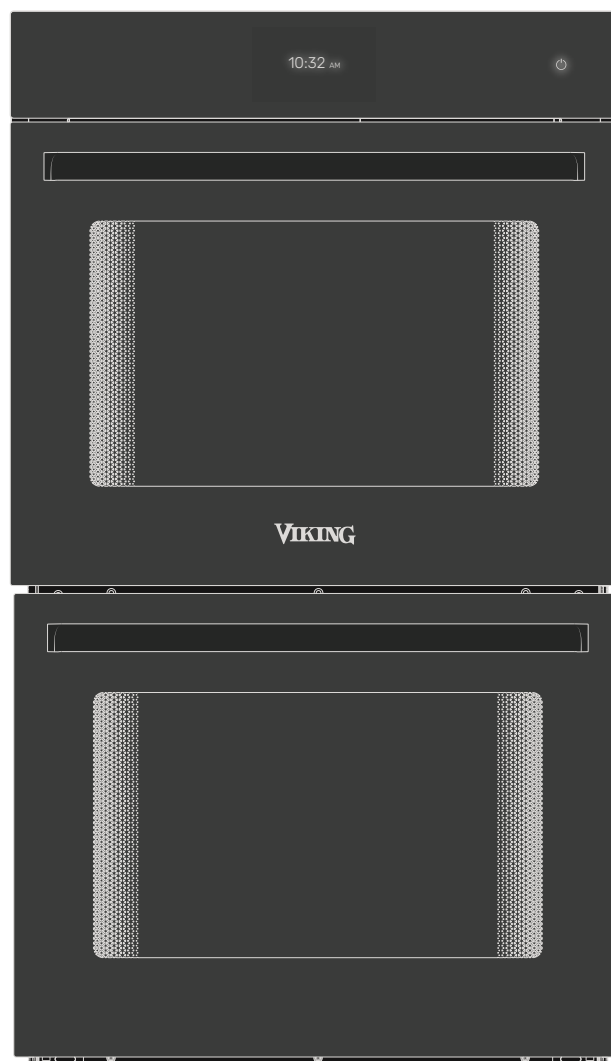




User Guide

RVL - 30" Single & Double Wall Oven
MVSOE6301 | MVDOE6301



Table of Contents

Welcome and Thank You	EN-3	Cleaning & Maintenance	EN-24
Register Your Product	EN-3	Oven Surfaces	EN-24
How to Avoid Damage to Your Appliance	EN-3	External Glass Surfaces	EN-24
Important Safety Instructions	EN-4	Stainless Steel Parts	EN-24
Safety Warnings	EN-5	Oven Racks	EN-24
Single & Double Wall Oven Info.	EN-6	Meat Probe	EN-24
Oven Information.	EN-6	Steam-Clean Function	EN-25
Physical Features & Accessories	EN-6	Replacing Oven Lights.	EN-26
Interface Controls	EN-7	Troubleshooting	EN-27
Control Bar Icons & Functions	EN-7	Notes	EN-27
Using Your Wall Oven	EN-8	Service Information	EN-28
Cooking Functions	EN-8		
Cooking Screens Walkthrough	EN-9		
Setting Current Cooking Function Timer	EN-10		
Setting Meat Probe Temperature	EN-10		
Setting Up Autostart	EN-11		
Wireless Connections	EN-12		
Setting Up WiFi & Viking Cloud App	EN-12		
Appliance Settings.	EN-13		
Cooking Tips & Info	EN-14		
Preheat vs No Preheat.	EN-14		
Rack Positions	EN-15		
Baking Tips	EN-16		
Baking Mode	EN-16		
Convection Baking Mode	EN-16		
TruConvec™ Mode	EN-16		
Bake and Convection Bake Cooking Tips	EN-16		
Pan Placement Tips	EN-17		
Baking/Convection Baking Chart.	EN-18		
Roasting Tips	EN-19		
Convection Roast Chart	EN-20		
Meat Probe Function	EN-21		
To Set the Automatic Probe Function	EN-21		
Tips for Using the Meat Probe	EN-21		
Broiling Instructions	EN-22		
Broiling Tips	EN-23		

Welcome and Thank You

Congratulations and welcome to the elite world of Viking ownership. We hope you will enjoy and appreciate the care and attention we have put into every detail of your new, state-of-the-art wall oven.

At Viking Range, we take great pride in delivering high-quality appliances that combine innovative technology with exceptional craftsmanship. Our wall ovens are designed to provide you with the utmost convenience and efficiency, ensuring that your meals are always cooked to perfection.

In this user guide, you will find detailed instructions on how to make the most of your new wall 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 wall oven.

We appreciate your choice of a our product and hope that you will again select our products for your other major appliance needs.

For more information about the complete and growing selection of appliances, visit us online at vikingrange.com.

Register Your Product

Please visit the Viking Range's website (**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** or complete and return the included registration card.

How to Avoid Damage to Your Appliance

- DO NOT use the handle or oven door to lift the oven. Remove door before installation to ensure that it is not used to lift the unit. Make sure pins are inserted into hinges before removing door to prevent injury to hands and/or fingers.
- The misuse of the oven door(s) (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in hazards or injuries and damage to the product.
- To prevent grease, oil, and food particles from accumulating, run the steam-clean cycle regularly. This will reduce the need for harsh oven cleaning materials.
- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause a fire hazard. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

How to Avoid Damage to the Black Chrome 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 Black Chrome finishes.

Important Safety Instructions

Read and Follow!

Before beginning, please read these instruction completely and carefully.

- **DO NOT** remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this manual.
- To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **DO NOT** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.
- The installer must leave these instructions with the consumer who should retain them for the local inspector's use and for future reference.
- Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance. **ALWAYS** contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Never use your appliance for warming or heating the room. This is based on safety considerations.
- Your unit should be installed by a certified technician. The appliance must be installed and electrically grounded according to local codes.
- Do not attempt to repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in this manual. All servicing should be referred to a qualified technician. Warranty service must be performed by an authorized service agency.
- Children should not be left alone in the kitchen while the oven is in use. **CAUTION:** Do not store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are different or are reduced, or lack of experience or knowledge, unless such persons receive supervision or training for the operation of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be monitored to ensure that they do not utilize devices as a toy.
- Do not hang on door or allow children to swing on doors.
- **GREASE** - Grease is flammable and should be handled carefully. Do not use water on grease fires. Flaming grease can be extinguished with baking soda or, if available, multipurpose dry chemical or foam type extinguisher. Let fat cool before attempting to handle it. Do not allow grease to collect around the oven or in vents. Wipe up spillovers immediately.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not drape towels or materials on oven door handles. These items could ignite and cause burns.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface areas. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Keep area clean and free from combustible materials, gasoline, and other flammable liquids. Never use your oven as a storage space. Combustible items (paper, plastic, etc.) may ignite and metallic items may become hot and cause burns.
- Do not heat unopened food containers; buildup of pressure may cause the container to explode and result in injury.
- Always position oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use care when opening oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep oven vents unobstructed. The oven vent is located at the front of the oven and vents into the room.
- Do not clean door gasket. It is essential for a good tight seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- No oven liner protective coating such as aluminum foil should be used in or around any part of the oven. Improper oven liners may result in a risk of electric shock or fire. Keep oven free from grease buildup by regularly using the steam-cleaning cycle.
- Before Steam-cleaning the oven, remove oven racks, rack supports, rack support attachment mechanisms, meat probe, and other utensils. Do not use your oven to clean other parts. A fan noise should be heard during the cleaning cycle.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns, such as the oven vent opening, the surface near the vent opening, and the oven door window.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety Warnings

Safety Key

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER,” “WARNING” or “CAUTION.”

DANGER

Hazards or unsafe practices which **WILL** result in severe personal injury or death

WARNING

Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death

CAUTION

Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury or property damage

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

DANGER

Personal Injury or Death

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

WARNINGS

Damage to Product

- DO NOT use the handle or oven door to lift the oven. Remove door before installation to ensure that it is not used to lift the unit. Make sure pins are inserted into hinges before removing door to prevent injury to hands and/or fingers.
- The misuse of the oven door(s) (e.g. stepping, sitting, or leaning on them) can result in hazards or injuries and damage to the product.
- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause a fire hazard. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

CAUTIONS

Damage to Cabinetry

- To prevent possible damage to cabinets and cabinet finishes, use only materials and finishes that will not discolor or delaminate and will withstand temperatures up to 194°F (90°C). Heat resistant adhesive must be used if the product is to be installed in laminated cabinetry. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials meet these requirements.
- The use of cabinets for storage above the oven may result in potential fire or burn hazard.

Personal safety and use

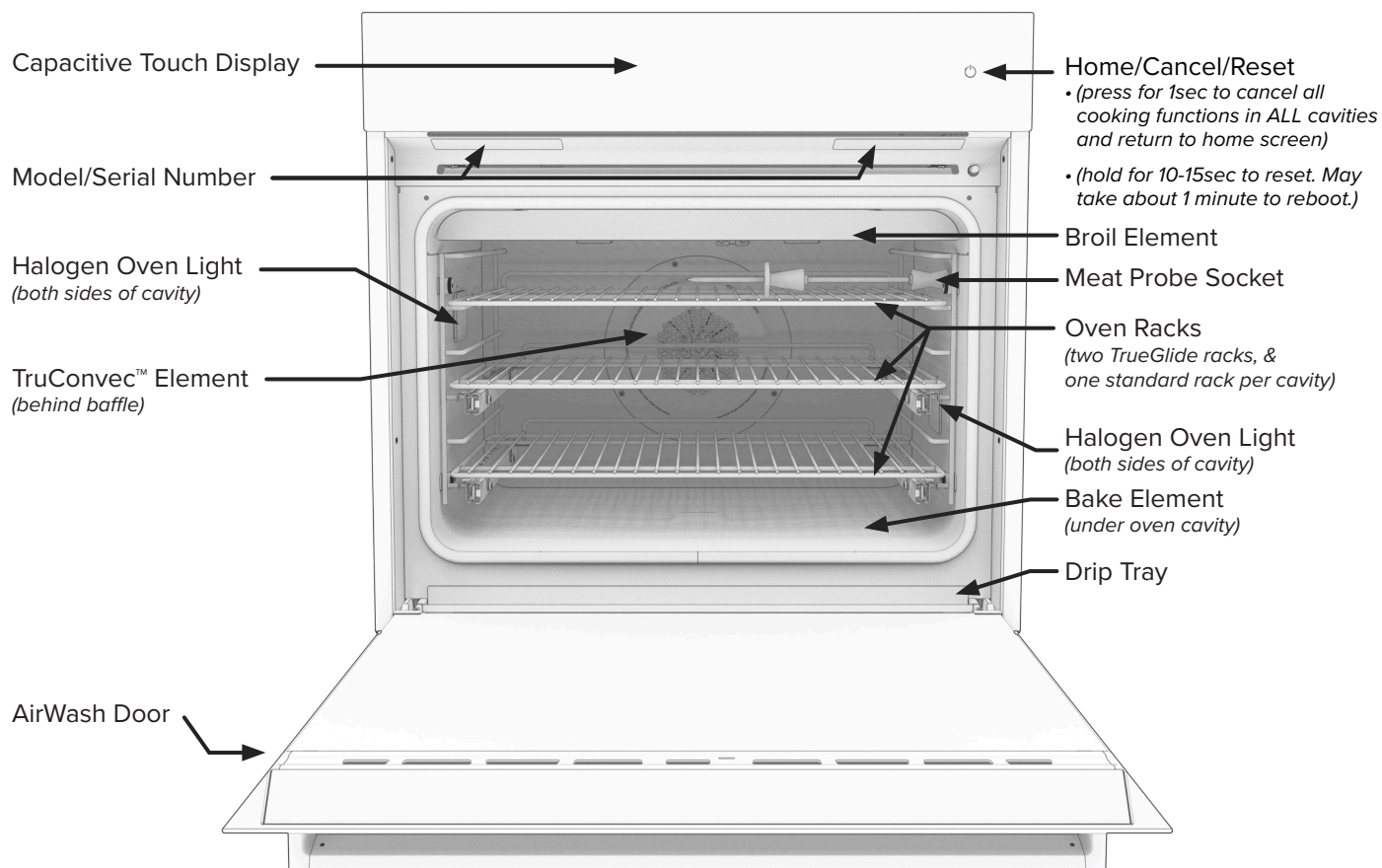
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. This information is based on safety considerations.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are different or are reduced, or lack of experience or knowledge, unless such persons receive supervision or training for the operation of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be monitored to ensure that they do not utilize devices as a toy.
- To avoid sickness and food waste when using automatic time baking:
 - Do not use foods that will spoil while waiting for cooking to start, such as dishes with milk or eggs, cream soups, custards, fish, pork, poultry, or foods with stuffing.
 - Any food that has to wait for cooking to start should be very cold or frozen before it is placed in the oven.
 - Do not use foods containing baking powder or yeast when automatic time baking. They will not rise properly.
 - Do not allow food to remain in the oven for more than two hours after the end of the cooking cycle.
 - To avoid sickness and food waste, do not allow defrosted food to remain in the oven for more than two hours.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SINGLE & DOUBLE WALL OVEN INFO

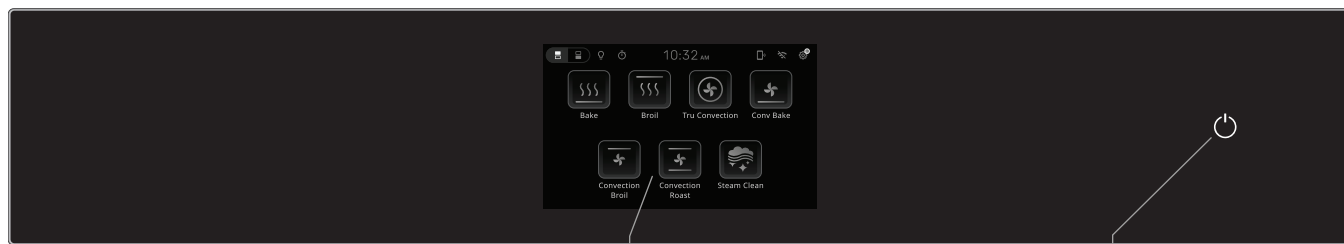
Oven Information

Physical Features & Accessories



Note: the Single and Double Ovens have the same features and accessories. The Double oven has an additional oven cavity with the same features as the upper cavity and Single Oven.

Control Panel



Capacitive Touch Display

Capacitive Touch Home/Cancel/Reset button

• (press for 1sec to cancel all cooking functions in ALL cavities and return to home screen)

• (hold for 10-15sec to reset. May take about 1 minute to reboot.)

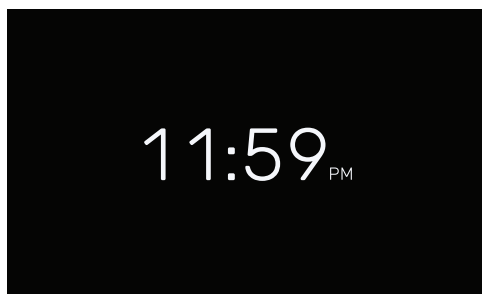
Interface Controls

Wake Oven Up

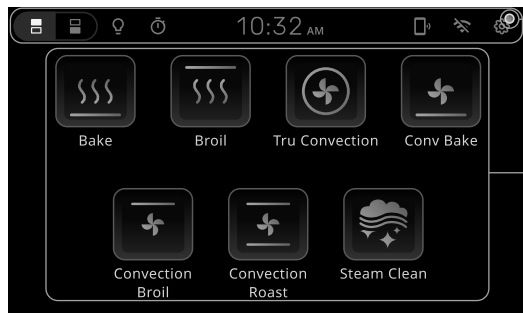
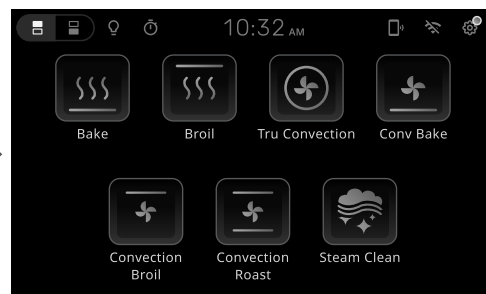
When unit is powered on, and not interacted with for a few minutes, the display will show the current time.

This is considered the sleeping mode.

To activate, tap display, and the main menu with the cooking functions will appear.



Standby Clock Screen (Oven Sleep Mode)



Notification Icon

Control Bar

- Change control between oven cavities.
- Activate oven cavity light.
- Current time.
- Quickly access the egg timer and see its status.
- Wi-Fi & Phone app connectivity.
- Settings Menu.

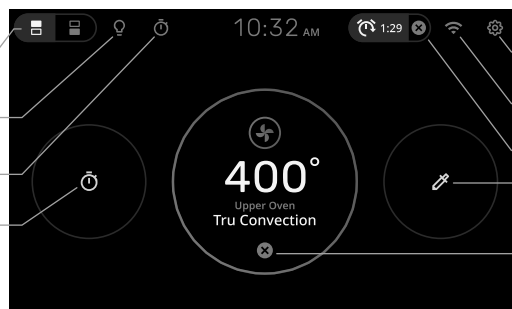
Main User Interaction Area

Toggle Between Oven Cavities
(Only on Double Ovens)

Toggle Oven Light

Set Egg Timer

Set Cooking Function Timer



Settings Menu

Wireless Connections Menu

AutoStart Timer Running

Set Meat Probe

Cancel Cooking Function
(cancels cooking function in the currently active cavity for Double Ovens)

Control Bar Icons & Functions

Settings

The Settings icon accesses the Settings menu and the Advanced Settings Menu.



Wi-Fi

The Wi-Fi icon denotes the status of the WIFI connectivity for the oven. Either connected or not connected.



Wi-Fi Connected



No Wi-Fi Connection

App Connection

The Phone Connection icon denotes whether the oven is currently connected to the Viking App on a user's phone.



Auto Start Timer

The Auto Start Timer displays the amount of time before the selected oven cavity will proceed with a cooking function.



Cavity Toggle (Double Oven)

Tap this icon to toggle between the top or bottom oven cavity. The information on the screen will update and correspond to the currently selected oven cavity.



Top Cavity Active



Bottom Cavity Active

Cavity Light Toggle

The Cavity Light icon denotes whether the oven cavity light is on or off. (The active state of this icon is also determined by which oven cavity is currently active.)



Oven Light Off



Oven Light On

Egg Timer

Use the Egg Timer to quickly create a count down timer.



Functioning Egg Timer

NOTE: Oven Cavity Toggle affects what is displayed: The Oven Cavity Toggle switches the display between functions affecting one oven cavity or another. One such example of this is the Cavity Light Toggle. The information on the screen will update and correspond to the currently selected oven cavity.

Using Your Wall Oven

You are about to enjoy a state-of-the-art cooking experience with a sleek and intuitive capacitive touch screen that lets you control your oven with a simple touch from the oven's interface or your phone. The oven connects to Wi-Fi and the Viking Range mobile app, which allows the oven to update its software, gives access to recipes and tips, and controls the oven remotely from anywhere outside the kitchen. Additionally, you'll love the new Steam-Clean option that uses water and heat to gently remove grease and food residue from the oven cavity, without the need for harsh chemicals or high temperatures. Steam-cleaning is faster, safer, and more eco-friendly than the traditional pyrolytic self clean method. With your Viking Range wall oven, you'll enjoy the best of both worlds: performance and convenience.

Both ovens feature nine cook modes:

- Bake
- Convection Bake
- TruConv
- Conv Roast

- Broil - Hi, Med, LO
- Conv Broil
- Steam-Clean

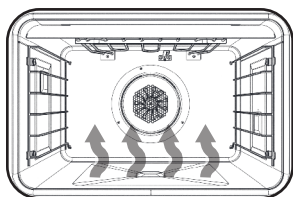
Heating Elements Note: Each oven cavity has two top heating elements, a fan and heating element in the back of the cooking cavity, and a bottom heating element. Unlike most traditional ovens, the bottom heating element is concealed beneath the cook cavity. This feature allows for a bigger cooking cavity, easier cleaning, and more uniform heating.

Cooking Functions



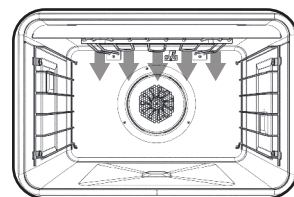
Bake

The Bake element provides dry radiant heat from the bottom of the oven.



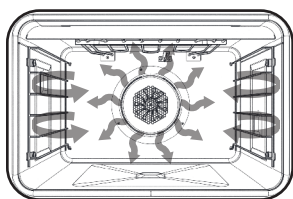
Broil

The Broil element(s) provide dry radiant heat from the top.



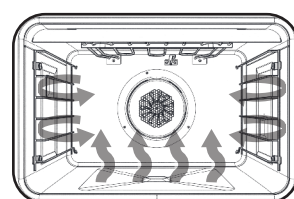
TruConv™

Only the rear element operates. There is no direct heat from the bottom or top elements. The convection fan evenly circulates the heat.



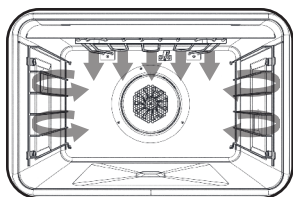
Convection Bake

The Bake element provides dry radiant heat from the bottom of the oven. The convection fan evenly circulates the heat.



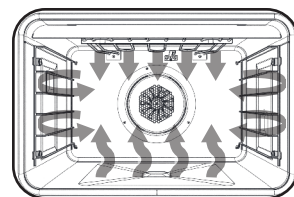
Convection Broil

The Broil elements provide high radiant heat from the top. The convection fan evenly circulates the heat.



Convection Roast

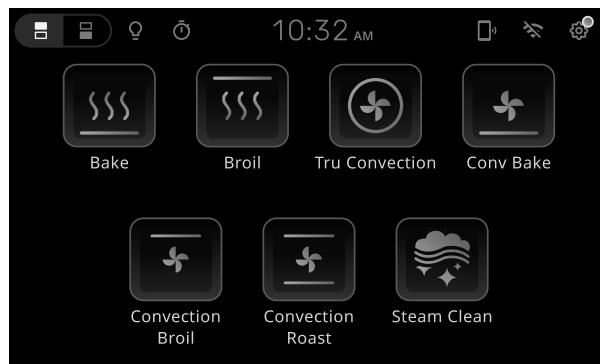
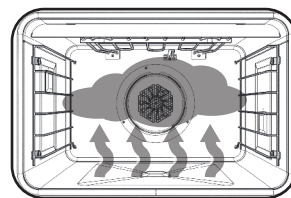
The Bake and Broil elements work in conjunction to provide dry radiant heat. The convection fan evenly circulates the heat.



Steam-Clean

The Bake element heats water poured onto the bottom of the oven cavity such that steam saturates stuck on food.

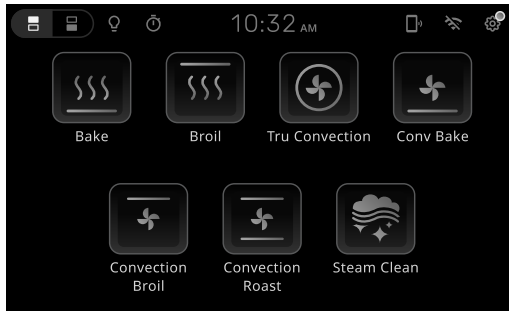
(Racks and rack supports must be removed to ease cleaning)



Main Menu Screen

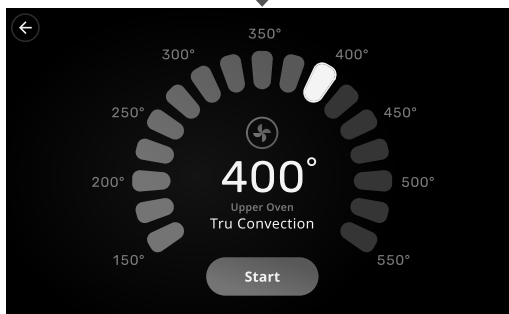
This is the Main menu screen. From here, you can access all features of your oven.

