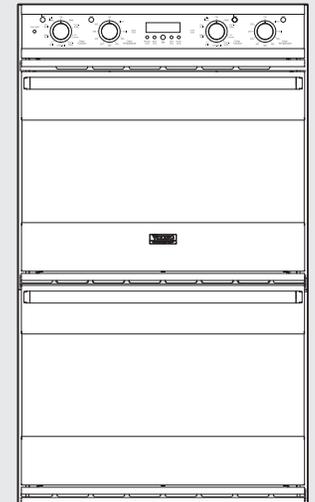
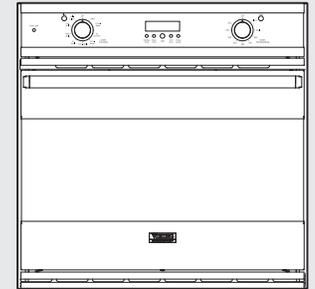


# Manual de uso y cuidado Viking



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

Si desea información sobre el producto  
llame al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641)  
o visite el sitio Web de Viking en  
[vikingrange.com](http://vikingrange.com)



## Hornos eléctricos integrados sencillos y dobles serie Diseño Exclusivo

# Felicitaciones

Su compra de este producto es el testimonio de la importancia que tiene 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 incluyen:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado, hasta 11 modalidades en total, para que tenga éxito hasta con los proyectos de horneado más difíciles.
- Un ventilador de convección de dos velocidades que le permite cocinar la comida mejor y de forma más uniforme, aún cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de cocimiento por convección que permiten mayor circulación del aire para reducir el tiempo de cocimiento 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, inclusive una nueva modalidad de asado a temperatura baja, para dorar la superficie de los alimentos o para asarlos levemente.
- 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 a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641).

Agradecemos que haya seleccionado un producto de Viking Range Corporation, 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, comuníquese con su concesionario o visítenos en línea en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

# Contenido

## Para comenzar

Advertencias y seguridad	4
Antes de usar el horno	12

## Controles del producto

Ajuste del reloj	13
Panel de control del horno	14
Características del horno	16
Relojes y temporizadores	17
Funciones y ajustes del horno	20

## Operación

Uso del horno	22
Pre calentamiento	22
Función del sensor de temperatura de la carne	22
Posición de las parrillas	23
Cocinado convencional y por convección	24
Condensación	26
Sugerencias para la colocación de los recipientes	27
Horneado	28
BAKE (Horneado con dos elementos de calentamiento)	28
CONV BAKE (Horneado por convección)	28
TRU CONV (TruConvec™)	29
Resolución de problemas de horneado	32
Rostizado	33
CONV ROAST (Rostizado por convección)	33
Asado	38
CONV BROIL (Asado por convección)	38
HIBROIL (Asado a temperatura alta)	38
MED BROIL (Asado a temperatura media)	38
LOW BROIL (Asado a temperatura baja)	39
Deshidratación y descongelación por convección	42

## Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	43
Ciclo de limpieza automática	45
Reemplazo de las bombillas de luz del horno	48
Localización y resolución de problemas	49
Información sobre el servicio	50
Garantía	51

## 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, servicio y operación del electrodoméstico.

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

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

### ⚠ PELIGRO

Señala riesgos o prácticas inseguras que **RESULTARÁN** en lesiones personales graves o la muerte

### ⚠ ADVERTENCIA

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales graves o la muerte

### ⚠ PRECAUCIÓN

Señala riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** resultar en lesiones personales leves.

Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, le dirán como 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 su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

**Para asegurar una operación adecuada y segura:** Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.**

## Advertencias y seguridad

### ⚠ ADVERTENCIA

**NO** limpie el interior del horno con limpiadores comerciales de hornos. Estos limpiadores pueden producir vapores peligrosos y dañar las superficies de porcelana.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ ADVERTENCIA



Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión.

**NO** almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

# Advertencias y seguridad

## Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de operar la unidad, asegúrese de remover todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- 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 inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. **NO** deje el horno sin supervisión cuando seque hierbas, pan, hongos, etc., ya que esto puede crear un 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 llamas.

## Medidas para la protección de los niños

- **NUNCA** deje un niño solo o sin supervisión cerca del electrodoméstico mientras esté en uso o aún caliente.
- **NO** almacene sobre la unidad artículos 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 recipientes que están sobre 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 parte del electrodoméstico.

## Medidas de seguridad al cocinar

- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. **NUNCA** se deben usar paños de cocina u otros sustitutos como agarracazuelas 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 se pueden inflamar 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

# Advertencias y seguridad

## Medidas de seguridad al cocinar (cont.)

- agarracazuelas gruesos y secos. **SIEMPRE** evite estirarse dentro del horno al meter o sacar la comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuelas.
- **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 el aire caliente o el vapor se escape.
- **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:** Observe las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada y/o su tapa se deforma, 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 del horno, las áreas adyacentes 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 hasta que se hayan enfriado.

## Horno con ciclo de limpieza automática

- Sólo limpie las partes que se indican en este manual. **NO** limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para que la puerta cierre bien. Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla. **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.

## Advertencias y seguridad

### Advertencia y aviso importante de seguridad

La Ley de Ejecución de las Leyes sobre Sustancias Tóxicas y Agua Potable Segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) de 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 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 listadas, entre ellas monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando adecuadamente el horno hacia el exterior durante el ciclo de limpieza, abriendo una ventana y/o puerta en donde está instalado el electrodoméstico.

### Aviso importante sobre aves domésticas:

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

### Información sobre su electrodoméstico

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

#### ⚠ ADVERTENCIA

Para evitar posibles daños a los gabinetes y a su acabado, use sólo 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.

## Advertencias y seguridad

### Información sobre su electrodoméstico (cont.)

- **NO** bloquee ni obstruya ninguna de las aberturas de ventilación que se encuentran sobre o debajo de las puertas para que su horno funcione adecuadamente.
- Evite tocar el área de ventilación del horno mientras el horno se encuentre encendido y durante varios minutos después de apagarlo. Cuando se usa el horno, la abertura de ventilación y las áreas circundantes se calientan lo suficiente como para provocar 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 incluyen 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



##### 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 al electrodoméstico antes de remover la bombilla para evitar una descarga eléctrica.

