

# MANUAL DE USO Y CUIDADO



## SERIE 6

Parrillas empotrables de Eléctrica  
Parrillas empotrables de inducción

*MVEC630 / MVEC636  
MVIC630 / MVIC636*

# Felicitaciones

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

Su parrilla empotable está diseñada para ofrecerle años de servicio confiable. Este Manual de uso y cuidado le brindará la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y la operación de su parrilla empotable.

Su completa satisfacción es nuestro objetivo final. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, póngase en contacto con el distribuidor donde lo compró o con nuestro Centro de Atención al Consumidor al 1-888-845-4641.

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos y esperamos que vuelva a confiar en nosotros cuando necesite otros artefactos.

Para obtener más información acerca de nuestra completa y creciente selección de artefactos, visítenos en línea en [vikingrange.com](http://vikingrange.com).

## Índice

### Información inicial

Advertencias e información importante	3
<b>Características de la parrilla empotable</b>	6
Antes de usar la parrilla empotable	6
Cómo escoger los utensilios de cocina correctos	7

### Funcionamiento

Operación en superficie	9
-------------------------	---

### Cuidado del producto

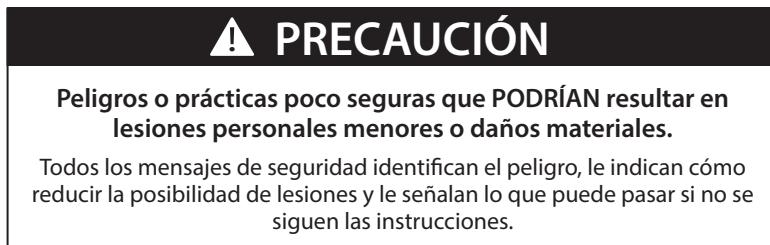
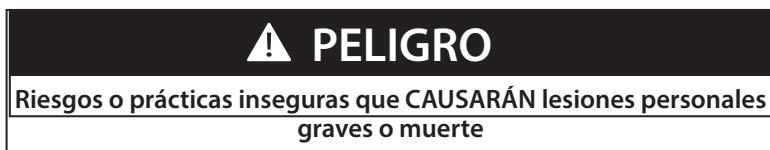
Limpieza y Mantenimiento	12
Información de Servicio	14

# Importante – Lea y siga las instrucciones

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

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

## Reconozca los símbolos, términos y etiquetas de seguridad



### Lea y acate todas las instrucciones antes de usar este artefacto

para evitar posible riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al artefacto como resultado del uso indebido del mismo. Utilice el artefacto sólo para el uso previsto conforme a lo descrito en este manual.

**Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro:** La instalación y la puesta a tierra del artefacto debe realizarlas un técnico cualificado. NO intente ajustar, reparar, dar mantenimiento ni cambiar ninguna parte del artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. El resto de operaciones de mantenimiento y reparaciones debe realizarlas un técnico de servicio cualificado. Para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro, esta unidad no está destinada para ser operada por un temporizador externo o un sistema de control remoto.



### Para evitar daños por incendio o humo

- Asegúrese de retirar todo el material de empaque del artefacto antes de operarlo. Conserve todos los empaques hasta haber instalado la unidad y verificado que funciona correctamente.
- Mantenga el área alrededor del artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y artículos inflamables.
- Si el artefacto se instala cerca de una ventana, debe tomar precauciones apropiadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores.
- **NUNCA** deje artículos sobre la parrilla empotable. El aire caliente del respiradero podría encender objetos inflamables y aumentar la presión en los recipientes cerrados, lo que podría hacerlos explotar.
- Muchas latas de tipo aerosol son **EXPLOSIVAS** si se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso y almacenamiento cerca de cualquier artefacto.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de aquellas piezas del artefacto que puedan calentarse. **NO** deje artículos de plástico en la parrilla empotable ya que pueden derretirse o ablandarse si se dejan demasiado cerca del respiradero o de un quemador de superficie.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden inflamarse y los de metal pueden calentarse y causar quemaduras. **NO** vierta bebidas alcohólicas sobre alimentos calientes.

