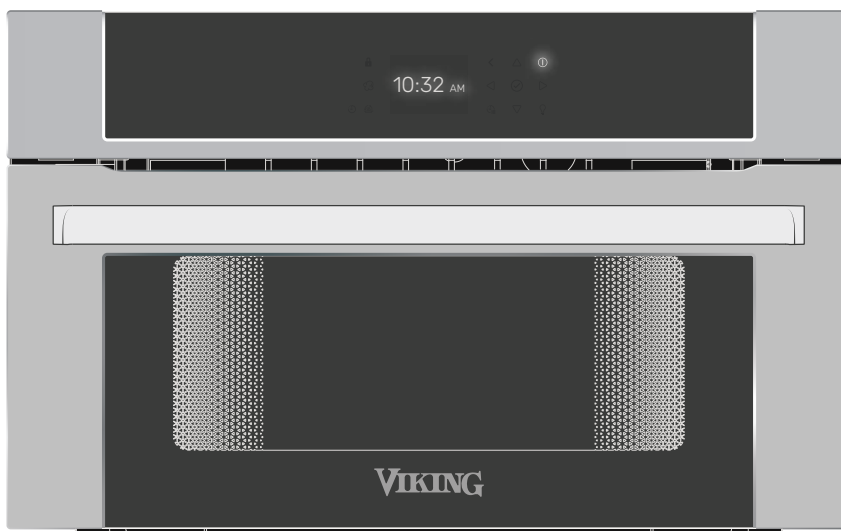
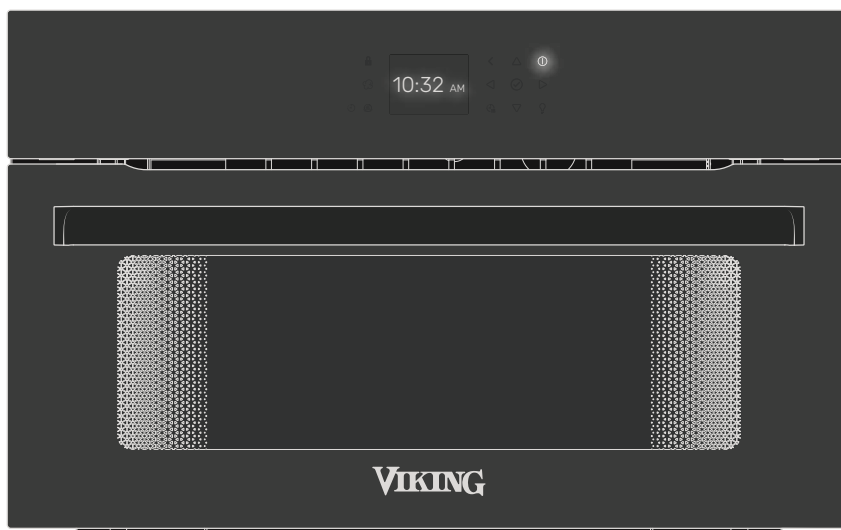


V I K I N G

R V L



## Installation + User Guide

RVL - 30" Convection Speed Oven  
MVMSP6301BG | MVMSP6301SS



# Table of Contents

Important Safety Instructions . . . . .	EN-3	<b>Features &amp; Accessories . . . . .</b>	<b>EN-27</b>
<b>Product Installation . . . . .</b>	<b>EN-8</b>	<b>General Oven Tips . . . . .</b>	<b>EN-28</b>
Installation Preparation. . . . .	EN-8	Preheating the Speed Oven. . . . .	EN-28
<b>Electrical Requirements . . . . .</b>	<b>EN-9</b>	Operational Suggestions . . . . .	EN-28
<b>Product Dimensions &amp; Specifications. . . . .</b>	<b>EN-10</b>	Suitable Dishware . . . . .	EN-28
Power Requirements. . . . .	EN-10	Unsuitable Dishware . . . . .	EN-28
Dimensions . . . . .	EN-11	Testing Dishware . . . . .	EN-28
<b>Cabinetry Specifications - Standalone . . . . .</b>	<b>EN-12</b>	Oven Condensation & Temperature . . . . .	EN-28
Cabinetry Dimensions . . . . .	EN-12	High Altitude Baking . . . . .	EN-28
Product Install Dimensions . . . . .	EN-13	<b>Control Panel &amp; Display Icons . . . . .</b>	<b>EN-29</b>
Flush Mounted Cabinetry Dimensions . . . . .	EN-14	Overview of Control Panel. . . . .	EN-29
Flush Mounted Product Install Dimensions . . . . .	EN-15	<b>Operating the Speed Oven . . . . .</b>	<b>EN-32</b>
<b>3-Stack Cabinetry Specifications - Single Wall Oven, Steam/Speed Oven &amp; Warming</b>		Standby Mode . . . . .	EN-32
<b>Drawer . . . . .</b>	<b>EN-16</b>	Conventional Cooking Operating Cycle . . . . .	EN-32
Standard Install Cabinetry Dimensions. . . . .	EN-16	<b>Explanation of Cooking Modes . . . . .</b>	<b>EN-33</b>
Standard Install Product Reveals . . . . .	EN-17	<b>General Meat Cooking and Safety Info . . . . .</b>	<b>EN-34</b>
Flush Mounted Cabinetry Dimensions . . . . .	EN-18	USDA Meat Temperature Chart . . . . .	EN-34
Flush Mounted Install Product Reveals. . . . .	EN-19	<b>Cooking Timers . . . . .</b>	<b>EN-35</b>
<b>Side by Side Cabinetry Specifications - Single Wall Oven, Steam/Speed Oven &amp; Warming</b>		<b>Using the Racks and Tray . . . . .</b>	<b>EN-36</b>
<b>Drawer . . . . .</b>	<b>EN-20</b>	<b>Recipes. . . . .</b>	<b>EN-37</b>
Standard Install Cabinetry Dimensions. . . . .	EN-20	Using the Recipe Interface . . . . .	EN-37
Standard Install Product Reveals . . . . .	EN-21	<b>Explanation of Settings Menu . . . . .</b>	<b>EN-38</b>
Flush Mounted Cabinetry Dimensions . . . . .	EN-22	<b>Explanation of System Menu . . . . .</b>	<b>EN-38</b>
Flush Mounted Product Install Dimensions . . . . .	EN-23	<b>Care &amp; Cleaning. . . . .</b>	<b>EN-39</b>
<b>Final Install Checklist . . . . .</b>	<b>EN-24</b>	<b>Troubleshooting. . . . .</b>	<b>EN-40</b>
<b>Use &amp; Care . . . . .</b>	<b>EN-26</b>	<b>Service Information . . . . .</b>	<b>EN-42</b>
<b>Welcome and Thank You. . . . .</b>	<b>EN-26</b>		
Register Your Product . . . . .	EN-26		
<b>Before First Use. . . . .</b>	<b>EN-26</b>		

# Important Safety Instructions

## *Read and Follow!*

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

DO NOT PLACE ALUMINUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING.

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.

WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.



## **WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

### Notice Pacemakers

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves.

However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

### Introduction

Please read these instruction **COMPLETELY AND CAREFULLY**. They will save you time and effort and help to ensure optimum oven performance.

Be sure to observe all **WARNINGS**.

These installation instructions are intended for use by a qualified installer. In addition to these instructions, the oven shall be installed:

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1- latest edition/Provincial and Municipal codes and/or local codes.

These shall be carefully followed at all times.

NOTE: IF INSTALLING YOUR OVEN IN CANADA PLEASE CHECK TO MAKE SURE THAT YOU HAVE A MODEL WITH THE CANADIAN LISTING





## ATTENTION

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it is repaired by a qualified service technician.
- This appliance and its internal components, especially electrified parts, may only be repaired, modified or customized by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons. Incompetent repairs can cause serious accidents, damage to the appliance and its surroundings.
- Before performing any electrical repairs or maintenance on this appliance, ensure that the power is completely disconnected at the mains or breaker box. This includes tasks such as replacing the internal cooking cavity lamp.
- If the appliance fails to operate or requires repair, contact our service department.
- Use only original replacement parts.



## IMPORTANT

- As a safety precaution, before cleaning the oven, always power off the appliance at the mains or breaker box to avoid risks of shock or short circuit.
- In addition, avoid using acid or alkaline substances (such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts.



## WARNING

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this microwave oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the microwave oven front face and the door or allow dirt or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.



# ATTENTION

## Cleaning Safety

- Although the cooking chamber is made of high-quality steel, incorrect maintenance can cause corrosion.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During cleaning, take care that no water enters the control panel of the appliance.
- Use only slightly damp rags.
- Never spray water inside or outside of the appliance.
- Do not use steam devices for cleaning because water that penetrates could cause damage.

## Product Safety

- Do not mount this appliance over a sink.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- The appliance must be installed and used in an ambient temperature between 41-95 °F (5-35 °C).
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not block any vent openings.
- This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Lamp replacement requires a qualified service person to perform.
- Arcing can occur during both speed cooking and microwave cooking. If you see arcing, press the CANCEL/OFF pad and correct the problem.

## Food Safety

- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode.

## Personal Safety

- Do not use the appliance for heating or humidifying the room.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Do not touch elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even if they are dark in color. The interior surface of an oven become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- Take care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

## Child Safety

- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
- Hot contents can cause severe burns. Do not allow children to use the microwave.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept at a safe distance.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## ATTENTION

### Fire Safety

- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not extinguish a grease fire using water. Smother fire or use a dry chemical or foam -type extinguisher.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and shut off power at the fuse or circuit breaker.
- Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

- If smoke is observed, switch off or turn off at circuit breaker and keep the door closed in order to stifle any flames.

### Microwave Safety

- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Metal cookware or the wire oven rack used during either speed cooking or microwave cooking.
- Metal, such as twist-ties poultry pins, or gold rimmed dishes in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.



## WARNING

### Food Preparation

Danger Of Fire!

- Only use the microwave function for the preparation of food to be eaten.
- Any other uses can be dangerous or cause damage. For example: heated slippers or pillows filled with grain or cereals can catch fire even several hours after being heated in the microwave.

### Pots And Pans

Danger Of Injury!

- Porcelain and ceramic crockery can have small holes in the handles and cover.
  - There can be cavities hidden behind these holes.
  - If water gets into these cavities, the crockery could break.
  - Do not use crockery that is unsuitable for microwave ovens.

Danger Of Burns!

- The heat of the food can heat the dish. Always use a pot holder to remove dishes and accessories from the cooking chamber.

Danger Of Fire!

- Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the guidance in these instructions.

### Packaging

Danger Of Fire!

- Never heat food in thermal packaging.
- Food in containers made of plastic, paper or other flammable materials must be watched constantly.

Danger Of Burns!

- Air-tight packaging can explode. Follow the instructions shown on the package. Always use a pot holder to remove dishes.

### Foods for newborns

Danger Of Burns!

- Never heat baby foods in a covered container.
- Always remove the cover or nipple.
- When finished heating, always carefully shake or mix so that the heat is evenly distributed.
- Test the temperature before giving the food to the baby.

### Foods with skin or peel

Danger of burns!

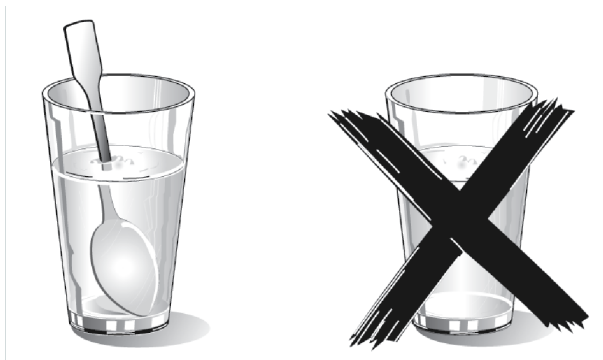
- Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave is turned off. This also goes for mollusks and crustaceans.
- In the case of fried eggs, first pierce the yolk. In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the food could explode due to the sealed nature of the skin.
- Pierce the peel or skin before cooking.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Beverages

#### Danger Of Burns!

- When heating liquids, boiling can be delayed. This means that the boiling temperature has been reached without forming the typical little steam bubbles. Even a slight knock can cause the sudden overflow of liquid or sprays.
- When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.



#### Danger Of Explosion!

- Never heat beverages or other types of food in covered containers.
- Never heat alcoholic beverages excessively.

### Drying foods

#### Danger of fire!

- Never dry food using the microwave functions.
- Foods with low water content

#### Danger of fire!

- Never defrost or heat foods with low water content, like bread, for too long or at an excessive power.

### Oil

#### Danger of fire!

- Never use the microwave to heat just oil.

## Causes Of Damage To Appliance

### Juice Leaking From Fruit

- When preparing desserts or candy containing very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.

### Technical Breakdown

- Never use metallic enameled baking dishes in the microwave because it could cause arcing or a technical breakdown.
  - Enameled dishes often have a metallic base or trim, or the enamel itself may contain metallic particles.

### Cooling With The Door Of The Appliance Open

- The cooking chamber must only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck on the door of the appliance.
- Even if the door is only ajar, nearby cabinets can be damaged over time.

### Very Dirty Gasket Seal

- If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance will not close correctly during operation.
  - The surfaces of nearby cabinets can be damaged.
  - Microwaves may escape from the cooking chamber.
- Always keep the gasket seal clean.

### Using The Door Of The Appliance As A Support Surface

- Do not rest or lean on the open door of the appliance.
- Do not rest dishware or accessories the open door of the appliance.

### Using The Microwave Without Food In The Chamber

- Only turn on the microwave after you have put the food in the cooking chamber. Without food inside, the appliance can become overloaded.
  - The microwaves need to be absorbed by something.

### Moist Foods

- Do not leave moist foods in the cooking chamber for extended periods of time.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# PRODUCT INSTALLATION

## Installation Preparation

Installers, it is your responsibility to...

- Comply with installation specifications and dimensions.
- Properly install the unit.
- Remove any molding or decorative panels that prevent the unit from being serviced.
- Make sure that you have the necessary tools and materials on hand to install the unit.
- Provide a properly grounded electrical outlet.
- Any installation not matching the specifications discussed in these instructions will void the manufacturer's warranty.

## Design Information

The speed oven may be installed in a cabinet alone, above, below, or next to other Viking RVL appliances such as a warming drawer, wall oven, steam oven, or another speed oven. The speed oven may also be installed side by side, below a countertop, or below specified cooktops. When installing this unit with other units, only install with Viking Range, LLC built-in products.

**IMPORTANT:** Always refer to individual installation instructions packed with each product for specific installation requirements.

## Included Accessories and Parts

- Wire Rack Tray
- 2 Mounting Screws
- Glass Tray
- Round Riser Rack
- Round Turntable Tray

## Tools You May Need

- 1/8" Drill Bit and Electric Drill
- Tape measure and straight edge or ruler
- Pencil
- Phillips screwdriver
- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1" (2.5 cm) Hole saw
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)

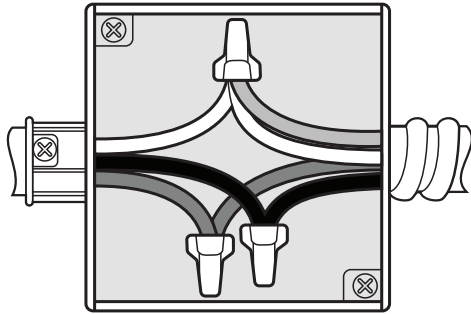
## Remove Packaging & Accessories Before Installing

- Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.
- Remove the speed oven from the packaging. Recycle the materials that can be recycled. Dispose of packaging materials in accordance with local regulations on waste disposal. Don't leave packaging around for children to play in.
- Inspect the speed oven for any signs of damage on the exterior, the internal oven cavity, and the door seals. Do not install the speed oven if it has been damaged. If the product is damaged, contact your local dealer.
- Open the speed oven and remove all packing parts, literature pack and accessories from the interior.
- Only remove protective film and labels on the outer door, control panel, and handle once installation is complete.
- Locate the Parts package containing mounting screws.

## Prepare Installation Location

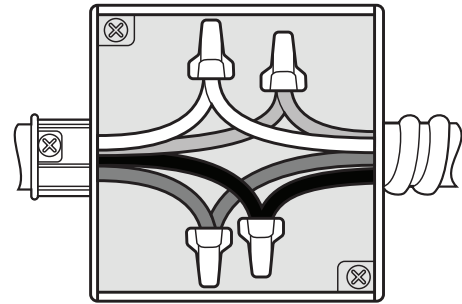
- It is the responsibility of the installer to comply with local codes. If no local codes are applicable, wire in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – latest edition.
- Ground unit per applicable electrical codes.
- The speed oven should be located away from strong drafts, but in a convenient location in the kitchen.
- It is recommended that 3/4" or larger material be utilized to create a support platform for this appliance.
- **BE SURE** that support for this appliance is perpendicular to the front facing of the wall or cabinet before you perform the installation.

## Electrical Requirements



### Grounded Neutral 3-Wire branch circuit (for US only)

- Where local codes allow the connection of GROUND wire from the appliance to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored):
- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven and the white wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored).
- Connect the red and black leads from the appliance to the corresponding wires from the junction box.



### Ungrounded Neutral 4-Wire branch circuit (for US and CANADA)

- Connect the green GROUND wire from the oven to the GROUND wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding wires in the junction box.
- Connect the white wire from the oven to the NEUTRAL (Grey or white colored) wire in the junction box.

Ground through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installation (1996 NEC), mobile homes, and recreation vehicles, or where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

- Disconnect the ground from the neutral at free end of conduit.
- Use grounding terminal or lead to ground unit.

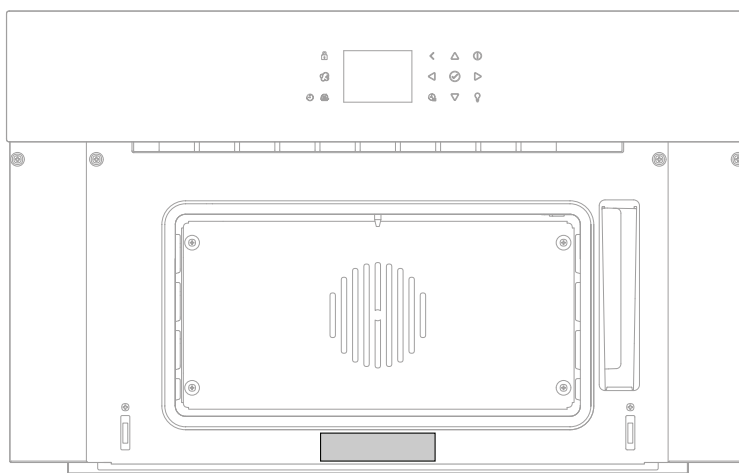
### Power Requirements

- The oven must be supplied with the proper voltage and frequency. The oven is manufactured to be connected to a four-wire, single phase, 240V, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused in both sides of the line. A circuit breaker or time delay fuse sized not to exceed the circuit rating of the appliance specified on the rating plate located on the frame behind the door of the oven is recommended.
- The oven must be supplied with copper or aluminum wires. If aluminum wire is provided to connect oven to branch circuit, UL listed connectors for joining copper and aluminum must be used. Follow instructions provided with connectors.
- It is recommended that you have the electrical wiring and hook-up of your oven performed by a qualified electrician. After installation is complete have the electrician show you where the main disconnect is and which of the circuit breakers/fuses are for the oven.
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the appliance and to the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – latest edition, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1-1982 and C22.2 No. 01982 – latest edition, and all local codes and ordinances.
- Oven must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial rating plate.

# Product Dimensions & Specifications

## Power Requirements

Description	Speed Oven - MVMSP6301
Flexible Power Conduit Length	54" [1371.60mm]
Electrical Requirement	Speed Oven requires a four-wire, single phase, 240V, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused on both sides of the line.
Max Amp Usage	240 VAC - 13.7 amps, 3.3 kW
Power supply 120-240V, 60 Hz	3400 W
Power supply 120-208V, 60 Hz	2700 W
Microwave power	900 W
Grill	1500 W
Convection	1500 W
Microwave frequency	2450 MHz



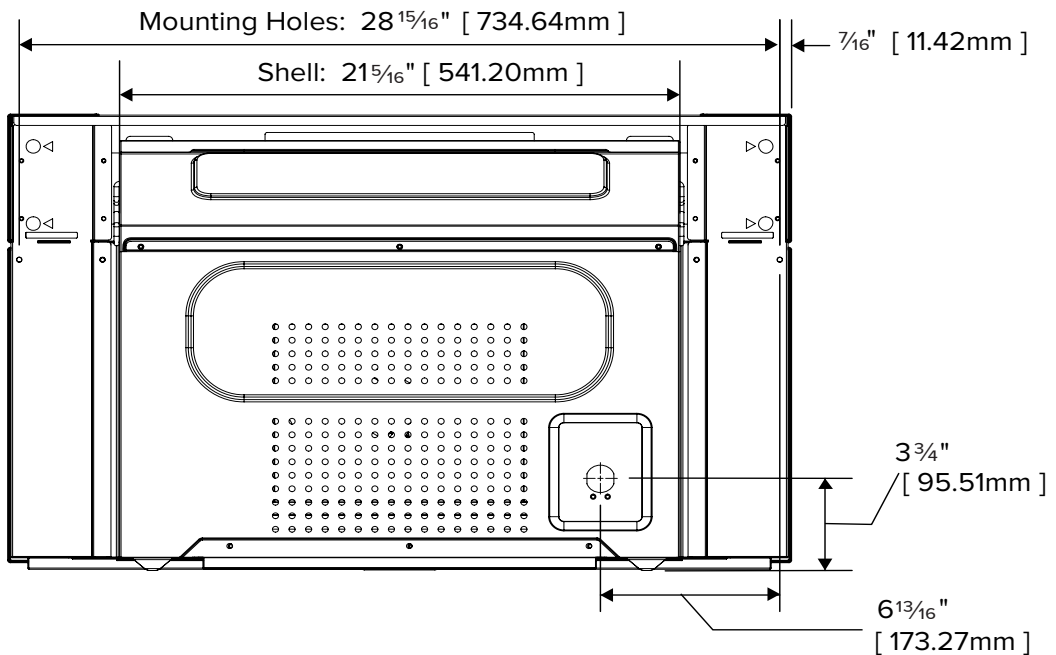
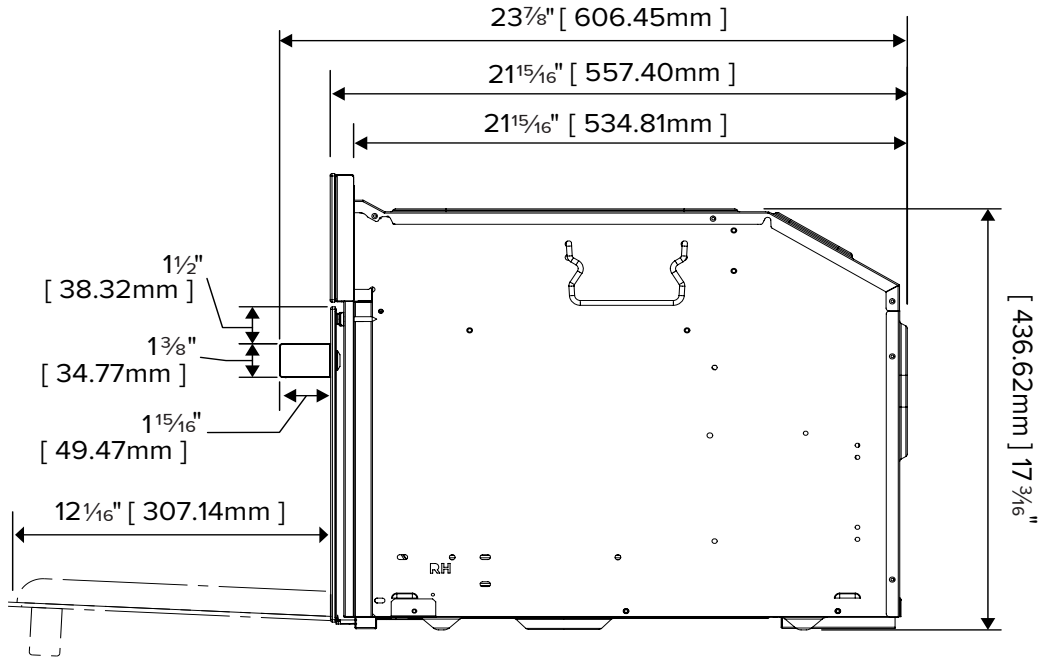
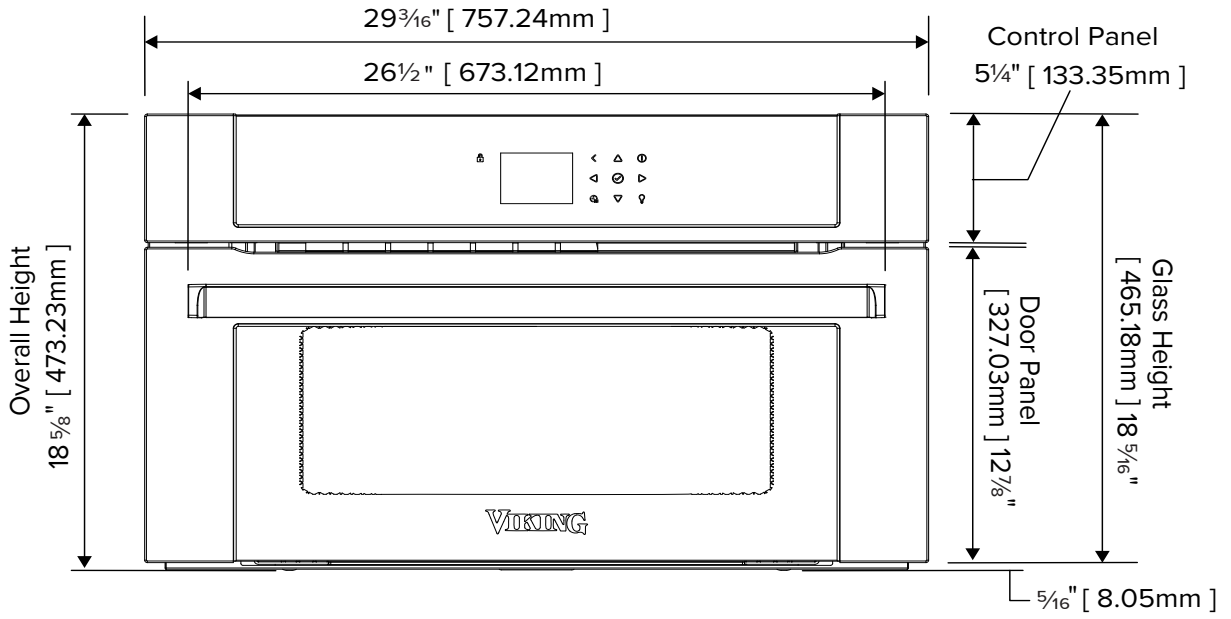
### Serial Plate

- The speed oven's serial plate is viewable when the door is opened all the way.
- The serial plate contains information regarding power requirements and information for replacement parts.

## Dimensions

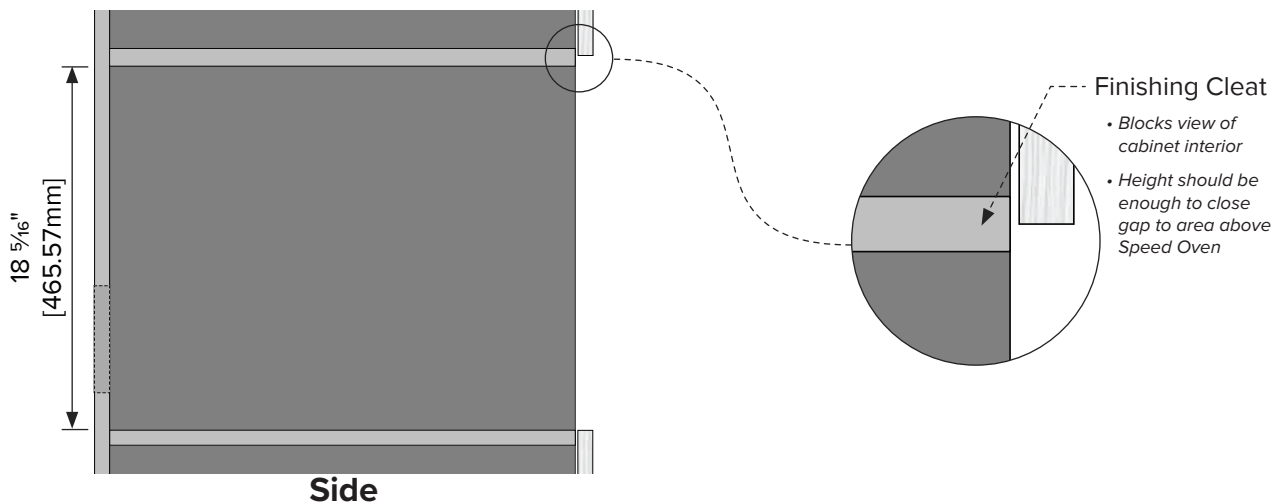
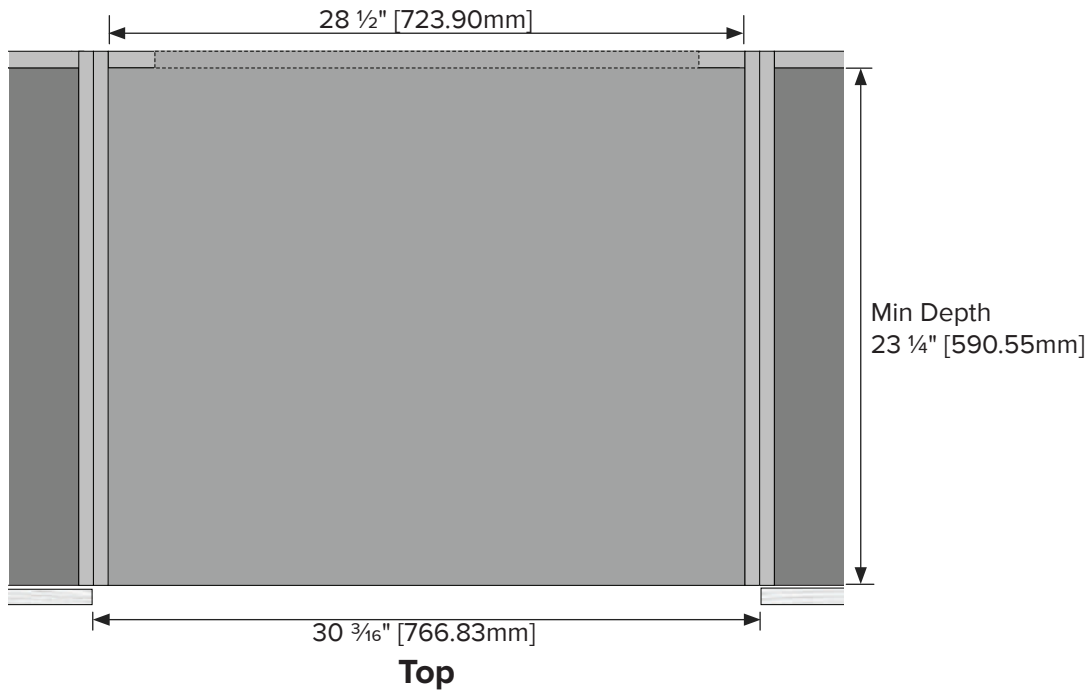
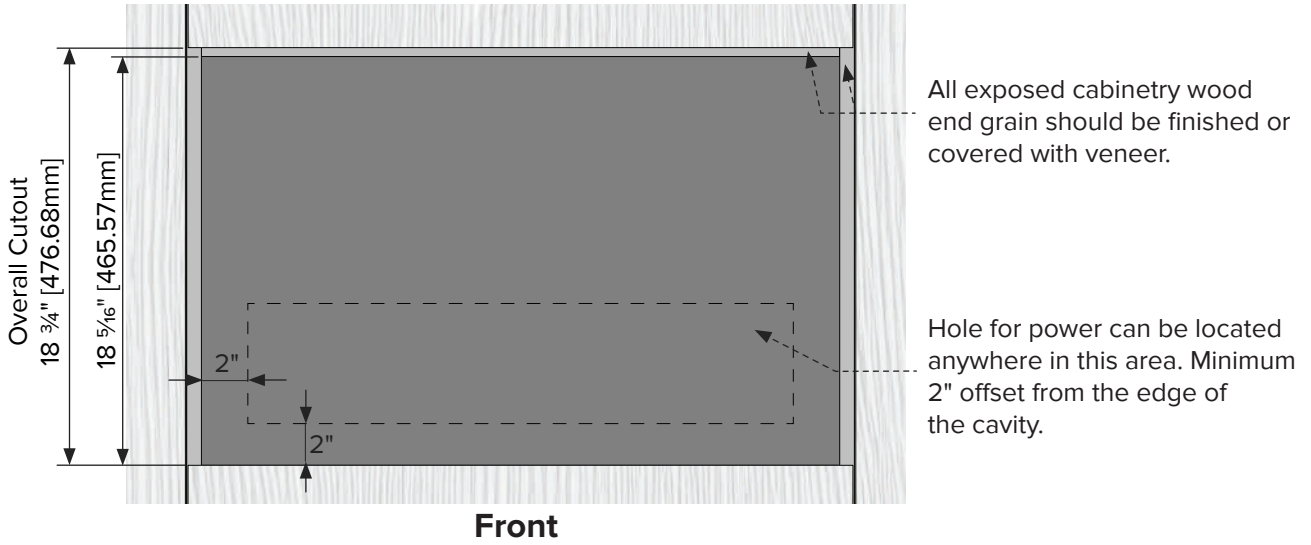
Description		MVWD6301	
Width	Overall	29 13/16"	[757.24mm]
	Width between cabinetry mounting holes	28 15/16"	[734.64mm]
	Width of Speed Oven Shell	21 5/16"	[541.20mm]
Height	Overall	18 5/8"	[473.43mm]
	Front Glass Height	18 5/16"	[465.13mm]
	Height of Speed Oven Shell	17 3/16"	[436.63mm]
Depth	Overall	23 7/8"	[606.01mm]
	Depth of Speed Oven into Cabinetry	21 1/16"	[535.43mm]
	With door fully opened	34"	[863.60mm]
Interior	Interior Width	15 7/8"	[402.65mm]
	Interior Height	8 5/16"	[211.00mm]
	Interior Depth	13 3/8"	[339.91mm]
Approximate Shipping Weight		93 lbs	[42 Kg]

# Dimensions

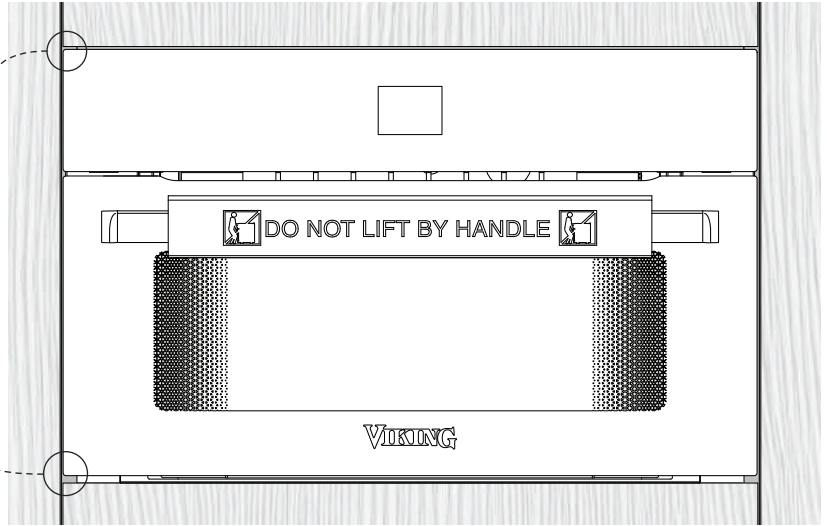
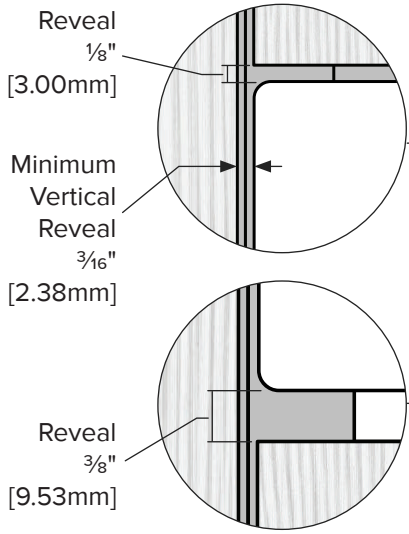


# Cabinetry Specifications - Standalone

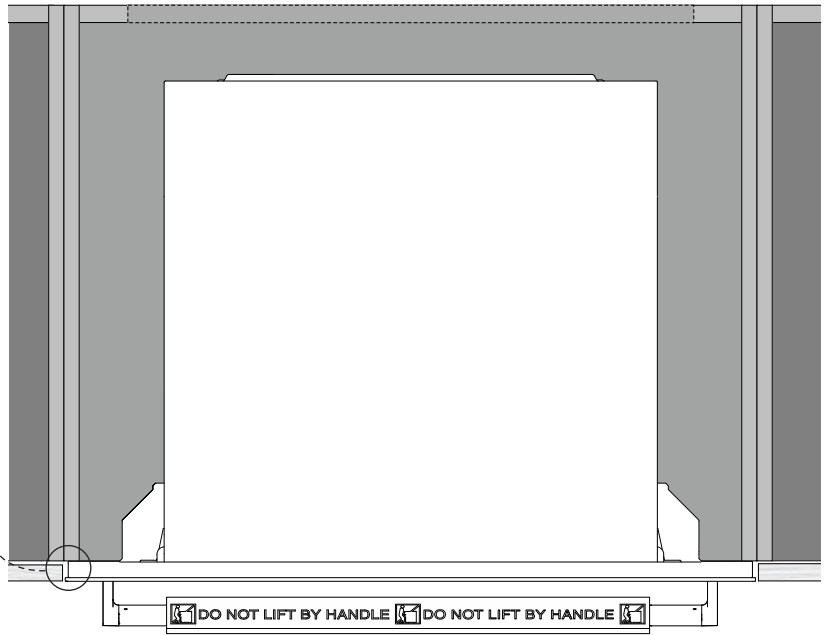
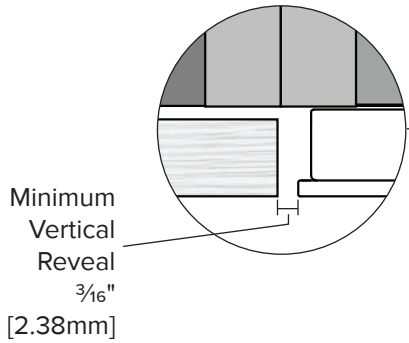
## Cabinetry Dimensions



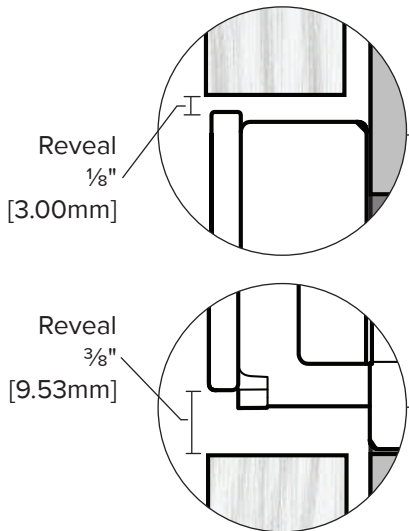
# Product Install Dimensions



**Front**

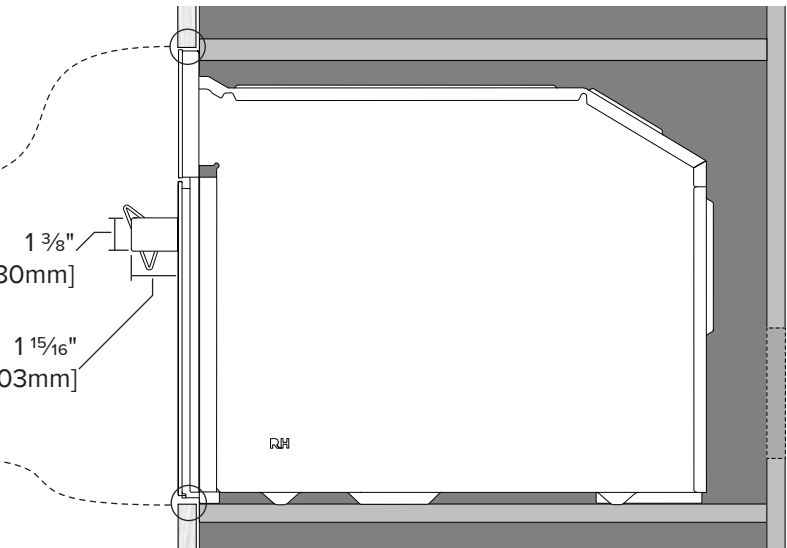


**Top**



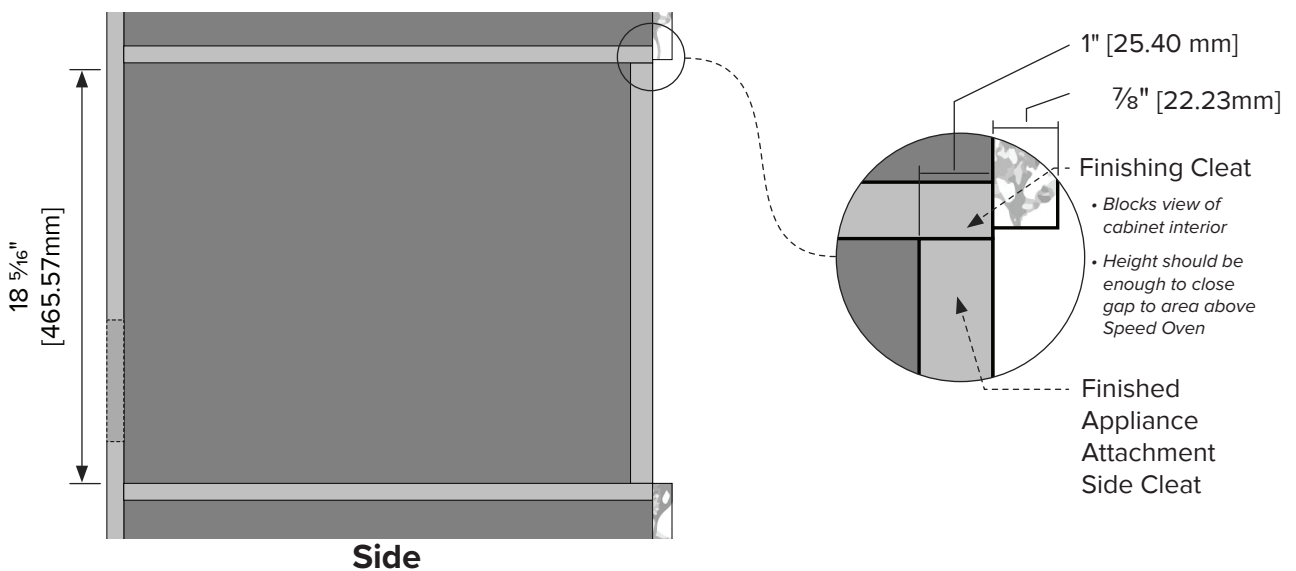
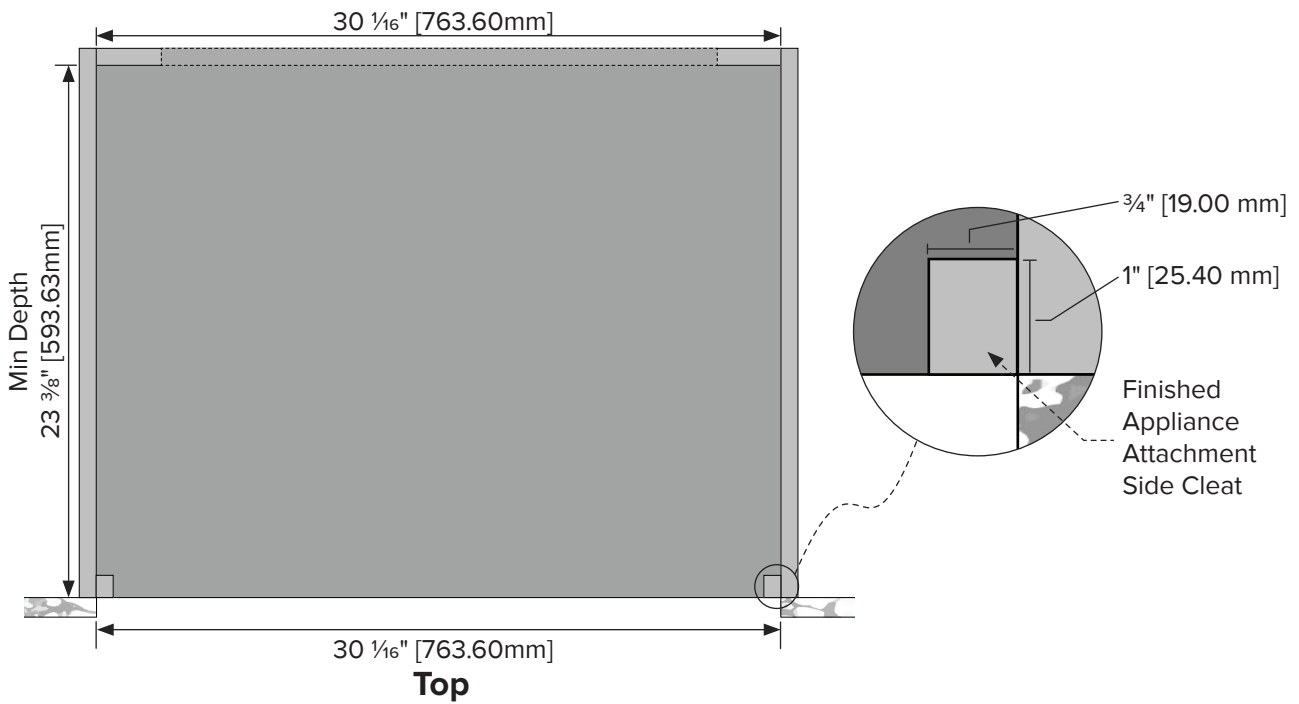
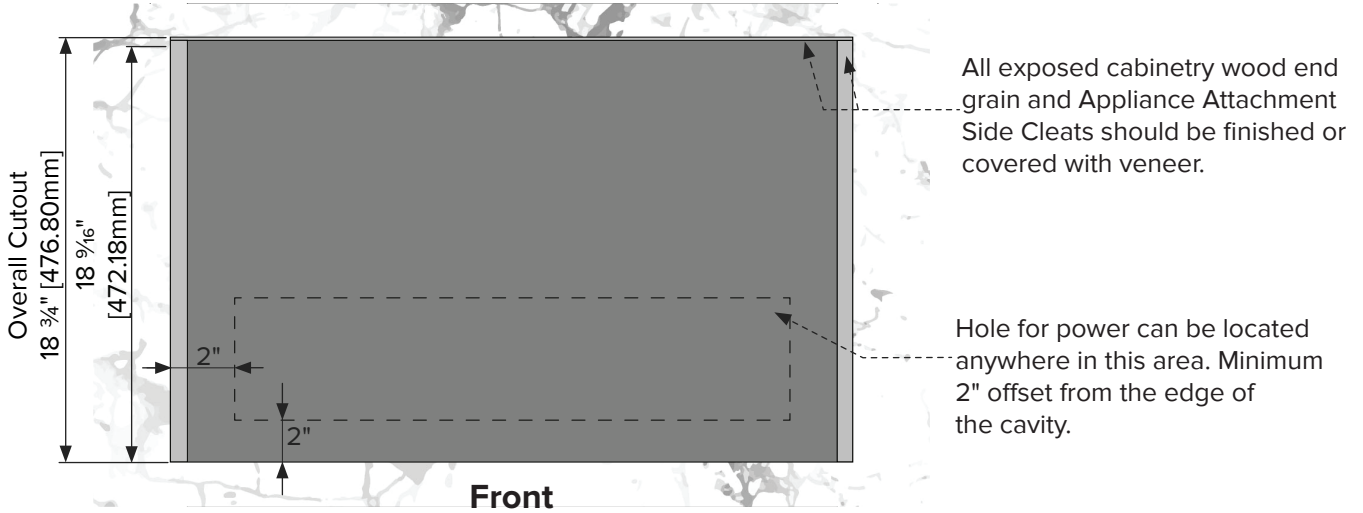
$1\frac{3}{8}$ " [34.80mm]

$1\frac{15}{16}$ " [49.03mm]

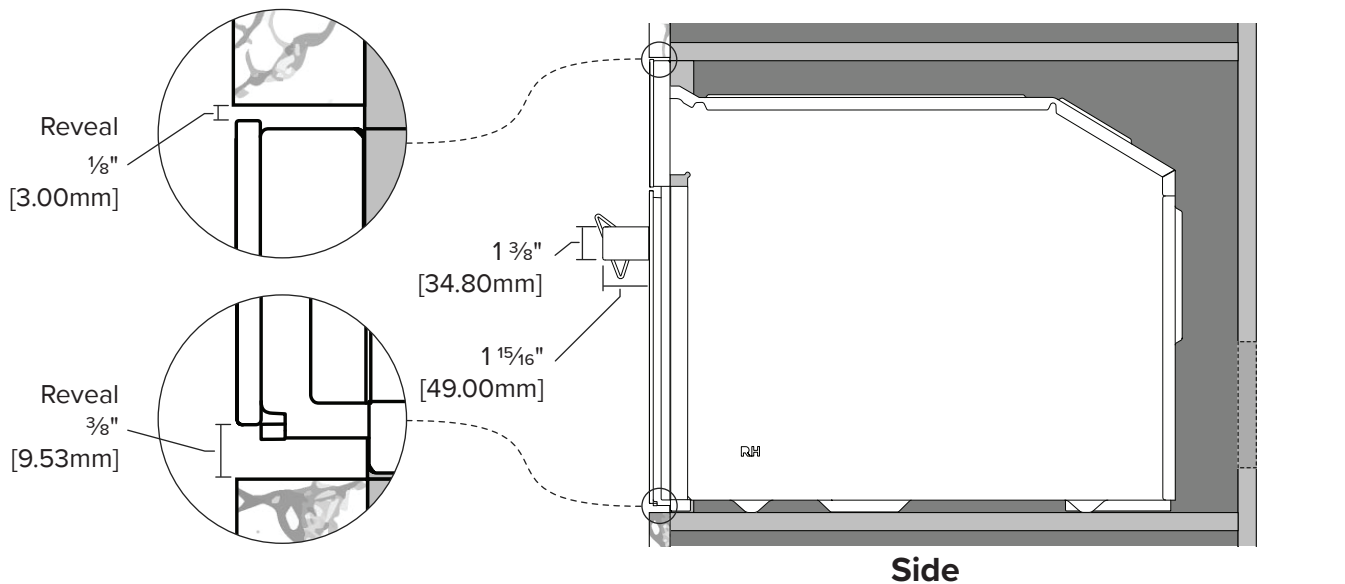
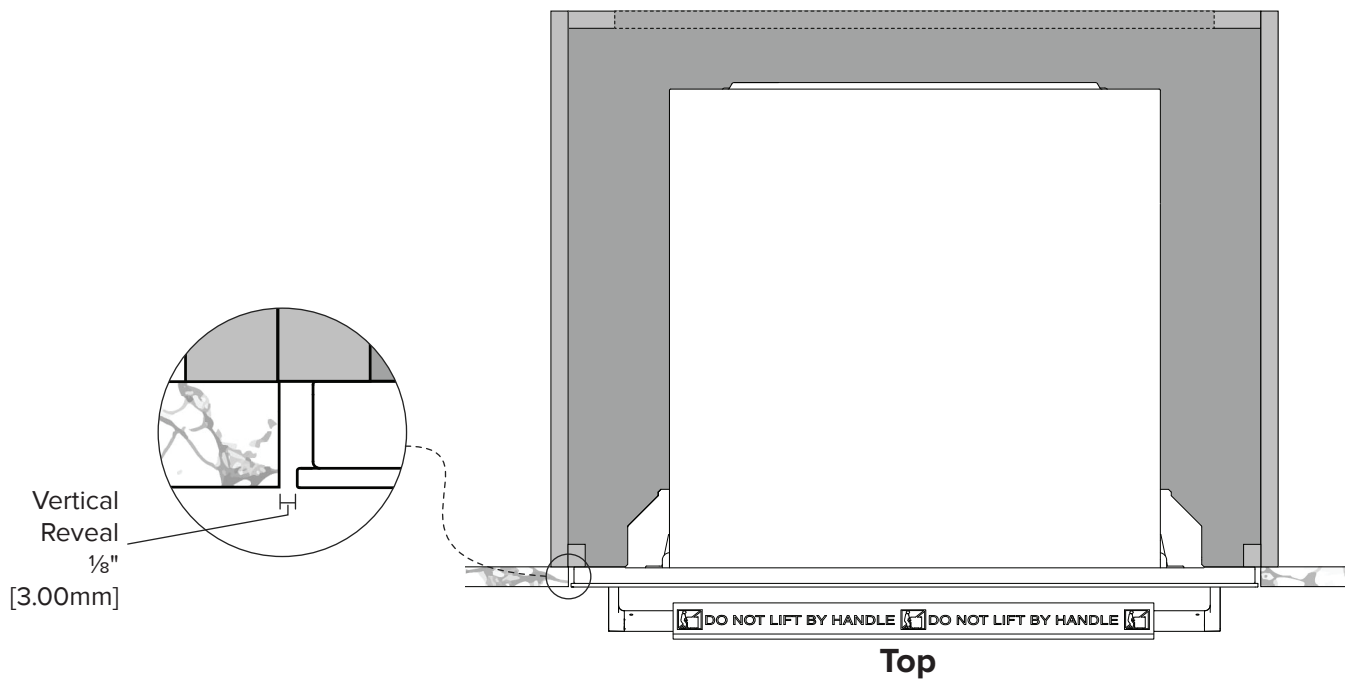
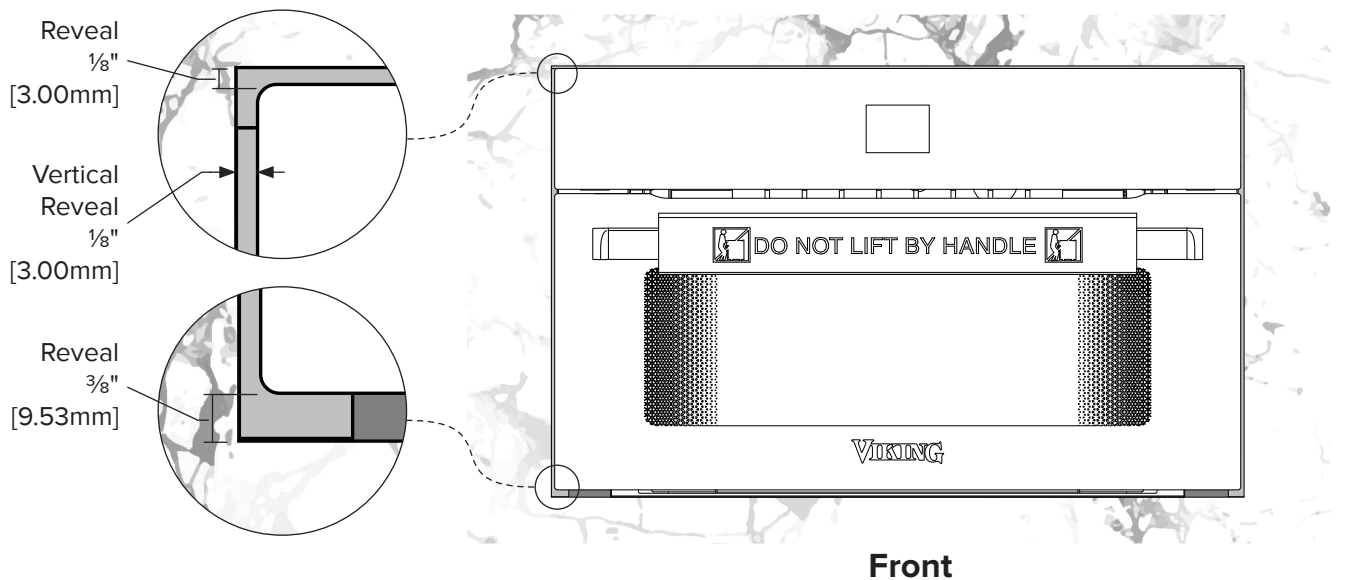


