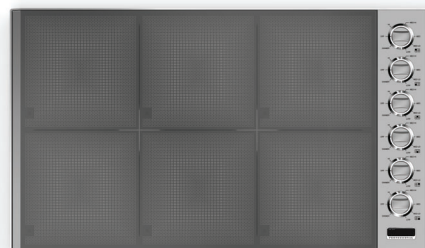
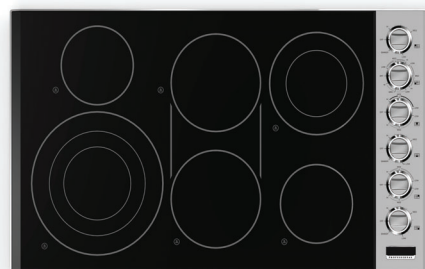


Manual d'Uso y Cuidado



5 SERIES

Planchas para cocinar eléctricas empotrables
Planchas para cocinar por inducción empotrables

VECU530(1) / VECU536(1)

VICU530(1) / VICU536(1)

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al selecto mundo de propietarios. Esperamos que disfrute y aprecie el esmero y dedicación que hemos puesto en cada detalle de su nueva plancha para cocinar de la más avanzada tecnología.

Su plancha para cocinar Viking está diseñada para ofrecerle años de servicio confiable. Este manual le proporcionará la información que necesita para familiarizarse con el funcionamiento y cuidado de su plancha para cocinar.

Su satisfacción total es nuestro máximo objetivo. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de este producto, comuníquese con el distribuidor a quien se lo compró o comuníquese a nuestro Centro de atención al cliente, al 1-888-845-4641.

Apreciamos su elección de una plancha para cocinar y esperamos que elija nuevamente nuestros productos para sus otras necesidades de aparatos electrodomésticos importantes.

Para obtener más información acerca de la gran selección de productos en constante crecimiento, visítenos en línea en vikingrange.com.

Índice

Introducción

Advertencias e información importante	2
Antes de usar la placa para cocinar	3

Controles del producto

Características de la plancha para cocinar	8
--	---

Funcionamiento

Operación de superficie	10
-------------------------------	----

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento	12
--------------------------------	----




Información de servicio	14
-------------------------------	----

Importante: por favor, lea y preste atención

Las advertencias e importantes instrucciones de seguridad que aparecen en este manual no tienen el propósito de cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. Debe utilizar su sentido común, precaución y cuidado al instalar, dar mantenimiento o poner en funcionamiento este aparato.


SIEMPRE comuníquese con el fabricante acerca de problemas o condiciones que no comprenda.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

 PELIGRO
Los riesgos o prácticas inseguras que OCASIONARÁN lesiones personales graves o incluso la muerte.
 ADVERTENCIA
Los riesgos o prácticas inseguras que PUEDEN ocasionar lesiones personales graves o incluso la muerte.
 PRECAUCIÓN
Los riesgos o prácticas inseguras que PUEDEN ocasionar lesiones personales leves o daños materiales. Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le indicarán cómo reducir la probabilidad de sufrir lesiones y qué puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este aparato para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño a la unidad como resultado de un uso incorrecto de la unidad. Use el aparato solamente para su propósito previsto según se describe en este manual.

Para garantizar el funcionamiento adecuado y seguro: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra el aparato de manera correcta. NO intente ajustar, reparar, dar servicio o reemplazar ninguna pieza de su aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Para todos los demás servicios consulte a un técnico de servicio calificado. Para un funcionamiento adecuado y seguro, esta unidad no está diseñada para que sea operada por medio de un cronómetro externo o un sistema de control remoto separado.

 **ADVERTENCIA**

 Para evitar riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente la información de este manual para evitar un incendio o explosión.

 **ADVERTENCIA**

 NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores líquidos inflamables cerca de este o ningún otro aparato electrodoméstico.

Para evitar daño por incendio o humo

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque se hayan retirado del aparato electrodoméstico antes de ponerlo a funcionar.
- Mantenga el área alrededor del aparato electrodoméstico limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y materiales inflamables.
- Si la unidad está instalada cerca de una ventana, se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre las hornillas.
- NUNCA deje ningún objeto sobre la plancha para cocinar. El aire caliente de la ventilación puede encender artículos inflamables y puede aumentar la presión en contenedores cerrados que pueden causar que exploten.
- Muchas latas de rociador tipo aerosol son EXPLOSIVAS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite el uso o almacenamiento cerca de un aparato electrodoméstico.
- Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos lejos de las piezas del aparato electrodoméstico que podrían estar tibias o calientes. NO deje objetos de plástico sobre la plancha para cocinar ya que podrían derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de un elemento calentador o un tubo de ventilación.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden encenderse y los elementos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras. NO vierta bebidas alcohólicas sobre alimentos calientes.

