	Temperatura	Tiempo (min.)
PANES				
Bizcochos	Bandeja de galletas	3 o 4	375°F (191°C)	7 - 9
Pan de molde de levadura	Molde largo	3 o 4	375°F (191°C)	25 - 30
Panecillos de levadura	Bandeja de galletas	3 o 4	375°F (191°C)	11 - 13
Pan de nueces	Molde largo	3 o 4	350°F (177°C)	25 - 30
Pan de maíz	8 pulg. x 8 pulg. (20,3 x 20,3 cm)	3 o 4	375°F (191°C)	20 - 25
Pan de jengibre	8 pulg. x 8 pulg. (20,3 x 20,3 cm)	3 o 4	325°F (163°C)	30 - 35
Panecillos	Molde para panecillos	3 o 4	350°F (177°C)	12 - 15
Panecillos de maíz	Molde para panecillos	3 o 4	350°F (177°C)	10 - 12
PASTELES				
Bizcochuelo esponjoso	Molde de tubo	3 o 4	350°F (177°C)	35 - 45
Roscas	Molde de tubo	3 o 4	325°F (163°C)	45 - 55
Magdalenas	Molde para panecillos	3 o 4	325°F (163°C)	16 - 20
Capas, bandeja	13 pulg. x 9 pulg.		325°F (163°C)	40 - 50
Capas, dos	(33 x 23 cm)	3 o 4	325°F (163°C)	30 - 35
Pastel balanceado (Ponqué)	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	325°F (163°C)	60 - 65
	Molde largo	3 o 4		
GALLETAS				
Brownies	13 pulg. x 9 pulg. (33 x 23 cm)	3 o 4	325°F (163°C)	20 - 25
Gotitas de chocolate	Bandeja de galletas	3 o 4	350°F (177°C)	7 - 10
Azúcar	Bandeja de galletas	3 o 4	350°F (177°C)	7 - 10
PASTELERÍA				
Repollitos de crema	Bandeja de galletas	3 o 4	400°F (204°C)	30 - 35
TARTAS				
Masa, sin relleno	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	375°F (191°C)	7 - 9
Masa, rellena	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	325°F (163°C)	50 - 55
Limón con merengue	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	325°F (163°C)	10 - 12
Calabaza	9 pulg. (22,9 cm) redondo	3 o 4	325°F (163°C)	45 - 55
Flan	Porciones de 6-4 oz.	3 o 4		
PLATOS PRINCIPALES				
Rollos de huevo	Bandeja de galletas	3 o 4	375°F (191°C)	15 - 20
Croquetas de pescado	Bandeja de galletas	3 o 4	400°F (204°C)	8 - 10
Lasaña, congelada	Bandeja de galletas	3 o 4	350°F (177°C)	45 - 50
Pastel de pollo	Bandeja de galletas	3 o 4	350°F (177°C)	35 - 40
Pimientos verdes, rellenos	13 pulg. x 9 pulg. (33 x 23 cm)	3 o 4	350°F (177°C)	45 - 50
Quiche	No se recomienda			
Pizza, 12 pulg.	Bandeja de galletas	3 o 4	375°F (191°C)	15 - 20
Macarrones con queso, congelados	Bandeja de galletas	3 o 4	350°F (177°C)	25 - 35
VERDURA				
Papas asadas	Sobre la rejilla	3 o 4	350°F (177°C)	50 - 55
Soufflé de espinacas	Cazuela de 1 cuarto de galón	3 o 4	325°F (163°C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja de galletas	3 o 4	350°F (177°C)	40 - 45
Papas fritas	Bandeja de galletas	3 o 4	400°F (204°C)	15 - 20