Cooking Screens Walkthrough

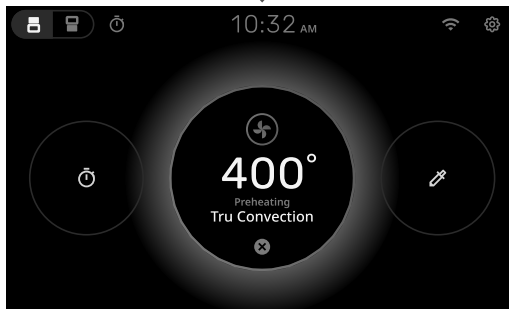


Selecting any cooking function will be met with the temperature selection screen below.

(Except Broil, Convection Broil, and Steam Clean functions)



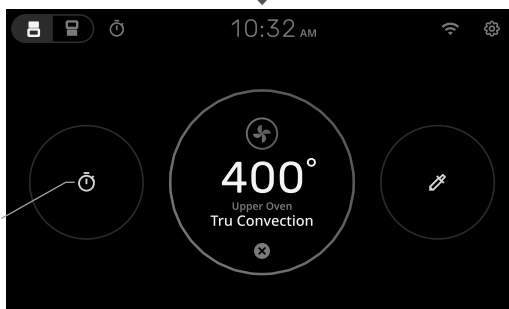
Tap or drag along the arc of pips to set temperature. Press Start to begin preheating the oven cavity.



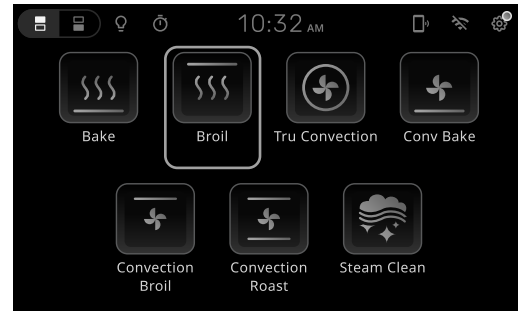
Preheating is denoted by the pulsing, glowing circle in the middle of the display.

At this time, it is possible to set a Cooking Timer and/or a Meat Probe temperature.

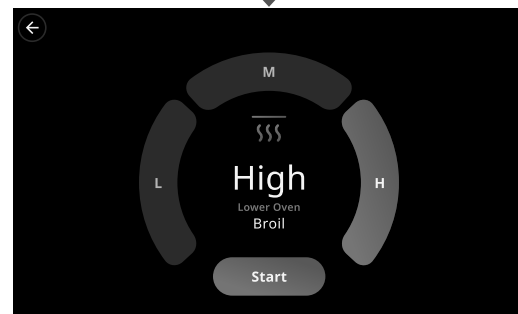
Select to set current cooking function timer.



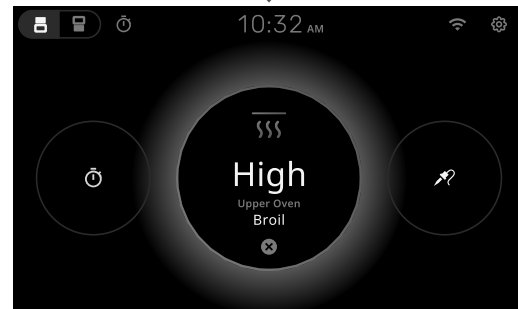
Once the oven cavity has reached the desired temperature, the display will transition to this screen.



Selecting the Broil cooking function will be met with the temperature selection screen below.

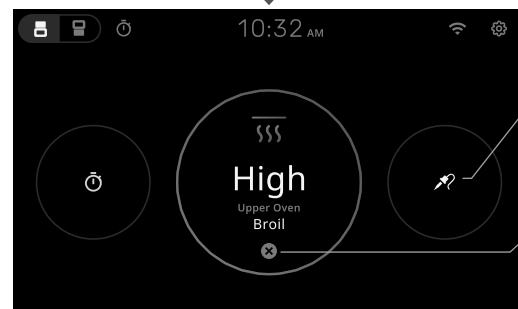


Low, Med, High Selections are used only for Broil cooking.



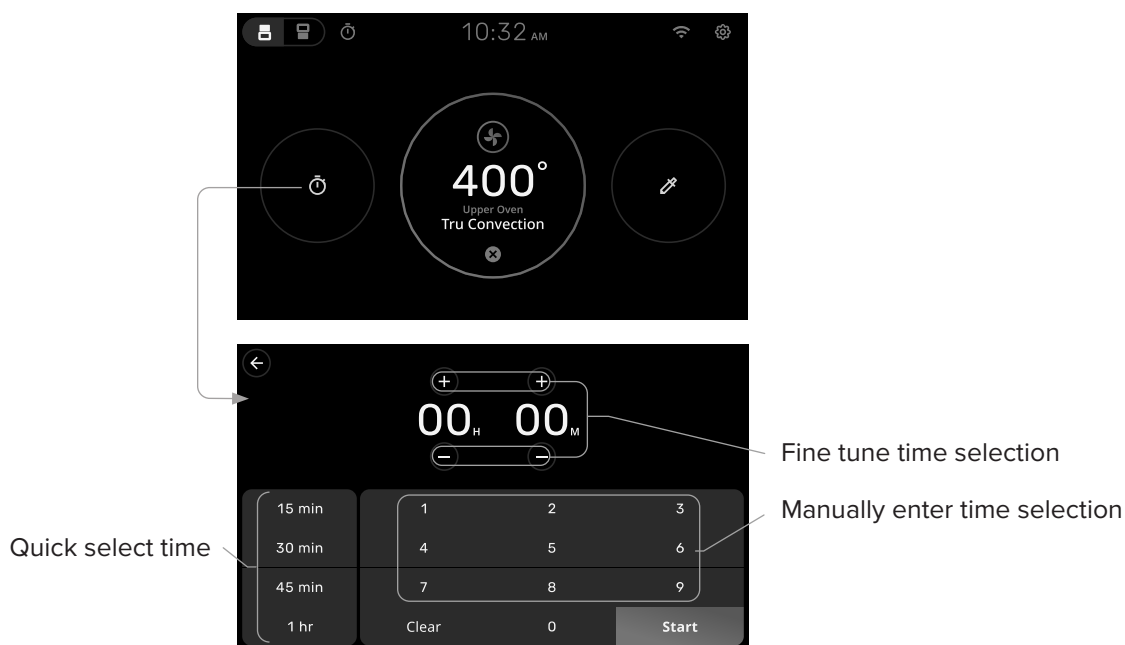
Select to set Meat Probe temperature.

Cancel Cooking Function (cancels cooking function in the currently active cavity for Double Ovens)



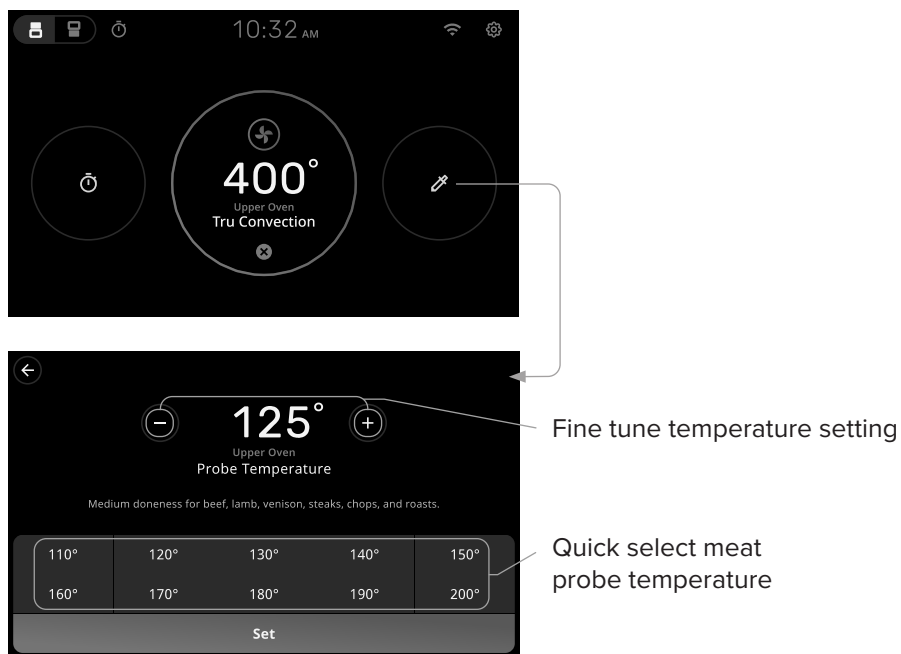
Setting Current Cooking Function Timer

The Current Cooking Timer is a feature that allows you to set a timer for the cooking mode that is active.



Setting Meat Probe Temperature

The Setting Meat Probe Temperature function allows you to cook meat to your desired doneness without overcooking or undercooking it. You can set the target temperature for the meat probe using the oven control panel or the remote app.



Setting Up Autostart

The Autostart function is a convenient feature that allows you to program your oven to start cooking at a later time. You can choose the cooking function, the temperature, the time on the clock or a countdown timer, and the oven will turn on automatically when it is time to cook.

Step 1: Select Cooking Mode

Bake Broil Tru Convection Conv Bake

Convection Broil Convection Roast Steam Clean

Step 2: Set TruConvec Time and Duration

11:59 AM 00^H 00^M

Next

Choose a time of day or a countdown duration for Autostart to begin.

Step 3: Set Temperature

300° 350° 400° 450° 500° 550°

250° 200° 150°

400°

Upper Oven Tru Convection

Start

Tap or drag along the arc of ticks to set temperature.

Step 4: Settings

Idle Time 1 Minute >

Volume

Brightness

Language English >

Time and Date New York (GMT-5) May 16, 2024 7:23 PM >

Temperature Unit Fahrenheit (F) >

Autostart 9:00AM, TruConvec (400°) for 1:30 >

App & WiFi Settings >

Advanced >

Details of an already programmed Autostart can be viewed.

Step 5: Autostart

Upper Oven >

Lower Oven 9:00AM, TruConvec (400°) for 1:30 >

Step 6: Select Mode

Cancel Autostart >

Bake >

Convection Bake >

Convection Roast >

TruConvec >

Step 7: Autostart Confirmation

10:32 AM

Autostart set at 9:00PM for 01:30

400°

Upper Oven Tru Convection

This icon indicates that an Autostart has been set

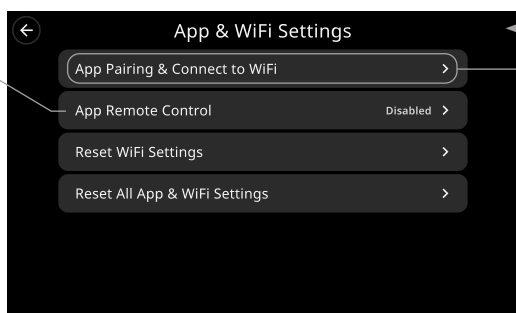
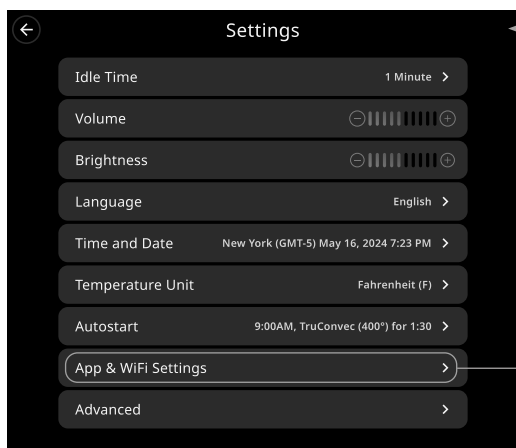
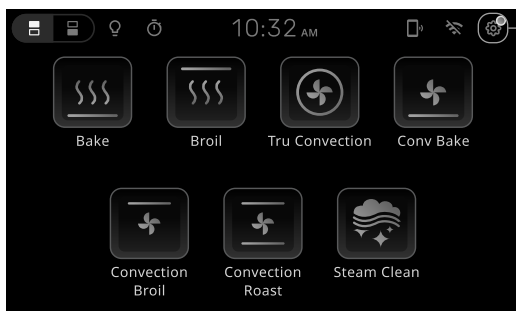
Cancel Autostart

Wireless Connections

By going through the App Pairing and Connect to WiFi setup, both your phone and wall oven are conveniently connected to the internet and paired with the wall oven at the same time.

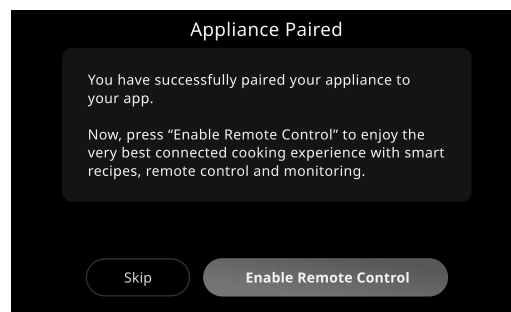
Note: It is required to go through this pairing process to connect the wall oven to the internet for over-the-air updates software updates, automatic Daylight Savings Updates, and other features.

Setting Up WiFi & Viking Cloud App



Follow the prompts and directions in the Viking Cloud app to finish connecting and pairing.

Connecting and Pairing Screens.



What does this enable?

- Connecting the oven to WiFi enables over-the-air updates which ensures your oven is always up to date with new features and security.
- Pairing your oven with the Viking Cloud app enables the ability to remotely monitor your oven via the Viking Cloud App.
- Enabling the Remote Control ability allows you to start/stop a cooking function, adjust cooking temperature, and start timers.

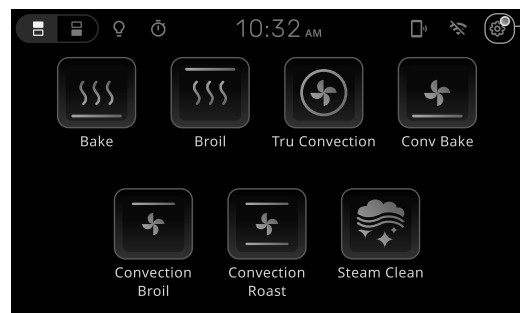
To scan the QR code:

Open your camera app and point the camera at the QR code. Tap on the prompt on your phone to open the link provided by the QR code.

Toggle the ability to control your oven via the App

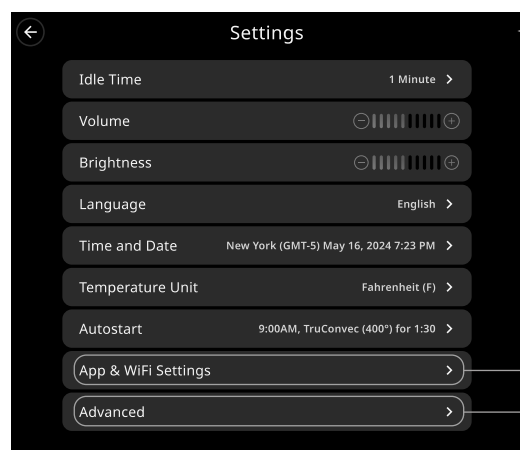
Appliance Settings

This appliance's settings can be found by following these steps:



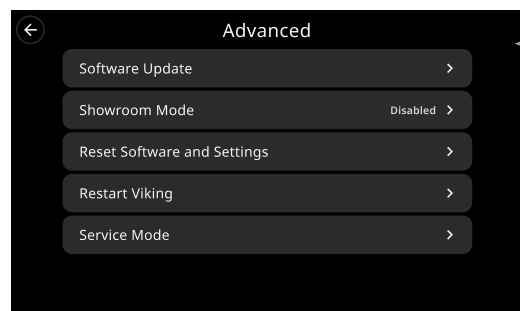
Settings menu:

Idle Time	Set the amount of time the oven display remains active before returning to sleep mode.
Volume	Set the volume of alerts and sounds.
Brightness	Set the brightness of the display.
Language	Set the language used for all text on the display.
Time and Date	Set the current time (12/24hr) and time zone. Enable or disable Set Time and Date Automatically <i>(This is necessary for Autostart to function)</i>
Temperature Unit	Set the temperature units to be displayed.
Autostart	Set the time and the temperature for starting a cooking function at a later time.
App & WiFi Settings	Menu for all wireless connections and resetting of wireless connections.
Advanced	Opens the Advanced Settings menu.



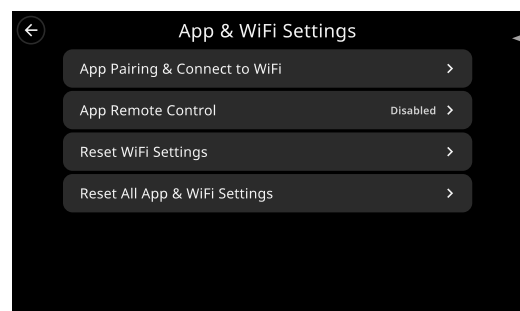
Advanced menu:

Software Update	Provides information about your oven's software version or if there is an update available. Oven will restart if update is applied by user. <i>(User may apply update. Update will be automatically applied periodically if connected to Wifi.)</i>
Show Room Mode	Activates the showroom mode which allows the demonstration of functions without the oven heating.
Reset Software and Settings	Resets all settings and functions to factory defaults.
Restart Viking	Restarts oven display software. Does not power cycle the oven.
Service Mode	For Service Technicians to service the wall oven.



App & WiFi Settings Menu:

App Pairing & Connect to WiFi	Runs the App Pairing and WiFi connection setup procedure.
App Remote Control	Enable/Disable ability for Viking Cloud App to control the oven. <i>Oven status still viewable & Over-The-Air updates still enabled.</i>
Reset WiFi Settings	Resets WiFi connections and settings. Keeps phone app connection.
Reset All App & WiFi Settings	Resets all wireless connections and settings to factory default.



COOKING TIPS & INFO

Preheat vs No Preheat

Preheat

Preheat is used in all Baking modes except Convection Bake.

For best results, it is extremely important that you preheat your oven to the desired cooking temperature before placing food items in the oven to begin cooking. In many cooking modes, partial power from the broiler is used to bring the oven to the preheat temperature. Therefore, placing food items in the oven during preheat mode is not recommended. The Viking Rapid Ready™ Preheat System is engineered so that the oven is brought to the desired set temperature in a manner which will provide the optimum cooking environment based on the selected cooking mode in the shortest possible time.

For instance, the preheat mode for TruConvec™ is designed to be brought up to the set point temperature in a different manner than the preheat mode for BAKE. This is because TruConvec™ is designed for multi-rack baking. So it is extremely critical that all rack positions have reached the desired cooking temperature. As a result, it is normal for oven to take slightly longer for the oven to preheat to 350°F (180°C) in TruConvec™ mode when compared to the amount of time it takes to preheat to 350°F (180°C) in BAKE mode.

Also, preheat time can vary based on some external factors such as room temperature and power supply. A significantly colder room temperature or a power supply less than 240 VAC can lengthen the time it takes for the oven to reach the desired set temperature.

No Preheat Option

The no preheat option is only available in the Convection Bake Mode.

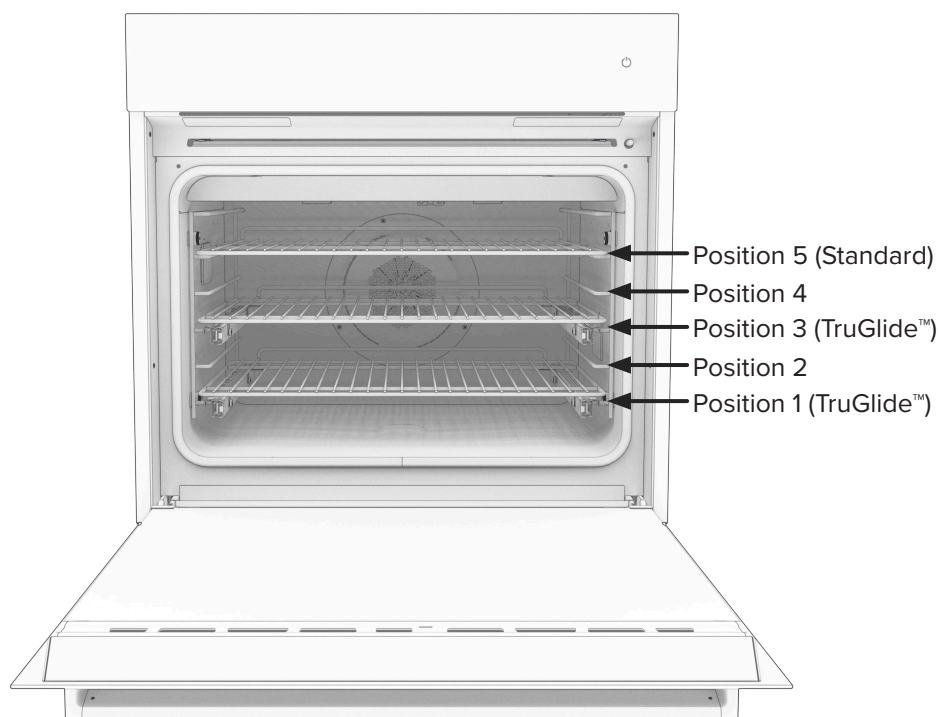
- Turn oven to Convection Bake and select the desired temperature (lower temperature by 25 degrees for convection setting).
- Place the food item/dish in the oven on the middle oven rack (single rack baking only).
- Check food occasionally to monitor the cooking process. Most of the time, the food will cook for the same amount of time and sometimes slightly faster than usual.

Rack Positions

Each oven is equipped with three heavy-duty racks, including two TruGlide™ racks. With the TruGlide™ racks, the bottom section remains in the oven and the top section smoothly glides outward when pulled. This reduces the chances of spills from items that contain an excess of juice or liquid. This rack can be used in any of the five rack positions.

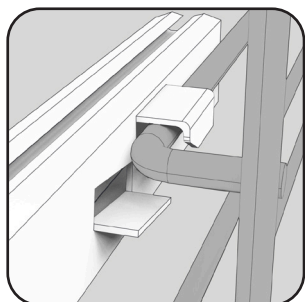
All ovens have five rack positions. Position 5 is the farthest from the oven bottom. Position 1 is the closest to the oven bottom. The racks can be easily removed and arranged at various levels. For best results with conventional baking, do not use more than one rack at a time. It is also recommended, when using two racks, to bake with the racks in positions 2 and 4 or positions 3 and 5.

1. Arrange the oven racks in the desired positions BEFORE heating the oven. If cooking on two racks at the same time, use rack positions 2 and 4 or positions 3 and 5.
2. Turn the Oven Function selector to desired function. Cooking starts immediately and stops when the Oven Function selector is turned to “OFF”.
3. Set the Temperature Control to the desired temperature.
4. Place the food in the oven after the oven indicator light goes out.

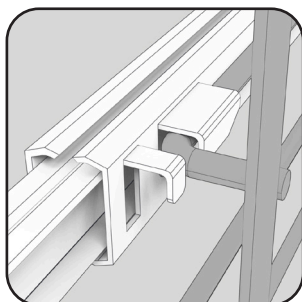


TruGlide™ Installation

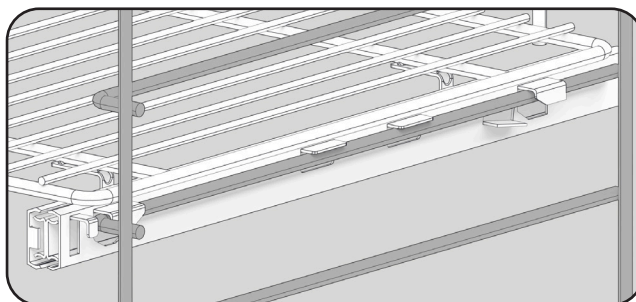
When adjusting the position of the TruGlide™ glide racks, ensure that the glide racks are properly reinstalled. Note that the rack slide is installed on to the rack support; the oven rack does not sit on the rack support.



1. Hook back side of slide onto rack support.



2. Slide the rack slide onto the rack support until it fits between these two fingers of the rack.



Overview of TruGlide™ glide rack installation.

Baking Tips

Baking Mode

Traditionally, baking is cooking with dry heat. Hot air from the top and bottom of the oven envelops the food in a radiant dry heat, which combines with a little moisture from the food to become a circulating vapor in the oven.

Convection Baking Mode

Convection Bake uses the same heating elements as Bake, with the addition of a convection fan and heater in the back of the cook cavity. This fan and heater help heat and circulate the air evenly throughout the chamber to produce superior browning and crisping.

Any food cooked in the Bake mode can also be prepared using Convection Bake and vice versa. In general, items cooked in Convection Bake will cook about 33% faster than when cooked in Bake. The temperature should be reduced by 25° F.