# Importante – Lea y siga las instrucciones

## En caso de incendio

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

- Ahogue el fuego o las llamas en una sartén usando una tapa o bandeja para galletas.
- **NUNCA** tome ni mueva una sartén en llamas.
- **NO** use agua en incendios provocados por grasa. Use polvos de hornear, un agente químico seco o extintor de tipo espuma para ahogar el fuego o las llamas.

## Seguridad para cocinar

- **SIEMPRE** ponga una cacerola sobre una resistencia de superficie antes de encenderla. Asegúrese de conocer cuál perilla controla cada uno de las resistencias de superficie. Cerciórese de que esté encendida la resistencia correcta. Cuando la cocción haya finalizado, apague la resistencia antes de retirar la cacerola.
- **NUNCA** desatienda lo que está cocinando, especialmente al usar un ajuste de temperatura alta o al freír con mucho aceite. Los derrames por hervor causan humo y los derrames de grasas pueden encenderse. Limpie los derrames de grasas lo más pronto posible. **NO** use alta temperatura para cocinar por períodos prolongados.
- **NUNCA** caliente un recipiente no abierto en la resistencia de superficie. La acumulación de presión puede hacer que el contenedor explote, provocando lesiones personales graves o daños en el artefacto.
- Use tomaollas resistentes y secos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por el vapor. Las toallas de cocina u otros sustitutos **NUNCA** deben usarse como tomaollas porque pueden rozar los quemadores calientes y encenderse o quedar atrapadas entre los componentes del artefacto.
- **SIEMPRE** deje enfriar la grasa caliente usada para freír antes de intentar moverla o manejárla.
- **NO** deje que se acumule grasa u otro material inflamable en o cerca del artefacto, campana o en el ventilador extractor. Limpie la campana frecuentemente para prevenir que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Al flambeear comidas debajo de la campana, apague el ventilador.
- **NUNCA** use ropa hecha de materiales inflamables ni sueltas, ni tampoco prendas de manga larga al cocinar. La ropa se podría inflamar o enredarse en las manijas de los utensilios.
- **ADVERTENCIA SOBRE COMIDA PREPARADA:** Siga las instrucciones del fabricante de la comida. Si un contenedor plástico de comida congelada o su tapa se deforma, tuerce o daña de alguna otra manera al cocinar, deseche inmediatamente la comida y su contenedor. El alimento podría estar contaminado.
- Si usa licores para "flambeear" bajo una campana extractora, **APAGUE EL VENTILADOR**. La corriente de aire podría causar que se propaguen las llamas fuera de control.
- Este artefacto no está destinado para ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades sensoriales físicas o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto cuando una persona responsable de su seguridad las supervise o les dé instrucciones para usar el artefacto. Los niños deben ser objeto de supervisión para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Use cacerolas con fondos planos y asas que sean fáciles de agarrar y que se mantengan frías. Evite usar cacerolas inestables, deformadas, que se vuelquen fácilmente o tengan asas sueltas. Las cacerolas con manijas pesadas (especialmente las pequeñas) podrían ser inestables y volcarse fácilmente. Las cacerolas que sean pesadas de mover estando llenas también pueden ser peligrosas.
- Asegúrese de que el utensilio sea suficientemente grande como para contener bien la comida y evitar derrames. El tamaño de la sartén es particularmente importante en caso de freír con mucho aceite. La sartén debiera tener capacidad para el volumen de comida que va a agregar así como para la ebullición del aceite o grasa.
- Para minimizar las quemaduras, la combustión de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, **NO** extienda las manijas por encima de los quemadores adyacentes de la superficie. **SIEMPRE** gire las asas de las cacerolas hacia el costado o la parte posterior del artefacto, no hacia el espacio donde pueden golpearlas o alcanzarlas fácilmente los niños.
- **NUNCA** deje hervir una cacerola hasta secarse ya que esto podría dañar los utensilios y el artefacto.
- Este artefacto ha sido probado en cuanto a su rendimiento seguro usando baterías de cocina convencionales. **NO** use ningún dispositivo ni accesorio que no se recomiende específicamente en esta guía. **NO** use tapas para las unidades de superficie. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomiendan expresamente en este manual pueden crear riesgos graves de seguridad, provocar problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes del artefacto.
- Use el material adecuado para la cacerola. Consulte la sección "Antes de usar la parrilla empotable" para ver los utensilios recomendados. La relación correcta de los utensilios a la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.