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

Uso del horno

Resolver problemas de horneado

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

PROBLEMAS/SOLUCIONES COMUNES DE HORNEADO		
Problemas	Causa	Solución
Pasteles quemados por los costados o crudos al centro	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno estaba demasiado caliente 2. Tamaño equivocado de molde 3. Demasiados moldes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Use el tamaño recomendado de molde 3. Reduzca el número de moldes o fuentes
Los pasteles se agrietan encima	<ol style="list-style-type: none"> 1. El batido está demasiado espeso 2. El horno está demasiado caliente 3. Tamaño equivocado de fuente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siga la receta, agregue líquido 2. Reduzca la temperatura 3. Use el tamaño recomendado de molde
Los pasteles no están nivelados	<ol style="list-style-type: none"> 1. El batido está desparejo 2. El horno o la rejilla no están nivelados 3. La fuente estaba deformada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuya bien el batido 2. Nivele el horno o la rejilla 3. Use la fuente correcta
La comida está demasiado dorada por abajo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se abrió la puerta del horno muy a menudo 2. Se usaron moldes oscuros 3. Posiciones incorrectas de las rejillas 4. Ajuste equivocado para hornear 5. El molde es demasiado grande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la ventana de la puerta para revisar si está listo 2. Use moldes brillantes 3. Use la posición recomendada de rejilla 4. Ajuste al modo convencional o con convección según sea necesario. 5. Use la fuente correcta
Se dora demasiado encima	<ol style="list-style-type: none"> 1. La posición de la rejilla es muy alta 2. No se precalentó el horno 3. Los lados de la fuente son muy altos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la posición recomendada de rejilla 2. Deje precalentarse el horno 3. Use moldes o fuentes adecuados
Las galletas quedan muy planas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bandeja de galletas caliente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deje enfriar la bandeja entre lotes
Las tartas se queman en los bordes	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados moldes o fuentes 3. No se precalentó el horno 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca la temperatura 2. Reduzca el número de moldes o fuentes 3. Deje precalentarse el horno
Las tartas quedan muy poco doradas encima	<ol style="list-style-type: none"> 1. El horno no está suficientemente caliente 2. Se usaron demasiados moldes o fuentes 3. No se precalentó el horno 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes o fuentes 3. Deje precalentarse el horno

Uso del horno

TruConvection

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

Leudar

Esta configuración está diseñada para permitir que la masa con levadura leude a una temperatura entre 85°F (29°C) y 100°F (38°C). Las masas con levadura se inflan o "leudan" mejor cuando la temperatura está entre 85°F (29°C) y 100°F (38°C). Para asegurarse de que la masa esté lo suficientemente caliente, tape el recipiente sin apretarlo con papel adherente de plástico y/o una toalla de cocina. Gire la perilla de función del horno a "PROOF" (leudar). Gire la perilla de control de temperatura hasta que la luz del horno se encienda (por lo general alrededor de 200 grados en los ajustes de la perilla). Observe que la función de leudar está diseñada para mantener al horno entre 85°F y 100°F, sin importar la temperatura en la que esté la perilla de la temperatura. Coloque el recipiente en la rejilla del centro del horno y cierre la puerta. Cuando crea que la masa haya duplicado su tamaño, introduzca ligeramente en la masa 2 dedos aproximadamente a 1/2 pulg. (1,3 cm) de profundidad. Si la hendidura queda marcada, entonces la masa ya ha leudado lo suficiente.

Descongelar

El aire circula gracias a un ventilador motorizado en la parte trasera del horno y no se emite calor de otros elementos. El ventilador acelera la descongelación natural de los alimentos sin aplicar calor.

1. Ponga los alimentos congelados sobre una bandeja para hornear.
2. Gire la perilla de selección hasta "Defrost" (Descongelar).

ADVERTENCIA

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

Uso del horno

Asar / Asar con convección

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

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

Para asar/dorar con o sin convección

1. Disponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Coloque la comida en el centro de una fuente con rejilla para asar fría. Ponga la fuente dentro del horno.
3. Fije la perilla de control de temperatura del horno en Asar o Asar con convección
4. Cierre la puerta. No hay un tope para sujetar la puerta en la posición de asar/dorar abierta. Al asar con la puerta abierta, el elemento para asar/dorar no hace ciclos de encendido y apagado. Al asar con la puerta cerrada, el elemento para asar/dorar podría hacer ciclos de encendido y apagado si se requiere mucho tiempo para asar.