TruConvect™ Mode

The rear element only operates at full power. There is no direct heat from the bottom or top elements. The motorized fan in the rear of the oven circulates air in the oven cavity for even heating. Use this setting for foods that require gentle cooking such as pastries, souffles, yeast breads, quick breads and cakes. Breads, cookies, and other baked goods come out evenly textured with golden crusts. No special bakeware is required. Use this function for single-rack baking, multiple-rack baking, roasting, and preparation of complete meals. This setting is also recommended when baking large quantities of baked goods at one time.

Bake and Convection Bake Cooking Tips

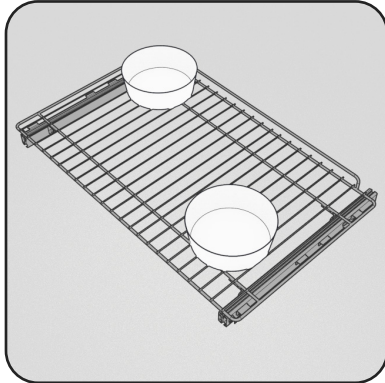
Because of variations in food density, surface texture and consistency, some foods may be prepared more successfully using the conventional bake setting. For this reason, conventional baking is recommended when preparing baked goods such as custard. The user may find other foods that are also prepared more consistently in conventional bake. This is perfectly normal. Convection cooking is a cooking technique which utilizes fan-forced air to circulate heat throughout the entire oven creating the optimum cooking environment. Cooking with convection is intended when performing multi-rack baking and for baking heavier foods. Below are tips which will allow you to get the best results out of your oven when cooking with convection.

- As a general rule, to convert conventional recipes to convection recipes, reduce the temperature by 25°F (-3.9°C) and the cooking time by approximately 10 to 15%.
- Cooking times for standard baking and convection baking will be the same. However, if using convection to cook a single item or smaller load, then it is possible to have 10-15% reduction in cooking time. (Remember convection cooking is designed for multi-rack baking or cooking large loads.)
- If cooking items which require longer than 45 minutes, then it is possible to see a 10-15% reduction in cooking time. This is especially true for large items cooked in the convection roast function.
- A major benefit of convection cooking is the ability to prepare foods in quantity. The uniform air circulation makes this possible. Foods that can be prepared on two of three racks at the same time include: pizza, cakes, cookies, biscuits, muffins, rolls, and frozen convenience foods.
- For three-rack baking, use any combination of rack positions 2, 3, 4, and 5. For two-rack baking, use rack positions 2 and 4 or positions 3 and 5. Remember that the racks are numbered from bottom to top. See "Oven Features" section.
- Items cooked in a convection function can be easily over-baked. This being the case, it is usually a good idea to pull items out of the oven just before they seem to be done. Items will continue to cook right after they are set out of the oven.
- Some recipes, especially those that are homemade, may require adjustment and testing when converting from standard to convection modes. If unsure how to convert a recipe, begin by preparing the recipe in conventional bake. After achieving acceptable results, follow the convection guidelines listed for the similar food type. If the food is not prepared to your satisfaction during this first convection trial, adjust only one recipe variable at a time (cooking time, rack position, or temperature) and repeat the convection test. Continue adjusting one recipe variable at a time until satisfactory results are achieved.

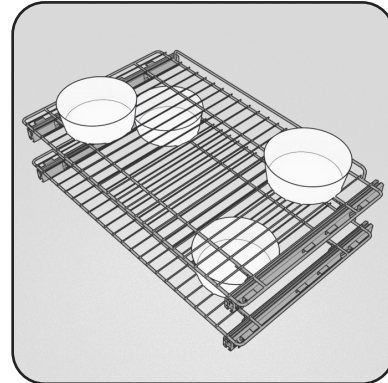
Pan Placement Tips

- When using large (15" x 13") flat pans or trays that cover most of the rack, rack positions 2 or 3 produce the best results.
- When baking on more than one rack, it is recommended to use one of the convection modes and the 2nd and 4th position or the 3rd and 5th position for more even baking. When baking on three racks, use any combination of positions 2, 3, 4, and 5 for more consistent results.
- Stagger pans in opposite directions when two racks and several pans are used in conventional bake. If possible, no pan should be directly above another.
- Allow 1 to 2 inches of air space around all sides of each pan for even air circulation.

Pan placement for Single Rack



Pan placement for Multiple Racks



Baking/Convection Baking Chart

Food	Pan Size	Position	Bake Temp	Bake Time (min)	Conventional Bake Temp	Convection Bake Time (min)
Breads						
Biscuits	Cookie Sheet	3 or 4	400°F (204.4°C)	8 - 10	375°F (190.6°C)	7 - 9
Yeast Loaf	Loaf Pan	3 or 4	375°F (190.6°C)	30 - 35	350°F (176.7°C)	20 - 25
Yeast Rolls	Cookie Sheet	3 or 4	400°F (204.4°C)	12 - 15	375°F (190.6°C)	11 - 13
Nut Bread	Loaf Pan	3 or 4	375°F (190.6°C)	30 - 35	350°F (176.7°C)	20 - 25
Cornbread	8" x 8" Dish	3 or 4	400°F (204.4°C)	20 - 25	375°F (190.6°C)	15 - 20
Gingerbread	8" x 8" Dish	3 or 4	350°F (176.7°C)	35 - 40	325°F (162.8°C)	30 - 35
Muffins	Muffin Tin	3 or 4	375°F (190.6°C)	15 - 20	350°F (176.7°C)	12 - 15
Corn Muffins	Muffin Tin	3 or 4	375°F (190.6°C)	15 - 20	350°F (176.7°C)	10 - 12
Cakes						
Angel Food	Tube Pan	3 or 4	375°F (190.6°C)	30 - 45	325°F (162.8°C)	30 - 35
Bundt	Tube Pan	3 or 4	350°F (176.7°C)	45 - 55	325°F (162.8°C)	35 - 40
Cupcakes	Muffin Pan	3 or 4	350°F (176.7°C)	16 - 20	325°F (162.8°C)	15 - 17
Layer, Sheet	13" x 9" Dish	3 or 4	350°F (176.7°C)	40 - 50	325°F (162.8°C)	30 - 32
Layer, Two	9" Round	3 or 4	350°F (176.7°C)	30 - 35	325°F (162.8°C)	25 - 30
Pound	Loaf Pan	3 or 4	350°F (176.7°C)	60 - 65	325°F (162.8°C)	5 - 50
Cookies						
Brownies	13" x 9" Dish	3 or 4	350°F (176.7°C)	25 - 30	325°F (162.8°C)	20 - 25
Chocolate Chip	Cookie Sheet	3 or 4	375°F (190.6°C)	12 - 15	350°F (176.7°C)	7 - 10
Sugar	Cookie Sheet	3 or 4	350°F (176.7°C)	10 - 12	325°F (162.8°C)	9 - 10
Pastry						
Cream Puff	Cookie Sheet	3 or 4	400°F (204.4°C)	30 - 35	375°F (190.6°C)	24 - 27
Pies						
Crust (Unfilled)	9" Round	3 or 4	425°F (218.3°C)	10 - 12	400°F (204.4°C)	7 - 9
Crust (Filled)	9" Round	3 or 4	375°F (190.6°C)	55 - 60	350°F (176.7°C)	50 - 55
Lemon Meringue	9" Round	3 or 4	350°F (176.7°C)	12 - 15	325°F (162.8°C)	4 - 5
Pumpkin	9" Round	3 or 4	350°F (176.7°C)	40 - 45	325°F (162.8°C)	35 - 45
Custard	6 - 4oz Cups	3 or 4	350°F (176.7°C)	35 - 45	325°F (162.8°C)	30 - 35
Entrees						
Egg Rolls	Cookie Sheet	3 or 4	400°F (204.4°C)	12 - 15	375°F (190.6°C)	8 - 10
Fish Sticks	Cookie Sheet	3 or 4	425°F (218.3°C)	18 - 21	400°F (204.4°C)	13 - 16
Lasagna (Frozen)	Cookie Sheet	3 or 4	375°F (190.6°C)	65 - 70	350°F (176.7°C)	60 - 65
Pot Pie	Cookie Sheet	3 or 4	400°F (204.4°C)	35 - 40	375°F (190.6°C)	10 - 12
Green Peppers, Stuffed	13" x 9" Dish	3 or 4	375°F (190.6°C)	65 - 70	350°F (176.7°C)	45 - 50
Quiche	9" Round	3 or 4	400°F (204.4°C)	25 - 30	375°F (190.6°C)	20 - 25
Pizza, 12"	Cookie Sheet	3 or 4	400°F (204.4°C)	15 - 20	375°F (190.6°C)	10 - 12
Mac & Cheese (Frozen)	Cookie Sheet	3 or 4	375°F (190.6°C)	60 - 65	350°F (176.7°C)	45 - 50
Vegetables						
Baked Potatoes	On Rack	3 or 4	375°F (190.6°C)	60 - 65	350°F (176.7°C)	45 - 50
Spinach Souffle	1qt. Casserole	3 or 4	350°F (176.7°C)	45 - 50	375°F (190.6°C)	35 - 40
Squash	Cookie Sheet	3 or 4	375°F (190.6°C)	50 - 55	350°F (176.7°C)	40 - 45
French Fries	Cookie Sheet	3 or 4	425°F (218.3°C)	15 - 20	400°F (204.4°C)	10 - 15

Note: The above information is given as a guide only.

Roasting Tips

Convection Roast Mode

Convection Roast uses the same heating elements as Roast. However, unlike Convection Bake, Convection Roast utilizes the convection fan and heater in the back of the oven to help heat and circulate the air throughout the cook cavity.

As a general rule, items cook about 33% faster under Convection Roast. The temperature should be reduced by 25° F.

Roasting Tips

ALWAYS use a broiler pan and grid when roasting. The hot air must be allowed to circulate around the item being roasted.

DO NOT cover what is being roasted.

Convection roasting seals in juices quickly for a moist, tender product. Poultry will have a light, crispy skin and meats will be browned, not dry or burned. Cook meats and poultry directly from the refrigerator. There is no need for meat or poultry to stand at room temperature.

- As a general rule, to convert conventional recipes to convection recipes, reduce the temperature by 25°F (-3.9°C) and the cooking time by approximately 10 to 15%.
- ALWAYS roast meats fat side up in a shallow pan using a roasting rack. No basting is required when the fat side is up. DO NOT add water to the pan as this will cause a steamed effect. Roasting is a dry heat process.
- Poultry should be placed breast side up on a rack in a shallow pan. Brush poultry with melted butter, margarine, or oil before and during roasting.
- For convection roasting, DO NOT use pans with tall sides as this will interfere with the circulation of heated air over the food.
- If using a cooking bag, foil tent, or other cover, use the conventional bake setting rather than either convection setting.
- When using a meat thermometer, insert the probe halfway into the center of the thickest portion of the meat. (For poultry, insert the thermometer probe between the body and leg into the thickest part of the inner thigh.) The tip of the probe should not touch bone, fat, or gristle to ensure an accurate reading. Check the meat temperature halfway through the recommended roasting time. After reading the thermometer once, insert it 1/2 inch (1.3 cm) further into the meat, then take a second reading. If the second temperature registers below the first, continue cooking the meat.
- Roasting times ALWAYS vary according to the size, shape and quality of meats and poultry. Less tender cuts of meat are best prepared in the conventional bake setting and may require moist cooking techniques. Remove roasted meats from the oven when the thermometer registers 5°F (-15°C) to 10°F (-12°C) lower than the desired doneness. The meat will continue to cook after removal from the oven. Allow roasts to stand 15 to 20 minutes after roasting in order to make carving easier.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The meat probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.

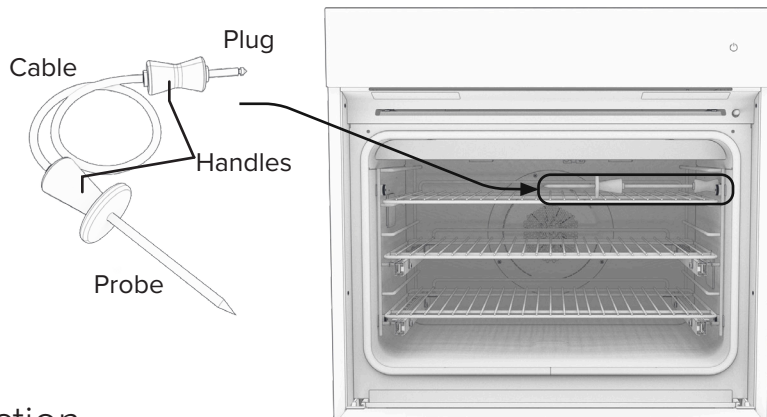
Convection Roast Chart

Food		Weight	Temp	Time (min)	Internal Temp
Beef					
Rib Roast	Rare	4 - 6 lbs	325°F (162.8°C)	23	140°F (60.0°C)
	Medium	4 - 6 lbs	325°F (162.8°C)	25	155°F (68.3°C)
	Well Done	4 - 6 lbs	325°F (162.8°C)	30	170°F (76.7°C)
Rump Roast	Medium	4 - 6 lbs	325°F (162.8°C)	20	155°F (68.3°C)
	Well Done	4 - 6 lbs	325°F (162.8°C)	24	170°F (76.7°C)
Top Roast	Medium	3 - 4 lbs	325°F (162.8°C)	30	155°F (68.3°C)
	Well Done	3 - 4 lbs	325°F (162.8°C)	35	170°F (76.7°C)
Lamb					
	Lamb Leg	3 - 5 lbs	325°F (162.8°C)	30	180°F (82.2°C)
Pork					
	Pork Loin	3 - 5 lbs	325°F (162.8°C)	30	180°F (82.2°C)
	Pork Chop - 1" thick	1.25 lbs	325°F (162.8°C)	45 - 50 total	N/A
	Ham, fully cooked	5 lbs	325°F (162.8°C)	15	140°F (60.0°C)
Poultry					
Chicken,	Whole	3 - 4 lbs	350°F (176.7°C)	25	180°F (82.2°C)
		12 - 16 lbs	325°F (162.8°C)	11	180°F (82.2°C)
		20 - 24 lbs	325°F (162.8°C)	11	180°F (82.2°C)
Turkey	Stuffed	12 - 16 lbs	325°F (162.8°C)	9 - 10	180°F (82.2°C)
		20 - 24 lbs	325°F (162.8°C)	9 - 10	180°F (82.2°C)
	Breast	4 - 6 lbs	325°F (162.8°C)	20	180°F (82.2°C)

Note: The above information is given as a guide only.

Meat Probe Function

The meat probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the ideal internal temperature. The probe temperature setting is used to notify the user when the internal temperature of the meat being roasted is reached.



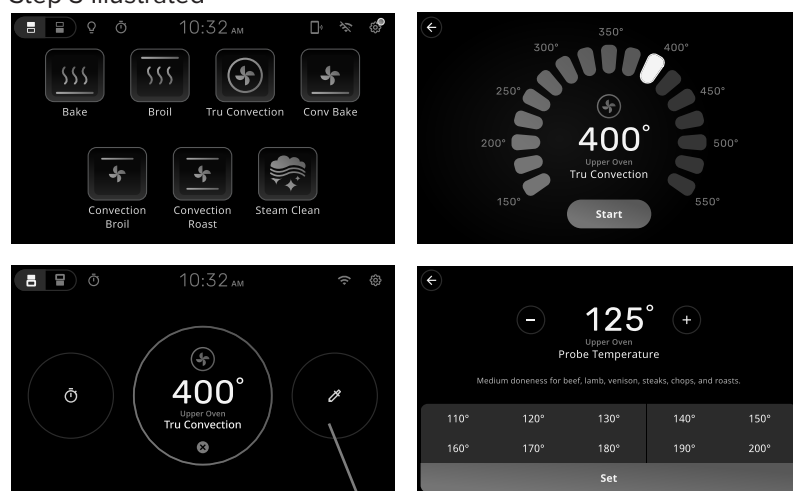
To Set the Automatic Probe Function

1. Insert probe into the meat and slide into oven.
2. Plug the probe into the socket located on right interior wall of the oven and close oven door.
3. Select desired cooking function - set temperature and probe temperature.
4. When internal temperature is reached, the oven will beep and shut-off.

Note: It is recommended to set the internal temperature about 10 degrees lower than actual desired internal temperature.

The meat will continue to cook when removed from the oven and will reach desired internal temperature while “standing”

Step 3 Illustrated



Tap to set Probe Temperature

Tips for Using the Meat Probe

Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe. Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a steam-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.

After preparing the meat and placing on broiler pan, follow these steps for proper probe placement.

- Lay the probe on the outside of the meat along the top or side and mark with your finger where the edge of the meat comes to on the probe. The point should rest in the center of the thickest meaty part of the roast.
- Insert the probe completely into the meat. It should not touch the bone, fat, or gristle. For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint. Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.
- When setting the probe temperature, it is recommended to set the temperature about 10°F (4°C) lower than desired internal temperature. The meat will continue to cook when removed from the oven and will reach the desired doneness while “standing”.

Broiling Instructions

Broiling directly exposes food to radiant heat (as over a fire or on top of a grill). The sear is direct and intense, and it differs from baking or roasting in that only the top side of the food is exposed to the heat source. Broiling is a dry-heat cooking method using direct or radiant heat. It is used for small, individual cuts such as steaks, chops, and patties. Broiling speed is determined by the distance between the food and the broil element. Choose the rack position based on desired results.

Conventional broiling (Lo, Med, Hi Broil) is most successful for cuts of meat 1-2 inches thick and is also more suitable for flat pieces of meat. Convection broiling has the advantage of broiling food slightly quicker than conventional broiling. Convection broiling of meats produces better results, especially for thick cuts. The meat sears on the outside and retains more juices and natural flavor inside with less shrinkage.

To Use High-Broil:

1. Arrange the oven rack in the desired position before turning broiler on.
2. Center the food on a cold broiler pan and grid. Place broiler pan in oven.
3. Set the Oven Function Selector to High-Broil and the Temperature Control Knob to Broil.
4. Close the door. The oven is designed for closed door broiling/cooking only.
5. While broiling, the broil element may cycle on and off at maximum broil temperature if in use for extended periods.
6. A built in smoke “eliminator” in the top of the oven helps reduce smoke and odors. Some smoke may be noticeable depending on food type, food placement, cooking time and with door openings.

To Use Medium-Broil and Low-Broil:

Follow same steps as listed above except set the Oven Function Selector to Medium-Broil or Low-Broil.

Convection Broil

The top element operates at full power. This function is exactly the same as regular broiling with the additional benefit of air circulation by the motorized fan in the rear of the oven. Smoke is reduced since the airflow also reduces peak temperatures on the food. Use this setting for broiling thick cuts of meats.

Hi Broil

Heat radiates from both broil elements, located in the top of the oven cavity, at full power. The distance between the foods and broil elements determines broiling speed. For fast broiling, food may be as close as 2 inches (5 cm) to the broil element. Fast broiling is best for meats where rare to medium doneness is desired. Use the setting for broiling small and average cuts of meat.

Med Broil

Inner and outer broil element pulse on and off to produce less heat for slow broiling. Allow about 4 inches (10 cm) between the top surface of the food and the broil element. Slow broiling is best for chicken and ham in order to broil food without over-browning it. Use this setting for broiling small and average cuts of meat.

Low Broil

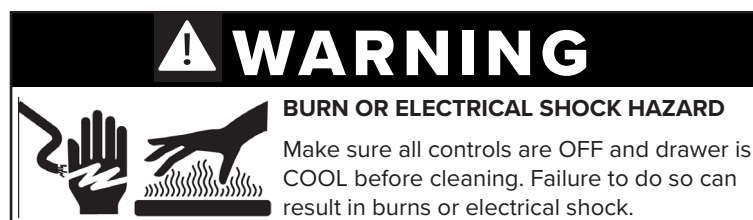
This mode uses only a fraction of the available power to the inner broil element for delicate top-browning. The inner broil element is on for only part of the time. Use this setting to gently brown meringue on racks 3 or 4 in 3-4 minutes.

Broiling Tips

- ALWAYS use a broiler pan assembly (slotted upper tray and lower drippings pan) for broiling. It is designed to provide drainage of excess liquid and fat away from the cooking surface to help prevent splatter, smoke, and fire.
- To keep meat from curling, slit the fatty edge.
- Brush chicken and fish with butter several times as they broil to prevent drying out. To prevent sticking, lightly grease broiler tray.
- Broil on first side for slightly more than half the recommended time, season, and turn. Season second side just before removing.
- ALWAYS pull oven rack out to stop position before turning or removing food.
- Use tongs or a spatula to turn meats. NEVER pierce meat with a fork, as this allows the juices to escape.
- Cleaning
 - Remove the broiler pan assembly from the oven when you remove the food. Drippings will bake onto the drippings pan if it is left in the heated oven after broiling.
 - While the slotted tray is hot, drape damp paper towels over it and drizzle with liquid dishwashing detergent. Let it sit for a few minutes, then pour water over the slotted tray.
 - Or line the drippings tray with aluminum foil to make cleaning easier. Be sure the foil extends up the side of the pan.

Food		Weight	Setting	Rack	Time (min)
Beef					
Sirloin 1"	Rare	14 oz	Hi Broil	4 or 5	8-10
	Medium	14 oz	Hi Broil	4 or 5	10-12
	Well Done	14 oz	Hi Broil	4 or 5	11-13
T-Bone ¾"	Rare	10 oz	Hi Broil	4 or 5	7-8
	Medium	10 oz	Hi Broil	4 or 5	9-10
	Well Done	10 oz	Hi Broil	4 or 5	11-12
Hamburger ½"	Rare	¼ lbs	Hi Broil	4 or 5	6-7
	Medium	¼ lbs	Hi Broil	4 or 5	7-8
	Well Done	¼ lbs	Hi Broil	4 or 5	8-9
Lamb					
Rib Chops, 1"		12 oz	Convection Broil	3 or 4	7
Shoulder		1 lb	Convection Broil	3 or 4	6
Pork					
Pork Loin Chops, ¾"		1 lb	Convection Broil	3	14
Bacon			Med Broil	4	6
Poultry					
Boneless Breast, 1"	½ lbs	Med Broil	4 or 5	15-20	
		Convection Broil	3 or 4	25-30	
Bone-in Breast	2-3 lbs	Med Broil	3 or 4	40-45	
		Convection Broil	3 or 4	25-30	
Chicken Pieces	2-3 lbs	Med Broil	3 or 4	40-45	
		Convection Broil	3	25-30	
Fish					
Salmon Steak		1 lb	Med Broil	3	7
Fillets		1 lb	Med Broil	3 or 4	6

CLEANING & MAINTENANCE



Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your oven must be kept clean and maintained properly.

Oven Surfaces

Several different finishes have been used in your electric oven. Cleaning instructions for each surface are given below. NEVER USE AMMONIA, STEEL WOOL PADS OR ABRASIVE CLOTHS, CLEANSERS, OVEN CLEANERS, OR ABRASIVE POWDERS. THEY CAN PERMANENTLY DAMAGE YOUR OVEN.

External Glass Surfaces

The external glass surfaces are the glass of the oven door front and the control panel, NOT the internal glass window which faces the oven cavity. Cleaning of these surfaces may be treated much like any other glass surface in the house.

- Make sure oven is off and completely cool before applying soapy water or glass cleaning products. Applying soapy water or glass cleaning products before the glass is cool will cause the product to quickly evaporate on to the glass which may cause permanent water spots or stains.
- It is best to use a soft cloth or sponge dampened with warm water and mild detergent to wipe the glass surface gently. Mild glass cleaners may also be used.
- If using products in a spray bottle or can, spray directly onto a cloth. Do not spray onto the glass surface. Spraying directly onto the glass may cause overspray which may get into the electronics or surrounding appliances or cabinetry.
- Do not use abrasive cleaners, ammonia, bleach, vinegar, or other harsh chemicals, scouring pads, steel wool, or sharp tools that may scratch the glass.

Stainless Steel Parts

Some stainless steel parts may have a protective wrap, which must be peeled off. All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot, soapy water at the end of each cooling period and with liquid cleaner designed for this material when soapy water will not do the job. If build-up occurs, DO NOT use steel wool, or abrasive cloths, cleaners, or powders. If it is necessary to scrape stainless steel surface to remove encrusted material, soak area with hot, wet towels to loosen the material, then use a wooden or nylon spatula or scraper. DO NOT use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel surfaces. Scratches are almost impossible to remove.