## ! ADVERTENCIA

El artefacto y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Tome precauciones para evitar tocar las resistencias calefactoras. Mantener fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras y escaldaduras. Los niños menores de 8 años de edad se deben mantener alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.

## ! PRECAUCIÓN

**NO** guarde artículos que interesen a los niños sobre la unidad. Ellos podrían resultar gravemente lesionados al trepar para alcanzar estos elementos. Los niños deben ser objeto de supervisión para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

# Importante – Lea y siga las instrucciones

## Resistencias y superficies de cocción de cerámica

- **NUNCA** toque las zonas de la superficie de vidrio directamente ni las zonas adyacentes a las resistencias cuando esté utilizando la parrilla empotable.
- Las resistencias pueden estar calientes aunque no estén al rojo. Las áreas cerca de las resistencias pueden estar lo suficientemente calientes para provocar quemaduras.
- Durante y después del uso, **NO** toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con la superficie de la parrilla empotable ni con las áreas cercanas a las resistencias hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- **NO COCINE SOBRE UNA SUPERFICIE ROTA.** Si la superficie para cocinar estuviese quebrada, las soluciones de limpieza o derrames podrían penetrar dicha superficie y representar un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese inmediatamente con un técnico cualificado.
- **NO** bloquee el escape del ventilador de enfriamiento ni los respiradores de entrada. El ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para enfriar piezas internas. Puede continuar funcionando incluso después de que se haya apagado la parrilla empotable.

## Seguridad al limpiar

- Apague todos los controles y espere que se enfríen los componentes del artefacto antes de tocarlos o limpiarlos. **NO** toque las resistencias de la superficie ni las áreas circundantes hasta que hayan tenido suficiente tiempo de enfriarse.
- Limpie el artefacto con precaución. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor si se usa una esponja o paño mojados para limpiar derrames sobre una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No utilice un limpiador a vapor para asear este artefacto.

## Parrillas empotrables con inducción – Interferencia a radiofrecuencias

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

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA**

### ! ADVERTENCIA



#### RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la superficie esté fría antes de hacer la limpieza. En caso contrario, se pueden producir quemaduras y descargas eléctricas.

### ! ADVERTENCIA



#### RIESGO DE QUEMADURA

Para evitar el riesgo de lesiones, **NO** toque el cristal. La parrilla empotable se calentará durante su uso.

### ! ADVERTENCIA

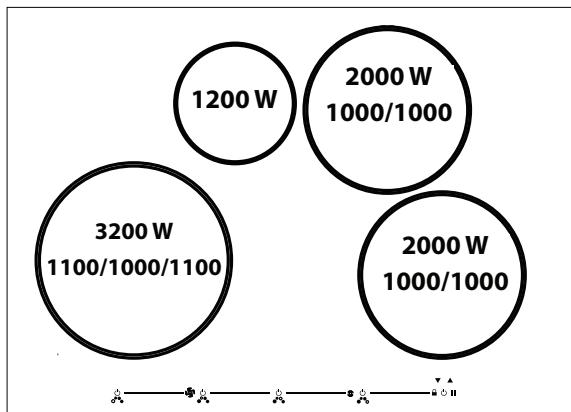
Si la superficie se triza, apague el artefacto para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

### ! ADVERTENCIA

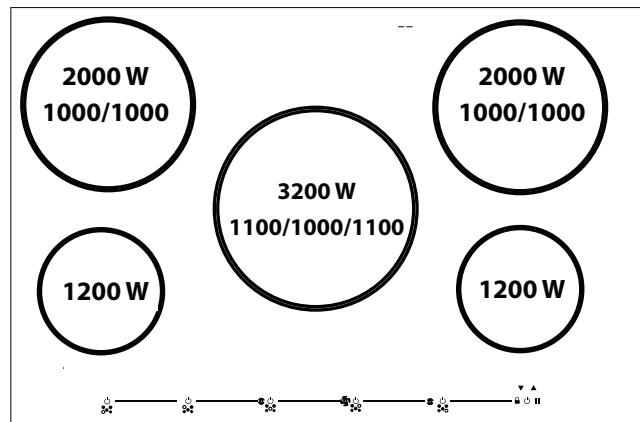
**RESIDENTS DE CALIFORNIA**  
Cáncer y daño reproductivo  
[www.P65warning.ca.gov](http://www.P65warning.ca.gov)