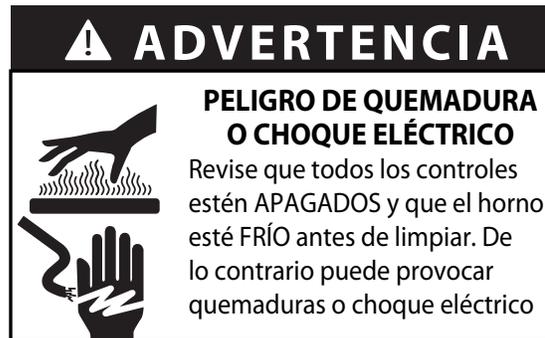
Consejos para asar/dorar

- SIEMPRE** use una fuente con rejilla para asar/dorar. Está diseñada para drenar el exceso de líquido y grasa alejándolos de la superficie de cocción para poder prevenir salpicaduras, humo e incendios.
- Para evitar que se enrosque la carne, rebane un poco el borde de grasa.
- Usando una brocha de cocina aplique mantequilla al pollo y el pescado varias veces al asar para prevenir que se seque. Para evitar que se pegue, engrase ligeramente la bandeja para asar/dorar.
- Ase el primer lado ligeramente más de la mitad del tiempo recomendado, sazone y voltee. Sazone el segundo lado justo antes de sacarlo.
- SIEMPRE** extraiga la rejilla hasta la posición de tope antes de voltear o sacar algo.
- Use tenazas o una espátula para voltear carnes. Nunca pinche la carne con un tenedor, dado que esto deja escapar los jugos.
- Retire la fuente para asar del horno cuando saque la comida. Las gotas se hornean y pegan en la fuente si queda en el horno calentado después de asar. Mientras esté caliente la fuente, ponga una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Ponga un poco de detergente líquido para lavar platos y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la fuente, o también puede forrar la fuente para asar con papel de aluminio para facilitar la limpieza. Revise que la lámina se extienda hacia arriba por el lado de la fuente.

TABLA PARA ASAR				
Tipo y corte de carne	Peso	Ajuste	Rejilla	Tiempo (min.)
CARNE DE RES				
Solomillo, 1 pulg. (2,5 cm)				
Poco cocido	12 oz.	Asar	3	4
Mediana	12 oz.	Asar	3	5
Bien cocido	12 oz.	Asar	3	6
Bife de costilla, 3/4 pulg. (2 cm)				
Poco cocido	10 oz.	Asar	3	4
Mediana	10 oz.	Asar	3	6
Bien cocido	10 oz.	Asar	3	8
Hamburguesa, 1/2 pulg. (1,2 cm)				
Mediana	4 oz.	Asar	3	6
Bien cocido	4 oz.	Asar	3	8
POLLO				
Pechuga deshuesada, 1 pulg. (2,5 cm)	8 oz.	Asar	3	15
Pechuga deshuesada, 1 pulg. (2,5 cm)	8 oz.	Asar con convección	3	15
Pechuga con hueso	32-48 oz.	Asar	1	22
Pechuga con hueso	32-48 oz.	Asar con convección	1	20
Trozos de pollo	32-48 oz.	Asar	3	22
Trozos de pollo	32-48 oz.	Asar con convección	3	20
JAMÓN				
Rebanada de jamón, 1 pulg.	16 oz.	Asar	3	10
CORDERO				
Chuletas de costilla	12 oz.	Asar con convección	2	8
CERDO				
Chuletas de lomo, 3/4 pulg. (2 cm)	16 oz.	Asar con convección	2	10
Tocino		Asar	2	3
PESCADO				
Bife de salmón	16 oz.	Asar	2	8
Filetes	16 oz.	Asar	2	8

Limpeza y mantenimiento

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



Quemadores de superficie

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

- Deje que el quemador y la parrilla se enfríen hasta que tengan una temperatura segura.
- Levante y saque la rejilla del quemador. Lávela con agua jabonosa tibia.
- Quite el cabezal del quemador y límpiela.

Rejillas

Después de cocinar, siempre limpie con una esponja húmeda las rejillas y tapas de los quemadores y séquelos totalmente. Puede hacerse la limpieza normal con agua jabonosa caliente y/o limpiador Soft Scrub (sin blanqueador) con una esponja azul Scotch-Brite.

Cuando limpie las rejillas asegúrese de secarlas bien, especialmente por debajo. Si la parte de abajo no se seca totalmente antes de ponerlas de nuevo sobre la superficie para cocinar, pueden oxidarse. También puede poner las rejillas sobre el quemador y encender el quemador al máximo por diez a quince segundos para secarlas aún más. Para evitar óxido y decoloración, no sumerja las rejillas en agua, no las remoje ni las ponga en la lavadora de vajilla. Si surgiera óxido, se puede eliminar usando Bar Keeper's Friend y una esponja azul Scotch-Brite. Para acondicionar las rejillas, aplique una ligera capa de aceite mineral o vegetal. Deje que actúe el aceite unos 15 minutos antes de devolver las rejillas a la superficie para cocinar.