Oven Racks

Oven racks, the rack supports, and any fixtures for attaching the racks to the oven cavity should be removed and hand cleaned with detergent and hot water. Stubborn spots can be scoured with a soap-filled steel wool pad. DO NOT CLEAN THE OVEN RACKS USING THE STEAM-CLEAN CYCLE. They could sustain damage due to the extremely moist environment of the steam-clean cycle.

Meat Probe

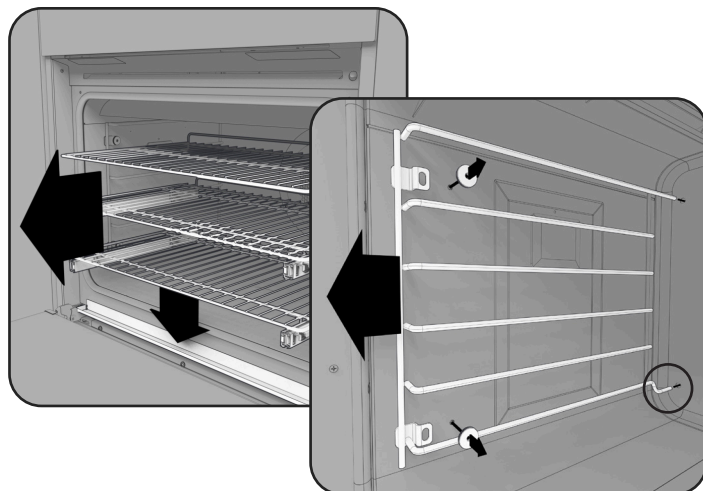
The meat probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

- Do not immerse the meat probe in water.
- Do not store the probe in the oven.

Steam-Clean Function

The Steam-Clean feature is designed for light oven cleaning.

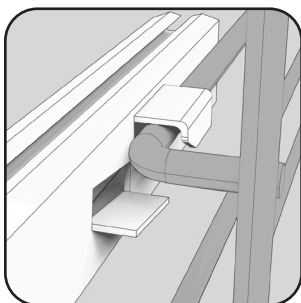
- Before starting the Steam-Clean cycle, make sure oven is cool and the drip tray is in place below the oven door. Remove the oven racks, rack supports, and any other items/utensils from the oven.
- Select Steam Clean icon.
- For best results, pour 4 oz (118mL) of room temperature distilled or filtered water onto the oven bottom. **Never pour cold water into a hot oven, as doing so can cause the porcelain finish to break and flake off.** Do not add any type of cleaner or additive to the water. Tap water may leave mineral deposits.
- Close the door(s) completely.
- Press the Steam Clean icon and confirm this process on the next screen.
 - To cancel the Steam-Clean cycle, press the little "X" below the 20 minute count down.
 - A complete Steam-Clean cycle will take a total of 20 minutes.
 - Since the water in the oven bottom is hot and steam is being created, do not open the oven door during the Steam-Clean cycle.
 - At the end of the cycle, there is one long beep to signal that it has finished.
- Remove all remaining water and debris in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior and oven cavity.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- If any soil remains, run a second Steam-Clean cycle to help loosen debris for easier removal.
- Reinstall the rack supports and oven racks.
 - Ensure the bent prong at the bottom back of the rack support is installed in the bottom hole in the oven cavity back wall.
 - Only finger tighten the rack support screw tops. Over tightening may make it very hard to unloosen the screw tops again for the next steam clean.
 - Ensure the TruGlide™ glide racks are properly reinstalled. Note that the rack slide is installed on to the rack support; the oven rack does not sit on the rack support.



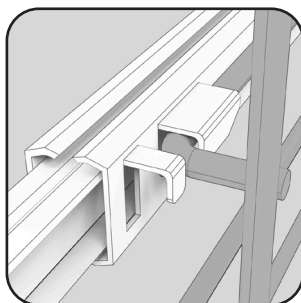
Remove oven rack and rack supports.

Ensure drip tray is in place.

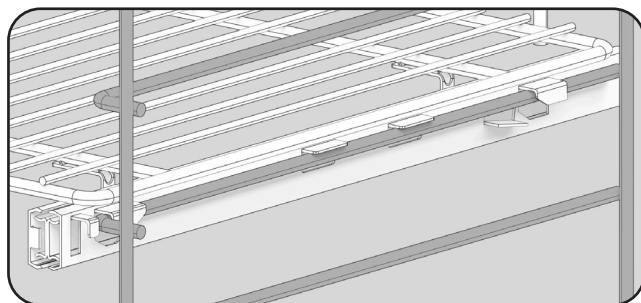
Note: The bent prong is installed in the bottom hole.



1. Hook back side of slide onto rack support.



2. Slide the rack slide onto the rack support until it fits between these two fingers of the rack.



Overview of TruGlide™ glide rack installation.

To stop the Steam-Clean cycle:

- Press the little "X" below the 20 minute count down.

Replacing Oven Lights


WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect the electric power at the main fuse or circuit breaker before replacing bulb.


WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

DO NOT touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Bulb Specs

- High temperature heat resistant (up to 572°F / 300°C)
- Power supply should match the V/Hz value on the Serial Number Plate.
- 40 Watt bulb
- Type G9 socket
- Blue film coated L 120V 40W 20 21 bulbs

Caution

- Ensure that the cavity and elements are cool before proceeding. A hot element will burn if touched and may break more easily if bumped.

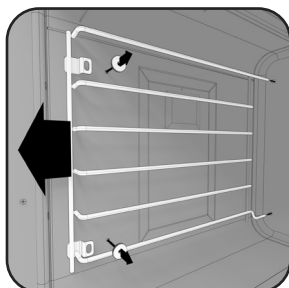
Note

- Spread a small towel in the base of the oven cavity. This will help avoid damage to the bulb or to the glass window should they be dropped.
- It is recommended to wear disposable latex gloves or clean cotton gloves. It is crucial that the bulb stays very clean when installing. Skin oils and dirt can cause heat to concentrate on small portions of the bulb, causing early burnout or failure.

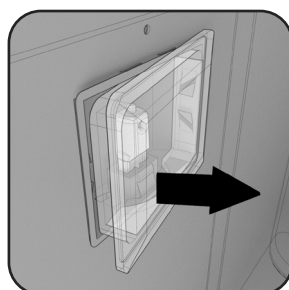
Steps

1. Disconnect the power at the main fuse or circuit breaker.

2. Remove racks and rack supports on the affected side.



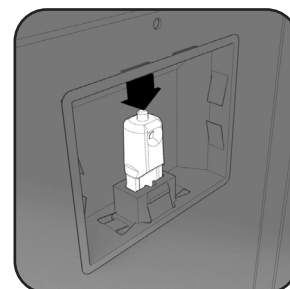
3. Unsnap glass light cover using a screwdriver in the access groove.



4. Firmly grasp light bulb and pull it out of its seat, taking care not to break it.
5. Using clean cotton or synthetic gloves, replace with a halogen bulb using the volt and wattage requirements listed on glass cover.



Wear gloves when inserting light bulb.



6. Replace the light cover by snapping glass cover onto metal bulb housing.
7. Replace the rack supports and oven racks.
Note: The bent prong is installed in the bottom hole.
8. Reconnect power at the main fuse or circuit breaker.

Troubleshooting

Before calling for service, please consider the following troubleshooting guidelines.

Problem	Solutions
Display and indicator lights are not working.	Verify the oven is receiving power. Try holding down the power button to the right of the screen for 10 seconds to perform a hard reset. Cycle the power to the appliance by turning the breaker off and on again.
The touch screen display is too dark or light.	Adjust the display brightness in the Settings menu.
Sounds are not working.	Verify the volume is turned up in the Settings menu.
Sounds are too loud or soft.	Adjust the volume in the Settings menu.
The clock is set to the wrong time.	See Time and Date menu item in the Settings menu. Connect the appliance to Wi-Fi to enable it to automatically set the time.
The oven light is burned out.	Call Customer Service at 1-888-845-4641 to order a replacement bulb. Instruction and all necessary components are included with each bulb.
Trouble connecting with smart phone app	Ensure appliance is connected to WiFi and that local internet is working. Check for a software update to make sure oven is fully up-to-date. Call Customer Service at 1-888-845-4641 for additional help and instruction.

Note: In the event that the oven displays an alert message, write down or take a picture of the failure alert displayed on the screen. This will help the service technician diagnose the potential problem in an efficient manner.

Notes

Service Information

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the cooktop.

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 model and serial number of your Wall Oven can be found on the serial label. Please refer to the Features & Accessories section for an image of the location. Another serial label is located on the top of the unit.

Model Number _____

Serial Number _____

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.

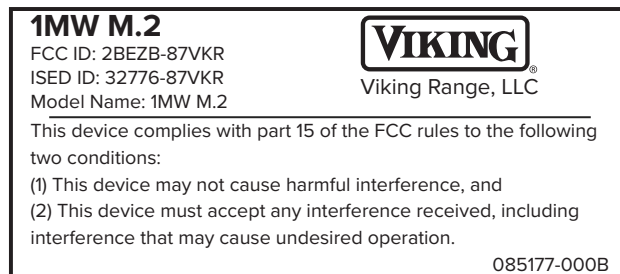
These installation instructions should remain with the unit for future reference.

Software & Firmware Version:

Please ensure your appliance is fully up-to-date by following these steps:

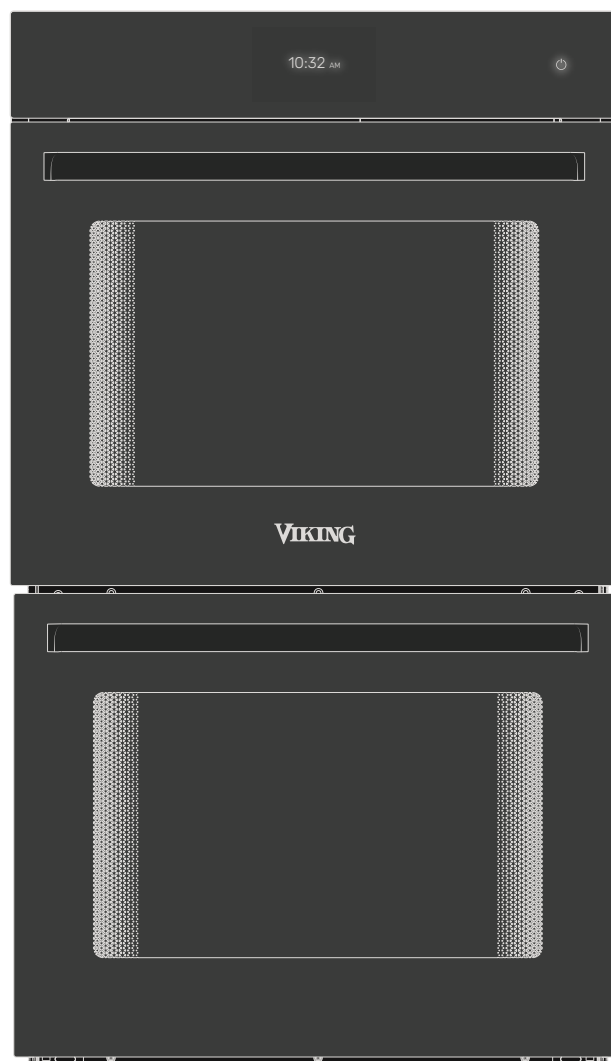
1. Settings Menu
2. Advanced
3. Software Update

If you have trouble updating the software of your appliance, or to find your appliance's current software version, please contact Viking Range, LLC at 1-888-845-4641, and Customer Service will walk you through the procedure to access it.



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



Guía de usuario

RVL - 30" Horno de pared simple y doble
MVSOE6301 | MVDOE6301



Índice

Bienvenido y gracias.	ES-31	Tabla de Horneado/Convección	ES-46
Registre su producto	ES-31	Consejos para asar.	ES-47
Cómo evitar daños en su artefacto	ES-31	Tabla de asado por convección.	ES-48
Instrucciones importantes de seguridad. . .	ES-32	Función de la sonda para carne	ES-49
Advertencias de seguridad	ES-33	Para ajustar la función automática de la sonda . .	ES-49
Información sobre hornos de pared simples y dobles	ES-34	Cómo utilizar la sonda para carne.	ES-49
Detalles del horno	ES-34	Instrucciones para asar	ES-50
Características físicas y accesorios	ES-34	Consejos para asar	ES-51
Controles de interfaz	ES-35	Limpieza y mantenimiento	ES-52
Funciones e iconos de la barra de control. . . .	ES-35	Superficies del horno	ES-52
Cómo utilizar el horno de pared	ES-36	Superficies exteriores de cristal	ES-52
Funciones de cocción.	ES-36	Piezas de acero inoxidable.	ES-52
Guía sobre la pantalla de cocción.	ES-37	Rejillas del horno.	ES-52
Ajuste del temporizador de la función de cocción actual	ES-38	Sonda para carne	ES-52
Ajuste de la temperatura de la sonda para carne	ES-38	Función limpieza a vapor	ES-53
Ajuste del inicio automático	ES-39	Cambio de las luces del horno	ES-54
Conexiones inalámbricas	ES-40	Solución de problemas	ES-55
Configurar WiFi y la aplicación Viking Cloud . .	ES-40	Notas	ES-55
Configuración del artefacto.	ES-41	Información sobre el servicio	ES-56
Consejos e información para cocinar . .	ES-42		
Precalentar vs No Precalentar	ES-42		
Posiciones de rejilla	ES-43		
Consejos para hornear	ES-44		
Modo de horneado	ES-44		
Modo de horneado por convección	ES-44		
Modo TruConvec™	ES-44		
Consejos de cocción para Hornear y Hornear por convección	ES-44		
Consejos para la colocación de bandejas	ES-45		

Bienvenido y gracias

Felicidades y bienvenido a un mundo de élite exclusivo para los propietarios de Viking. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su horno de pared de última generación.

En Viking Range, nos enorgullecemos de ofrecer artefactos de alta calidad que combinan tecnología innovadora con una artesanía excepcional. Nuestros hornos de pared están diseñados para ofrecerle la máxima comodidad y eficiencia, garantizando que sus comidas estén siempre cocinadas a la perfección.

En este manual de usuario encontrará instrucciones detalladas sobre cómo sacar el máximo provecho a su nuevo horno de pared. 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 de pared Viking.

Apreciamos que haya elegido uno de nuestros productos y esperamos que vuelva a hacerlo con los demás electrodomésticos de nuestra línea.

Para conocer más información sobre la amplia gama de productos, visite nuestro sitio web: www.vikingrange.com

Registre su producto

Visite el sitio web de Viking Range (**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.
- Tenga la posibilidad de suscribirse para recibir periódicamente correos electrónicos con información sobre nuevos productos, interesantes promociones, recetas y mucho más.

Regístrese ahora en **vikingrange.com/register** o complete y devuelva la tarjeta de registro incluida.

Cómo evitar daños en su artefacto

- NO utilice el asa ni la puerta del horno para levantar el artefacto. Retire la puerta antes de la instalación para asegurarse de que no se utilice para levantar la unidad. Antes de retirar la puerta, asegúrese de que los pasadores estén insertados en las bisagras para evitar lesiones en manos y/o dedos.
- El uso indebido de la(s) puerta(s) del horno (por ejemplo, pisarla(s), sentarse o apoyarse en ella(s)) puede provocar riesgos o lesiones y daños en el producto.
- Para evitar la acumulación de grasa, aceite y partículas de alimentos, ejecute el ciclo de limpieza a vapor con regularidad. Esto reducirá la necesidad de utilizar materiales agresivos para limpiar el horno.
- NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o aberturas del fondo del horno con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea la circulación de aire a través del horno pudiendo provocar un riesgo de incendio. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.

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.

Instrucciones importantes de seguridad

¡Lea y siga!

Antes de empezar, lea atentamente y de forma completa estas instrucciones.

- **NO** retire del producto las etiquetas, advertencias o placas fijadas de forma permanente. Esto puede anular la garantía.
- Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar este artefacto para evitar el riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el mismo como consecuencia de un uso inadecuado. Use el artefacto solo para el propósito para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro: El artefacto debe ser instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico calificado. NO intente ajustar, reparar, o sustituir ninguna pieza de su artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben remitirse a un servicio calificado.
- El instalador debe dejar estas instrucciones al consumidor, quien debe conservarlas para uso del inspector local y para una referencia futura.
- Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no representan una enumeración exhaustiva de todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener o utilizar el artefacto. Póngase SIEMPRE en contacto con el fabricante en caso de problemas o condiciones que no comprenda.
- Use el artefacto solo para el propósito para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual. No utilice nunca el artefacto para calentar o calefaccionar la habitación. Esto se basa en consideraciones de seguridad.
- Su unidad debe ser instalada por un técnico certificado. El artefacto debe instalarse y conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales.
- No intente reparar o sustituir ninguna pieza de este artefacto a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben remitirse a un servicio calificado. El servicio de garantía debe ser realizado por una agencia autorizada.
- No deje a los niños solos en la cocina mientras el horno esté en funcionamiento. PRECAUCIÓN: No deje objetos de interés para los niños sobre el artefacto. Si los niños se trepan para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.
- Este artefacto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales diferentes o reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que dichas personas reciban supervisión o formación para el manejo del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad. Debe vigilarse a los niños para asegurarse de que no utilicen los dispositivos como un juguete.
- No se apoye en la puerta ni permita que los niños se balanceen en ella.
- GRASA: la grasa es inflamable y debe manipularse con cuidado. No utilice agua en incendios con grasa. La grasa inflamada puede extinguirse con bicarbonato sódico o, si se dispone de él, con un extintor polivalente de polvo químico o de espuma. Deje enfriar la grasa antes de intentar manipularla. No deje que se acumule grasa alrededor del horno o en las rejillas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.
- Nunca deben llevarse prendas holgadas o colgantes mientras se utiliza el artefacto. No cuelgue toallas o materiales sobre las asas de las puertas del horno. Estos objetos podrían inflamarse y provocar quemaduras.
- Utilice únicamente paños secos. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque superficies calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Mantenga la zona limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables. Nunca utilice el horno como espacio de almacenamiento. Los objetos combustibles (papel, plástico, etc.) pueden inflamarse y los objetos metálicos pueden calentarse y provocar quemaduras.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir; la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en las posiciones correctas mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con la resistencia caliente del horno.
- Preste atención al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o sustituir los alimentos. El aire caliente o el vapor pueden causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- Mantenga las rejillas de ventilación del horno sin obstrucciones. Las rejillas de ventilación están situadas en la parte delantera del horno y ventilan hacia el exterior del artefacto.
- No limpie la junta de la puerta. Es importante para un buen cierre hermético. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No se debe utilizar ningún revestimiento protector del horno, como papel de aluminio, dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los revestimientos de horno inadecuados pueden provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa utilizando regularmente el ciclo de limpieza a vapor.
- Antes de limpiar al vapor el horno, retire las rejillas del horno, los soportes de las rejillas, los mecanismos de fijación de los soportes de las rejillas, la sonda para carne y otros utensilios. No utilice el horno para limpiar otras piezas. Debe oírse un ruido de ventilación durante el ciclo de limpieza.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, como la abertura de ventilación, la superficie cercana a la abertura de ventilación y la ventana de la puerta del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencias de seguridad

Llave de seguridad

Su seguridad y la de los demás es muy importante.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Lea y siga siempre todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta sobre peligros que pueden matarlo o herirlo a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".

PELIGRO

Peligros o prácticas inseguras que **PROVOCARÁN** lesiones personales graves o la muerte

ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que **PUEDEN** provocar lesiones personales graves o la muerte

PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** provocar lesiones personales menores o daños materiales

Todos los mensajes de seguridad identifican el riesgo, le indican cómo reducir las posibilidades de sufrir lesiones y qué puede suceder si no se respetan las instrucciones.

PELIGRO

Lesiones personales o fallecimiento

- 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.

ADVERTENCIAS

Daños en el producto

- NO utilice el asa ni la puerta del horno para levantar el artefacto. Retire la puerta antes de la instalación para asegurarse de que no se utilice para levantar la unidad. Antes de retirar la puerta, asegúrese de que los pasadores estén insertados en las bisagras para evitar lesiones en manos y/o dedos.
- El uso indebido de la(s) puerta(s) del horno (por ejemplo, pisarla(s), sentarse o apoyarse en ella(s) puede provocar riesgos o lesiones y daños en el producto.
- NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o aberturas del fondo del horno con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea la circulación de aire a través del horno pudiendo provocar un riesgo de incendio. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.

PRECAUCIONES

Daños en el armario

- Para evitar posibles daños en los armarios y sus acabados, utilice únicamente materiales que no se decoloren ni se desprendan y que resistan temperaturas de hasta 194 °F (90 °C). Debe utilizarse un adhesivo resistente al calor si el producto se va a instalar en armarios laminados. Consulte a su constructor o proveedor de armarios para asegurarse de que los materiales cumplen estos requisitos.
- El uso de armarios para el almacenamiento encima del horno puede provocar un riesgo potencial de incendio o quemaduras.

Seguridad y uso personal

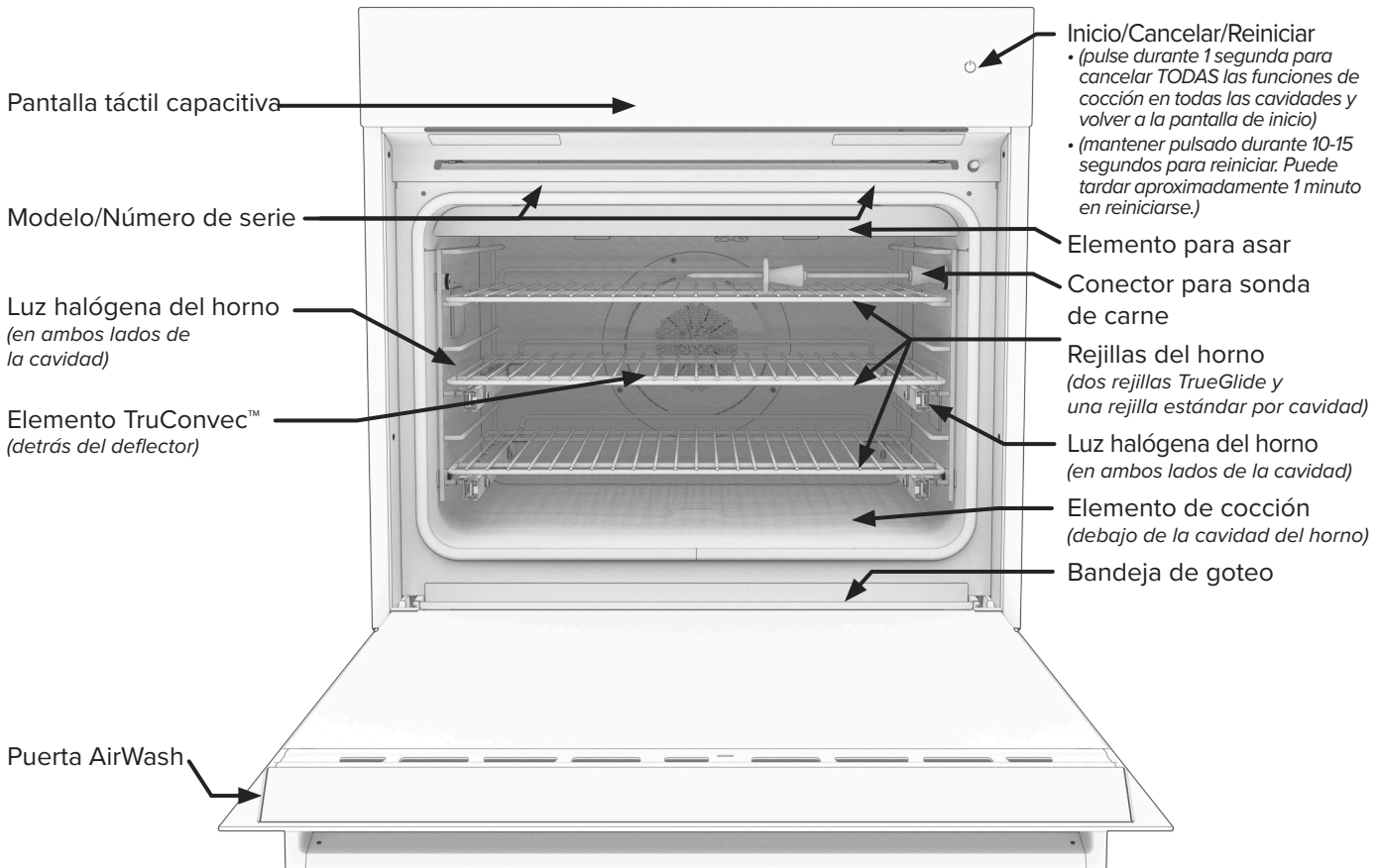
- NUNCA utilice este artefacto como calefactor para calentar la habitación. Esta información se basa en consideraciones de seguridad.
- Este artefacto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales diferentes o reducidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que dichas personas reciban supervisión o formación para el manejo del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad. Debe vigilarse a los niños para asegurarse de que no utilizan los dispositivos como un juguete.
- Para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos cuando se utiliza el horneado automático por tiempo:
 - No utilices alimentos que se vayan a echar a perder mientras espera a que empiece la cocción, como platos con leche o huevos, sopas de nata, flanes, pescado, cerdo, aves o alimentos con relleno.
 - Cualquier alimento que tenga que esperar a que empiece la cocción debe estar muy frío o congelado antes de introducirlo en el horno.
 - No utilice alimentos que contengan levadura o polvo de hornear cuando se hornea en automático. No se elevarán correctamente.
 - No deje que los alimentos permanezcan en el horno durante más de dos horas tras finalizar el ciclo de cocción.
 - Para evitar enfermedades y desperdicio de alimentos, no deje que los alimentos descongelados permanezcan en el horno más de dos horas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN SOBRE HORNOS DE PARED SIMPLES Y DOBLES

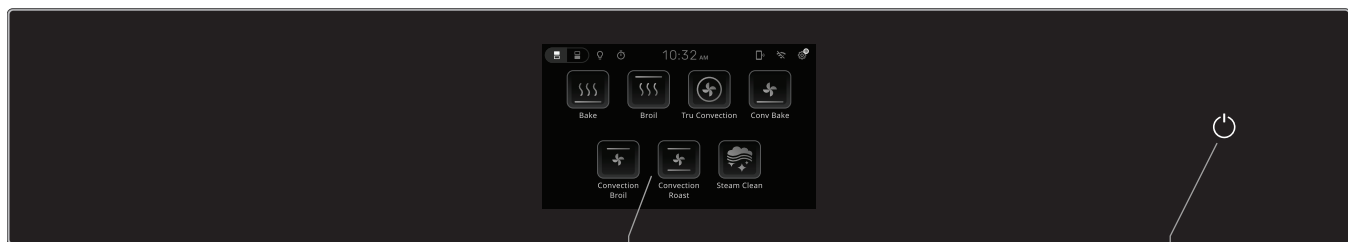
Detalles del horno

Características físicas y accesorios



Nota: el horno simple y el horno doble tienen las mismas características y accesorios. El horno doble tiene una cavidad adicional con las mismas características que la cavidad superior y el horno individual.