**Side**

## Flush Mounted Cabinetry Dimensions



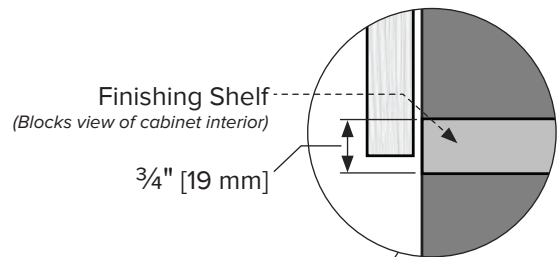
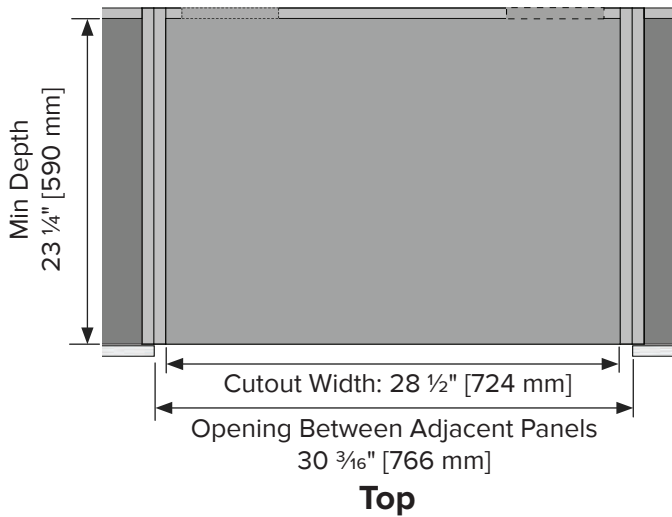
# Flush Mounted Product Install Dimensions



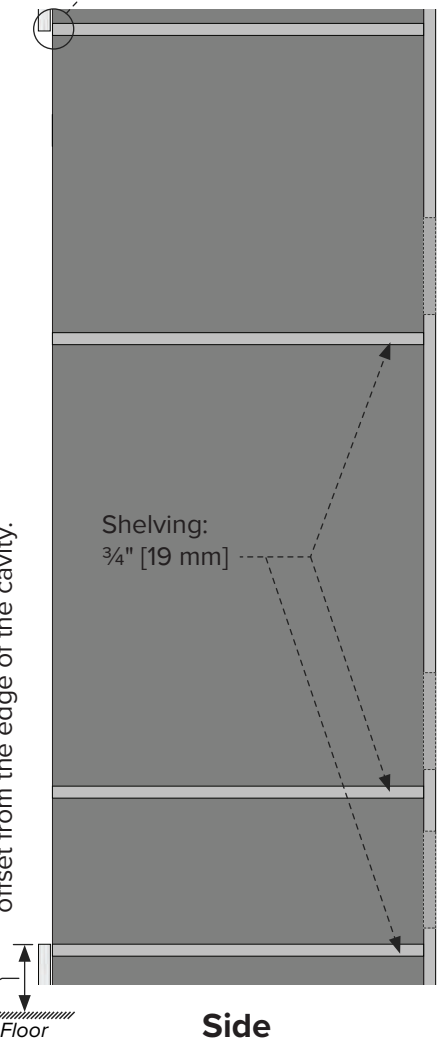
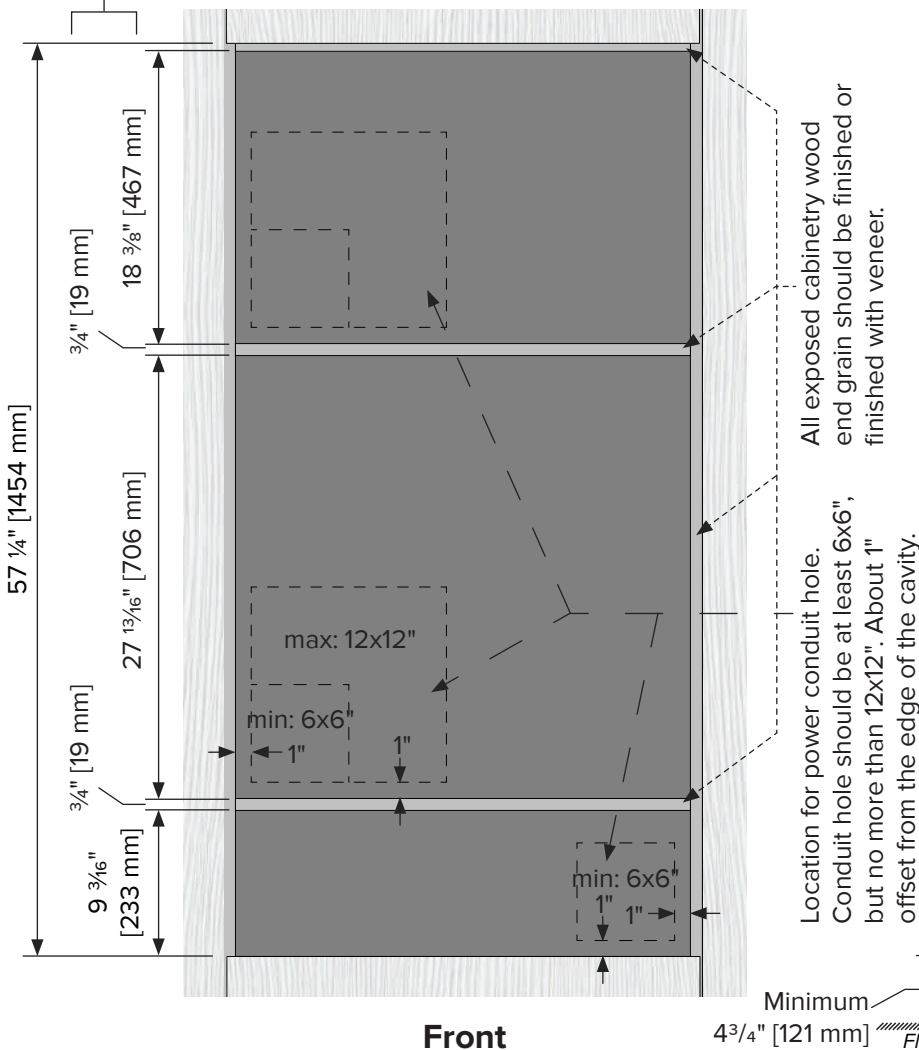
# 3-Stack Cabinetry Specifications - Single Wall Oven, Steam/Speed Oven & Warming Drawer

(MVS0E6301, MVSOC6301/MVMSP6301 & MVWDE6301)

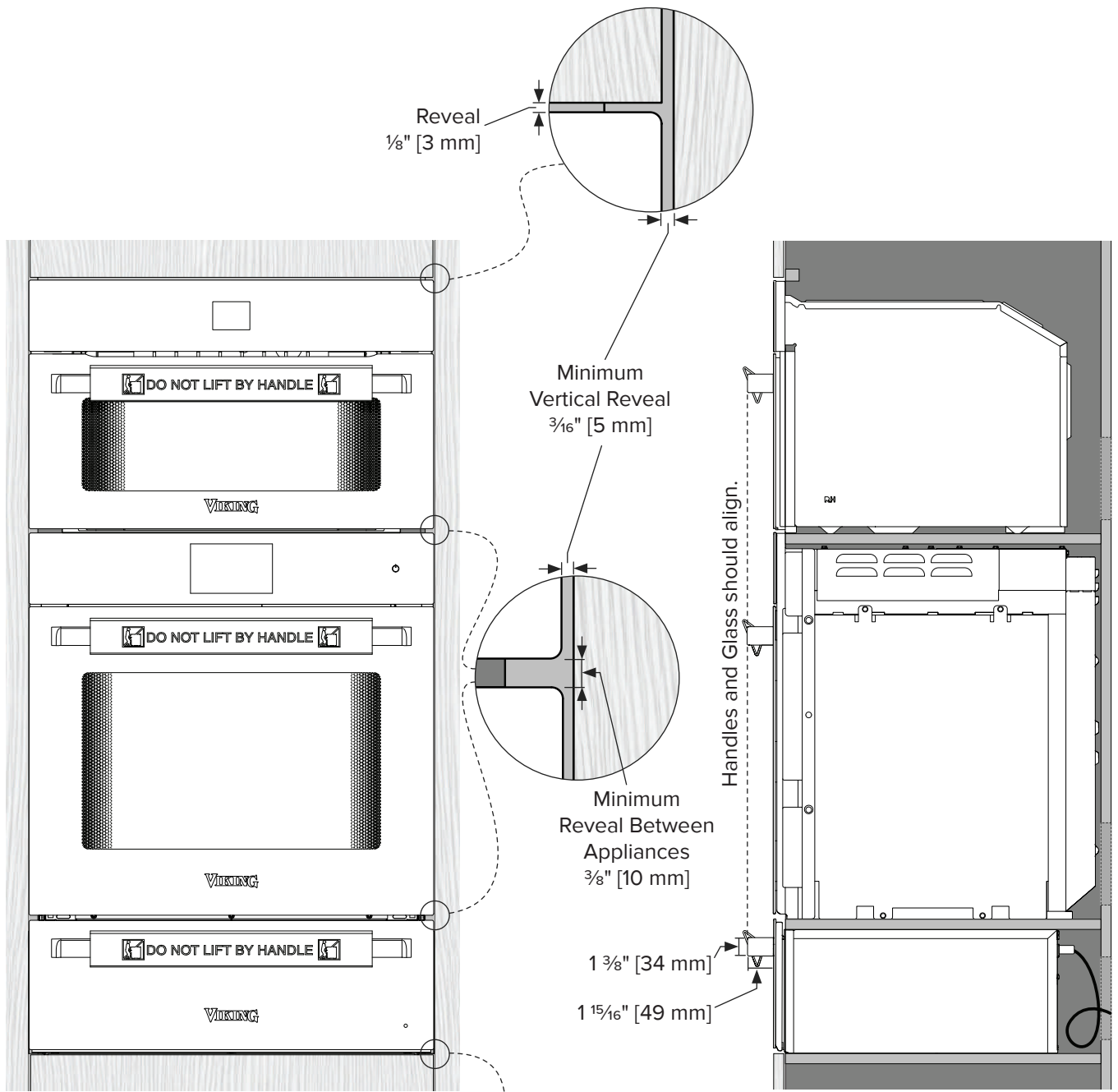
## Standard Install Cabinetry Dimensions



### Cutout Heights

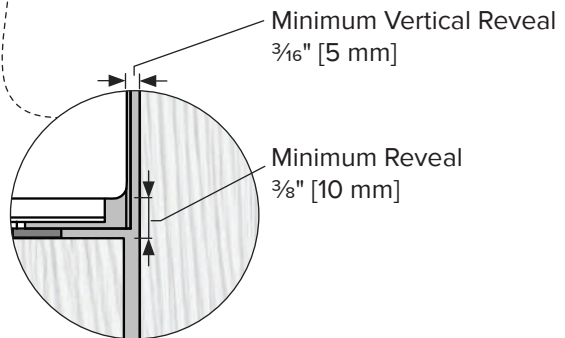


# Standard Install Product Reveals

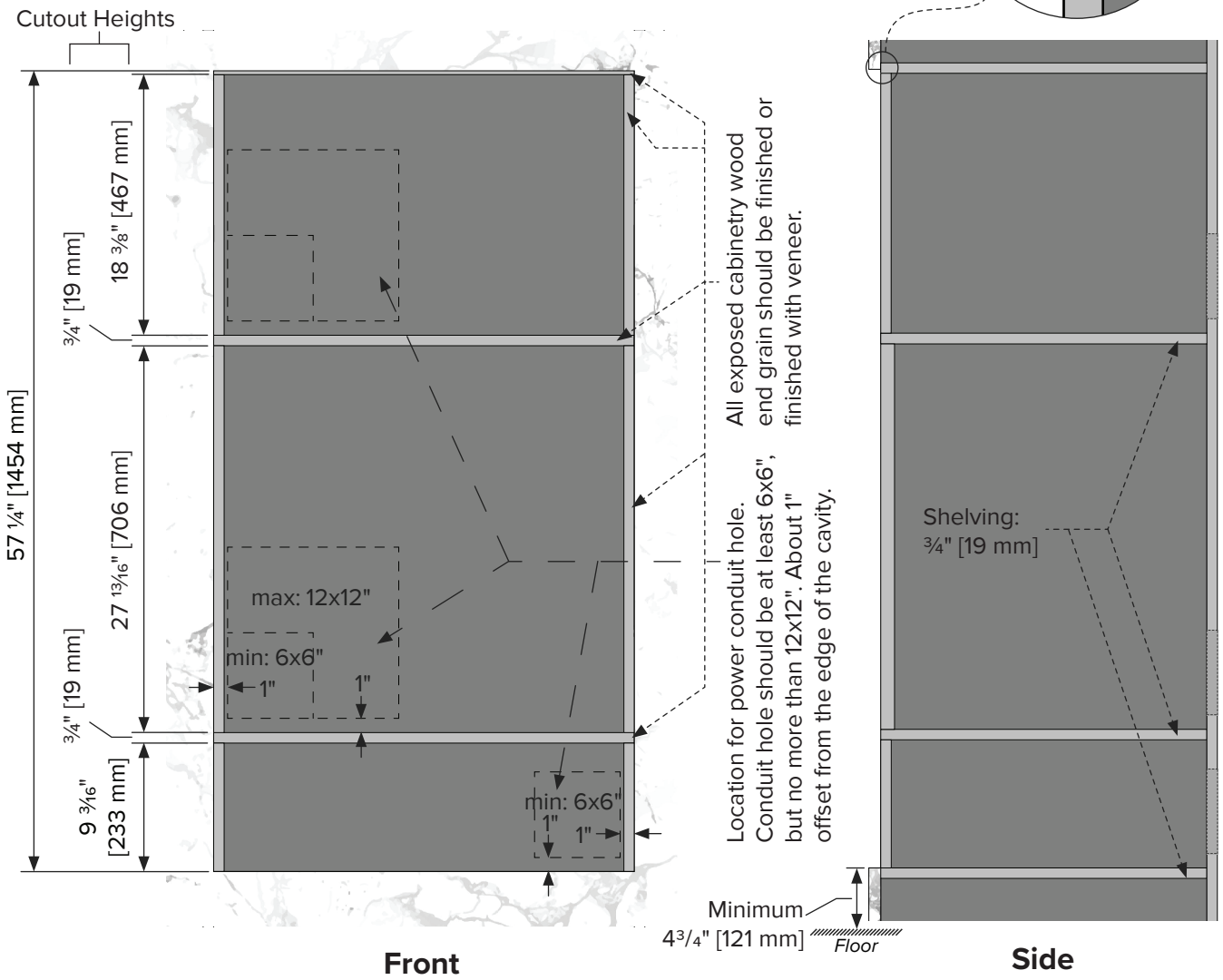
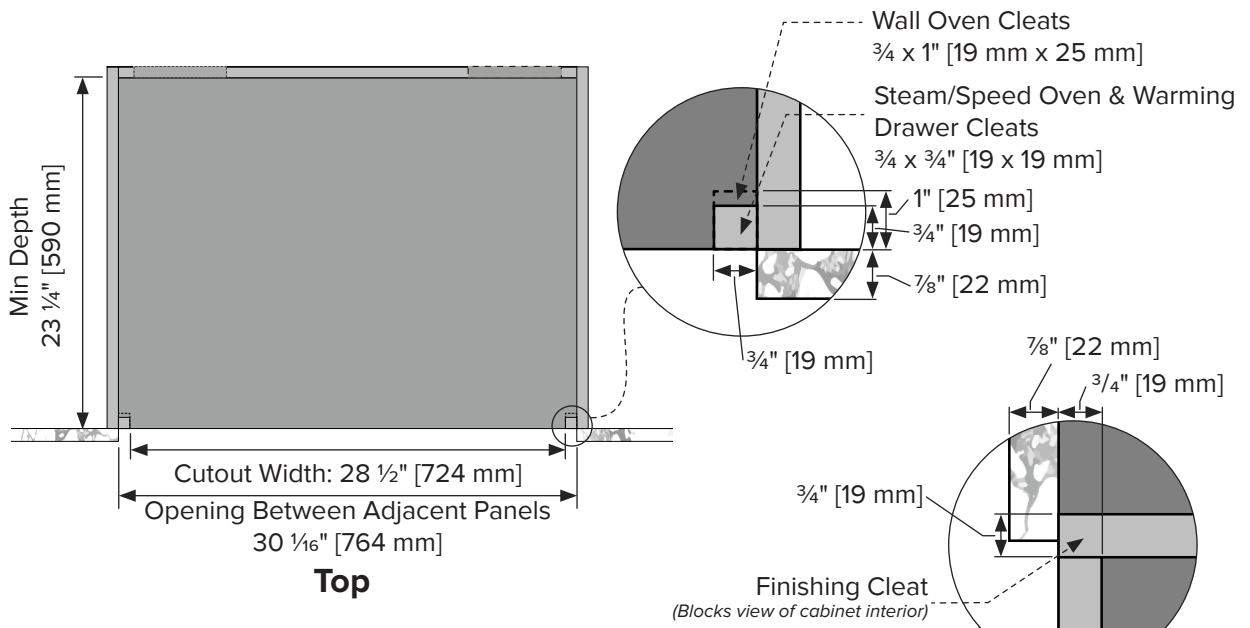


**Front**

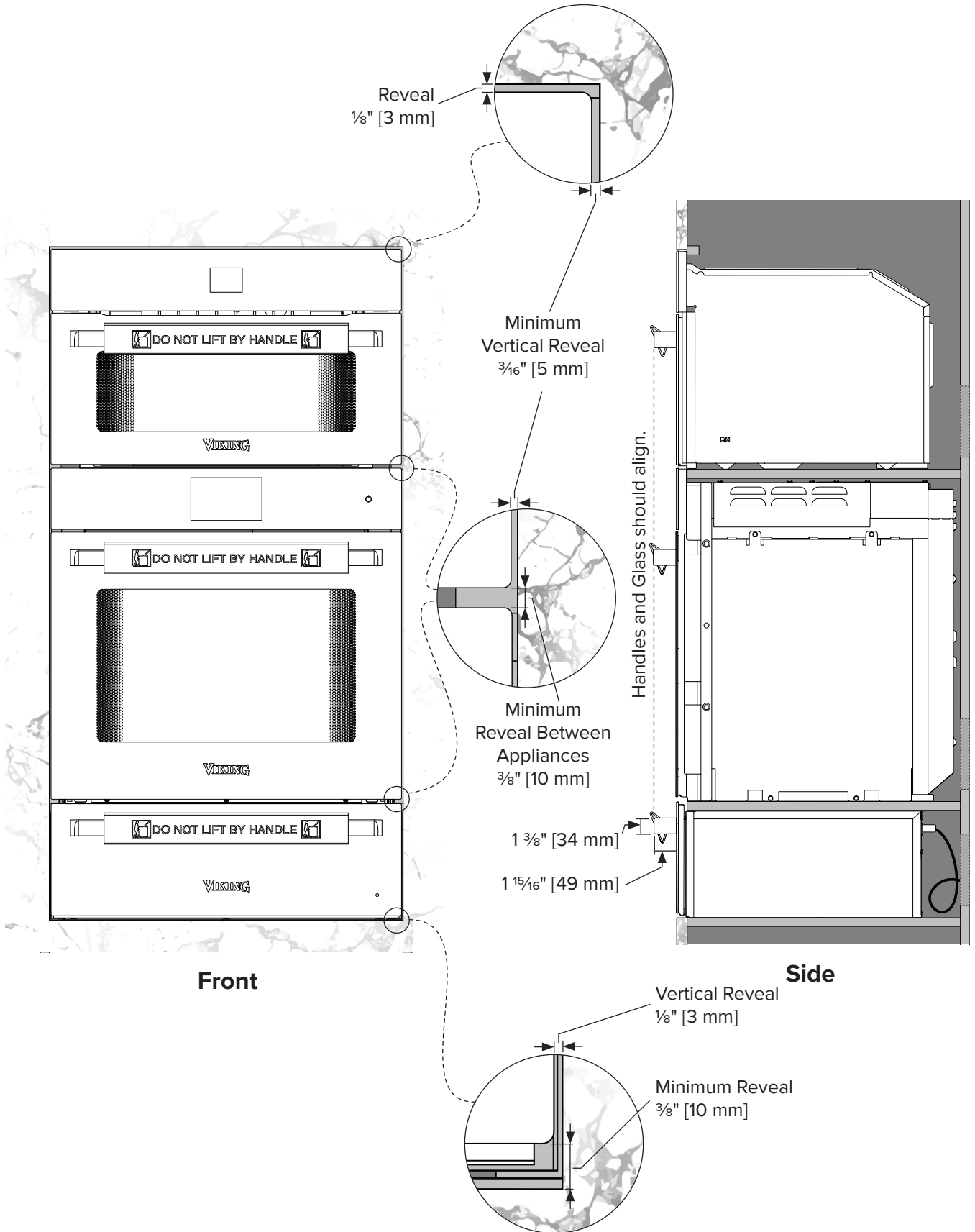
**Side**



# Flush Mounted Cabinetry Dimensions



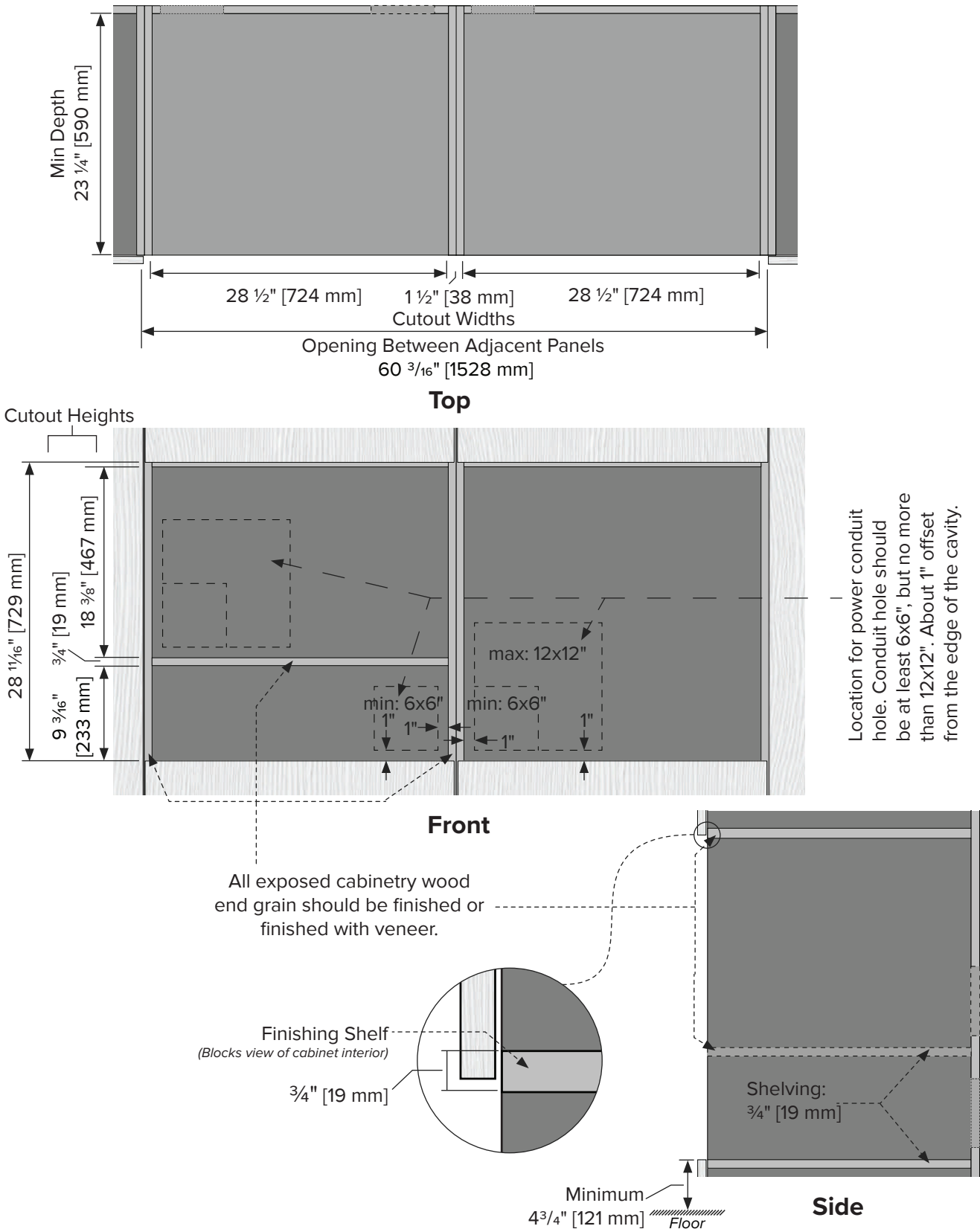
# Flush Mounted Install Product Reveals



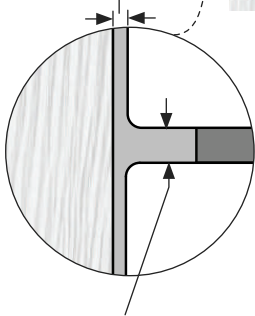
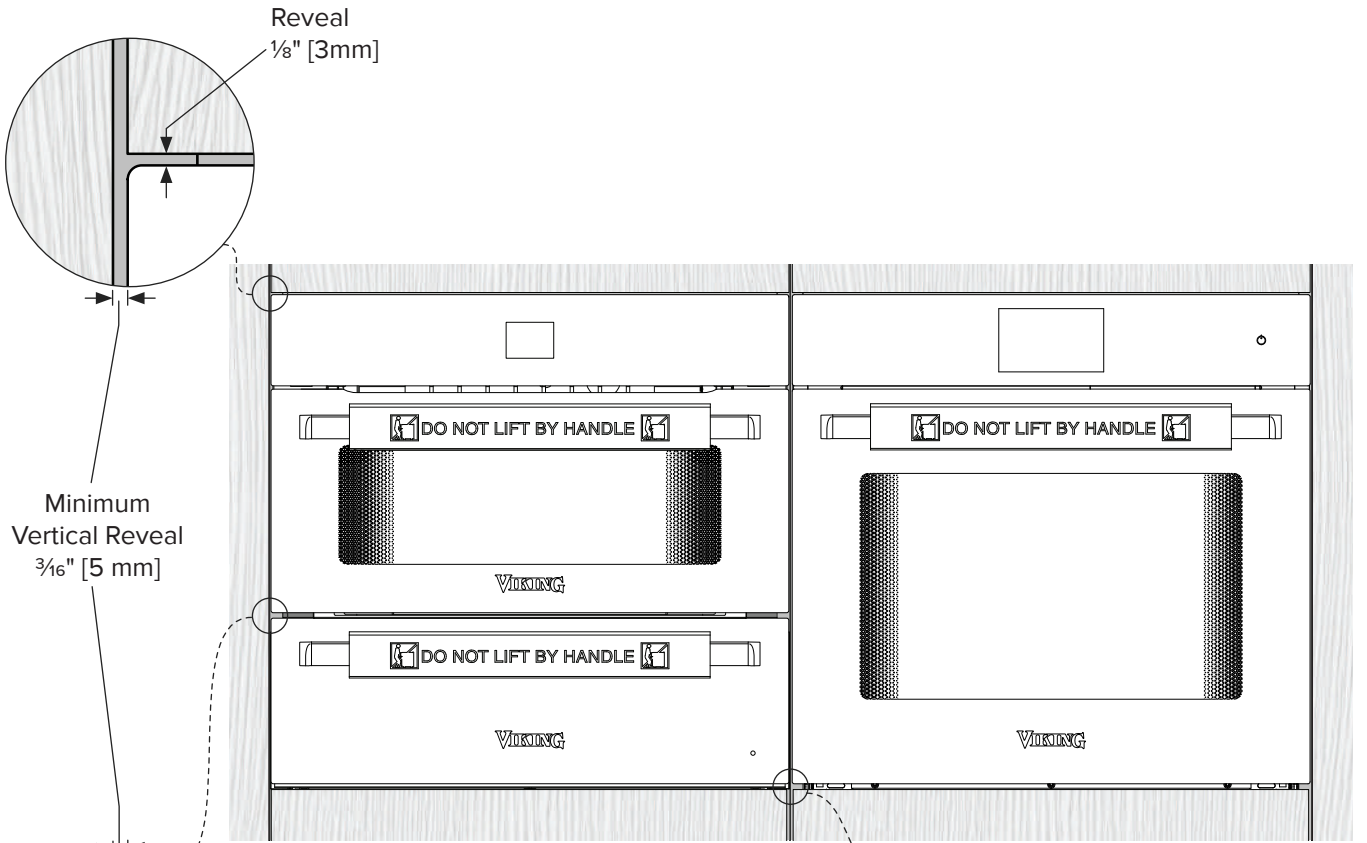
# Side by Side Cabinetry Specifications - Single Wall Oven, Steam/Speed Oven & Warming Drawer

(MVSOE3601, MVSOC6301/MVMSP6301 & MVWDE6301)

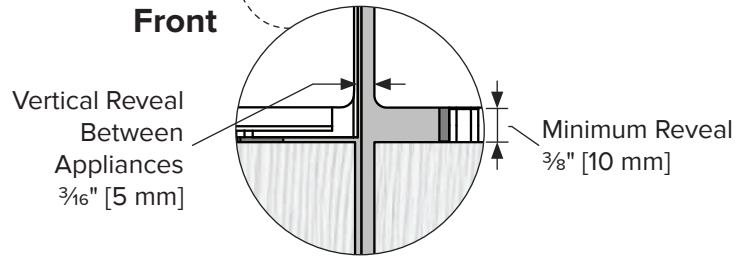
## Standard Install Cabinetry Dimensions



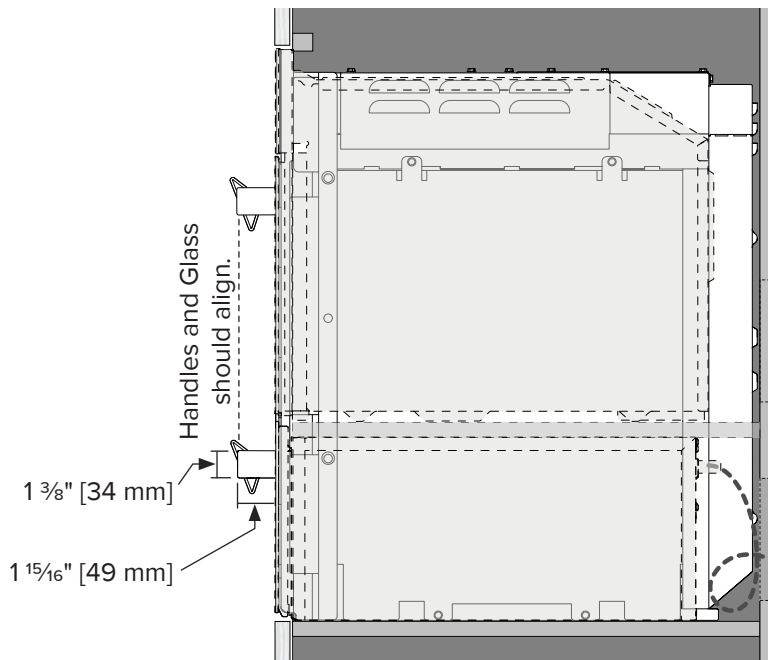
# Standard Install Product Reveals



## Front

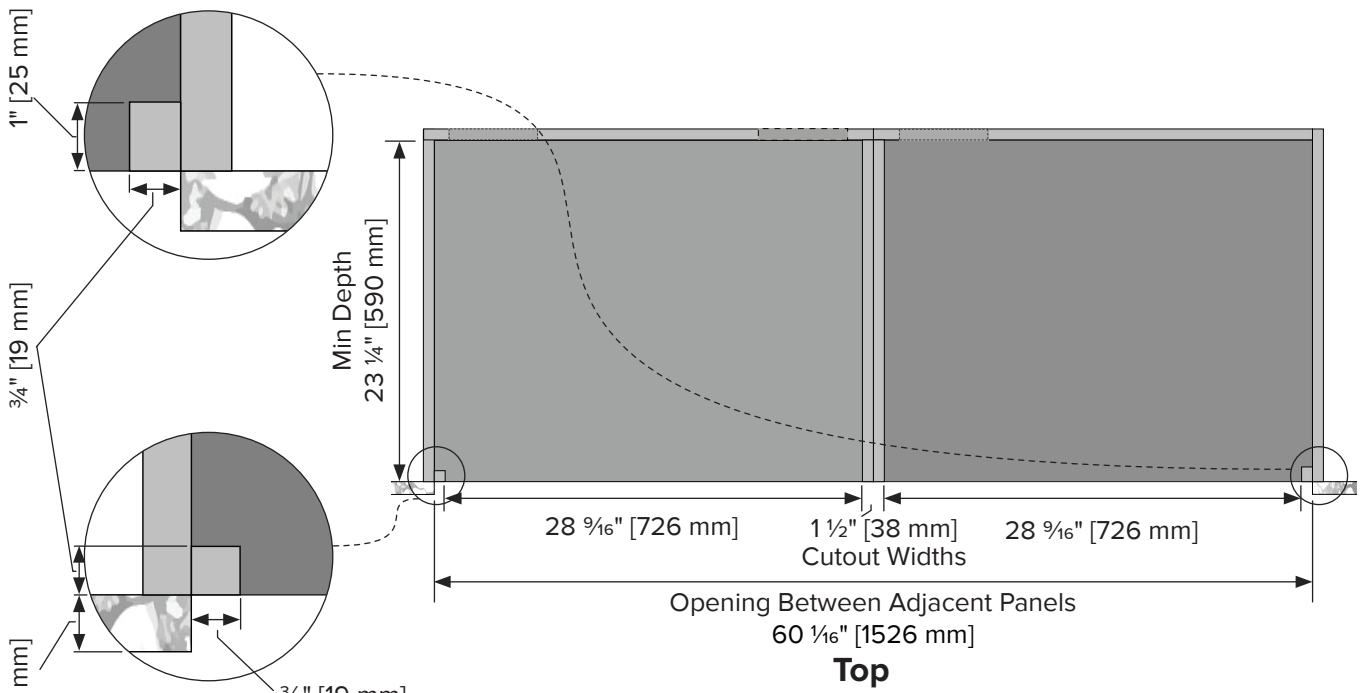


Minimum Reveal Between Appliances  $\frac{3}{8}$ " [10 mm]

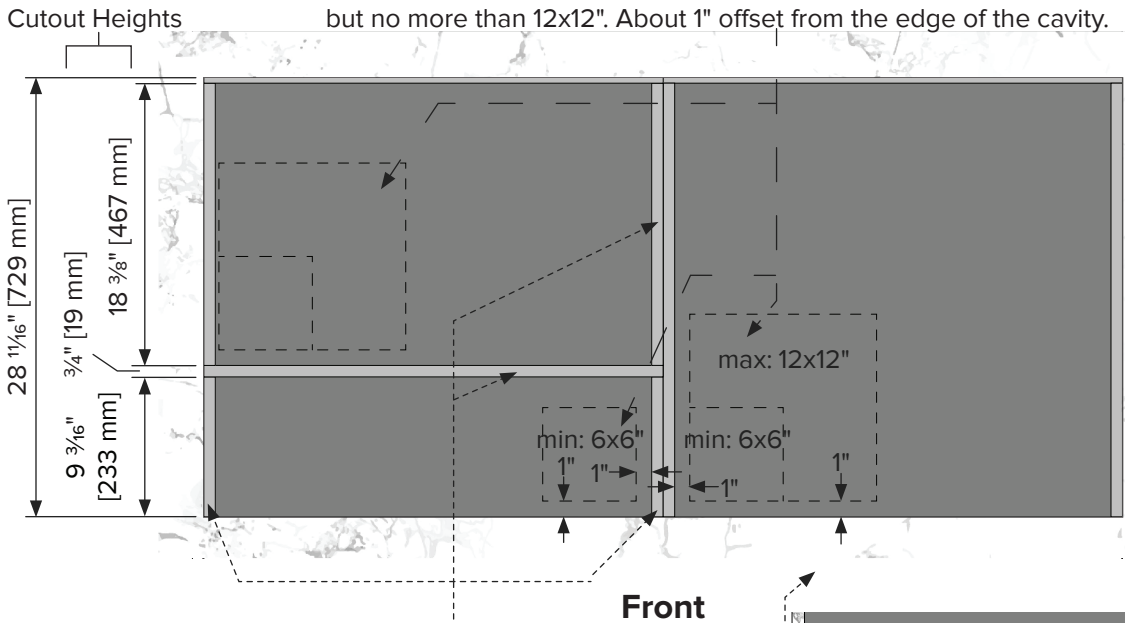


## Side

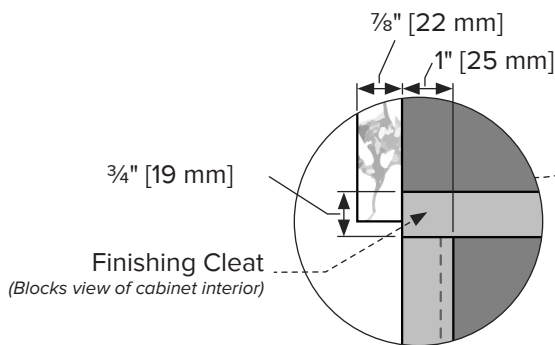
# Flush Mounted Cabinetry Dimensions



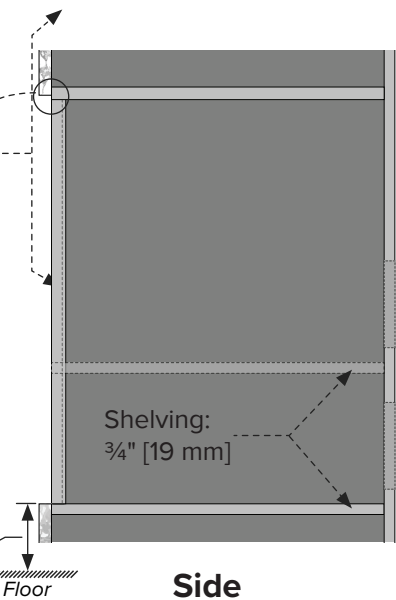
Location for power conduit hole. Conduit hole should be at least 6x6", but no more than 12x12". About 1" offset from the edge of the cavity.



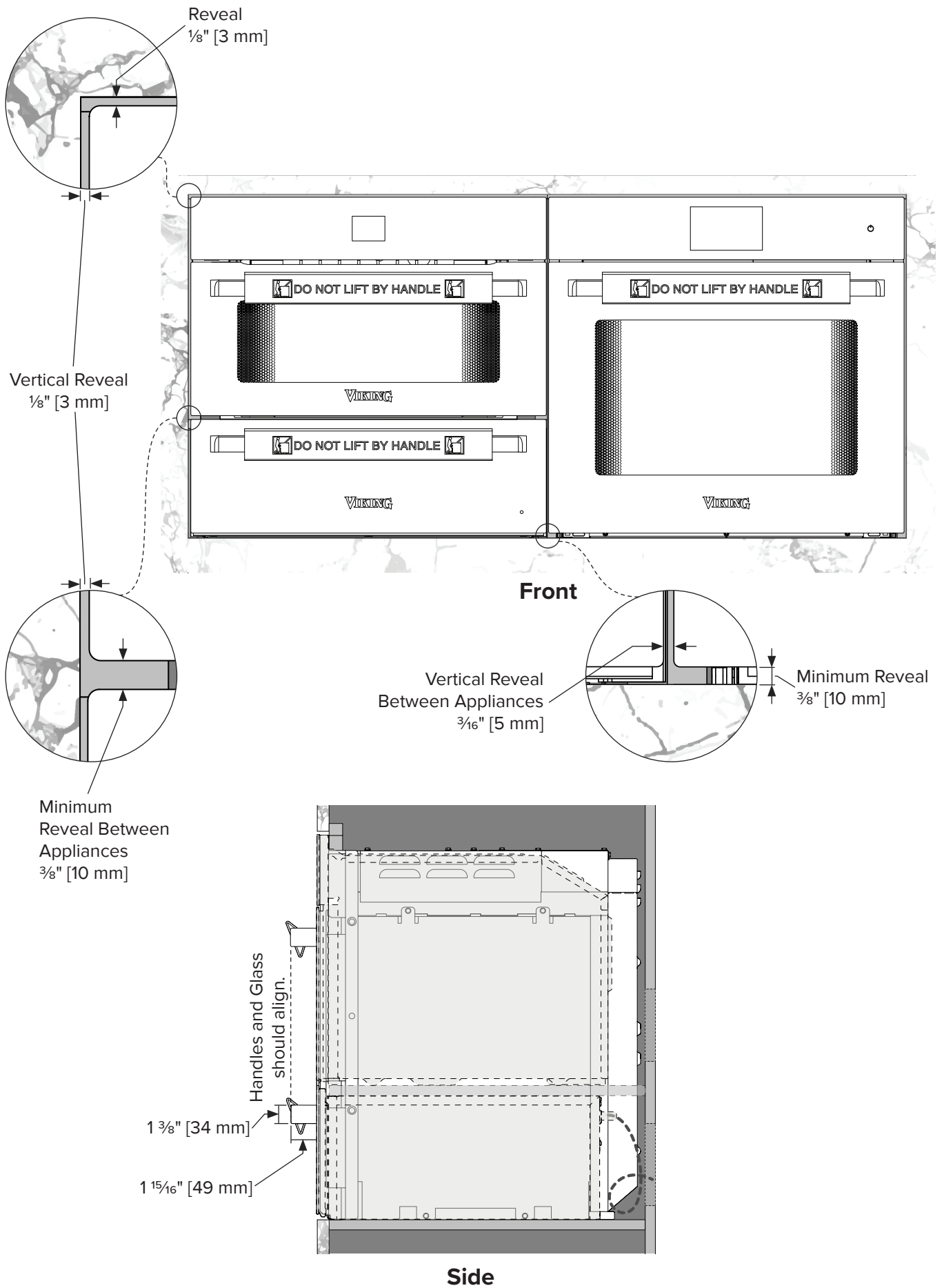
All exposed cabinetry wood end grain should be finished or finished with veneer.



Minimum 4 3/4" [121 mm] Floor



# Flush Mounted Product Install Dimensions





## Final Install Checklist

Read all installation instructions in this manual to make sure the appliance has been correctly installed before use.

Ensure that:

- The speed oven is level and securely fitted to the cabinetry.
- Any internal packaging has been removed from the speed oven.
- Oven turntable is operated unrestricted so it can turn.

Test Operation:

1. Open the speed oven, and place a non-plastic dish with about 1 inch (25.4 mm) of water onto the microwave turntable. ***It is important that the speed oven always has something inside it to absorb microwave energy when the microwave is used.***
2. Press the  Sleep/Wake button to wake the speed oven and navigate to the Microwave Tru Convec cooking mode.
3. Set a wattage and a temperature for the Microwave Tru Convec cooking mode.
4. Observe and make sure that the back convection fan functions.
5. Press the  Sleep/Wake button to cancel the cooking mode and put the speed oven into standby mode.
6. Open the speed oven door and check to see if the water was warmed up.

# Notes

# USE & CARE

## Welcome and Thank You

We would like to extend a warm welcome and express our sincere gratitude for your recent purchase of a new speed oven from Viking Range. We are delighted that you have chosen our product to enhance your kitchen experience.

At Viking Range, we take great pride in delivering high-quality appliances that combine innovative technology with exceptional craftsmanship. Our speed ovens are designed to provide you with the utmost convenience and efficiency. Speed ovens combine the quick convenience of microwave technology with the even cooking of a convection oven, allowing you to prepare meals faster without compromising on quality.

In this user manual, you will find detailed instructions on how to make the most of your new speed oven. We have included step-by-step guides, helpful tips, and important safety information to ensure a seamless and enjoyable experience.

Should you have any questions or require assistance, please do not hesitate to reach out to our dedicated customer support team. We are here to help you get the most out of your Viking Range speed oven.

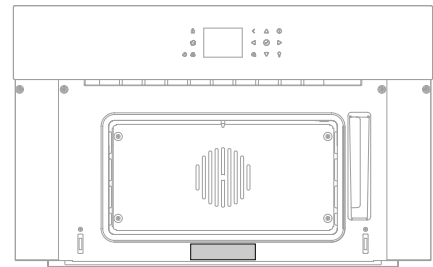
Once again, thank you for choosing Viking Range. We are confident that your new speed oven will exceed your expectations and become an indispensable addition to your culinary endeavors.

## Register Your Product

Please visit the Viking Range's website ([vikingrange.com/register](http://vikingrange.com/register)) to register your product and create a *My Viking* account to enjoy these benefits:

- Record your purchases with the ability to track your product information online.
- Have immediate access to your serial numbers, installation dates, and Use & Care manuals.
- View and purchase product accessories designed for your registered products.
- Ability to sign up for periodic emails with new product information, exciting new promotions, recipes and more.

Register now at [vikingrange.com/register](http://vikingrange.com/register) or complete and return the included registration card.



### Serial Plate Location

- The speed oven's serial plate is viewable when the door is opened all the way.
- The serial plate contains information regarding power requirements and information for replacement parts.

## Before First Use

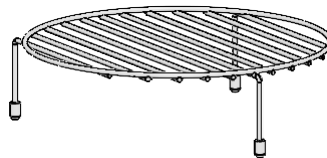
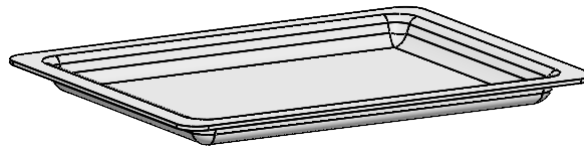
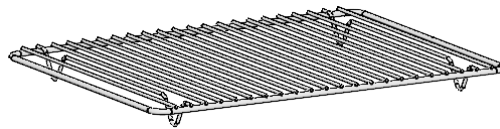
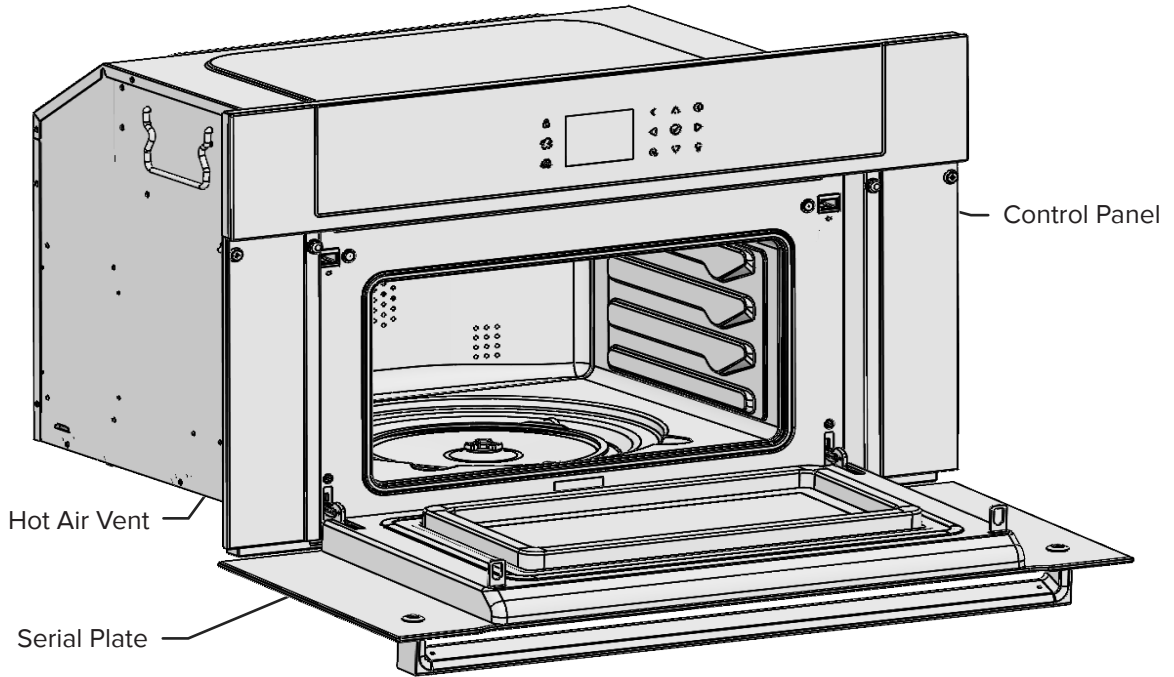
### Clean Oven Cavity & Accessories

1. Remove all contents from the oven cavity, including the oven racks and accessories.
2. The oven cavity and all included accessories (pans and racks) should be thoroughly cleaned with hot, soapy water and a soft cloth, and carefully rinsed. A dishwasher may be used to wash the oven racks and accessories, however it does not guarantee the complete removal of manufacturing oils that rubbing with a soft cloth would provide.
3. To eliminate all remaining residual manufacturing oils from the oven cavity that can cause unpleasant odors during cooking, use the Tru Convec Broil function to heat the oven and all elements for about 30 minutes at the maximum temperature. Make sure to remove all racks, pans, and accessories.

### Set Time & Date

- Setting the time and date is necessary for correct error logging should issues arise during use of the speed oven.
- Take this opportunity to also set the Temperature and Weight units, Language, Screen Brightness and Volume.

# FEATURES & ACCESSORIES



## General Oven Tips

### Preheating the Speed Oven

- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated.

### Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

### Suitable Dishware

You can use heat-resistant dishware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or refractory plastics. These materials are permeable to microwaves. It is also possible to use normal plates. In this way, it won't be necessary to transfer the food.

Dishware with gold or silver decorations can only be used if the manufacture guarantees that they can be used in microwave ovens.

Remember that, when using microwave cooking modes, the dish must be placed on the rotating plate.

When using the oven in combination mode (microwave and convection heat), it is preferable to place the dish to be cooked on the round riser rack placed so that it is centered on the rotating plate.

### Unsuitable Dishware

Metal dishware cannot be used. Metal is not permeable to microwaves. Food in metal containers will remain cold.

**Warning! Metal components, such as spoons in glasses, must stay at least 2 cm (0.79 in) from the walls of the oven and the door. Sparks caused by metal dishware or cutlery could seriously damage the inside of the glass door.**

### Testing Dishware

Never turn on the microwave oven before you have put in the food.

The only exception allowed is testing dishware. If you are unsure if your dishware can be used in the microwave oven, we recommend performing the following test:

- Place an empty dish in the appliance for ½ - 1 minute at the maximum power.
- Check the temperature. The dish must be cool or slightly warm to the touch. If it is hot or there are sparks, the pot is not suitable.

### Oven Condensation & Temperature

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature.

### High Altitude Baking

- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

# Control Panel & Display Icons

## Using the Controls

This Speed Oven uses a capacitive touch interface, like your smart phone. No pressure is needed to activate the controls.

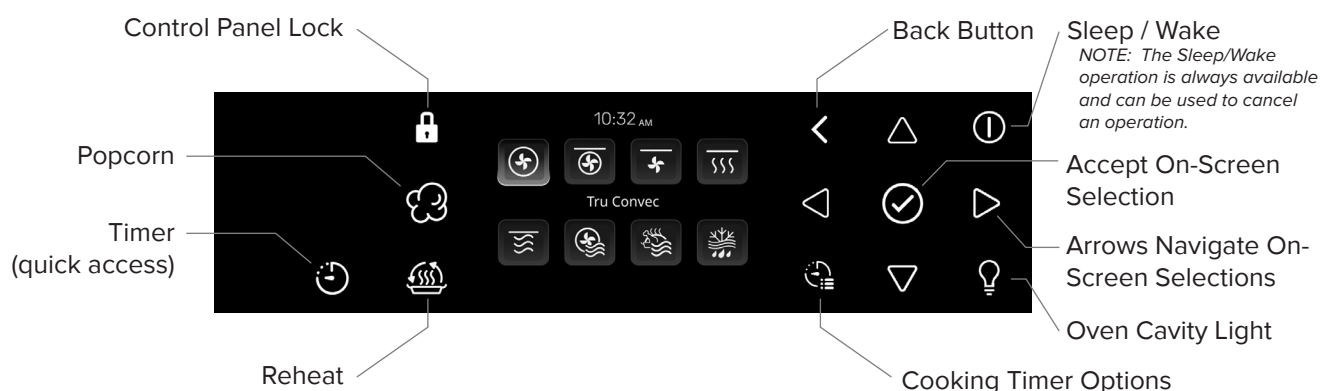
To operate, please make sure that your finger is making enough contact with the control icon (button location) and is held long enough to hear a beep.

Please be aware that wet fingers or a wet control interface will likely cause the controls to behave erratically. Please be sure when operating the Speed Oven that both your hands and the control interface are clean and dry.

### Beeps

- Beeps confirm that the command has been received after a key press.
- It also indicates that a timer function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an audible signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).
- Beeps also signal an oven fault. (See Troubleshooting Section)

## Overview of Control Panel



## Locking the Control Panel

Hold the Lock button to the left of the screen for 3 seconds. The capacitive buttons are now deactivated, except for the Lock button. The Lock button will stay illuminated. Repeat the same operation to unlock the control panel. This feature is useful when cleaning the control panel to prevent accidental input.

## Popcorn Quick Recipe Button

A button to quickly access the Popcorn recipe. Recipe default is setup for a standard bag of popcorn.

## Reheat Quick Recipe Button

A button to quickly access the Reheat recipe.

## Timer Quick Access Button

A button to quickly access the Timer feature. The timer only counts down and beeps once zero is reached. To cancel the timer, return to the timer function as though creating a new timer. Reset the hours and minutes to zero. To stop the beeps once zero is reached, press the Timer button.

## Cooking Timer Options

Cooking Timer Options gives access to the Timer, AutoStart, and AutoStop timer functions.

The Timer is available in all cooking modes. AutoStart, and AutoStop timers are not available in Microwave Cooking modes.