Importante: por favor, lea y preste atención

En caso de incendio

Apague la unidad y el extractor de ventilación para evitar que se propague la llama. Apague la llama, luego encienda el extractor para eliminar el humo y el olor.

- Apague el fuego o la llama de un sartén con una tapadera o lata para galletas.
- NUNCA agarre o mueva un sartén en llamas.
- NO utilice agua en incendios provocados por grasa. Utilice bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor de tipo espuma para apagar un incendio o llama.

Seguridad al cocinar

- SIEMPRE coloque un sartén sobre un elemento de la superficie antes de encenderlo. Asegúrese de que sabe qué perilla controla cuál elemento de la superficie. Asegúrese de que el elemento correcto esté encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el elemento antes de retirar el sartén.
- NUNCA deje una operación de cocción en la superficie sin atender, especialmente al usar un ajuste de calor alto o al freír con aceite abundante. Los sobrecalentamientos causan humo, y las salpicaduras de grasa pueden encenderse. Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible. NO utilice calor alto para operaciones de cocción extendida.
- NUNCA caliente un contenedor sin abrir sobre el elemento de la superficie. La acumulación de presión puede causar que el contenedor explote causando lesiones personales graves o daño a la unidad.
- Use agarradores de ollas secos y firmes. Los agarradores de ollas húmedos pueden causar quemaduras por el vapor. NUNCA se deben usar toallas para secar platos u otros sustitutos como agarradores de ollas, ya que pueden traspasarse a través de los elementos de la superficie caliente o quedarse atorados en las piezas de la unidad.
- SIEMPRE debe dejar que la cantidad de aceite caliente que se usó para freír con aceite abundante se enfríe antes de intentar moverla o manipularla.
- NO deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en la unidad, el extractor o el ventilador o cerca de ellos. Limpie el extractor con frecuencia para evitar que se acumule grasa en el extractor o en el filtro. Cuando haya alimentos con llamas debajo del extractor, apague el ventilador.
- NUNCA utilice prendas de vestir hechas con materiales inflamables ni ropa de manga larga o que le quede suelta mientras cocina. La ropa podría encenderse o quedar atrapada en las manijas de los utensilios de cocina.
- ADVERTENCIA PARA ALIMENTOS PREPARADOS: siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un recipiente plástico de alimento congelado o su tapa se distorsionan, se deforman o se dañan de cualquier modo durante la cocción, deseche de inmediato el alimento y su recipiente. La comida podría estar contaminada.
- Si está "flameando" licor u otras bebidas alcohólicas debajo de un sistema de escape, APAGUE EL VENTILADOR. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen fuera de control.
- Esta unidad no es para el uso de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les brinde supervisión o instrucciones sobre el uso de la unidad. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la unidad mantengan frías. Evite utilizar sartenes inestables, combados, que se volteen fácilmente o que tengan la manija suelta. Los sartenes con manijas pesadas (especialmente los sartenes pequeños) podrían no ser estables y voltearse con facilidad. Los sartenes que son pesados al moverlos cuando están llenos de comida también pueden ser peligrosos.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina sean lo suficientemente grandes para contener adecuadamente la comida y evitar que se derrame al hervir. El tamaño del sartén es particularmente importante al freír con aceite abundante. El sartén debe adaptarse al volumen de la comida que se agregará, así como a la acción de las burbujas de la grasa.
- Para minimizar las quemaduras, la ignición de materiales inflamables y el derrame debido a un contacto no intencionado con los utensilios de cocina, NO extienda las manijas sobre los quemadores adyacentes. SIEMPRE gire las manijas de los sartenes hacia el lado o la parte de atrás de la unidad, no hacia afuera en la habitación en donde se pueden topar fácilmente o pueden alcanzarlas los niños.
- NUNCA deje que un sartén se seque mientras cocina, ya que eso podría dañar el utensilio de cocina y la unidad.
- Esta unidad ha sido probada para que tenga un funcionamiento seguro al usarla con utensilios de cocina convencionales. NO utilice ningún dispositivo o accesorio que no esté específicamente recomendado en esta guía. NO utilice tapas de pestaña para las unidades de superficie. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden de forma expresa en este manual pueden crear graves peligros a la seguridad, causar problemas de funcionamiento y reducir la vida de los componentes de la unidad.
- Use material de sartenes adecuado. Consulte la sección "Antes de usar la placa para cocinar" para saber cuáles son los utensilios recomendados. Una relación adecuada entre los utensilios de cocina y la superficie de la unidad también mejorará la eficacia.

⚠ ADVERTENCIA

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.

⚠ PRECAUCIÓN

NO almacene artículos de interés para los niños sobre la unidad. Podrían salir gravemente heridos al trepar para alcanzar estos objetos. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la unidad.