# Características de batería de cocina

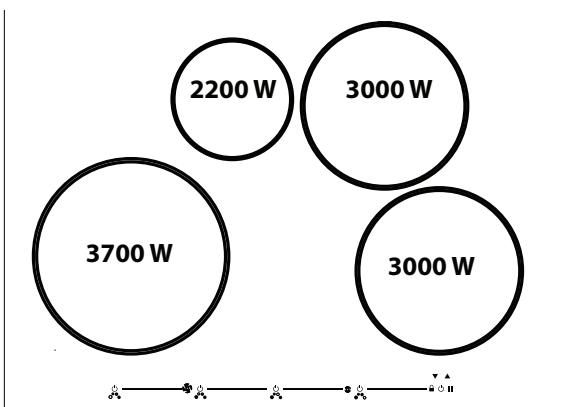
Parrilla empotable con Eléctrica de 36 pulg. de ancho



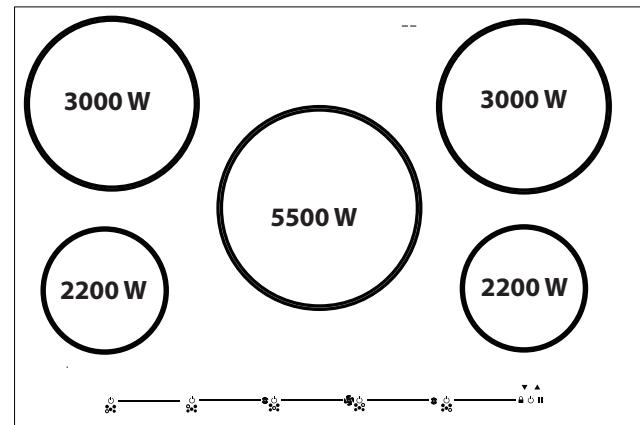
Parrilla empotable con Eléctrica de 36 pulg. de ancho



Parrilla empotable con inducción de 36 pulg. de ancho



Parrilla empotable con inducción de 36 pulg. de ancho



Temporizador ASCENDENTE/DESCENDENTE



Bloqueo para niños



Alimentación principal



Pausa

## Antes de usar la parrilla empotable

### Parrilla empotable de vidrio cerámico

Todos los productos son limpiados con disolventes en fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que haya podido acumularse durante el proceso de fabricación. **Limpie la superficie de vidrio antes de la primera vez que la use.** Se recomienda realizar una limpieza acabada con un producto para limpiar superficies de vidrio.

# Cómo escoger los utensilios de cocina correctos

## Pautas para los utensilios de cocina de Eléctrica

Tipo	Respuestas a los cambios de temperatura	Uso recomendado
Aluminio	Se calienta y enfriá rápidamente	Fritos, estofados, rostizados. Puede dejar marcas de metal en el vidrio.
Hierro fundido	Se calienta y enfriá rápidamente	No se recomienda. Retiene calor excesivo y puede dañar la superficie para cocinar
Cobre, capa de estaño	Se calienta y enfriá rápidamente	Cocina gastronómica, salsas con vino y platos con huevo.
Utensilios esmaltados	La respuesta depende del metal de la base	No se recomienda. Las imperfecciones del metal en el esmalte pueden rayar la superficie para cocinar.
Cerámica vidriada	Se calienta y enfriá lentamente	No se recomienda. Se calienta muy lentamente. Las imperfecciones del metal en el esmalte pueden rayar la superficie para cocinar.
Acero inoxidable	Se calienta y enfriá a velocidad moderada.	Sopas, salsas, verduras, cocina general.