## Preheat Display



### Preheat

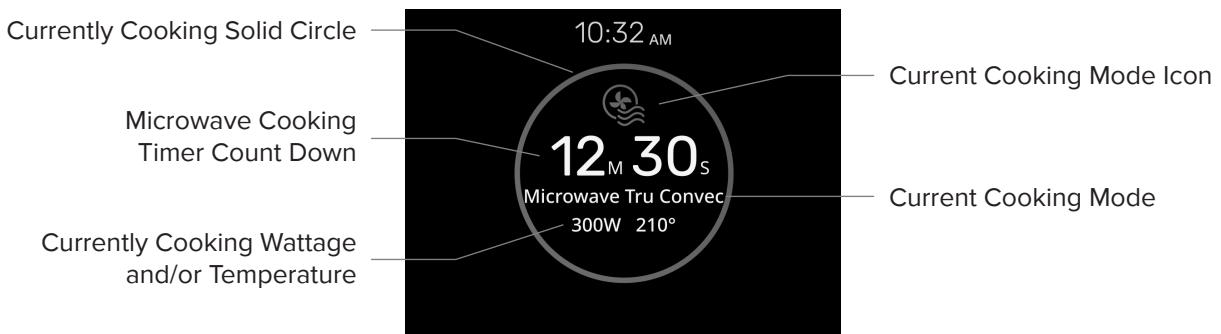
Whenever a cooking mode and temperature is set, the preheating of the oven cavity begins. During this time, the current temperature is displayed within a pulsing, glowing circle, along with selected cooking mode. The currently selected temperature is shown on the right side of the screen and may be changed at any time during preheating by using the up and down arrows. When the oven cavity reaches the set temperature, the speed oven will beep and show the Currently Cooking screen

### NOTE:

- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.

## Currently Cooking Display

### Microwave and Convection

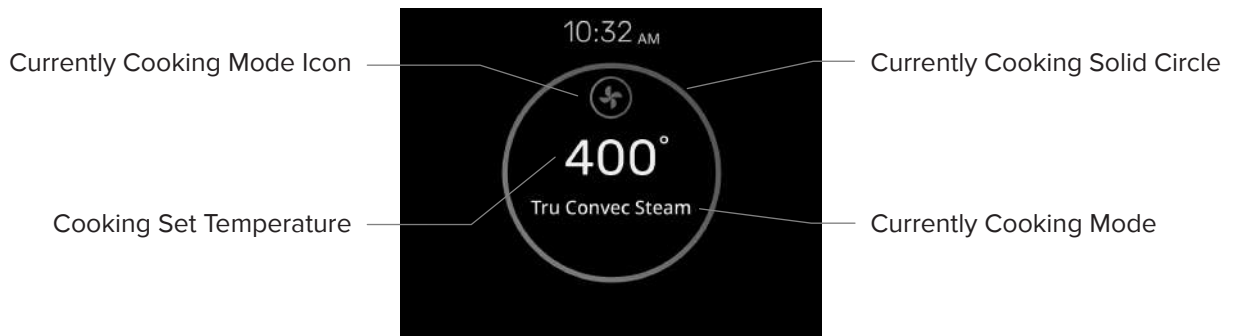


### Microwave



### Currently Cooking

Once the oven cavity has reached its set temperature, it transitions into the Currently Cooking screen - the pulsing and glowing circle that surrounds the current oven temperature and the selected cooking mode transitions to a solid circle, within which is the set temperature of the selected cooking mode and the selected cooking mode.



### Operational Suggestions

- **Do not** set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently. Opening the door releases the stored heat buildup in the oven cavity.
- The ⓘ button will cancel a cooking mode by putting the speed oven to sleep. Wake the speed oven to use a different cooking mode.
- After putting the speed oven to sleep, the cooling fan will continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.
- High Altitude Baking - When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

# Operating the Speed Oven

## Standby Mode

- The speed oven automatically powers on into Standby Mode when the power to the breaker is turned on.
- Standby Mode is indicated by the Sleep/Wake button being lit and the display showing a clock.
- Standby Mode is a low power mode that allows the speed oven to quickly resume full functionality for your convenience.

## Conventional Cooking Operating Cycle

- 1. Wake Up** - Touch the Power button to wake up the speed oven out of Standby Mode.
- 2. Select Cooking Mode** - Select desired Cooking Mode by selecting Cooking and then choosing one of the several cooking modes.
- 3. Cooking Settings** - Cooking Settings change and are dependent on whether cooking with convection, convection and microwave, or just microwave cooking modes.
  - **Temperature/Wattage Selection** - Once a Cooking Mode is selected, cooking temperature and/or wattage may be selected.
  - **Set Time** - A count down timer must be set for cooking functions that use the microwave.
  - Press the Check Mark button to set the selected settings and begin cooking.
- 4. Preheat (for convection & convection microwave cooking functions)** - Once the temperature selection has been made, the oven starts to preheat. This is represented by a glowing and pulsing circle that surrounds the current oven cavity temperature readout, and Cooking Mode selection.
  - **Changing the Cooking Mode During Preheat** - Press the Back button. This will take you back to the Cooking Modes screen.
  - **Changing set Temperature during Preheat** - While preheating, the set temperature may be changed by pressing the up or down arrows to navigate to the new temperature. There is no need to press the check mark button to confirm change of the temperature. Leave the speed oven to complete preheating.
  - **Timer, AutoStart, AutoStop** - During preheating, it is possible to set these timers. Turn to the section about the Cooking Options menu to find out more. (AutoStart, AutoStop timer functions are only available in convection cooking modes.)
- 5. Cooking** - Cooking with convection cooking modes will continue until the oven Cooking Mode is canceled by pressing the Sleep/Wake button or by the AutoStop timer running out. With cooking modes that include the microwave, cooking will continue until the set timer runs out.
  - **Pause** - Opening the Speed Oven door during operation will cause the convection fan, microwave, AutoStart, and AutoStop Timers to pause, however the elements will continue to heat. "Close Door to Continue" will display at the bottom of the display. Close the Speed Oven door to resume operation with convection cooking modes. Microwave cooking functions require pressing the check mark button to resume cooking.
  - **Change Cooking Mode / Cancel Cooking** - To cancel the Speed Oven's cooking operation or to change to a different Cooking Mode, the Speed Oven must be backed out to the Cooking Mode selection screen or put to sleep and awoken again via the Sleep/Wake button.
  - **Change Time, Weight, Temperature, or Wattage** - These cook settings can be adjusted even while cooking. Simply press the back button, navigate to the desired setting, make your changes, and confirm. The cooking process will continue seamlessly with the new settings.
- 6. End of AutoStop or Recipe Cooking** - Three beeps will sound 10 times every 3 seconds, the screen will show "Cooking Complete" and the time that the cooking completed.
  - Once the Speed Oven returns to its Sleep Mode, it will display the current temperature of the oven cavity until it cools enough.
  - Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.

## Explanation of Cooking Modes



### **TRU CONVEC**

Even dry heat is provided by the convection fan circulating heat provided by the circular heating element next to the convection fan.

No infrared radiant heat is provide in this cooking mode.



### **TRU CONVEC BROIL**

In addition to the even dry heat provided by the Tru Convec system, high radiant heat is provided by the broil element at the top of the cooking cavity.



### **CONVECTION BROIL**

Radiant heat is provided by the broil element at the top of the cooking cavity. Even heating of the air in the cooking cavity is provided by the convection fan.



### **BROIL**

This is the traditional boil cooking mode. High radiant heat is provided by the broil element.

This cooking mode is best used for browning food at the end of cooking.



### **MICROWAVE BROIL**

This cooking mode combines the power of microwave energy with broiling to achieve perfectly browned and crispy exteriors while rapidly cooking the interior. The microwave energy ensures quick and even cooking, while the broil function adds a deliciously crisp finish.



### **MICROWAVE TRU CONVEC**

This cooking mode ensures quick and thorough cooking by applying heat from both the outside-in and inside-out. The Tru Convec system delivers consistent dry heat, while microwave energy rapidly cooks the interior of the food.



### **MICROWAVE**

This cooking mode uses microwave energy to heat and cook food quickly and efficiently. Ideal for reheating leftovers, defrosting frozen items, or cooking simple meals, it ensures even cooking throughout the dish.



### **MICROWAVE DEFROST**

This mode efficiently defrosts food using microwave energy, offering two convenient options:

- Time Defrost: Uses a standard countdown timer to defrost food evenly and quickly.
- Weight Defrost: Allows the user to select the type of food (Carbs, Vegetables, Meat, or Seafood) and its weight for precise defrosting tailored to the specific item

## General Meat Cooking and Safety Info

Using a microwave-based speed oven can help cook roasts, steaks, or poultry to perfection. This method ensures optimal tenderness, aroma, and flavor without overcooking or undercooking your meat. It also helps avoid health and hygiene risks from bacteria that may lurk in raw or undercooked meat, poultry, fish, or eggs. Cooking food thoroughly and safely is crucial, even if it looks done on the outside but is still pink on the inside.

Some bacteria cause food spoilage, while others—like Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, and Staphylococcus aureus—pose significant risks to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 40°F (4.4°C) up to 140°F (60°C). Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

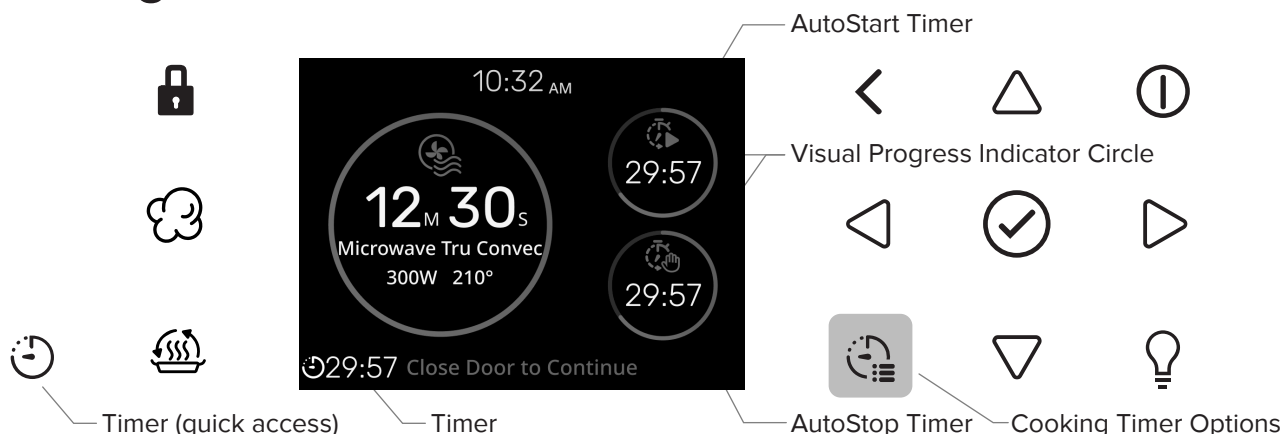
- Do not defrost food at room temperature; always defrost in the fridge or in the microwave using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterward.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy uncooked prepackaged stuffed chicken and only buy cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the refrigerator, not at room temperature.
- Ensure that meat, fish, and poultry are cooked thoroughly if they are more than 2 inches (5 cm) thick, to reach the minimum cooking temperatures.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, which is particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it, and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 329°F (165°C).

We recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

### USDA Meat Temperature Chart

Food	Minimum Internal Temperature	
<b>Mince Meat</b>		
Hamburger	168°F	71°C
Beef, Veal, Lamb, Pork	165°F	74°C
Chicken, Turkey	165°F	74°C
<b>Beef, Veal, Lamb Roasts &amp; Steaks</b>		
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons.	
Medium Rare	145°F	63°C
Medium	168°F	71°C
Well Done	171°F	77°C
<b>Pork Chops, Roasts, Ribs</b>		
Medium	168°F	71°C
Well Done	171°F	77°C
Fresh Ham	168°F	71°C
Fresh Sausages	168°F	71°C
<b>Poultry</b>		
Whole Chicken or Chicken Pieces	180°F	82°C
Duck	180°F	82°C
Whole Turkey (not stuffed)	180°F	82°C
Turkey Breast	171°F	77°C

# Cooking Timers



### **Timer -**

This is a standard count down timer. At the end of the set time, the Speed Oven will create an audible beep sound. This timer is identical to the one accessed through the control panel located below the Lock button.



### **AutoStart -**

Use the AutoStart timer function to delay the start of cooking by a certain amount of time. The oven switches on automatically and will continue to cook until manually turned off.

To change the AutoStart timer time when the oven is already operating, navigate to the AutoStart timer and enter a new time.

**NOTE: Once the AutoStart timer finishes, the oven will begin the Preheat cycle. It is not recommended to place food in the cooking cavity during this time, as the intense heat of preheating may negatively affect the cooking process and final results.**

**If food is placed in the oven before the AutoStart timer completes, please be aware that it will not be refrigerated during the delay period, and the total cooking time may differ from typical expectations due to the impact of the Preheat cycle.**

**For best results, wait until the oven signals that preheating is complete before placing food inside**



### **AutoStop -**

Use the AutoStop timer function to set the amount of time the food should cook for and then automatically turn off the Speed Oven.

After cooking, the oven switches off and an audible signal warns that cooking has terminated.

To change the AutoStop timer time when the oven is already operating, navigate to the AutoStop timer and enter a new time.

## Setting the Timer

**NOTE: The Timer in the Cooking Timer Options menu is the same time available on the control panel.**

**NOTE: Pressing the Sleep/Wake button does not reset or stop the Timer.**

**NOTE: Press the timer button again to silence the beeping alarm.**

1. Press the Timer button and set the desired time using the arrows and confirm with the Check Mark button. To switch the selection between hours and minutes use the arrows
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the Timer Display Area bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To cancel the timer, press and hold the button for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the Timer button is pressed.

**Timer Warning:** This timer does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the audible beep. When you want to turn off the oven automatically, use the AutoStop timer in the Cooking Options menu during a cooking operation.

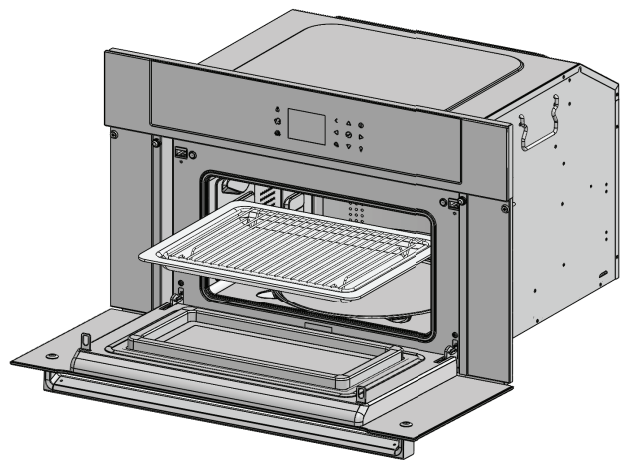
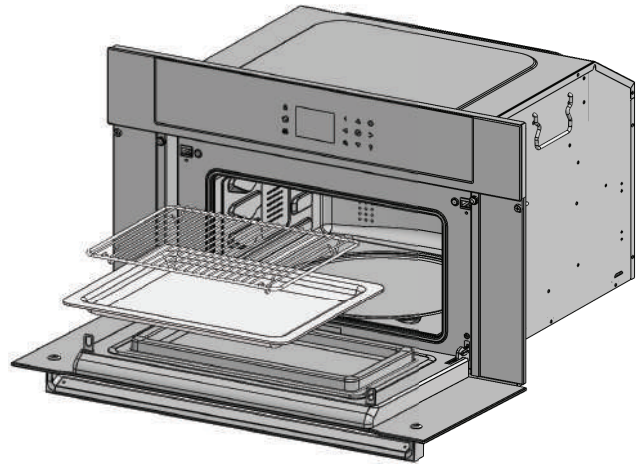
## Using the Racks and Tray

### Glass Tray and Wire Rack Insert

The Glass Tray and Wire Rack Insert is designed to elevate food, allowing for better air circulation and more even cooking.

### Cooking modes to use with the Glass Tray and Wire Rack Insert:

- **Convection Cooking:** The Glass Tray and Wire Rack helps distribute heat evenly around the food, ensuring consistent cooking results.
- **Broiling:** The riser positions the food closer to the broil element, promoting better browning and crisping.
- **Microwave Cooking Functions:** DO NOT use with microwave cooking. Due to this microwave design, food is required to rotate to cook properly.



### Round Riser Rack

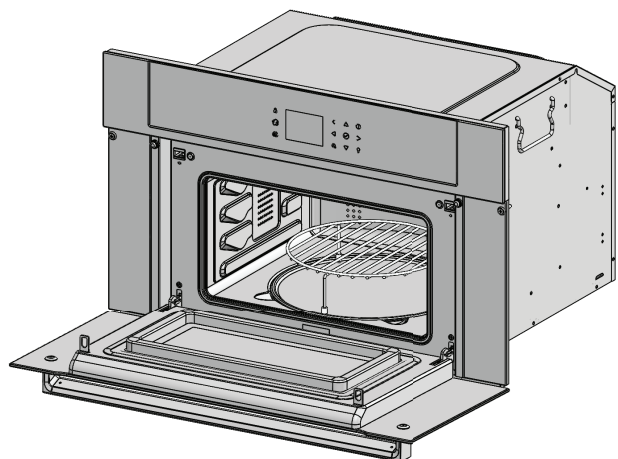
The metal Round Riser Rack is designed to elevate food, allowing for better air circulation and more even cooking.

### Cooking Modes to use with the Round Riser Rack:

- **Convection Cooking:** The riser helps distribute heat evenly around the food, ensuring consistent cooking results.
- **Microwave Broil and Microwave Tru Convec:** These modes use minimal microwave power, allowing the riser to be used safely to achieve a combination of microwave and convection cooking.
- **Broiling:** The riser positions the food closer to the broil element, promoting better browning and crisping.

### NOTE:

- It is recommended to place the food in a way that does not obstruct the turntable's movement.
- It's important to note that the riser should not be used in standard microwave mode, as it can cause arcing and damage the oven.

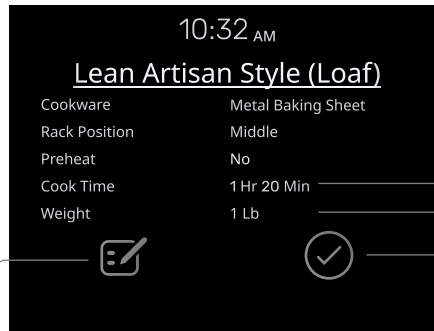


# Recipes

Recipes allow the cooking of food without having to set the oven manually every time. The cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

Adjustments to the Recipes may be made before proceeding with a cook. Once a cook is complete, the Speed Oven presents the opportunity to save the adjusted recipe.

## Using the Recipe Interface



Edit Recipe

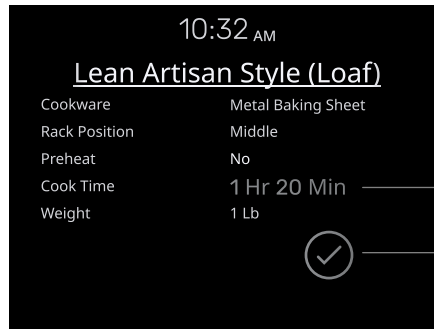
User Editable Recipe Settings

Confirm Cook

When highlighted in blue, press Check Mark button on control panel to edit either Cook Time or Weight of recipe.

When highlighted in blue, press Check Mark button on control panel to proceed with cooking this recipe.

Recipe Screen

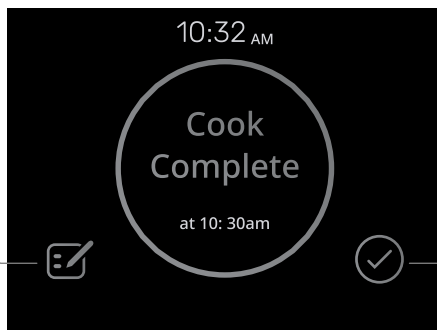


Selected Recipe Setting to Edit

Confirm Recipe Edit

Press Check Mark button on control panel to edit setting.

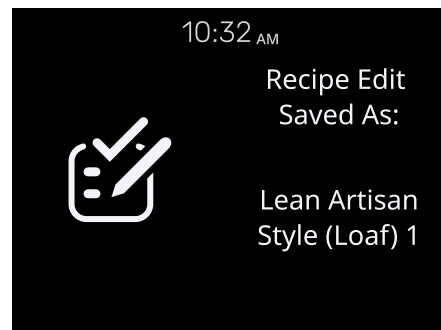
Recipe Editing Screen



Edit Edited Recipe

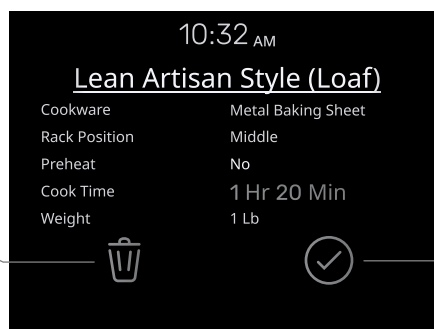
Confirm and Save Edited Recipe

Once a User Edited Recipe has completed cooking, the user can either further edit the recipe, or they can select the Check Mark and save the User Edited Recipe.



User Edited Recipes are saved and renamed by adding a sequential number to the end of the original recipe name.

Edited recipes can be found in the Saved Recipes menu.



Delete User Edited Recipe

Confirm Recipe Edit

User Edited Recipes can be delete by selecting this icon.

Editing User Edited Recipe Screen

## Explanation of Settings Menu



### Language -

Switch between the multiple language translations of the appliance.

Current Language translations: English, French, and Spanish.



### Clock -

Set the clock on the appliance to the current time. Allows for both 12-hour and 24-hour clocks.



### Screen Brightness -

Set the screen brightness for the display between Low, Medium, and High. Brightness can be separately set for when the Speed Oven is On and for the Standby mode when the Speed Oven is asleep.



### Temperature and Weight-

Set the preferred measurement units to be displayed between Fahrenheit or Celsius for temperature, and Pounds or Kilograms for weight.



### Date -

Set the appliance to the current date.

*NOTE: This setting is important to set for creating accurate error logs, should issues arise.*



### Volume -

Set the preferred volume for warning sounds, such as at the end of cooking or timers.

## Explanation of System Menu



### Event Logs -

This is the location where errors will be logged should issues arise.



### Demo -

This is where the appliance's demo or showroom mode can be turned on or off. When active DEMO will be shown in the upper right-hand corner of the screen.

- To Turn On: Toggle the On/Off switch to On, press the Sleep/Wake button, and wait 30 seconds.
- To Turn Off: Press and hold the Sleep/Wake button for about 5 seconds or until the appliance beeps. Navigate to the Demo mode setting and toggle the On/Off switch to Off.
  - If the Demo mode is not toggled off, then the demo will begin again 30 seconds after the display has gone to sleep.

## Care & Cleaning

### How to Avoid Damage to Your Appliance

- Do not use objects that can rust in the Speed oven.
- Do not rest dishes on the open door. Always place a dish on the counter on a cooling rack or oven mitts or place on one of the racks within the speed oven.
- To help prevent any possibility of corrosion, allow the speed oven to ventilate after use.
- When cleaning the appliance, to prevent water ingress into electrical components, do not pour or spray liquid on or around the appliance. Instead use a damp cloth.

### How to Avoid Damage to the Chromed Handle

- Only use very gentle cleaners or water.
- Only use microfiber cloths.
- Using paper towels or rough cloths for cleaning will leave scratches that are very noticeable on chrome finishes.

### Locking the Control Panel

Hold the Lock button to the left of the screen for 3 seconds. The capacitive buttons are now deactivated. The Lock button will stay illuminated. Repeat the same operation to unlock the control panel. This feature is useful when cleaning the control panel.

### Care

- Do not place metal objects, such as aluminum foil or utensils with metallic trim, inside the microwave, as they can cause sparks and damage.
- Use only containers labeled as microwave-safe; avoid plastics that are not heat-resistant, as they may melt or release harmful chemicals.
- After cooking, leave the microwave door slightly open for a few minutes to allow moisture to escape and reduce condensation.
- Close the door gently to avoid damaging the latch or misaligning the seal. Damaging the door or misaligning the seal may cause microwaves to leak, which can be harmful to your health.
- Never operate the microwave when it is empty, as this can overheat and damage internal components.
- Keep the door seal and hinges clean and intact to ensure safe and efficient operation.

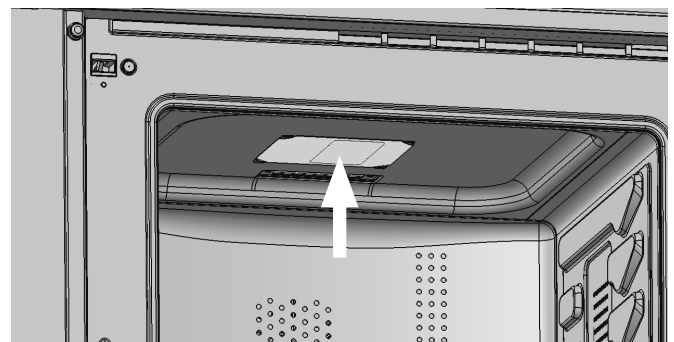
### Cleaning

- This appliance is made with high-quality steel. However, incorrect maintenance may still cause corrosion.
- The oven must be cleaned periodically and all food residues removed.
- Do not clean the oven immediately after the dish has been removed. Residual moisture in the oven cavity is still very hot (danger of burns); check that the display shows a low residual temperature or none.
- During cleaning, take care that no water enters the appliance.
- Use only slightly damp rags.
- Never spray water inside or outside of the appliance. Water ingress could damage electrical components.
- Do not use steam cleaning devices for cleaning. Steam can penetrate, and condense on sensitive electrical components causing corrosion and damage.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven. They may scratch the glass and cause a potential for the glass to shatter.

### Waveguide Cover

The waveguide cover, located at the top inside of the microwave area, is made from mica and requires special care. To ensure optimal microwave performance, keep the waveguide cover clean. Immediately wipe any food splatters from the cover's surface with a soft, damp cloth. Built-up splashes can overheat, causing smoke or potentially catching fire.

Do not remove the waveguide cover.



# Troubleshooting

## Traditional Baking Issues

With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking dishes directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking dishes that have darkened and warped with age and use.

Issue	Possible Causes
Food browns unevenly	Oven not preheated
	Aluminum foil on oven rack or oven bottom
	Baking dishes too large for recipe
	Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	Oven not preheated
	Using glass, dull or darkened metal pans
	Incorrect rack position
	Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	Oven temperature too high
	Food cooked for too long
	Incorrect rack position
	Pan size too small
Food is baking or roasting too slowly	Oven temperature too low
	Oven not preheated
	Oven door opened frequently
	Tightly sealed with aluminum foil
	Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	Baking time not long enough
	Using shiny steel pans
	Incorrect rack position
	Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	Oven temperature too low
	Incorrect baking time
	Cake tested too soon
	Oven door opened too often
	Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	Baking temperature too high
	Baking time too long
	Pans touching each other or oven walls
	Incorrect rack position
	Pan size too small
Pie crust edges too brown	Oven temperature too high
	Edges of crust too thin

## Operational Issues

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges

Issue	Remedy
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after 10 seconds. If condition persists, note the code number (see the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven.

## Error Codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being power cycled the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

## Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.

It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).

Beeps also signal an oven fault.

## F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics. The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so they can understand the possible cause of the problem in advance.

## Service Information

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the appliance.  
**DO NOT** repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Contact Viking Range, LLC, 1-888-(845-4641), for the nearest service parts distributor in your area or write to:

Viking Range, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Make a note of the information below. You'll need it if service is ever required. The serial plate containing the model and serial number of the Speed Oven is located behind the open oven door, below the oven cavity opening. (See the Product Dimensions & Specifications section for location image)

Model no. \_\_\_\_\_

Serial no. \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

Date installed \_\_\_\_\_

Dealer's name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under the warranty.

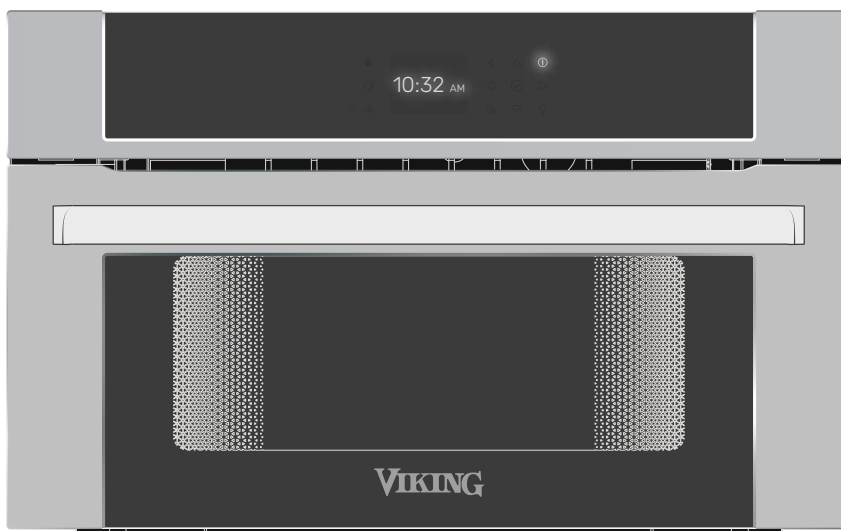
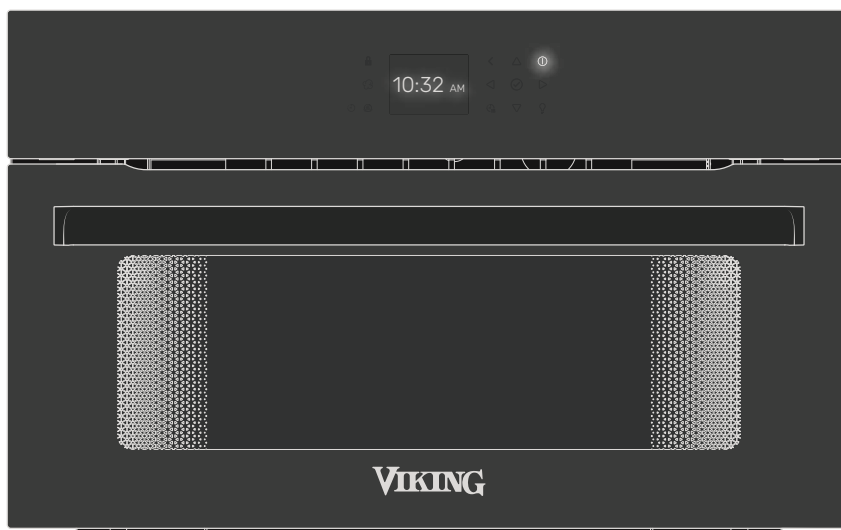
**These installation instructions should remain with the unit for future reference.**

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

For product information, call 1-888-845-4641  
or visit our website at [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

V I K I N G

R V L



## Manual de instalación y uso

RVL - Horno rápido de convección de 30"

MVMSP6301BG | MVMSP6301SS



# Índice

Instrucciones importantes de seguridad . . .	ES-45	<b>Características y accesorios. . . . .</b>	<b>ES-69</b>
<b>Instalación del producto. . . . .</b>	<b>ES-50</b>	Consejos generales sobre hornos . . . . .	ES-70
Preparación para la instalación . . . . .	ES-50	Precalentar el horno rápido . . . . .	ES-70
Requisitos eléctricos . . . . .	ES-51	Sugerencias de funcionamiento . . . . .	ES-70
<b>Dimensiones y especificaciones del producto .</b>	<b>ES-52</b>	Vajilla adecuada . . . . .	ES-70
Requisitos de energía . . . . .	ES-52	Vajilla inadecuada . . . . .	ES-70
Dimensiones . . . . .	ES-53	Pruebas de vajilla. . . . .	ES-70
<b>Especificaciones del armario - Independiente .</b>	<b>ES-54</b>	Condensación y temperatura del horno . . . . .	ES-70
Dimensiones del armario . . . . .	ES-54	Horneado a gran altura . . . . .	ES-70
Dimensiones para la instalación del producto.	ES-55	<b>Panel de control e iconos de pantalla . . .</b>	<b>ES-71</b>
Dimensiones de los armarios empotrados. . .	ES-56	Vista general del panel de control . . . . .	ES-71
Dimensiones de instalación del producto		<b>Funcionamiento del horno rápido. . . . .</b>	<b>ES-74</b>
empotrado . . . . .	ES-57	Modo en espera . . . . .	ES-74
<b>Especificaciones de los armarios de 3 estantes -</b>		Ciclo de funcionamiento de la cocción	
<b>Horno de pared simple, horno de vapor/rápido y</b>		convencional . . . . .	ES-74
<b>cajón calentaplatos . . . . .</b>	<b>ES-58</b>	<b>Explicación sobre los modos de cocción . .</b>	<b>ES-75</b>
Dimensiones de los armarios para instalación		<b>Información general sobre la cocción de carne</b>	
estándar . . . . .	ES-58	<b>de forma segura. . . . .</b>	<b>ES-76</b>
Distancias para la instalación estándar del		Tabla de temperatura de la carne de USDA. . .	ES-76
producto . . . . .	ES-59	<b>Temporizadores de cocción . . . . .</b>	<b>ES-77</b>
Dimensiones de los armarios empotrados. . .	ES-60	<b>Uso de las rejillas y la bandeja . . . . .</b>	<b>ES-78</b>
Distancias para la instalación empotrada del		<b>Recetas . . . . .</b>	<b>ES-79</b>
producto. . . . .	ES-61	Uso de la interfaz de recetas . . . . .	ES-79
<b>Especificaciones de los armarios lado a lado -</b>		<b>Explicación sobre el menú de ajustes . . .</b>	<b>ES-80</b>
<b>Horno de pared simple, horno de vapor/rápido y</b>		<b>Explicación sobre el menú del sistema. . .</b>	<b>ES-80</b>
<b>cajón calentaplatos . . . . .</b>	<b>ES-62</b>	<b>Cuidado y limpieza . . . . .</b>	<b>ES-81</b>
Dimensiones de los armarios para instalación		<b>Solución de problemas. . . . .</b>	<b>ES-82</b>
estándar . . . . .	ES-62	<b>Información sobre el servicio . . . . .</b>	<b>ES-84</b>
Distancias para la instalación estándar del			
producto . . . . .	ES-63		
Dimensiones de los armarios empotrados. . .	ES-64		
Distancias para la instalación empotrada del			
producto. . . . .	ES-65		
<b>Lista de comprobación de la instalación final .</b>	<b>ES-66</b>		
<b>Uso y cuidado. . . . .</b>	<b>ES-68</b>		
Bienvenido y gracias . . . . .	ES-68		
Registre su producto. . . . .	ES-68		
Antes del primer uso . . . . .	ES-68		

# Instrucciones importantes de seguridad

*¡Lea y sígalas!*

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO.

EL FABRICANTE ESTÁ EXENTO DE TODA RESPONSABILIDAD POR LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O UN USO INAPROPIADO, ERRÓNEO O INADECUADO.

EL ELECTODOMÉSTICO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON DISCAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES, O POR PERSONAS SIN LA EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO NECESARIOS, A MENOS QUE SEAN SUPERVISADOS O INSTRUIDOS EN SU USO DEL POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS DEBEN SER SUPERVISADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGUEN CON EL ELECTRODOMÉSTICO. NO COLOQUE PAPEL DE ALUMINIO, CAZUELAS U OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE DENTRO DEL HORNO PARA PREPARAR ALIMENTOS.

EL ELECTRODOMÉSTICO SE CALIENTA MUCHO DURANTE SU USO.

ADVERTENCIA: NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DENTRO DEL HORNO.



## ADVERTENCIA

Si no se sigue al pie de la letra la información contenida en este manual, puede producirse un incendio o una explosión que provoque daños materiales, lesiones físicas o incluso la muerte.

### Aviso relacionado con los marcapasos

La mayoría de los marcapasos están protegidos contra las interferencias de productos electrónicos, incluidas las microondas.

No obstante, los pacientes con marcapasos pueden consultar a sus médicos si tienen dudas.

### Introducción

Lea estas instrucciones **COMPLETA Y DETENIDAMENTE**. Le ahorrarán tiempo y esfuerzo y le ayudarán a garantizar un rendimiento óptimo del horno.

Asegúrese de cumplir todas las **ADVERTENCIAS**.

Estas indicaciones de instalación están diseñadas para que las utilice un instalador calificado. Además de estas instrucciones, el horno deberá instalarse:

- En los Estados Unidos, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional/códigos estatales y municipales y/o códigos locales.
- En Canadá, de acuerdo con el Código Eléctrico Canadiense C22.1, última edición/códigos provinciales y municipales y/o códigos locales.

Estas deberán respetarse estrictamente en todo momento.

NOTA: SI INSTALA SU HORNO EN CANADÁ, COMPRUEBE QUE DISPONE DE UN MODELO HOMOLOGADO PARA CANADÁ



**! ATENCIÓN**

- Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, solo pueden ser reparadas, modificadas o personalizadas por el fabricante, su departamento de servicio o personas con una cualificación similar.
- Este electrodoméstico y sus componentes internos, especialmente las piezas electrificadas, solo pueden ser reparados, modificados o personalizados por el fabricante, su departamento técnico o personas igualmente cualificadas. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños al electrodoméstico y su entorno.
- Antes de realizar cualquier reparación o mantenimiento eléctrico en este electrodoméstico, asegúrese de que la alimentación está completamente desconectada de la red eléctrica o de la caja del disyuntor. Esto incluye tareas como la sustitución de la lámpara interna de la cavidad de cocción.
- Si el electrodoméstico no funciona o requiere reparación, comuníquese con nuestro departamento de servicio.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

**! IMPORTANTE:**

- Como medida de seguridad, antes de limpiar el horno, desconecte siempre el electrodoméstico de la red eléctrica o de la caja de disyuntores para evitar riesgos de descarga o cortocircuito.
- Asimismo, evite el uso de sustancias ácidas o alcalinas (como limón, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite el uso de productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, especialmente para la limpieza de piezas pintadas.

**! ADVERTENCIA****PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS**

- No intente utilizar el horno microondas con la puerta abierta, ya que puede dar lugar a exposición peligrosa a energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno microondas y la puerta, y no permita que se acumule suciedad ni residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- No utilice el horno microondas si está dañado. Resulta especialmente importante que la puerta del horno microondas se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (torcida), (2) bisagras y cierres (rotos o sueltos), (3) sellos de las puertas y superficies de sellado.
- El horno microondas solo debe ser ajustado y reparado por personal de servicio con las certificaciones adecuadas.



# ATENCIÓN

## Medidas de seguridad durante la limpieza

- Aunque la cámara de cocción está fabricada en acero de alta calidad, un mantenimiento incorrecto puede provocar corrosión.
- No utilice elementos ásperos ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno porque podrían rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- Durante la limpieza, tenga cuidado de que no entre agua en el panel de control del electrodoméstico.
- Utilice solo trapos ligeramente humedecidos.
- Nunca rocíe agua dentro ni fuera del electrodoméstico.
- No utilice dispositivos de vapor para la limpieza, porque el agua que penetra podría causar daños.

## Seguridad del producto

- No monte este aparato sobre un fregadero.
- Use el electrodoméstico solo para el propósito para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El electrodoméstico debe instalarse y utilizarse a una temperatura ambiente entre 5-35 °C (41-95 °F).
- El electrodoméstico debe ser instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No lo utilice cerca de una piscina, cerca de un fregadero ni en lugares similares.
- No bloquee ninguna abertura de ventilación.
- Este horno está diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar alimentos, y no está destinado a uso industrial o de laboratorio.
- Se debe comprobar que los utensilios son adecuados para su uso en hornos microondas.
- La sustitución de la lámpara requiere la intervención de un técnico cualificado.
- Pueden producirse arcos voltaicos tanto en la cocción rápida como en la cocción por microondas. Si observa la formación de arcos, pulse el botón CANCEL/OFF y corrija el problema.

## Seguridad alimentaria

- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los restos de alimentos.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar.

## Seguridad personal

- No utilice el electrodoméstico para calentar o humidificar una habitación.
- Por seguridad personal, use ropa apropiada. Nunca se deben usar prendas holgadas o con mangas colgantes mientras se utiliza este electrodoméstico.
- No toque los elementos ni las superficies interiores del horno.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. La superficie interior del horno se calienta lo suficiente como para provocar 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 de cocción o las áreas cercanas a los elementos de calentamiento, hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Es posible que otras superficies del electrodoméstico se calienten lo suficiente como para provocar quemaduras; entre estas superficies se encuentran aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Abra ligeramente la puerta para dejar escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- Siempre coloque las rejillas del horno en las posiciones correctas cuando el horno esté frío. Si necesita mover una rejilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ninguna zona interior del horno; deje primero tiempo suficiente para que se enfríe.

## Seguridad infantil

- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que estén supervisados por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedarse solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del horno.
- El contenido caliente puede causar quemaduras graves. NO permita que los niños utilicen el microondas.
- Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Los contenidos de los biberones y tarros de alimentos para bebés debe removerse o sacudirse y la temperatura debe comprobarse antes de consumirla para evitar quemaduras.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia prudencial.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## ATENCIÓN

### Seguridad contra incendios

- No almacene materiales inflamables dentro o cerca del horno.
- No intente apagar grasas en llamas con agua. Sofoque el fuego o utilice un extintor químico seco o de espuma.
- Retire las bridas de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducir las en el horno.
- No cueza demasiado los alimentos. Preste especial atención al electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
- Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte la alimentación en el fusible o disyuntor.
- No utilice el horno como espacio de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del horno cuando no los utilice.

- Si se observa humo, apague o desconecte el interruptor y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

### Seguridad en el microondas

- No utilice el horno sin el plato giratorio bien colocado. La plataforma giratoria debe estar libre para que pueda girar.

Arco eléctrico es el término que se utiliza en el ámbito de las microondas para referirse a las chispas en el horno. Los arcos eléctricos son causados por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con las paredes del horno.
- Utensilios de cocina metálicos o la rejilla metálica del horno utilizada durante la cocción rápida o la cocción en microondas.
- Metales, como bridas, pinchos para aves o platos con borde dorado en el horno.
- Toallas de papel reciclado con pequeños trozos de metal que se utilizan en el horno.



## ADVERTENCIA

### Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

- Utilice la función microondas solo para la preparación de alimentos que se vayan a consumir.
- Cualquier otro uso puede ser peligroso o causar daños. Por ejemplo: las zapatillas o almohadas calefactables rellenas de granos o cereales pueden incendiarse incluso varias horas después de haber sido calentadas en el microondas.

### Ollas y sartenes

¡Peligro de lesiones!

- Las vajillas de porcelana y cerámica pueden contener pequeños agujeros en las asas y la tapa.
  - Detrás de estos agujeros puede haber cavidades ocultas.
  - Si entra agua en estas cavidades, la vajilla podría romperse.
  - No utilice vajillas no aptas para microondas.

¡Peligro de quemaduras!

- El calor de los alimentos puede calentar el plato. Utilice siempre un agarrador o manopla para retirar los recipientes y accesorios de la cámara de cocción.

¡Peligro de incendio!

- No ajuste nunca valores demasiado altos para la potencia del microondas o el tiempo de cocción. Los alimentos podrían prender fuego y dañar el electrodoméstico. Siga las indicaciones de estas instrucciones.

### Embalaje

¡Peligro de incendio!

- Nunca caliente alimentos en envases térmicos.
- Los alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables deben vigilarse constantemente.

¡Peligro de quemaduras!

- Los envases herméticos pueden explotar. Siga las instrucciones indicadas en el envase. Utilice siempre un agarrador para retirar los platos.

### Alimentos para recién nacidos

¡Peligro de quemaduras!

- Nunca caliente alimentos para bebés en un recipiente tapado.
- Retire siempre la tapa o la boquilla.
- Cuando termine de calentar, agite o mezcle siempre con cuidado para que el calor se distribuya uniformemente.
- Compruebe la temperatura antes de dar la comida al bebé.

### Alimentos con piel o cáscara

¡Peligro de quemaduras!

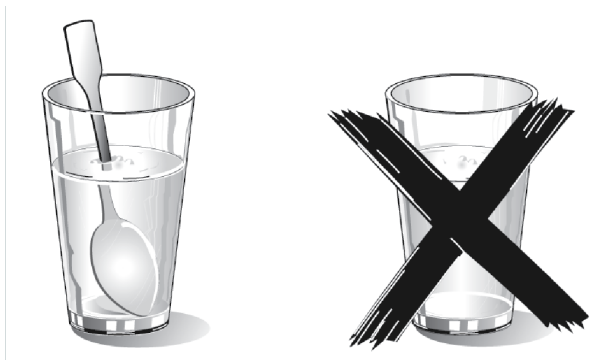
- Nunca cueza los huevos con cáscara. Nunca caliente huevos duros, porque podrían explotar incluso después de apagar el microondas. Lo mismo ocurre con los moluscos y los crustáceos.
- En el caso de los huevos fritos, primero se debe perforar la yema. En el caso de alimentos con cáscara o piel dura, como manzanas, tomates, patatas o salchichas, el alimento podría explotar debido a la naturaleza sellada de la piel.
- Perfore la cáscara o la piel antes de cocinar.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

### Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

- Al calentar líquidos, la ebullición puede retrasarse. Esto significa que se ha alcanzado la temperatura de ebullición sin que se formen las típicas burbujas de vapor. Incluso un ligero golpe puede provocar el desbordamiento repentino de líquido o aerosoles.
- Al calentar líquidos, coloque siempre una cuchara dentro del recipiente para evitar la ebullición retardada.



¡Peligro de explosión!

- Nunca caliente bebidas ni otro tipo de alimentos en recipientes tapados.
- Nunca caliente en exceso las bebidas alcohólicas.

### Secado de alimentos

¡Peligro de incendio!

- Nunca seque alimentos utilizando las funciones del microondas.
- Alimentos con bajo contenido en agua

¡Peligro de incendio!

- Nunca descongele ni caliente alimentos con bajo contenido en agua, como pan, durante demasiado tiempo o a una potencia excesiva.

### Aceite

¡Peligro de incendio!

- Nunca utilice el microondas para calentar solo aceite.

## Causas de los daños en los electrodomésticos

### Fugas de zumo de fruta

- Cuando prepare postres o dulces que contengan fruta con mucho jugo, no llene demasiado la fuente de horno. Los zumos de fruta que desbordan la fuente de horno pueden dejar manchas indelebles.

### Desglose técnico

- No utilice nunca bandejas de horno esmaltadas metálicas en el microondas, porque podrían provocar arcos o una avería técnica.
  - La vajilla esmaltada suele tener una base o borde metálico, o el propio esmalte puede contener partículas metálicas.

### Enfriar con la puerta del aparato abierta

- La cámara de cocción solo debe enfriarse con la puerta cerrada. Compruebe que no haya nada atascado en la puerta del electrodoméstico.
- Aunque la puerta solo esté entreabierta, los armarios cercanos pueden sufrir daños con el tiempo.

### Junta de estanqueidad muy sucia

- Si la junta de estanqueidad está muy sucia, la puerta del electrodoméstico no cerrará correctamente durante el funcionamiento.
  - Las superficies de los armarios cercanos pueden resultar dañadas.
  - Las microondas pueden escapar de la cámara de cocción.
- Mantenga siempre limpia la junta de estanqueidad.

### Uso de la puerta del electrodoméstico como superficie de apoyo

- No se apoye ni se recueste sobre la puerta abierta del aparato.
- No apoye vajilla ni accesorios en la puerta abierta del aparato.

### Uso del microondas sin alimentos en la cámara

- Encienda el microondas solo después de haber introducido los alimentos en la cámara de cocción. Sin alimentos en su interior, el electrodoméstico puede sobrecargarse.
  - Las microondas tienen que ser absorbidas por algo.

### Alimentos húmedos

- No deje alimentos húmedos en la cámara de cocción durante largos periodos de tiempo.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

## Preparación para la instalación

Instaladores, es su responsabilidad...

- Cumplir las especificaciones y dimensiones de instalación.
- Instalar correctamente la unidad.
- Retirar cualquier envoltura o panel decorativo que impida el mantenimiento de la unidad.
- Asegurarse de tener a mano las herramientas y materiales necesarios para instalar la unidad.
- Disponer de un tomacorriente con conexión a tierra.
- Cualquier instalación que no se ajuste a las especificaciones comentadas en estas instrucciones anulará la garantía del fabricante.

## Información sobre el diseño

El horno rápido puede instalarse en un armario, solo, por encima o por debajo de otros electrodomésticos Viking RVL como un cajón calentador, un horno de pared, un horno de vapor u otro horno rápido. El horno rápido también puede instalarse al lado de otro electrodoméstico, debajo de una encimera o debajo de placas de cocción específicas. Cuando instale esta unidad directamente con otras unidades, hágalo únicamente con productos empotrados de Viking Range, LLC.

**IMPORTANTE:** Para conocer los requisitos específicos, consulte siempre las instrucciones de instalación incluidas con cada producto.

## Accesorios y piezas incluidos

- Bandeja de rejilla
- 2 tornillos de montaje
- Bandeja de cristal
- Rejilla elevadora redonda
- Bandeja giratoria redonda

## Herramientas que puede necesitar

- Broca de 1/8" y taladro eléctrico
- Cinta métrica y regla
- Lápiz
- Destornillador de estrella
- Nivel
- Cortadores de alambre y pelacables
- Sierra de mano o de sable
- Sierra perforadora de 2,5 cm (1")
- Guantes y gafas de seguridad
- Voltímetro (0-250 V de CA)

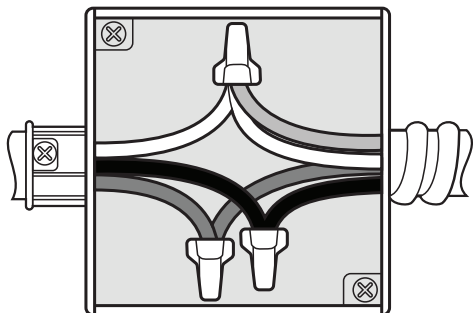
## Retire el embalaje y los accesorios antes de la instalación

- Si no retira los materiales de embalaje, el electrodoméstico podría resultar dañado.
- Retire el horno rápido del embalaje. Recicle los materiales que puedan reutilizarse. Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con la normativa local sobre eliminación de residuos. No deje envases a disposición de los niños.
- Inspeccione el horno rápido en busca de signos de daños en el exterior, en la parte interior del horno y en los sellos de la puerta. No instale el horno rápido si está dañado. Si el producto está dañado, póngase en contacto con su distribuidor local.
- Abra el horno rápido y retire todas las piezas de embalaje, los documentos y los accesorios del interior.
- Retire la película protectora y las etiquetas de la puerta exterior, del panel de control y de la manija solo una vez que se haya completado la instalación.
- Localice el paquete de piezas que contiene los tornillos de montaje.

## Preparación del lugar de instalación

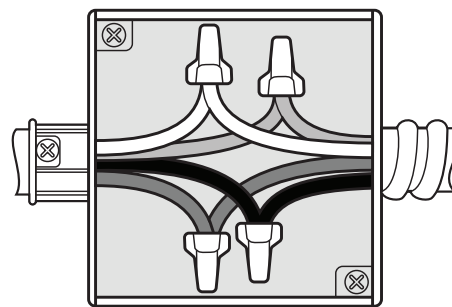
- Es responsabilidad del instalador cumplir los códigos locales. Si no se aplican los códigos locales, realice el cableado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA-70 - última edición.
- Conecte a tierra la unidad de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables.
- El horno rápido debe ubicarse lejos de corrientes de aire fuertes, pero en un lugar adecuado de la cocina.
- Se recomienda utilizar material de 3/4" o más para crear una plataforma de soporte para este electrodoméstico.
- **ASEGÚRESE** de que el soporte de este electrodoméstico esté perpendicular al frente de la pared o armario antes de realizar la instalación.

## Requisitos eléctricos



### Neutro conectado a tierra Circuito derivado de 3 cables (solo para EE. UU.)

- Cuando los códigos locales permitan la conexión del cable de TIERRA del electrodoméstico al cable NEUTRO del circuito derivado (de color gris o blanco):
- Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable verde de TIERRA del electrodoméstico y el cable blanco al cable NEUTRO del circuito derivado (de color gris o blanco).
- Conecte los cables rojo y negro del electrodoméstico a los cables correspondientes de la caja de conexiones.



### Neutro no conectado a tierra Circuito derivado de 4 cables (para EE. UU. y CANADÁ)

- Conecte el cable verde de TIERRA del electrodoméstico al cable de TIERRA de la caja de conexiones (cable desnudo o de color verde).
- Conecte los cables rojo y negro del electrodoméstico a los cables correspondientes en la caja de conexiones.
- Conecte el cable blanco del electrodoméstico al cable NEUTRO (de color gris o blanco) en la caja de conexiones.

Queda prohibido el uso del conductor neutro como toma de tierra en nuevas instalaciones de circuitos derivados (según NEC 1996), casas móviles y vehículos recreativos, o en lugares donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través del conductor neutro. Para instalaciones donde está prohibida la conexión a tierra a través de un conductor neutro:

- Desconecte la toma de tierra del neutro en el extremo libre del conducto.
- Utilice el terminal o cable de tierra para conectar a tierra la unidad.

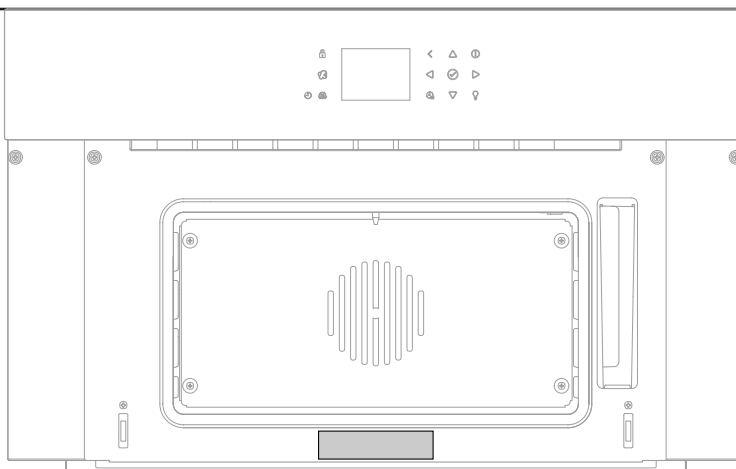
### Requisitos de energía

- El horno debe ser alimentado con la tensión y la frecuencia adecuados. El horno está diseñado para conectarse a una alimentación eléctrica de CA monofásica de 240 V y 60 Hz con cuatro conductores, en un circuito independiente con fusibles en ambos lados de la línea. Se recomienda usar un disyuntor o un fusible de retardo de tamaño que no exceda la clasificación del circuito del electrodoméstico especificado en la placa de clasificación ubicada en el marco detrás de la puerta del horno.
- El horno debe conectarse utilizando cables de cobre o aluminio. Si se utiliza cable de aluminio para conectar el electrodoméstico al circuito derivado, se deben usar conectores UL homologados para unir cobre y aluminio. Siga las instrucciones proporcionadas con los conectores.
- Se recomienda que un electricista cualificado realice el cableado eléctrico y la conexión del electrodoméstico. Una vez completada la instalación, pídale al electricista que le muestre dónde está la desconexión principal y cuáles son disyuntores/fusibles del electrodoméstico.
- Los tamaños y conexiones de los cables deben cumplir la clasificación del electrodoméstico y los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA-70 - última edición, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-1982 y C22.2 No. 01982 - última edición, y todos los códigos y ordenanzas locales.
- El horno debe estar conectado a la tensión y frecuencia eléctricos adecuados, tal como se especifica en la placa del modelo/serie.