Importante: por favor, lea y preste atención

Seguridad con los utensilios de cocina

- Utilice sartenes de fondos planos y manijas que se puedan agarrar fácilmente y que se

Elementos calentadores y superficies de cocción en vitrocerámica

- NUNCA toque las áreas de la superficie de vidrio que están directamente sobre o adyacentes a los elementos calentadores cuando se está usando la placa para cocinar.
- Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, NO toque ni permita que la ropa u otro material inflamable entre en contacto con la superficie de la placa para cocinar o las áreas cerca de los elementos calentadores, hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- NO COCINE SOBRE SUPERFICIES DE COCCIÓN ROTAS. Si se rompiera la superficie de cocción, las soluciones de limpieza y derrames podrían penetrar en la superficie de cocción que está rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Contacte a un técnico calificado de inmediato.

Seguridad al limpiar

- Apague todos los controles y espere que las piezas de la unidad se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. NO toque los elementos de la superficie o las áreas que los rodean hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Limpie la unidad con precaución. Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor si se usa una esponja o trapo mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente.
- No se debe usar un limpiador a vapor para limpiar esta unidad.

Placas para cocinar por inducción: Radio interferencia

Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar una interferencia dañina a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no existe una garantía de que no ocurrirá una interferencia en una instalación en particular. Si esta unidad no causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar al apagar y encender la unidad, se sugiere al usuario tratar de corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE QUEMADURA Para evitar riesgo de lesión o muerte, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y de que la superficie esté FRÍA antes de limpiarla. Si no hace esto puede ocasionar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE QUEMADURA
Para evitar el riesgo de lesiones, **NO** toque el vidrio. La placa para cocinar se pondrá caliente durante su uso.

⚠ ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA
Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras niños deben mantenerse alejados.

Antes de usar la placa para cocinar

Placa para cocinar de vitrocerámica

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier señal visible de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Limpie la superficie de vidrio antes de usarla por primera vez. Se recomienda una limpieza profunda con un limpiador de superficies de vidrio.

Utensilios para cocinar

Cada cocinero tiene su propia preferencia para los utensilios de cocina en particular que son más apropiados para el tipo de cocina que se está realizando. Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, artículos de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para el uso en vitrocerámica sin que se rompan debido al cambio repentino en la temperatura. Esto depende de su opción personal. Al igual que cualquier utensilio de cocina, los suyos deben estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en el fondo para proporcionarle máxima conveniencia y rendimiento.

Lineamientos de los utensilios de cocina para usar en placas de cocina eléctricas

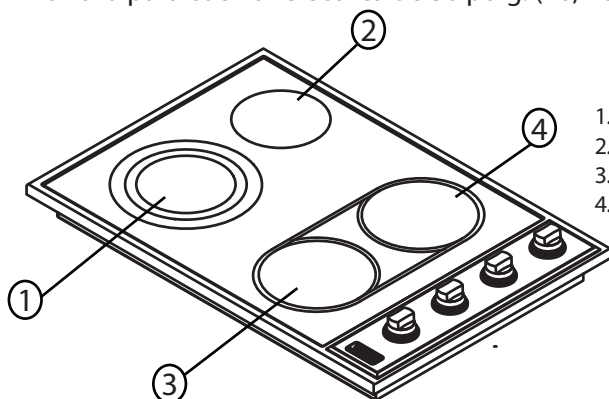
Tipo	Respuestas a los cambios en la temperatura	Uso recomendado
Aluminio	Se calienta y enfría rápidamente.	Freír, cocer a fuego lento, asar. Es posible que deje marcas de metal sobre el vidrio.
Hierro fundido	Se calienta y enfría rápidamente.	No recomendado. Retiene un calor excesivo y puede dañar la placa para cocinar.
Cubierta de cobre, estaño	Se calienta y enfría rápidamente.	Cocina gourmet, salsas con vino, platos con huevo.
Utensilios con esmalte	La respuesta depende del metal base.	No recomendado. Las imperfecciones en el esmalte pueden rallar la placa de metal.
Vitrocerámica	Se calienta y enfría lentamente.	No recomendado. Se calienta demasiado despacio. Las imperfecciones en el esmalte pueden rallar la placa de metal.
Acero inoxidable	Se calienta y enfría a velocidad moderada.	Sopas, salsas, verduras, cocina en general.

ADVERTENCIA

NO use utensilios de hierro fundido para evitar daños materiales. El hierro fundido retiene el calor y puede dañar la superficie de la estufa.