Panel de control



Botón táctil capacitivo de Inicio/Cancelar/Reiniciar

- (pulse durante 1 segunda para cancelar TODAS las funciones de cocción en todas las cavidades y volver a la pantalla de inicio)
- (mantener pulsado durante 10-15 segundos para reiniciar. Puede tardar aproximadamente 1 minuto en reiniciarse.)

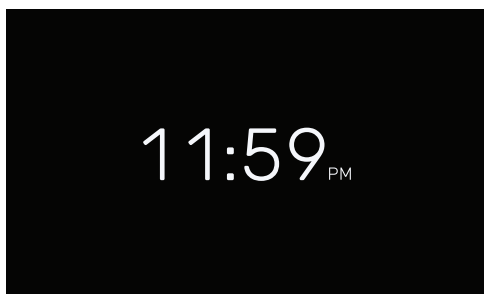
Controles de interfaz

Activar horno

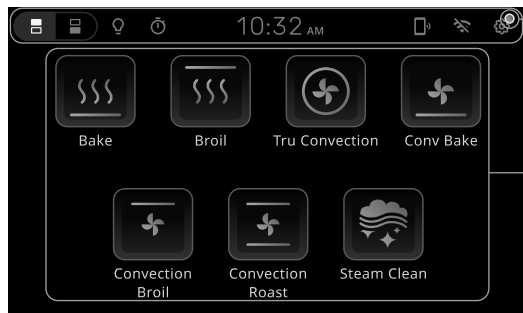
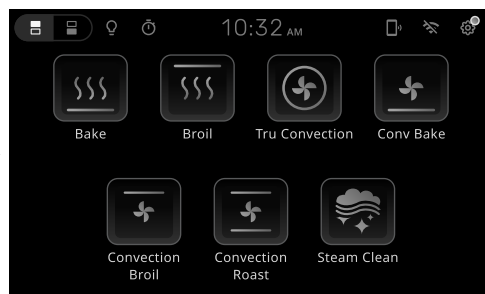
La pantalla mostrará la hora actual cuando la unidad esté encendida y sin uso durante algunos minutos.

Esto se considera el modo reposo.

Para activarlo, pulse la pantalla y aparecerá el menú principal con las funciones de cocción.



Pantalla del reloj de espera (modo de reposo del horno)



Ícono de notificación

Barra de control

- Cambio de control entre cavidades del horno.
- Activar luz de la cavidad del horno.
- Hora actual.
- Conectividad Wi-Fi y para la aplicación del teléfono.
- Menú Ajustes.
- Acceder rápidamente al temporizador de huevos y consultar su estado.

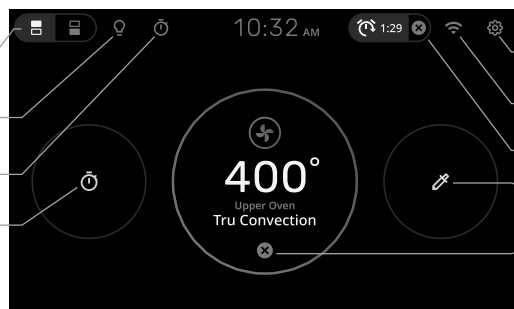
Área principal de interacción del usuario

Alternar entre las cavidades del horno (solamente en hornos dobles)

Activar la luz del horno

Programar temporizador de huevos

Programar temporizador de función de cocción



Menú Ajustes

Menú de conexiones inalámbricas

Temporizador de inicio automático activado

Programar la sonda para carne

Cancelar función de cocción (cancela la función de cocción en la cavidad del horno que está activa en ese momento para hornos doble)

Funciones e iconos de la barra de control

Ajustes

El icono Ajustes permite acceder al menú Ajustes y al menú Ajustes avanzados.



Wi-Fi

El icono Wi-Fi indica el estado de la conectividad WIFI del horno. Conectado o no conectado.



Wi-Fi Conectado



Sin conexión Wi-Fi

Conexión de la aplicación

El icono de conexión telefónica indica si el horno está conectado a la aplicación Viking del teléfono del usuario.



Temporizador de inicio automático

El temporizador de inicio automático muestra la cantidad de tiempo antes de que la cavidad del horno seleccionada proceda con una función de cocción.



Alternador de cavidades (para horno doble)

Pulse este icono para alternar entre la cavidad superior o inferior del horno. La información de la pantalla se actualizará de acuerdo a la cavidad del horno seleccionada en ese momento.



Cavidad superior Activa



Cavidad inferior Activa

Interruptor de luz de la cavidad

El icono luz de la cavidad indica si la luz de la cavidad del horno está encendida o apagada. (El estado activo de este icono también viene determinado por la cavidad del horno que esté activa en ese momento).



Luz del horno apagada



Luz del horno encendida

Temporizador de huevos

Utilice el temporizador de huevos para crear rápidamente un temporizador de cuenta regresiva.



Temporizador de huevos en funcionamiento

NOTA: El interruptor de la cavidad del horno afecta lo que se muestra en pantalla: El interruptor de la cavidad del horno alterna en pantalla entre funciones que afectan una u otra cavidad del horno. Ejemplo: interruptor de luz de la cavidad. La información de la pantalla se actualizará de acuerdo a la cavidad del horno seleccionada en ese momento.

Cómo utilizar el horno de pared

Está a punto de disfrutar de una experiencia culinaria de vanguardia con una elegante e intuitiva pantalla táctil capacitiva que le permite controlar su horno con un simple toque desde la interfaz del horno o desde su teléfono. El horno se conecta a Wi-Fi y a la aplicación móvil de Viking Range, para actualizar su software, acceder a recetas y consejos, y controlar el horno a distancia desde cualquier lugar fuera de la cocina. Además, le encantará la nueva opción de limpieza a vapor que utiliza agua y calor para eliminar suavemente la grasa y los restos de comida de la cavidad del horno, sin necesidad de productos químicos agresivos ni altas temperaturas. La limpieza a vapor es más rápida, segura y ecológica que el método tradicional de autolimpieza pirolítica. Con su horno de pared Viking Range, disfrutará de lo mejor de ambos mundos: rendimiento y comodidad.

Ambos hornos disponen de nueve modos de cocción:

- Hornear
- Hornear por convección
- TruConv
- Rostizar por convección

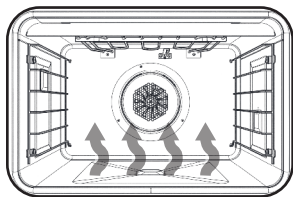
- Asar: Alto, Medio, Bajo
- Asar por convección
- Limpieza a vapor

Nota sobre los elementos de calentamiento: Cada cavidad del horno tiene dos resistencias superiores, una resistencia inferior, un ventilador y una resistencia en la parte posterior de la cavidad de cocción. A diferencia de la mayoría de los hornos tradicionales, la resistencia inferior está oculta bajo la cavidad de cocción. Esta característica permite una cavidad de cocción más grande, una limpieza más fácil y un calentamiento más uniforme.

Funciones de cocción

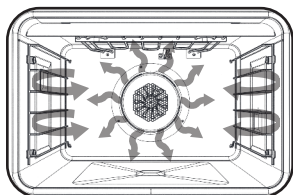
🔥 Hornear

El elemento para hornear proporciona un calor radiante seco desde la parte inferior del horno.



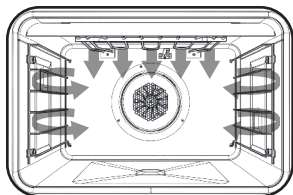
TruConv™

Solo funciona el elemento posterior. No hay calor directo desde los elementos inferiores o superiores. El ventilador de convección hace circular uniformemente el calor.



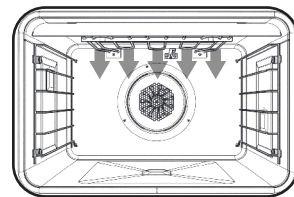
Asar por convección

Los elementos para asar proporcionan un alto calor radiante desde la parte superior. El ventilador de convección hace circular uniformemente el calor.



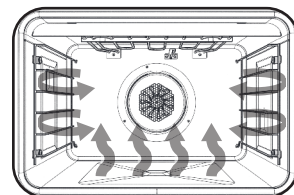
🔥 Asar

El(los) elemento(s) para asar proporciona(n) calor radiante seco desde la parte superior.



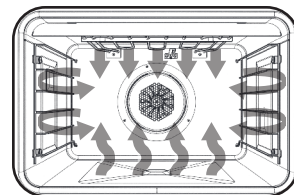
Hornear por convección

El elemento para hornear proporciona un calor radiante seco desde la parte inferior del horno. El ventilador de convección hace circular uniformemente el calor.



Rostizar por convección

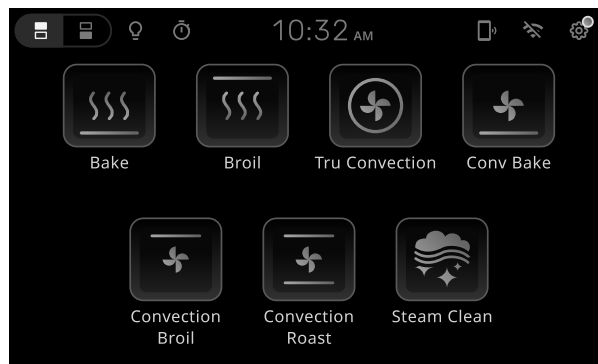
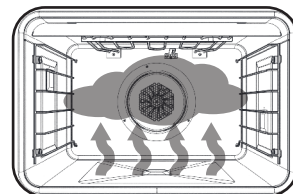
Los elementos Hornear y Asar trabajan conjuntamente para proporcionar calor radiante seco. El ventilador de convección hace circular uniformemente el calor.



Limpieza a vapor

El elemento para Hornear calienta el agua vertida sobre el fondo de la cavidad del horno de forma que el vapor moje los alimentos pegados.

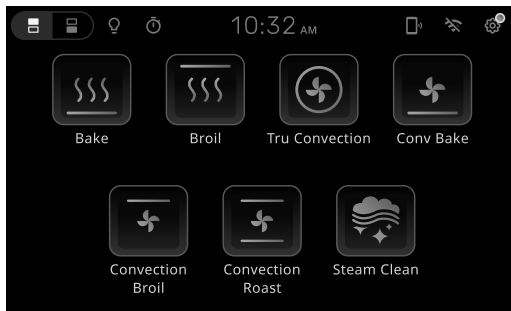
(Las rejillas y los soportes de las rejillas deben desmontarse para facilitar la limpieza)



Pantalla del menú principal

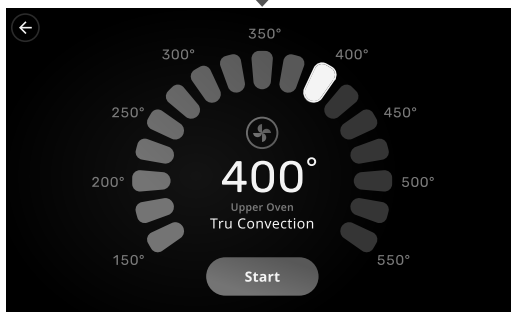
Esta es la pantalla del menú principal. Desde aquí, puede acceder a todas las funciones de su horno.

Guía sobre la pantalla de cocción

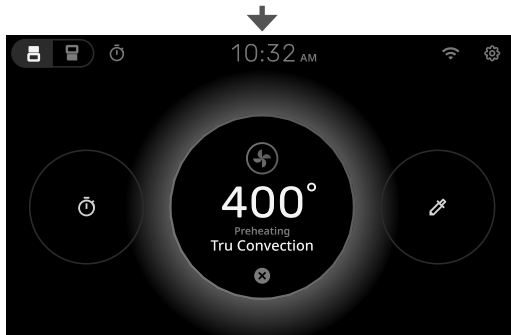


Al seleccionar cualquier función de cocción se encontrará con la siguiente pantalla de selección de temperatura.

(Excepto funciones de cocción como Asar, Asar por convección y Limpieza a vapor)



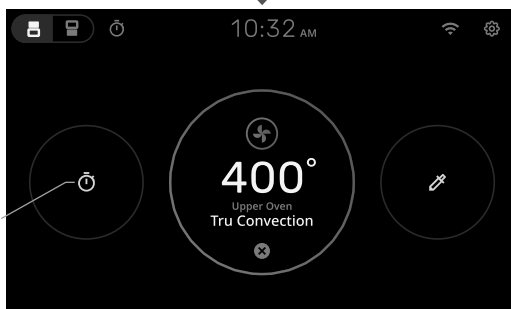
Para ajustar la temperatura, toque o arrastre a lo largo del arco de puntos. Pulse Iniciar para comenzar a precalentar la cavidad del horno.



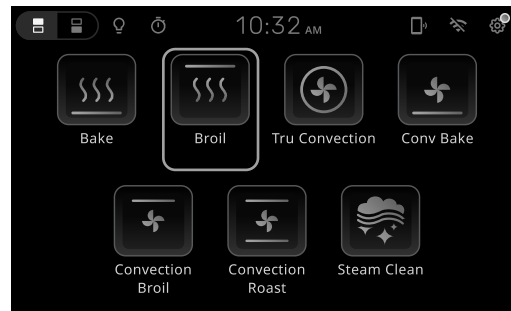
El precalentamiento se indica mediante un círculo parpadeante en el centro de la pantalla.

En este momento, es posible ajustar un Temporizador de Cocción y/o una temperatura de la sonda para carne.

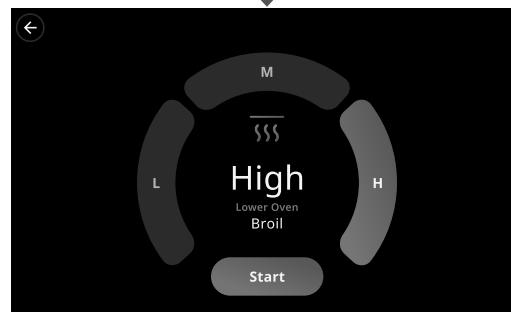
Seleccione esta opción para ajustar el temporizador de la función de cocción actual.



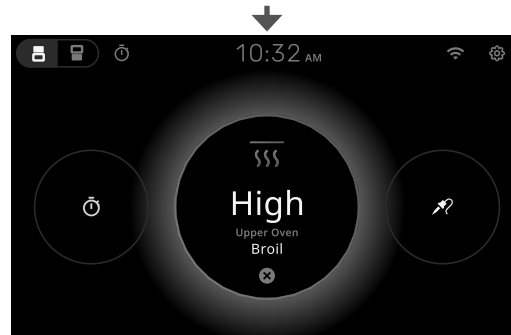
Una vez que la cavidad del horno haya alcanzado la temperatura deseada, la pantalla se mostrará así.



Al seleccionar la función de cocción Asar se encontrará con la pantalla de selección de temperatura que se muestra a continuación.

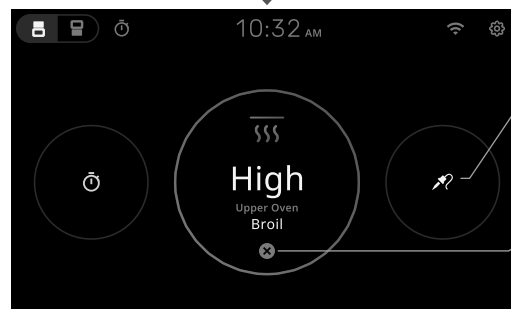


Las selecciones Bajo, Medio y Alto solo se utilizan para la función Asar.



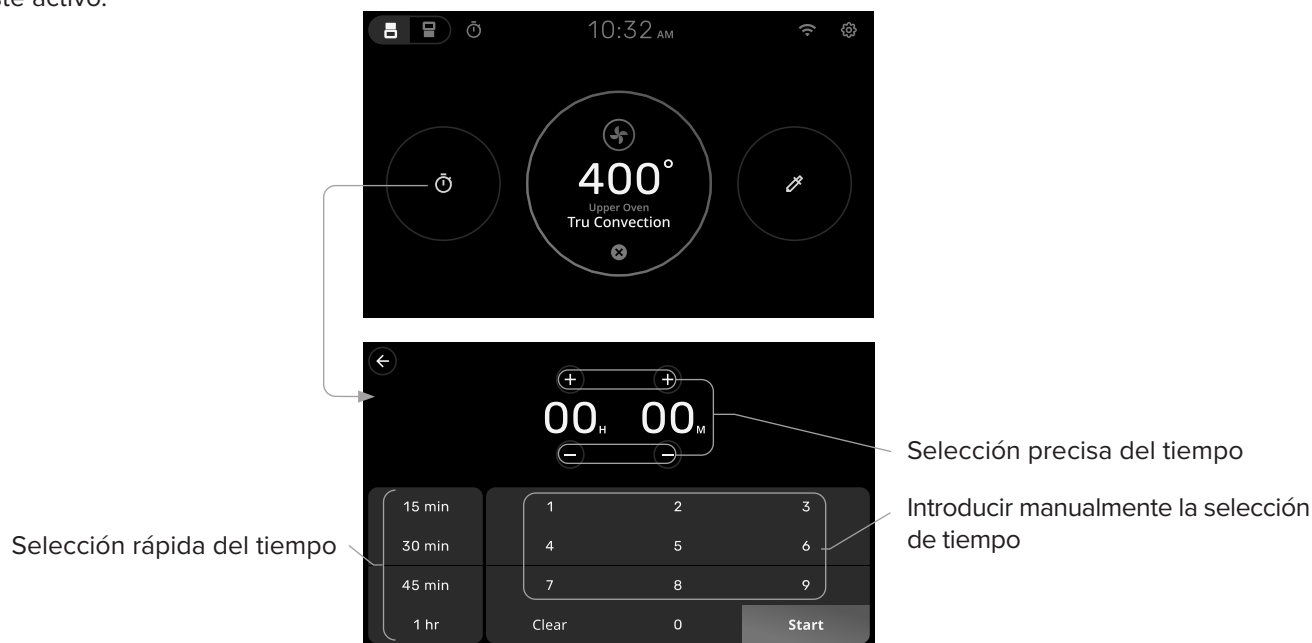
Seleccione para ajustar la temperatura de la sonda para carne.

Cancelar función de cocción (cancela la función de cocción en la cavidad del horno que está activa en ese momento para hornos doble)



Ajuste del temporizador de la función de cocción actual

El temporizador de cocción actual es una función que le permite establecer un temporizador para el modo de cocción que esté activo.



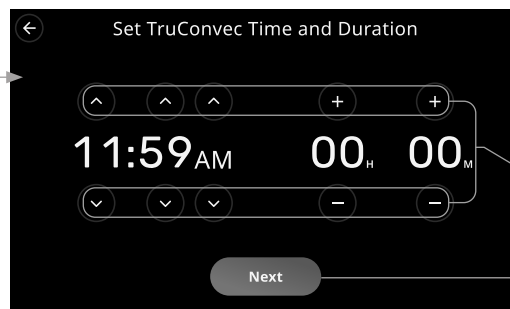
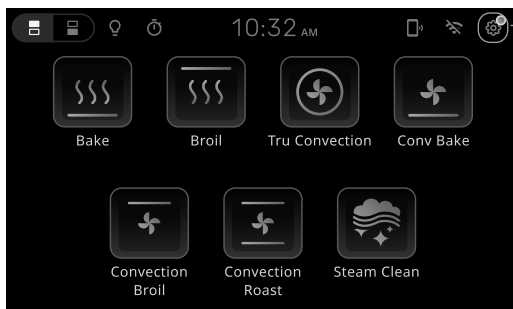
Ajuste de la temperatura de la sonda para carne

La función de ajuste de la temperatura de la sonda para carne le permite cocinar la carne al punto de cocción que desee sin que se cocine muy poco o demasiado. Puede ajustar la temperatura objetivo para la sonda para carne utilizando el panel de control del horno o la aplicación de su teléfono.

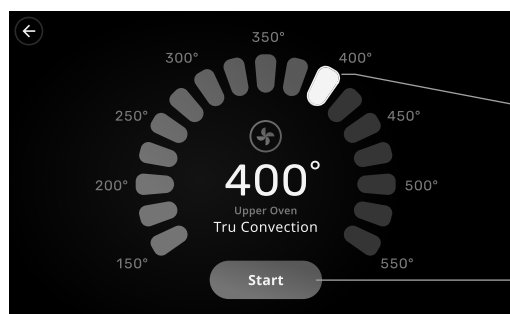


Ajuste del inicio automático

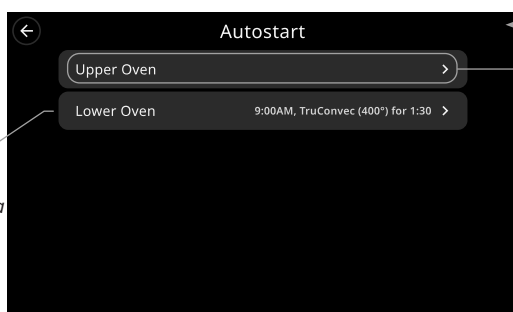
El Inicio automático es una práctica función que le permite programar su horno para que empiece a cocinar en un momento posterior. Puede elegir la función de cocción, la temperatura, el tiempo en el reloj o un temporizador de cuenta regresiva, y el horno se encenderá automáticamente cuando llegue el momento seleccionado.



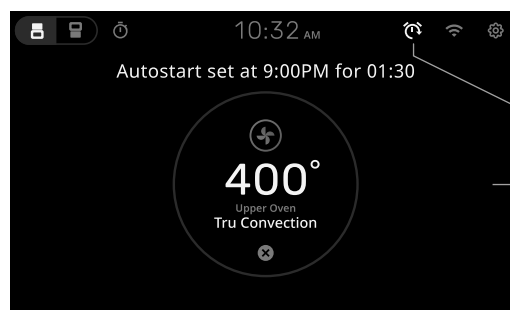
Elija la hora del día o la duración de la cuenta regresiva para que comience el Inicio automático.