Cabezal del quemador

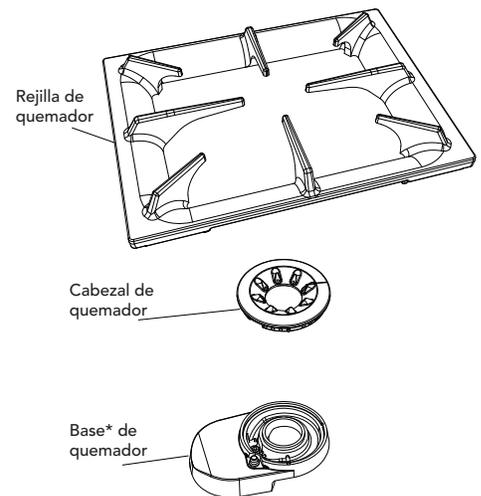
Si los orificios del cabezal del quemador están obstruidos, límpielos con un alfiler recto. **NO** agrande ni distorsione los orificios. **NO** use un mondadientes para limpiar los orificios.

Nota: Para quitar manchas rebeldes, use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o una esponja suave Scotch-Brite™ o coloque las cabezales del quemador en una bolsa sellable con amoníaco.

Base de los quemadores

La base debe limpiarse con un paño regularmente usando agua jabonosa caliente al terminar cada periodo de enfriamiento. **NO** use lana de acero, paños, limpiadores ni polvos abrasivos. Para eliminar materiales incrustados, remoje el área con una toalla caliente para soltar el material, luego use una espátula de madera o nylon. **NO** use un cuchillo o espátula de metal ni ningún otro implemento de metal para raspar la base.

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



Limpieza y mantenimiento

Panel de control

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

Perillas de control

REVISE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN A LA POSICIÓN DE APAGADO "OFF" ANTES DE QUITARLAS.

Extraiga las perillas directamente. Lávelas en agua tibia con detergente. Seque completamente y vuelva a colocarlas empujando firmemente para insertarlas en el vástago. **NO** use ningún limpiador que contenga amoníaco ni abrasivos.

Cavidad del horno de acero inoxidable y partes exterior de acero inoxidable

Su estufa viene equipada con una cavidad de horno de acero inoxidable resistente, igual a la que se utiliza comúnmente en estufas de estilo comercial y en restaurantes. Con el tiempo empiezan a oscurecerse y decolorarse naturalmente. Este es el proceso estándar de reacción del acero inoxidable cuando se expone a altas temperaturas. La decoloración del horno no afecta el rendimiento. Aunque la cavidad del horno de acero inoxidable nunca va a volver a su color original, hay algunos pasos que pueden seguirse para poder minimizar su decoloración. Para asegurar que el acero inoxidable mantenga una resistencia adecuada a la corrosión, debe limpiarse regularmente. Los contaminantes de la superficie varían en términos de corrosividad, efecto sobre el acabado de la superficie y facilidad de eliminación. Siempre debe usarse primero el método más suave de limpieza.

Para limpiar una superficie ligeramente sucia:

•Se recomienda usar agua tibia, un detergente suave, no abrasivo y un paño suave mientras frota en la dirección de la veta del acero inoxidable.

Para superficies mucho más manchadas o decoloradas:

- Se recomienda usar la versión de limpiador suave de Bar Keeper's Friend. Simplemente lea y siga las instrucciones que tiene la etiqueta del producto.
- Para evitar la corrosión del metal, es importante que se enjuague la solución de limpieza o se elimine con un paño y agua tibia. La superficie debe limpiarse entonces pasando toallas secas en la dirección de la veta del acero inoxidable, para prevenir manchas de agua.

Cosas que debe evitar al limpiar acero inoxidable:

- Escobillas de acero o lana de acero
- Limpiadores abrasivos
- Limpiadores con blanqueador o ácido clorhídrico
- Detergentes que contengan cloro
- Evite usar paños de limpieza que se hayan usado con acero ordinario
- NUNCA** frote contra la veta usando un agente de limpieza o pulidor ya que alterará la superficie del acero y reducirá su resistencia a la corrosión
- NO** permita que quede jugo de cítricos o tomates sobre la superficie del acero inoxidable, ya que el ácido cítrico decolora permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame inmediatamente.