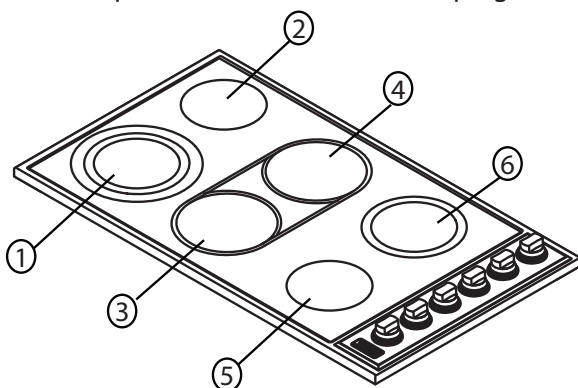
Características de la plancha para cocinar

Plancha para cocinar eléctrica de 30 pulg. (76,2 cm) de ancho



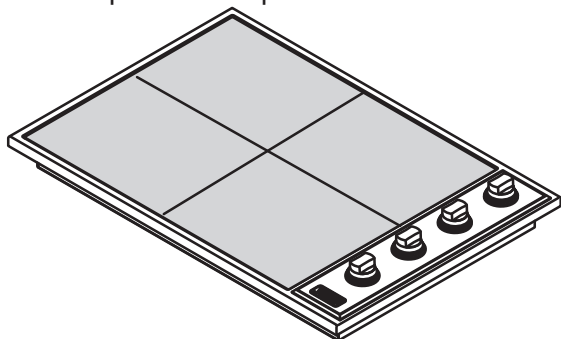
1. ID: elemento triple de 12 pulg. (30,5 cm) — 1100 W / 1000 W / 1100 W
 2. IT: elemento de 6 pulg. (15,2 cm) — 1200 W
 3. DD: elemento de 8-1/2 pulg. (21,6 cm) — 1800 W
 4. DT: elemento de 8-1/2 pulg. (21,6 cm) — 1800 W
- Elemento puente: 800 W

Plancha para cocinar eléctrica de 36 pulg. (76,2 cm) de ancho



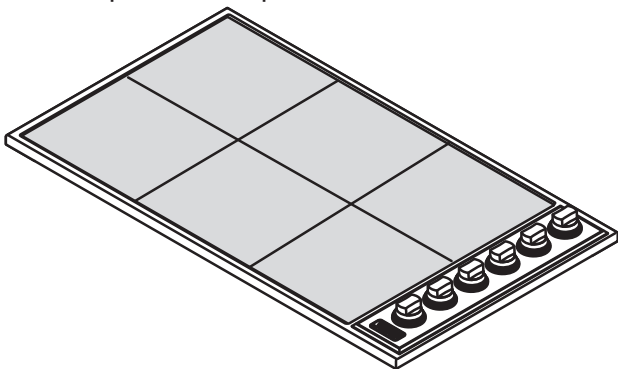
1. ID: elemento triple de 12 pulg. (30,5 cm) — 1100 W / 1000 W / 1100 W
 2. IT: elemento de 6 pulg. (15,2 cm) — 1200 W
 3. CD: elemento de 8-1/2 pulg. (21,6 cm) — 1800 W
 4. CT: elemento de 8-1/2 pulg. (21,6 cm) — 1800 W
 5. DD: elemento de 6 pulg. (15,2 cm) — 1200 W
 6. DT: elemento doble de 8-1/2 pulg. (21,6 cm) — 1000 W/1000W
- Elemento puente: 800 W

Plancha para cocinar por medio de inducción de 30 pulg. (76,2 cm) de ancho



Todos los elementos de inducción 2300 W / 3700 W

Plancha para cocinar por medio de inducción de 36 pulg. (76,2 cm) de ancho



Todos los elementos de inducción 2300 W / 3700 W

Operación de superficie

⚠ PRECAUCIÓN

NO almacene artículos de interés para los niños sobre la unidad. Podrían salir gravemente heridos al trepar para alcanzar estos objetos. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la unidad.

⚠ PRECAUCIÓN

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

⚠ PRECAUCIÓN

Después de su uso, apague el elemento placa por su control y no se basen en el detector de recipientes.

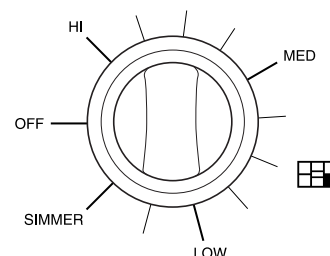
⚠ ADVERTENCIA

Cocinar desatendido en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, pero apagar el aparato y luego cubrir la llama por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.

Controles eléctricos de estufas

Funcionamiento de elementos simples

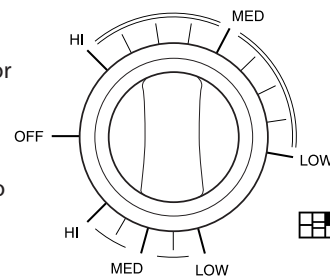
Todos los quemadores tienen controles variables. Empuje y gire la perilla al ajuste deseado.



Funcionamiento de elementos dobles

Los elementos duales están controlados por una sola perilla que puede activar el elemento interior para macetas más pequeñas o tanto el elemento interior como el exterior para macetas más grandes.