#### ⚠ ADVERTENCIA



##### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

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

#### ⚠ 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 causando daños permanentes al horno.

## 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



#### 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

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 rellenos.
- Mantenga la comida muy fría o congelada hasta que comience el periodo de cocimiento. Entonces puede meterla al 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 dos horas después de que termine el ciclo de cocimiento.
- Evite enfermedades y desperdicio de comida, **NO** permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas

### ⚠ PRECAUCIÓN

**NO** almacene sobre la unidad artículos 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.

## Advertencias y seguridad

### ⚠ PRECAUCIÓN



**¡NO** toque las porciones 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 característica 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 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.**

### ⚠ PRECAUCIÓN



#### RIESGO DE QUEMADURAS

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

### ⚠ AVISO

El ventilador de enfriamiento debe estar encendido durante el funcionamiento de la unidad. Si nota que el ventilador de enfriamiento 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 abiertas 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 la unidad por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y seque completamente. Después ajuste el control del horno en "BAKE" (HORNEAR), el termostato en 350 °F, y déjelo operar por una hora.

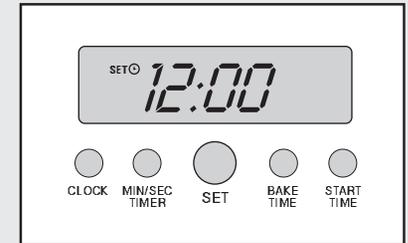
#### Todos los modelos contienen:

- Una amplia variedad de modalidades de horneado y asado, hasta once modalidades en total, para que tenga éxito hasta con los proyectos de horneado más difíciles.
- Un ventilador de convección de dos velocidades que le permite cocinar la comida mejor y de forma más uniforme, aún cuando hornee en grandes cantidades.
- Cuatro modalidades de cocimiento por convección que permiten mayor circulación del aire para reducir el tiempo de cocimiento y cocinar la comida más uniformemente.
- Tres modalidades de asado, inclusive una nueva modalidad de asado a temperatura baja, para dorar la superficie de los alimentos o para asarlos levemente.
- 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)

## Ajuste del reloj

### (DSOE301 y DDOE301 modelos)

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 --:--.



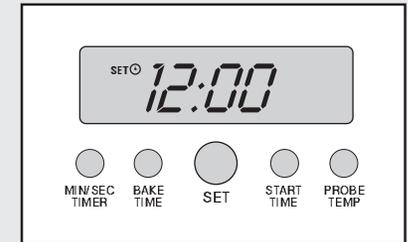
Para programar la hora del día:

1. Presione una vez la tecla "CLOCK" (RELOJ). Aparecerá el número 12:00 con la palabra SET (AJUSTAR) en la esquina superior izquierda.
2. Gire la perilla "SET" hasta que aparezca la hora correcta del día. El reloj no indica AM ni PM.
3. Presione otra vez la tecla "CLOCK". La palabra SET desaparecerá y el reloj mostrará la hora del día.

La hora del día se puede cambiar siguiendo los pasos 1 a 3. No se puede cambiar mientras el temporizador tenga programado un ciclo de TIEMPO DE HORNEADO u HORA DE INICIO.

### (DDOE305 modelo)

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 simultáneamente y mantenga presionados los botones "MIN/SEC TIMER" y "BAKE TIME".
2. Gire la perilla "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

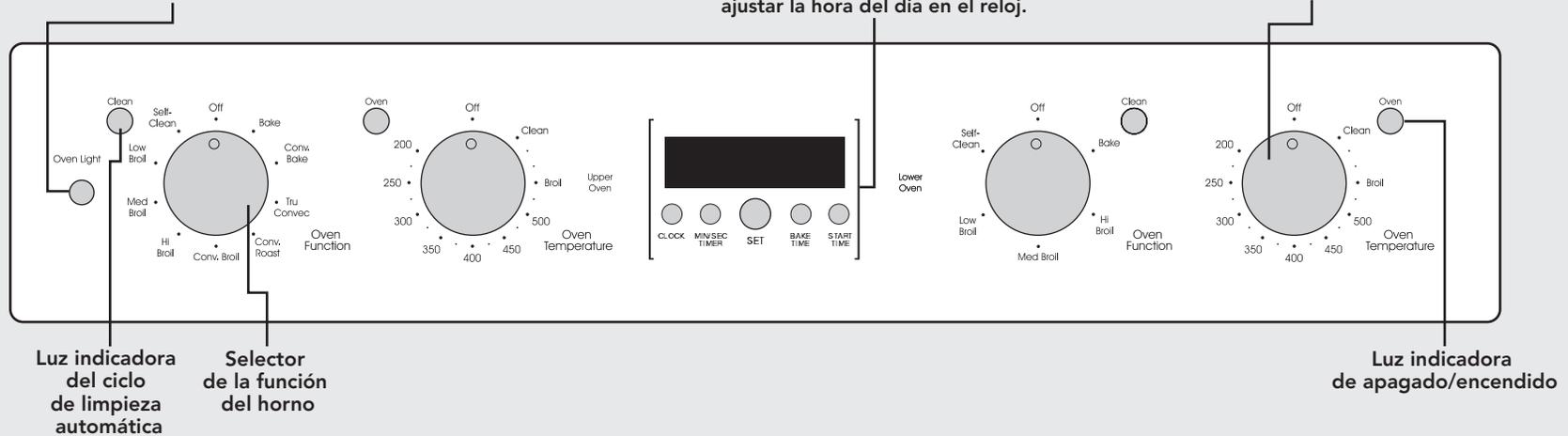
# Panel de control del horno

**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.

**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 cuando no use los hornos.

**¡IMPORTANTE!** Antes de usar cualquier programa del horno se debe ajustar la hora del día en el reloj.



## Funciones y ajustes del horno

### Horneado

Horneado convencional en una sola parrilla (panes, pasteles, galletas, pastelillos, tartas, platillos principales, vegetales)

### Conv Bake (horneado por convección)

Horneado en múltiples parrillas para comidas más densas o congeladas (por ejemplo, cuatro tartas congeladas, pizzas, platillos principales, vegetales)

### TruConvec™

Horneado en múltiples parrillas para panes, pasteles, galletas (hasta 6 bandejas de galletas a la vez)

### Conv Roast (Rostizado por convección)

Pavos completos, pollos completos, jamones, etc.