## Utensilios para cocinar con inducción

La cocción con inducción utiliza potencia magnética que reacciona con el hierro en la base del utensilio de cocina, transformando instantáneamente a la olla o fuente en una fuente de calor. El calor se corta cuando se quita el utensilio de cocina. Sus utensilios de cocina **DEBEN** tener una capa de acero magnético para que la parrilla empotrable con inducción funcione correctamente. La batería de cocina debería tener un fondo plano, pesado y magnético y lados derechos con un diámetro de 5 pulg. (13 cm) a 12 pulg. (31 cm) en donde pueda acomodar elementos de diferentes tamaños. La batería de cocina de inducción debe estar en buen estado y sin exceso de abolladuras en el fondo para aportar un nivel máximo de rendimiento y conveniencia.

Todos los utensilios Viking Range, LLC son aptos para el uso con inducción, como lo son las marcas de mayor calidad de utensilios fabricados de acero inoxidable y esmalte. Sus utensilios de cocina están aptos para cocinar en la superficie cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de los mismos.

- Los utensilios de cocina que **NO** están aptos para cocinar en la superficie de cocción por inducción incluyen utensilios de cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquier tipo de utensilio de cocina con una base con pies.



# Cómo escoger los utensilios de cocina correctos

Los utensilios deben estar centrados y entrar en pleno contacto con la superficie de la resistencia.

Use cacerolas de base plana

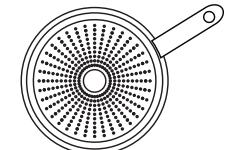
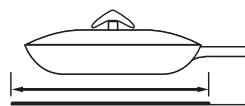
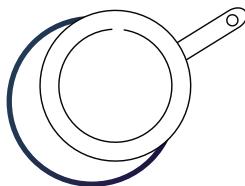
Las cacerolas deben cumplir o sobrepasar el tamaño mínimo recomendado para la resistencia utilizada.

Cerciórese de que las cacerolas calcen completamente sobre la superficie de la parrilla empotable y no en su borde.

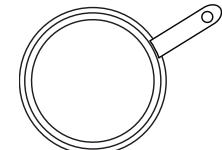
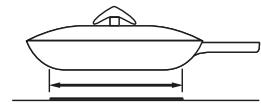
Los utensilios deben estar debidamente balanceados. Las cacerolas con manijas pesadas se inclinarán.

Para las parrillas empotrables con inducción, los utensilios deben ser completamente magnéticos en su base. Las bases magnéticas parciales no se desempeñan debidamente.

INCORRECTO



CORRECTO



# Operación de la superficie - (Parrillas empotrables de Eléctrica)

## Operación de la parrilla empotable con Eléctrica

- ① Para encender la unidad, presione el botón de encendido principal situado en el extremo derecho. Una vez que esté encendida, puede encender las resistencias individuales pulsando el botón asociado con cada una de ellas. Toque el botón deslizante de energía y muévalo con el dedo para aumentar o disminuir el ajuste de potencia. La potencia de las resistencias se puede fijar en 9 niveles y aparece indicada por los números "1" al "9" en la pantalla LED sobre el botón deslizante.
- Single** En varios elementos, al principio, sólo la parte central será el. Para activar las zonas de cocción diferentes en los elementos del mutiple, toque el icono en el extremo de la escala. En el doble elemento, presione una vez y el anillo exterior del elemento de calefacción se encenderá. Sobre el triple elemento, presione una vez para el anillo externo y dos veces por el anillo medio. Para desactivar, pulse el icono.
- Double**
- Lock** Bloqueo de llaves - Activar este botón fija las llaves y deja el LED correspondiente encendido. Los controles continúan funcionando en los modos fijados previamente pero no se pueden cambiar. Sólo el botón Bloqueo de llaves y el de alimentación principal se pueden reactivar. La función se desactiva pulsando el botón Bloqueo de llaves hasta que se apague el LED.
- ▼ ▲ Función de temporizador - Hay dos funciones de temporizador, uno autónomo y otro para la resistencia. El temporizador autónomo se utiliza cuando no hay ninguna resistencia activada. Pulse sin soltar el botón ascendente y descendente para iniciar el temporizador. Fije el temporizador utilizando los botones ascendente y descendente. El temporizador puede fijarse hasta 9 mins 59 segs. Una vez que el contador llegue a 10 minutos la pantalla cambiará a hours.mins. Hasta cuatro elementos cocina pueden programarse libremente. Para ver el contador de tiempo diferente, presione hacia arriba y hacia abajo al mismo tiempo para desplazarse entre los diferentes elementos está programados.  
**Pantalla del temporizador**  
**Mins Segs**  
**1:30**
- Cuando el tiempo transcurrido en el reloj del elemento cocina, escuchará un bip. Si no cancela, el sonido continuará durante 10 minutos. Para cancelar el sonido, presione hacia arriba o hacia abajo botón del temporizador. Si ha vencido el temporizador de cocina, el temporizador independiente seguirá funcionando mientras el tiempo permanece. Para cancelar el temporizador, mantenga y sostenga el botón para iniciar el temporizador. Usando el botón de abajo, ajuste el temporizador a 0.00.
- □ Pausa en la función - Cuando se activa, se detienen todas las funciones de la parrilla empotable. La pantalla digital destellará sobre el control deslizante de cada resistencia. Para cancelar la función de pausa, pulse el botón pausa. Una luz scrollling aparecerá sobre la escala derecha. Deslice su dedo a lo largo de la escala para cancelar la función de pausa. Todas las funciones regresará al ajuste anterior. Función de pausa tiene un plazo máximo de 10 minutos. Si la función de pausa no se retira antes del tiempo límite, la estufa será apagado. Hay un retraso de 6 segundos entre encender la alimentación principal y activar la función de pausa.