Placa tipo francesa

- Es mejor mantener la superficie curada para proteger al hierro fundido de la humedad.
- Limpie toda la superficie con un detergente suave y agua. Enjuague y seque.
- Mantenga la placa tipo francesa como mantendría una sartén de hierro fundido; manténgala sin humedad.
- Vuelva a aplicar una capa de aceite vegetal después de cada uso hasta que salga brillo.
- Ocasionalmente, quítele lo que agregó para curarla y límpiela bien. Aplique una cantidad pequeña de vinagre blanco y agua a la superficie mientras esté ligeramente tibia. Friegue y repita hasta que elimine el aceite en exceso. Aplique una capa ligera de aceite para curar la placa.
- El quemador de la placa tipo francesa se encuentra debajo de la placa central. La placa permanece en su lugar durante la cocción pero la puede levantar para revisar o darle mantenimiento al quemador. Use el gancho para placas provisto con la estufa para sacar la placa central.

Limpeza y mantenimiento

Placa de vidrio de inducción

Limpiar placas de vidrio de inducción es diferente a limpiar acabados de porcelana estándares. Para mantener y proteger la superficie de su nueva placa de vidrio, siga estos pasos básicos:

Si hay poca suciedad y normal:

1. Frote el área manchada ya fría con unas gotas de crema de limpieza para vidrios no abrasiva con una toalla de papel húmeda.
2. Limpie hasta quitar toda la suciedad y la crema. Al limpiar con frecuencia se forma una capa protectora que es esencial para evitar rayas y abrasiones.

Si hay mucha suciedad o está quemada:

1. Frote el área manchada ya fría con unas gotas de crema de limpieza para vidrios no abrasiva con una toalla de papel húmeda.
2. Raspe con cuidado el resto de la suciedad con una espátula con cuchilla en un solo lado. Presione la espátula a un ángulo de 30° de la superficie de cerámica.
3. Si queda suciedad, repita los pasos de arriba. Si desea aún más protección, después de que haya quitado toda la suciedad, pule toda la superficie con la crema de limpieza.
4. Lustre con papel de toalla seco. A medida que la crema de limpieza limpia, va dejando una capa protectora sobre la superficie de vidrio. Esta capa protectora ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (marcas de agua) y hace que luego limpiar sea más fácil.

Nota: Los detergentes para lavavajillas quitan esta capa protectora y por lo tanto, hacen que la placa de vidrio cerámico sea más susceptible a las manchas.

Problemas de limpieza en placas de vidrio

Problema	Causa	Para evitar:	Para quitar:
Manchas y manchitas marrones	Limpiar con una esponja o un trapo empapado con agua y detergente.	Usar crema de limpieza con una toalla de papel limpia y húmeda.	Aplicar una capa ligera de crema de limpieza con una toalla de papel limpia y húmeda.
Manchas quemadas y negras	Salpicaduras o derrames en el área de cocción caliente o derretir por accidente film de plástico, como por ejemplo el de una bolsa de pan.	Limpie todos los derrames apenas sea seguro hacerlo y NO coloque ítems de plástico en un área de cocción caliente.	Limpie el área con crema de limpieza y una toalla de papel húmeda, una esponja de nailon no abrasiva o un cepillo que raspe. Si una mancha quemada no se sale, deje enfriar la superficie de cocción y raspe cuidadosamente el área con una espátula con cuchilla en un solo lado a un ángulo de 30°.
Líneas marrones/ grises finas, rayas finas, o abrasiones que tengan suciedad acumulada	Las partículas gruesas (sal, azúcar) pueden adherirse al fondo de los utensilios de cocina y quedarse incrustados en la superficie de cocción. Usar materiales de limpieza abrasivos.	Limpie el fondo de los utensilios de cocina antes de cocinar. Limpie la parte de arriba con crema de limpieza. NO utilice materiales de limpieza abrasivos	Las rayas finas no se pueden quitar pero se pueden minimizar limpiándolas con crema de limpieza.
Manchas o rayas	Usar demasiada crema de limpieza o usar un paño sucio.	Usar una cantidad de crema pequeña. Enjuague bien antes de secar. Solo utilice toallas de papel o una esponja de nailon o un cepillo.	Humedezca una toalla de papel en una mezcla de vinagre y agua y limpie la superficie. Limpie el área con un papel de toalla y un paño sin pelusas.