# Dimensiones y especificaciones del producto

## Requisitos de energía

Descripción	Horno rápido - MVMSP6301
Longitud del conducto flexible de alimentación	1371,60 mm (54")
Requisitos eléctricos	El horno rápido requiere un suministro eléctrico de CA monofásico de cuatro cables, 240 V, 60 Hz en un circuito separado con fusibles en ambos lados de la línea.
Uso máximo de amperios	120/240 V de CA - 13,7amp, 3,3 kW
Alimentación 120-240 V, 60 Hz	3400 W
Alimentación 120-208 V, 60 Hz	2700 W
Potencia de microondas	900 W
Parrilla	1500 W
Convección	1500 W
Frecuencia de microondas	2450 MHz



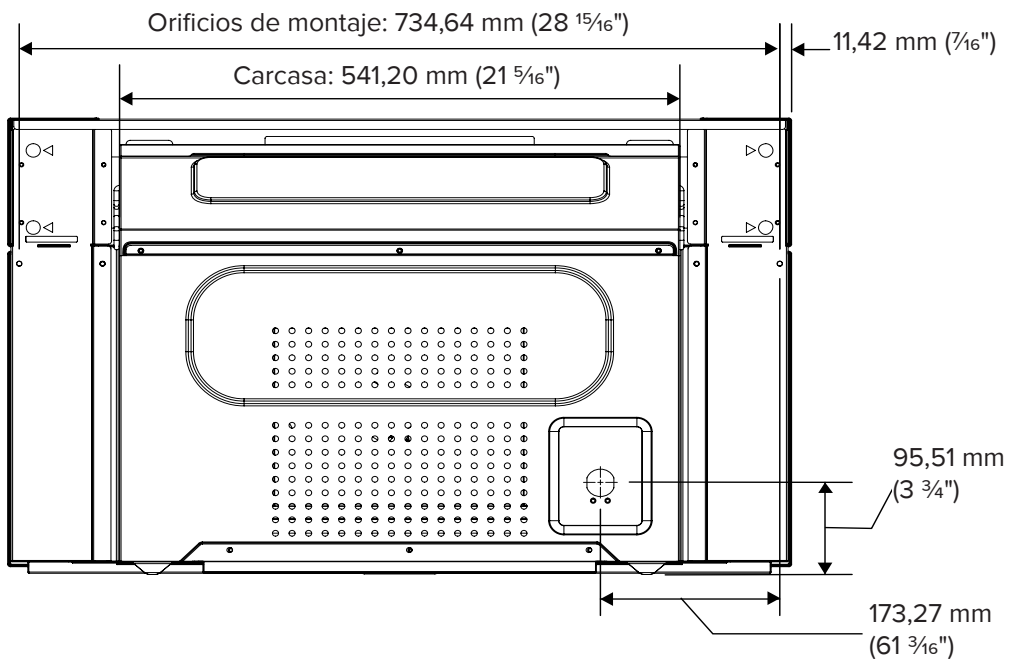
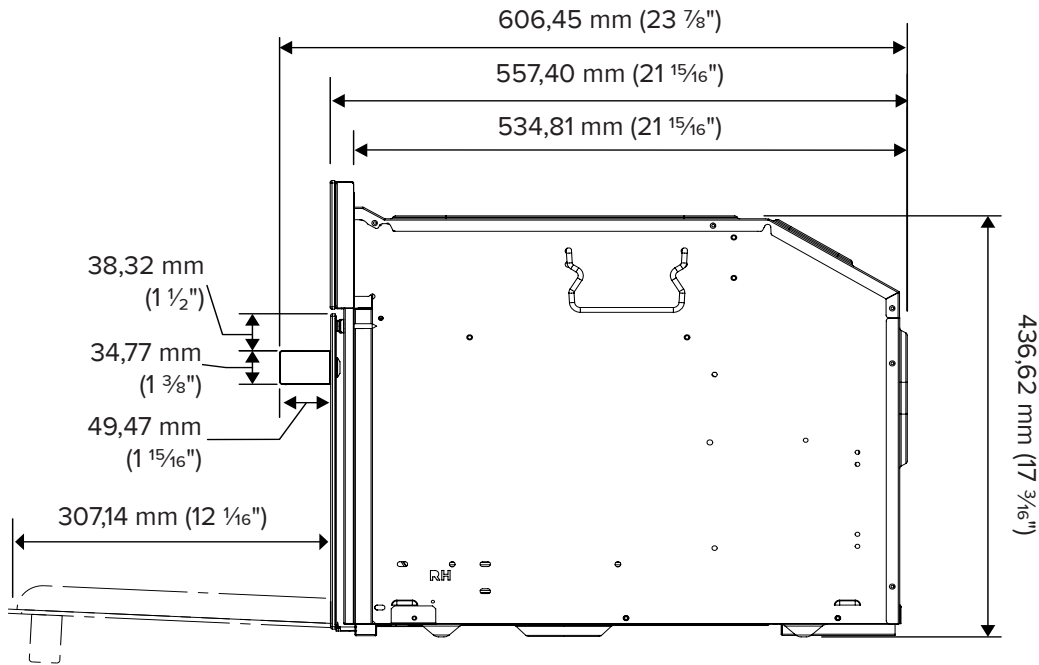
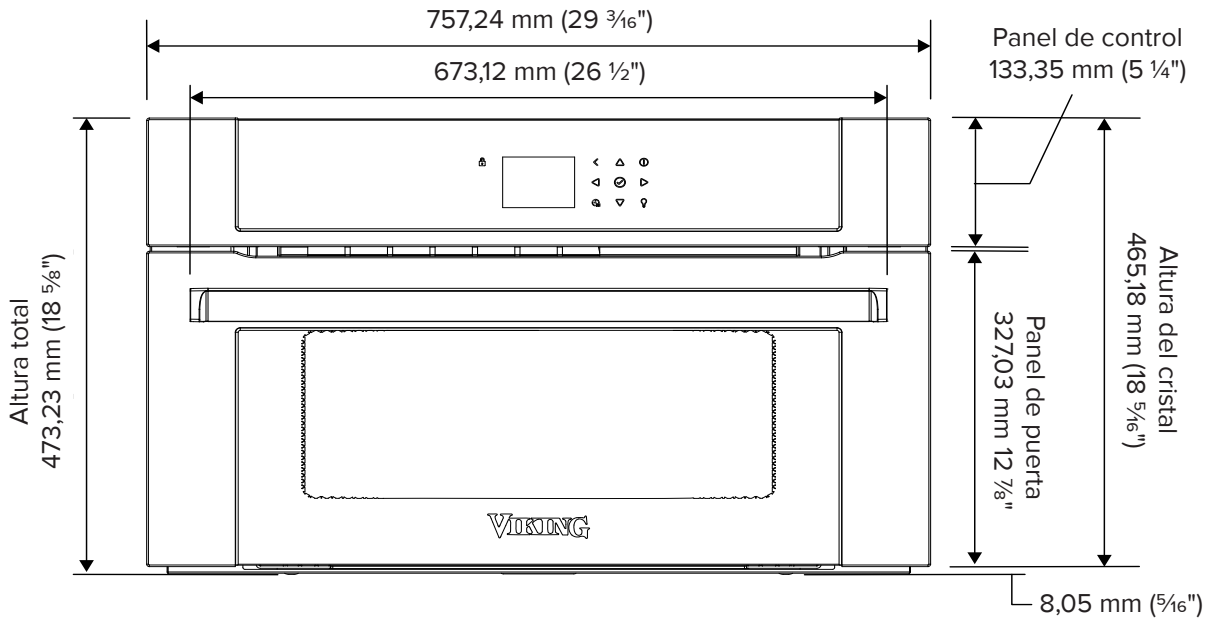
### Placa de serie

- La placa de serie del horno rápido se puede ver cuando la puerta está completamente abierta.
- La placa de serie contiene información sobre los requisitos de energía e información sobre piezas de repuesto.

## Dimensiones

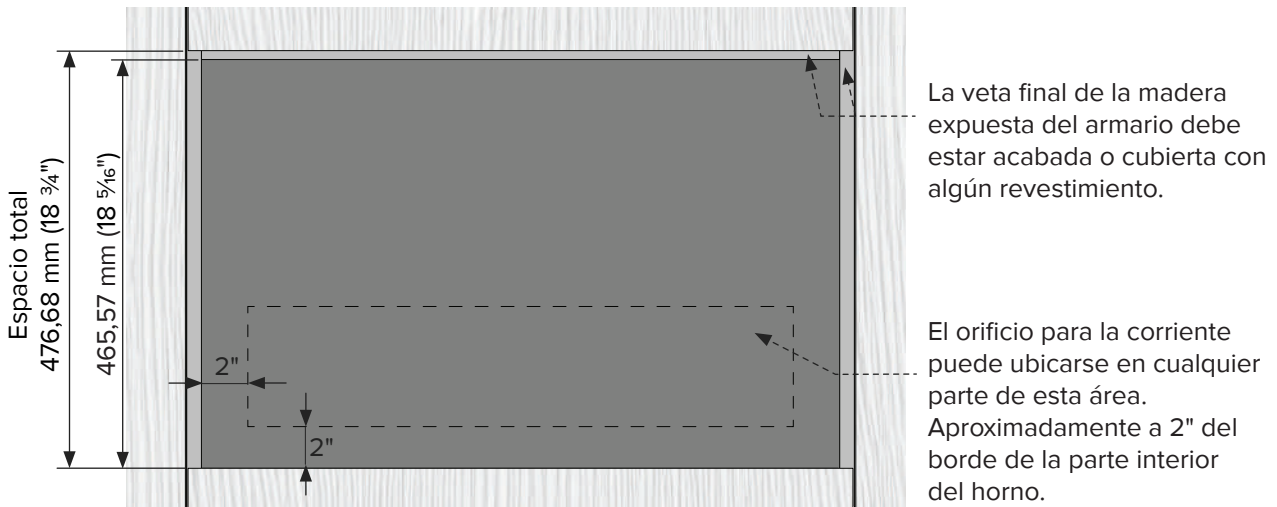
Descripción		MVWD6301	
Ancho	Total	757,24 mm	(29 13/16")
	Ancho entre los orificios de montaje del armario	734,64 mm	(28 15/16")
	Ancho de la carcasa del horno rápido	541,20 mm	(21 5/16")
Altura	Total	473,43 mm	(18 5/8")
	Altura del cristal frontal	465,13 mm	(18 5/16")
	Altura de la carcasa del horno rápido	436,63 mm	(17 3/16")
Profundidad	Total	606,01 mm	(23 7/8")
	Profundidad del horno rápido en el armario	535,43 mm	(21 1/16")
	Con la puerta completamente abierta	863,60 mm	(34")
Interior	Ancho interior	402,65 mm	(15 7/8")
	Altura interior	211,00 mm	(8 5/16")
	Profundidad interior	339,91 mm	(13 3/8")
Peso aproximado del envío		42 kg [93 lbs]	

# Dimensiones

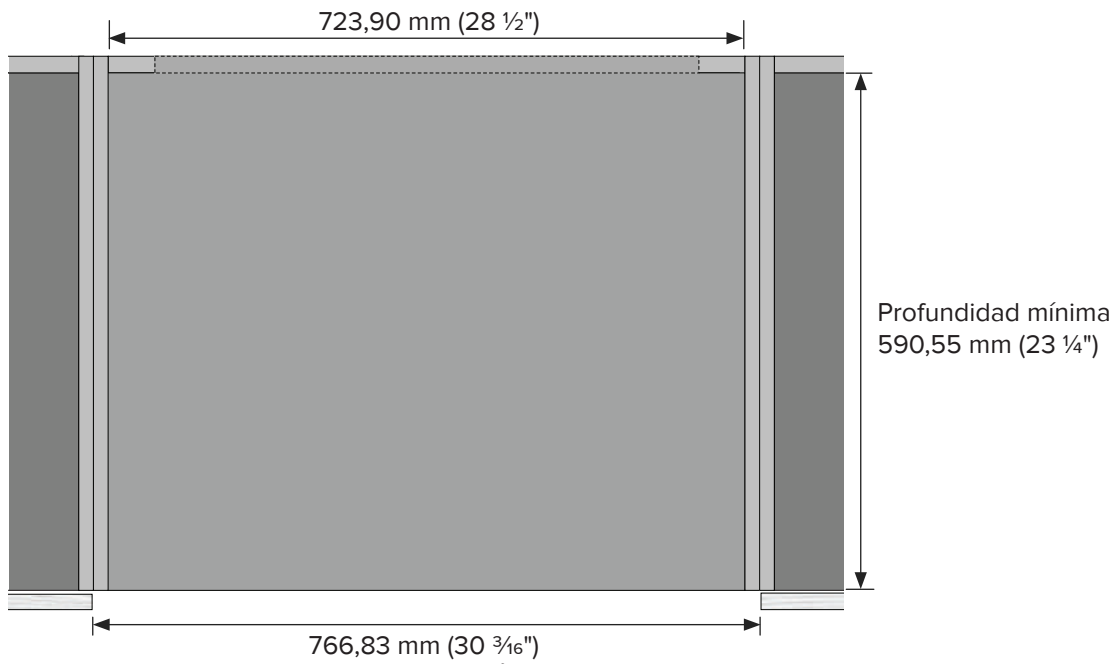


# Especificaciones del armario - Independiente

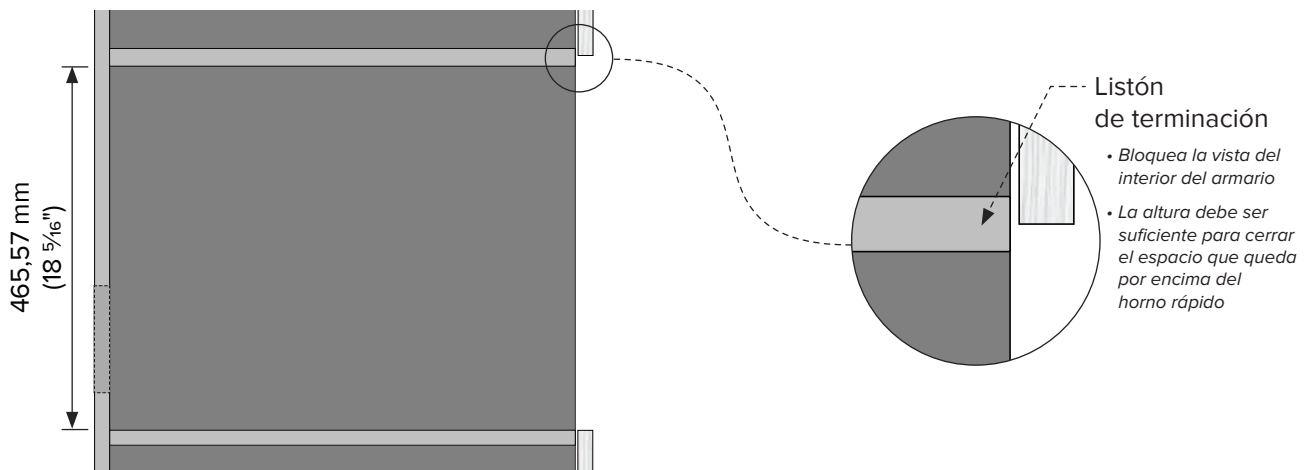
## Dimensiones del armario



**Frente**



**Parte superior**



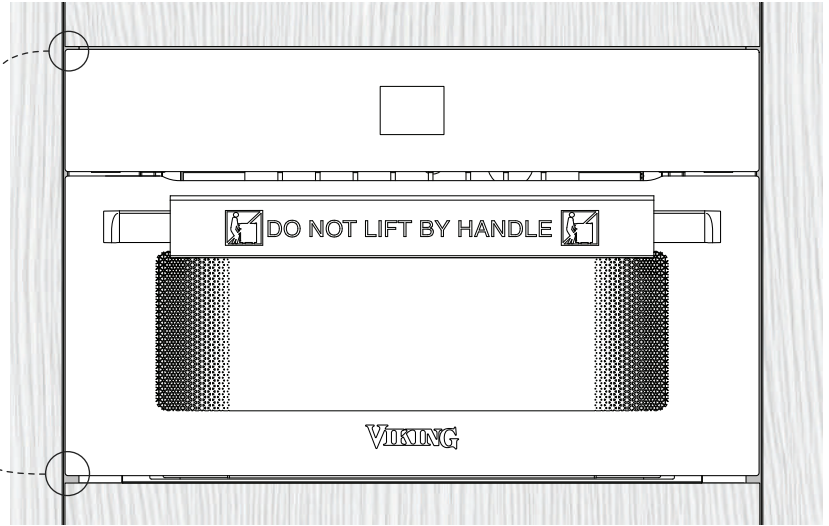
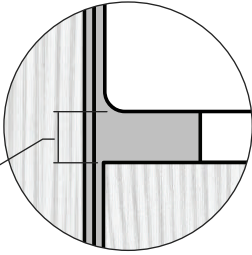
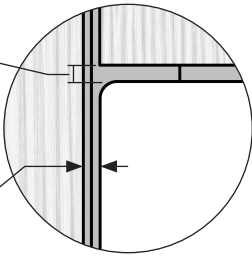
**Parte lateral**

## Dimensiones para la instalación del producto

Distancia  
3,00 mm  
( $\frac{1}{8}$ " )

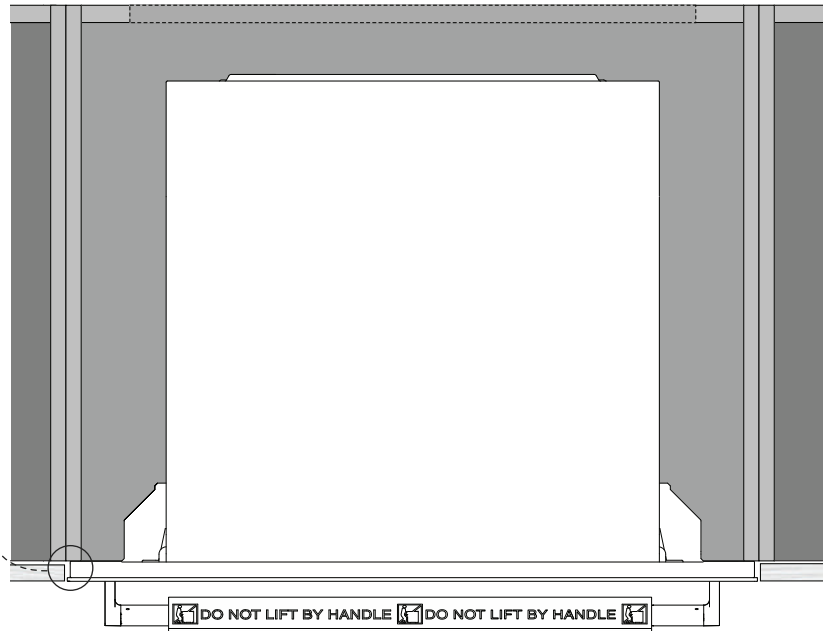
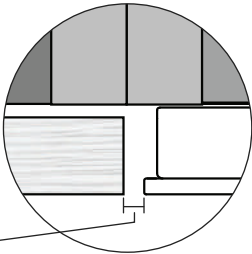
Distancia  
vertical  
mínima  
2,38 mm  
( $\frac{3}{16}$ " )

Distancia  
9,53 mm  
( $\frac{3}{8}$ " )



**Frente**

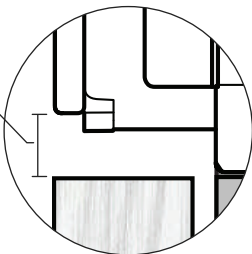
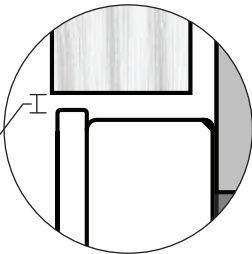
Distancia  
vertical  
mínima  
2,38 mm  
( $\frac{3}{16}$ " )



**Parte superior**

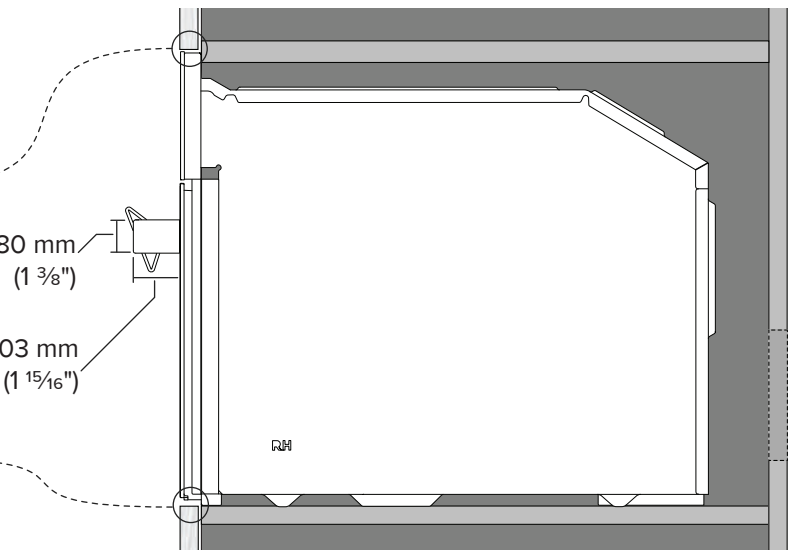
Distancia  
3,00 mm  
( $\frac{1}{8}$ " )

Distancia  
9,53 mm  
( $\frac{3}{8}$ " )



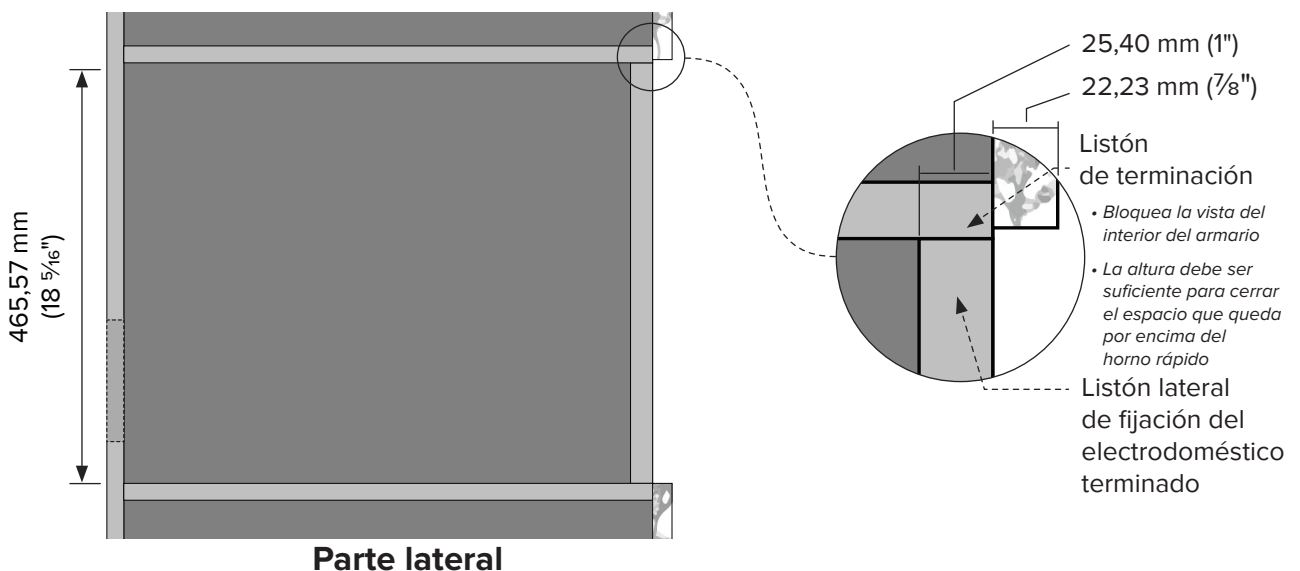
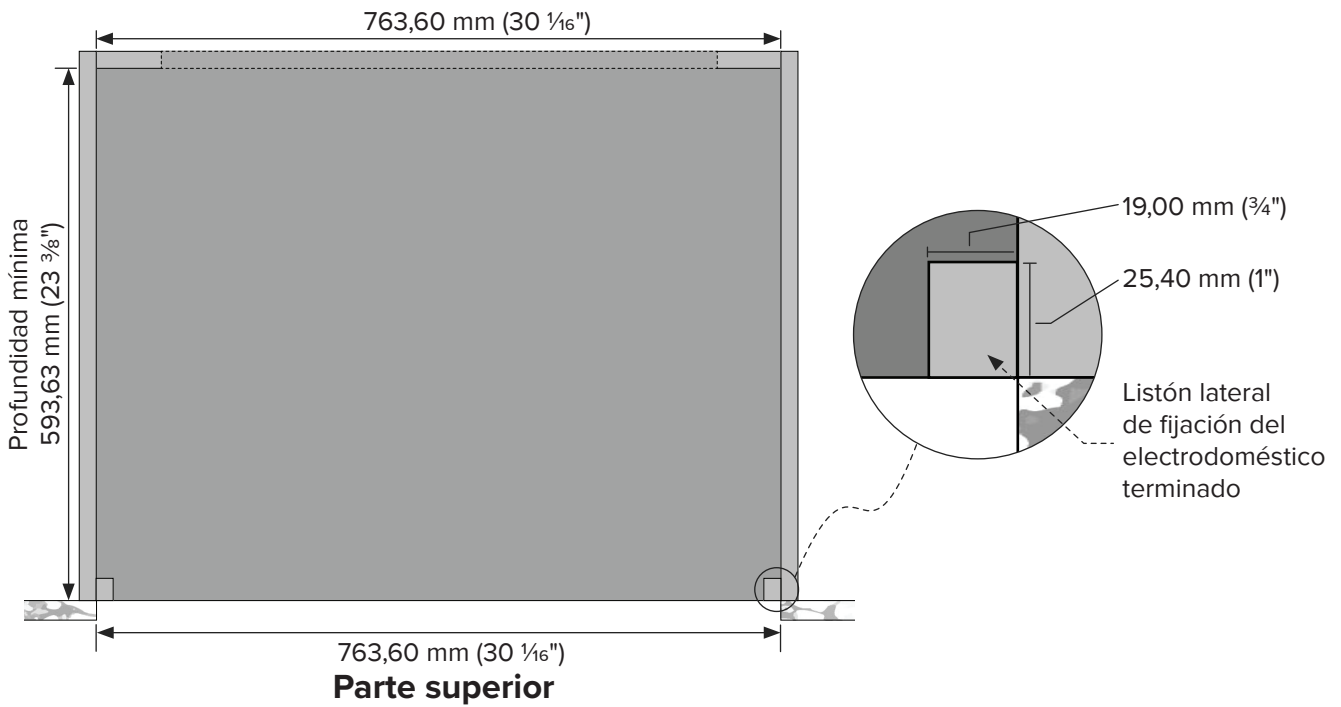
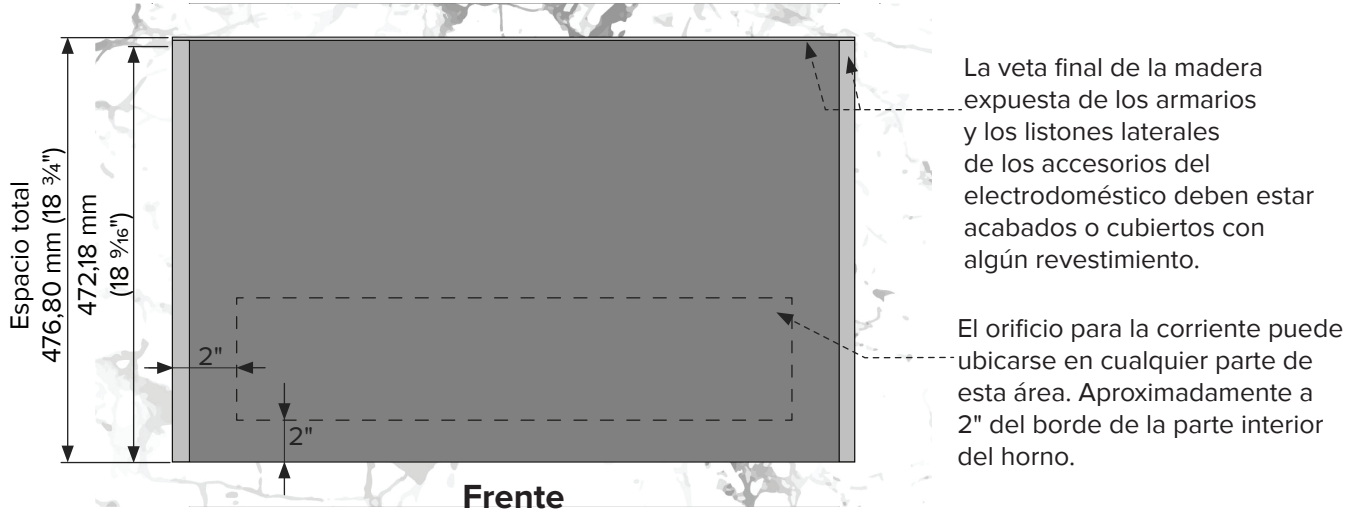
34,80 mm  
( $1 \frac{3}{8}$ " )

49,03 mm  
( $1 \frac{15}{16}$ " )

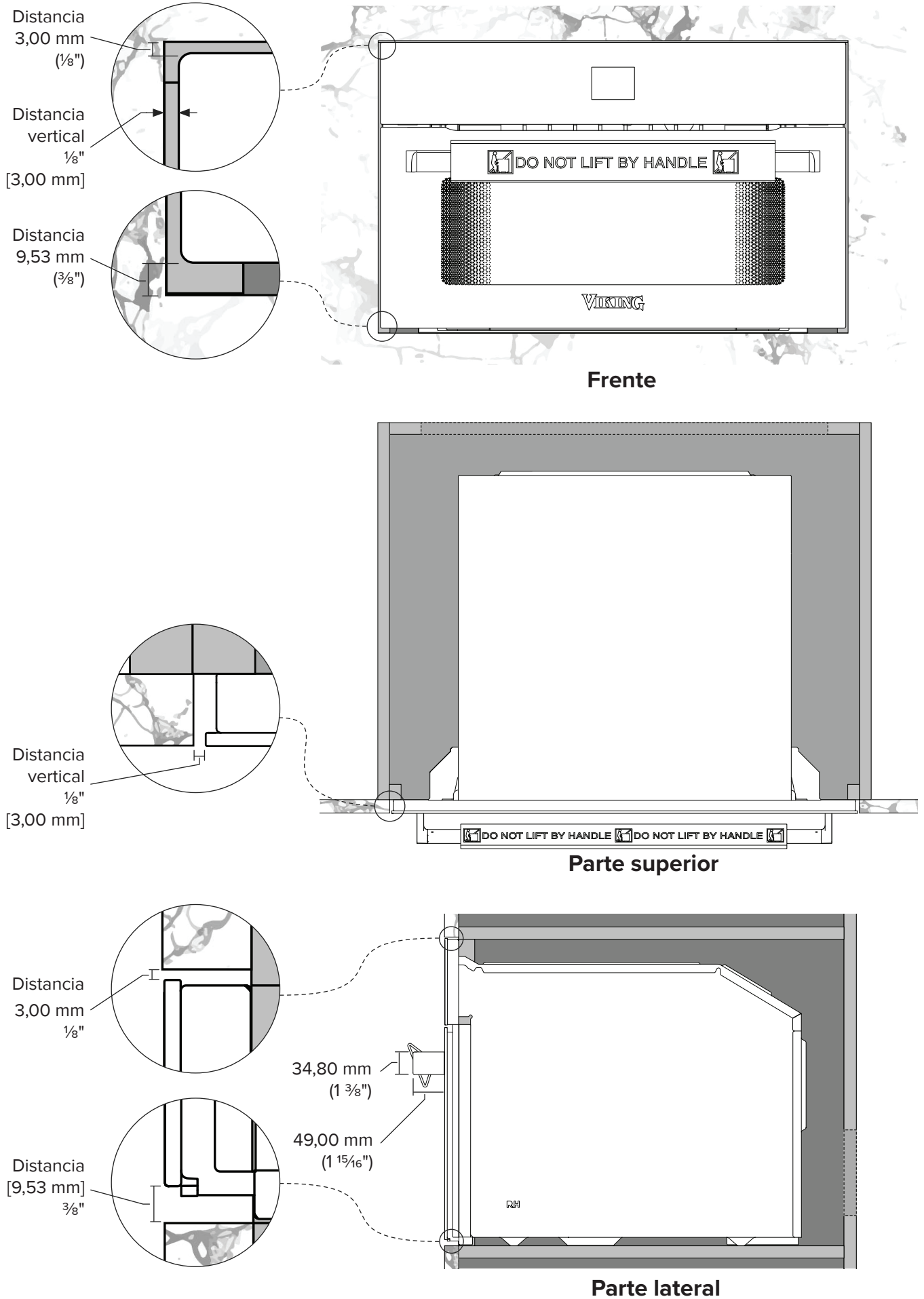


**Parte lateral**

## Dimensiones de los armarios empotrados



## Dimensiones de instalación del producto empotrado

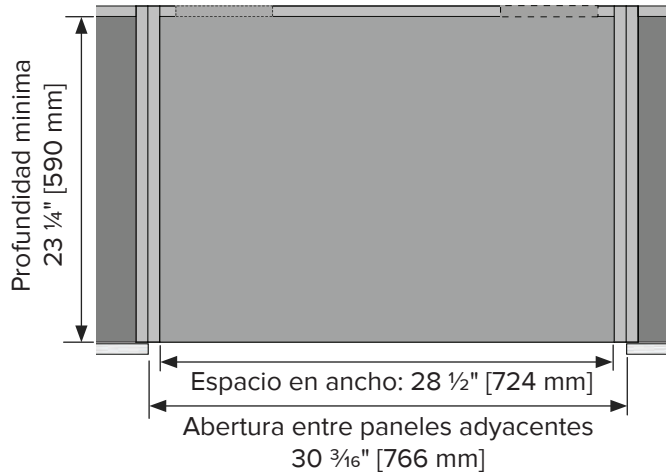


# Especificaciones de los armarios de 3 estantes -

## Horno de pared simple, horno de vapor/rápido y cajón calentaplatos

(MVSOE6301 & MVSOC6301 & MVWDE6301)

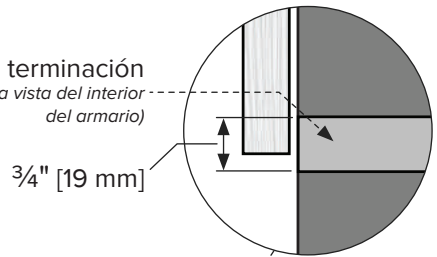
Dimensiones de los armarios para instalación estándar



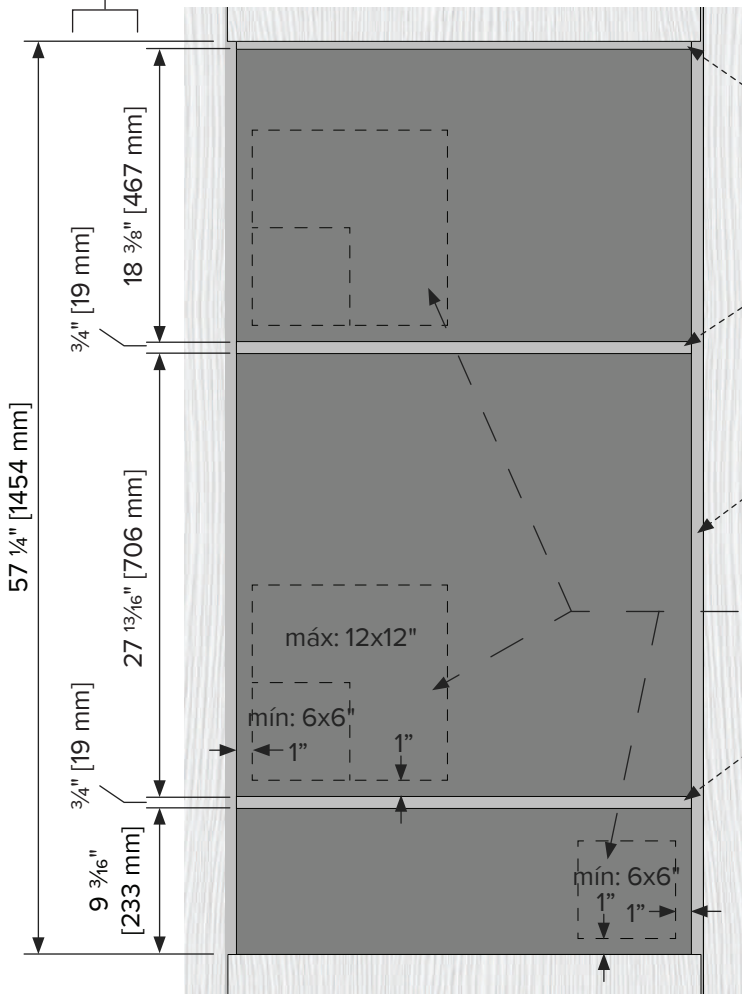
### Parte Superior

Placa de terminación  
(Bloquea la vista del interior del armario)

3/4" [19 mm]



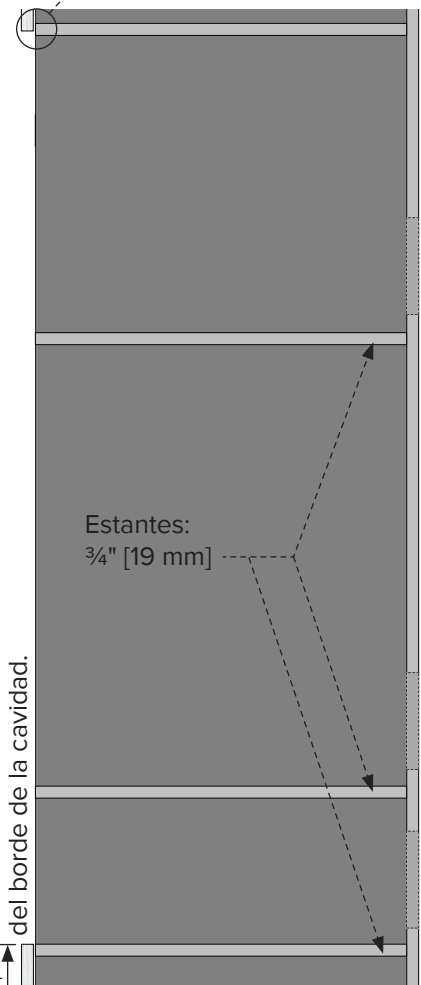
Espacio en alto



Todos los acabados de madera de los armarios deben tener algún revestimiento.

Ubicación del orificio para el conducto de alimentación. El orificio del conducto debe ser de al menos 6x6", pero no más de 12x12". Aproximadamente a 1" del borde de la cavidad.

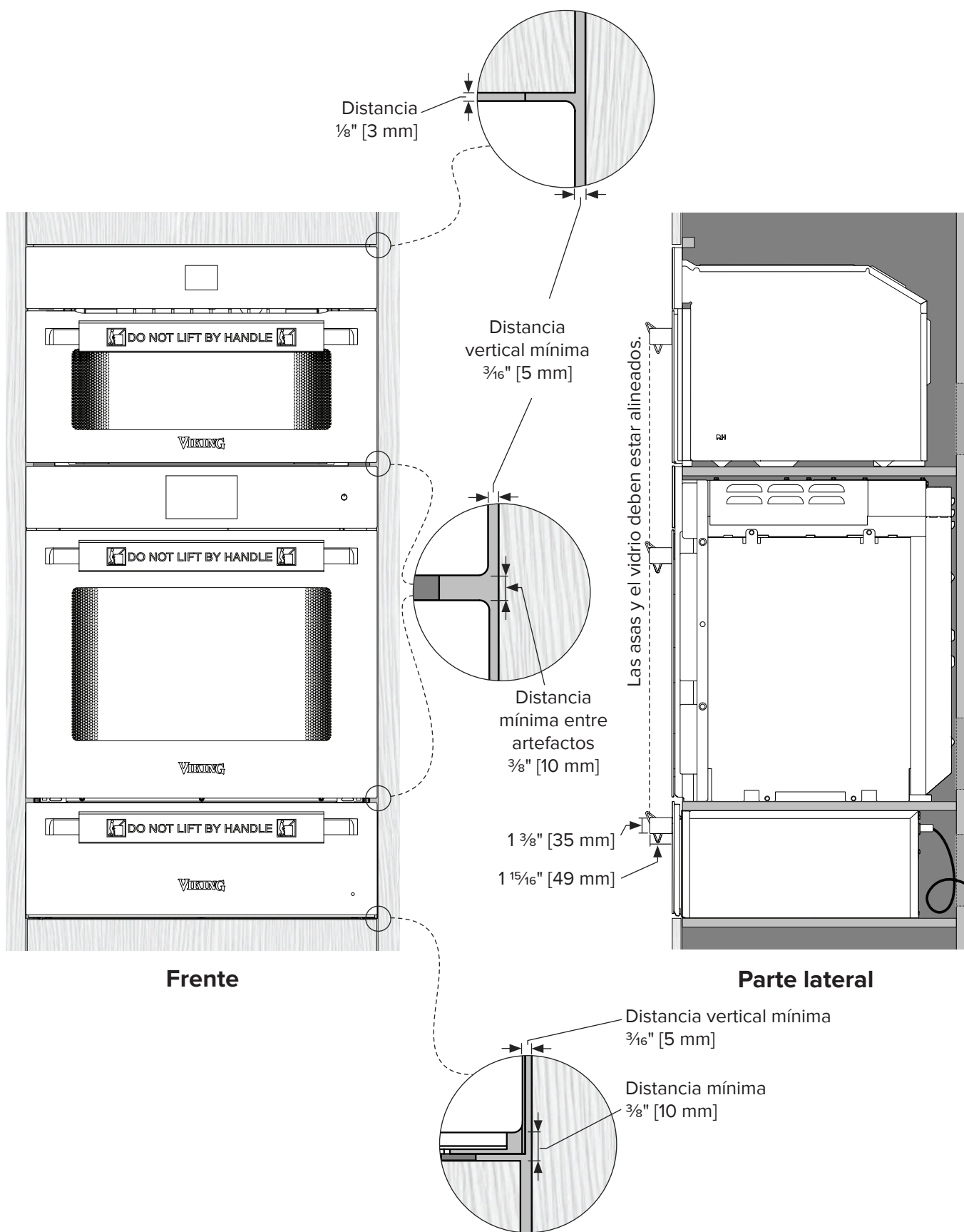
Mínimo  
4 3/4" [121 mm]  
Piso



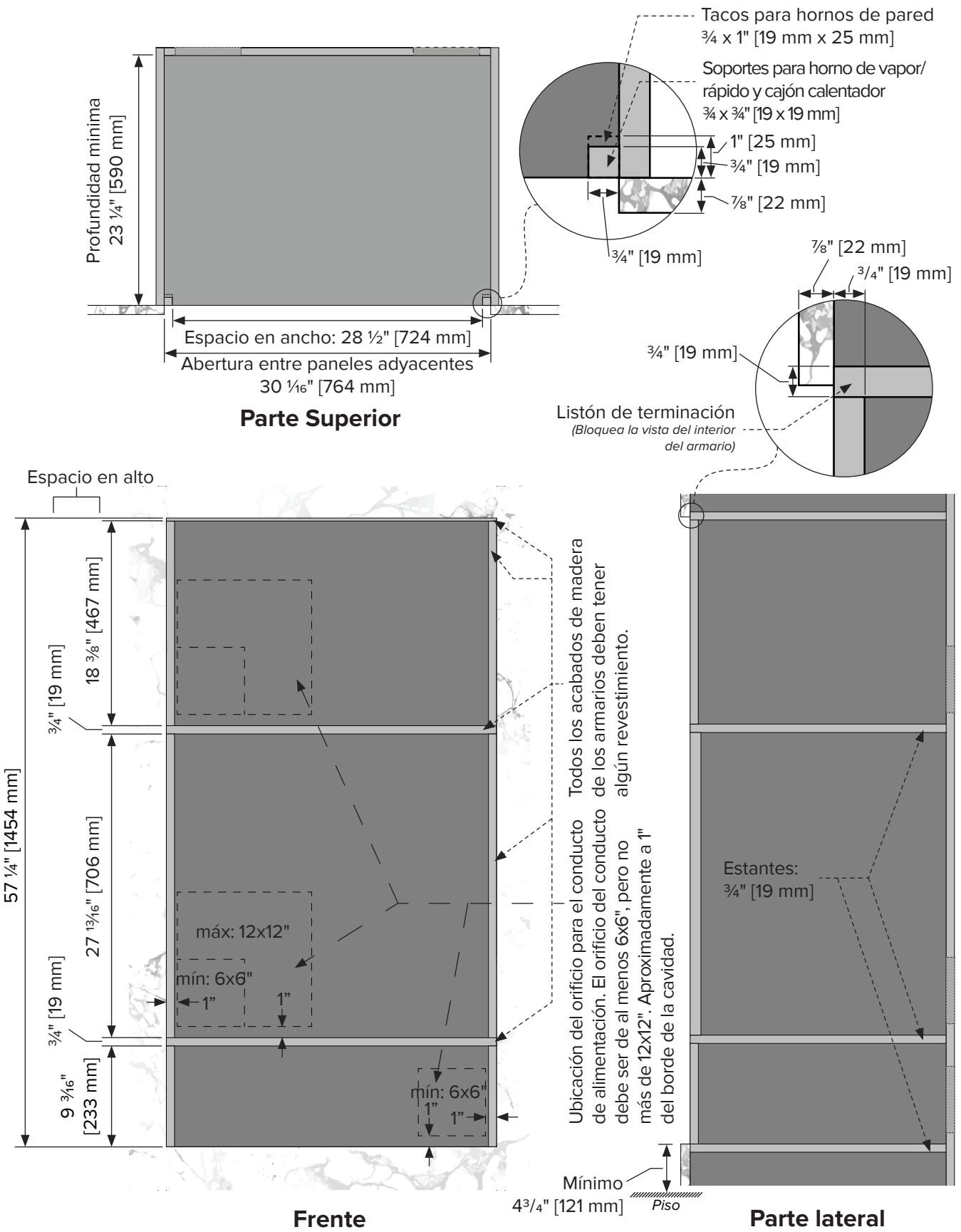
### Frente

### Parte lateral

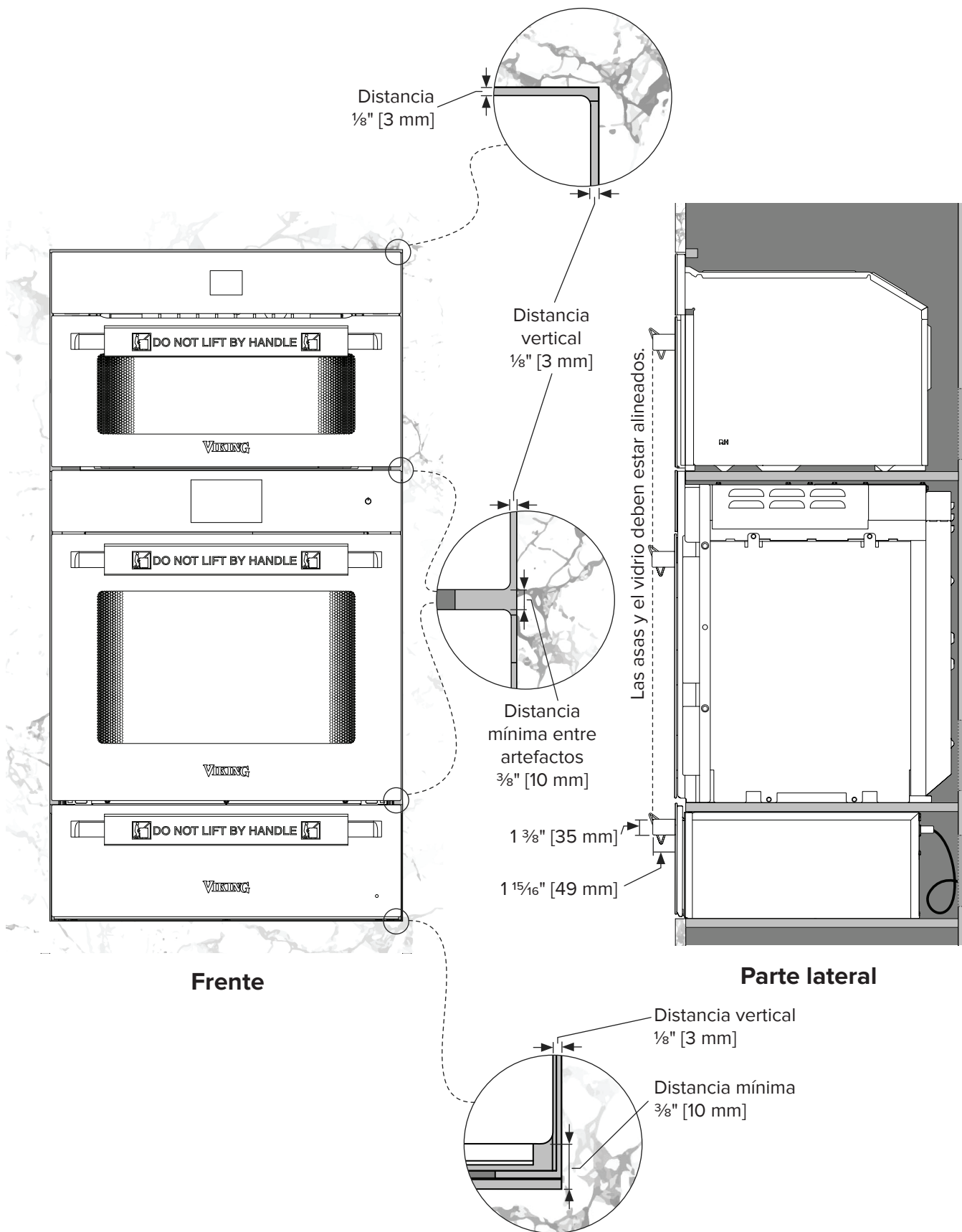
# Distancias para la instalación estándar del producto



## Dimensiones de los armarios empotrados

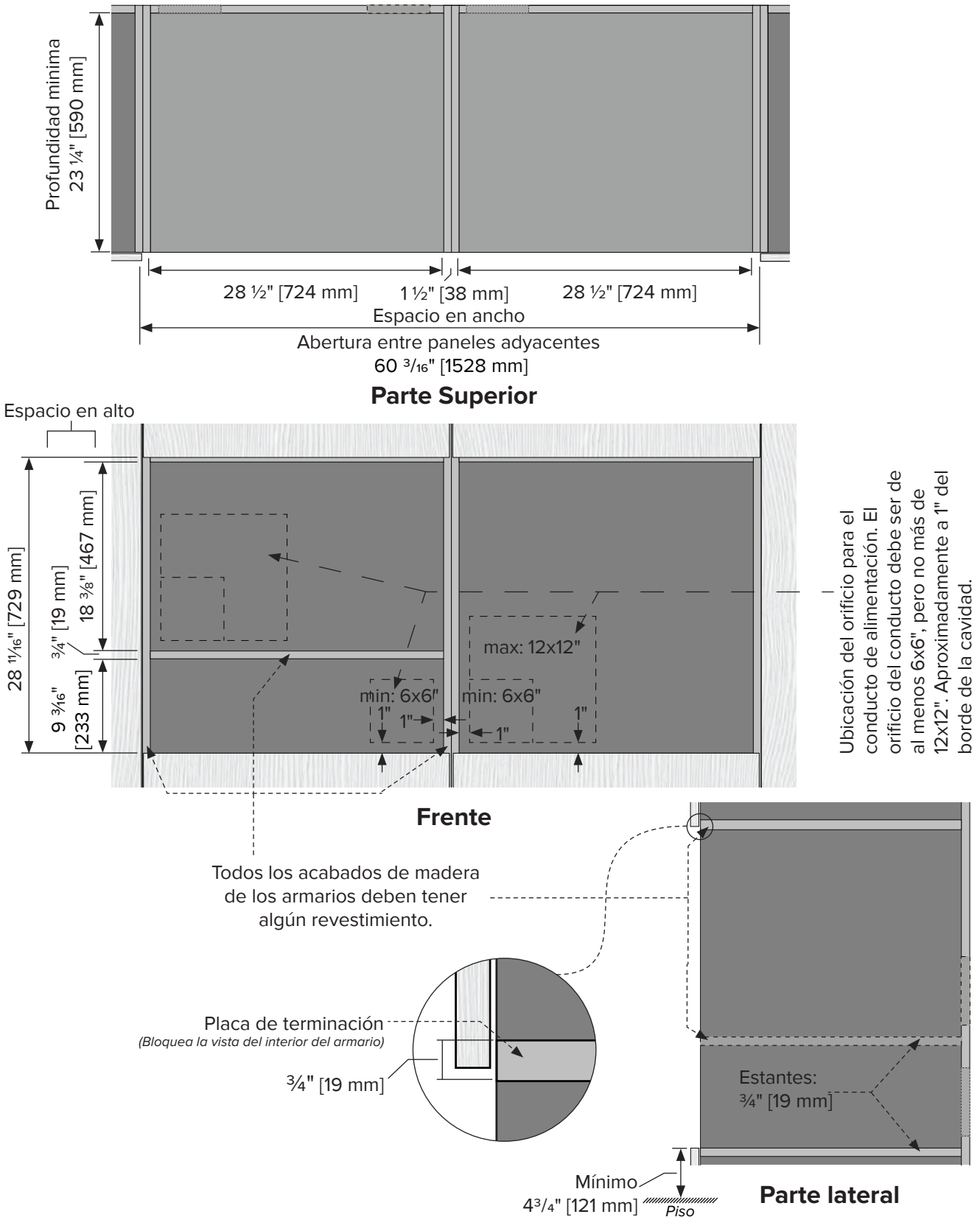


# Distancias para la instalación empotrada del producto

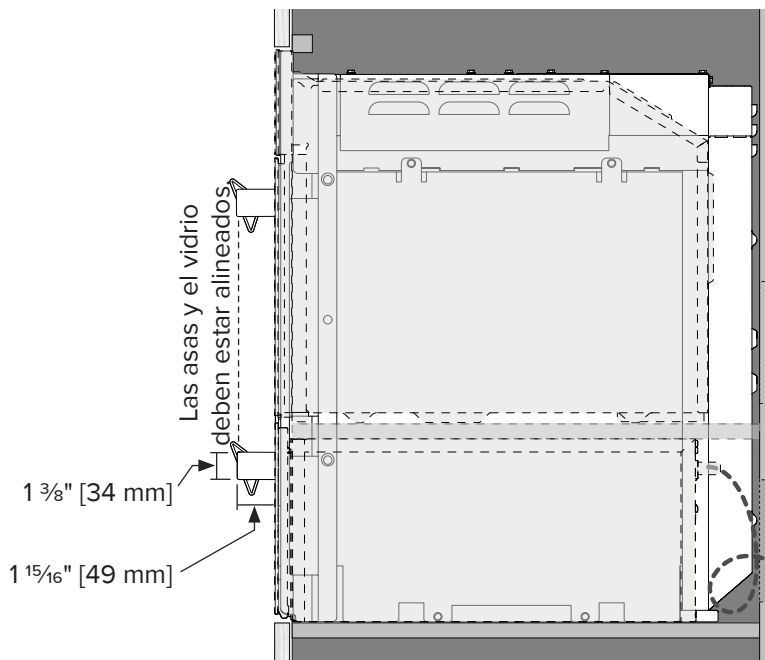
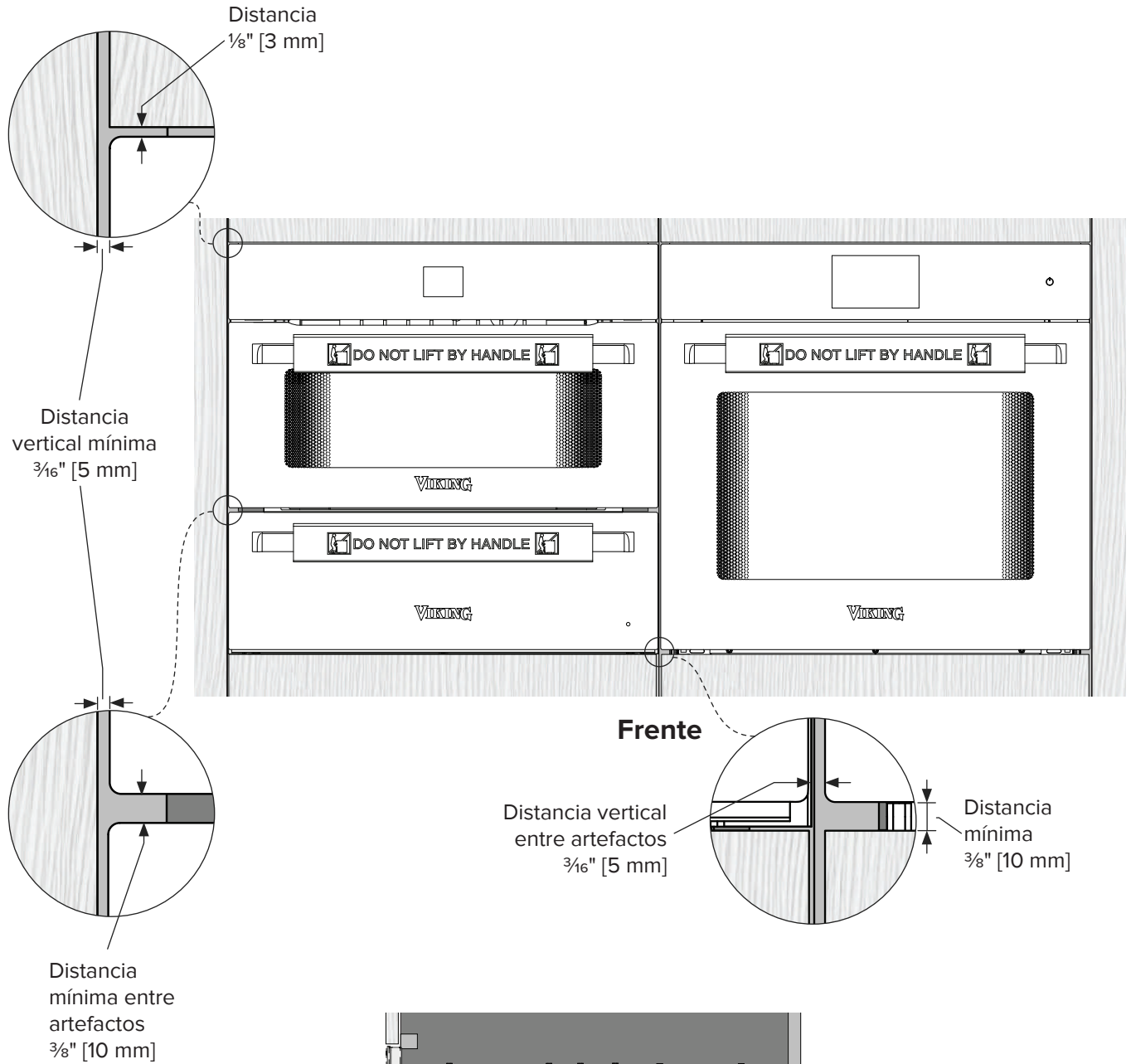