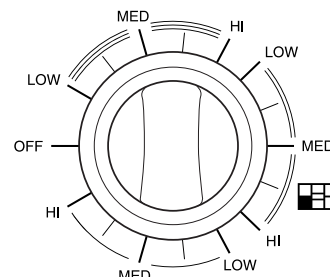
Empuje y gire la perilla a la configuración de una sola línea para el elemento interior únicamente o a la configuración de doble línea para el elemento interior y exterior.



Funcionamiento de elementos triples (solamente los modelos eléctricos)

Triple elements are controlled by single knob which can activate the inner element for smaller pots, inner and center elements or inner, center and outer elements for larger pots.

Push and turn the knob to either the single line settings for the inner element only, double line settings for the inner and center element or to the triple line settings for inner, center, and outer setting.



Elemento trasero/puente

La perilla de control puede activar el elemento único trasero para usar con una sola olla o el elemento trasero y el puente central para usar con una aplicación de olla o plancha rectangular grande. Para aplicaciones de plancha, use el elemento frontal junto con el elemento trasero/puente.

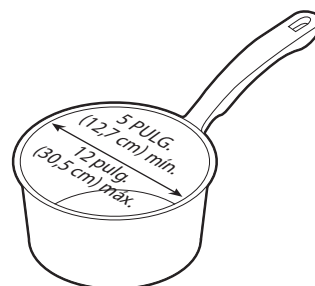
Empuje y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado para operar el elemento único. Empuje y gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj para activar el elemento trasero y del puente. Ambos elementos se encenderán y apagarán para mantener el ajuste de calor deseado.

Operación de superficie

Controles de estufas de inducción

Utensilios para cocinar por inducción

La cocina por inducción utiliza energía magnética que reacciona con el hierro que tienen en la base los utensilios de cocina, transformando instantáneamente la olla o sartén en la fuente de calor. El calor se detiene cuando se retiran los utensilios de cocina. Sus utensilios de cocina **DEBEN** tener una capa magnética de acero para que su placa para cocinar por medio de inducción funcione correctamente. Los utensilios de cocina deben tener un fondo plano, pesado y magnético y bordes rectos con un diámetro de 5 pulg. (13 cm) a 12 pulg. (31 cm) Los utensilios de cocina con inducción deben estar en buenas condiciones y sin abolladuras excesivas en el fondo para proporcionarle máxima conveniencia y rendimiento.



Todos los utensilios de cocina Viking se pueden usar para cocina por inducción, al igual que la mayoría de otras marcas de utensilios de cocina de prestigio de acero inoxidable y esmalte. La mayoría de utensilios de cocina por inducción se adaptará a su placa para cocinar por medio de inducción, si se adhiere un imán a la superficie inferior.

- Los utensilios de cocina que **NO** son apropiados para su placa para cocinar por medio de inducción incluyen hierro fundido, cerámica, vidrio, aluminio, cobre, bronce y cualquier tipo de utensilios de cocina con una base con patas.

Luces indicadoras de superficie caliente

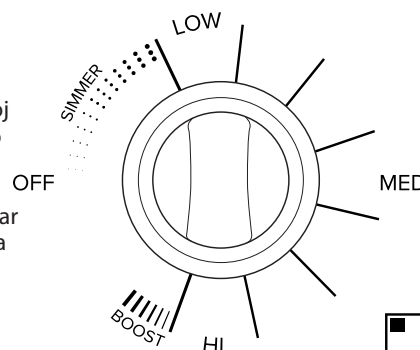
La estufa tiene luces indicadoras de superficie caliente. Están ubicados en la parte inferior izquierda de cada quemador. Cuando el elemento correspondiente se gira a SOMBREIRO, BAJO, MEDIO o ALTO, la luz indicadora parpadeará en azul si no hay una olla o permanecerá en azul fijo mientras se cocina. Cuando el elemento correspondiente se gira a BOOST, la luz indicadora parpadeará en blanco si no hay una olla y permanecerá en blanco fijo mientras se cocina. Después de apagar el elemento, la luz indicadora continuará parpadeando alternando entre azul y blanco hasta que la superficie se haya enfriado.



Elementos individuales operativos

Todos los quemadores tienen controles variables. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj a fuego lento, bajo, medio o alto.

La configuración final una vez que haya girado la perilla en el sentido de las agujas del reloj al máximo es la configuración BOOST. El modo Boost se puede activar girando demasiado la perilla y manteniéndola presionada hasta que la luz indicadora se vuelva blanca, lo que indica que el modo Boost está activo. El modo Boost aumenta temporalmente la potencia del elemento, lo que permite tiempos de calentamiento más rápidos. Se recomienda utilizar esta función para hervir agua u otros líquidos. Solo puedes impulsar un elemento por zona al mismo tiempo. (Consulte Power Sharing para las zonas). Boost solo funciona durante 10 minutos y luego se reduce automáticamente a la configuración alta indicada por la luz indicadora que se vuelve azul.