### Conv Broil (asado por convección)

Carnes más gruesas, asado más rápido con menos generación de humo

### Asado a temperatura alta

Carnes oscuras de una 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 una 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)

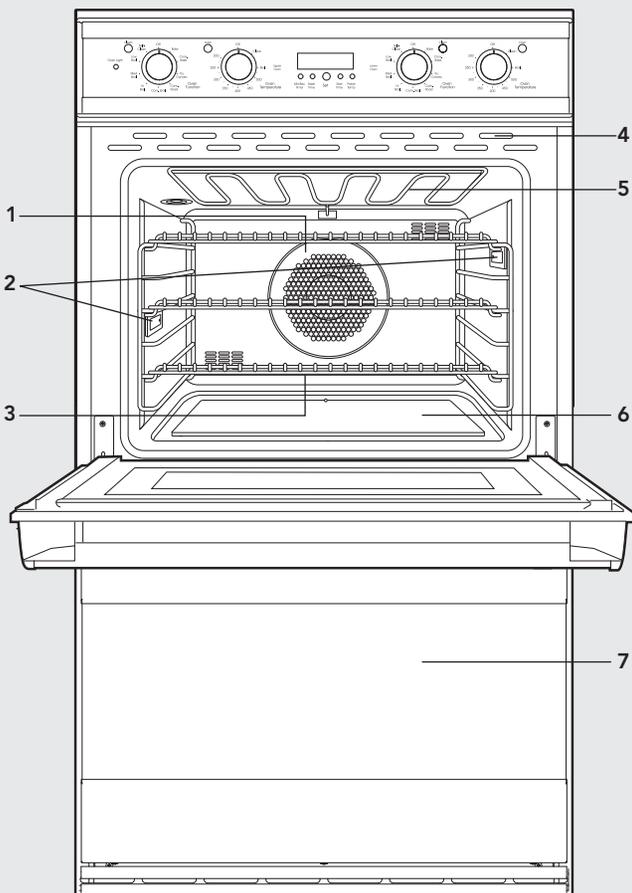
Use esta función para descongelar comida

### Limpieza automática

Un ciclo pirolítico de limpieza automática en el que el horno alcanza temperaturas elevadas para quemar los residuos y depósitos

\*Arriba se muestra el panel de control del modelo DDOE301.

## Características del horno



- |   |   |
|---|---|
| 1. Elemento TruConvec™<br>(detrás del deflector)                | 4. Placa con los números<br>de modelo y de serie<br>(detrás de los orificios<br>de ventilación) |
| 2. Luz del horno  | 5. Elemento del asador  |
| 3. Parrillas del horno<br>(tres superiores, tres<br>inferiores) | 6. Elemento de horneado   |
|   | 7. Horno inferior   |

## Relojes y temporizadores

### 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 exhibición que se activan mediante cuatro botones y la perilla "SET". La modalidad de tiempo de horneado y la modalidad de temporizador de min/seg se pueden usar para establecer los periodos de cocimiento. Estas características se pueden usar al mismo tiempo cuando ambos hornos están funcionando. Sin embargo, sólo las modalidades de tiempo de horneado y de limpieza automática apagan automáticamente el horno cuando termina el programa. Por ejemplo, puede programar un guiso en el horno superior usando la modalidad de tiempo de horneado mientras asa en el horno inferior con el temporizador de min/seg. También puede limpiar uno de los hornos y programar en el otro el cocimiento de alimentos con el temporizador de min/seg.



### Ajuste del temporizador de min/seg

El temporizador de min/seg está diseñado para programar con precisión el tiempo de cocimiento, y es ideal para hornear productos delicados como bisques, galletas y pastelillos popover (pastelillos ligeros) y para asar con precisión. Este temporizador se puede usar al mismo tiempo que las funciones de tiempo de horneado y de hora de inicio. 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 llegue a un minuto, la alarma del temporizador emitirá dos sonidos breves y la pantalla cambiará de horas:minutos a sólo segundos.

### Para programar el temporizador de min/seg

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

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

# Relojes y temporizadores

## Alarma del temporizador

Al final de un programa de temporizador de min/seg o de tiempo de horneado, 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 (No está disponible en el horno inferior de los modelos DDOE 301)

Las modalidades de tiempo de horneado y hora de inicio del temporizador se pueden usar para encender y apagar automáticamente el horno a ciertas horas. 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" (HORA DE INICIO) y girando la perilla "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 (las palabras UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR) aparecerán en la pantalla). Presione dos veces el botón "START TIME" para ajustar la hora de inicio del horno inferior (las palabras LOWER OVEN (HORNO INFERIOR) aparecerán en la pantalla). Luego programe la hora de inicio girando la perilla "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. Ajuste el tiempo de horneado deseado. Gire la perilla "SET" hasta que el tiempo de horneado deseado aparezca en horas y minutos. Una vez que se establezca el tiempo de horneado, la palabra SET desaparecerá y la palabra DELAY aparecerá en la pantalla indicando que se ha establecido el programa de tiempo de horneado.

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

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

# Relojes y temporizadores

## 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 la perilla de control de la temperatura en la temperatura de horneado deseada.**
5. Ahora ya está establecido el programa de tiempo de horneado.

**Nota:** La pantalla mostrará el tiempo de horneado programado hasta éste termine. Puede volver a colocar la pantalla en el 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 progreso. Cambie a la modalidad de temporizador presionando el botón "BAKE TIME".

6. Cuando transcurra el tiempo especificado, el horno se encenderá automáticamente. Horneará 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 automáticamente se apagará y el temporizador emitirá series de tres sonidos. Estas series de sonidos continuarán escuchándose hasta que se presione la tecla "START TIME". Entonces la pantalla volverá a exhibir la hora.

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

# Ajustes y funciones

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 preajustado en la escala de temperatura Fahrenheit. Con esta característica, los usuarios pueden cambiar a la escala de temperatura Celsius.

## Formato del reloj

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

## La modalidad Sabbath

Este modo ofrece a los usuarios que pertenecen a religiones con restricciones de trabajo en ciertos días, 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 los elementos de calentamiento y el ventilador de convección NO funcionarán..

# Ajustes y funciones

## Para entrar en la modalidad de ajustes del horno: (DSOE301 y DDOE301 Modelos)

1. Presione y mantenga presionada la tecla "CLOCK" (RELOJ) durante tres segundos.
2. Use la perilla "SET" para desplegar entre los diferentes ajustes del horno.
3. Para alternar entre un ajuste específico del horno, presione la tecla "CLOCK".

**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 ajustes del horno.

4. Para salir de la modalidad de ajustes del horno, presione la tecla "MIN/SEC TIMER". Si no la presiona en 60 segundos, el horno saldrá automáticamente de la modalidad de ajustes del horno.

## Para entrar en la modalidad de ajustes del horno: (DDOE305 Modelo)

1. Presione y mantenga presionado el botón "MIN/SEC TIMER" durante 3 segundos.
2. Use la perilla "SET" para desplazarse entre los diferentes ajustes del horno.
3. Para alternar entre un ajuste específico del horno, presione 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 ajustes del horno.

4. Para salir de la modalidad de ajustes del horno, presione el botón "BAKE TIME" Si no lo presiona en 60 segundos, el horno saldrá automáticamente de la modalidad de ajustes del horno.