### Otras pantallas LED

Pantalla de calor residual - Tras apagar los niveles de potencia, aparece el calor residual en el elemento de cocción siempre y cuando la temperatura del vidrio sea superior a 149°F (65°C)

Para activar el bloqueo para niños: Prena llave de la cerradura  y pausa  al mismo tiempo. Liberación y presione cerradura  otra vez. "L" se mostrarán en el contador de tiempo y encima de cada control para indicar que la unidad es bloqueado.

Para desbloquear el bloqueo de niños: Prena llave de la cerradura  y pausa  al mismo tiempo. (Esto desbloquea la unidad para las operaciones de cocción, pero bloqueo será reanudar si la unidad está apagada y luego de vuelta en)

Para desactivar el bloqueo para niños: Prena llave de la cerradura  y pausa  al mismo tiempo. RELfacilidad y pulse Pausa  otra vez. (Esto desactivará el bloqueo hasta que se activa siguiendo los pasos indicados anteriormente)

# Operación de la superficie - (Parrillas empotrables de inducción)

## AVISO

Al tocar los controles, debe Presione y sostenga durante unos segundos. Controles no funcionará correctamente si simplemente pulse y suelte.

### Operación de la parrilla empotable con inducción

Para encender la unidad, presione el botón de encendido principal situado en el extremo derecho. Una vez que esté encendida, puede encender las resistencias individuales pulsando el botón asociado con cada una de ellas. Toque el botón deslizante de energía y muévalo con el dedo para aumentar o disminuir el ajuste de potencia. La potencia de las resistencias se puede fijar en 9 niveles y aparece indicada por los números "1" al "9" en la pantalla LED sobre el botón deslizante.

El ajuste máximo es "P", que representa el potenciador térmico y que permite tiempos de calentamiento muy rápidos. Se recomienda utilizar esta función para hervir agua y otros líquidos.

 Bloqueo de llaves - Activar este botón fija las llaves y deja el LED correspondiente encendido. Los controles continúan funcionando en los modos fijados previamente pero no se pueden cambiar. Sólo el botón Bloqueo de llaves y el de alimentación principal se pueden reactivar. La función se desactiva pulsando el botón Bloqueo de llaves hasta que se apague el LED.

  Función de temporizador - Hay dos funciones de temporizador, uno autónomo y otro para la resistencia. El temporizador autónomo se utiliza cuando no hay ninguna resistencia activada. Pulse sin soltar el botón ascendente y descendente para iniciar el temporizador. Fije el temporizador utilizando los botones ascendente y descendente. El temporizador puede fijarse hasta 9 mins 59 segs. Una vez que el contador llegue a 10 minutos la pantalla cambiará a hours.mins. Hasta cuatro elementos cocina pueden programarse libremente. Para ver el contador de tiempo diferente, presione hacia arriba y hacia abajo al mismo tiempo para desplazarse entre los diferentes elementos está programados.