Si aumenta un elemento mientras usa un elemento dentro de la misma zona de potencia, el elemento que no está en impulso (indicado por una luz indicadora azul) tendrá la potencia reducida automáticamente.

Operación de superficie

Consejos para cocinar en la superficie

- El diámetro mínimo recomendado para la olla o el sartén es de 5 pulg. (13 cm).
- Recuerde usar el tamaño apropiado de utensilios de cocina para el tamaño de elemento seleccionado. Se deben usar utensilios de cocina más pequeños para elementos más pequeños y utensilios de cocina más grandes para elementos más grandes.

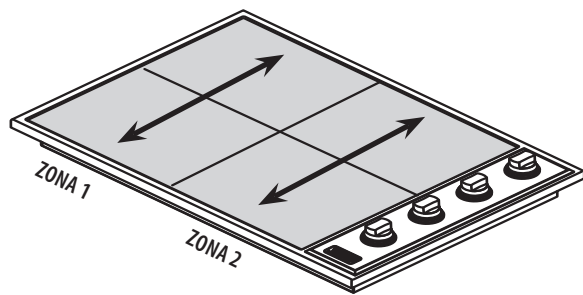
Nota: si TODOS los elementos están en HI (ALTO) por un período de tiempo prolongado, la temperatura interna adentro de la plancha para cocinar puede elevarse, haciendo que la plancha para cocinar se apague.

Compartir energía de inducción

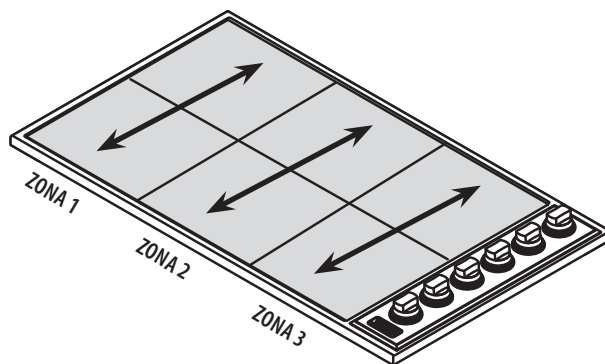
La placa de inducción dispone de 2 ó 3 zonas de cocción según el modelo de 2 elementos cada una. Si utiliza más de un elemento de cocción a alta potencia en la misma zona, es posible que se reduzca la potencia máxima de cocción. Para mejores resultados de rendimiento, comience a cocinar en un solo elemento por zona compartida. Una vez que haya alcanzado la temperatura de cocción, comience a cocinar en la segunda zona de cocción.

Sugerencias para compartir energía: Recuerde seleccionar la última configuración de potencia para el elemento de cocción que desea mantener a temperatura máxima. Para mantener la configuración completa para dos elementos, coloque los elementos en zonas no compartidas.

Zonas Compartidas



30" W. MODELOS
2 ZONAS DE COCCIÓN COMPARTIDAS



36" W. MODELOS
3 ZONAS DE COCCIÓN COMPARTIDAS

Funcionamiento de la superficie

Guía de cocción en la superficie: ajuste de calor sugerido

Alimentos	Iniciar en un ajuste	Completar en un ajuste
Arroz	Hi (Alto): cubra con una tapadera, ponga a hervir el agua	Lo (Lento): cubra con una tapadera, termine el tiempo según las instrucciones
Chocolate	Lo (Lento): hasta que se derrita	
Dulce	Lo (Lento): cocine	
Pudín, relleno para tarta	Lo (Lento): cocinar de acuerdo a las instrucciones	
Huevos: duros fritos escalfados	Hi (Alto): cubra con una tapadera, ponga a hervir Hi (Alto): hasta que el sartén esté caliente Hi (Alto): ponga a hervir el agua	OFF (Apagado): permita que se asiente a la cocción deseada Lo-Med (Lento-medio), cocine a la cocción deseada Lo (Lento): termine de cocinar
Salsas	Hi (Alto): derretir la grasa	Lo-Med (Lento-Medio), termine de cocinar
Sopas, guisados	Hi (Alto): caliente el líquido	Lo-Med (Lento-Medio), termine de cocinar
Verduras	Hi (Alto): precalentar el sartén plano	Lo-Med (Lento-Medio), termine de cocinar hasta que logre la suavidad deseada
Panes: tostadas a la francesa, panqueques	Med-Hi (Medio-Alto): precalentar el sartén plano	Lo (Lento): cocine hasta que esté tan dorado como desee
Cereales, salvado de trigo y avena cocinados	Hi (Alto): cubra con una tapadera, ponga a hervir el agua	Lo-Med (Lento-Medio), agregue el cereal y cocine según las instrucciones
Tocino, salchichas	Hi (Alto): precalentar el sartén plano	Med (Medio): cocine hasta lograr la cocción deseada
Bistecs estilo suizo	Hi (Alto): derretir la grasa, Med-Hi (Medio-Alto): para dorar la carne	Lo (Lento): agregue el líquido, cubra con una tapadera, cocine a fuego bajo hasta que esté suave
Pollo, frito	Hi (Alto): derretir la grasa Med-Hi (Medio-Alto): hasta lograr una costra dorada	Lo (Lento): cocine hasta que esté suave
Hamburguesas, chuletas de cerdo	Hi (Alto): precalentar el sartén plano	Med (Medio): hasta dorar la carne y cocine hasta que logre que se dore según lo desee
Pasta	Hi (Alto): ponga a hervir agua con sal, agregue la pasta lentamente	Med (Medio): mantenga el hervor hasta que esté suave