# Especificaciones de los armarios lado a lado - Horno de pared simple, horno de vapor/rápido y cajón calentaplatos (MVSOE3601, MVSOC6301/MVMSP6301 & MVWDE6301)

Dimensiones de los armarios para instalación estándar

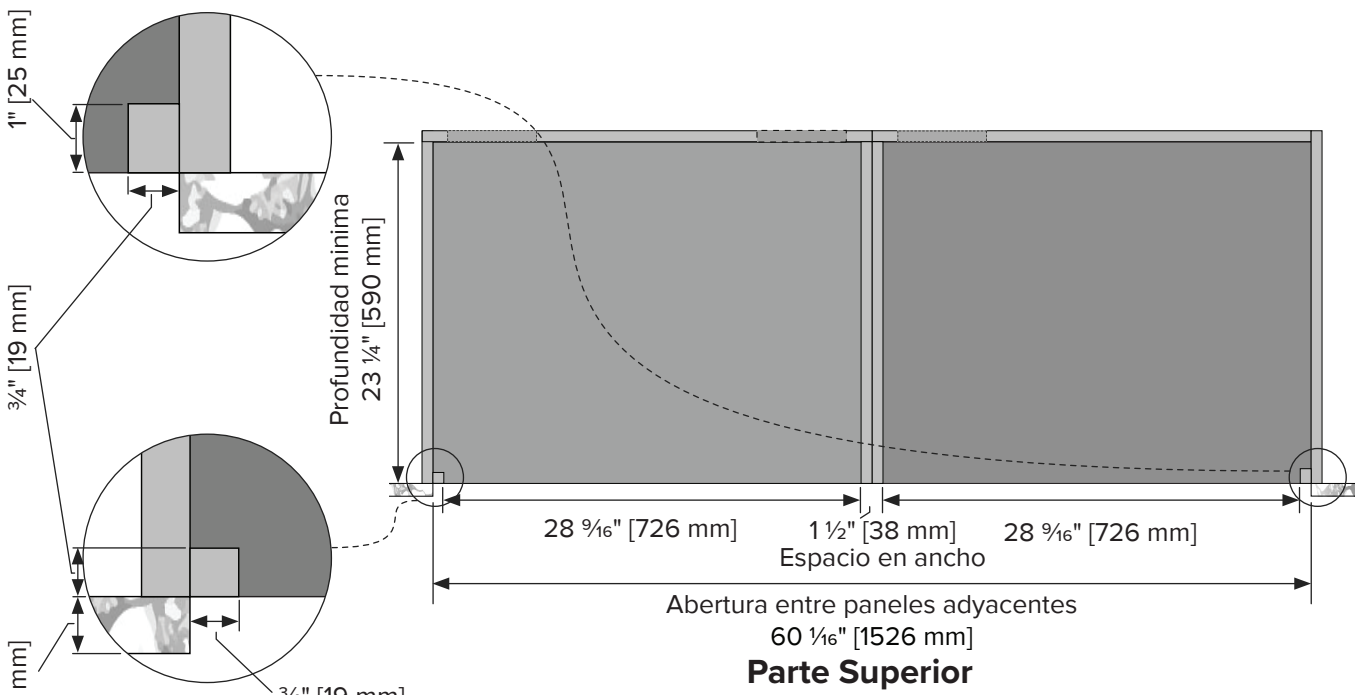


## Distancias para la instalación estándar del producto

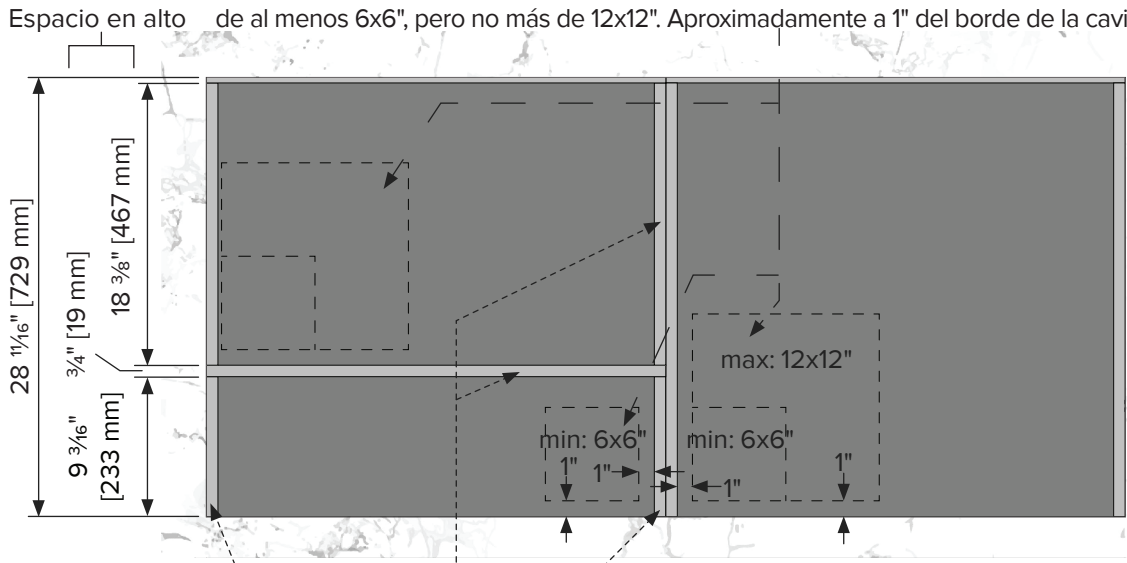


### Parte lateral

## Dimensiones de los armarios empotrados

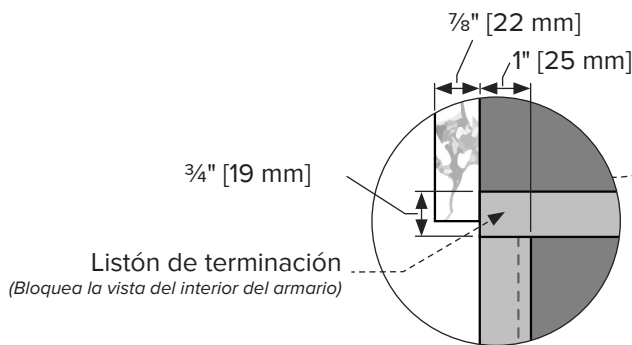


Ubicación del orificio para el conducto de alimentación. El orificio del conducto debe ser de al menos 6x6", pero no más de 12x12". Aproximadamente a 1" del borde de la cavidad.



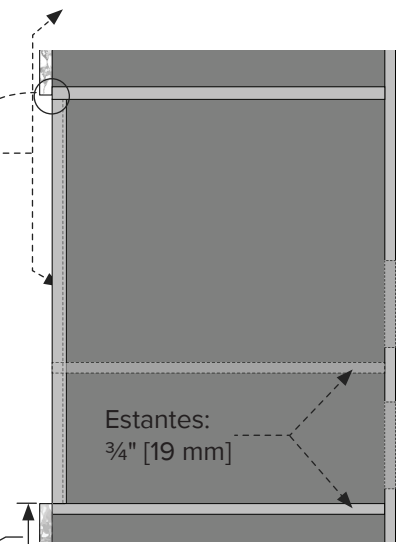
### Frente

Todos los acabados de madera de los armarios deben tener algún revestimiento.



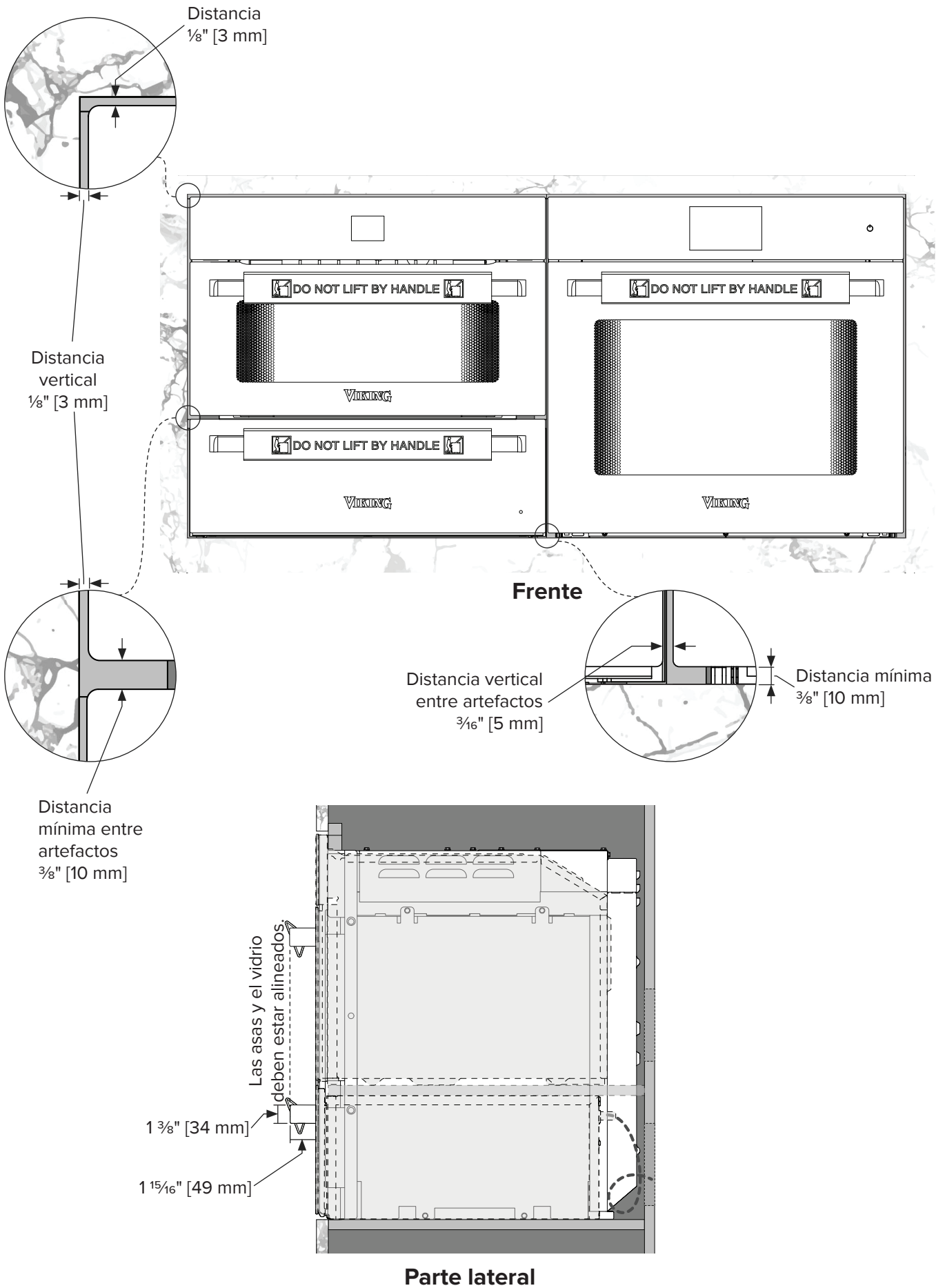
Mínimo  
4 3/4" [121 mm]

Piso



### Parte lateral

## Distancias para la instalación empotrada del producto





## Lista de comprobación de la instalación final

Lea todas las instrucciones de instalación de este manual para comprobar que el electrodoméstico se ha instalado correctamente antes de utilizarla.

Asegúrese de que:

- El horno rápido está nivelado y bien colocado en el armario.
- Se ha retirado cualquier embalaje interno del horno rápido.
- La bandeja giratoria del horno se acciona sin restricciones para que pueda girar.

Prueba de funcionamiento:

1. Abra el horno rápido y coloque un plato que no sea de plástico con aproximadamente 25,4 mm (1 pulg.) de agua en el plato giratorio del microondas. ***Es importante que el horno rápido siempre tenga algo en su interior para absorber la energía de las microondas cuando se utiliza el microondas.***
2. Presione el  botón Reposo/Activación para encender el horno rápido y navegar al modo de cocción Microondas Tru Convec.
3. Ajuste una potencia y una temperatura para el modo de cocción Microondas Tru Convec.
4. Observe y asegúrese de que el ventilador de convección trasero funciona.
5. Presione el  botón Reposo/Activación para cancelar el modo de cocción y poner el horno rápido en el modo en espera.
6. Abra la puerta del horno rápido y compruebe si el agua se ha calentado.

## Notas

# USO Y CUIDADO

## Bienvenido y gracias

Nos gustaría darle una cálida bienvenida y expresarle nuestro más sincero agradecimiento por la reciente compra de un nuevo horno rápido de Viking Range. Estamos encantados de que haya elegido nuestro producto para mejorar su experiencia en la cocina.

En Viking Range, nos enorgullecemos de ofrecer electrodomésticos de alta calidad que combinan tecnología innovadora con una artesanía excepcional. Nuestros hornos rápidos se han diseñado para ofrecerle la máxima comodidad y eficacia. Los hornos rápidos combinan la comodidad de la tecnología de microondas con la cocción uniforme de un horno de convección, lo que le permite preparar alimentos de forma más rápida sin comprometer la calidad.

En este manual de uso encontrará instrucciones detalladas sobre cómo sacar el máximo partido a su nuevo horno rápido. Hemos incluido guías paso a paso, consejos útiles e importante información de seguridad para garantizar una experiencia perfecta y agradable.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo de atención al cliente. Estamos aquí para ayudarle a sacar el máximo partido a su horno rápido Viking Range.

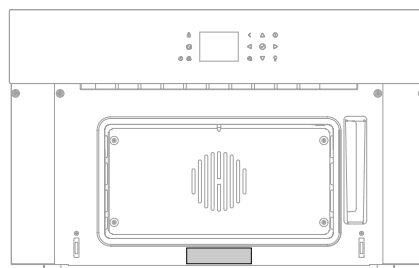
Una vez más, gracias por elegir Viking Range. Estamos seguros de que su nuevo horno rápido superará sus expectativas y se convertirá en un complemento indispensable para sus tareas culinarias.

## Registre su producto

Visite el sitio web de Viking Range ([vikingrange.com/register](http://vikingrange.com/register)) para registrar su producto y crear una cuenta *Mi Viking* y disfrutar de estas ventajas:

- Registre sus compras con la posibilidad de rastrear la información de su producto en línea.
- Tenga acceso inmediato a sus números de serie, fechas de instalación, y manuales de uso y mantenimiento.
- Vea y compre accesorios diseñados para sus productos registrados.
- Puede suscribirse para recibir periódicamente correos electrónicos con información sobre nuevos productos, interesantes promociones, recetas y mucho más.

Regístrese ahora en [vikingrange.com/register](http://vikingrange.com/register) o complete y devuelva la tarjeta de registro incluida.



### Ubicación de la placa de serie

- La placa de serie del horno rápido se puede ver cuando la puerta está completamente abierta.
- La placa de serie contiene información sobre los requisitos de energía e información sobre piezas de repuesto.

## Antes del primer uso

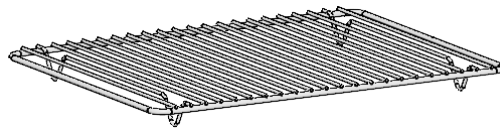
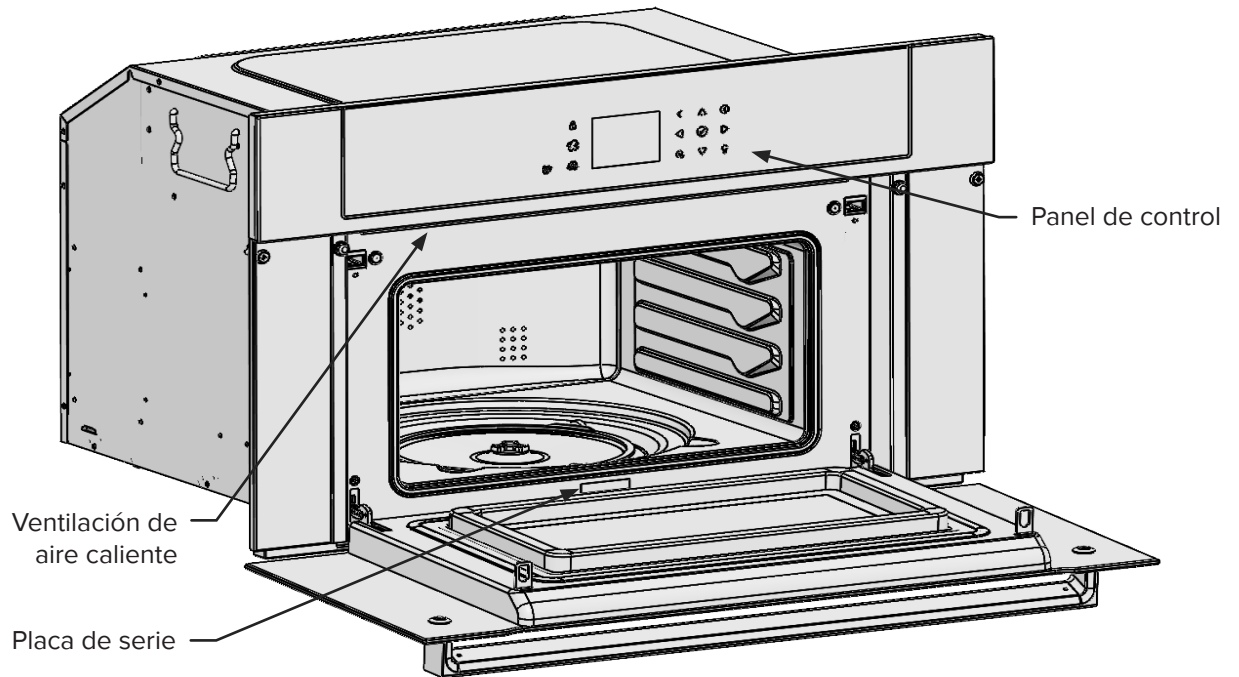
### Limpieza del interior del horno y sus accesorios

1. Retire todo el contenido del interior del horno, incluidas las rejillas y los accesorios.
2. El interior del horno y todos los accesorios incluidos (sartenes y rejillas) deben limpiarse minuciosamente con agua caliente, jabón y un paño suave; luego deben enjuagarse cuidadosamente. Se puede utilizar un lavavajillas para limpiar las rejillas y accesorios del horno; sin embargo, no garantiza la eliminación completa de los aceites de fabricación, que sí se consigue al frotar con un paño suave.
3. Para eliminar todos los aceites residuales de fabricación del interior del horno que pueden causar olores desagradables durante la cocción, utilice la función Asado Tru Convec para calentar el horno y todos los elementos durante unos 30 minutos y a temperatura máxima. Asegúrese de retirar todas las rejillas, bandejas y accesorios.

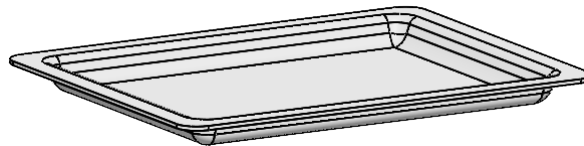
### Ajustar hora y fecha

- Es necesario configurar la hora y la fecha para registrar correctamente los errores en caso de que surjan problemas durante el uso del horno rápido.
- Aproveche esta oportunidad para configurar también las unidades de Temperatura y Peso, Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen.

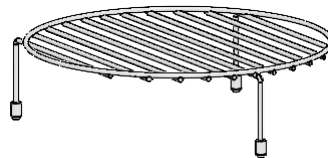
# CARACTERÍSTICAS Y ACCESORIOS



Bandeja con rejilla de alambre



Bandeja de cristal



Rejilla elevadora redonda



Plato giratorio de cristal

## Consejos generales sobre hornos

### Precalentar el horno rápido

- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Precalentar el horno es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, masas y panes.
- Precalentar el horno ayuda a dorar los asados y a sellar los jugos de la carne.
- Coloque las rejillas del horno en su posición adecuada antes de precalentar.
- Durante el precalentamiento, siempre se muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Un pitido confirmará que el horno está precalentado.

### Sugerencias de funcionamiento

- **No** coloque bandejas sobre la puerta abierta del horno.
- Utilice las luces interiores del horno para ver los alimentos a través de la ventana de la puerta del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.

### Vajilla adecuada

Puede utilizar vajilla resistente al calor de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plásticos refractarios. Estos materiales son permeables a las microondas. También es posible utilizar placas normales. De este modo, no será necesario trasladar los alimentos.

Las vajillas con adornos dorados o plateados solo pueden utilizarse si el fabricante garantiza que se pueden usar en hornos microondas.

Recuerde que, al utilizar los modos de cocción con microondas, el plato debe colocarse sobre el plato giratorio.

Cuando utilice el horno en modo combinado (microondas y calor por convección), es preferible colocar el plato que se desea preparar sobre la rejilla elevadora redonda colocada de forma que quede centrada sobre el plato giratorio.

### Vajilla inadecuada

No se puede utilizar vajilla metálica. El metal no es permeable a las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos se mantendrán fríos.

**Advertencia** *Los elementos metálicos, como las cucharas de los vasos, deben permanecer a una distancia mínima de 2 cm de las paredes del horno y de la puerta. Las chispas provocadas por la vajilla o los cubiertos metálicos podrían dañar seriamente el interior de la puerta de cristal.*

### Pruebas de vajilla

No encienda nunca el horno microondas antes de haber introducido los alimentos.

La única excepción permitida es cuando se prueba vajilla. Si no está seguro de si su vajilla puede utilizarse en el horno microondas, le recomendamos que realice la siguiente prueba:

- Coloque un plato vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la máxima potencia.
- Compruebe la temperatura. El plato debe estar frío o ligeramente caliente al tacto. Si está caliente o se producen chispas, la cazuela no es adecuada.

### Condensación y temperatura del horno

- Es normal que se evapore cierta cantidad de humedad de los alimentos durante cualquier proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad del alimento. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno dispone de un sensor electrónico de temperatura que permite mantener una temperatura precisa.

### Horneado a gran altura

- Cuando se preparan alimentos a gran altura, las recetas y el tiempo de cocción variarán con respecto al estándar.

# Panel de control e iconos de pantalla

## Uso de los controles

Este horno rápido utiliza una interfaz táctil capacitiva, como su teléfono móvil inteligente. No es necesario ejercer presión para activar los controles.

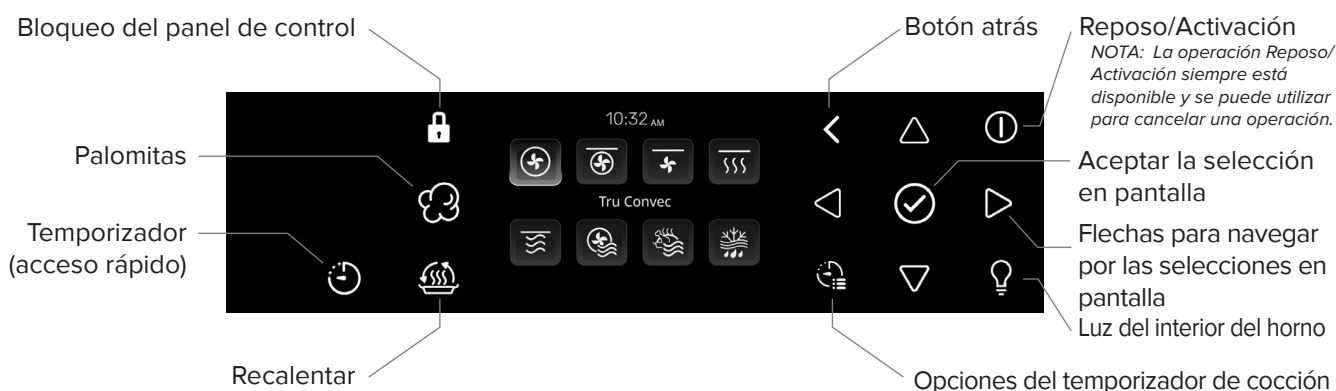
Para utilizarlo, asegúrese de que el dedo hace suficiente contacto con el icono de control (ubicación del botón) y se mantiene pulsado el tiempo suficiente como para oír un pitido.

Tenga en cuenta que los dedos mojados o una interfaz de control húmeda pueden hacer que los controles se comporten de forma errática. Cuando utilice el horno rápido, asegúrese de que tanto sus manos como la interfaz de control están limpias y secas.

### Pitidos

- Los pitidos confirman la recepción de la orden tras pulsar una tecla.
- También indican que se ha completado una función del temporizador (por ejemplo, Temporizador o Cocción programada). Durante la ejecución de una receta, una señal audible advierte al usuario de que el horno está esperando usuario haga algo (por ejemplo, insertar el plato o darle la vuelta).
- Los pitidos también indican una falla del horno. (Consulte la sección de solución de problemas)

## Vista general del panel de control



## Bloqueo del panel de control

Mantenga presionado el botón de bloqueo a la izquierda de la pantalla durante 3 segundos. Los botones capacitivos ahora están desactivados, excepto el botón de bloqueo. El botón de bloqueo permanecerá iluminado. Repita la misma operación para desbloquear el panel de control. Esta función es útil al limpiar el panel de control para evitar entradas accidentales.

## Botón de receta rápida de palomitas

Un botón para acceder rápidamente a la receta de palomitas. La receta por defecto está configurada para una bolsa estándar de palomitas.

## Botón Recalentar receta rápida

Un botón para acceder rápidamente a la receta Recalentar.

## Botón de acceso rápido al temporizador

Un botón para acceder rápidamente a la función Temporizador. El temporizador solo realiza la cuenta atrás y emite un pitido cuando se alcanza el cero. Para cancelar el temporizador, vuelva a la función de temporizador como si estuviera creando un nuevo temporizador. Ponga a cero las horas y los minutos. Para detener los pitidos una vez alcanzado el cero, pulse el botón Temporizador.

## Opciones del temporizador de cocción

Las opciones del temporizador de cocción dan acceso a las funciones de Temporizador, Inicio automático y Parada automática.

El temporizador está disponible en todos los modos de cocción. Los temporizadores de inicio automático y parada automática no están disponibles en los modos de cocción por microondas.

## Pantalla de precalentamiento



### Precalentar

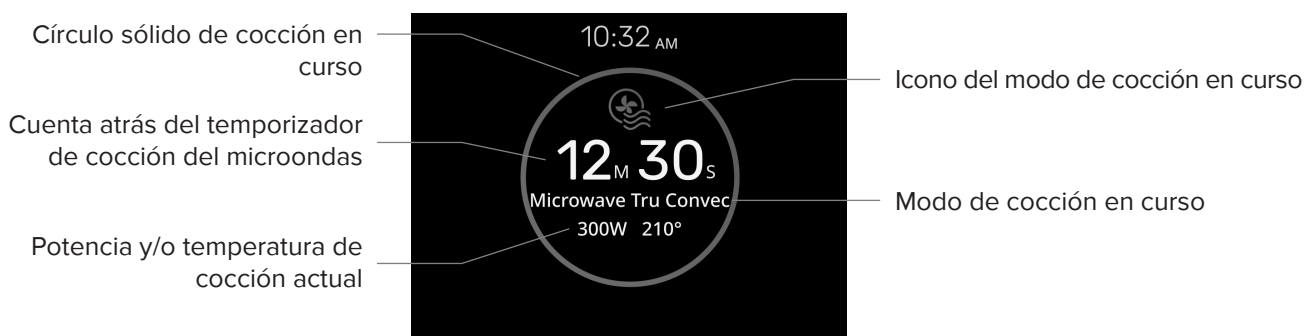
Cada vez que se ajusta un modo de cocción y una temperatura, comienza la fase de precalentamiento del interior del horno. Durante este tiempo, la temperatura actual se muestra dentro de un círculo brillante y pulsante, junto con el modo de cocción seleccionado. La temperatura seleccionada actualmente se muestra en el lado derecho de la pantalla y se puede cambiar en cualquier momento durante el precalentamiento usando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Cuando el interior del horno alcance la temperatura programada, el horno rápido emitirá un pitido y mostrará la pantalla de cocción en curso.

### NOTA:

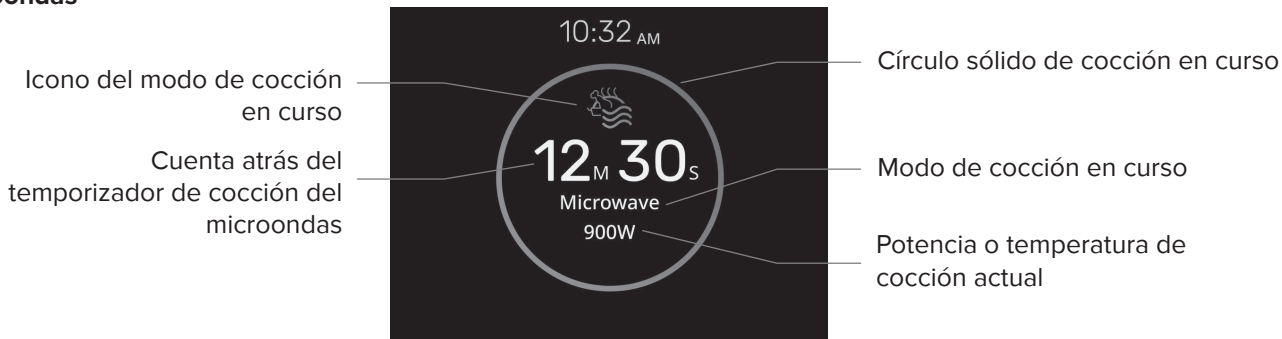
- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Precalentar el horno es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, masas y panes.
- Precalentar el horno ayuda a dorar los asados y a sellar los jugos de la carne.
- Coloque las rejillas del horno en su posición adecuada antes de precalentar.

## Pantalla de cocción en curso

### Microondas y convección

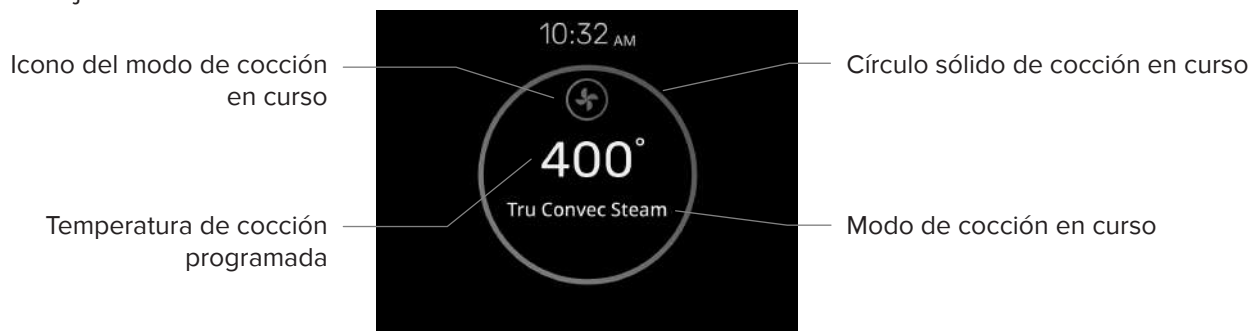


### Microondas



**Cocción en curso**

Una vez que el interior del horno ha alcanzado la temperatura programada, se pasa a la pantalla de cocción en curso: el círculo pulsante y brillante que rodea la temperatura actual del horno y el modo de cocción seleccionado pasa a un círculo sólido dentro del cual se encuentra la temperatura programada del modo de cocción seleccionado junto con el modo de cocción seleccionado.

**Sugerencias de funcionamiento**

- **No** coloque bandejas sobre la puerta abierta del horno.
- Utilice las luces interiores del horno para ver los alimentos a través de la ventana de la puerta del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente. Al abrir la puerta se libera el calor almacenado y la acumulación de calor en el interior del horno.
- El botón ⓘ cancelará un modo de cocción poniendo el Horno rápido en reposo. Active el horno rápido para usar un modo de cocción diferente.
- Después de poner el horno rápido en modo reposo, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que las partes internas del horno se hayan enfriado.
- Horneado a gran altura: cuando se cocina a gran altura, las recetas y el tiempo de cocción variarán con respecto al estándar.

# Funcionamiento del horno rápido

## Modo en espera

- El horno rápido se enciende automáticamente en modo en espera cuando se conecta la alimentación del disyuntor.
- El modo en espera se indica mediante el encendido del botón Reposo/Activación y la visualización de un reloj en la pantalla.
- El modo en espera es un modo de bajo consumo que permite al horno rápido reanudar rápidamente la funcionalidad completa para su comodidad.

## Ciclo de funcionamiento de la cocción convencional

- 1. Activación:** toque el botón de encendido para activar el horno rápido del modo en espera.
- 2. Selección del modo de cocción:** seleccione el modo de cocción deseado seleccionando Cocción y luego eligiendo uno de los varios modos de cocción.
- 3. Ajustes de cocción:** los ajustes de cocción cambian y dependen de si se preparan alimentos mediante convección, convección y microondas, o solo con microondas.
  - **Selección de temperatura/vatios:** una vez seleccionado un modo de cocción, se puede seleccionar la temperatura de cocción y/o la potencia.
  - **Ajuste del tiempo:** debe ajustarse un temporizador de cuenta atrás para las funciones de cocción que utilizan el microondas.
  - Pulse el botón de marca de verificación para establecer los ajustes seleccionados e iniciar la cocción.
- 4. Precalentar (para funciones de cocción por convección y microondas por convección):** una vez seleccionada la temperatura, el horno comienza a precalentarse. Esto está representado por un círculo brillante y pulsante que rodea la lectura en curso de la temperatura del interior del horno y la selección del modo de cocción.
  - **Cambiar el modo de cocción durante el precalentamiento :** Pulse el botón Atrás. Esto lo llevará de regreso a la pantalla Modos de cocción.
  - **Cambiar la temperatura programada durante el precalentamiento:** durante el precalentamiento, la temperatura programada puede cambiarse pulsando las flechas arriba o abajo para navegar hasta la nueva temperatura. No es necesario presionar el botón Aceptar para confirmar el cambio de temperatura. Deje que el horno rápido complete el precalentamiento.
  - **Temporizador, Inicio automático, Parada automática:** durante el precalentamiento, es posible programar estos temporizadores. Para obtener más información, vaya a la sección sobre el menú Opciones de cocción. (Las funciones de temporizador Inicio automático y Parada automática solo están disponibles en los modos de cocción por convección)
- 5. Cocción:** los modos de cocción por convección continuarán hasta que el modo cocción del horno se cancele pulsando el botón Reposo/Activación o por agotamiento del temporizador de parada automática. Con los modos de cocción que incluyen microondas, la cocción continuará hasta que se agote el temporizador ajustado.
  - **Pausa:** al abrir la puerta del horno rápido durante el funcionamiento, el ventilador de convección, la producción de vapor y los temporizadores de inicio automático y para automática se detendrán, aunque los elementos seguirán calentando. En la parte inferior de la pantalla aparecerá un mensaje indicando cerrar la puerta para continuar. Cierre la puerta del horno rápido para reanudar el funcionamiento con los modos de cocción por convección. Las funciones de cocción por microondas requieren pulsar el botón de marca de verificación para reanudar la cocción.
  - **Cambiar el modo de cocción/Cancelar la cocción:** para cancelar la operación de cocción del horno rápido o cambiar a un modo de cocción diferente, el horno rápido debe regresar a la pantalla de selección del modo de cocción o ponerse en modo reposo y activarse nuevamente mediante el botón Reposo/Activación.
  - **Cambiar el tiempo, el peso, la temperatura o el vataje:** estos ajustes de cocción se pueden ajustar incluso mientras se preparan alimentos. Basta con pulsar el botón Atrás, navegar hasta el ajuste deseado, realizar los cambios y confirmar. El proceso de cocción continuará sin problemas con los nuevos ajustes.
- 6. Fin de la parada automática o preparación de recetas:** sonarán tres pitidos 10 veces cada 3 segundos, la pantalla mostrará un mensaje indicando que la cocción se ha completado y la hora en que se completó la cocción.
  - Una vez que el horno rápido regrese al modo reposo, mostrará la temperatura actual del interior del horno hasta que se enfríe lo suficiente.
  - Nunca deje alimentos en el horno durante más de una hora, antes y después de prepararlos. Esto podría deteriorar las propiedades del propio alimento.

## Explicación sobre los modos de cocción



### **TRU CONVEC**

El ventilador de convección proporciona un calor seco uniforme mediante la circulación del calor proporcionado por el elemento de calentamiento circular situado junto al ventilador de convección.

En este modo de cocción no se proporciona calor radiante por infrarrojos.



### **ASADO TRU CONVEC**

Además del calor seco uniforme proporcionado por el sistema Tru Convec, el elemento para asar situado en la parte superior de la cavidad de cocción proporciona un calor radiante elevado.



### **ASADO POR CONVECCIÓN**

El calor radiante lo proporciona el elemento para asar situado en la parte superior de la cavidad de cocción. El ventilador de convección calienta uniformemente el aire en la cámara de cocción.



### **ASADO**

Es el modo tradicional de cocción por ebullición. El elemento para asar proporciona un elevado calor radiante.

Este modo de cocción se utiliza mejor para dorar los alimentos al final de su cocción.



### **ASAR POR MICROONDAS**

Este modo de cocción combina la potencia de la energía de las microondas con el asado para conseguir unos exteriores perfectamente dorados y crujientes mientras se cocina rápidamente el interior. La energía de las microondas garantiza una cocción rápida y uniforme, mientras que la función de asado añade un acabado deliciosamente crujiente.



### **MICROONDAS TRU CONVEC**

Este modo de cocción garantiza una cocción rápida y completa aplicando calor tanto de fuera a dentro como de dentro a fuera. El sistema Tru Convec proporciona un calor seco uniforme, mientras que la energía de las microondas prepara rápidamente el interior de los alimentos.



### **MICROONDAS**

Este modo de cocción utiliza la energía de las microondas para calentar y cocinar los alimentos de forma rápida y eficaz. Ideal para recalentar sobras, descongelar congelados o cocinar platos sencillos, garantiza una cocción uniforme en todo el plato.



### **DESCONGELACIÓN POR MICROONDAS**

Este modo descongela eficazmente los alimentos utilizando energía de microondas, con dos cómodas opciones:

- Tiempo de descongelación: utiliza un temporizador de cuenta atrás estándar para descongelar los alimentos de forma uniforme y rápida.
- Descongelar por peso: permite al usuario seleccionar el tipo de alimento (carbohidratos, verduras, carne o marisco) y su peso para una descongelación precisa adaptada al artículo específico

## Información general sobre la cocción de carne de forma segura

Utilizar un horno rápido con microondas puede ayudar a preparar asados, filetes o aves a la perfección. Este método garantiza una ternura, un aroma y un sabor óptimos sin cocinar demasiado o poco la carne. También ayuda a evitar riesgos para la salud e higiene causados por bacterias que puedan estar presentes en carne, aves, pescado o huevos crudos o poco cocinados. Preparar los alimentos de manera completa y segura es fundamental, incluso si parecen listos por fuera pero todavía están rosados por dentro.

Algunas bacterias provocan el deterioro de los alimentos, mientras que otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, plantean riesgos importantes para la salud humana. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de una temperatura de 4,4 °C (40 °F) hasta 60 °C (140 °F). Desde este punto de vista, la carne picada es especialmente peligrosa.

Para evitar que las bacterias se multipliquen, es necesario tomar las siguientes medidas:

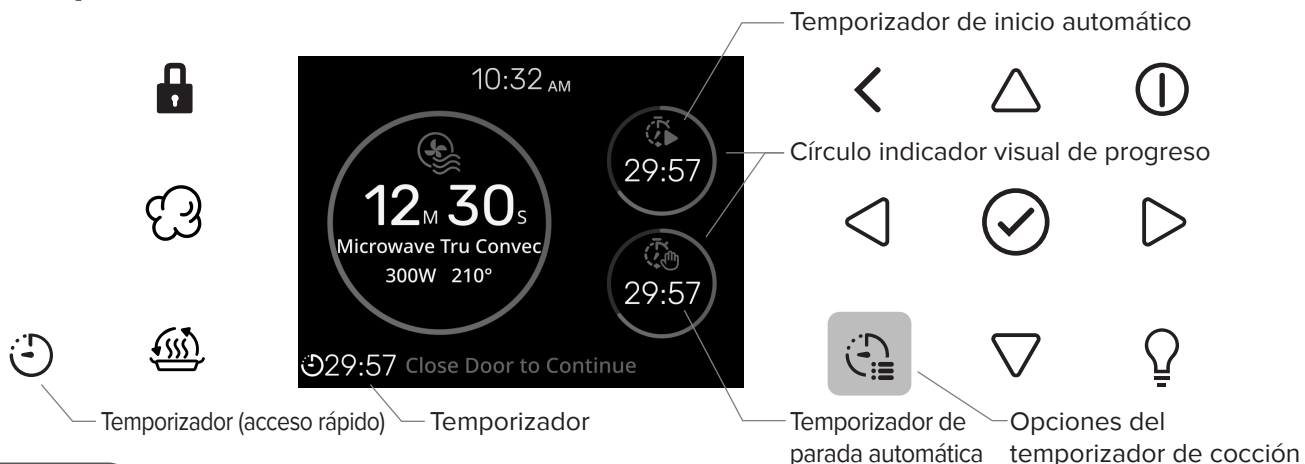
- No descongele alimentos a temperatura ambiente, hágalo siempre en el frigorífico o en el horno microondas utilizando la función específica. En este último caso, prepare los alimentos inmediatamente después.
- Rellene el pollo justo antes de comerlo. Nunca compre pollo relleno crudo preenvasado y solo compre pollo relleno cocido cuando tenga la intención de comerlo en un plazo de 2 horas.
- Marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.
- Asegúrese de que la carne, el pescado y las aves de corral se cocinan a fondo si tienen más de 5 cm (2 pulg.) de grosor, para alcanzar las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros los plantea el pollo mal cocido, que corre especial riesgo de contraer Salmonella.
- Evite interrumpir el proceso de cocción, es decir, cocinar parcialmente los alimentos, almacenarlos y completar el proceso de cocción más tarde. Esta secuencia favorece el crecimiento de bacterias debido a las temperaturas "cálidas" que se alcanzan en el interior de los alimentos.
- Ase la carne y las aves en el horno a temperaturas de al menos 165 °C (329 °F).

Le recomendamos consultar la siguiente tabla extraída de la Base de datos nacional de seguridad alimentaria (EE. UU.).

### Tabla de temperatura de la carne de USDA

Alimentos	Temperatura interna mínima	
<b>Carne picada</b>		
Hamburguesa	168°F	71°C
Carne de res, ternera, cordero, cerdo	165°F	74°C
Pollo, pavo	165°F	74°C
<b>Carne de res, ternera y cordero asados, y filetes</b>		
Poco hecho	La NFSD no indica la temperatura de cocción de la carne poco hecha, ya que no es segura para la salud.	
Al punto	145°F	63°C
Medio	168°F	71°C
Bien hecho	171°F	77°C
<b>Chuletas de cerdo, asados, costillas</b>		
Medio	168°F	71°C
Bien hecho	171°F	77°C
Jamón fresco	168°F	71°C
Salchichas frescas	168°F	71°C
<b>Aves de corral</b>		
Pollo entero o trozos de pollo	180°F	82°C
Pato	180°F	82°C
Pavo entero (sin relleno)	180°F	82°C
Pechuga de pavo	171°F	77°C

# Temporizadores de cocción



## **Temporizador:**

Este es un temporizador de cuenta regresiva estándar. Al final del tiempo establecido, el horno rápido emitirá un pitido audible. Este temporizador es idéntico al que se accede a través del panel de control, ubicado debajo del botón de bloqueo.



## **Inicio automático:**

Utilice la función del temporizador de inicio automático para retrasar el inicio de la cocción durante un tiempo determinado. El horno se enciende automáticamente y continuará cocinando hasta que se apague manualmente.

Para cambiar la hora del temporizador de inicio automático cuando el horno ya está funcionando, navegue hasta el temporizador de inicio automático e ingrese una nueva hora.

**NOTA:** Una vez que finalice el temporizador de inicio automático, el horno iniciará el ciclo de precalentamiento. No se recomienda colocar alimentos en el interior del horno durante este tiempo, ya que el calor intenso del precalentamiento puede afectar negativamente al proceso de cocción y a los resultados finales.

Si los alimentos se introducen en el horno antes de que finalice el temporizador de inicio automático, tenga en cuenta que no se refrigerarán durante el periodo de retardo y que el tiempo total de cocción puede diferir de las expectativas típicas debido al impacto del ciclo de precalentamiento.

Para obtener los mejores resultados, espere a que el horno indique que el precalentamiento ha finalizado antes de introducir los alimentos.



## **Parada automática:**

Utilice la función del temporizador de parada automática para establecer la cantidad de tiempo que deben prepararse los alimentos y luego apague automáticamente el horno rápido.

Después de la cocción, el horno se apaga y una señal audible avisa de que la cocción ha finalizado.

Para cambiar la hora del temporizador de parada automática cuando el horno ya está funcionando, navegue hasta el temporizador de parada automática e ingrese una nueva hora.

## Configurar el temporizador

**NOTA:** El temporizador del menú Opciones del temporizador de cocción es el mismo tiempo disponible en el panel de control.

**NOTA:** Al presionar el botón Reposo/Activación no se reinicia ni se detiene el temporizador.

**NOTA:** Pulse de nuevo el botón del temporizador para silenciar el pitido de la alarma.

1. Presione el botón Temporizador, configure el tiempo deseado usando las flechas y confirme con el botón Aceptar. Utilice las flechas para cambiar la selección entre horas y minutos.
2. El tiempo puede ajustarse desde 1 minuto hasta 12 horas y 59 minutos y, una vez configurado, el tiempo restante está siempre visible en la barra de estado inferior del área de visualización del temporizador hasta que el tiempo expira o se reinicie.
3. Para cancelar el temporizador, mantenga presionado el botón durante unos segundos.
4. El formato del cronómetro suele ser HR:MIN, cambiando a MIN:SEG durante el último minuto.
5. Cuando finaliza el tiempo, la pantalla muestra 00:00 y sonará una señal acústica durante un minuto o hasta que se presione el botón Temporizador.

**Advertencia sobre el temporizador:** Este temporizador no enciende ni apaga el electrodoméstico; su único propósito es dar aviso mediante un pitido audible. Cuando desee apagar el horno automáticamente, use el temporizador de parada automática en el menú Opciones de cocción durante una operación de cocción.

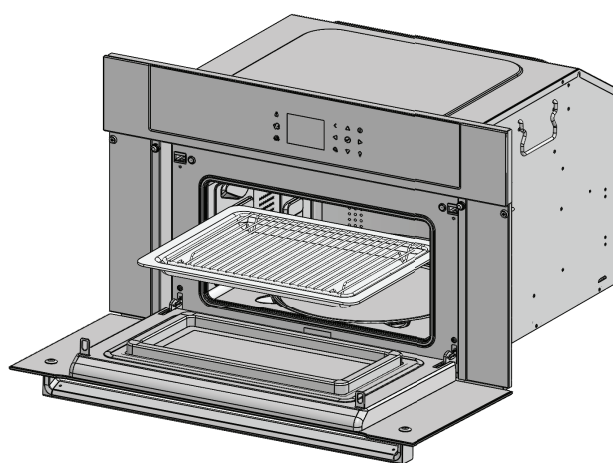
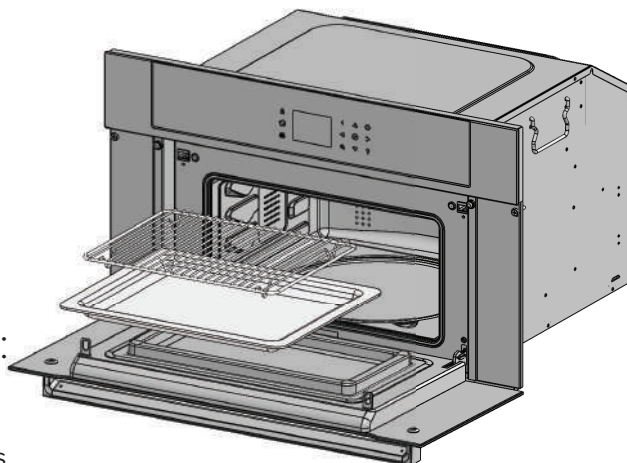
## Uso de las rejillas y la bandeja

### Bandeja de cristal y rejilla de alambre

La bandeja de cristal y la rejilla de alambre se han diseñado para elevar los alimentos, lo que permite una mejor circulación del aire y una cocción más uniforme.

### Modos de cocción para utilizar con la bandeja de cristal y la rejilla de alambre:

- **Cocción por convección:** la bandeja de cristal y la rejilla de alambre ayudan a distribuir el calor uniformemente alrededor de los alimentos, garantizando unos resultados de cocción uniformes.
- **Asar:** el elevador coloca los alimentos más cerca del elemento de asado, lo que favorece que se doren y queden más crujientes.
- **Funciones de cocción en microondas:** NO utilizar para cocer por microondas. Debido a este diseño de microondas, se requiere que los alimentos giren para prepararse correctamente.



### Rejilla elevadora redonda

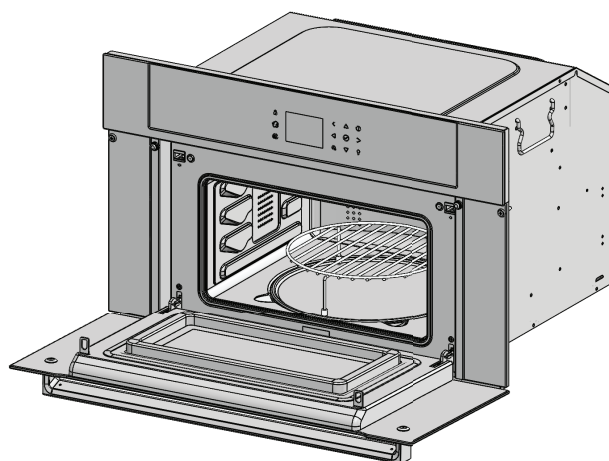
La rejilla elevadora redonda metálica se ha diseñado para elevar los alimentos, lo que permite una mejor circulación del aire y una cocción más uniforme.

Modos de cocción para usar con la rejilla elevadora redonda:

- **Cocción por convección:** el elevador ayuda a distribuir el calor uniformemente alrededor de los alimentos y garantiza unos resultados de cocción uniformes.
- **Asado por microondas y microondas Tru Convec:** estos modos utilizan una potencia mínima de microondas, lo que permite utilizar el elevador de forma segura para lograr una combinación de cocción por microondas y convección.
- **Asar:** el elevador coloca los alimentos más cerca del elemento de asado, lo que favorece que se doren y queden más crujientes.

NOTA:

- Se recomienda colocar los alimentos de forma que no obstruyan el movimiento del plato giratorio.
- Es importante tener en cuenta que el elevador no debe utilizarse en modo microondas estándar, ya que puede provocar la formación de arcos y dañar el horno.



# Recetas

Las recetas permiten preparar alimentos sin tener que configurar el horno manualmente. El modo de cocción, la temperatura y el tiempo se configuran automáticamente según la receta seleccionada en el menú.