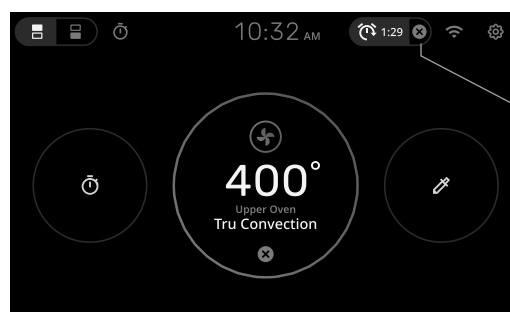
Para ajustar la temperatura, toque o arrastre el arco marcado.



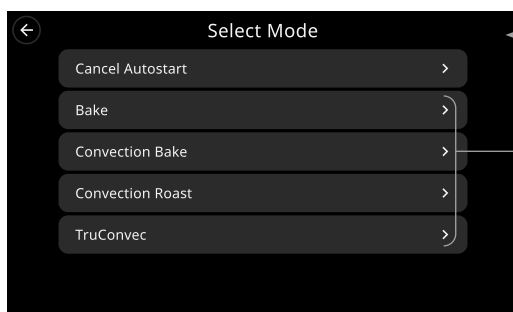
Se pueden ver los detalles de un Inicio automático ya programado.



Este icono indica que se ha configurado un Inicio automático



Cancelar inicio automático

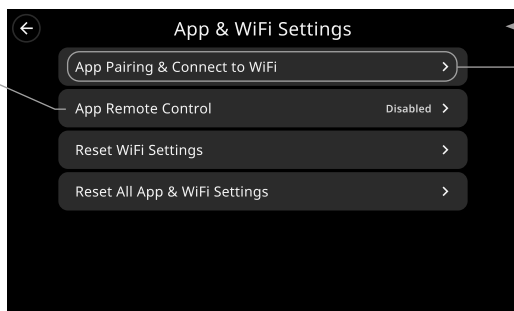
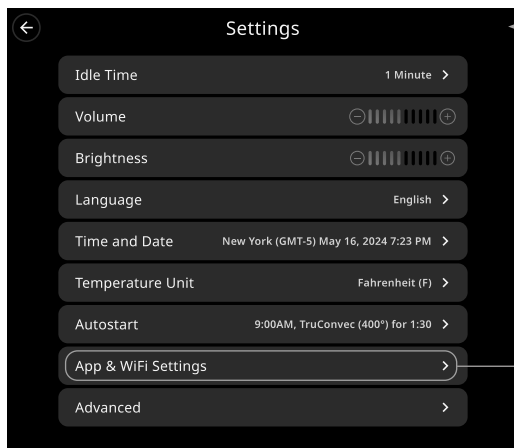
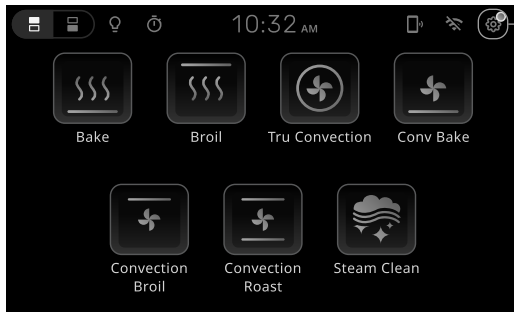


Conexiones inalámbricas

Luego de que finalice la configuración de Emparejamiento de la aplicación y Conectar a WiFi, tanto su teléfono como su horno de pared estarán convenientemente conectados a Internet y emparejados con el horno de pared al mismo tiempo.

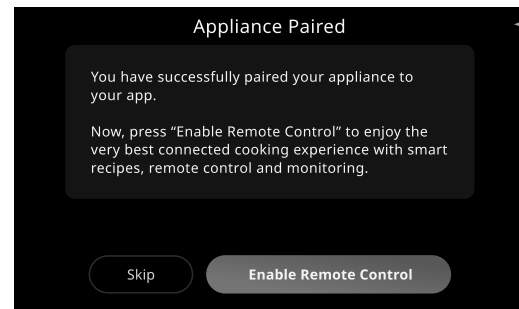
Nota: Es necesario completar este proceso de emparejamiento para conectar el horno de pared a Internet para recibir actualizaciones de software de forma inalámbrica, actualizaciones automáticas de Horario de verano y otras funciones.

Configurar WiFi y la aplicación Viking Cloud



Siga las indicaciones en la aplicación Viking Cloud para terminar de conectar y emparejar.

Conectar y emparejar las pantallas.



¿Qué se activa?

- Al conectar el horno al WiFi este recibirá actualizaciones inalámbricas que le asegurarán que su horno está siempre actualizado con nuevas funciones y seguridad.
- Cuando empareje su horno con la aplicación Viking Cloud podrá monitorear su horno de forma remota a través de la aplicación Viking Cloud.
- Si activa la función de Control remoto podrá iniciar/detener una funciones de cocción, ajustar la temperatura de cocción e iniciar los temporizadores.

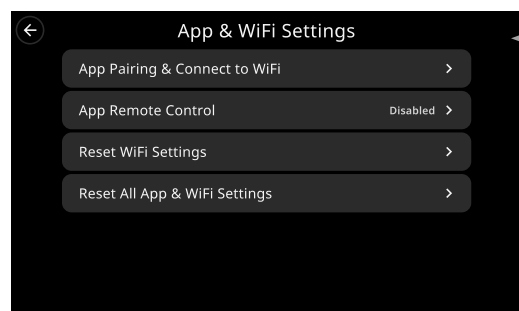
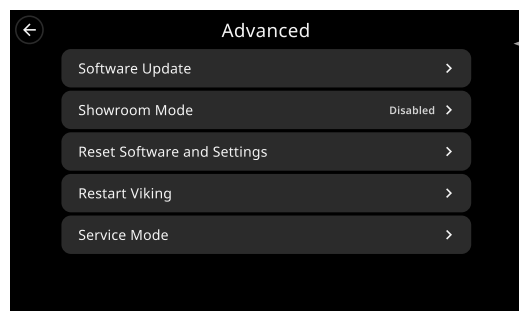
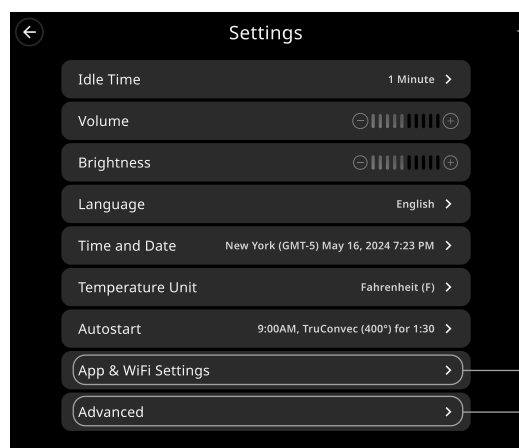
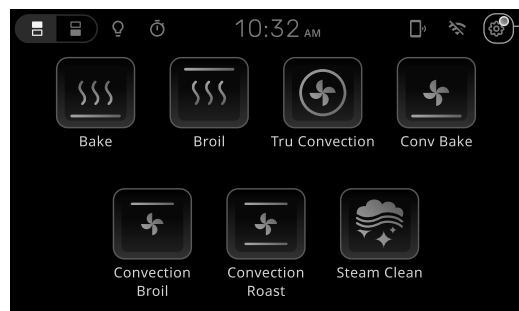
Para escanear el código QR:

Inicie su aplicación de cámara y enfoque el código QR. Toque en la indicación de su teléfono para abrir el vínculo que le proporcionará el código QR.

Aproveche la capacidad de controlar su horno a través de la aplicación

Configuración del artefacto

La configuración de este artefacto se puede encontrar siguiendo estos pasos:



Menú Ajustes:

Tiempo de reposo	Ajusta la cantidad de tiempo que la pantalla del horno permanece activa antes de volver al modo reposo.
Volumen	Establece el volumen de las alertas y los sonidos.
Brillo	Ajusta el brillo de la pantalla.
Idioma	Selecciona el idioma utilizado para todo el texto de la pantalla.
Hora y fecha	Ajusta la hora actual (12/24 hs.) y la zona horaria. Activa o desactiva Establecer hora y fecha automáticamente (es necesario para que funcione el Inicio automático)
Unidad de temperatura	Ajusta las unidades de temperatura que se mostrarán.
Inicio automático	Establece la hora y la temperatura para iniciar una función de cocción en un momento posterior.
Configuración de la aplicación y WiFi	Menú que contiene todas las conexiones inalámbricas y el restablecimiento de las conexiones inalámbricas.
Avanzado	Abre el menú Ajustes avanzados.

Menú avanzado:

Actualización de software	Brinda información acerca de la versión de software de su horno o si se encuentra disponible una actualización. El horno se reiniciará si el usuario aplica una actualización. <i>(El usuario puede aplicar una actualización. La actualización se aplicará automáticamente de forma periódica si está conectado a WiFi.)</i>
Modo exhibición	Activa el modo exhibición que habilita la demostración de funciones sin que el horno se caliente.
Restablecer el software y los ajustes	Restablece todos los ajustes y funciones a los valores predeterminados de fábrica.
Reiniciar Viking	Reinicia el software de la pantalla del horno. No desconecta y vuelve a conectar el horno.
Modo servicio	Para que los técnicos de mantenimiento realicen el mantenimiento del horno de pared.

Menú de configuración de la aplicación y WiFi:

Emparejamiento de la aplicación y Conectar a WiFi	Ejecuta el procedimiento de configuración de Emparejamiento de la aplicación y conexión WiFi.
Control remoto de la aplicación	Activa/desactiva la función por la cual la aplicación Viking Cloud controla el horno. <i>El Estado del horno sigue siendo visible y las Actualizaciones inalámbricas siguen estando activadas.</i>
Reiniciar la configuración de WiFi	Reinicia las conexiones y configuración de WiFi. Mantiene la conexión de la aplicación del teléfono.
Reiniciar todas las configuraciones de la aplicación y de WiFi	Restablece a configuración de fábrica todas las conexiones inalámbricas y la configuración.

CONSEJOS E INFORMACIÓN PARA COCINAR

Precalentar vs No Precalentar

Precalentar

Precalentar se utiliza en todos los modos de cocción excepto en Hornear por convección.

Para obtener mejores resultados, es imperioso precalentar el horno a la temperatura de cocción deseada antes de colocar los alimentos en el horno para comenzar a cocinar. En muchos modos de cocción, se utiliza la potencia parcial del asador para llevar el horno a la temperatura de precalentamiento. Por lo tanto, no se recomienda colocar alimentos en el horno durante el modo de precalentamiento. El sistema de precalentamiento Viking Rapid Ready™ está diseñado para que el horno alcance la temperatura establecida deseada de manera que proporcione el ambiente de cocción óptimo según el modo de cocción seleccionado en el menor tiempo posible.

Por ejemplo, el modo de precalentamiento de TruConvec™ está diseñado para alcanzar la temperatura del punto de ajuste de una manera diferente que el modo de precalentamiento para el horneado convencional. Esto se debe a que TruConvec™ está diseñado para hornear con varias rejillas. Por lo tanto, es fundamental que todas las posiciones de las rejillas hayan alcanzado la temperatura de cocción deseada. Como resultado, es normal que el horno tarde un poco más en precalentarse a 350 °F (180°C) en el modo TruConvec™ en comparación con la cantidad de tiempo que lleva precalentar la cavidad del horno a 350 °F (180°C) en el modo de horneado convencional.

Además, el tiempo de precalentamiento puede variar según algunos factores externos, como la temperatura ambiente y el suministro de energía. Una temperatura ambiente mucho más fría o una fuente de alimentación inferior a 240 VCA pueden alargar el tiempo que demora el horno en alcanzar la temperatura establecida deseada.

Opción Sin Precalentamiento

La opción sin precalentamiento solo está disponible en el Modo hornear por convección.

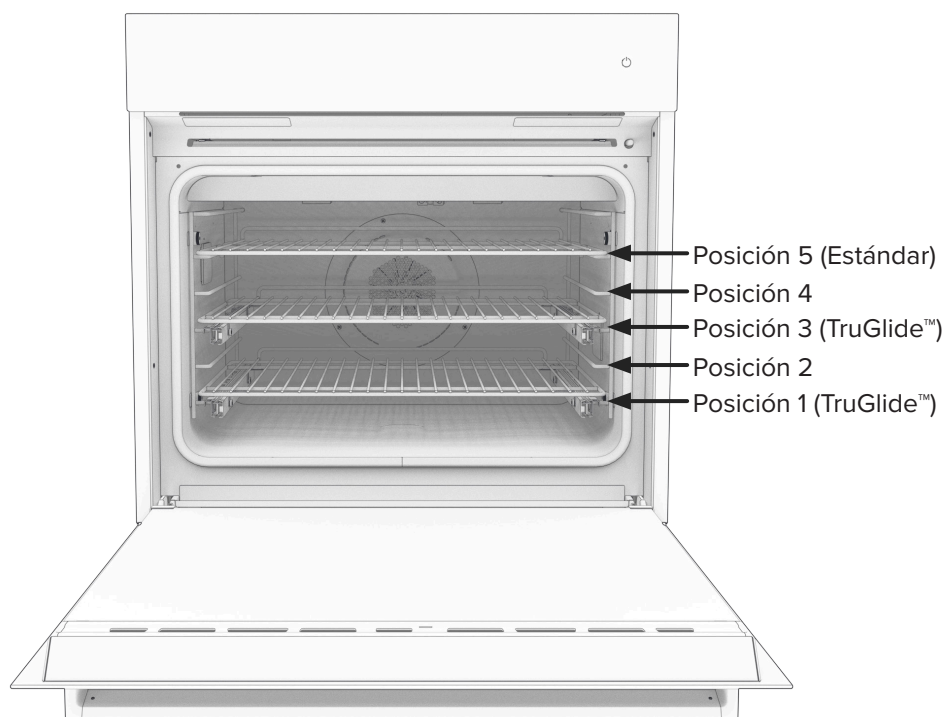
- Gire el horno a la posición Hornear por convección y seleccione la temperatura deseada (baje la temperatura 25 grados para el ajuste de convección).
- Coloque el alimento/plato en el horno en la rejilla central (solo para hornear en una sola rejilla).
- Compruebe los alimentos de vez en cuando para controlar el proceso de cocción. La mayoría de las veces, los alimentos se cocinarán durante el mismo tiempo y, a veces, un poco más rápido de lo habitual.

Posiciones de rejilla

Cada horno está equipado con tres rejillas de alta resistencia, incluidas dos rejillas TruGlide™. Con las rejillas TruGlide™, la sección inferior permanece en el horno y la superior se desliza suavemente hacia fuera al tirar de ella. Esto reduce las posibilidades de derrames de artículos que contienen un exceso de zumo o líquido. Esta rejilla puede utilizarse en cualquiera de las cinco posiciones de la rejilla.

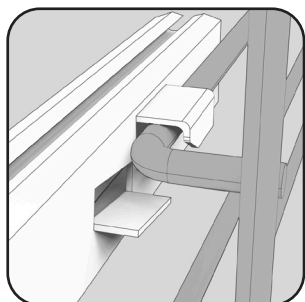
Todos los hornos tienen cinco posiciones de rejilla. La posición 5 es la más alejada del fondo del horno. La posición 1 es la más cercana al fondo del horno. Se puede retirar las rejillas y colocar fácilmente en varios niveles. Para obtener mejores resultados con el horneado convencional, no utilice más de una rejilla a la vez. También se recomienda, cuando se utilizan dos rejillas, hornear con las rejillas en las posiciones 2 y 4 o en las posiciones 3 y 5.

1. Coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas ANTES de calentar el horno. Si cocina en dos rejillas al mismo tiempo, utilice las posiciones de rejilla 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.
2. Gire el selector de funciones del horno a la función deseada. La cocción se inicia inmediatamente y se detiene cuando el selector de funciones del horno se gira a la posición "APAGAR".
3. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
4. Introduzca los alimentos en el horno después de que se apague la luz indicadora del horno.

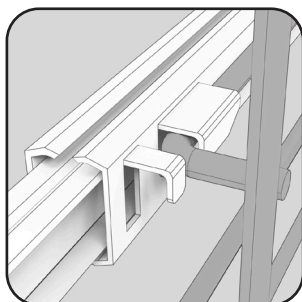


Instalación de TruGlide™

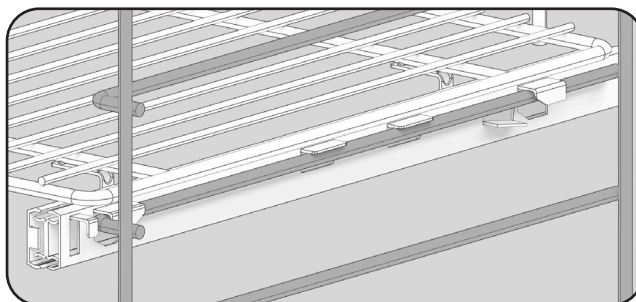
Cuando acomode las rejillas deslizantes TruGlide™ asegúrese de que las rejillas deslizantes estén instaladas de forma adecuada. Tenga en cuenta que la corredera de la rejilla está instalada sobre el soporte de la rejilla; la rejilla del horno no se apoya sobre el soporte de la rejilla.



1. Vuelva a enganchar la parte lateral de la corredera en el soporte de la rejilla.



2. Deslice la corredera de la rejilla sobre el soporte de la rejilla hasta que quepa entre estos dos dedos de la rejilla.



Resumen de instalación de rejilla deslizante TruGlide™.

Consejos para hornear

Modo de horneado

Tradicionalmente, hornear es cocinar con calor seco. El aire caliente de la parte superior e inferior del horno envuelve los alimentos en un calor seco radiante, que se combina con un poco de humedad de los alimentos para convertirse en vapor circulante en el horno.

Modo de horneado por convección

El horneado por convección utiliza los mismos elementos de calentamiento que el horneado, con la adición de un ventilador de convección y un calentador en la parte posterior de la cavidad de cocción. Este ventilador y calentador ayudan a calentar y hacer circular el aire uniformemente por toda la cámara para lograr alimentos más dorados y crujientes.

Cualquier alimento cocinado en el modo Hornear también puede prepararse utilizando el modo Hornear por convección y viceversa. En general, los alimentos cocinados en Hornear por convección se cocinarán aproximadamente un 33% más rápido que cuando se cocinan en Hornear. La temperatura debe reducirse en 25° F.

Modo TruConvec™

El elemento trasero solo funciona a plena potencia. No hay calor directo desde los elementos inferiores o superiores. El ventilador motorizado de la parte trasera del horno hace circular aire en la cavidad del horno para un calentamiento uniforme. Utilice esta configuración para alimentos que requieren una cocción suave, como pasteles, soufflés, panes con levadura, panes rápidos y pasteles. Los panes, galletas y otros productos horneados tienen una textura uniforme y una corteza dorada. No se requieren utensilios especiales para hornear. Utilice esta función para hornear en una sola rejilla, hornear en varias rejillas, asar y preparar comidas completas. Esta configuración también se recomienda al hornear grandes cantidades de productos a la vez.

Consejos de cocción para Hornear y Hornear por convección

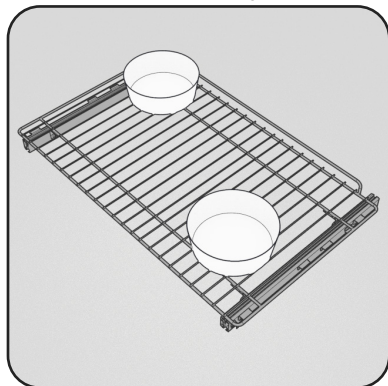
Debido a las variaciones en la densidad de los alimentos, la textura de la superficie y la consistencia, algunos pueden prepararse mejor utilizando la configuración de horneado convencional. Por este motivo, se recomienda la cocción convencional a la hora de preparar productos horneados como el flan. El usuario podrá encontrar otros alimentos que también se preparan de forma más constante en el horneado convencional. Esto es perfectamente normal. La cocción por convección es una técnica de cocción que utiliza aire forzado por un ventilador para hacer circular el calor por todo el horno creando un ambiente de cocción óptimo. La cocción con convección está pensada para hornear en varias rejillas y para hornear alimentos de mayor volumen. A continuación encontrará consejos que le permitirán obtener los mejores resultados de su horno cuando cocine con convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales en recetas de convección, reduzca la temperatura en 25°F (-3.9°C) y el tiempo de cocción en aproximadamente 10 a 15%.
- Los tiempos de cocción para el horneado estándar y el horneado por convección serán los mismos. Sin embargo, si se utiliza la convección para cocinar un solo artículo o una carga más pequeña, es posible reducir entre un 10 y un 15% el tiempo de cocción. (Recuerde que la cocción por convección está diseñada para hornear en varias rejillas o cocinar grandes volúmenes).
- Si cocina alimentos que requieren más de 45 minutos, es posible que el tiempo de cocción se reduzca en un 10 al 15%. Esto es especialmente cierto para las piezas grandes cocinadas en la función de asado por convección.
- Una gran ventaja de la cocción por convección es la posibilidad de preparar alimentos en cantidad. La circulación uniforme del aire lo hace posible. Los alimentos que pueden prepararse en dos o tres rejillas al mismo tiempo son: pizza, pasteles, galletas, bizcochos, muffins, bollos y alimentos preparados congelados.
- Para hornear con tres rejillas, utilice cualquier combinación de las posiciones de rejilla 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos rejillas, utilice las posiciones de rejilla 2 y 4 o las posiciones 3 y 5. Recuerde que las rejillas están numeradas de abajo hacia arriba. Consulte la sección "Características del horno".
- Los alimentos cocinados en una función de convección se pueden sobrehornear fácilmente. En este caso, suele ser una buena idea sacar los alimentos del horno justo antes de que parezcan cocidos. Los alimentos continuarán cocinándose justo después de sacarlos del horno.
- Algunas recetas, especialmente las caseras, pueden requerir ajustes y pruebas al pasar de los modos estándar a convección. Si no está seguro de cómo convertir una receta, comience preparando la receta en horneado convencional. Después de lograr resultados aceptables, siga las pautas de convección indicadas para el tipo de alimento similar. Si el alimento no se prepara a su satisfacción durante esta primera prueba de convección, ajuste solo una variable de la receta a la vez (tiempo de cocción, posición de la rejilla o temperatura) y repita la prueba de convección. Continúe ajustando una variable de la receta a la vez hasta obtener los resultados deseados.

Consejos para la colocación de bandejas

- Cuando utilice sartenes o bandejas planas grandes (15" x 13") que cubran la mayor parte de la rejilla, las posiciones de rejilla 2 o 3 logran mejores resultados.
- Cuando hornee en más de una rejilla, se recomienda usar uno de los modos de convección y las posiciones 2.^a y 4.^a o 3.^a y 5.^a para obtener un horneado más uniforme. Cuando hornee en tres rejillas, use cualquier combinación de las posiciones 2, 3, 4 y 5 para obtener resultados más constantes.
- Coloque las bandejas en direcciones opuestas cuando utilice dos rejillas y varias bandejas en el horneado convencional. Si es posible, ninguna sartén debe estar directamente encima de otra.
- Deje de 1 a 2 pulgadas de espacio de aire alrededor de todos los lados de cada bandeja para una circulación uniforme del aire.