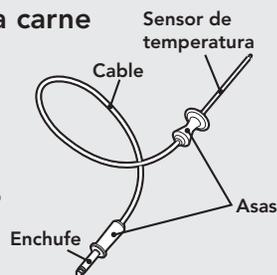
# Uso del horno

## 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 varias modalidades de cocinado, se usa la potencia parcial del elemento para asar para precalentar el horno. Por lo que 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 ambiente de cocinado óptimo para la modalidad de cocinado seleccionada en el menor tiempo posible.

## Función del sensor de temperatura de la carne (sólo los modelos 305)

El sensor de temperatura de la carne elimina las adivinanzas 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 métalos 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 la tecla "PROBE TEMP".
5. Ajuste la perilla "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 se debe colocar en el ajuste "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 destellará y se escucharán tres sonidos. Se escucharán dos sonidos cada diez segundos hasta que se cancele la función del sensor.

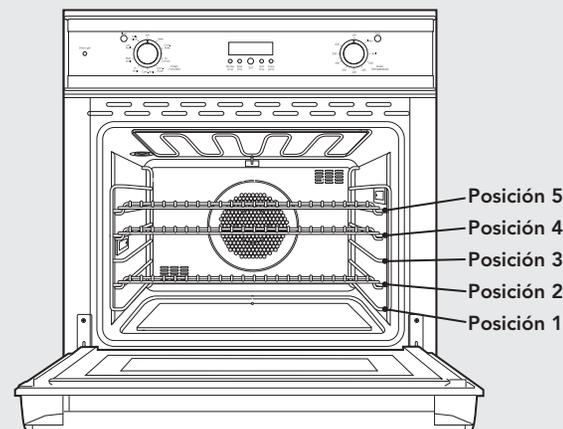
# Uso del horno

## Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con tres parrillas a prueba de ladeamientos. Los hornos modelo 305 tienen dos parrillas estándar a prueba de ladeamientos y una parrilla 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 jala. Esto reduce las probabilidades de derrames de comidas que tienen mucho jugo o líquido. Esta parrilla se puede usar en cualquiera de las seis posiciones del horno.

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

1. Arregle las parrillas 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 se apaga el selector de la función del horno.
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 el ajuste de horneado convencional. Por esta razón se recomienda este ajuste cuando se preparan productos como las natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Esto es perfectamente normal. El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire en el horno, y este aire distribuye el calor en toda la cavidad del horno creando un ambiente de cocinado óptimo. El cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o para hornear comidas más densas. A continuación se encuentran algunas sugerencias que le permitirán obtener los mejores resultados con su horno cuando cocine por convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca la temperatura 25 °F ( 14°C) y el tiempo de cocimiento aproximadamente de 10 a 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 cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento. Esto es especialmente cierto para productos grandes cocinados con la función de rostizado por convección.
- Una ventaja importante del cocimiento por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire permite que esto sea posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisquetos, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba. Consulte la sección "Características del horno".
- Los productos que se cocinan con la función de convección se pueden hornear excesivamente con facilidad. Siendo este el caso, usualmente es buena idea sacar los productos del horno inmediatamente antes de que parezcan totalmente cocinados. Los productos continuarán cocinándose fuera del horno.

# Uso del horno

## Cocimiento convencional y por convección (cont.)

- 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 con la modalidad convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga los lineamientos de la modalidad por convección listados para tipos de recetas similares. Si la comida no resulta a su satisfacción durante esta prueba, ajuste sólo una variable a la vez (tiempo de cocimiento, 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:

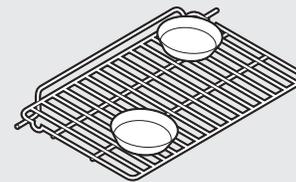
- El tipo de alimento que se está cocinando
  - El vapor y la condensación son un subproducto natural de la cocción de cualquier alimento con alto contenido de agua, como los alimentos congelados, el pollo, etc.
  - Siempre que pueda, cocine en recipientes cubiertos para que no se forme tanta condensación.
- El tiempo de cocción
  - Si el horno se utiliza durante períodos prolongados, es necesario disponer de ventilación adicional.
  - No deje los alimentos en el horno una vez cocinados para que se enfríen con el horno ya apagado.
  - 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
  - Si el flujo de aire del horno cambia, el horno no funcionará según las especificaciones.
- Ventilación adecuada de la instalación
  - Para funcionar según las especificaciones, el horno necesita buena ventilación dentro del gabinete donde está instalado.
- El tipo de gabinete donde está instalado el horno
  - Los gabinetes deben cumplir ciertos requisitos específicos de temperatura.
  - 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

# Uso del horno

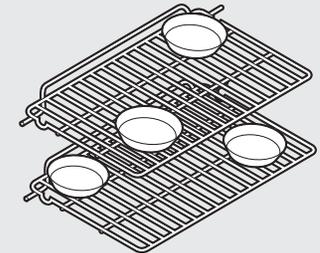
## Sugerencias para la colocación de los recipientes para hornear

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

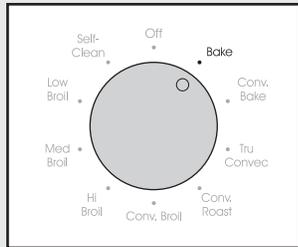
Colocación de los recipientes en una sola parrilla



Colocación de los recipientes en varias parrillas



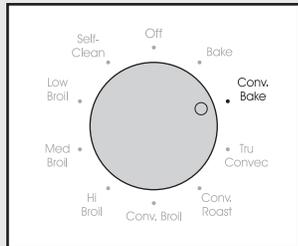
# Horneado



## BAKE (horneado con dos elementos)

El elemento de horneado irradia calor a potencia total desde el fondo de la cavidad 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 requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.



## CONV BAKE (horneado por convección)

El elemento inferior funciona a potencia total y el elemento de asado superior funciona a potencia complementaria. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Esta circulación

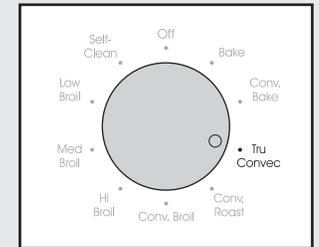
uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales. Una ventaja importante del horneado por convección es la capacidad de preparar comida en mayores cantidades usando varias parrillas, una característica que no tienen los hornos estándar.

Al rostizar en este ajuste, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorando 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 pueden hornear y rostizar comidas al mismo tiempo con la mínima transferencia de sabor, aunque se cocinen comidas diferentes como pasteles, pescado o carne. El sistema de aire caliente es especialmente económico cuando se descongela la comida. Use este ajuste para hornear y rostizar.