Cambio de las luces del horno

⚠ ADVERTENCIA



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

Las luces dentro del horno se encuentran arriba cerca de la abertura de la puerta.

Para cambiar la bombilla de luz:

1. Ubique la cubierta de la bombilla de luz en la parte superior de la cavidad del horno.
2. Destornille la cubierta de vidrio de la luz.
3. Utilice unas manoplas cuando quite la bombilla para proteger sus manos en caso de que la bombilla se rompa.
4. Cambie la bombilla por una de halógeno de 25 watts y de 230 voltios.
5. Cambie la cubierta de las luces.
6. Reconecte la alimentación en el fusible o disyuntor principal.



Solución de problemas

Problema	Causa o solución posible
No funciona la estufa.	La estufa no está conectada a la alimentación eléctrica: Pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles.
No funciona asar.	La perilla de control de temperatura se ha girado pasando la posición para asar.
No funciona la luz del horno.	La bombilla de luz está fundida. La estufa no está conectada a la alimentación eléctrica.
No funcionan los encendedores.	El circuito se ha disparado. El fusible está fundido. La estufa no está conectada a la alimentación eléctrica.
Los encendedores emiten chispa pero no se enciende la llama.	La válvula de suministro de gas está en la posición apagada "OFF". Se ha interrumpido el suministro de gas.
Los encendedores emiten chispa continuamente después de que se enciende la llama.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los encendedores están mojados o sucios.
El quemador se enciende pero la llama es grande, distorsionada o amarilla.	Están obstruidos los orificios del quemador. La unidad se está operando con el tipo incorrecto de gas. No se han ajustado bien las compuertas de aire.
Se nota un fuerte olor o humo las primeras veces que se usa el horno.	Esto es normal dado que se queman los aceites aisladores y protectores dentro del horno. Esto dejará de ocurrir después de usar el horno varias veces.
La luz indicadora del horno está encendida; el horno no calienta.	El horno está funcionando bien. La unidad reanudará la función de calentar una vez que se haya enfriado.

Información de servicio

Si se requiere servicio, llame a su concesionario o agencia de servicio autorizado. Puede obtenerse el nombre de la agencia de servicio autorizado acudiendo al concesionario o al distribuidor de su área.

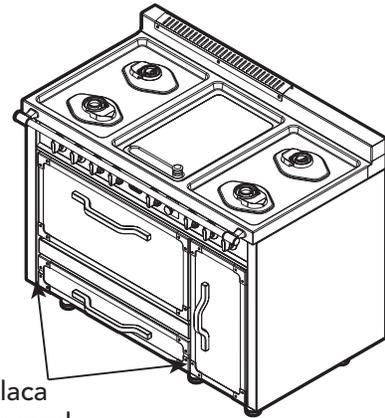
Tenga a mano la siguiente información:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de la compra
- Nombre del concesionario donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de un centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, llame al 1-888 845-4641, o escriba a:

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

Para ubicar la placa con el número de serie, saque el cajón de almacenamiento y busque en la pared interna de la estufa.



Ubicación de la placa con no. de serie (pared interna de la estufa)

Anote la siguiente información indicada a continuación. Va a necesitarla si alguna vez requiere servicio.

No. de modelo _____

No. de serie _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

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

CONSERVE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

GARANTÍA DE ESTUFAS DE DOBLE COMBUSTIBLE TUSCANY GARANTÍA TOTAL DE TRES AÑOS

Las estufas independientes de doble combustible y todos sus componentes, excepto como se detalla a continuación*†, se garantizan como exentos de defectos en materiales y fabricación con el uso residencial normal por un periodo de tres (3) años desde la fecha de la compra original en la tienda o la fecha de cierre de una construcción nueva, lo que sea más largo. Viking Range, LLC como garante, acepta reparar o reemplazar, a su elección, cualquier pieza que falle o se encuentre defectuosa durante el periodo de garantía.