Se pueden hacer ajustes a las Recetas antes de continuar con la cocción. Una vez que se completa la cocción, el horno rápido presenta la oportunidad de guardar la receta ajustada.

## Uso de la interfaz de recetas

**Pantalla de recetas**

Editar receta

Configuraciones de recetas editables por el usuario

Confirmar cocción

*Cuando esté resaltado en azul, presione el botón Aceptar en el panel de control para editar el tiempo de cocción o el peso de la receta.*

*Cuando esté resaltado en azul, presione el botón Aceptar en el panel de control para continuar con la cocción de esta receta.*

**Pantalla de edición de recetas**

Configuración de receta seleccionada para editar

Presione el botón Aceptar en el panel de control para editar la configuración.

Confirmar edición de receta

Editar receta editada

Confirmar y guardar la receta editada

Una vez que una receta editada por el usuario ha terminado de prepararse, el usuario puede seguir editando la receta o puede seleccionar Aceptar y guardar la receta editada por el usuario.

Recipe Edit Saved As:

Lean Artisan Style (Loaf) 1

Las recetas editadas por el usuario se guardan y se les cambia el nombre agregando un número secuencial al final del nombre de la receta original.

Las recetas editadas se pueden encontrar en el menú Recetas guardadas.

Eliminar receta editada por el usuario

Las recetas editadas por el usuario se pueden eliminar seleccionando este icono.

Confirmar edición de receta

**Edición de la pantalla de receta editada por el usuario**

## Explicación sobre el menú de ajustes



### **Idioma:**

Cambie entre las traducciones de varios idiomas del dispositivo.

Traducciones de idiomas actuales: inglés, francés y español.



### **Reloj:**

Configure el reloj del electrodoméstico a la hora actual. Permite relojes de 12 y 24 horas.



### **Brillo de la pantalla:**

Configure el brillo de la pantalla entre Bajo, Medio y Alto. El brillo se puede configurar por separado para cuando el horno rápido está encendido y para el modo reposo cuando el horno rápido está inactivo.



### **Temperatura y peso:**

Configure las unidades de medida preferidas que se mostrarán entre Fahrenheit o Celsius para la temperatura y Libras o Kilogramos para el peso.



### **Fecha:**

Configure el electrodoméstico a la fecha actual.

*NOTA: Es importante establecer esta configuración para crear registros de errores precisos, en caso de que surjan problemas.*



### **Volumen:**

Configure el volumen preferido para los sonidos de advertencia, como al final de la cocción o los temporizadores.

## Explicación sobre el menú del sistema



### **Registros de eventos:**

Esta es la ubicación donde se registrarán los errores en caso de que surjan problemas.



### **Demostración:**

Aquí es donde se puede activar o desactivar el modo de demostración o sala de exposición del electrodoméstico. Cuando esté activa, se mostrará DEMO en la esquina superior derecha de la pantalla.

- Encender: Cambie el interruptor de Encendido/Apagado a Encendido, presione el botón Reposo/Activación y espere 30 segundos.
- Apagar: Mantenga presionado el botón Reposo/Activación durante unos 5 segundos o hasta que el aparato emita un pitido. Navegue hasta la configuración del modo Demostración y cambie el interruptor de Encendido/Apagado a Apagado.
  - Si el modo Demostración no está desactivado, la demostración comenzará nuevamente 30 segundos después de que la pantalla entre en reposo.

## Cuidado y limpieza

### Cómo evitar daños en su electrodoméstico

- No utilice objetos que puedan oxidarse en el horno rápido.
- No apoye platos sobre la puerta abierta. Coloque siempre un plato en la encimera sobre una rejilla para enfriar o guantes de cocina o colóquelo en una de las rejillas dentro del horno rápido.
- Para evitar cualquier posibilidad de corrosión, deje que el horno rápido se ventile después de su uso.
- Cuando limpie el electrodoméstico, para evitar la entrada de agua en los componentes eléctricos, no vierta ni rocíe líquido sobre la unidad ni a su alrededor. Utilice un paño húmedo.

### Cómo evitar daños en el asa cromada negra

- Utilice solo limpiadores muy suaves o agua.
- Utilice únicamente paños de microfibra.
- El uso de toallas de papel o paños ásperos para la limpieza dejará marcas que son muy notables en los acabados de cromo negro.

### Bloqueo del panel de control

Mantenga presionado el botón de bloqueo a la izquierda de la pantalla durante 3 segundos. Los botones capacitivos ahora están desactivados. El botón de bloqueo permanecerá iluminado. Repita la misma operación para desbloquear el panel de control. Esta característica es útil al limpiar el panel de control.

### Cuidado

- No introduzca objetos metálicos, como papel de aluminio o utensilios con adornos metálicos, en el microondas, ya que pueden provocar chispas y dañarlo.
- Utilice solo recipientes etiquetados como aptos para microondas; evite los plásticos que no sean resistentes al calor, ya que pueden derretirse o liberar sustancias químicas nocivas.
- Después de la cocción, deje la puerta del microondas ligeramente abierta durante unos minutos para permitir que la humedad salga y se reduzca la condensación.
- Cierre la puerta suavemente para evitar dañar el pestillo o desajustar la junta. Dañar la puerta o desajustar la junta puede provocar fugas de microondas, lo que puede ser perjudicial para la salud.
- No utilice nunca el microondas cuando esté vacío, ya que podría sobrecalentarse y dañar los componentes internos.
- Mantenga la junta de la puerta y las bisagras limpias e intactas para garantizar un funcionamiento seguro y eficaz.

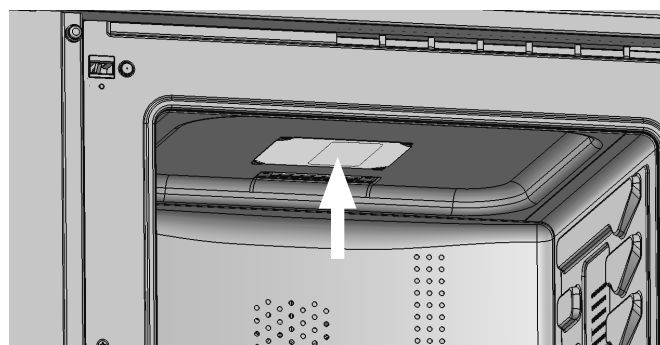
### Limpieza

- Este electrodoméstico está fabricado con acero de alta calidad. Sin embargo, un mantenimiento incorrecto puede provocar corrosión.
- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los residuos de comida.
- No limpie el horno inmediatamente después de retirar el plato. La humedad residual en el interior del horno todavía está muy caliente (peligro de quemaduras); compruebe que en la pantalla aparece una temperatura residual baja o ninguna.
- Durante la limpieza, procure que no entre agua en el electrodoméstico.
- Utilice solo trapos ligeramente humedecidos.
- Nunca rocíe agua dentro ni fuera del electrodoméstico. La entrada de agua podría dañar los componentes eléctricos.
- No utilice dispositivos de limpieza a vapor para la limpieza. El vapor puede penetrar y condensarse en componentes eléctricos sensibles, y provocar corrosión y daños.
- No utilice abrasivos ásperos ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno. Pueden rayar el vidrio y provocar que este se rompa.

### Cubierta del guíaondas

La cubierta del guíaondas, situada en la parte superior interior de la zona de microondas, está hecha de mica y requiere un cuidado especial. Para garantizar un rendimiento óptimo de las microondas, mantenga limpia la cubierta del guíaondas. Limpie inmediatamente las salpicaduras de comida de la superficie de la tapa con un paño suave y húmedo. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse, provocando humo o pudiendo incendiarse.

No retire la cubierta del guíaondas.



# Solución de problemas

## Problemas frecuentes en repostería

Ya sea durante el horneado o con el horneado por convección, pueden producirse malos resultados por muchas razones además del mal funcionamiento del horno. Consulte el cuadro que figura a continuación para conocer las causas y soluciones de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los platos para hornear afectan directamente los resultados del horneado, la mejor solución puede ser reemplazar los platos para hornear viejos que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso.

Problema	Posibles causas
Los alimentos se doran de manera desigual	Horno no precalentado Papel de aluminio sobre la rejilla o el fondo del horno Platos para hornear demasiado grandes para la receta Bandejas que se tocan entre sí o con las paredes del horno
Los alimentos están demasiado dorados en la parte inferior	Horno no precalentado Usar sartenes de vidrio, de metal opaco u oscuro Posiciones incorrectas de las rejillas Bandejas que se tocan entre sí o con las paredes del horno
Los alimentos están secos o se han encogido excesivamente	Temperatura del horno demasiado alta Alimentos cocinados por demasiado tiempo Posiciones incorrectas de las rejillas Tamaño de la bandeja demasiado pequeño
Los alimentos se hornean o asan muy lentamente	Temperatura del horno demasiado baja Horno no precalentado La puerta del horno se abre con frecuencia Selle herméticamente con papel de aluminio Tamaño de la bandeja demasiado pequeño
Las masas de pastel no se doran en el fondo o tienen una corteza empapada	El tiempo de horneado no es suficiente Uso de bandejas brillantes Posiciones incorrectas de las rejillas La temperatura del horno es demasiado baja
Pasteles pálidos, planos que no se cocinan por dentro	Temperatura del horno demasiado baja Tiempo de horneado incorrecto Pastel probado demasiado pronto La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia El tamaño de la bandeja puede ser demasiado grande
Pasteles altos en el medio con grietas en la parte superior	Temperatura de horneado demasiado alta Tiempo de horneado demasiado largo Bandejas que se tocan entre sí o con las paredes del horno Posiciones incorrectas de las rejillas Tamaño de la bandeja demasiado pequeño
Bordes de la masa de pastel demasiado dorados	Temperatura del horno demasiado alta Bordes de la corteza demasiado finos

## Problemas de funcionamiento

Antes de contactar con el servicio técnico, verifique lo siguiente para evitar cargos de servicio innecesarios

Problema	Solución
Otro error F__ aparece en la ventana de visualización.	Desconecte la alimentación y vuelva a conectarla después de 10 segundos. Si el estado persiste, anote el número de código (consulte la lista REGISTRO DE EVENTOS) y comuníquese con el servicio técnico.
La pantalla del horno permanece apagada.	Apague la alimentación en la fuente de alimentación principal (caja de fusibles o disyuntores). Vuelva a encender el disyuntor. Si la condición persiste, llame a un servicio autorizado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de apagar el horno	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.
El horno no calienta	Verifique el disyuntor o la caja de fusibles de su hogar. Asegúrese de que haya energía eléctrica adecuada en el horno. Asegúrese de que se haya seleccionado la temperatura del horno.
El horno no prepara los alimentos de manera uniforme	Consulte las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de las rejillas. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo de horneado por convección.
La luz del horno no funciona correctamente	Reemplace o vuelva a insertar la lámpara si está suelta o defectuosa. Evite tocar el cristal de la lámpara con los dedos desnudos, ya que el aceite de los dedos puede provocar que las lámparas se quemem prematuramente.
El reloj y el cronómetro no funcionan correctamente	Asegúrese de que haya energía eléctrica adecuada en el horno.

## Códigos de error

Este código aparece en caso de que el control electrónico indique una avería. Cuando aparece el error, se bloquea la función actual. Si el tipo de error está relacionado con una función de seguridad, el horno queda inutilizable y cada vez que se intenta arrancar aparece el mismo error (en cuyo caso hay que llamar al servicio postventa), mientras que si el error está relacionado con una falla menor, después de ser encendido el horno puede utilizarse para las funciones en las que no interviene la pieza defectuosa (por ejemplo, una resistencia).

## Pitidos

Confirman la recepción de la orden tras pulsar una tecla.

También indican que se ha completado una función del tiempo (por ejemplo, Temporizador o Cocción programada). Durante la ejecución de una receta, una señal audible advierte al usuario que el horno está esperando su operación (por ejemplo, insertar el plato o darle la vuelta).

Los pitidos también indican una falla del horno.

## Códigos de número de fallo F

Estos códigos se muestran cuando el control electrónico detecta un problema en el horno o en la electrónica. El código de error se registra en el registro de errores del menú de configuración. Este error se puede comunicar al técnico de servicio para que comprenda de antemano la posible causa del problema.

## Información sobre el servicio

Al realizar el mantenimiento del aparato, solo deben emplearse piezas de repuesto autorizadas.

**NO** repare ni sustituya ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, diríjase a un técnico cualificado.

Comuníquese con Viking Range Corporation, 1-888-VIKING1 (845-4641) para conocer el distribuidor de repuestos más cercano en su área o escriba a:

Viking Range, LLC  
SERVICIO PREFERENTE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 Estados Unidos

Asegúrese de anotar la información que figura a continuación: La necesitará si alguna vez requiere el servicio. La placa de serie que contiene el modelo y el número de serie del horno rápido se encuentra detrás de la puerta abierta del horno, debajo de la abertura del interior del horno. (Consulte la sección Dimensiones y especificaciones del producto para ver la imagen de ubicación)

N.º de modelo \_\_\_\_\_

N.º de serie \_\_\_\_\_

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

Fecha de instalación \_\_\_\_\_

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

Dirección \_\_\_\_\_

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

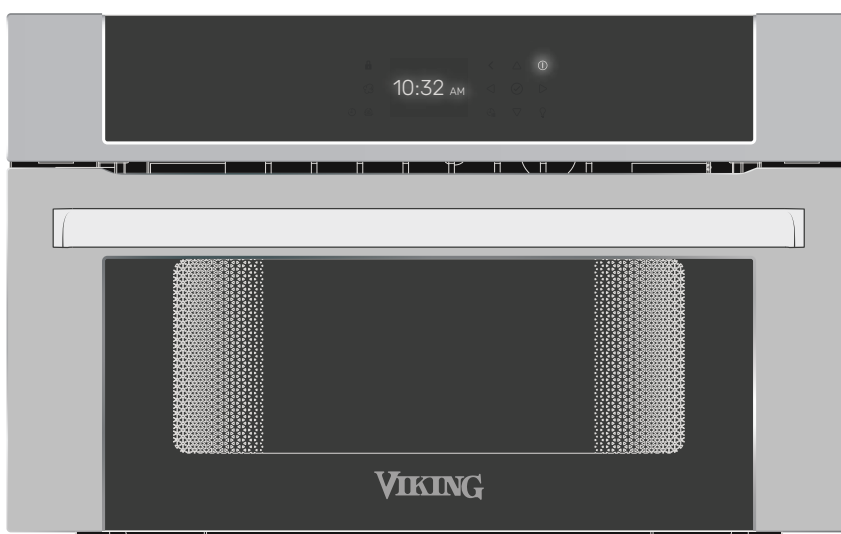
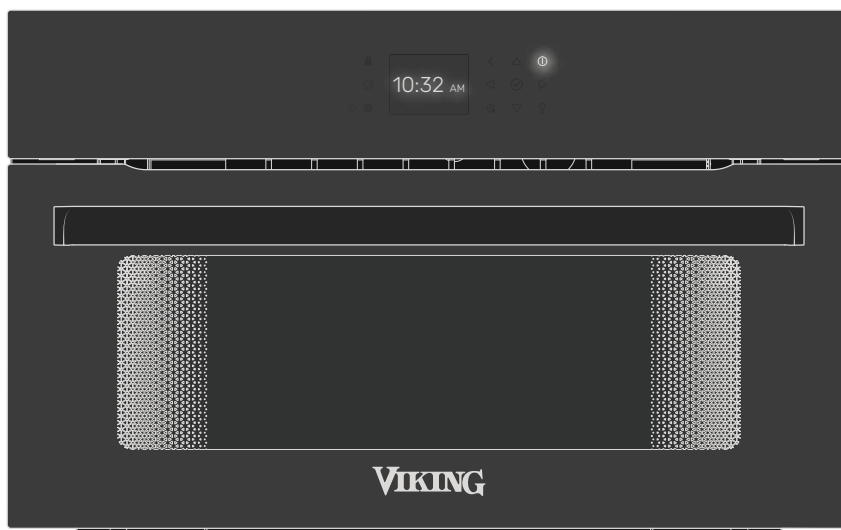
**Estas instrucciones de instalación deben permanecer con la unidad para una referencia futura.**

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

Para obtener información sobre el producto, llame al 1-888-845-4641 o visite nuestro sitio web en [vikingrange.com](http://vikingrange.com)

V I K I N G

R V L



## Installation + Mode d'emploi

RVL - Four à cuisson rapide à convection de 30 po (76 cm)  
MVMSP6301BG | MVMSP6301SS



# Table des matières

Consignes de sécurité importantes . . . . .	FR-87	<b>Caractéristiques et accessoires. . . . .</b>	<b>FR-111</b>
<b>Installation du produit . . . . .</b>	<b>FR-92</b>	Conseils généraux pour le four . . . . .	FR-112
Préparation de l'installation . . . . .	FR-92	Préchauffage du four à cuisson rapide. . . . .	FR-112
Exigences électriques . . . . .	FR-93	Suggestions opérationnelles . . . . .	FR-112
<b>Dimensions et spécifications du produit . .</b>	<b>FR-94</b>	Vaisselle adaptée. . . . .	FR-112
Exigences d'alimentation . . . . .	FR-94	Vaisselle inadaptée. . . . .	FR-112
Dimensions . . . . .	FR-95	Test de la vaisselle . . . . .	FR-112
<b>Spécifications des armoires - Autonome . .</b>	<b>FR-96</b>	Condensation et température du four . . . . .	FR-112
Dimensions des armoires . . . . .	FR-96	Cuisson à haute altitude . . . . .	FR-112
Dimensions d'installation du produit . . . . .	FR-97	<b> Icônes du panneau de commande et de</b>	
Dimensions des armoires encastrées . . . . .	FR-98	<b>l'affichage . . . . .</b>	<b>FR-113</b>
Dimensions d'installation du produit encastré.	FR-99	Vue d'ensemble du panneau de commande .	FR-113
<b>Spécifications des armoires à 3 piles -</b>		<b>Fonctionnement du four à cuisson rapide .</b>	<b>FR-116</b>
<b>Four mural simple, four à vapeur/rapide et tiroir</b>		Mode Veille . . . . .	FR-116
<b>chauffant. . . . .</b>	<b>FR-100</b>	Cycle de fonctionnement de cuisson	
Dimensions de l'armoire d'installation standard. .	FR-100	conventionnel . . . . .	FR-116
Révélation sur les produits d'installation standard .	FR-101	<b>Explication des modes de cuisson . . . . .</b>	<b>FR-117</b>
Dimensions des armoires encastrées . . . . .	FR-102	<b>Renseignements généraux sur la cuisson et la</b>	
Installation encastrée Révélation sur les		<b>sécurité de la viande . . . . .</b>	<b>FR-118</b>
produits. . . . .	FR-103	Tableau de température de la viande USDA. .	FR-118
<b>Spécifications des armoires côte à côte -</b>		<b>Minuteries de cuisson . . . . .</b>	<b>FR-119</b>
<b>Four mural simple, four à vapeur/rapide et tiroir</b>		<b>Utilisation des grilles et des plateaux. . .</b>	<b>FR-120</b>
<b>chauffant . . . . .</b>	<b>FR-104</b>	<b>Recettes . . . . .</b>	<b>FR-121</b>
Dimensions de l'armoire d'installation standard .	FR-104	Utilisation de l'interface de recette . . . . .	FR-121
Révélation sur les produits d'installation standard .	FR-105	<b>Explication du menu Réglages . . . . .</b>	<b>FR-122</b>
Dimensions des armoires encastrées . . . . .	FR-106	<b>Explication du menu du système . . . . .</b>	<b>FR-122</b>
Installation encastrée Révélation sur les produits .	FR-107	<b>Entretien et nettoyage . . . . .</b>	<b>FR-123</b>
<b>Liste de vérification finale de l'installation.</b>	<b>FR-108</b>	<b>Dépannage . . . . .</b>	<b>FR-124</b>
<b>Utilisation et entretien. . . . .</b>	<b>FR-110</b>	<b>Renseignements de service . . . . .</b>	<b>FR-128</b>
<b>Bienvenue et merci . . . . .</b>	<b>FR-110</b>		
Enregistrez votre produit . . . . .	FR-110		
<b>Avant la première utilisation . . . . .</b>	<b>FR-110</b>		

# Consignes de sécurité importantes

## À lire et à suivre!

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES BLESSURES CORPORELLES OU LES DOMMAGES MATÉRIELS DÉRIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE, OU D'UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE OU ERRONÉE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES DÉFICIENCES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES, OU PAR DES PERSONNES SANS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES, À MOINS QU'ELLES SOIENT SUPERVISÉES OU REÇOIVENT DES INSTRUCTIONS QUANT À L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

NE PLACEZ PAS DE PAPIER D'ALUMINIUM, DE POTS OU D'OBJETS SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE À L'INTÉRIEUR DU FOUR POUR LA CUISSON.

L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD PENDANT L'UTILISATION.

AVERTISSEMENT : NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

### **AVERTISSEMENT**

Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou la mort.

## Avis concernant les stimulateurs cardiaques

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences des produits électroniques, y compris les micro-ondes.

Toutefois, les patients porteurs d'un stimulateur cardiaque peuvent souhaiter consulter leur médecin s'ils ont des inquiétudes.

## Introduction

Veillez lire ces consignes **ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT**. Ils vous feront gagner du temps et des efforts, et contribueront à assurer la performance optimale du four.

Assurez-vous de respecter tous les **AVERTISSEMENTS**.

Ces installations sont destinées à l'attention d'un installateur qualifié. En plus de ces instructions, le four doit être installé :

- Aux États-Unis, conformément au National Electric Code/aux codes d'État et municipaux et/ou aux codes locaux.
- Au Canada, conformément au Code canadien de l'électricité C22.1 - dernière édition/codes provinciaux et municipaux et/ou codes locaux.

Celles-ci doivent être soigneusement suivies à tout moment.

REMARQUE : SI VOUS INSTALLEZ VOTRE FOUR AU CANADA, VEUILLEZ VÉRIFIER QUE VOUS AVEZ UN MODÈLE AVEC LA LISTE CANADIENNE.





## MISE EN GARDE

- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien de service qualifié.
- Cet appareil et ses composants internes, notamment les pièces électrifiées, ne peuvent être réparés, modifiés ou personnalisés que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire. Des réparations inappropriées peuvent provoquer des accidents graves, des dommages à l'appareil et à son environnement.
- Avant d'effectuer toute réparation ou tout entretien électrique sur cet appareil, assurez-vous que l'alimentation est complètement coupée au niveau de l'alimentation secteur ou de la boîte de dérivation. Cela comprend des tâches telles que le remplacement de la lampe interne de la cavité de cuisson.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou nécessite une réparation, communiquez avec notre service après-vente.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.



## IMPORTANT

- Par mesure de sécurité, avant de nettoyer le four, éteignez toujours l'appareil à l'aide de la prise de courant ou du disjoncteur afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de court-circuit.
- De plus, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines (comme le citron, le vinaigre, le sel, les tomates, etc.). Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des abrasifs, notamment pour le nettoyage des pièces peintes.



## AVERTISSEMENT

### PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou altérer les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four à micro-ondes et la porte et ne laissez pas de saletés ou de résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes se ferme correctement et que la porte ne soit pas endommagée : (1) porte (déformée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Le four à micro-ondes ne doit être réglé ou réparé que par un personnel qualifié.



# MISE EN GARDE

## Sécurité de nettoyage

- Bien que la chambre de cuisson soit en acier de haute qualité, un entretien incorrect peut provoquer de la corrosion.
- N'utilisez pas d'abrasifs grossiers ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface et faire éclater le verre.
- Pendant le nettoyage, veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans le panneau de commande de l'appareil.
- Utilisez uniquement des chiffons légèrement humides.
- Ne vaporisez jamais d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage car l'eau qui pénètre pourrait causer des dommages.

## Sécurité des produits

- Ne pas installer cet appareil au-dessus d'un évier.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- L'appareil doit être installé et utilisé à une température ambiante comprise entre 5 et 35 °C (41 à 95 °F).
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à proximité d'une piscine, d'un évier ou dans des endroits similaires.
- Ne bloquez aucune ouverture de ventilation.
- Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer, sécher ou cuire des aliments et n'est pas destiné à un usage en laboratoire ou industriel.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés dans les fours à micro-ondes.
- Le remplacement de la lampe doit être effectué par un technicien qualifié.
- Des arcs électriques peuvent se produire lors de la cuisson rapide et de la cuisson au micro-ondes. Si vous voyez des arcs électriques, appuyez sur le bouton CANCEL/OFF (Annuler/Arrêt) et corrigez le problème.

## Sécurité alimentaire

- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus alimentaires doivent être éliminés.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans des fours à micro-ondes, car ils risquent d'exploser.

## Sécurité personnelle

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer ou humidifier la pièce.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou avec des manches pendantes lors de l'utilisation de cet appareil.
- Ne touchez pas les éléments ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. La surface intérieure d'un four devient suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - parmi ces surfaces figurent les ouvertures d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Ouvrez légèrement la porte pour laisser s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Placez toujours les grilles du four dans les positions souhaitées lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec toute zone intérieure du four ; laissez d'abord un temps de refroidissement suffisant.

## Sécurité des enfants

- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du four.
- Le contenu chaud peut provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas les enfants utiliser le four à micro-ondes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le contenu des biberons et des petits pots doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**



## MISE EN GARDE

### Sécurité incendie

- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ou à proximité du four.
- N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau. Éteuffer le feu ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Retirer les attaches en fil de fer des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Ne pas trop cuire les aliments. Veillez à ce que l'appareil soit bien entretenu lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.
- Ne pas utiliser le four à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- Si de la fumée est observée, éteignez ou coupez le disjoncteur et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

### Sécurité des micro-ondes

- Ne pas faire fonctionner le four sans que le plateau tournant soit en place. Le plateau tournant doit être libre afin qu'il puisse tourner.

L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four. L'arc électrique est causé par :

- Le métal ou le papier d'aluminium touche la paroi du four.
- Les ustensiles de cuisine en métal ou les grilles de four utilisées pour la cuisson rapide ou la cuisson au micro-ondes.
- Le métal, comme les épingles à volaille, ou les plats à bords dorés dans le four.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits morceaux de métal sont utilisées dans le four.



## AVERTISSEMENT

### Préparation des aliments

Risque d'incendie !

- N'utilisez la fonction micro-ondes que pour la préparation d'aliments destinés à être consommés.
- Toute autre utilisation peut être dangereuse ou causer des dommages. Par exemple : des pantoufles chauffantes ou des oreillers remplis de grains ou de céréales peuvent s'enflammer même plusieurs heures après avoir été chauffés au micro-ondes.

### Marmites et casseroles

Risque de suffocation !

- La vaisselle en porcelaine et en céramique peut présenter de petits trous dans les poignées et le couvercle.
  - Des cavités peuvent se cacher derrière ces trous.
  - Si de l'eau pénètre dans ces cavités, la vaisselle risque de se briser.
  - N'utilisez pas de vaisselle inadaptée aux fours à micro-ondes.

Risque de brûlures !

- La chaleur des aliments peut réchauffer le plat. Utilisez toujours des maniques pour retirer les plats et les accessoires de la chambre de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne définissez jamais des valeurs trop élevées pour la puissance du four à micro-ondes ou le temps de cuisson. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les conseils fournis dans ces instructions.

### Emballage

Risque d'incendie !

- Ne jamais chauffer des aliments dans un emballage thermique.

- Les aliments contenus dans des récipients en plastique, en papier ou dans d'autres matériaux inflammables doivent être surveillés en permanence.

Risque de brûlures !

- Les emballages hermétiques peuvent exploser. Suivez les instructions figurant sur l'emballage. Utilisez toujours des maniques pour retirer la vaisselle.

### Aliments pour nouveau-nés

Risque de brûlures !

- Ne jamais chauffer les aliments pour bébés dans un récipient couvert.
- Retirez toujours le couvercle ou la tétine.
- Une fois le réchauffage terminé, secouez ou mélangez toujours avec précaution afin que la chaleur soit uniformément répartie.
- Testez la température avant de donner l'aliment au bébé.

### Aliments avec peau ou écorce

Risque de brûlures !

- Ne jamais cuire les œufs dans leur coquille. Ne jamais chauffer des œufs durs, car ils peuvent exploser même après l'arrêt du micro-ondes. Il en va de même pour les mollusques et les crustacés.
- Dans le cas des œufs au plat, il faut d'abord percer le jaune. Dans le cas d'aliments à peau dure comme les pommes, les tomates, les pommes de terre ou les saucisses, l'aliment peut exploser en raison de la nature hermétique de la peau.
- Percer la pelure ou la peau avant la cuisson.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

## Boissons

Risque de brûlures !

- Lors du chauffage de liquides, l'ébullition peut être retardée. Cela signifie que la température d'ébullition a été atteinte sans formation des petites bulles de vapeur typiques. Même un léger choc peut provoquer un débordement ou la pulvérisation soudaine de liquide.
- Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter un retard d'ébullition.



Risque d'explosion !

- Ne jamais chauffer de boissons ou d'autres types d'aliments dans des récipients couverts.
- Ne jamais chauffer excessivement les boissons alcoolisées.

## Séchage des aliments

Risque d'incendie !

- Ne jamais sécher les aliments en utilisant les fonctions du micro-ondes.
- Aliments à faible teneur en eau

Risque d'incendie !

- Ne jamais décongeler ou chauffer des aliments à faible teneur en eau, comme le pain, trop longtemps ou à une puissance excessive.

## Huile

Risque d'incendie !

- N'utilisez jamais le micro-ondes pour chauffer uniquement de l'huile.

## Causes des dommages subis par les appareils électroménagers

### Jus s'écoulant du fruit

- Lorsque vous préparez des desserts ou des bonbons contenant des fruits très juteux, ne remplissez pas trop le plat de cuisson. Les jus de fruits qui débordent du plat de cuisson peuvent laisser des taches indélébiles.

### Panne technique

- Ne jamais utiliser de plats de cuisson émaillés métalliques dans le four à micro-ondes, car cela pourrait provoquer un arc électrique ou une panne technique.
  - Les plats émaillés ont souvent une base ou une garniture métallique, ou l'émail lui-même peut contenir des particules métalliques.

### Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

- La chambre de cuisson ne doit être refroidie que lorsque la porte est fermée. Vérifiez que rien n'est coincé sur la porte de l'appareil.
- Même si la porte n'est qu'entrouverte, les armoires voisines peuvent être endommagées au fil du temps.

### Joint d'étanchéité très sale

- Si le joint d'étanchéité est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement.

- Les surfaces des armoires voisines peuvent être endommagées.
- Des micro-ondes peuvent s'échapper de la chambre de cuisson.
- Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit toujours propre.

### Utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'appui

- Ne vous appuyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.
- Ne posez pas de vaisselle ou d'accessoires sur la porte ouverte de l'appareil.

### Utilisation du four à micro-ondes sans aliments dans le compartiment

- Ne mettez le micro-ondes en marche qu'après avoir placé les aliments dans la chambre de cuisson. Sans aliments à l'intérieur, l'appareil peut provoquer une surcharge.
  - Les micro-ondes doivent être absorbées par quelque chose.

### Aliments humides

- Ne laissez pas d'aliments humides dans la chambre de cuisson pendant de longues périodes.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES**

# INSTALLATION DU PRODUIT

## Préparation de l'installation

Installateurs, il est de votre responsabilité de...

- Respecter les spécifications et les dimensions d'installation.
- Assurez-vous que vous disposez des outils et du matériel nécessaires pour installer l'appareil.
- Installer correctement l'unité.
- Fournissez une prise électrique correctement mise à la terre.
- Retirez toute moulure ou tout panneau décoratif qui empêche l'entretien de l'appareil.
- Toute installation ne correspondant pas aux spécifications décrites dans ces consignes annulera la garantie du fabricant.

## Renseignements sur la conception

Le four à cuisson rapide peut être installé seul dans une armoire, ou au-dessus ou sous d'autres appareils de Viking RVL, comme un tiroir chauffant, un four mural, un four à vapeur ou un autre four à cuisson rapide. Le four à cuisson rapide peut également être installé côte à côte, sous un comptoir ou sous des tables de cuisson spécifiées. Lors de l'installation de cet appareil avec d'autres appareils, installez-le uniquement avec les produits intégrés Viking Range, LLC.

**IMPORTANT** : Reportez-vous toujours aux instructions d'installation individuelles fournies avec chaque produit pour connaître les exigences d'installation spécifiques.

## Accessoires et pièces inclus

- Plateau à grilles
- Crémaillère ronde
- 2 vis de montage
- Plateau tournant rond
- Plateau en verre

## Outils dont vous pourriez avoir besoin

- Foret et Perceuse électrique 1/8 po
- Tournevis cruciforme Phillips
- Scie cloche 1 po (2,5 cm)
- Ruban à mesurer et règle
- Niveau
- Gants et lunettes de sécurité
- Crayon
- Coupe-fil et dénudeur de fil
- Voltmètre (0 - 250 VAC)
- Scie à main ou scie sabre

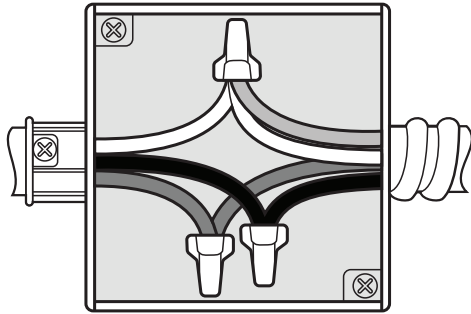
## Retirez l'emballage et les accessoires avant l'installation

- Si vous ne retirez pas les matériaux d'emballage, vous risquez d'endommager l'appareil.
- Retirez le four à cuisson rapide de son emballage. Recyclez les matériaux qui peuvent être réutilisés. Éliminez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales sur l'élimination des déchets. Ne laissez pas les emballages à portée de main, afin que les enfants puissent y jouer.
- Inspectez le four à cuisson rapide pour déceler tout signe de dommage à l'extérieur, à la cavité interne du four et aux joints de la porte. N'installez pas le four à cuisson rapide s'il a été endommagé. Si le produit est endommagé, communiquez avec votre revendeur local.
- Ouvrez le four à cuisson rapide et retirez toutes les pièces d'emballage, la documentation et les accessoires de l'intérieur.
- Retirez le film protecteur et les étiquettes de la porte extérieure, du panneau de commande et de la poignée uniquement une fois l'installation terminée.
- Localisez le paquet de pièces contenant les vis de montage.

## Préparez l'emplacement d'installation

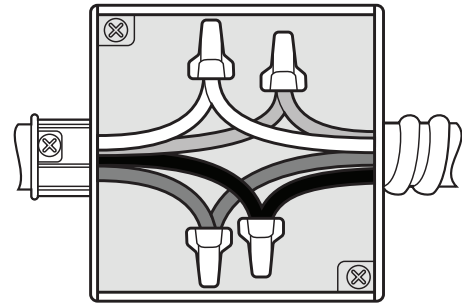
- Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux codes locaux. Si aucun code local n'est applicable, câblez conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA-70 – dernière édition.
- Unité de mise à la terre selon les codes électriques applicables.
- Le four à cuisson rapide doit être placé à l'écart des courants d'air forts, mais dans un endroit pratique de la cuisine.
- Il est recommandé d'utiliser un matériau de 3/4 po ou plus pour créer une plateforme de soutien pour cet appareil.
- **ASSUREZ-VOUS** que le support de cet appareil est perpendiculaire à la face avant du mur ou de l'armoire avant d'effectuer l'installation.

## Exigences électriques



### Circuit de dérivation avec neutre relié à la terre à 3 fils (pour les États-Unis uniquement)

- Lorsque les codes locaux autorisent la connexion du fil de TERRE de l'appareil au fil NEUTRE du circuit de dérivation (de couleur grise ou blanche) :
- Si les codes locaux le permettent, connectez le fil de TERRE vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (de couleur grise ou blanche).
- Connectez les fils rouge et noir de l'appareil aux fils correspondants de la boîte de jonction.



### Circuit de dérivation avec neutre non relié terre à 4 fils (pour les États-Unis et le CANADA)

- Connectez le fil de TERRE vert du four au fil de TERRE de la boîte de jonction (fil nu ou de couleur verte).
- Connectez les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de jonction.
- Connectez le fil blanc du four au fil NEUTRE (de couleur grise ou blanche) dans la boîte de jonction.

La mise à la terre via le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuits de dérivation (1996 NEC), les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou lorsque les codes locaux interdisent la mise à la terre via le conducteur neutre. Pour les installations où la mise à la terre par le conducteur neutre est interdite :

- Débranchez la terre du neutre à l'extrémité libre du conduit.
- Utilisez une borne de mise à la terre ou reliez l'unité au sol.

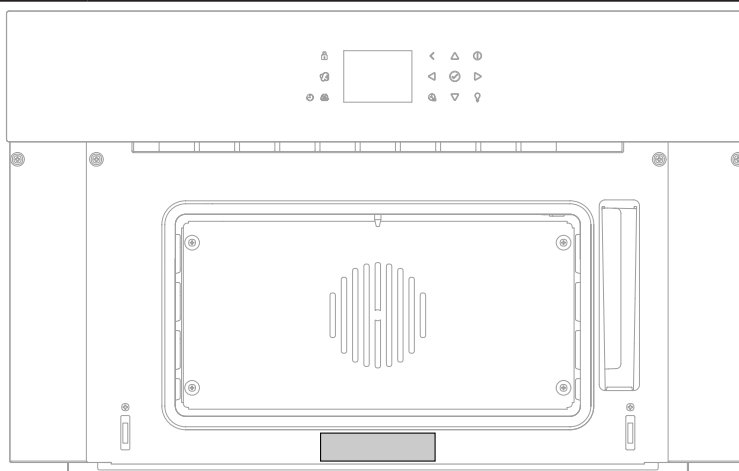
### Exigences d'alimentation

- Le four doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées. Le four est fabriqué pour être connecté à une alimentation électrique à quatre fils, monophasée, 240 V, 60 Hz CA sur un circuit séparé fusionné des deux côtés de la ligne. Un disjoncteur ou un fusible temporisé dimensionné pour ne pas dépasser la valeur nominale du circuit de l'appareil spécifiée sur la plaque signalétique située sur le cadre derrière la porte du four est recommandé.
- Le four doit être alimenté en fils de cuivre ou d'aluminium. Si un fil d'aluminium est fourni pour connecter le four au circuit de dérivation, des connecteurs homologués UL pour relier le cuivre et l'aluminium doivent être utilisés. Suivez les instructions fournies avec les connecteurs.
- Il est recommandé de confier le câblage électrique et le branchement de votre four à un électricien qualifié. Une fois l'installation terminée, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le sectionneur principal et quels disjoncteurs/fusibles sont destinés au four.
- La taille des fils et les connexions doivent être conformes aux caractéristiques nominales de l'appareil et aux exigences du National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – dernière édition, ou du Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-1982 et C22.2 No. 01982 – dernière édition, ainsi que tous les codes et ordonnances locaux.
- Le four doit être connecté à la tension et à la fréquence électriques appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique du modèle/série.

# Dimensions et spécifications du produit

## Exigences d'alimentation

Description	Four à cuisson rapide - MVMSP6301
Longueur de conduit d'alimentation flexible	54 po [1371,60 mm]
Exigences électriques	Le four à cuisson rapide nécessite une alimentation électrique à quatre fils, monophasée, 120/240 V, 60 Hz CA sur un circuit séparé avec fusible des deux côtés de la ligne.
Utilisation maximale de l'ampli	240 VCA - 13,7 ampères, 3,3 kW
Alimentation 120-240 V, 60 Hz	3400 W
Alimentation 120-208 V, 60 Hz	2700 W
Puissance des micro-ondes	900 W
Gril	1500 W
Convection	1500 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz



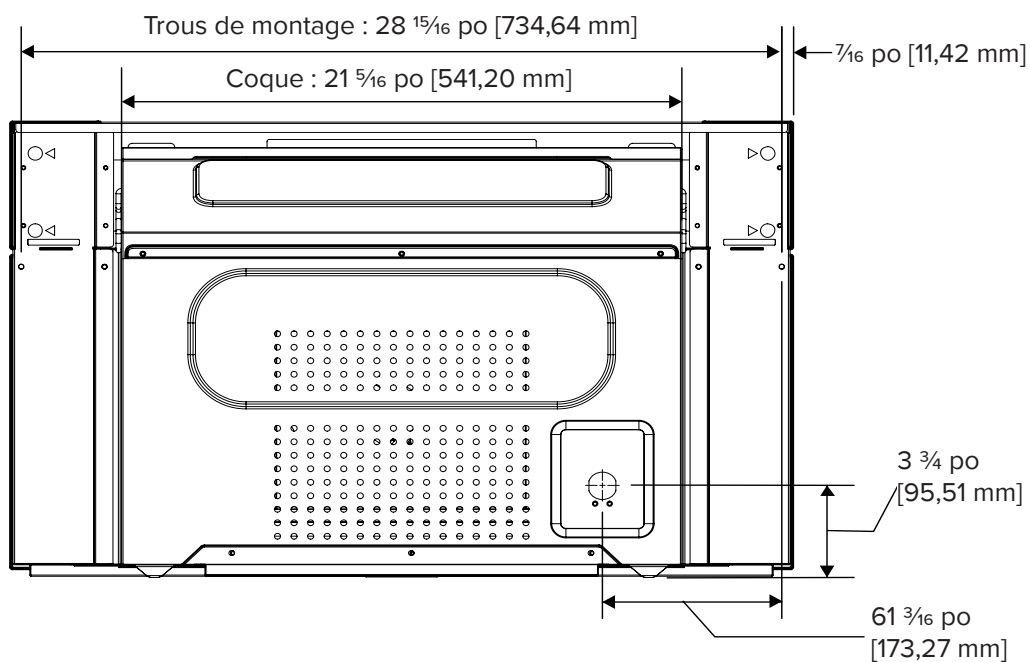
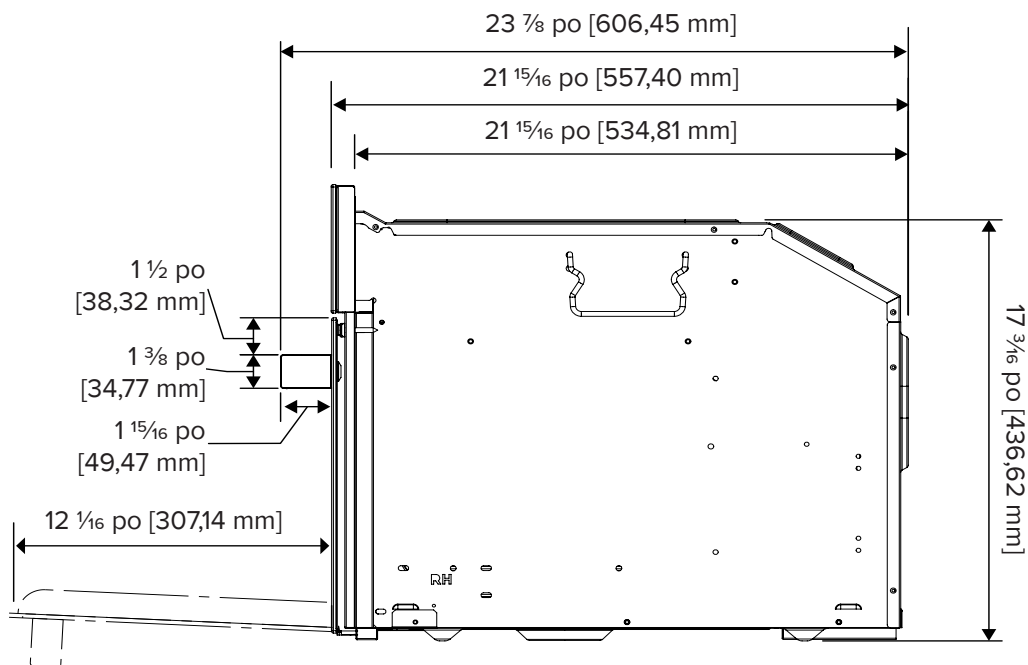
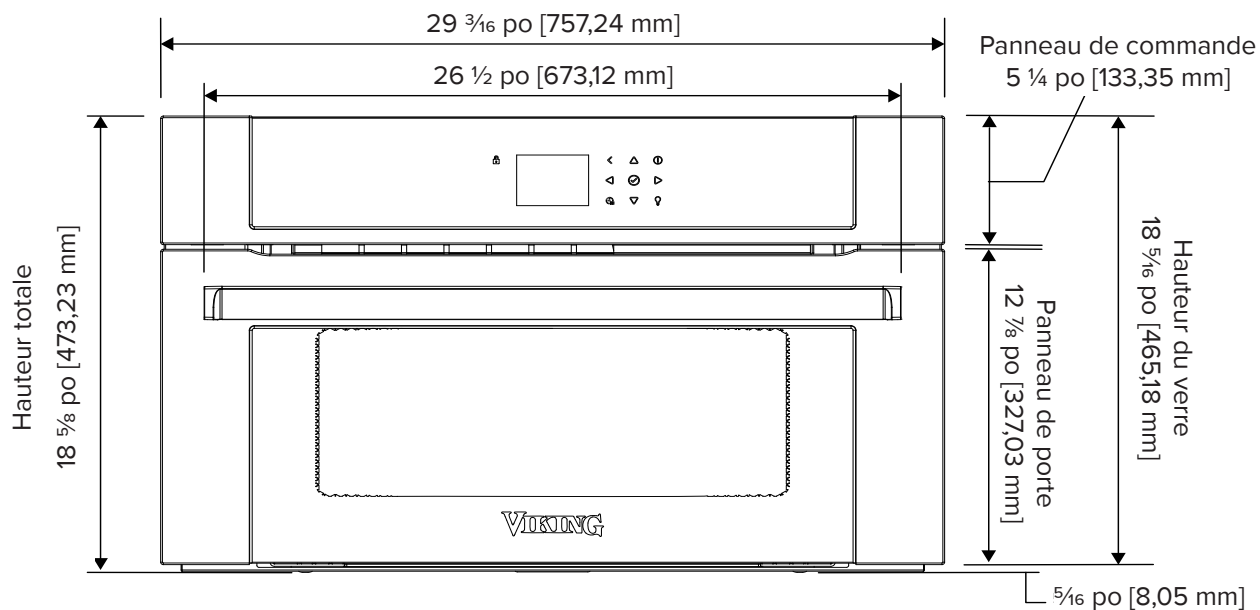
### Plaque signalétique

- La plaque signalétique du four à cuisson rapide est visible lorsque la porte est complètement ouverte.
- La plaque signalétique contient des renseignements concernant les exigences d'alimentation et les pièces de rechange.

## Dimensions

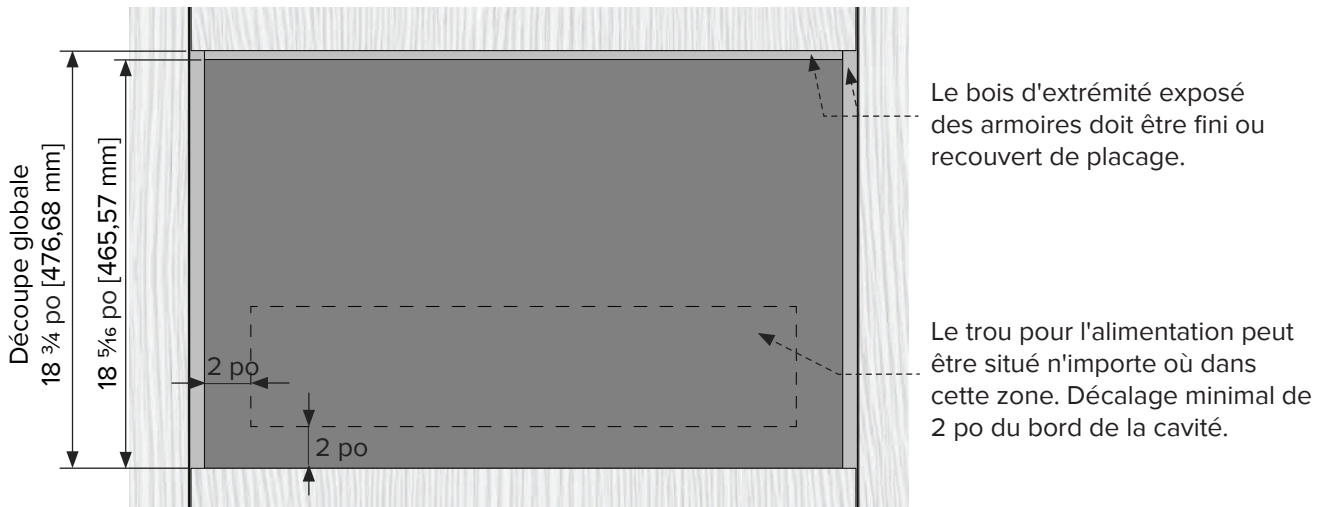
Description		MVWD6301	
Largeur	Global	29 13/16 po	[757,24 mm]
	Largeur entre les trous de montage des armoires	28 15/16 po	[734,64 mm]
	Largeur de la coque du four à cuisson rapide	21 5/16 po	[541,20 mm]
Hauteur	Global	18 5/8 po	[473,43 mm]
	Hauteur de la vitre avant	18 5/16 po	[465,13 mm]
	Hauteur de la coque du four à cuisson rapide	17 3/16 po	[436,63 mm]
Profondeur	Global	23 7/8 po	[606,01 mm]
	Profondeur du four à cuisson rapide dans les armoires	21 1/16 po	[535,43 mm]
	Avec la porte entièrement ouverte	34 po	[863,60 mm]
Intérieur	Largeur intérieure	15 7/8 po	[402,65 mm]
	Hauteur intérieure	8 5/16 po	[211,00 mm]
	Profondeur intérieure	13 3/8 po	[339,91 mm]
Poids d'expédition approximatif		93 livres [42 Kg]	

# Dimensions

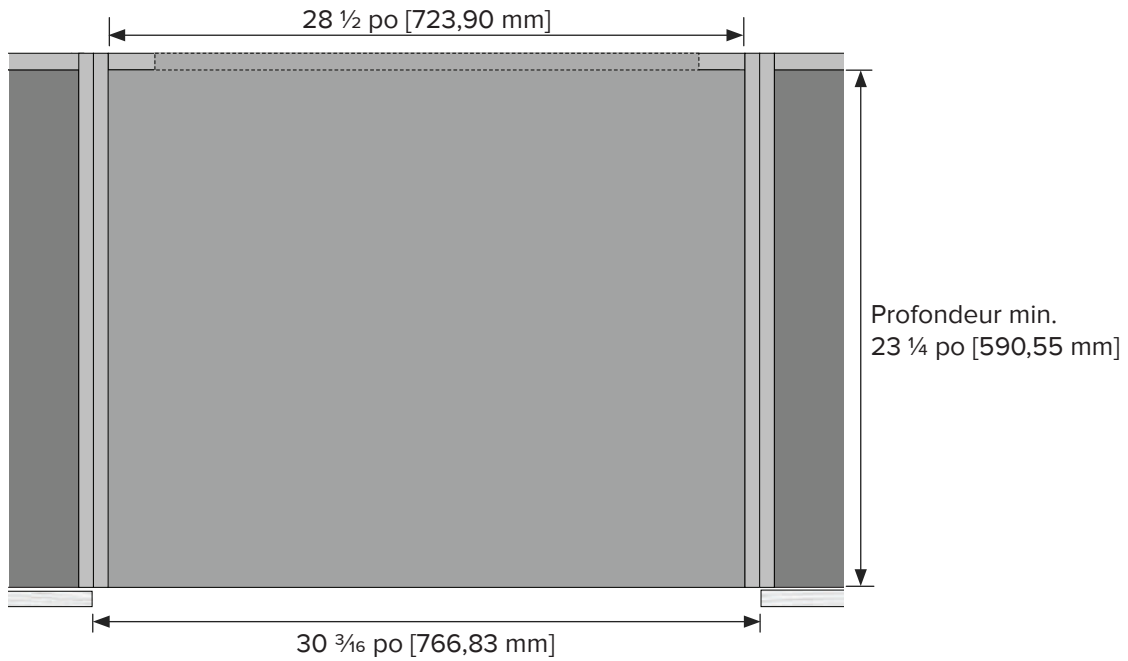


# Spécifications des armoires - Autonome

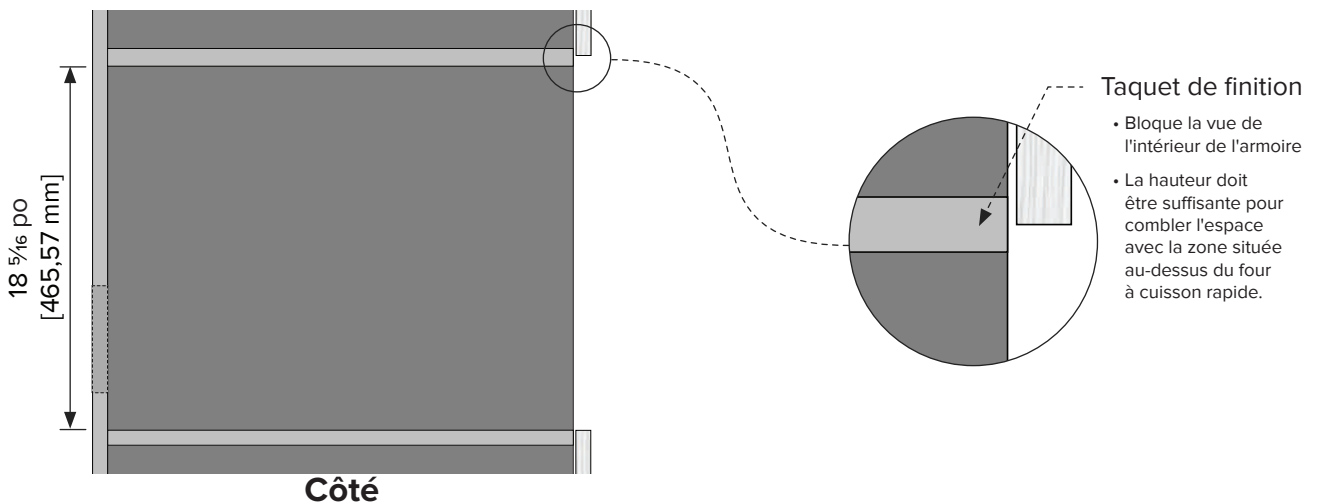
## Dimensions des armoires



**Avant**



**Haut**

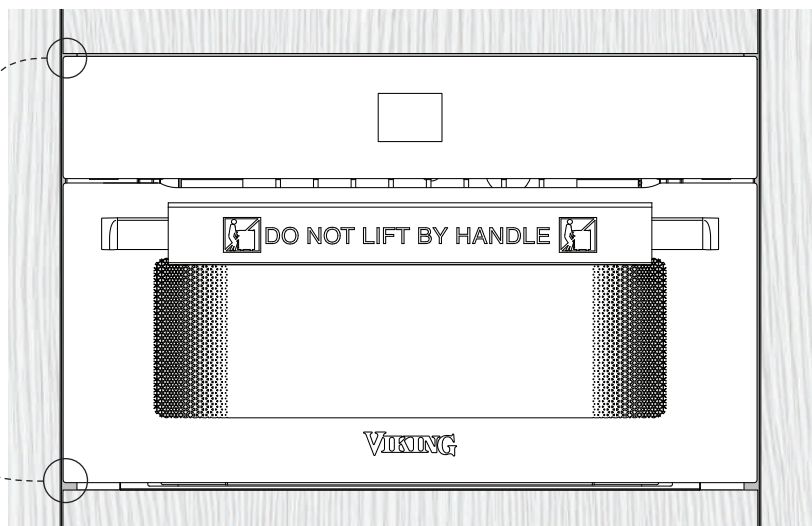


## Dimensions d'installation du produit

Révélation  
 $\frac{1}{8}$  po  
 [3,00 mm]