Pantalla del temporizador  
Mins.Segs

1:30

 Pausa en la función - Cuando se activa, se detienen todas las funciones de la parrilla empotable. La pantalla digital destellará sobre el control deslizante de cada resistencia. Para cancelar la función de pausa, pulse el botón pausa. Una luz scrollling aparecerá sobre la escala derecha. Deslice su dedo a lo largo de la escala para cancelar la función de pausa. Todas las funciones regresarán al ajuste anterior. Función de pausa tiene un plazo máximo de 10 minutos. Si la función de pausa no se retira antes del tiempo límite, la estufa será apagado. Hay un retraso de 6 segundos entre encender la alimentación principal y activar la función de pausa.

### Otras pantallas LED

Detección de olla - Si se detectan utensilios, aparece el símbolo de "olla suspendida" en la pantalla. Una vez detectado, se puede seleccionar el ajuste de potencia. Si no se detecta una cacerola, este símbolo destellará y no se puede fijar el ajuste de potencia.

Pantalla de calor residual - Tras apagar los niveles de potencia, aparece el calor residual en el elemento de cocción siempre y cuando la temperatura del vidrio sea superior a 149°F (65°C)

Para activar el bloqueo para niños: Prena llave de la cerradura  y pausa  al mismo tiempo. Liberación y presione cerradura  otra vez. "L" se mostrarán en el contador de tiempo y encima de cada control para indicar que la unidad es bloqueado.

Para desbloquear el bloqueo de niños: Prena llave de la cerradura  y pausa  al mismo tiempo. (Esto desbloquea la unidad para las operaciones de cocción, pero bloqueo será reanudar si la unidad está apagada y luego de vuelta en)

Para desactivar el bloqueo para niños: Prena llave de la cerradura  y pausa  al mismo tiempo. RELfacilidad y pulse Pausa  otra vez. (Esto desactivará el bloqueo hasta que se activa siguiendo los pasos indicados anteriormente)

# Operación de la superficie

## ! PRECAUCIÓN

No se deben colocar objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la parrilla empotable ya que se pueden calentar.

## ! PRECAUCIÓN

NO caliente utensilios vacíos ni deje que estos hiervan hasta secarse. Los utensilios pueden absorber una cantidad excesiva de calor muy rápidamente, lo que podría provocar daños en los utensilios o en el vidrio cerámico.

## ! ADVERTENCIA

Dejar cocinándose productos con grasa o aceite desatendidos puede ser peligroso y provocar incendios. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, sino que apague el artefacto y luego cubra la llama ya sea con una tapa o una manta piro retardante.

## ! PRECAUCIÓN

Luego de usarlo, apague el elemento mediante su control y no confíe en el detector de cacerola.

### Consejos para cocinar en la superficie

- El diámetro mínimo recomendado de las cacerolas es de 5 pulg. (13 cm). Es posible usar cacerolas de menos de 10 cm (4 pulg) pero no es recomendable.
- Recuerde usar utensilios del tamaño correcto para el tamaño del elemento escogido. Para los elementos más pequeños se deben usar cacerolas más pequeñas, y para los elementos más grandes, cacerolas más grandes.

**Nota:** Si *TODOS* los elementos se fijan en *ALTO* por un período prolongado, la temperatura interna dentro de la parrilla empotable puede subir, provocando que esta se apague.

### Guía para cocción en superficie - Ajustes de temperatura sugeridos

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

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

# Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se mantiene debidamente y se limpia. Los aparatos de cocina no son una excepción. La parrilla empotrable debe mantenerse limpia. Compruebe que todos los mandos estén en posición apagada "OFF".

## Placa de vidrio cerámico

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

Si hay poca suciedad y es normal:

1. Frote el área manchada ya fría con unas gotas de crema de limpieza para vidrios usando una toalla de papel húmeda.
2. Limpie hasta quitar toda la suciedad y la crema. Al limpiar con frecuencia se forma una capa protectora que es esencial para evitar rayas y abrasiones.