# Horneado

## TRU CONV (TruConvec™)

El elemento posterior funciona sólo a potencia total. Los elementos superior e inferior no generan calor directo. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire en la cavidad del horno para que el calentamiento sea uniforme. Use este ajuste para comidas que 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, rostizar y para la preparación de comidas completas. También se recomienda este ajuste cuando se hornean grandes cantidades de productos al mismo tiempo.



## Sugerencias para hornear

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

# Horneado

Tabla para hornear

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una rejilla	Temperatura	Tiempo (min)
<b>PANES</b>				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	8 – 10
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	30 – 35
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	12 – 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 o 4	375 °F (191 °C)	30 – 35
Pan de maíz	8 x 8"	3 o 4	400 °F (204 °C)	20 – 25
Pan de jengibre	8 x 8"	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 – 40
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 – 20
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	3 o 4	375 °F (191 °C)	15 – 20
<b>PASTELES</b>				
Pastel tipo angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	375 °F (191 °C)	35 – 45
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 – 55
Pasteles	Bandeja para muffins	3 o 4	350 °F (177 °C)	16 – 20
Pastel, una capa	13 x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 – 50
Pastel, dos capas	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	30 – 35
Panqués	Molde para pan de caja	3 o 4	350 °F (177 °C)	60 – 65
<b>GALLETAS</b>				
Tipo brownies	13 x 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	25 – 30
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	12 – 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	10 – 12
<b>PASTELILLOS</b>				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	30 – 35
<b>TARTAS</b>				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204 °C)	10 – 12
Corteza con relleno	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (191 °C)	55 – 60
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	12 – 15
De calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 – 45
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 o 4	350 °F (177 °C)	35 – 40
<b>PLATILLOS PRINCIPALES</b>				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	12 – 15
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	18 – 21
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	65 – 70
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	35 – 40
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13 x 9"	3 o 4	375 °F (191 °C)	65 – 70
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400 °F (204 °C)	25 – 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (204 °C)	15 – 20
Macarrones y queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	60 – 65
<b>VEGETALES</b>				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	375 °F (191 °C)	60 – 65
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 – 50
Calabacitas	Bandeja para galletas	3 o 4	375 °F (191 °C)	50 – 55
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	425 °F (218 °C)	15 – 20

# Horneado

Tabla para hornear en modalidad por convección

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una rejilla	Temperatura	Tiempo (min)
<b>PANES</b>				
Bisquetes	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	2 y 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	2 y 4	350 °F (177 °C)	20 - 25
Pan de maíz	8 x 8"	2 y 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Pan de jengibre	8 x 8"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Panecillos tipo muffin	Bandeja para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Panecillos tipo muffin de maíz	Bandeja para muffins	2 y 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
<b>PASTELES</b>				
Pastel tipo angel food	Molde de tubo para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Pastel tipo Bundt	Molde de tubo para pan	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Panquecitos	Bandeja para muffins	2 y 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Pastel, una capa	13 x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 32
Pastel, dos capas	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Panqués	Molde para pan de caja	2 y 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
<b>GALLETAS</b>				
Tipo brownies	13 x 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	20 - 25
De chispas de chocolate	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	2, 3 y 4	350 °F (177 °C)	9 - 10
<b>PASTELILLOS</b>				
Hojaldres de crema	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (191 °C)	4 - 27
<b>TARTAS</b>				
Corteza sin relleno	Redondo de 9"	2 y 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Corteza con relleno	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
De calabaza	Redondo de 9"	2 y 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Natillas	6 tazas de 4 oz	2 y 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
<b>PLATILLOS PRINCIPALES</b>				
Rollos de huevo (egg rolls)	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (191 °C)	8 - 10
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	2 y 4	400 °F (205 °C)	13 - 16
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	2 y 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
Tarta en cazuela	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13 x 9"	2 y 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Quiche	Redondo de 9"	2 y 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	2 y 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
Macarrones y queso cong.	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 – 50
<b>VEGETALES</b>				
Papas horneadas	En la parrilla	3 o 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 o 4	325 °F (163 °C)	35 – 40
Calabacitas	Bandeja para galletas	3 o 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 o 4	400 °F (205 °C)	10 - 15

# Resolución de problemas de horneado

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

## Problemas comunes de horneado y su solución

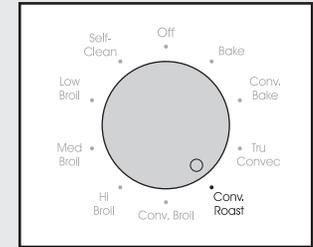
Problemas	Causa	Solución
El pastel se quema en los lados y quedan crudos en el centro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno estaba demasiado caliente</li> <li>2. El tamaño del recipiente no es el adecuado</li> <li>3. Demasiados moldes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baje la temperatura</li> <li>2. Use un molde del tamaño recomendado</li> <li>3. Reduzca la cantidad de moldes</li> </ol>
La superficie de los pasteles se agrieta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La mezcla está demasiado espesa</li> <li>2. El horno está demasiado caliente</li> <li>3. El tamaño del recipiente no es el adecuado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siga la receta</li> <li>2. Añada líquido</li> <li>3. Reduzca la temperatura</li> <li>4. Use un molde del tamaño recomendado</li> </ol>
Los pasteles no están parejos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La masa no estaba bien distribuida</li> <li>2. El horno o la parrilla no están nivelados</li> <li>3. El molde estaba combado</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 por abajo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia</li> <li>2. Está usando recipientes oscuros</li> <li>3. Posición incorrecta de la parrilla</li> <li>4. Ajuste de horneado equivocado</li> <li>5. El molde es 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. Ajuste los valores convencionales o por convección según sea necesario</li> <li>5. Use el molde adecuado</li> </ol>
La comida está muy 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. El molde es demasiado alto</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 los moldes adecuados</li> </ol>
Las galletas están demasiado aplastadas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bandeja de galletas está caliente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Permita que la bandeja se enfríe entre lotes de galletas</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 recipientes</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 la cantidad de moldes</li> <li>3. Permita que el horno se precaliente</li> </ol>
Los pasteles o tartas están demasiado claros en la superficie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno no está suficientemente caliente</li> <li>2. Se usaron demasiados recipientes</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 la cantidad 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 los elementos 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 este ajuste para pavos enteros, pollos enteros, jamones, etc.