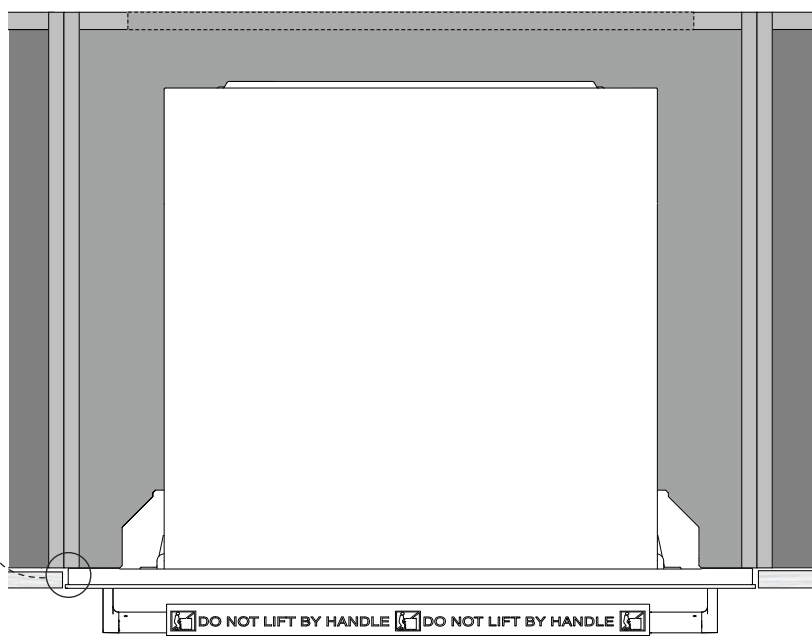
Révélation  
 verticale  
 minimale  
 $\frac{3}{16}$  po  
 [2,38 mm]

Révélation  
 $\frac{3}{8}$  po  
 [9,53 mm]



**Avant**

Révélation  
 verticale  
 minimale  
 $\frac{3}{16}$  po  
 [2,38 mm]



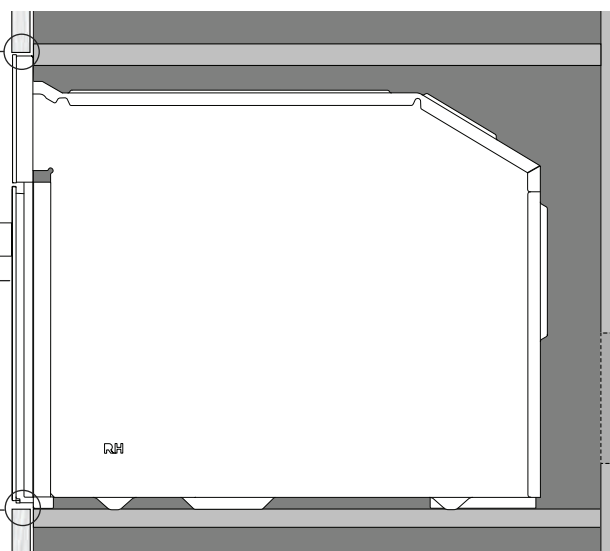
**Haut**

Révélation  
 $\frac{1}{8}$  po  
 [3,00 mm]

Révélation  
 $\frac{3}{8}$  po  
 [9,53 mm]

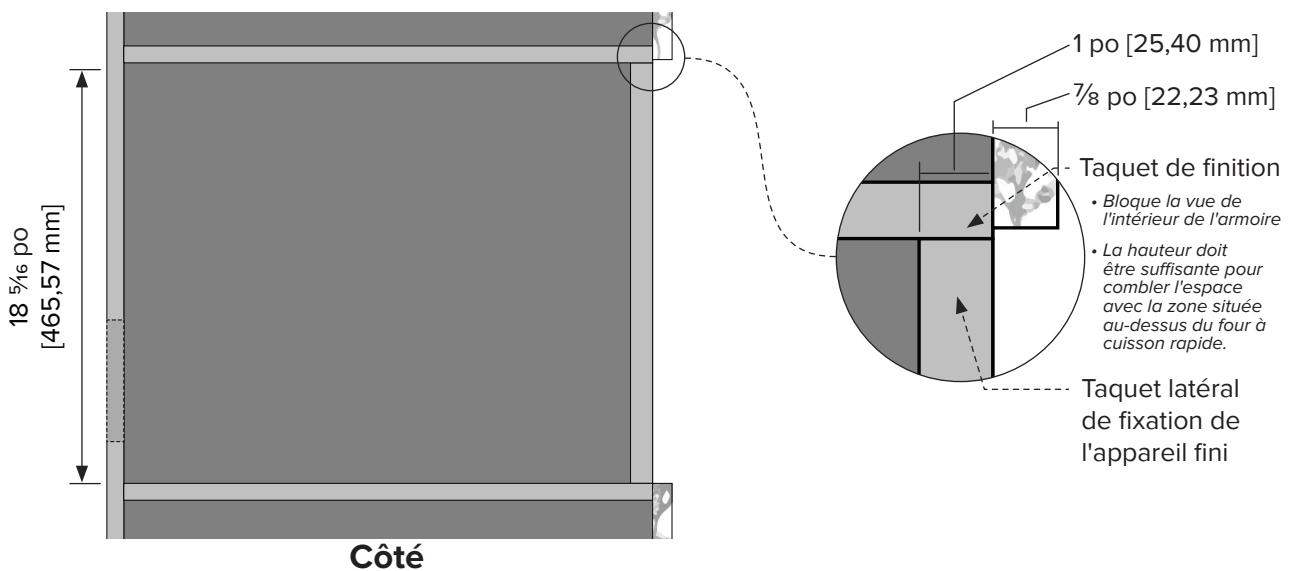
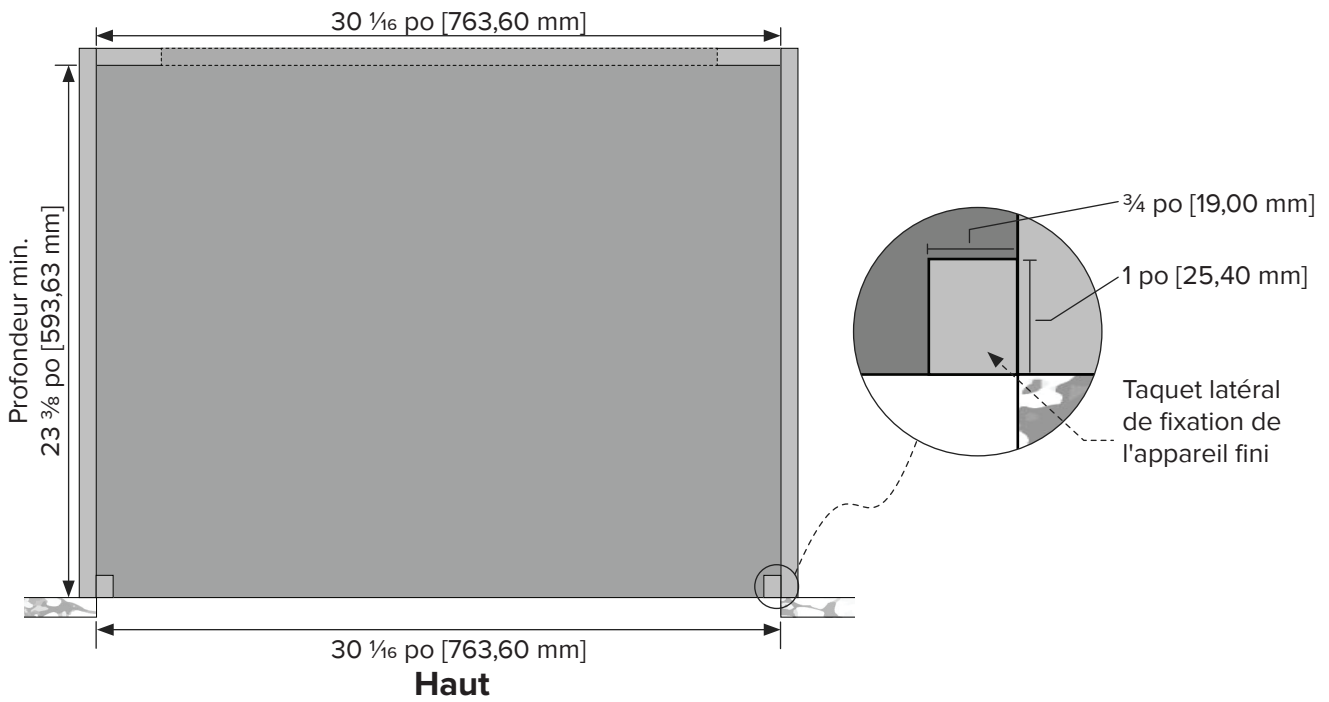
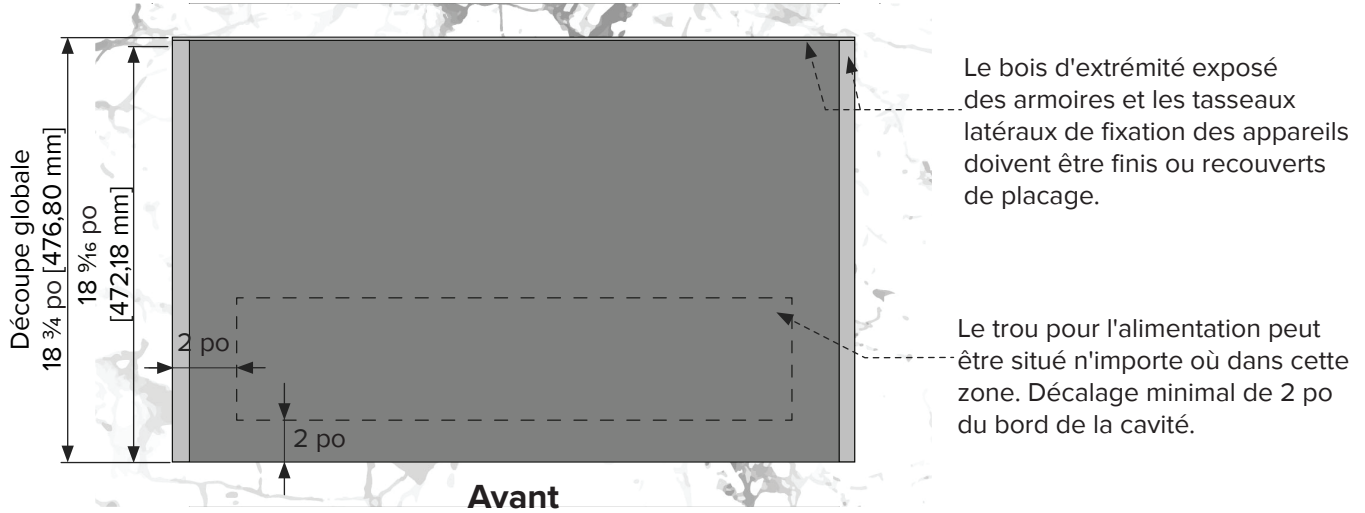
$1\frac{3}{8}$  po  
 [34,80 mm]

$1\frac{15}{16}$  po  
 [49,03 mm]

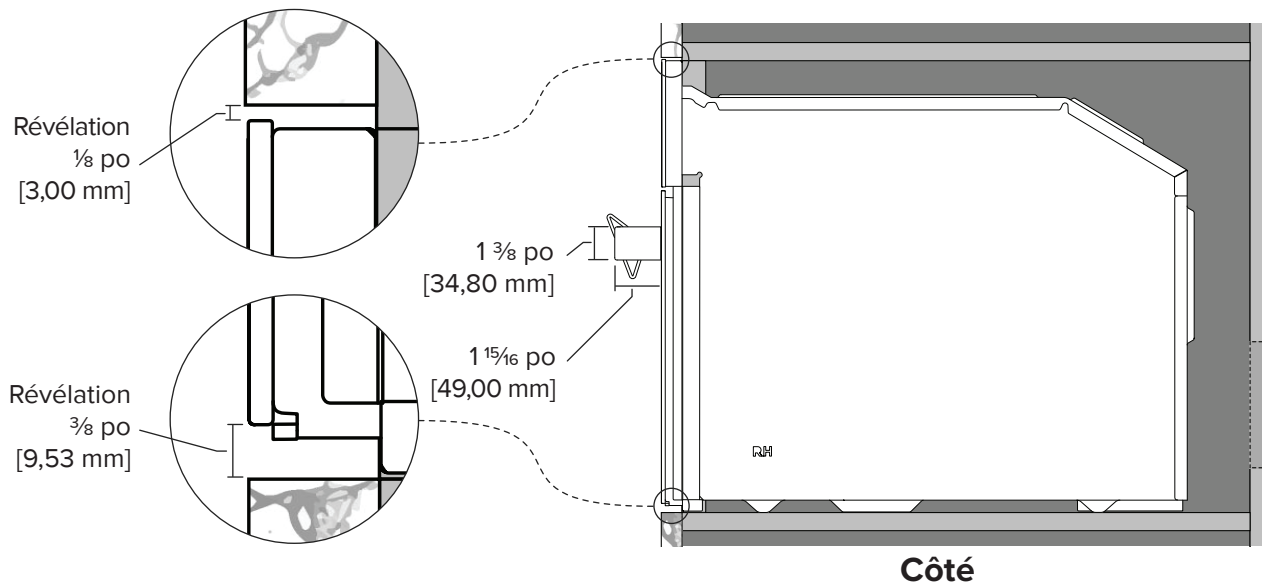
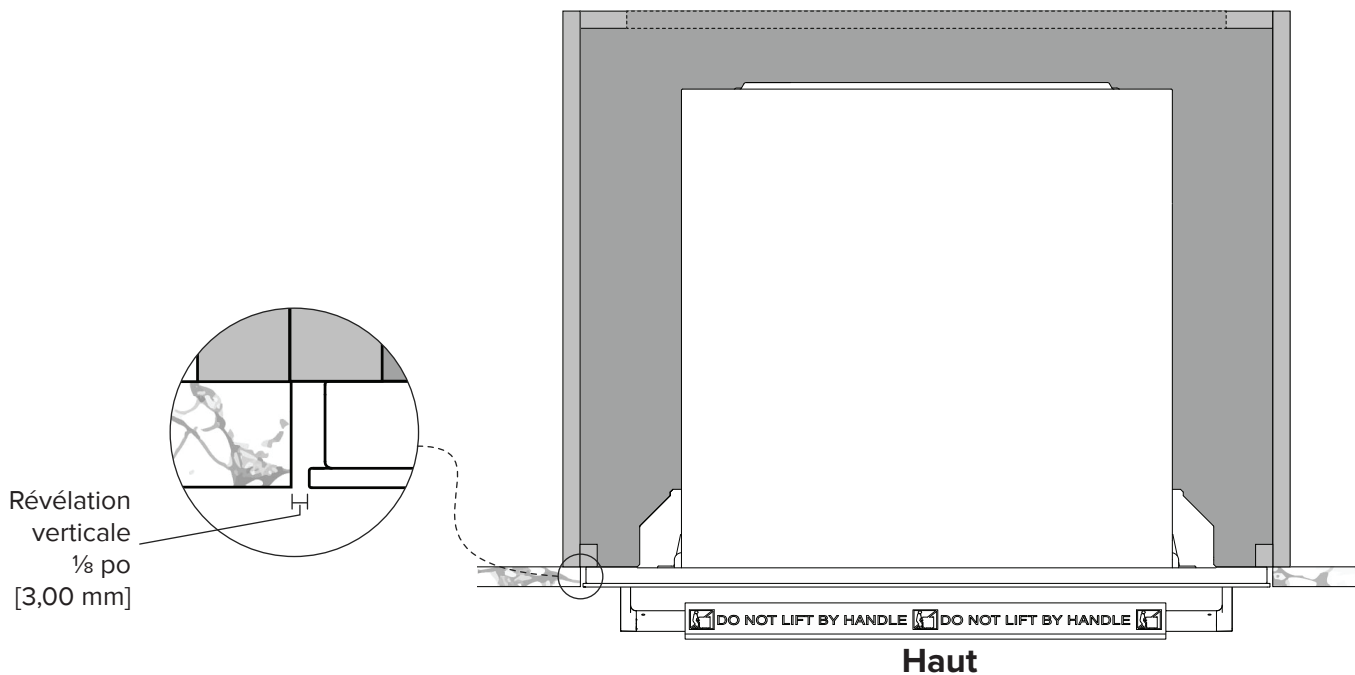
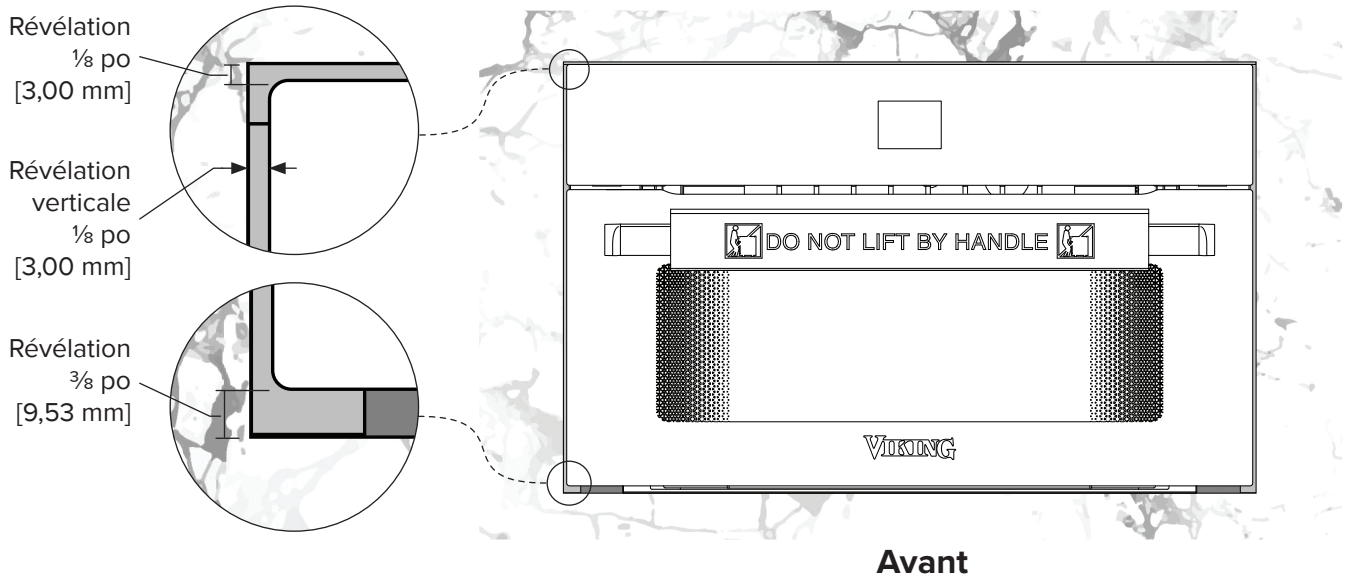


**Côté**

## Dimensions des armoires encastrées

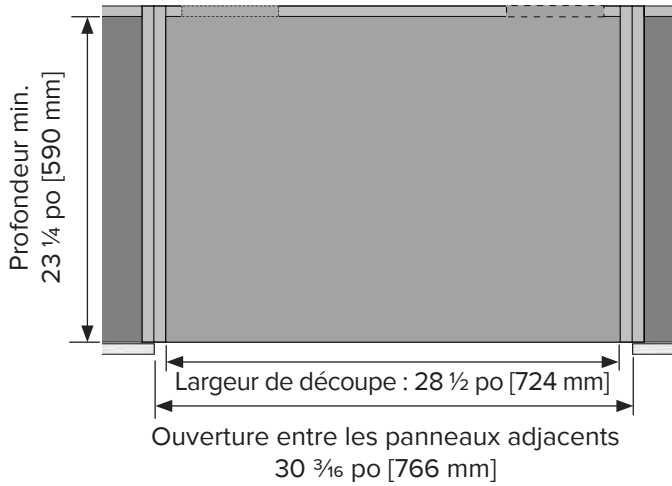


## Dimensions d'installation du produit encastré



# Spécifications des armoires à 3 piles - Four mural simple, four à vapeur/rapide et tiroir chauffant (MVSOE6301, MVSOC6301/MVMSP6301 et MVWDE6301)

Dimensions de l'armoire d'installation standard

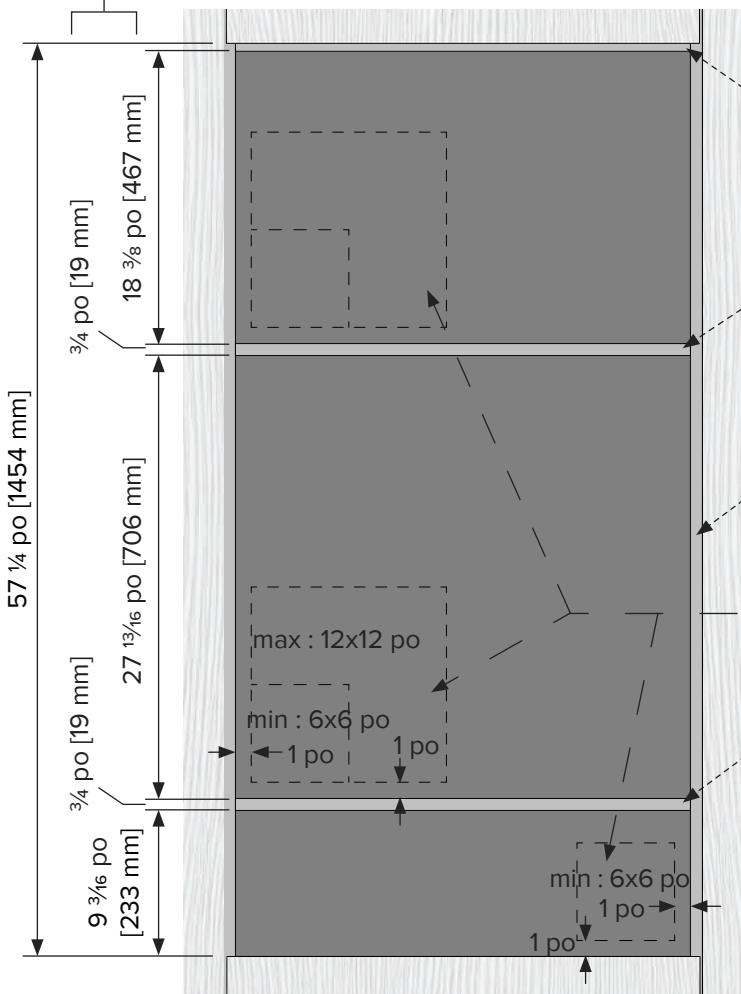


Tablette de finition  
(Bloque la vue de l'intérieur  
de l'armoire)

¾ po [19 mm]

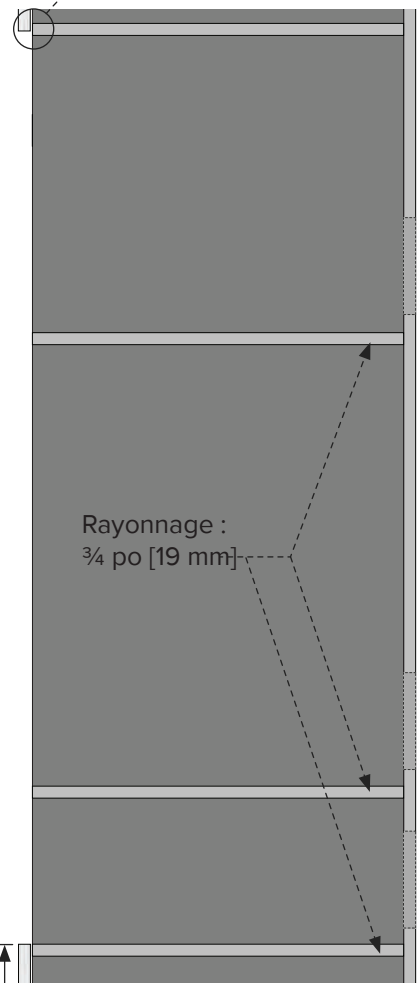
**Haut**

Hauteurs de découpe



Le bois d'extrémité exposé des armoires doit être fini ou fini avec du placage.

Emplacement du trou pour le conduit d'alimentation. Le trou pour le conduit doit être d'au moins 6x6 po, mais pas plus de 12x12 po. Décalage d'environ 1 po du bord de la cavité.

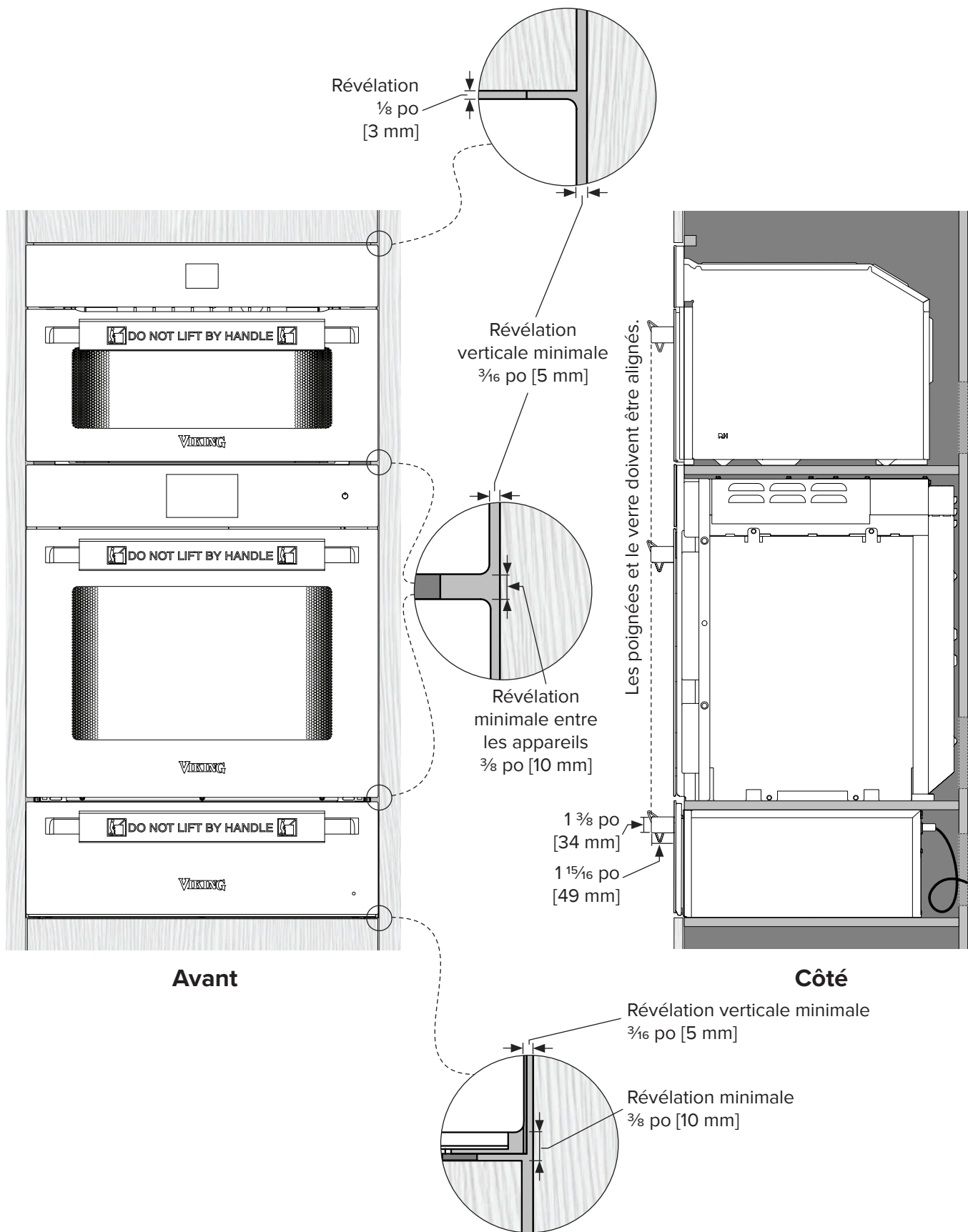


**Avant**

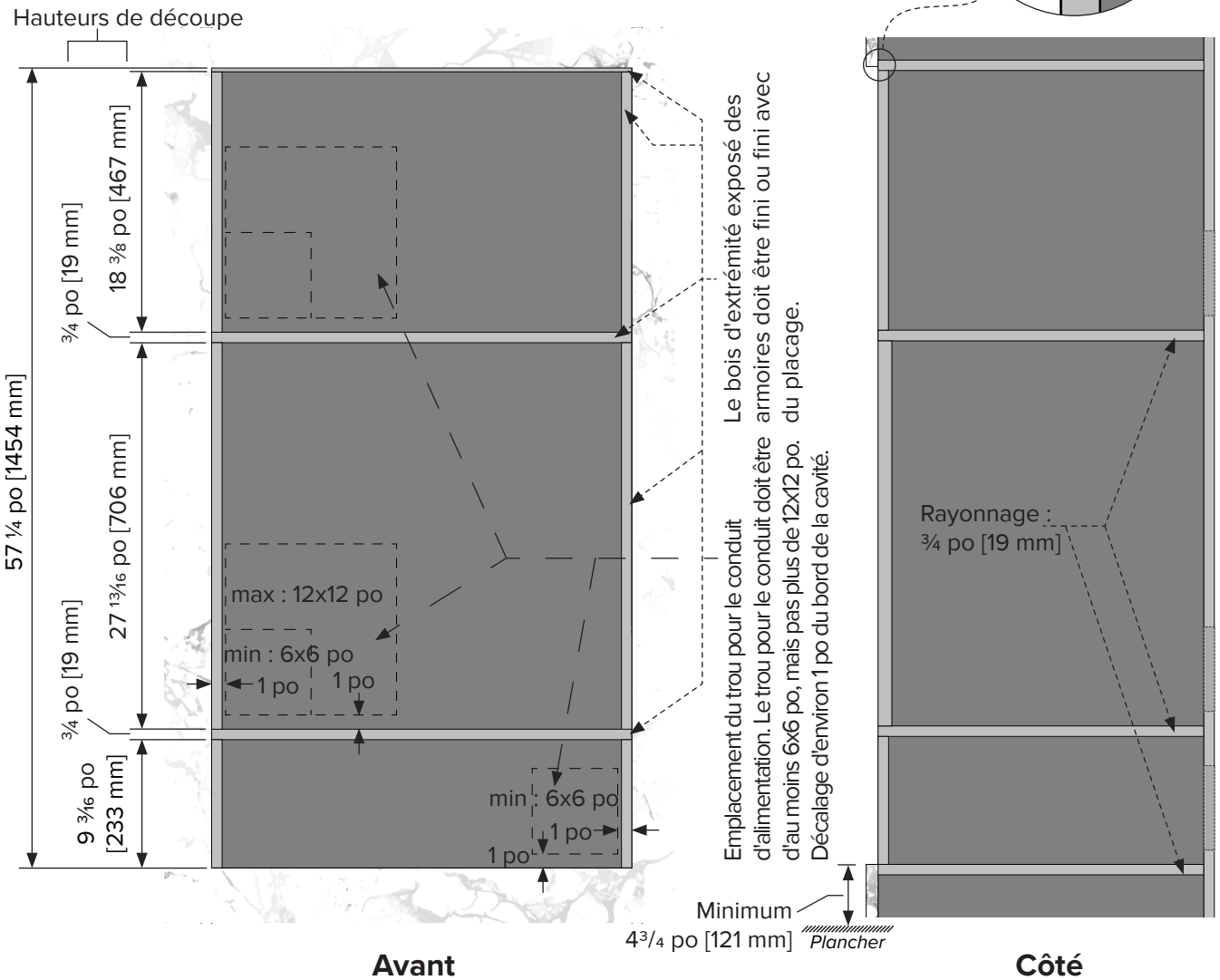
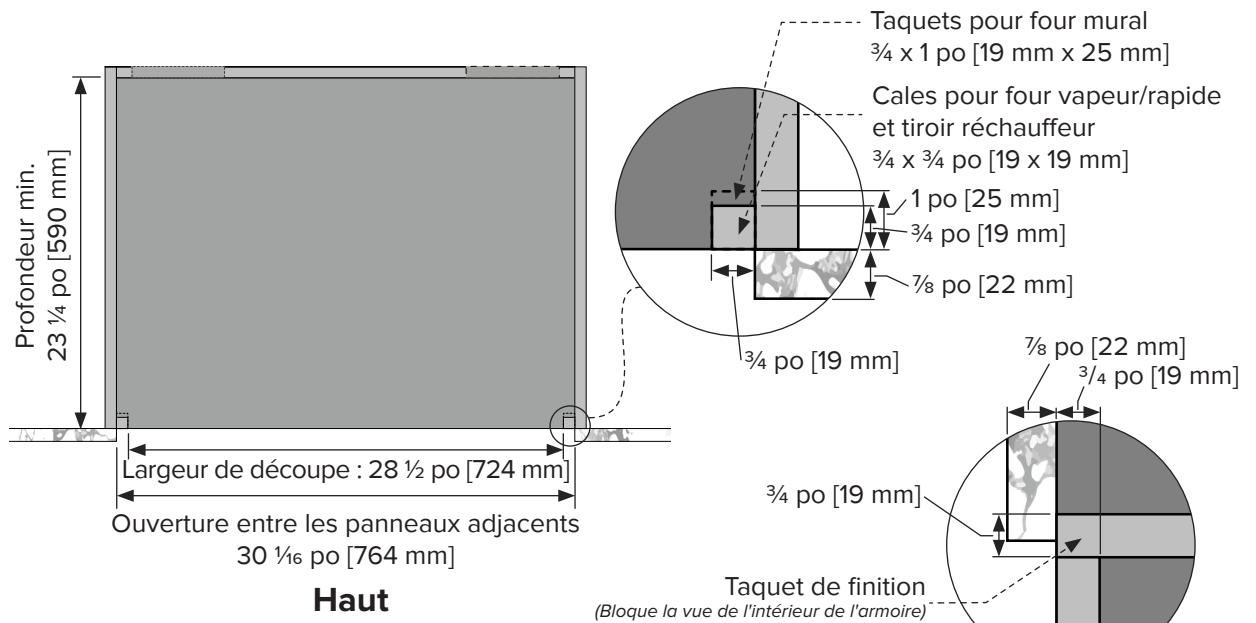
Minimum  
4 ¾ po [121 mm]  
Plancher

**Côté**

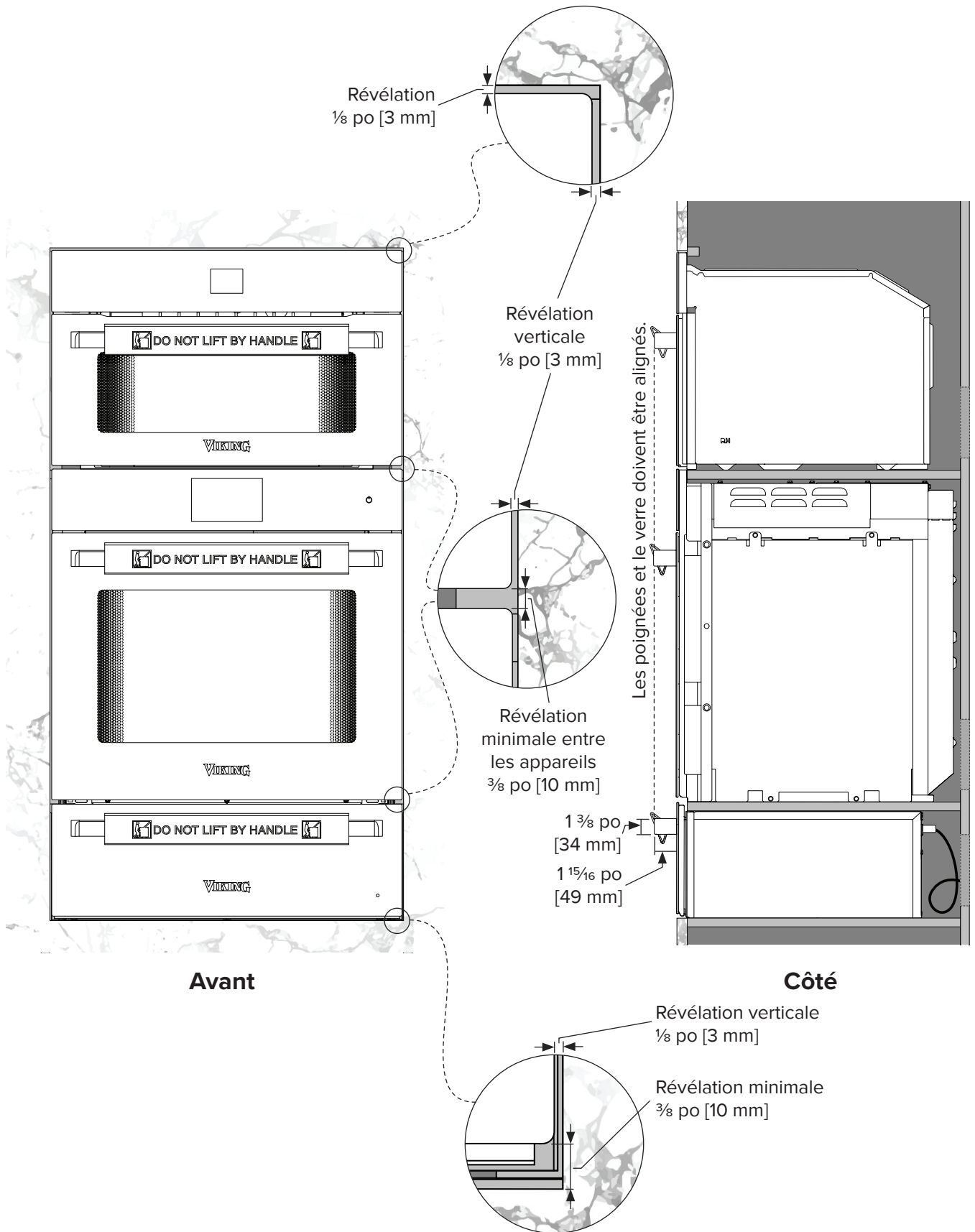
# Révélation sur les produits d'installation standard



# Dimensions des armoires encastrées

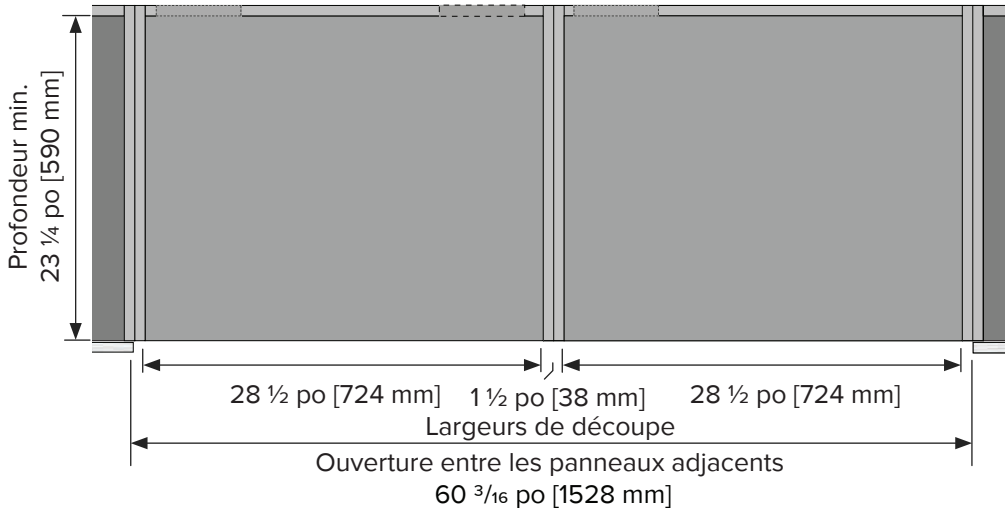


# Installation encadrée Révélation sur les produits



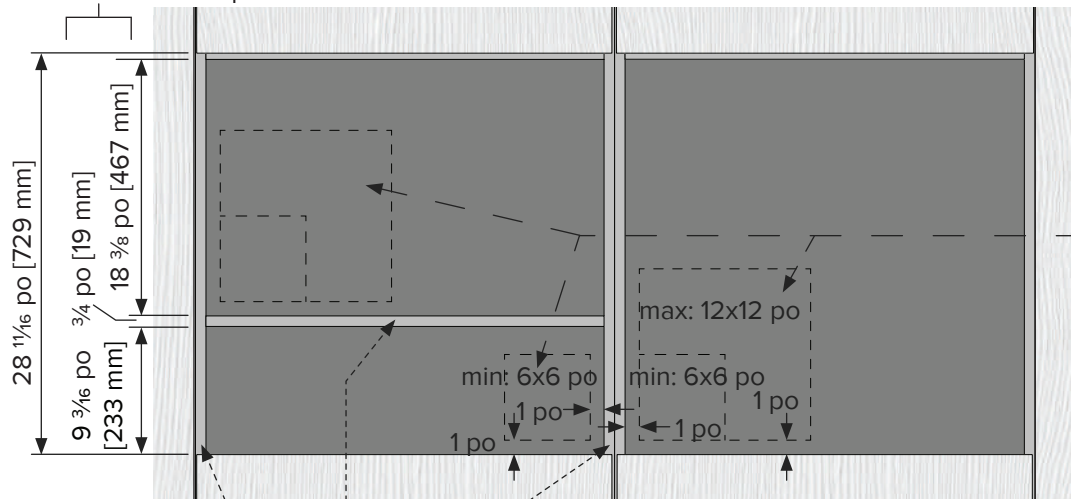
# Spécifications des armoires côte à côte - Four mural simple, four à vapeur/rapide et tiroir chauffant (MVS0E3601, MVS0C6301/MVMSP6301 et MVWDE6301)

Dimensions de l'armoire d'installation standard



**Haut**

Hauteurs de découpe



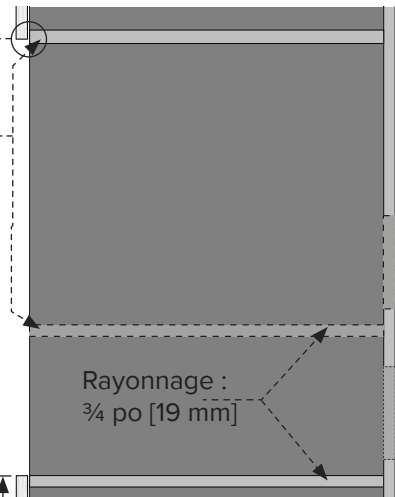
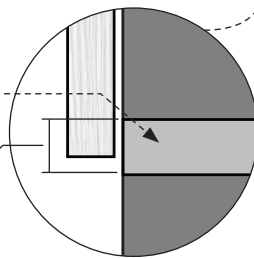
Emplacement du trou pour le conduit d'alimentation. Le trou pour le conduit doit être d'au moins 6x6 po, mais pas plus de 12x12 po. Décalage d'environ 1 po du bord de la cavité.

**Avant**

Le bois d'extrémité exposé des armoires doit être fini ou fini avec du placage.

Tablette de finition  
(Bloque la vue de l'intérieur de l'armoire)

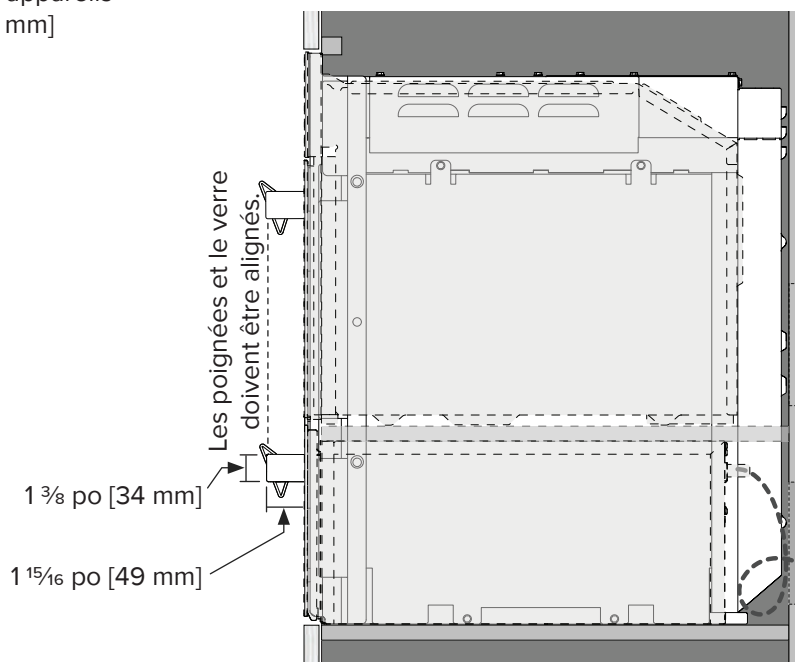
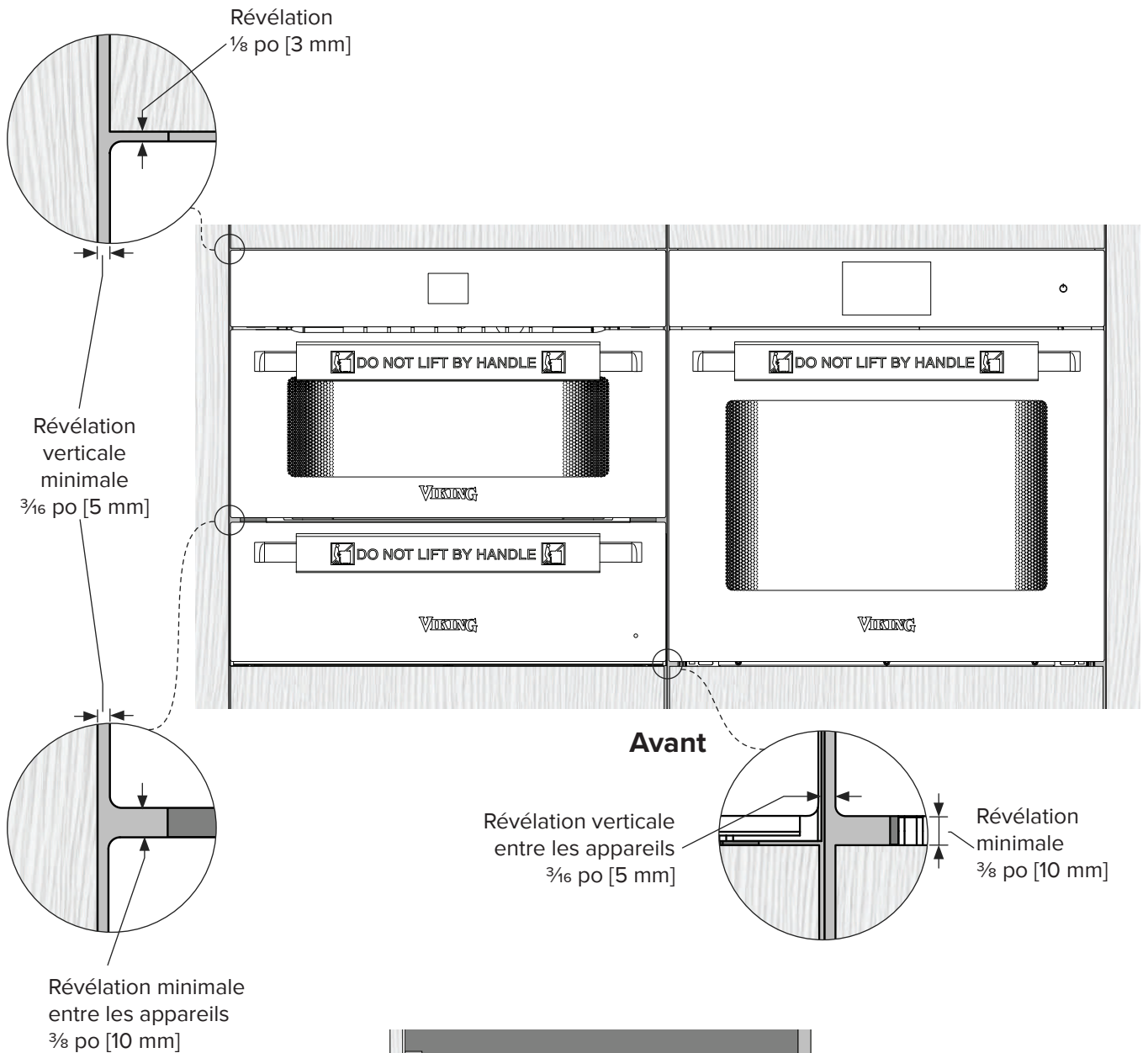
¾ po [19 mm]



Minimum  
4¾ po [121 mm]  
Plancher

**Côté**

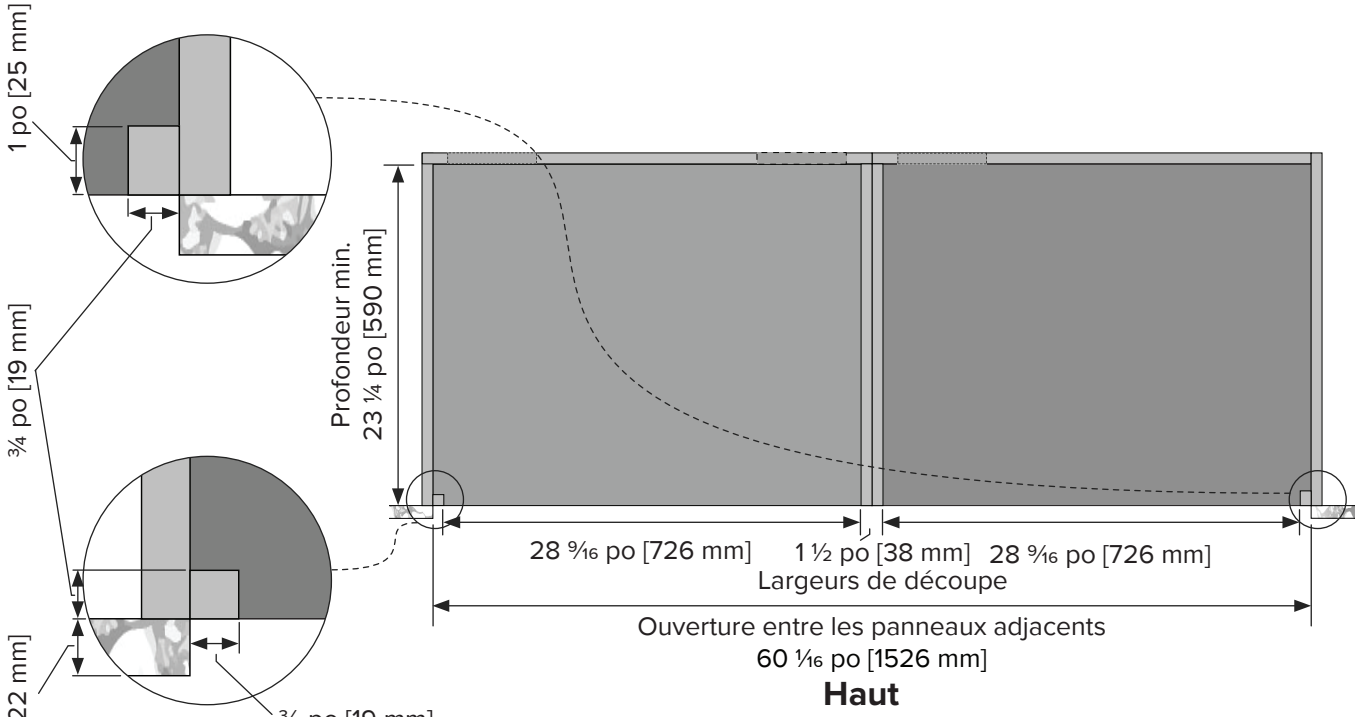
## Révélation sur les produits d'installation standard



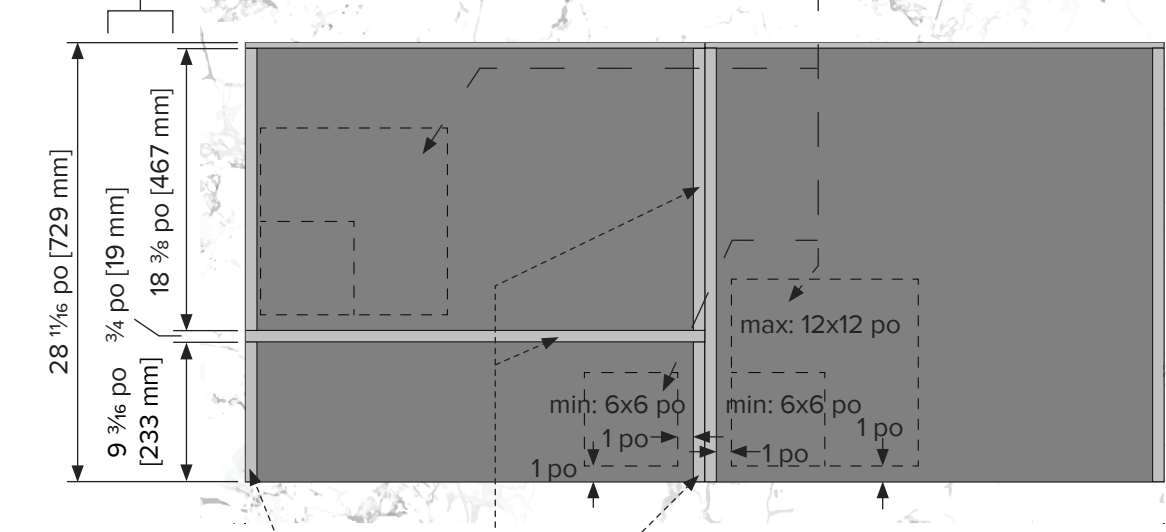
Côté

FR-105

## Dimensions des armoires encastrées

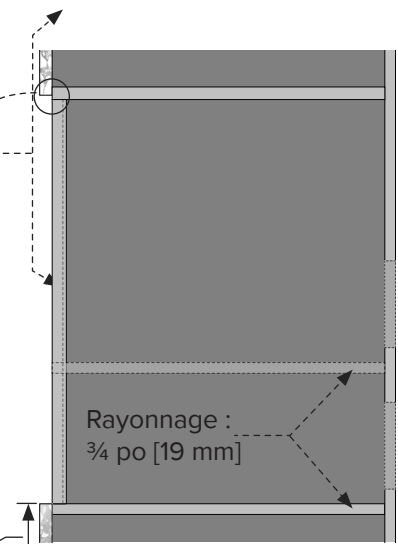
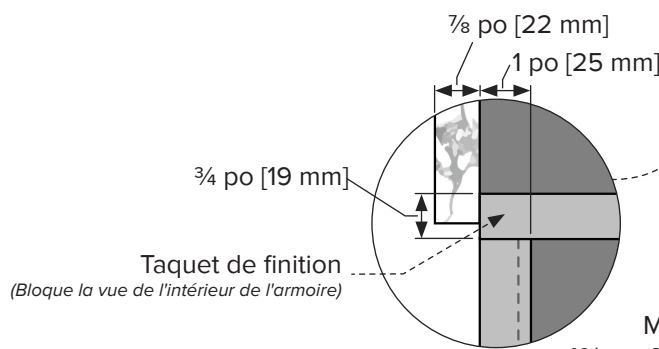


Emplacement du trou pour le conduit d'alimentation. Le trou pour le conduit doit être d'au moins 6x6 po, mais pas plus de 12x12 po. Décalage d'environ 1 po du bord de la cavité.