Colocación de las bandejas en una rejilla



Colocación de las bandejas en varias rejillas

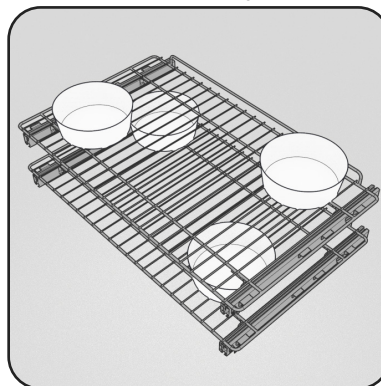


Tabla de Horneado/Convección

Alimentos	Tamaño de la sartén	Posición	Temperatura de horneado	Tiempo de horneado (min)	Temperatura de horneado convencional	Tiempo de horneado por convección (min)
Panes						
Galletas	Placa para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	8 - 10	375°F (190.6°C)	7 - 9
Pan de levadura	Pan de molde	3 o 4	375°F (190.6°C)	30 - 35	350°F (176.7°C)	20 - 25
Bollos de levadura	Placa para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	12 - 15	375°F (190.6°C)	11 - 13
Pan con frutos secos	Pan de molde	3 o 4	375°F (190.6°C)	30 - 35	350°F (176.7°C)	20 - 25
Pan de maíz	Plato de 8" x 8"	3 o 4	400°F (204.4°C)	20 - 25	375°F (190.6°C)	15 - 20
Pan de jengibre	Plato de 8" x 8"	3 o 4	350°F (176.7°C)	35 - 40	325°F (162.8°C)	30 - 35
Muffins	Moldes para muffin	3 o 4	375°F (190.6°C)	15 - 20	350°F (176.7°C)	12 - 15
Muffins de maíz	Moldes para muffin	3 o 4	375°F (190.6°C)	15 - 20	350°F (176.7°C)	10 - 12
Pasteles						
Pastel de ángel	Molde savarin	3 o 4	375°F (190.6°C)	30 - 45	325°F (162.8°C)	30 - 35
Torta bretona	Molde savarin	3 o 4	350°F (176.7°C)	45 - 55	325°F (162.8°C)	35 - 40
Cupcakes	Molde para muffins	3 o 4	350°F (176.7°C)	16 - 20	325°F (162.8°C)	15 - 17
Capa, plancha	Plato de 13" x 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	40 - 50	325°F (162.8°C)	30 - 32
Capa, dos	Redondo de 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	30 - 35	325°F (162.8°C)	25 - 30
Libra	Pan de molde	3 o 4	350°F (176.7°C)	60 - 65	325°F (162.8°C)	5 - 50
Galletas						
Brownies	Plato de 13" x 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	25 - 30	325°F (162.8°C)	20 - 25
Chispas de chocolate	Placa para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	12 - 15	350°F (176.7°C)	7 - 10
Azúcar	Placa para galletas	3 o 4	350°F (176.7°C)	10 - 12	325°F (162.8°C)	9 - 10
Pastelería						
Bombas de crema	Placa para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	30 - 35	375°F (190.6°C)	24 - 27
Tartas						
Corteza (sin relleno)	Redondo de 9"	3 o 4	425°F (218.3°C)	10 - 12	400°F (204.4°C)	7 - 9
Corteza (rellena)	Redondo de 9"	3 o 4	375°F (190.6°C)	55 - 60	350°F (176.7°C)	50 - 55
Merengue de limón	Redondo de 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	12 - 15	325°F (162.8°C)	4 - 5
Calabaza	Redondo de 9"	3 o 4	350°F (176.7°C)	40 - 45	325°F (162.8°C)	35 - 45
Flan	6 tazas de 4 onzas	3 o 4	350°F (176.7°C)	35 - 45	325°F (162.8°C)	30 - 35
Entrantes						
Bollos de huevo	Placa para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	12 - 15	375°F (190.6°C)	8 - 10
Barritas de pescado	Placa para galletas	3 o 4	425°F (218.3°C)	18 - 21	400°F (204.4°C)	13 - 16
Lasaña (congelada)	Placa para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	65 - 70	350°F (176.7°C)	60 - 65
Pastel de pollo	Placa para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	35 - 40	375°F (190.6°C)	10 - 12
Pimientos verdes rellenos	Plato de 13" x 9"	3 o 4	375°F (190.6°C)	65 - 70	350°F (176.7°C)	45 - 50
Quiche	Redondo de 9"	3 o 4	400°F (204.4°C)	25 - 30	375°F (190.6°C)	20 - 25
Pizza de 12"	Placa para galletas	3 o 4	400°F (204.4°C)	15 - 20	375°F (190.6°C)	10 - 12
Macarrones con queso (congelados)	Placa para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	60 - 65	350°F (176.7°C)	45 - 50
Verduras						
Papas al horno	En rejilla	3 o 4	375°F (190.6°C)	60 - 65	350°F (176.7°C)	45 - 50
Soufflé de espinacas	1qt. Caserola	3 o 4	350°F (176.7°C)	45 - 50	375°F (190.6°C)	35 - 40
Calabaza	Placa para galletas	3 o 4	375°F (190.6°C)	50 - 55	350°F (176.7°C)	40 - 45
Papas a la francesa	Placa para galletas	3 o 4	425°F (218.3°C)	15 - 20	400°F (204.4°C)	10 - 15

Nota: La información anterior se proporciona únicamente como guía.

Consejos para asar

Modo asado por convección

El asado por convección utiliza los mismos elementos calefactores que el asado convencional. Sin embargo, a diferencia del horneado por convección, el rostizado por convección utiliza el ventilador de convección y el calentador de la parte trasera del horno para ayudar a calentar y hacer circular el aire por toda la cavidad de cocción.

Como regla general, los alimentos se cocinan un 33% más rápido con el Asado por convección. La temperatura debe reducirse en 25° F.

Consejos para asar

SIEMPRE utilice una bandeja y una rejilla para asar. El aire caliente debe circular alrededor de la pieza que se está asando.

NO cubra lo que se está asando.

El rostizado por convección sella los jugos rápidamente para obtener un producto tierno y húmedo. La piel de las aves queda clara y crujiente y las carnes, doradas, no secas ni quemadas. Cocine carnes y aves directamente del refrigerador. No es necesario que la carne o el ave estén a temperatura ambiente.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales en recetas de convección, reduzca la temperatura en 25°F (-3.9°C) y el tiempo de cocción en aproximadamente 10 a 15%.
- SIEMPRE ase las carnes con la grasa hacia arriba en una fuente poco profunda y usando una rejilla para asar. No es necesario rociar cuando el lado graso está hacia arriba. NO agregue agua a la asadera, ya que provoca un efecto de vapor. El asado es un proceso de calor seco.
- Las aves deben colocarse con la pechuga hacia arriba sobre una bandeja de poca profundidad. Unte las aves con mantequilla derretida, margarina o aceite antes y durante el asado.
- Para asar por convección, NO utilice bandejas con lados altos ya que esto interfiere con la circulación del aire caliente sobre los alimentos.
- Si usa una bolsa de cocción, papel aluminio u otra cubierta, use la configuración de horneado convencional en lugar de cualquiera de las configuraciones de convección.
- Cuando utilice un termómetro para carne, inserte la sonda hasta la mitad, en el centro de la porción más gruesa de la carne. (Para aves, inserte la sonda del termómetro entre el cuerpo y la pierna, en la parte más gruesa de la parte interna del muslo). La punta de la sonda no debe tocar hueso, grasa o cartílago para garantizar una lectura precisa. Verifique la temperatura de la carne a la mitad del tiempo de asado recomendado. Después de leer el termómetro una vez, introdúzcalo 1/2 (1.3 cm) más en la carne y realice una segunda lectura. Si la segunda temperatura es inferior a la primera, continúe cocinando la carne.
- Los tiempos de asado varían SIEMPRE según el tamaño, la forma y la calidad de las carnes y las aves. Los cortes de carne menos tiernos se preparan mejor en la configuración de horneado convencional y pueden requerir técnicas de cocción húmedas. Retire las carnes asadas del horno cuando el termómetro registre entre 5 °F (-15 °C) y 10 °F (-12 °C) menos que el punto de cocción deseado. La carne sigue cocinándose después de sacarla del horno. Deje reposar los asados de 15 a 20 minutos después de asarlos para facilitar el corte.

Para muchos alimentos, especialmente los asados y las aves, la temperatura interna es la mejor prueba de cocción. La sonda para carne elimina las estimaciones a la hora de asar, cocinando los alimentos al punto exacto que desee.

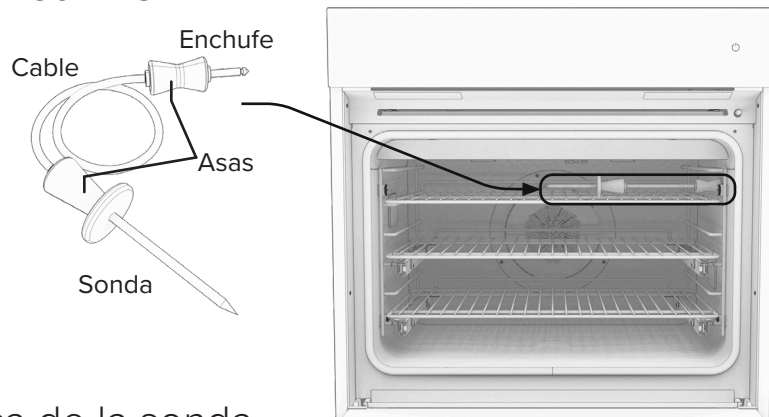
Tabla de asado por convección

Alimentos		Peso	Temp	Tiempo (min)	Temperatura interna
Carne de res					
Costillas asadas	Cocción a la inglesa (sellada)	4 a 6 libras	325°F (162.8°C)	23	140°F (60.0°C)
	Medio	4 a 6 libras	325°F (162.8°C)	25	155°F (68.3°C)
	Bien cocido	4 a 6 libras	325°F (162.8°C)	30	170°F (76.7°C)
Asado de grupa	Medio	4 a 6 libras	325°F (162.8°C)	20	155°F (68.3°C)
	Bien cocido	4 a 6 libras	325°F (162.8°C)	24	170°F (76.7°C)
Asado superior	Medio	3 a 4 libras	325°F (162.8°C)	30	155°F (68.3°C)
	Bien cocido	3 a 4 libras	325°F (162.8°C)	35	170°F (76.7°C)
Cordero					
Pierna de cordero		3 a 5 libras	325°F (162.8°C)	30	180°F (82.2°C)
Cerdo					
Lomo de cerdo		3 a 5 libras	325°F (162.8°C)	30	180°F (82.2°C)
Chuletas de cerdo (1" de grosor)		1.25 libras	325°F (162.8°C)	45 - 50 total	N/A
Jamón (completamente cocido)		5 libras	325°F (162.8°C)	15	140°F (60.0°C)
Aves de corral					
Pollo,	Entero	3 a 4 libras	350°F (176.7°C)	25	180°F (82.2°C)
		12 a 16 libras	325°F (162.8°C)	11	180°F (82.2°C)
	Sin relleno	20 a 24 libras	325°F (162.8°C)	11	180°F (82.2°C)
Pavo	Relleno	12 a 16 libras	325°F (162.8°C)	9 - 10	180°F (82.2°C)
		20 a 24 libras	325°F (162.8°C)	9 - 10	180°F (82.2°C)
	Pechuga	4 a 6 libras	325°F (162.8°C)	20	180°F (82.2°C)

Nota: La información anterior se proporciona únicamente como guía.

Función de la sonda para carne

La sonda para carne elimina las especulaciones a la hora de asar, ya que cocina los alimentos a la temperatura interna ideal. El ajuste de temperatura de la sonda se utiliza para notificar al usuario cuando se alcanza la temperatura interna de la carne que se está asando.



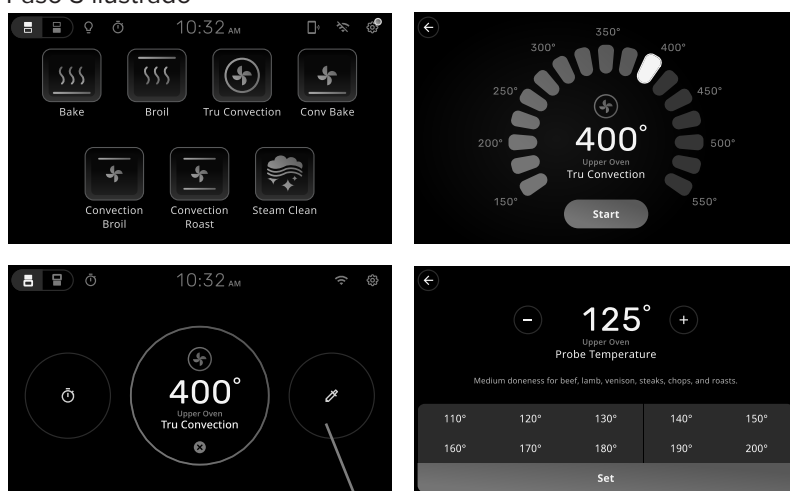
Para ajustar la función automática de la sonda

1. Introduzca la sonda en la carne y deslícela dentro del horno.
2. Conecte la sonda en la toma situada en la pared interior derecha del horno y cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la función de cocción deseada, ajuste la temperatura y la temperatura de la sonda.
4. Cuando se alcance la temperatura interna, el horno emitirá un pitido y se apagará.

Nota: Se recomienda ajustar la temperatura interna unos 10 grados por debajo de la temperatura interna real deseada.

La carne continuará cocinándose al sacarla del horno y alcanzará la temperatura interna deseada mientras esté "parada"

Paso 3 ilustrado



Toque para ajustar la temperatura de la sonda

Cómo utilizar la sonda para carne

El uso de sondas distintas de la suministrada con este producto puede provocar daños en la sonda. Utilice las asas de la sonda y del conector al introducirlos y extraerlos de la carne y el tomacorriente respectivamente.

- Para evitar dañar la sonda, no tire del cable con las pinzas.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de introducir la sonda.
- Para evitar posibles quemaduras, no desconecte la sonda de la toma de corriente hasta que el horno se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza con vapor.
- No almacene la sonda en el horno.

Después de preparar la carne y colocarla en la bandeja de asar, siga estos pasos para colocar correctamente la sonda.

- Coloque la sonda en el exterior de la carne a lo largo de la parte superior o lateral y marque con el dedo hasta dónde llega el borde de la carne en la sonda. La punta debe quedar en el centro de la parte más gruesa de la carne.
- Introduzca la sonda completamente en la carne. No debe tocar el hueso, la grasa ni el cartílago. Para carnes sin hueso, introduzca la sonda en la parte más carnosa. Para jamón con hueso o cordero, introduzca la sonda en el centro del músculo o en la parte inferior de la articulación más grande. Introduzca la sonda en la parte más carnosa de la cara interna del muslo desde abajo y en paralelo a la pierna de un pavo entero.
- Al ajustar la temperatura de la sonda, se recomienda ajustar la temperatura unos 4°C (10°F) por debajo de la temperatura interna deseada. La carne seguirá cociéndose al sacarla del horno y alcanzará el punto de cocción deseado mientras esté "parada".

Instrucciones para asar

Asar a la parrilla expone directamente los alimentos al calor radiante (como sobre un fuego o encima de una parrilla). El sellado es directo e intenso, y se diferencia del horneado o del asado en que solo la parte superior del alimento queda expuesta a la fuente de calor. Asar a la parrilla es un método de cocción con calor seco que utiliza calor directo o radiante. Se utiliza para cortes pequeños e individualizados, como filetes, chuletas y hamburguesas. La velocidad de asado depende de la distancia entre los alimentos y el elemento para asar. Elija la posición de la rejilla según los resultados deseados.

El asado a la parrilla convencional (bajo, medio o alto) es mejor para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas de grosor y también para trozos planos de carne. El asado a la parrilla por convección tiene la ventaja de asar los alimentos un poco más rápido que el asado a la parrilla convencional. Asar carnes por convección produce mejores resultados, especialmente para cortes gruesos. La carne se dora por fuera y conserva más jugos y sabor natural en el interior con menos encogimiento.

Para usar el asado a la parrilla alto:

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Centre los alimentos en una bandeja de asar fría y en la rejilla. Coloque la bandeja para asar en el horno.
3. Coloque el selector de funciones del horno en la posición Asar a la parrilla alto y el botón de control de temperatura en la posición Asar a la parrilla.
4. Cierre la puerta. El horno está diseñado sólo para asar a la parrilla/cocinar a puerta cerrada.
5. Mientras asa a la parrilla, el elemento de asado puede encenderse y apagarse a la temperatura máxima de asado si se utiliza durante períodos prolongados.
6. Un “eliminador” de humo incorporado en la parte superior del horno ayuda a reducir el humo y los olores. Puede notarse algo de humo dependiendo del tipo de alimento, la colocación de los alimentos, el tiempo de cocción y de las aberturas de las puertas.

Para usar el asado a la parrilla medio y bajo:

Siga los mismos pasos que se indican más arriba, excepto que debe ajustar el selector de funciones del horno en la posición Asar medio o Asar bajo.

Asar por convección

El elemento superior funciona a máxima potencia. Esta función es exactamente la misma que la de asar a la parrilla normal con el beneficio adicional de la circulación de aire mediante el ventilador motorizado en la parte trasera del horno. El humo se reduce ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas en los alimentos. Utilice esta configuración para asar cortes de carne gruesos.

Asar a fuego alto

El calor irradia desde ambos elementos para asar, ubicados en la parte superior de la cavidad del horno, a máxima potencia. La distancia entre los alimentos y los elementos para asar determina la velocidad de asado. Para asar rápidamente, los alimentos pueden estar a 2 pulgadas (5 cm) del elemento para asar. El asado rápido es mejor para carnes en las que se desea un punto de cocción medio o medio. Utilice esta configuración para asar cortes de carne pequeños y medianos.

Asar a fuego medio

Los elementos de asado internos y externos se encienden y apagan para producir menos calor y asar lentamente. Deje aproximadamente 4 pulgadas (10 cm) entre la superficie superior de la comida y el elemento para asar. Asar a fuego lento es mejor para el pollo y el jamón para asar los alimentos sin dorarlos demasiado. Utilice esta configuración para asar cortes de carne pequeños y medianos.

Asar a fuego lento

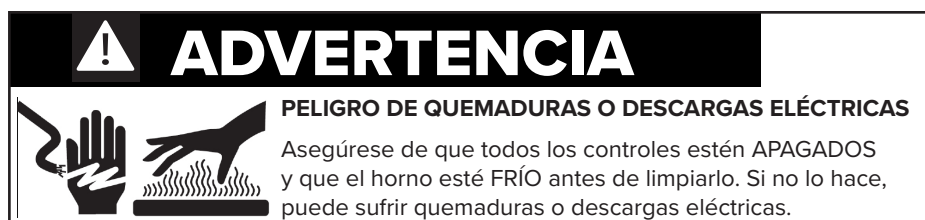
Este modo utiliza solo una fracción de la potencia de asar del elemento interno, para lograr un delicado dorado superior. El elemento interno para asar está encendido solo una parte del tiempo. Utilice esta configuración para dorar suavemente el merengue en las parrillas 3 o 4 en 3 a 4 minutos.

Consejos para asar

- Cuando quiera asar, SIEMPRE use un conjunto de bandeja para asar (bandeja superior ranurada y bandeja inferior para goteo). Está diseñado para drenar el exceso de líquido y grasa lejos de la superficie de cocción para ayudar a evitar salpicaduras, humo y fuego.
- Para evitar que la carne se doble, corte el borde graso.
- Unte el pollo y el pescado con mantequilla varias veces mientras se asan para que no se sequen. Para evitar que se pegue, engrase ligeramente la bandeja para asar.
- Ase sobre el primer lado durante un poco más de la mitad del tiempo recomendado, sazone y dé vuelta. Sazone el segundo lado justo antes de retirarlo.
- SIEMPRE tire de la rejilla del horno hacia afuera hasta la posición tope antes de girar o retirar los alimentos.
- Utilice pinzas o espátula para voltear las carnes. Nunca pinche la carne con un tenedor, ya que deja escapar los jugos.
- Limpieza
 - Retire la bandeja para asar del horno al retirar la comida. La grasa se cocinará en la bandeja de goteo si se deja en el horno caliente después de asar.
 - Cuando la bandeja ranurada esté caliente, envuélvala con toallas de papel húmedas y rocíela con líquido detergente. Déjelo actuar durante unos minutos y luego vierta agua sobre la bandeja ranurada.
 - O coloque papel de aluminio en la bandeja de goteo para que la limpieza sea más simple. Asegúrese de que el papel de aluminio se extienda por el costado de la asadera.

Alimentos		Peso	Configuración	Estante	Tiempo (min)
Carne de res					
Filete 1"	Cocción a la inglesa (sellada)	14oz	Asar a fuego alto	4 o 5	8 a 10
	Medio	14oz	Asar a fuego alto	4 o 5	10 a 12
	Bien cocido	14oz	Asar a fuego alto	4 o 5	11 a 13
Con hueso ¾"	Cocción a la inglesa (sellada)	10oz	Asar a fuego alto	4 o 5	7 a 8
	Medio	10oz	Asar a fuego alto	4 o 5	9 a 10
	Bien cocido	10oz	Asar a fuego alto	4 o 5	11 a 12
Hamburguesa ½"	Cocción a la inglesa (sellada)	¼ lbs	Asar a fuego alto	4 o 5	6 a 7
	Medio	¼ lbs	Asar a fuego alto	4 o 5	7 a 8
	Bien cocido	¼ lbs	Asar a fuego alto	4 o 5	8 a 9
Cordero					
	Chuletas de costilla, 1"	12oz	Asar por convección	3 o 4	7
	Paleta	1lb	Asar por convección	3 o 4	6
Cerdo					
	Chuletas de lomo de cerdo, ¾",	1lb	Asar por convección	3	14
	Tocino		Asar a fuego medio	4	6
Aves de corral					
	Pechuga deshuesada, 1"	½ lbs	Asar a fuego medio	4 o 5	15 a 20
			Asar por convección	3 o 4	25 a 30
	Pechuga con hueso	20 a 3 libras	Asar a fuego medio	3 o 4	40 a 45
			Asar por convección	3 o 4	25 a 30
	Piezas de pollo	20 a 3 libras	Asar a fuego medio	3 o 4	40 a 45
			Asar por convección	3	25 a 30
Pescado					
	Filete de salmón	1lb	Asar a fuego medio	3	7
	Filetes	1lb	Asar a fuego medio	3 o 4	6

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Cualquier pieza de un equipo funciona mejor y dura más cuando se mantiene limpia y adecuadamente. El equipo de cocina no es una excepción. Tu horno debe mantenerse limpio y recibir el mantenimiento adecuado.

Superficies del horno

En la placa de cocción se han utilizado diversos acabados. A continuación se presentan las instrucciones de limpieza para cada superficie. **NUNCA UTILICE AMONIACO, ROLLOS DE LANA DE ACERO O PAÑOS Y MATERIALES ABRASIVOS COMO LIMPIADORES O POLVOS DE HORNOS. PUEDEN DAÑAR IRREVERSIBLEMENTE SU PLACA DE COCCIÓN.**

Superficies exteriores de cristal

Las superficies de cristal externas son el cristal frontal de la puerta del horno y el panel de control, NO la ventana de cristal interna que da a la cavidad del horno. La limpieza de estas superficies puede tratarse como cualquier otra superficie de cristal de su hogar.

- Asegúrese de que el horno esté apagado y completamente frío antes de aplicar agua con jabón o productos de limpieza de cristales. Aplicar agua con jabón o productos de limpieza de cristales antes de que el cristal esté frío hará que el producto se evapore rápidamente sobre el cristal, lo que puede causar manchas de agua permanentes.
- Lo mejor es utilizar un paño suave o una esponja humedecida con agua tibia y detergente para limpiar la superficie del cristal con cuidado. También pueden utilizarse limpiacristales suaves.
- Si utiliza productos en aerosol, rocíe primero sobre un paño. No pulverice sobre la superficie de cristal. Si se pulveriza directamente sobre el cristal, puede producirse un exceso de producto que podría penetrar en los componentes electrónicos o en los electrodomésticos o armarios circundantes.
- No utilice limpiadores abrasivos, amoníaco, lejía, vinagre u otros productos químicos agresivos, estropajos, lana de acero o herramientas afiladas que puedan rayar el cristal.

Piezas de acero inoxidable

Algunas piezas de acero inoxidable pueden tener una envoltura protectora de plástico que debe retirarse. Todas las partes del cuerpo de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente y jabón al final de cada período de enfriamiento y con un limpiador líquido diseñado para ese material cuando no alcance con agua y jabón. Si se produce acumulación, ¡NO utilice lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos! Si es necesario raspar el acero inoxidable para eliminar materiales incrustados, remoje con paños húmedos y calientes para aflojar el material y luego use un raspador de lana o nylon. NO utilice un cuchillo de metal, una espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. Los rayones son casi imposibles de eliminar.