**Nota:** También puede asar comida con los ajustes de horneado. Vea la sección "Horneado" para obtener más información.

## Sugerencias para rostizar

**SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla de asado proporcionadas con cada horno. Debe permitir que el aire caliente circule alrededor del producto que está rostizando. **NO** cubra el alimento que esta asando. La modalidad de rostizado por convección sella rápidamente los jugos y da como resultado un producto jugoso y suave. Las aves salen con la piel suave 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 25 °F ( 14°C) y el tiempo de cocimiento aproximadamente de 10 a 15 %.
- **SIEMPRE** rostice las carnes con el lado que tiene grasa hacia arriba en una bandeja poco profunda y usando una rejilla de rostizar. Cuando el lado de la grasa está arriba, no hay necesidad de pringar la carne. **NO** añada agua a la bandeja porque se producirá 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 recipientes con lados altos ya que estos interferirán con la circulación de aire caliente sobre la comida.
- Si usa una bolsa de cocimiento, cubierta de papel aluminio u otro tipo de cubierta, use el horneado convencional en lugar de la modalidad por convección.

# Rostizado

## Sugerencias para rostizar (cont.)

- Cuando use un termómetro para carne, introduzca el sensor hasta la mitad en el centro de la porción más gruesa de carne. (En el caso de las aves, inserte el sensor entre el cuerpo y la pierna en la parte más gruesa de la parte interna del muslo.) La punta del sensor no debe tocar hueso, grasa ni 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 una vez la temperatura, inserte el sensor 1/2 pulgada (1.3 cm) más en la carne y luego tome 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 cocimiento húmedo. 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 no 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 almacene en el horno.

# Rostizado

## Sugerencias para rostizar (cont.)

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 el sensor completamente 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 (6 °C) menor 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)

Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
<b>CARNE DE RES</b>				
<b>Asado de costilla</b>				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
<b>Punta trasera</b>				
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
<b>Carne para asar</b>				
Medio cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	35	155 °F (68 °C)
Bien cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	40	170 °F (77 °C)
<b>CORDERO</b>				
Pierna de cordero	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
<b>CERDO</b>				
Lomo de cerdo	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	35	180 °F (82 °C)
Chuletas de cerdo 1" de espesor	1 - 1 1/4 lbs	350 °F (177 °C)	55 - 60 tiempo total	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325 °F (163 °C)	18	130 °F (55 °C)
<b>AVES</b>				
Pollo entero	3 - 4 lbs	375 °F (190 °C)	30	180 °F (82 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Pavo	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	16 - 20	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	17 - 21	180 °F (82 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

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

# Rostizado

**Tabla para rostizar en modalidad por convección**

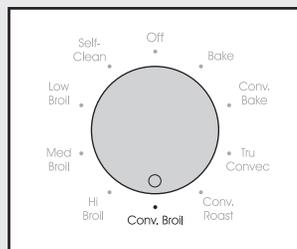
Comida	Peso	Temperatura	Tiempo (min/lb)	Temperatura interior
<b>CARNE DE RES</b>				
<b>Asado de costilla</b>				
Poco cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	25	140 °F (60 °C)
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	30	170 °F (77 °C)
<b>Punta trasera</b>				
Medio cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	155 °F (68 °C)
Bien cocida	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	24	170 °F (77 °C)
<b>Carne para asar</b>				
Medio cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	30	155 °F (68 °C)
Bien cocida	3 - 4 lbs	325 °F (163 °C)	35	170 °F (77 °C)
<b>CORDERO</b>				
Pierna de cordero	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
<b>CERDO</b>				
Lomo de cerdo	3 - 5 lbs	325 °F (163 °C)	30	180 °F (82 °C)
Chuletas de cerdo de 1" de espesor	1 - 1 1/4 lbs	325 °F (163 °C)	45 - 50 tiempo total	N/A
Jamón totalmente cocinado	5 lbs	325 °F (163 °C)	15	130 °F (55 °C)
<b>AVES</b>				
Pollo entero	3-4 lbs	350 °F (177 °C)	25	180 °F (82 °C)
Pavo sin relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Pavo	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	11	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	12 - 16 lbs	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Pavo relleno	20 - 24 lbs	325 °F (163 °C)	9 - 10	180 °F (82 °C)
Pechuga de pavo	4 - 6 lbs	325 °F (163 °C)	20	180 °F (82 °C)

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

# Asado

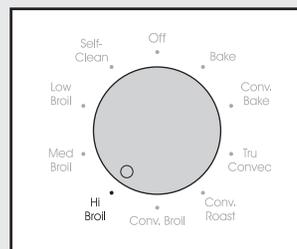
## CONV BROIL\* (asado por convección)

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. El humo se reduce, ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas de la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.



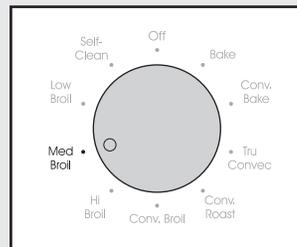
## HI BROIL (asado a temperatura alta)

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 dos pulgadas (cinco centímetros) del elemento de asado o en la parrilla superior. El asado rápido es mejor para carnes que se deseen de poco cocidas a medio cocidas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



## MED BROIL (asado a temperatura media)

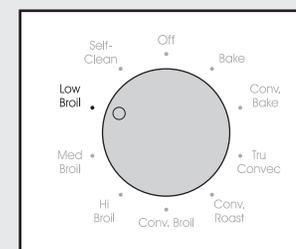
Los elementos interior y exterior de asado se apagan y se encienden para producir menos calor y asar los alimentos lentamente. Coloque la comida a una distancia de cuatro pulgadas (10 cm) del elemento de asado. El asado lento es mejor para pollo y jamón, y para asar la comida sin dorarla excesivamente. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



# Asado

## LOW BROIL (asado a temperatura baja)

En esta modalidad se 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 este ajuste para dorar suavemente merengues colocados en la parrilla 3 o 4 durante 3 o 4 minutos.