Si hay mucha suciedad o está quemada:

1. Frote el área manchada ya fría con unas gotas de crema de limpieza para vidrios usando una toalla de papel húmeda.
2. Raspe con cuidado el resto de la suciedad con una espátula con cuchilla en un solo lado. Presione la espátula a un ángulo de 30° de la superficie de cerámica.
3. Si queda suciedad, repita los pasos de arriba. Si desea aún más protección, después de que haya quitado toda la suciedad, pula toda la superficie con la crema de limpieza.
4. Lustre con papel de toalla seco. A medida que la crema de limpieza limpia, va dejando una capa protectora sobre la superficie de vidrio. Esta capa protectora ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (marcas de agua) y facilita la limpieza a futuro.

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

## Problemas de limpieza en placas de vidrio cerámico

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

# Limpieza y mantenimiento

## Problemas de limpieza en la placa de vidrio cerámico (cont.)

Problema	Causa	Para evitar:	Para quitar:
Marcas metálicas (marcas plateadas/ grises)	Deslizar o raspar utensilios metálicos en la placa de vidrio.	NO deslice objetos metálicos encima de la placa.	Quite las marcas metálicas antes de volver a usar la placa de vidrio. Aplique crema de limpieza con una toalla de papel húmedo y frótela usando una esponja o cepillo de nailon. Enjuague y seque totalmente.
Marcas metálicas (marcas plateadas/ grises)	La condensación de la cocción puede hacer que los minerales que hay en el agua y los ácidos goteen en la placa de vidrio y dejen depósitos grises (las manchas son tan delgadas que parece que estuvieran en la placa de vidrio).	Cerciórese de que la base de los utensilios esté seca antes de cocinar. El uso diario de crema de limpieza ayudará a mantener la placa libre de depósitos minerales del agua dura y decoloración de los alimentos.	Mezcle la crema de limpieza con agua y aplique una pasta gruesa a la zona manchada. Friegue vigorosamente. Si la mancha no desaparece, vuelva a aplicar limpiador y repita el proceso. Intente también el procedimiento de limpieza para manchas o rayas.
Picaduras o decamación	Derrames por hervor de jarabes azucarados en la placa de vidrio. Estos pueden causar picaduras si es que no se eliminan de inmediato.	Observe el azúcar y los jarabes cuidadosamente para evitar derrames.	Ponga el elemento en Off; utilice varias toallas de papel para limpiar el derrame inmediatamente. Deje que el vidrio se enfríe y raspe cuidadosamente los restos de productos quemados con una espátula con cuchilla en un solo lado en ángulo de 30°.

## ! ADVERTENCIA

No utilice un limpiador a vapor para asear el artefacto.

## Superficies de parrilla empotable

Se han usado varios acabados en su parrilla empotable. NUNCA USE AMONÍACO, FIBRAS DE ACERO NI TRAPOS Y MATERIALES ABRASIVOS COMO LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS NI POLVOS ABRASIVOS. PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU PARRILLA EMPOTRABLE. Use un limpiador cerámico diseñado para la parrilla empotable o bien agua caliente con jabón, y aplíquela con una paño limpio y suave.

# Información de Servicio

Si es necesario el servicio, llame a su agencia de servicio técnico autorizada.

Tenga la siguiente información disponible:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor al que compró la unidad

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio técnico autorizada o si continúa teniendo problemas que exigen el servicio técnico de la unidad, póngase en contacto con Viking Range al (888) 845-4641 o escriba a:

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

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil peuvent être localisés en regardant sous la table de cuisson..

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico para su unidad. Puede encontrar el número de modelo y el número de serie mirando debajo de la unidad.

N.º de modelo N.º de serie \_\_\_\_\_

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

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

Dirección \_\_\_\_\_

Si el servicio técnico exige la instalación de las piezas, utilice solamente piezas autorizadas para asegurar la protección en virtud de la garantía.

**Conserve este manual para futuras consultas.**



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

Para información acerca del producto, llame al 1-888-(845-4641)  
o visite el sitio web de Viking en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)