Recuerde que la cocción por medio de inducción es instantánea y el tiempo de ebullición se reduce al usar los utensilios de cocina de inducción apropiados.

Limpieza y mantenimiento

Todo equipo funciona mejor y dura más tiempo si se lo conserva limpio y en buen estado de mantenimiento. El equipo para cocinar no es la excepción. Su plancha para cocinar se debe mantener limpia. Asegúrese de que todos los controles estén en la posición de "OFF" (Apagado).

Cubierta de vitrocerámica

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

Para suciedad normal, ligera:

1. Frote unas gotas de crema para limpiar vitrocerámica sobre el área sucia ya fría, usando una toalla de papel húmeda.
2. Pase la toalla hasta que haya eliminado toda la suciedad y crema. Una limpieza frecuente deja una capa protectora que es esencial para prevenir rayones y fricciones.

Para suciedad más pesada, quemada:

1. Frote unas gotas de crema para limpiar vitrocerámica sobre el área sucia ya fría, usando una toalla de papel húmeda.
2. Raspe con cuidado la suciedad restante con una hoja de afeitar de un solo lado. Sostenga la hoja en un ángulo de 30° contra la superficie de cerámica.
3. Si aún queda suciedad, repita los pasos anteriores. Para una protección adicional, después de haber eliminado toda la suciedad, pula toda la superficie con la crema limpiadora.
4. Pula con una toalla de papel seca. A medida que la crema limpiadora va limpiando, deja una capa protectora sobre la superficie de vidrio. Esta capa ayuda a prevenir que se acumulen depósitos minerales (manchas de agua) y hará que la limpieza en el futuro sea más fácil.

Nota: los detergentes para lavar platos remueven esta capa protectora y por lo tanto, hacen que la superficie de vitrocerámica sea más susceptible a manchas.

Problemas de limpieza en la superficie de vitrocerámica

Problema	Causa	Para prevenir	Para eliminar
Rayas y motas cafés	Limpiar con una esponja o trapo el agua de detergente cargada de suciedad.	Utilice la crema limpiadora con una toalla de papel húmeda y limpia.	Utilice una aplicación ligera de crema limpiadora con una toalla de papel húmeda y limpia.
Manchas ennegrecidas quemadas	Salpicaduras o derrames sobre un área de cocción caliente o derretimiento accidental sobre una película de plástico, como una bolsa de pan.	Limpie todos los derrames tan pronto como sea seguro y NO coloque artículos de plástico sobre un área de cocción caliente.	Limpie el área con crema limpiadora y una toalla de papel húmeda, una almohadilla de nylon no abrasiva o un cepillo para restregar. Si no se elimina lo quemado, enfríe la plancha para cocinar y raspe cuidadosamente el área con una hoja de afeitar de un solo lado sosteniéndola en un ángulo de 30°.
Líneas grises/cafés finas, rayones finos o abrasiones que hayan recolectado suciedad	Las partículas ásperas (sal, azúcar) se pueden quedar atrapadas en la parte de abajo de la plancha para cocinar y quedarse incrustadas en la superficie. Uso de materiales de limpieza abrasivos. Rayones de vidrio cerámico áspero o utensilios de cocina cubiertos con cerámica.	Limpie la parte de abajo de los utensilios de cocina antes de cocinar. Limpie la superficie a diario con crema limpiadora. NO utilice utensilios de cocina de cerámica o cubiertos con cerámica.	Los rayones finos no se pueden eliminar pero se pueden minimizar mediante el uso diario de la crema limpiadora.
Rayones o marcas	El uso de demasiada crema limpiadora o el uso de un paño de cocina sucio.	Use una pequeña cantidad de crema. Enjuague bien antes de secar. Use solamente toallas de papel o un cepillo o almohadilla para frotar de nylon.	Humedezca una toalla de papel con una mezcla de vinagre y agua y limpie la superficie. Limpie el área con una toalla de papel húmeda o un paño que no bote pelusa.