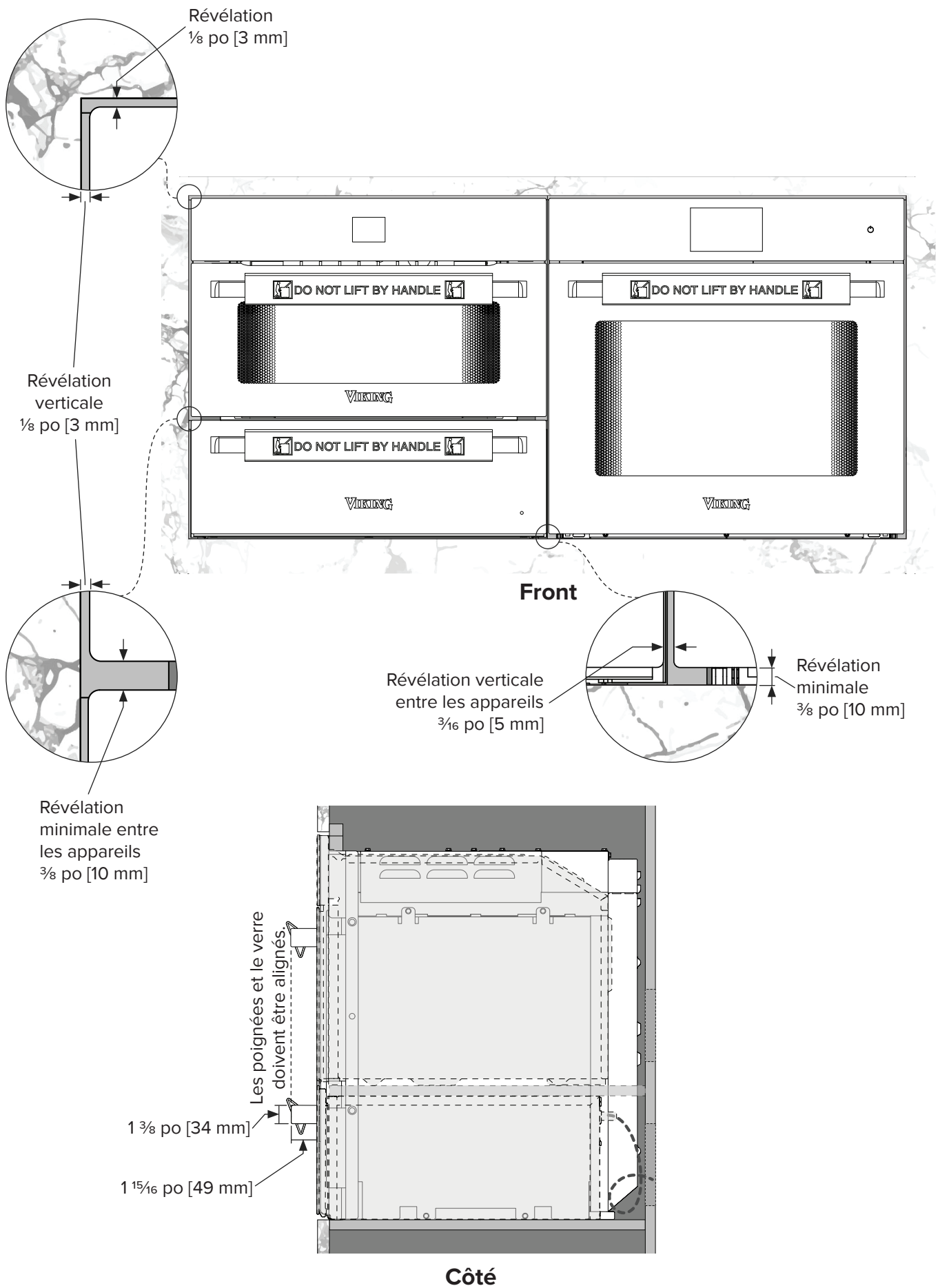
**Avant**

Tous les bouts de bois exposés du mobilier doivent être finis ou recouverts d'un placage.



**Côté**

# Installation encastée Révélation sur les produits





## Liste de vérification finale de l'installation

Lisez toutes les instructions d'installation de ce manuel pour vous assurer que l'appareil a été correctement installé avant l'utilisation.

Veillez à ce que :

- Le four à cuisson rapide est de niveau et solidement fixé aux armoires.
- Tout l'emballage interne a été retiré du four à cuisson rapide.
- Le plateau tournant du four est actionné sans restriction de manière à ce qu'il puisse tourner.

Opération d'essai :

1. Ouvrez le four à cuisson rapide et placez un plat non plastique contenant environ 1 pouce (25,4 mm) d'eau sur le plateau tournant du four à micro-ondes. ***Il est important que le four à cuisson rapide ait toujours quelque chose à l'intérieur pour absorber l'énergie des micro-ondes lorsque le four à micro-ondes est utilisé.***
2. Appuyez sur le bouton Veille/Réveil  pour allumer le four à cuisson rapide et accéder au mode de cuisson micro-ondes Tru Convec.
3. Réglez une puissance et une température pour le mode de cuisson Micro-ondes Tru Convec.
4. Observez et assurez-vous que le ventilateur de convection arrière fonctionne.
5. Appuyez sur le bouton Veille/Réveil  pour annuler le mode de cuisson et mettre le four à cuisson rapide en mode veille.
6. Ouvrez la porte du four à cuisson rapide et vérifiez si l'eau a été réchauffée.

## Remarques

# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Bienvenue et merci

Nous désirons vous souhaiter la bienvenue et exprimer notre sincère gratitude pour votre récent achat d'un nouveau four mural de Viking Range, LLC. Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre produit pour améliorer votre expérience culinaire.

Chez Viking Range, nous sommes très fiers de fournir des appareils de haute qualité qui combinent une technologie innovante avec un savoir-faire exceptionnel. Nos fours rapides sont conçus pour vous offrir un maximum de commodité et d'efficacité. Les fours rapides combinent la rapidité de la technologie des micro-ondes et la cuisson uniforme d'un four à convection, ce qui vous permet de préparer des repas plus rapidement sans compromettre la qualité.

Dans ce manuel d'utilisation, vous trouverez des instructions détaillées sur la façon de tirer le meilleur parti de votre nouveau four à cuisson rapide. Nous avons inclus des guides étape par étape, des conseils utiles et des renseignements de sécurité importants pour assurer une expérience fluide et agréable.

Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide, n'hésitez pas à communiquer avec notre équipe du service à la clientèle dédiée. Nous sommes là pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre four à cuisson rapide Viking Range.

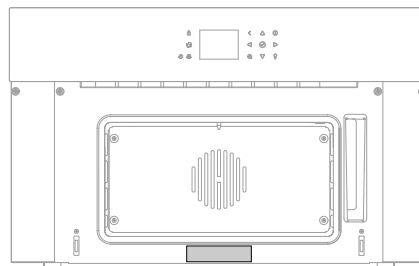
Encore une fois, merci d'avoir choisi Viking Range. Nous sommes convaincus que votre nouveau four à cuisson rapide dépassera vos attentes et deviendra un complément indispensable à vos projets culinaires.

## Enregistrez votre produit

Veillez visiter le site Web de Viking Range's ([vikingrange.com/register](http://vikingrange.com/register)) pour enregistrer votre produit et créer un compte *Mon Viking* pour profiter de ces avantages :

- Enregistrez vos achats avec la possibilité de suivre les renseignements sur vos produits en ligne.
- Accédez immédiatement à vos numéros de série, dates d'installation, et modes d'emploi et d'entretien.
- Voir et acheter des accessoires de produits conçus pour vos produits enregistrés.
- Possibilité de s'inscrire à des courriels périodiques avec de nouveaux renseignements sur les produits, de nouvelles promotions passionnantes, des recettes et plus encore.

Inscrivez-vous dès maintenant à l'adresse [vikingrange.com/register](http://vikingrange.com/register), ou remplissez et renvoyez la carte d'enregistrement incluse.



### Emplacement de la plaque de série

- La plaque signalétique du four à cuisson rapide est visible lorsque la porte est complètement ouverte.
- La plaque signalétique contient des renseignements concernant les exigences d'alimentation et les pièces de rechange.

## Avant la première utilisation

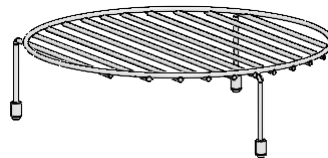
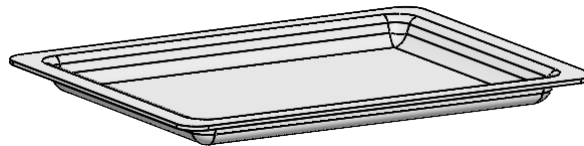
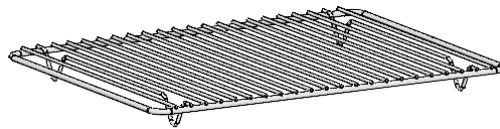
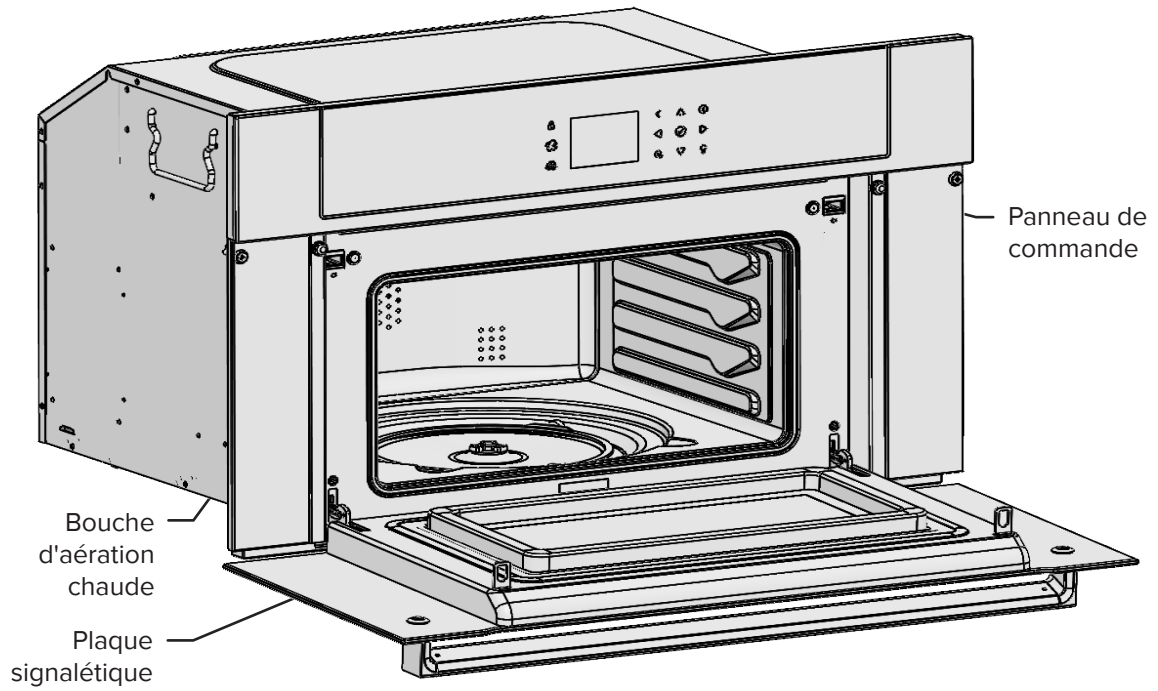
### Nettoyer la cavité du four et les accessoires

1. Retirez tout le contenu de la cavité du four, y compris les grilles du four et les accessoires.
2. La cavité du four et tous les accessoires inclus (casserolles et grilles) doivent être soigneusement nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux, puis soigneusement rincés. Un lave-vaisselle peut être utilisé pour laver les grilles du four et les accessoires, mais il ne garantit pas l'élimination complète des huiles de fabrication que permettrait de frotter avec un chiffon doux.
3. Pour éliminer toutes les huiles de fabrication résiduelles de la cavité du four qui peuvent provoquer des odeurs désagréables pendant la cuisson, utilisez la fonction Tru Convec Broil pour chauffer le four et tous les éléments pendant environ 30 minutes à la température maximale. Assurez-vous de retirer toutes les grilles, tous les poêles et tous les accessoires.

### Régler l'heure et la date

- Le réglage de l'heure et de la date est nécessaire pour un enregistrement correct des erreurs en cas de problèmes lors de l'utilisation du four à cuisson rapide.
- Profitez de cette occasion pour définir également les unités de température et de poids, la langue, la luminosité de l'écran et le volume.

# CARACTÉRISTIQUES ET ACCESSOIRES



## Conseils généraux pour le four

### Préchauffage du four à cuisson rapide

- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à sceller les jus de viande.
- Placez les grilles du four dans leur position appropriée avant de préchauffer.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.
- Un signal sonore confirme que le four est préchauffé.

### Suggestions opérationnelles

- Ne posez pas de casseroles sur la porte du four ouverte.
- Utilisez les lumières intérieures du four pour voir les aliments à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

### Vaisselle adaptée

Vous pouvez utiliser de la vaisselle résistante à la chaleur en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique réfractaire. Ces matériaux sont perméables aux micro-ondes. Il est également possible d'utiliser des plaques normales. De cette manière, il ne sera pas nécessaire de transférer les aliments.

La vaisselle avec des décorations en or ou en argent ne peut être utilisée que si le fabricant garantit qu'elle peut être utilisée dans les fours à micro-ondes.

N'oubliez pas que, lors de l'utilisation des modes de cuisson au micro-ondes, le plat doit être placé sur le plateau tournant.

Lorsque le four est utilisé en mode combiné (micro-ondes et chaleur tournante), il est préférable de placer le plat à cuire sur la grille ronde de manière à ce qu'il soit centré sur le plateau tournant.

### Vaisselle inadaptée

La vaisselle en métal ne peut pas être utilisée. Le métal n'est pas perméable aux micro-ondes. Les aliments placés dans des récipients métalliques resteront froids.

**Avertissement ! Les pièces métalliques, telles que les cuillères et les verres, doivent rester à au moins 2 cm (0,79 po) des parois du four et de la porte. Les étincelles provoquées par la vaisselle ou les couverts en métal peuvent sérieusement endommager l'intérieur de la porte en verre.**

### Test de la vaisselle

N'allumez jamais le four à micro-ondes avant d'y avoir introduit les aliments.

La seule exception autorisée est l'essai de la vaisselle. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée dans le four à micro-ondes, nous vous recommandons d'effectuer le test suivant :

- Placez un plat vide dans l'appareil pendant 30 à 60 secondes à la puissance maximale.
- Vérifier la température. Le plat doit être frais ou légèrement tiède au toucher. S'il est chaud ou s'il y a des étincelles, le plat n'est pas adapté.

### Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments au cours du processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en eau de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.
- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise.

### Cuisson à haute altitude

- Lors de la cuisson à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient par rapport à la norme.

# Icônes du panneau de commande et de l'affichage

## Utilisation des commandes

Ce four à cuisson rapide utilise une interface tactile capacitive, comme votre téléphone intelligent. Aucune pression n'est nécessaire pour activer les commandes.

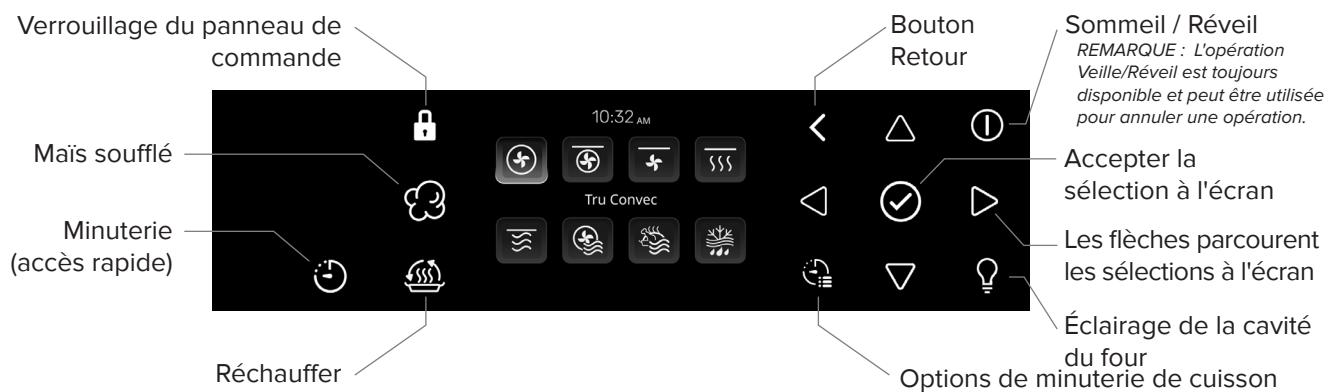
Pour l'utiliser, assurez-vous que votre doigt est suffisamment en contact avec l'icône de commande (emplacement du bouton) et qu'il est maintenu assez longtemps pour entendre un bip.

Veuillez noter que les doigts mouillés ou une interface de commande mouillée entraîneront probablement un comportement erratique des commandes. Lors de l'utilisation du four à cuisson rapide, assurez-vous que vos mains, et l'interface de commande sont propres et sèches.

### Bips

- Des bips confirment que la commande a été reçue après une pression sur une touche.
- Il indique également qu'une fonction de minuterie a été exécutée (par ex., Minuterie ou Cuisson minutée). Lors de l'exécution d'une recette, un signal sonore prévient l'utilisateur que le four attend une intervention de sa part (par exemple insérer le plat ou le retourner).
- Les bips signalent également un dysfonctionnement du four. (Voir la section Dépannage)

## Vue d'ensemble du panneau de commande



## Verrouillage du panneau de commande

Maintenez le bouton de verrouillage à gauche de l'écran pendant 3 secondes. Les boutons capacitifs sont désormais désactivés, à l'exception du bouton Verrouiller. Le bouton de verrouillage restera allumé. Répétez la même opération pour déverrouiller le panneau de commande. Cette fonctionnalité est utile lors du nettoyage du panneau de commande pour éviter toute saisie accidentelle.

## Bouton de recette rapide de maïs soufflé

Un bouton pour accéder rapidement à la recette du maïs soufflé. La recette par défaut est configurée pour un sachet de maïs soufflé standard.

## Bouton de recette rapide à réchauffer

Bouton permettant d'accéder rapidement à la fonction Réchauffer la recette.

## Bouton d'accès rapide à la minuterie

Bouton permettant d'accéder rapidement à la fonction de minuterie. La minuterie ne fait que compter à rebours et émet un signal sonore une fois que le zéro est atteint. Pour annuler la minuterie, revenez à la fonction de minuterie comme si vous créez une nouvelle minuterie. Remettre les heures et les minutes à zéro. Pour arrêter les bips une fois le zéro atteint, appuyez sur le bouton Minuterie.

## Options de minuterie de cuisson

Les options de minuterie de cuisson permettent d'accéder aux fonctions de la minuterie, du démarrage automatique et de l'arrêt automatique.

La minuterie est disponible dans tous les modes de cuisson. Les minuteries AutoStart et AutoStop ne sont pas disponibles dans les modes de cuisson au four à micro-ondes.

## Affichage de préchauffage



### Préchauffage

Chaque fois qu'un mode de cuisson et une température sont définis, le préchauffage de la cavité du four commence. Pendant ce temps, la température actuelle est affichée dans un cercle lumineux et clignotant ainsi que le mode de cuisson sélectionné. La température actuellement sélectionnée est affichée sur le côté droit de l'écran et peut être modifiée à tout moment pendant le préchauffage en utilisant les flèches haut et bas. Lorsque la cavité du four atteint la température réglée, le four à cuisson rapide émet un bip et affiche l'écran de cuisson en cours.

### REMARQUE :

- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à sceller les jus de viande.
- Placez les grilles du four dans leur position appropriée avant de préchauffer.

## Affichage de la cuisson en cours

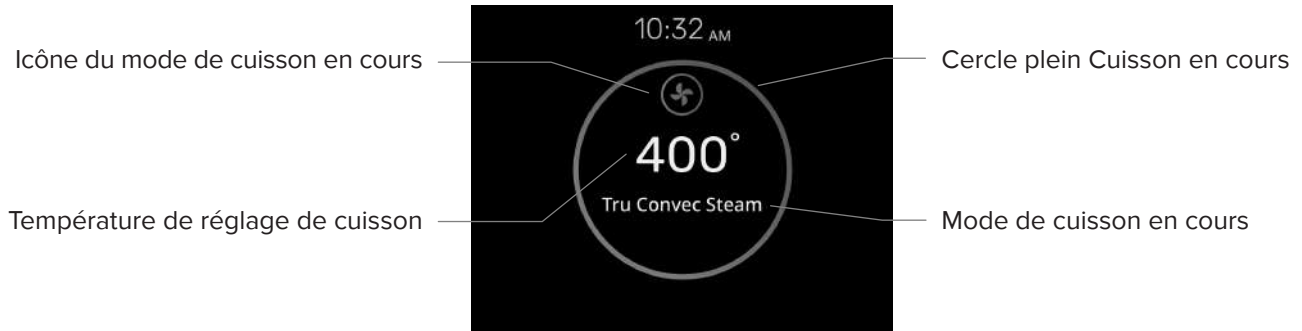
### Micro-ondes et convection



### Micro-ondes



**Cuisson en cours** Une fois que la cavité du four a atteint sa température réglée, elle passe à l'écran de cuisson en cours. Le cercle clignotant et lumineux qui entoure la température actuelle du four et le mode de cuisson sélectionné passe à un cercle plein à l'intérieur duquel se trouve la température réglée du mode de cuisson sélectionné.



## Suggestions opérationnelles

- **Ne pas** poser de casseroles sur la porte du four ouverte.
- Utilisez les lumières intérieures du four pour voir les aliments à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment. L'ouverture de la porte libère la chaleur accumulée dans la cavité du four.
- Le bouton ① annulera un mode de cuisson en mettant le four vapeur en veille. Réveillez le four à cuisson rapide pour utiliser un mode de cuisson différent.
- Après avoir mis le four à cuisson rapide en veille, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four aient refroidi.
- Cuisson à haute altitude – lors de la cuisson à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient par rapport à la norme.

# Fonctionnement du four à cuisson rapide

## Mode Veille

- Le four à cuisson rapide se met automatiquement en mode veille lorsque le disjoncteur est mis sous tension.
- Le mode Veille est indiqué par le bouton Veille/Réveil allumé et l'écran affichant une horloge.
- Le mode Veille est un mode basse consommation qui permet au four à cuisson rapide de reprendre rapidement toutes les fonctionnalités pour votre commodité.

## Cycle de fonctionnement de cuisson conventionnel

- 1. Réveil** - Appuyez sur le bouton d'alimentation pour sortir le four à cuisson rapide du mode Veille.
- 2. Sélectionner le mode de cuisson** - Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en sélectionnant Cuisson, puis en choisissant l'un des nombreux modes de cuisson.
- 3. Réglages de cuisson** - Les réglages de cuisson changent et dépendent des modes de cuisson : convection, convection et micro-ondes, ou seulement micro-ondes.
  - **Sélection de la température et de la puissance** - Une fois qu'un mode de cuisson est sélectionné, la température de cuisson et/ou la puissance peuvent être sélectionnées.
  - **Régler le temps** - Un compte à rebours doit être réglé pour les fonctions de cuisson utilisant le four à micro-ondes.
  - Appuyez sur le bouton de Coche pour régler les paramètres sélectionnés et commencer la cuisson.
- 4. Préchauffage (pour les fonctions de cuisson par convection et par micro-ondes)** - Une fois la température sélectionnée, le four commence à préchauffer. Ceci est représenté par un cercle lumineux et clignotant qui entoure la lecture actuelle de la température de la cavité du four et la sélection du mode de cuisson.
  - **Changer le mode de cuisson pendant le préchauffage** - Appuyer sur le bouton Retour. Cela vous ramènera à l'écran des modes de cuisson.
  - **Changer la température pendant le préchauffage** - Pendant le préchauffage, la température réglée peut être modifiée en appuyant sur les flèches haut ou bas pour accéder à la nouvelle température. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton du Crochet pour confirmer le changement de température. Laissez le four à cuisson rapide terminer le préchauffage.
  - **Minuterie, démarrage automatique, arrêt automatique** - Pendant le préchauffage, il est possible de régler ces minuteries. Consultez la section sur le menu Options de cuisson pour en savoir plus. (Les fonctions de minuterie AutoStart et AutoStop ne sont disponibles qu'en mode de cuisson par convection)
- 5. Cuisson** - La cuisson avec les modes de cuisson par convection se poursuivra jusqu'à ce que le mode de cuisson du four soit annulé en appuyant sur le bouton Veille/Réveil ou jusqu'à ce que la minuterie AutoStop soit écoulee. Avec les modes de cuisson incluant les micro-ondes, la cuisson se poursuit jusqu'à la fin de la minuterie programmée.
  - **Pause** - L'ouverture de la porte du four à cuisson rapide pendant le fonctionnement entraînera la mise en pause du ventilateur de convection, de la production de vapeur, des minuteries de démarrage automatique et d'arrêt automatique, mais les éléments continueront de chauffer. « Fermer la porte pour continuer » s'affichera en bas de l'écran. Fermez la porte du four à cuisson rapide pour reprendre les modes de cuisson par convection. Pour les fonctions de cuisson au micro-ondes, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton de coche pour reprendre la cuisson.
  - **Changer le mode de cuisson / Annuler la cuisson** - Pour annuler l'opération de cuisson du four à cuisson rapide ou pour passer à un autre mode de cuisson, le four à cuisson rapide doit être ramené à l'écran de sélection du mode de cuisson ou mis en veille et réveillé à nouveau via le bouton Veille/Réveil.
  - **Modifier la durée, le poids, la température ou la puissance** - Ces paramètres de cuisson peuvent être ajustés pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur le bouton retour, de naviguer jusqu'au réglage souhaité, d'effectuer les modifications et de confirmer. Le processus de cuisson se poursuivra sans problème avec les nouveaux réglages.
- 6. Fin de l'AutoStop ou de la cuisson de recettes** - Trois bips retentiront 10 fois toutes les 3 secondes, l'écran affichera « Cuisson terminée » et l'heure à laquelle la cuisson est terminée.
  - Une fois que le four à cuisson rapide revient en mode veille, il affichera la température actuelle de la cavité du four jusqu'à ce qu'il refroidisse suffisamment.
  - Ne laissez jamais les aliments dans le four plus d'une heure avant et après la cuisson. Cela pourrait détériorer les propriétés de l'aliment lui-même.

## Explication des modes de cuisson



### **TRU CONVEC**

Même la chaleur sèche est fournie par le ventilateur de convection qui fait circuler la chaleur fournie par l'élément chauffant circulaire à côté du ventilateur de convection.

Aucune chaleur radiante infrarouge n'est fournie dans ce mode de cuisson.



### **GRILLER PAR TRU CONVEC**

En plus de la chaleur sèche et uniforme fournie par le système Tru Convec, une chaleur radiante élevée est fournie par l'élément de gril situé au sommet de la cavité de cuisson.



### **GRILLAGE À CONVECTION**

La chaleur rayonnante est fournie par l'élément de gril situé en haut de la cavité de cuisson. Le chauffage uniforme de l'air dans la cavité de cuisson est assuré par le ventilateur de convection.



### **GRILLER**

Il s'agit du mode de cuisson traditionnel à ébullition. Une chaleur radiante élevée est fournie par l'élément de gril.

Ce mode de cuisson est mieux utilisé pour dorer les aliments en fin de cuisson.



### **GRIL À MICRO-ONDES**

Ce mode de cuisson associe la puissance des micro-ondes à la cuisson au gril pour obtenir des surfaces extérieures parfaitement dorées et croustillantes tout en cuisant rapidement l'intérieur. L'énergie des micro-ondes assure une cuisson rapide et homogène, tandis que la fonction gril permet d'obtenir une finition délicieusement croustillante.



### **MICRO-ONDES TRU CONVEC**

Ce mode de cuisson garantit une cuisson rapide et complète en appliquant la chaleur de l'extérieur vers l'intérieur et de l'intérieur vers l'extérieur. Le système Tru Convec fournit une chaleur sèche constante, tandis que l'énergie des micro-ondes cuit rapidement l'intérieur des aliments.



### **MICRO-ONDES**

Ce mode de cuisson utilise l'énergie des micro-ondes pour chauffer et cuire les aliments rapidement et efficacement. Idéal pour réchauffer les restes, décongeler les produits surgelés ou préparer des repas simples, il assure une cuisson homogène dans tout le plat.



### **DÉCONGÉLATION PAR MICRO-ONDES**

Ce mode permet de décongeler efficacement les aliments grâce à l'énergie des micro-ondes et offre deux options pratiques :

- Temps de décongélation : Utilise un compte à rebours standard pour décongeler les aliments uniformément et rapidement.
- Poids Dégivrage : Permet à l'utilisateur de sélectionner le type d'aliment (glucides, légumes, viande ou fruits de mer) et son poids pour une décongélation précise et adaptée à l'aliment

## Renseignements généraux sur la cuisson et la sécurité de la viande

L'utilisation d'un four à cuisson rapide à micro-ondes permet de cuire les rôtis, les steaks ou la volaille à la perfection. Cette méthode garantit une tendreté, un arôme et une saveur optimaux sans trop cuire ou pas assez cuire votre viande. Elle permet également d'éviter les risques sanitaires et hygiéniques liés aux bactéries qui peuvent se cacher dans la viande, la volaille, le poisson ou les œufs crus ou insuffisamment cuits. Il est essentiel de bien cuire les aliments en toute sécurité, même s'ils ont l'air cuits à l'extérieur mais qu'ils sont encore roses à l'intérieur.

Certaines bactéries provoquent la détérioration des aliments, tandis que d'autres, comme Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli et Staphylococcus aureus, présentent des risques importants pour la santé humaine. Les bactéries se multiplient très rapidement à partir d'une température de 40 °F (4,4 °C) et jusqu'à 140 °F (60 °C). La viande hachée est particulièrement menacée de ce point de vue.

Pour éviter que les bactéries ne se multiplient, il est nécessaire de prendre les mesures suivantes :

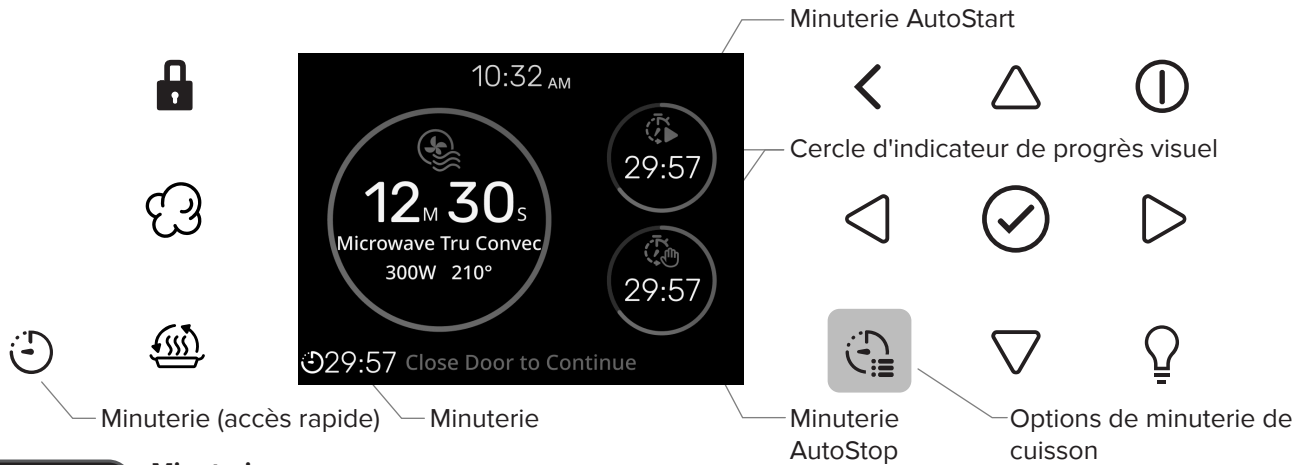
- Ne décongelez pas les aliments à température ambiante, veillez à toujours les décongeler au réfrigérateur ou au four en utilisant la fonction spécifique. Dans ce dernier cas, faites cuire les aliments immédiatement après.
- Farcir le poulet juste avant de le manger. N'achetez jamais de poulet farci préemballé non cuit et n'achetez du poulet farci cuit que lorsque vous avez l'intention de le manger dans les 2 heures.
- Faites mariner les aliments au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Veillez à ce que la viande, le poisson et la volaille soient bien cuits s'ils ont plus de 2 pouces (5 cm) d'épaisseur, afin d'atteindre les températures de cuisson minimales.
- Les plus grands dangers sont posés par le poulet mal cuit, qui est particulièrement exposé aux Salmonella.
- Évitez d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire partiellement les aliments, de les conserver et de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la croissance des bactéries en raison des températures « chaudes » atteintes à l'intérieur des aliments.
- Rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 329 °F (165 °C).

Nous vous recommandons de consulter le tableau suivant tiré de la National Food Safety Database (USA).

### Tableau de température de la viande USDA

Alimentation	Température interne minimale	
<b>Viande hachée</b>		
Hamburger	168 °F	71 °C
Bœuf, Veau, Agneau, Porc	165 °F	74 °C
Poulet, Dinde	165 °F	74 °C
<b>Bœuf, veau, rôtis d'agneau et steaks</b>		
Saignant	La température de cuisson des viandes saignantes n'est pas indiquée par la NFSD, car elle est dangereuse pour des raisons de santé.	
Médium saignant	145 °F	63 °C
Moyen	168 °F	71 °C
Bien cuit	171 °F	77 °C
<b>Côtelettes de porc, rôtis, côtes levées</b>		
Moyen	168 °F	71 °C
Bien cuit	171 °F	77 °C
Jambon frais	168 °F	71 °C
Saucisses fraîches	168 °F	71 °C
<b>Volaille</b>		
Poulet entier ou morceaux de poulet	180 °F	82 °C
Canard	180 °F	82 °C
Dinde entière (non farcie)	180 °F	82 °C
Poitrine de dinde	171 °F	77 °C

## Minuteries de cuisson



### Minuterie -

Il s'agit d'un compte à rebours standard. À la fin du temps défini, le four à cuisson rapide émettra un bip. Cette minuterie est identique à celle accessible via le panneau de commande situé sous le bouton de verrouillage.



### Démarrage automatique -

Utilisez la fonction de minuterie AutoStart pour retarder le début de la cuisson d'un certain temps. Le four s'allume automatiquement et continue de cuire jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement.

Pour modifier l'heure de la minuterie AutoStart lorsque le four est déjà en fonctionnement, accédez à la minuterie AutoStart et entrez une nouvelle heure.

**REMARQUE :** Une fois la minuterie AutoStart terminée, le four commence le cycle de préchauffage. Il n'est pas recommandé de placer des aliments dans la cavité de cuisson pendant cette période, car la chaleur intense du préchauffage peut affecter négativement le processus de cuisson et les résultats finaux.

Si les aliments sont placés dans le four avant la fin de la minuterie AutoStart, sachez qu'ils ne seront pas réfrigérés pendant cette période et que le temps de cuisson total peut différer des attentes habituelles en raison de l'impact du cycle de préchauffage.

Pour de meilleurs résultats, attendez que le four signale que le préchauffage est terminé avant de placer les aliments à l'intérieur.



### AutoStop -

Utilisez la fonction de minuterie AutoStop pour définir la durée de cuisson des aliments, puis éteignez automatiquement le four à cuisson rapide.

Après la cuisson, le four s'éteint et un signal sonore prévient que la cuisson est terminée.

Pour modifier l'heure de la minuterie AutoStop lorsque le four est déjà en fonctionnement, accédez à la minuterie AutoStop et entrez une nouvelle heure.

## Réglage de la minuterie

**REMARQUE :** La minuterie du menu Options de la minuterie de cuisson est la même que celle disponible sur le panneau de commande.

**REMARQUE :** Appuyer sur le bouton Veille/Réveil ne réinitialise ni n'arrête la minuterie.

**REMARQUE :** Appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie pour couper l'alarme sonore.

1. Appuyez sur le bouton Minuterie et réglez l'heure souhaitée à l'aide des flèches et confirmez avec le bouton Coche. Pour basculer la sélection entre les heures et les minutes, utilisez les flèches
2. Le temps peut être réglé de 1 minute à 12 heures et 59 minutes et, une fois réglé, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état inférieure de la zone d'affichage de la minuterie jusqu'à ce que le temps expire ou soit réinitialisé.
3. Pour annuler la minuterie, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, passant à MIN:SEC au cours de la dernière minute.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et le buzzer retentit pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton Minuterie soit enfoncé.

**Avertissement de minuterie :** Cette minuterie n'allume, ni n'éteint l'appareil, son seul but est de vous alerter par le bip. Lorsque vous souhaitez éteindre le four automatiquement, utilisez la minuterie AutoStop dans le menu Options de cuisson pendant une opération de cuisson.

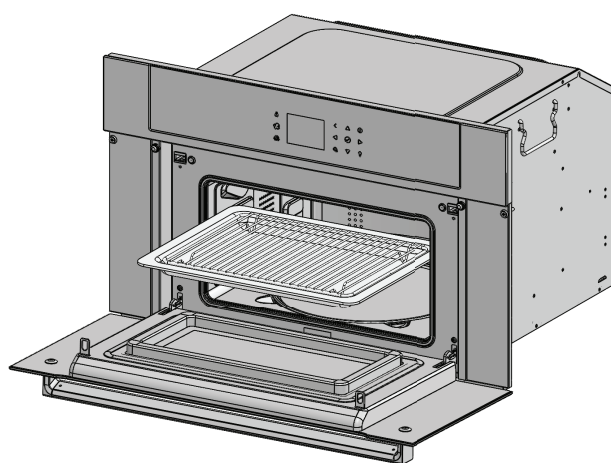
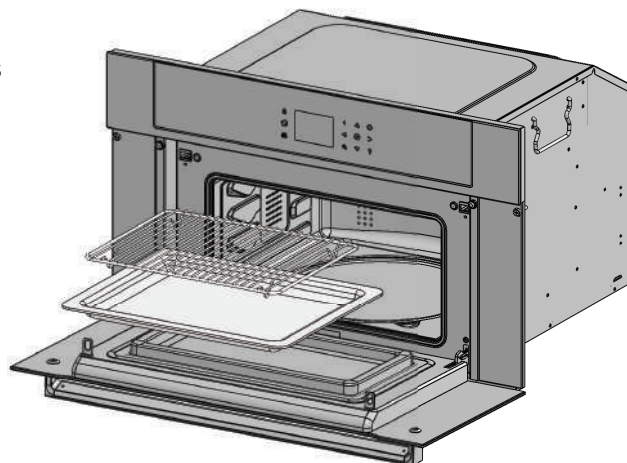
## Utilisation des grilles et des plateaux

### Plateau en verre et grille

Le plateau en verre et la grille sont conçus pour surélever les aliments, ce qui permet une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus homogène.

### Modes de cuisson à utiliser avec le plateau en verre et la grille :

- **Cuisson par convection** : Le plateau en verre et la grille permettent de répartir uniformément la chaleur autour des aliments, garantissant ainsi des résultats de cuisson homogènes.
- **Griller** : L'élévateur positionne les aliments plus près de l'élément de gril, ce qui favorise le brunissement et le croustillant.
- **Fonctions de cuisson au micro-ondes** : NE PAS utiliser pour la cuisson au micro-ondes. En raison de la conception de ce four à micro-ondes, les aliments doivent être tournés pour être cuits correctement.

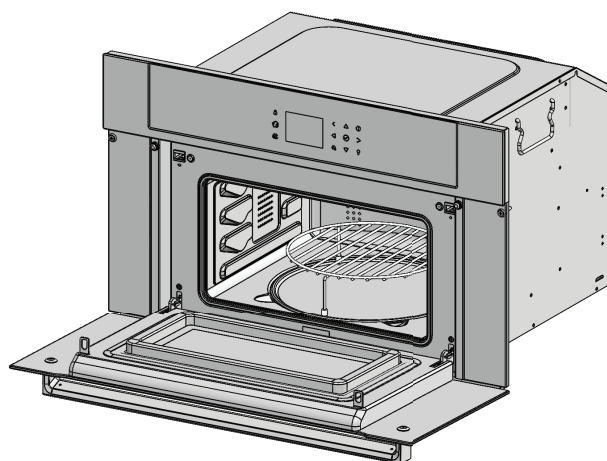


### Crémaillère ronde

La grille ronde en métal est conçue pour surélever les aliments, ce qui permet une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus homogène.

### Modes de cuisson à utiliser avec la grille ronde :

- **Cuisson par convection** : L'élévateur permet de répartir uniformément la chaleur autour des aliments, ce qui garantit des résultats de cuisson homogènes.
- **Griller au micro-ondes et Micro-ondes Tru Convec** : Ces modes utilisent une puissance micro-ondes minimale, ce qui permet d'utiliser l'élévateur en toute sécurité pour obtenir une combinaison de cuisson par micro-ondes et par convection.
- **Griller** : L'élévateur positionne les aliments plus près de l'élément de gril, ce qui favorise le brunissement et le croustillant.



### REMARQUE :

- Il est recommandé de placer les aliments de manière à ne pas gêner le mouvement du plateau tournant.
- Il est important de noter que l'élévateur ne doit pas être utilisé en mode micro-ondes standard, car il peut provoquer des arcs électriques et endommager le four.

# Recettes

Les recettes permettent de cuire des aliments sans avoir à régler le four manuellement à chaque fois. Le mode de cuisson, la température et la durée sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

Des ajustements aux recettes peuvent être apportés avant de procéder avec un cuisinier. Une fois la cuisson terminée, le four à cuisson rapide offre la possibilité de sauvegarder la recette ajustée.

## Utilisation de l'interface de recette

**Écran de recette**

10:32 AM  
Lean Artisan Style (Loaf)  
Cookware Metal Baking Sheet  
Rack Position Middle  
Preheat No  
Cook Time 1 Hr 20 Min  
Weight 1 Lb

Modifier la recette

Paramètres de recette modifiables par l'utilisateur

Confirmer la cuisson

Lorsqu'il est surligné en bleu, appuyez sur le bouton Coche sur le panneau de commande pour modifier le temps de cuisson ou le poids de la recette.

Lorsqu'il est surligné en bleu, appuyez sur le bouton Crochet sur le panneau de commande pour poursuivre la cuisson de cette recette.

**Écran d'édition de recette**

10:32 AM  
Lean Artisan Style (Loaf)  
Cookware Metal Baking Sheet  
Rack Position Middle  
Preheat No  
Cook Time 1 Hr 20 Min  
Weight 1 Lb

Paramètre de recette sélectionné à modifier

Appuyez sur le bouton Crochet du panneau de commande pour modifier le paramètre.

Confirmer la modification de la recette

10:32 AM  
Cook Complete  
at 10:30am

Modifier la recette modifiée

Confirmer et enregistrer la recette modifiée

Une fois la cuisson d'une recette modifiée par l'utilisateur terminée, l'utilisateur peut soit modifier davantage la recette, soit sélectionner la coche et enregistrer la recette modifiée par l'utilisateur.

10:32 AM  
Recipe Edit Saved As:  
Lean Artisan Style (Loaf) 1

Les recettes modifiées par l'utilisateur sont enregistrées et renommées en ajoutant un numéro séquentiel à la fin du nom de la recette d'origine.

Les recettes modifiées peuvent être trouvées dans le menu Recettes enregistrées.

**Modification de l'écran de recette modifiée par l'utilisateur**

10:32 AM  
Lean Artisan Style (Loaf)  
Cookware Metal Baking Sheet  
Rack Position Middle  
Preheat No  
Cook Time 1 Hr 20 Min  
Weight 1 Lb

Supprimer la recette modifiée par l'utilisateur

Confirmer la modification de la recette

Les recettes modifiées par l'utilisateur peuvent être supprimées en sélectionnant cette icône.

## Explication du menu Réglages



### Langue -

Basculez entre les traductions multilingues de l'appareil.

Traductions actuelles : Anglais, français et espagnol.



### Horloge -

Réglez l'horloge de l'appareil sur l'heure actuelle. Permet des horloges de 12 heures et de 24 heures.



### Luminosité de l'écran -

Réglez la luminosité de l'écran entre Faible, Moyenne et Élevée. La luminosité peut être réglée séparément lorsque le four à cuisson rapide est allumé et pour le mode veille lorsque le four à cuisson rapide est en veille.



### Température et poids-

Définissez les unités de mesure préférées à afficher entre Fahrenheit ou Celsius pour la température et livres ou kilogrammes pour le poids.



### Date -

Réglez l'appareil sur la date actuelle.

*REMARQUE : Ce paramètre est important à définir pour créer des journaux d'erreurs précis, en cas de problèmes.*



### Volume -

Réglez le volume préféré pour les sons d'avertissement, comme à la fin de la cuisson ou des minuteries.

## Explication du menu du système



### Journaux d'événements -

C'est l'emplacement où les erreurs seront enregistrées en cas de problème.



### Démo -

C'est ici que le mode démo ou salle d'exposition de l'appareil peut être activé ou désactivé. Lorsqu'elle est active, DEMO s'affichera dans le coin supérieur droit de l'écran.

- Allumer : Basculez l'interrupteur marche/arrêt sur marche, appuyez sur le bouton veille/réveil et attendez 30 secondes.
- Éteindre : Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Veille/Réveil pendant environ 5 secondes ou jusqu'à ce que l'appareil émette un bip. Accédez au paramètre du mode Démo et basculez le commutateur Marche/Arrêt sur Désactivé.
  - Si le mode Démo n'est pas désactivé, la démo recommencera 30 secondes après la mise en veille de l'écran.

## Entretien et nettoyage

### Comment éviter d'endommager votre appareil

- N'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller dans le four à cuisson rapide.
- Ne posez pas de vaisselle sur la porte ouverte. Placez toujours un plat sur le comptoir sur une grille de refroidissement ou des gants de cuisine ou placez-le sur l'une des grilles du four à cuisson rapide.
- Pour éviter toute possibilité de corrosion, laissez le four à cuisson rapide s'aérer après utilisation.
- Lors du nettoyage de l'appareil, pour éviter toute pénétration d'eau dans les composants électriques, ne versez, ni ne vaporisez de liquide sur ou autour de l'appareil. Utilisez plutôt un chiffon humide.

### Comment éviter d'endommager la poignée en chrome

- Utilisez uniquement un nettoyeur très doux ou de l'eau.
- Utilisez uniquement des chiffons en microfibre.
- L'utilisation de serviettes en papier ou de vêtements rugueux pour le nettoyage laissera des rayures très visibles sur les finitions en chrome.

### Verrouillage du panneau de commande

Maintenez le bouton de verrouillage à gauche de l'écran pendant 3 secondes. Les boutons capacitifs sont désormais désactivés. Le bouton de verrouillage restera allumé. Répétez la même opération pour déverrouiller le panneau de commande. Cette fonctionnalité est utile lors du nettoyage du panneau de commande.

### Entretien

- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des feuilles d'aluminium ou des ustensiles avec des garnitures métalliques, à l'intérieur du micro-ondes, car ils peuvent provoquer des étincelles et des dommages.
- N'utilisez que des récipients étiquetés comme pouvant passer au micro-ondes ; évitez les plastiques qui ne sont pas résistants à la chaleur, car ils peuvent fondre ou libérer des produits chimiques nocifs.
- Après la cuisson, laissez la porte du micro-ondes légèrement ouverte pendant quelques minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper et réduire la condensation.
- Fermez la porte doucement pour éviter d'endommager le loquet ou de désaligner le joint. Un endommagement de la porte ou un mauvais alignement du joint peut entraîner des fuites de micro-ondes, ce qui peut être nocif pour la santé.
- Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide, car il risque de surchauffer et d'endommager les composants internes.
- Maintenez le joint de la porte et les charnières propres et intacts pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

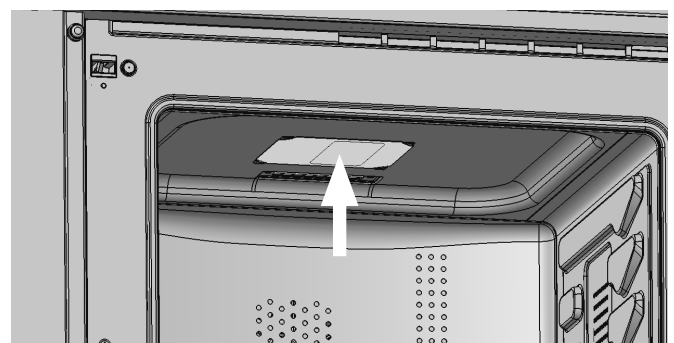
### Nettoyage

- Cet appareil est fabriqué en acier de haute qualité. Cependant, un entretien incorrect peut toujours provoquer de la corrosion.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus alimentaires doivent être éliminés.
- Ne nettoyez pas le four immédiatement après avoir retiré le plat. L'humidité résiduelle dans la cavité du four est encore très chaude (risque de brûlure); vérifier que l'écran affiche une température résiduelle faible ou nulle.
- Pendant le nettoyage, veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.
- Utilisez uniquement des chiffons légèrement humides.
- Ne vaporisez jamais d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil. La pénétration d'eau pourrait endommager les composants électriques.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour le nettoyage. La vapeur peut pénétrer et se condenser sur les composants électriques sensibles, provoquant de la corrosion et des dommages.
- N'utilisez pas d'abrasifs grossiers ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four. Ils pourraient rayer le verre et provoquer son éclatement.

### Couvercle du guide d'ondes

Le couvercle du guide d'ondes, situé en haut à l'intérieur de la zone micro-ondes, est fabriqué en mica et nécessite un soin particulier. Pour garantir des performances optimales en matière de micro-ondes, le couvercle du guide d'ondes doit rester propre. Essayez immédiatement toute éclaboussure de nourriture sur la surface du couvercle à l'aide d'un chiffon doux et humide. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou un incendie.

Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.



# Dépannage

## Problèmes de cuisson traditionnelle

Avec la cuisson au four ou la cuisson par convection, de mauvais résultats peuvent survenir pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Le tableau ci-dessous indique les causes et les remèdes aux problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des plats de cuisson affectent directement les résultats de cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les vieux plats à pâtisserie qui ont brûlé et se sont déformés avec l'âge et l'usage.

Problème	Causes possibles
Les aliments brunissent de manière inégale	Le four n'est pas préchauffé
	Feuille d'aluminium sur la grille du four ou au fond du four
	Plats de cuisson trop grands pour la recette
	Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	Le four n'est pas préchauffé
	Utiliser des casseroles en verre, en métal terne ou noirci
	Mauvaise position de la grille
	Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
La nourriture est sèche ou a rétréci excessivement	Température du four trop élevée
	Aliments cuits trop longtemps
	Mauvaise position de la grille
	Taille du moule trop petite
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	Température du four trop basse
	Le four n'est pas préchauffé
	Porte du four ouverte fréquemment
	Bien scellé avec du papier d'aluminium
Le fond des pâtes à tarte ne dore ou la croûte est détrempée	Taille du moule trop petite
	Temps de cuisson pas assez long
	Utiliser des casseroles en acier brillant
	Mauvaise position de la grille
Les gâteaux sont pâles, plats et ne peuvent pas être cuits à l'intérieur	Température du four trop basse
	Temps de cuisson incorrect
	Gâteau testé trop tôt
	Ouverture trop fréquente de la porte du four
	La taille du moule est peut-être trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec fissure sur le dessus	Température de cuisson trop élevée
	Temps de cuisson trop long
	Les casseroles se touchent ou touchent les parois du four
	Mauvaise position de la grille
Les bords de la croûte à tarte sont trop bruns	Taille du moule trop petite
	Température du four trop élevée
	Bords de croûte trop fins

## Problèmes opérationnels

Avant de communiquer avec le service, vérifiez les points suivants pour éviter des frais de service inutiles

Problème	Correction
Une autre erreur F__ apparaît dans la fenêtre d'affichage.	Coupez l'alimentation et rallumez-la après 10 secondes. Si la condition persiste, notez le numéro de code (voir la liste JOURNAL DES ÉVÉNEMENTS) et communiquez avec le service
L'affichage du four reste éteint	Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (boîte à fusibles ou à disjoncteurs). Remettez le disjoncteur en marche.  Si le problème persiste, appelez un service agréé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est adéquate. Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître la position de grille recommandée. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson avec le mode Cuisson par convection.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Évitez de toucher le verre de l'ampoule avec les doigts nus, car l'huile des doigts pourrait faire griller prématurément les ampoules.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est adéquate.

## Codes d'erreur

Ce code apparaît lorsque la commande électronique signale un défaut. Lorsque l'erreur apparaît, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et à chaque tentative de démarrage, la même erreur apparaît (dans ce cas, il faut faire appel au service après-vente), tandis que si l'erreur est liée à un défaut mineur, après avoir été mis sous tension, le four peut être utilisé pour les fonctions qui n'impliquent pas la pièce défectueuse (par exemple, un élément chauffant).

## Bips

Confirment que la commande a été reçue après une pression sur une touche.

Il indique également qu'une fonction de minuterie a été exécutée (par ex., Minuterie ou Cuisson minutée). Lors de l'exécution d'une recette, un signal sonore prévient l'utilisateur que le four attend une intervention de sa part (par exemple insérer le plat ou le retourner).

Les bips signalent également un dysfonctionnement du four.

## F Codes des numéros de défaillance

Ces codes s'affichent lorsque le contrôle électronique détecte un problème dans le four ou dans l'électronique. Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs dans le menu Configuration. Cette erreur peut être communiquée au technicien de maintenance afin qu'il puisse comprendre à l'avance la cause possible du problème.

Page laissée blanche intentionnellement

Page laissée blanche intentionnellement

## Renseignements de service

Seules des pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de l'appareil.

**NE PAS** réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

Contactez Viking Range, LLC, 1-888-(845-4641), pour connaître le distributeur de pièces de rechange le plus proche de chez vous ou écrivez à :

Viking Range, LLC  
PREFERRED SERVICE  
111 Front Street  
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Notez les informations ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis. La plaque signalétique indiquant le modèle et le numéro de série du four rapide se trouve derrière la porte ouverte du four, sous l'ouverture de la cavité du four. (Voir la section Dimensions et spécifications du produit pour l'image de l'emplacement)

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom du fournisseur \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Si le service nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées pour assurer la protection en vertu de la garantie.

**Ces instructions d'installation doivent être conservées avec l'appareil pour pouvoir s'y référer ultérieurement**

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

Pour obtenir plus de renseignements sur les produits, appelez le 1 888 845-4641 ou visitez notre site Web à l'adresse [vikingrange.com](http://vikingrange.com)