†GARANTÍA TOTAL POR NOVENTA (90) DÍAS EN APLICACIONES "RESIDENCIAL PLUS": Esta garantía total cubre las aplicaciones en donde el uso del producto se extiende más allá del uso residencial normal, pero el periodo de garantía para los productos usados en dichas aplicaciones es de noventa (90) días. Algunos ejemplos de aplicaciones cubiertas por esta garantía son el uso en hostales, estación de bomberos, clubes privados, iglesias, yates, etc. Bajo esta garantía "Residencial Plus" se garantiza que el producto, sus componentes y accesorios no tienen materiales ni fabricación defectuosos durante un periodo de noventa (90) días desde la fecha de compra original. Esta garantía excluye el uso del producto en todo local comercial como restaurantes, centros de servicio de comidas y centros de servicio institucional.

GARANTÍA LIMITADA DE LOS QUEMADORES POR CINCO AÑOS

Todo quemador de superficie, quemador de plancha, elemento del horno o elemento del asador que falle debido a defectos en materiales o fabricación (excluidas las fallas estéticas) con el uso normal doméstico durante el cuarto al quinto año desde la fecha de compra original será reparado o reemplazado, sin cargo alguno por la pieza misma, pagando el propietario todos los otros costos, incluyendo la mano de obra. Esto no incluye los sistemas de encendido, bases de quemadores, etc.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado conforme a lo presente y a cada propietario por cesión del producto durante el plazo de la garantía y aplica a los productos comprados y ubicados en los Estados Unidos, Canadá, México y el Caribe, (no incluye Cuba, República Dominicana y Haití). Los productos deben comprarse en el país donde se solicite el servicio. Si el producto o uno de sus componentes contiene un defecto o desperfecto durante el periodo total de garantía después de un número razonable de intentos por parte del garante de remediar el defecto o desperfecto, el propietario tiene derecho a un reembolso o reemplazo del producto o su(s) componente(s). El reemplazo de un componente incluye su instalación gratis, salvo como lo especifique la garantía limitada. De conformidad con los términos de esta garantía, el servicio debe realizarlo un agente o representante de servicio autorizado por la fábrica de Viking Range, LLC. El servicio se prestará durante horarios normales de trabajo, y la mano de obra llevada a cabo en horas inhábiles o con tarifas especiales no estará cubierta por esta garantía. El propietario será responsable de la instalación correcta, de dar mantenimiento razonable y necesario, entregar comprobante de compra sobre su solicitud y proporcionar acceso razonable al aparato para el servicio. Devolver la Tarjeta de registro del propietario no es condición para la cobertura de la garantía. No obstante, debe devolver la Tarjeta de registro del propietario para que Viking Range, LLC pueda ponerse en contacto con usted en caso de que surja una cuestión de seguridad que pueda afectarlo a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

LO QUE NO CUBRE ESTA GARANTÍA: Esta garantía no aplica a daños que resulten de abuso, falta de mantenimiento razonable y necesario, accidentes, entrega, negligencia, desastres naturales, pérdida de energía eléctrica para el producto por algún motivo, alteración, uso en exteriores, instalación incorrecta, u operación, reparación o servicio incorrecto del producto por parte de terceros ajenos a agencias o representantes de servicio autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no aplica a uso comercial. **LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DURACIÓN DE LA GARANTÍA IMPLÍCITA - EL REMEDIO ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL PROPIETARIO EN CASO DE TENER UN RECLAMO DE CUALQUIER TIPO QUE SEA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ EL ESTIPULADO ANTERIORMENTE.** VIKING RANGE, LLC NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS Y PERJUICIOS, INCLUIDOS PERO NO LIMITADOS A, PÉRDIDA DE ALIMENTOS O MEDICAMENTOS, DEBIDO A FALLA DEL PRODUCTO, QUE SURJAN POR INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO O DE OTRO MODO. Algunas jurisdicciones no permiten excluir o limitar daños fortuitos o consecuentes, de tal modo que la limitación o las exclusiones anteriores pueden no corresponder a su caso. **TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR APLICABLE A ESTE PRODUCTO SE LIMITA EN CUANTO A DURACIÓN AL PERIODO DE COBERTURA DE LAS GARANTÍAS LIMITADAS ESCRITAS EXPRESAS CORRESPONDIENTES ESTIPULADAS ANTERIORMENTE.** Algunos estados no permiten limitar la duración de una garantía implícita, de tal modo que la limitación anterior puede no corresponder a su caso.

SERVICIO DE GARANTÍA

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

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930
662-4551200

Para información acerca del producto, llame al 1-888-845-4641
o visite nuestro sitio web www.vikingrange.com