Limpieza y mantenimiento

Problemas de limpieza en la superficie de vitrocerámica (continuación)

Problema	Causa	Para prevenir	Para eliminar
Marcas de metal (marcas plateadas/grises)	Deslizamiento o raspado de utensilios de cocina de metal sobre la superficie de vidrio.	NO deslice objetos de metal sobre la superficie.	Retire las marcas de metal antes de volver a usar la superficie de vidrio. Aplique una crema limpiadora con una toalla de papel húmeda y frote con un cepillo o almohadilla de nylon para frotar. Enjuague bien y seque.
Marcas de metal (marcas plateadas/grises)	La condensación de la cocción puede causar que los minerales que se encuentran en el agua y los ácidos goteen sobre la superficie de vidrio y que causen depósitos grises (las manchas a menudo son tan delgadas que parecen estar dentro de la superficie de vidrio).	Asegúrese de que la parte de abajo de los utensilios de cocina esté seca antes de cocinar. El uso diario de una crema limpiadora ayudará a mantener la superficie libre de depósitos de minerales del agua pesada y de la decoloración de los alimentos.	Mezcle la crema limpiadora con agua y aplique una pasta gruesa al área manchada. Frote vigorosamente. Si la mancha no se elimina, vuelva a aplicar el limpiador y repita el proceso. También intente el procedimiento de limpieza para rayones y marcas.
Picadura o descascaramiento	Derrames de jarabe de azúcar sobre la superficie de vidrio. Esto puede causar picaduras si no se elimina inmediatamente.	Observe de cerca el azúcar y los jarabes para evitar derrames.	Coloque el elemento en Lo (Lento); use varias toallas de papel para limpiar el derrame de inmediato. Permita que la superficie de vidrio se enfríe y raspe con cuidado el resto de la quemadura con una hoja de afeitar con un solo lado sostenida en un ángulo de 30°.

! ADVERTENCIA

Las instrucciones para placas se indicará que un limpiador de vapor no se va a utilizar.

Superficies de la plancha para cocinar

Se han usado varios acabados diferentes en su plancha para cocinar. Las instrucciones de limpieza para cada superficie se proporcionan a continuación. NUNCA USE AMONIACO, ESTROPAJOS DE ACERO NI NINGÚN PAÑO ABRASIVO NI MATERIALES COMO LIMPIADORES, LIMPIADORES DE HORNOS O POLVOS ABRASIVOS. PUEDEN DAÑAR PERMANENTEMENTE SU PLANCHA PARA COCINAR.

Panel de control

NO use limpiadores que contengan amoniaco, limpiadores abrasivos o de acero inoxidable sobre cualquier superficie que contenga gráficas. Estos productos podrían remover las gráficas del panel de control. Aplique agua caliente con jabón a un paño limpio y suave. NO rocíe líquidos directamente sobre el panel de control.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL ESTÉN EN LA POSICIÓN "OFF" (Apagado) ANTES DE RETIRARLAS. Jale las perillas de una sola vez. Lávelas con agua tibia y detergente. Séquelas por completo y vuélvalas a colocar empujándolas firmemente dentro del vástago.

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua caliente con jabón al final de cada período de enfriamiento y con un limpiador líquido diseñado para ese material cuando el agua con jabón no limpie bien. NO utilice lana de acero, paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si es necesario, raspe el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje el área con toallas calientes para que se afloje el material, luego utilice una espátula o paleta de madera o nilón. NO utilice un cuchillo de metal, espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. NO deje que el jugo de tomate o de cítricos permanezca sobre la superficie de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico manchará permanentemente el acero inoxidable. Limpie cualquier derrame de inmediato.

Información de servicio

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

Tenga la siguiente información fácilmente disponible:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor donde se efectuó la compra

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede conseguir el nombre de una agencia de servicio autorizada, o sigue teniendo problemas de servicio, comuníquese con Viking Range, LLC llamando al teléfono (888) 845-4641, o escriba a:

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

El número de serie y de modelo de su horno se encuentra en la placa de identificación situada en el lado izquierdo inferior de la abertura de la puerta del horno debajo del panel de control.

Ingresa la información que se indica a continuación. El número de serie y el número de modelo de su electrodoméstico se pueden ubicar mirando debajo de la estufa.

N.º de modelo _____ N.º de serie _____

Fecha de compra _____ Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio de reparación requiere la instalación de piezas, utilice solo piezas autorizadas para no perder la cobertura de la garantía.

Guarde este manual ya que puede necesitar consultarlo en el futuro.

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

Para obtener información del producto, llame al teléfono 1-888-(845-4641)
o visite el sitio web en vikingrange.com.