## Instrucciones para asar

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

El asado convencional (a temperatura baja, media o alta) es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas de 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 chamusca 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 rejilla de asado que vienen con su horno cuando estén frías. Coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Coloque el selector de la función del horno en el ajuste deseado y la perilla de control de temperatura en "BROIL".
4. Cierre la puerta. La puerta no tiene un retén para mantenerla abierta durante el asado con la puerta abierta. Durante el asado con la puerta abierta el elemento de asado no realiza el ciclo de encendido y apagado. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede 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	Ajuste de temperatura	Parrilla	Tiempo (min)
<b>CARNE DE RES</b>				
<b>Solomillo, 1"</b>				
Poco cocida	14 oz	Asado a temperatura alta	5 o 6	8 - 10
Medio cocida	14 oz	Asado a temperatura alta	5 o 6	10 - 12
Bien cocida	14 oz	Asado a temperatura alta	5 o 6	11 - 13
<b>Chuleta de costilla (T-bone), 3/4"</b>				
Poco cocida	10 oz	Asado a temperatura alta	5 o 6	7 - 8
Medio cocida	10 oz	Asado a temperatura alta	5 o 6	9 - 10
Bien cocida	10 oz	Asado a temperatura alta	5 o 6	11 - 12
<b>Hamburguesa, 1/2"</b>				
Poco cocida	1/4 lb.	Asado a temperatura alta	5 o 6	6 - 7
Medio cocida	1/4 lb.	Asado a temperatura alta	5 o 6	7 - 8
Bien cocida	1/4 lb.	Asado a temperatura alta	5 o 6	8 - 9
<b>POLLO</b>				
Pechuga sin hueso	1/2 lb.	Asado a temperatura media	5 o 6	15 - 20
Pechuga sin hueso 1"	1/2 lb.	Asado por convección	4 o 5	15 - 20
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs total	Asado a temperatura media	3 o 4	40 - 45
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs total	Asado por convección	3 o 4	25 - 30
Piezas de pollo	2 - 3 lbs total	Asado a temperatura media	3 o 4	40 - 45
Piezas de pollo	2 - 3 lbs total	Asado por convección	3	25 - 30
<b>JAMÓN</b>				
Rebanadas de jamón de 1"	1 lb.	Asado a temperatura media	5 o 6	22
<b>CORDERO</b>				
Chuletas de costilla de 1"	12 oz.	Asado por convección	4 o 5	7
Lomo	1 lb.	Asado por convección	4 o 5	6
<b>CERDO</b>				
Chuletas de lomo, 3/4"	1 lb.	Asado por convección	4	14
Tocino		Asado a temperatura media	5	6
<b>PESCADO</b>				
Bistec de salmón	1 lb.	Asado a temperatura media	4	7
Filetes	1 lb.	Asado a temperatura media	4 o 5	6

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

# Asado

## Sugerencias para asar

- **SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla de asado para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocimiento y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo e 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 volteo 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** perfore la carne con un tenedor para evitar el escape de los jugos.
- Saque la bandeja de asado del horno cuando saque la comida. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja. Mientras la bandeja está caliente, coloque una toalla de papel húmeda sobre la rejilla. Salpique con detergente líquido para trastes y vierta agua sobre la rejilla. Esto facilitará la limpieza de la bandeja. También puede recubrir la bandeja con papel aluminio para facilitar la limpieza. Asegúrese de que el papel aluminio se extienda hasta los lados de la bandeja Aunque no se recomienda, también puede recubrir la rejilla con papel aluminio. Asegúrese de cortar el papel en donde la rejilla tenga aberturas para que la grasa derretida se escurra y evitar salpicaduras, humo o la posibilidad de que la grasa se incendie.

# Deshidratación y descongelación por convección

## 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".

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Descongelación por convección

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear.
2. Ajuste el control de temperatura en "OFF".
3. Gire la perilla 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. La sección de "Ciclo de limpieza automática" contiene las instrucciones completas. **NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO A SU HORNO.**

## Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEN HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástago.

## Piezas de acero inoxidable

Algunas piezas de acero inoxidable pueden tener una envoltura protectora que se debe quitar. Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando no baste con el agua jabonosa. 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 nilón. **NO** use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar superficies de acero inoxidable. Los arañazos son casi imposibles de quitar.

# Nettoyage et maintenance

## Piezas de bronce

### PRECAUCIÓN

Todas las piezas de bronce de pedido especial están recubiertas con resina epóxica. **NO USE LIMPIADORES PARA BRONCE NI LIMPIADORES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LAS PARTES DE BRONCE.** Todas las piezas de bronce se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente. Cuando esto no funcione, use limpiadores de uso doméstico regulares que no sean abrasivos.

## Bandeja y rejilla de asado

Límpielas con detergente y agua caliente. Para manchas difíciles use una almohadilla de lana de acero rellena de jabón.

## Parrillas del horno

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

## Sensor de temperatura para carne (sólo los modelos 305)

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 rellena de jabón, enjuague y seque.

- **NO** sumerja en agua el sensor de temperatura para carne.
- **NO** lo almacene 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 integral ayuda a reducir los olores asociados con la combustión de la suciedad. Cuando termina el ciclo de limpieza automática, en el fondo del horno quedan cenizas. Cuando se selecciona el ajuste de limpieza, automáticamente se activa el cerrojo de la puerta. Este cerrojo asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a una temperatura de limpieza.

## Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática:

1. Saque las parrillas y cualquier otro artículo o recipiente del horno. Las altas temperaturas que se generan durante el ciclo de limpieza pueden decolorar, combar y dañar estos artículos. **NO** use papel aluminio ni forros en el horno. Durante el ciclo de limpieza, el papel de aluminio se puede quemar o derretir y se puede 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 porciones 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 dos pulgadas (5.1 cm) del interior del bastidor con agua caliente y detergente. Enjuague y seque completamente.

### 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.

## Ciclo de limpieza automática

### ⚠ PRECAUCIÓN



¡NO toque las porciones 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 característica 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 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.**

#### Para iniciar el ciclo de limpieza automática:

1. Cierre la puerta completamente.
2. Gire el selector de la función del horno hacia la derecha hasta la modalidad de limpieza automática ("SELF CLEAN").
3. Gire la perilla de control de temperatura pasando el ajuste de limpieza y 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 embraga y la luz indicadora del horno se enciende. La luz indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcanza 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 desembrague.

**Nota:** Se escuchará el ruido del ventilador durante el ciclo de limpieza automática y el ventilador continuará funcionando durante las 3 1/2 horas de duración del ciclo de limpieza.

5. Cuando termine el ciclo, ponga el selector de la función del horno y la perilla de control de la temperatura en la posición "OFF". Cuando el horno se haya enfriado completamente, abra la puerta y limpie las cenizas con un paño húmedo.

## Ciclo de limpieza automática

#### Para detener el ciclo de limpieza automática:

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

# Reemplazo de las bombillas de luz del horno

## ⚠ ADVERTENCIA



### RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

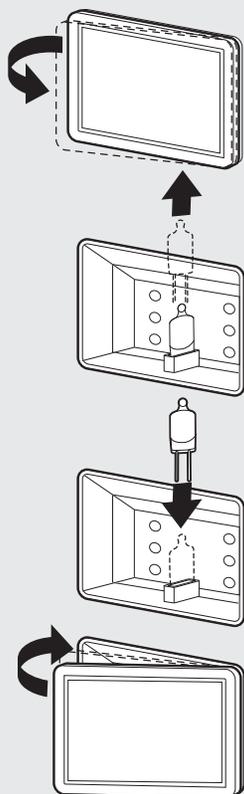
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

## ⚠ ADVERTENCIA

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

### Luces de halógeno

1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla usando un destornillador en la ranura de acceso.
2. Sujete firmemente la bombilla y jálela.
3. Reemplace la bombilla 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.

# Localización y resolución de problemas

Problema	Posible causa y/o solución
El horno no funciona.	El horno no está conectado al suministro eléctrico.  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 embrague.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza automática.	La perilla de control de temperatura no se giró pasando el ajuste de limpieza hasta detenerse.
El asador no funciona.	La perilla de control de temperatura se giró excesivamente hasta después 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 desembragará cuando la temperatura sea segura.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida.  El horno no está conectado al suministro eléctrico.

# Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su distribuidor o a una agencia autorizada de servicio. El concesionario o el distribuidor de su área puede darle el nombre de las agencias de servicio autorizadas.

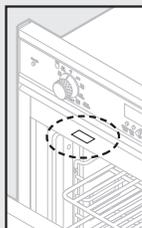
Tenga a la mano la siguiente información.

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

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range Corporation al teléfono 1-888-VIKING1 (845-4641) o escriba a:

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

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



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

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

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

Dirección \_\_\_\_\_

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

**Conserve este manual para su referencia futura.**

# Garantía

## **GARANTÍA DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS INTEGRADOS GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO**

Los hornos eléctricos empotrados y todas sus piezas y accesorios, excepto como se describe abajo\*, están garantizados contra materiales y mano de obra defectuosos bajo uso doméstico normal durante un periodo de doce (12) meses a partir de la fecha de la compra minorista original. Viking Range Corporation, el garante, acepta reparar o reemplazar, a su opción, cualquier pieza que no funcione o que se determine defectuosa durante el periodo de la garantía.

\*Se garantiza que el vidrio (inclusive las bombillas de luz) y los artículos pintados y decorativos están libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de la compra minorista original. **CUALQUIER DEFECTO SE DEBE REPORTAR AL CONCESIONARIO QUE VENDIÓ EL PRODUCTO EN UN PLAZO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE LA COMPRA MINORISTA ORIGINAL.**

Viking Range Corporation utiliza los procesos más avanzados y los mejores materiales disponibles para producir todos los acabados de color. Sin embargo, es posible que se note una ligera variación de color debido a diferencias inherentes en las piezas pintadas y en las piezas de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, la ubicación del producto y otros factores.

## **GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS**

Cualquier elemento de horneado, elemento de asado o elemento de cocimiento por convección que falle debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el quinto año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra.

## **GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS**

Cualquier panel porcelanizado del horno o del interior de la puerta que se oxide debido a materiales o mano de obra defectuosos durante su uso doméstico normal desde el segundo hasta el décimo año de la compra minorista original, será reemplazado o reparado sin cargo alguno por la pieza misma, y el propietario debe pagar todos los demás costos, incluso la mano de obra.

**GARANTÍA RESIDENCIAL PLUS DE NOVENTA (90) DÍAS** Esta garantía cubre aplicaciones en las que el uso del producto excede el uso residencial normal. Los ejemplos incluyen, pero no se limitan a casas de alojamiento con desayuno, estaciones de bomberos, clubes privados, iglesias, etc. Esta garantía excluye todas las instalaciones comerciales como restaurantes, instalaciones de servicio de alimentos e instalaciones institucionales de servicio de alimentos.

Por medio de este documento, esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado y a cada propietario subsiguiente del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a todos los productos comprados y ubicados en Estados Unidos y Canadá. Los productos se deben haber comprado en el país en el que se requiere servicio. La mano de obra cubierta por la garantía debe ser realizada por una agencia o representante de servicio autorizado por Viking Range Corporation. La garantía no aplicará a daños resultantes de abuso, accidentes, desastres naturales, interrupción de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, operación inadecuada o reparación o servicio del producto por otros que no sean una agencia de servicio o representante de Viking Range Corporation. Esta garantía no aplica a usos comerciales. El garante no es responsable de daños resultantes o incidentales que surjan de una violación a la garantía, violación al contrato o de otra manera. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños resultantes o incidentales, de manera que es posible que la limitación o exclusión antedicha no aplique en su caso.

El propietario será responsable de la instalación adecuada, de proporcionar cuidado u mantenimiento normales, de proporcionar un comprobante de compra si así se le requiere, y de hacer que el electrodoméstico sea razonablemente accesible para darle servicio. Si el producto o una de sus piezas componentes tiene un defecto o funciona mal durante el periodo de garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante de corregir los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a recibir un reembolso o al reemplazo del producto o de su pieza o piezas componentes. La responsabilidad del garante por cualquier reclamación de cualquier clase, con respecto a los bienes o servicios cubiertos en esta garantía, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o parte de los mismos que dieron origen a la reclamación.

## **SERVICIO BAJO LA GARANTÍA:**

De acuerdo con los términos de esta garantía, un agente o representante de servicio de Viking Range Corporation autorizado por la fábrica debe proporcionar el servicio. El servicio se proporcionará durante horas hábiles normales, y la mano de obra realizada en horas extras o a tarifas más elevadas no estará cubierta por esta garantía. Para obtener servicio bajo la garantía, comuníquese a la concesionaria donde compró el producto, o un agente de servicio autorizado por Viking Range Corporation o a Viking Range Corporation. Proporcione los números de modelo y de serie y la fecha de la compra original. Si desea saber el nombre de la agencia de servicio autorizada por Viking Range Corporation más cercana, llame a la concesionaria en donde compró el producto o a Viking Range Corporation. **IMPORTANTE:** Retenga el comprobante de la compra original para establecer el periodo de la garantía.

La devolución de la Tarjeta de Registro del Propietario no es una condición para la cobertura de la garantía. Sin embargo, debe devolver esta tarjeta para que Viking Range Corporation pueda comunicarse con usted en caso de que surja alguna pregunta de seguridad que pudiese afectarle a usted.

Cualquier garantía implícita de comercialización e idoneidad aplicable al elemento de horneado, elemento de asado, elemento de cocimiento por convección, horno de porcelana o panel de porcelana del interior de la puerta arriba mencionados, está limitada en duración al periodo de cobertura de las garantías limitadas expresas por escrito aplicables como se establece arriba. Algunas jurisdicciones no permiten la limitación en la duración de una garantía implícita, de manera que la limitación de arriba puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre jurisdicciones.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.