Rejillas del horno

Las rejillas del horno, los soportes de las rejillas y cualquier accesorio para fijar las rejillas a la cavidad del horno deben retirarse y limpiarse a mano con detergente y agua caliente. Las manchas rebeldes se pueden fregar con estropajo de acero lleno de jabón. **NO LIMPIE LAS REJILLAS DEL HORNO CON EL CICLO DE LIMPIEZA A VAPOR.** Podrían sufrir daños por el calor extremo del ciclo de limpieza a vapor.

Sonda para carne

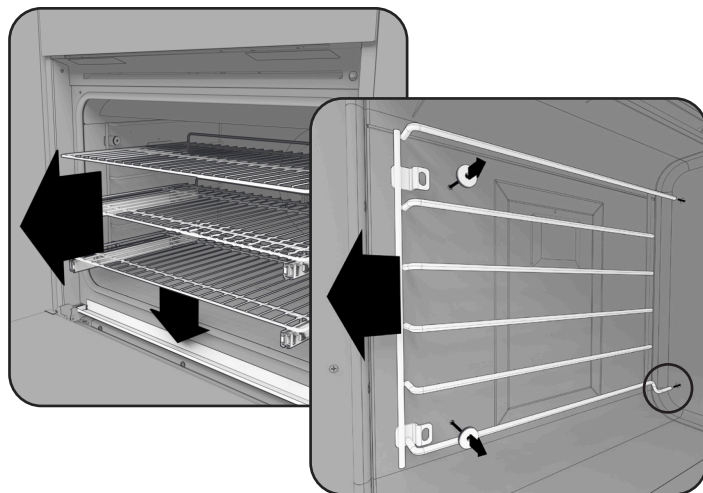
La sonda para carne puede limpiarse con agua y jabón o con un estropajo enjabonado. Enfríe la sonda antes de limpiarla. Limpie las manchas difíciles con un estropajo con jabón, aclare y seque.

- No sumerja la sonda para carne en agua.
- No almacene la sonda en el horno.

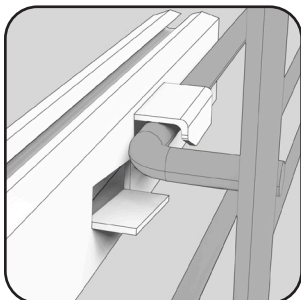
Función limpieza a vapor

La función limpieza a vapor está diseñada para una limpieza ligera del horno.

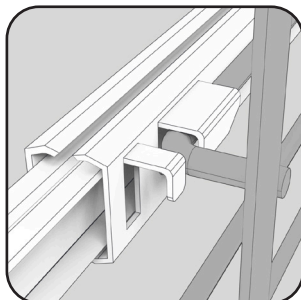
1. Antes de comenzar el ciclo de limpieza a vapor, asegúrese de que el horno esté frío y que la bandeja de goteo esté correctamente colocada debajo de la puerta del horno. Retire las rejillas del horno, los soportes de las rejillas y cualquier otro artículo o utensilio del horno.
2. Seleccione el icono de Limpieza a Vapor.
3. Para obtener los mejores resultados, vierta 4 oz (118 ml) de agua destilada o filtrada a temperatura ambiente en el fondo del horno. **Nunca vierta agua fría en un horno caliente, ya que si lo hace el acabado de la porcelana podría romperse y descascararse.** No añada ningún tipo de limpiador o aditivo al agua. El agua corriente puede dejar depósitos minerales.
4. Cierre completamente la(s) puerta(s).
5. Pulse el icono Limpieza a Vapor y confirme este proceso en la siguiente pantalla.
 - Para cancelar el ciclo Limpieza a Vapor, pulse la pequeña "X" situada debajo de la cuenta regresiva de 20 minutos.
 - Un ciclo de limpieza a vapor completo durará un total de 20 minutos.
 - Como el agua del fondo del horno está caliente y se está creando vapor, no abra la puerta del horno durante el ciclo de limpieza a vapor.
 - Cuando finalice el ciclo, escuchará un pitido prolongado que le indicará que ha finalizado.
6. Elimine los restos de agua y suciedad del fondo del horno con una esponja o un paño.
7. Limpie cualquier resto de humedad del interior de la puerta y de la cavidad del horno.
8. Utilice un cepillo suave o un estropajo de nylon para limpiar el interior del horno. Esto puede ayudar con las manchas más difíciles.
9. Si queda algo de suciedad, ejecute un segundo ciclo de limpieza a vapor para ayudar a aflojar los restos y facilitar su eliminación.
10. Vuelva a instalar los soportes y las rejillas del horno.
 - Asegúrese de que la punta curvada en la parte trasera al fondo del soporte de la rejilla esté instalada en el hoyo del fondo de la pared trasera de la cavidad del horno.
 - Solo ajuste los tornillos del soporte de la rejilla con los dedos. Si los ajusta demasiado, luego le resultará más difícil aflojarlos cuando tenga que volver a realizar una limpieza a vapor.
 - Asegúrese de que las rejillas deslizantes TruGlide™ estén colocadas correctamente. Tenga en cuenta que la corredera de la rejilla está instalada sobre el soporte de la rejilla; la rejilla del horno no se apoya sobre el soporte de la rejilla.



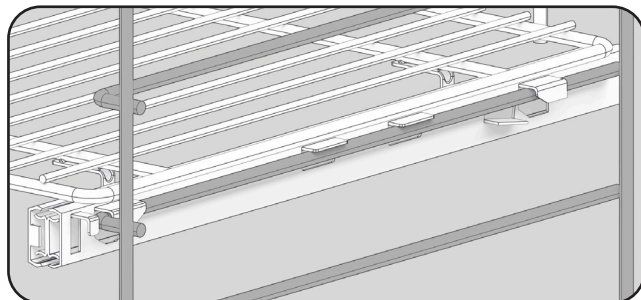
Retire las rejillas del horno y los soportes de la rejilla. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en la posición correcta. Nota: La punta curvada está en el orificio del fondo.



1. Vuelva a enganchar la parte lateral de la corredera en el soporte de la rejilla.



2. Deslice la corredera de la rejilla sobre el soporte de la rejilla hasta que quepa entre estos dos dedos de la rejilla.



Resumen de instalación de rejilla deslizante TruGlide™.

Para detener el ciclo de limpieza a vapor:

- Pulse la pequeña "X" debajo de la cuenta regresiva de 20 minutos..

Cambio de las luces del horno

ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o disyuntor antes de reemplazar el foco.

ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Para evitar el riesgo de lesiones o muerte, NO toque la luz del horno caliente con un paño húmedo ya que puede romperse. Si se rompe, desconecte la alimentación del artefacto antes de retirar la bombilla para evitar descargas eléctricas.

Especificaciones de la lámpara

- Resistente al calor a altas temperaturas (hasta 572°F / 300°C)
- La fuente de alimentación debe coincidir con el valor de V/Hz en la placa del número de serie.
- Lámpara de 40 W
- Conector tipo G9
- Lámparas recubiertas de película azul L 120V 40W 20 21

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cavidad y los elementos estén fríos antes de proceder. Un elemento para asar caliente se quemará si se toca y puede romperse más fácilmente si se golpea.

Nota

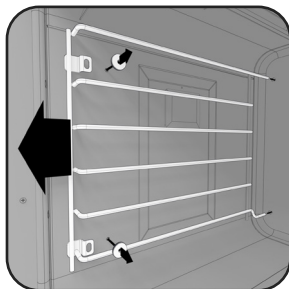
- Extienda una toalla pequeña en la base del interior del horno. Esto ayudará a evitar daños a la lámpara o a la ventana de vidrio en caso de que se caigan.
- Se recomienda utilizar guantes de látex desechables o guantes de algodón limpios. Es fundamental

que la lámpara permanezca muy limpia durante la instalación. Los aceites de la piel y la suciedad pueden hacer que el calor se concentre en pequeñas porciones de la lámpara, provocando un desgaste prematuro o fallas.

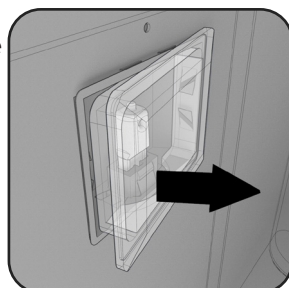
Procedimiento

- Vuelva a conectar la energía al fusible principal o al disyuntor.

- Retire las rejillas y los soportes de rejilla del lado afectado.



- Con un destornillador en la ranura de acceso, retire la tapa de vidrio de la luz.



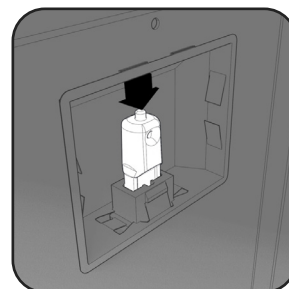
- Sujete firmemente el foco y sáquelo de su sitio, con cuidado de no romperlo.

- Utilizando guantes limpios de algodón o sintéticos, sustitúyalo por un foco halógeno que cumpla los requisitos de voltios y potencia indicados en la cubierta de cristal.

- Vuelva a colocar la tapa de la luz encajándola en la caja de metal.



Utilice guantes al insertar el foco.



- Vuelva a colocar los soportes y las rejillas del horno.

Nota: La punta curvada está en el orificio del fondo.

- Vuelva a conectar la energía al fusible principal o al disyuntor.

Solución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, tenga en cuenta las siguientes pautas para la solución de problemas.

Problema	Soluciones
Las pantallas y las luces indicadoras no funcionan.	Compruebe que el horno recibe corriente eléctrica. Pruebe mantener pulsado el botón de encendido situado a la derecha de la pantalla durante 10 segundos para realizar un reinicio completo. Desconecte y vuelva a conectar la alimentación del artefacto.
La pantalla táctil está demasiado oscura o clara.	Ajuste el brillo de la pantalla en el menú Ajustes.
Los sonidos no funcionan.	Verifique que el volumen esté al máximo en el menú Ajustes.
Los sonidos son demasiado altos o bajos.	Ajuste el volumen en el menú Ajustes.
La hora del reloj es incorrecta.	Vea el ítem de Hora y Fecha en el menú Ajustes. Conecte el artefacto a la red Wi-Fi para ajustar automáticamente la hora.
La luz del horno está fundida.	Llame al Servicio de Atención al Cliente al 1-888-845-4641 para pedir un foco de repuesto. Las instrucciones y todos los componentes necesarios se incluyen con cada foco.
Problemas de conexión con la aplicación del teléfono	Asegúrese de que el artefacto está conectado a WiFi y que su servicio de internet local funciona. Compruebe si hay una actualización de software para asegurarse de que el horno está totalmente actualizado. Llame al Servicio de Atención al Cliente al 1-888-845-4641 para obtener ayuda e instrucciones adicionales.

Nota: En caso de que el horno muestre un mensaje de alerta, anote o tome una foto del mensaje de error que aparece en la pantalla. Esto ayudará al técnico de servicio a diagnosticar el posible problema de manera eficiente.

Notas

Información sobre el servicio

Para el mantenimiento de la placa de cocción solo deben utilizarse piezas de repuesto autorizadas.

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

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
Calle principal 111
Greenwood, Misisipi 38930 EE. UU.

Asegúrese de anotar la información que figura a continuación: La necesitará si alguna vez requiere el servicio. El modelo y el número de serie de su horno de pared se encuentran en la etiqueta de serie. Consulte la sección Características y Accesorios para ver una imagen de la ubicación. Otra etiqueta de serie se encuentra en la parte superior de la unidad.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de la 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.

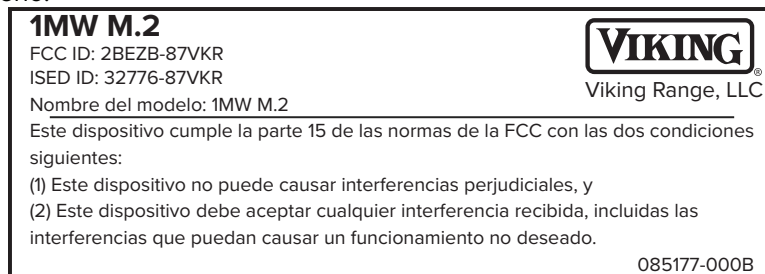
Estas instrucciones de instalación deben permanecer con la unidad para una referencia futura.

Software y versión del firmware:

Asegúrese de que su artefacto está totalmente actualizado siguiendo estos pasos:

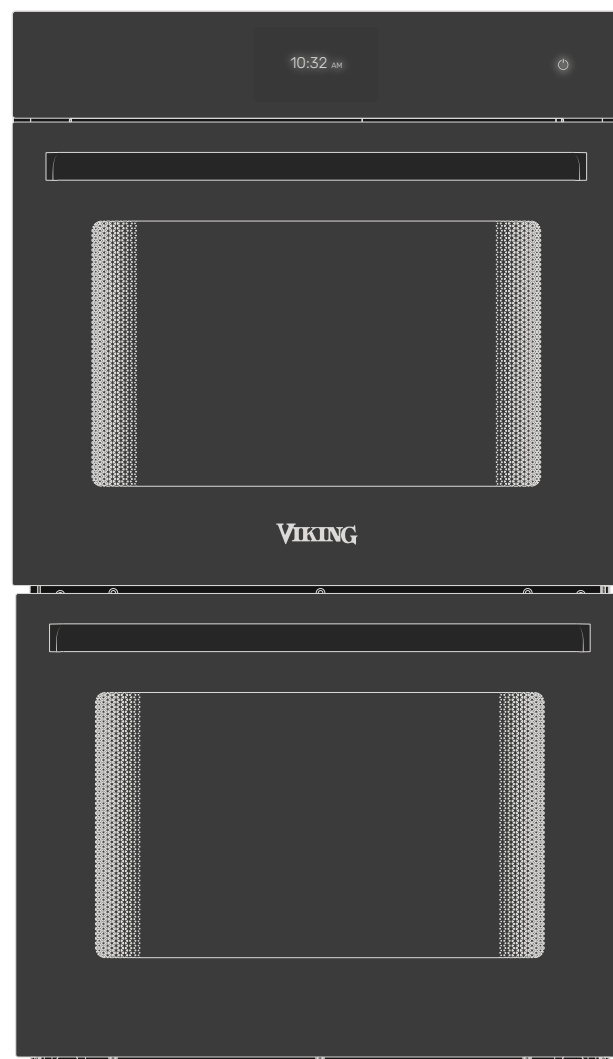
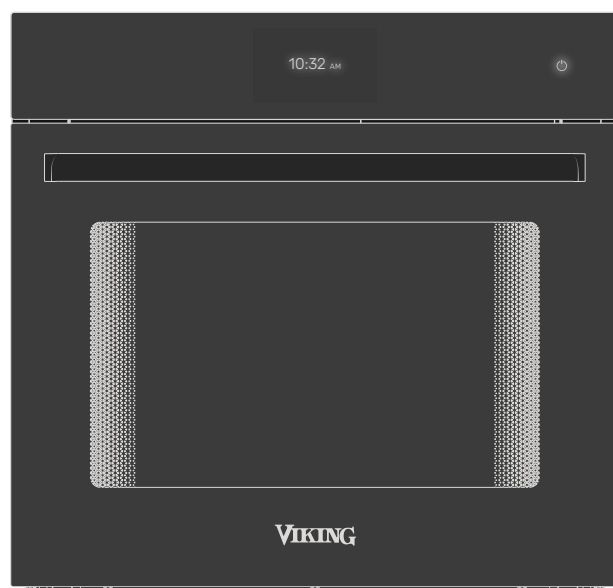
1. Menú Ajustes
2. Avanzado
3. Actualización de software

Si tiene problemas para actualizar el software de su artefacto, o para encontrar la versión de software actual, póngase en contacto con Viking Range, LLC en el 1-888-845-4641, y el Servicio de Atención al Cliente le indicará el procedimiento para obtenerlo.



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



Guide de l'utilisateur

RVL - 30" Four mural simplet et double
MVSOE6301 | MVDOE6301



Table des matières

Bienvenue et merci	FR-59	Conseils pour la torréfaction	FR-75
Enregistrez votre produit	FR-59	Tableau de rôtiage par convection.	FR-76
Comment éviter d'endommager votre appareil . .	FR-59	Fonction de la sonde à viande	FR-77
Consignes de sécurité importantes	FR-60	Pour définir la fonction de sonde automatique . .	FR-77
Avertissements de sécurité	FR-61	Conseils pour utiliser la sonde à viande	FR-77
Renseignements sur les fours muraux simples et doubles.	FR-62	Instructions pour la cuisson au grill.	FR-78
Renseignements sur le four.	FR-62	Conseils pour la cuisson au grill	FR-79
Caractéristiques physiques et accessoires	FR-62	Nettoyage et entretien.	FR-80
Contrôles d'interface	FR-63	Surfaces de four	FR-80
Icônes et fonctions de la barre de contrôle	FR-63	Surfaces vitrées externes	FR-80
Utiliser votre four mural	FR-64	Pièces en acier inoxydable	FR-80
Fonctions de cuisson	FR-64	Grilles de four	FR-80
Procédure pas à pas des écrans de cuisson . . .	FR-65	Sonde à viande	FR-80
Réglage de la minuterie de la fonction de cuisson actuelle	FR-66	Fonction de nettoyage à la vapeur.	FR-81
Réglage de la température de la sonde à viande.	FR-66	Remplacement des lampes du four	FR-82
Configuration du démarrage automatique	FR-67	Dépannage	FR-83
Connexions sans fil	FR-68	Remarques	FR-83
Configuration du WiFi et de l'application Viking Cloud	FR-68	Renseignements de service.	FR-84
Paramètres de l'appareil.	FR-69		
Conseils et renseignements de cuisine .	FR-70		
Préchauffer ou pas de préchauffage.	FR-70		
Positions de grille	FR-71		
Conseils de cuisson	FR-72		
Mode de cuisson	FR-72		
Mode de cuisson par convection	FR-72		
Mode TruConvec™	FR-72		
Conseils de cuisson au four et à convection . . .	FR-72		
Conseils pour le placement des casseroles	FR-73		
Tableau de cuisson/cuisson par convection	FR-74		

Bienvenue et merci

Félicitations et bienvenue dans le monde élitiste des propriétaires de Viking. Nous espérons que vous apprécierez le soin et l'attention que nous avons apportés à chaque détail de votre nouveau four mural ultramoderne.

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 muraux sont conçus pour vous offrir le maximum de commodité et d'efficacité, en veillant à ce que vos repas soient toujours préparés à la perfection.

Dans ce manuel d'utilisation, vous trouverez des instructions détaillées sur la façon de tirer la meilleure partie de votre nouveau four mural. Nous avons inclus des guides étape par étape, des conseils utiles et des renseignements de sécurité importantes 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 mural Viking.

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits et espérons que vous les choisirez à nouveau pour vos autres besoins en gros appareils électroménagers.

Pour plus d'informations sur la sélection complète et croissante d'appareils, visitez-nous en ligne sur vikingrange.com.

Enregistrez votre produit

Veuillez visiter le site Web de Viking Range's (**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**, ou remplissez et renvoyez la carte d'enregistrement incluse.

Comment éviter d'endommager votre appareil

- N'utilisez PAS la poignée ou la porte du four pour soulever le four. Retirez la porte avant l'installation pour s'assurer qu'elle n'est pas utilisée pour soulever l'appareil. Assurez-vous que les broches sont insérées dans les charnières avant de retirer la porte pour éviter de vous blesser aux mains et/ou aux doigts.
- Une mauvaise utilisation de la ou des portes du four (par exemple marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut entraîner des dangers ou des blessures et endommager le produit.
- Pour éviter l'accumulation de graisse, d'huile et de particules alimentaires, effectuez régulièrement le cycle de nettoyage à la vapeur. Cela réduira le besoin de produits de nettoyage agressifs pour le four.
- Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou couvrir une grille entière avec des matériaux, comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air à travers le four et peut provoquer un risque d'incendie. Les doublures en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, provoquant un risque d'incendie.

Comment éviter d'endommager la poignée en chrome noir

- 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 noir.

Consignes de sécurité importantes

À lire et à suivre!

Avant de commencer, veuillez lire entièrement et attentivement ces instructions.

- **NE retirez PAS** les étiquettes, les avertissements ou les plaques apposés en permanence sur le produit. Cela peut annuler la garantie.
- Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure corporelle ou de dommage à l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu comme décrit dans ce manuel.
- Pour assurer un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. N'essayez PAS d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer toute pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être confiée à un réparateur qualifié.
- L'installateur doit laisser ces consignes au consommateur qui doit les conserver pour l'usage de l'inspecteur local et à titre de référence future.
- Les avertissements et les consignes de sécurité importants apparaissant dans ce manuel ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil. Communiquez TOUJOURS avec le fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel. N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ceci est basé sur des considérations de sécurité.
- Votre appareil doit être installé par un technicien certifié. L'appareil doit être installé et mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute réparation doit être confiée à un technicien qualifié. Le service de garantie doit être effectué par un agent de service.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls dans la cuisine pendant que le four est en marche. **MISE EN GARDE** : Ne stockez pas des articles d'intérêt pour les enfants sur l'unité. Les enfants qui grimpent pour atteindre les objets peuvent se blesser gravement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont différentes ou réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne soient supervisées ou formées pour le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils n'utilisent pas les appareils comme des jouets.
- Ne vous accrochez pas à la porte et ne laissez pas les enfants se balancer sur les portes.
- **GRAISSE** – la graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. La graisse enflammée peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse. Laissez la graisse refroidir avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas la graisse s'accumuler autour du four ou dans les bouches d'aération. Essuyez immédiatement les débordements.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou avec des manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil. Ne posez pas de serviettes ou de matériaux sur les poignées de porte du four. Ces objets pourraient s'enflammer et provoquer des brûlures.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les surfaces chaudes. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- Gardez la zone propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides inflammables. N'utilisez jamais votre four comme espace de stockage. Les objets combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent s'enflammer et les objets métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts; l'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et entraîner des blessures.
- Placez toujours les grilles du four dans les positions souhaitées lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de déplacer ou de replacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Gardez les bouches d'aération du four dégagées. L'évent du four est situé à l'avant du four et s'ouvre dans la pièce.
- Ne nettoyez PAS le joint de la porte. C'est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Aucun revêtement protecteur du revêtement du four tel que du papier d'aluminium ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four. Des revêtements de four inappropriés peuvent entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Gardez le four exempt de toute accumulation de graisse en utilisant régulièrement le cycle de nettoyage à la vapeur.
- Avant de nettoyer à la vapeur le four, retirez les grilles du four, les supports de grille, les mécanismes de fixation des supports de grille, la sonde à viande et autres ustensiles. N'utilisez pas votre four pour nettoyer d'autres pièces. Un bruit de ventilateur devrait être entendu pendant le cycle de nettoyage.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent 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 du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, comme l'ouverture d'aération du four, la surface proche de l'ouverture d'aération et la fenêtre de la porte du four.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Avertissements de sécurité

Clé de sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte et des mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION. »

DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui **ENTRAÎNERONT** des blessures corporelles graves ou un décès

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures corporelles graves ou un décès

MISE EN GARDE

Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels.

Tous les messages de sécurité identifieront le danger, vous indiqueront la manière de réduire les risques de blessures et vous dire ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

DANGER

Blessures ou décès

- 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.

AVERTISSEMENTS

Domage causé au produit

- N'utilisez PAS la poignée ou la porte du four pour soulever le four. Retirez la porte avant l'installation pour s'assurer qu'elle n'est pas utilisée pour soulever l'appareil. Assurez-vous que les broches sont insérées dans les charnières avant de retirer la porte pour éviter de vous blesser aux mains et/ou aux doigts.
- Une mauvaise utilisation de la ou des portes du four (par exemple marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut entraîner des dangers ou des blessures et endommager le produit.
- Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou couvrir une grille entière avec des matériaux, comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air à travers le four et peut provoquer un risque d'incendie. Les doublures en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, provoquant un risque d'incendie.

MISES EN GARDE

Domage causé aux armoires

- Pour éviter d'endommager les armoires et les finitions des armoires, utilisez uniquement des matériaux et des finitions qui ne se décolorent pas ou ne se décolorent pas et résisteront à des températures allant jusqu'à 194 °F (90 °C). Un adhésif résistant à la chaleur doit être utilisé si le produit doit être installé dans des armoires stratifiées. Vérifiez auprès de votre constructeur ou fournisseur d'armoires, afin de vous assurer que les matériaux répondent à ces exigences.
- L'utilisation d'armoires de rangement au-dessus du four peut entraîner un risque de brûlure.

Sécurité personnelle et utilisation

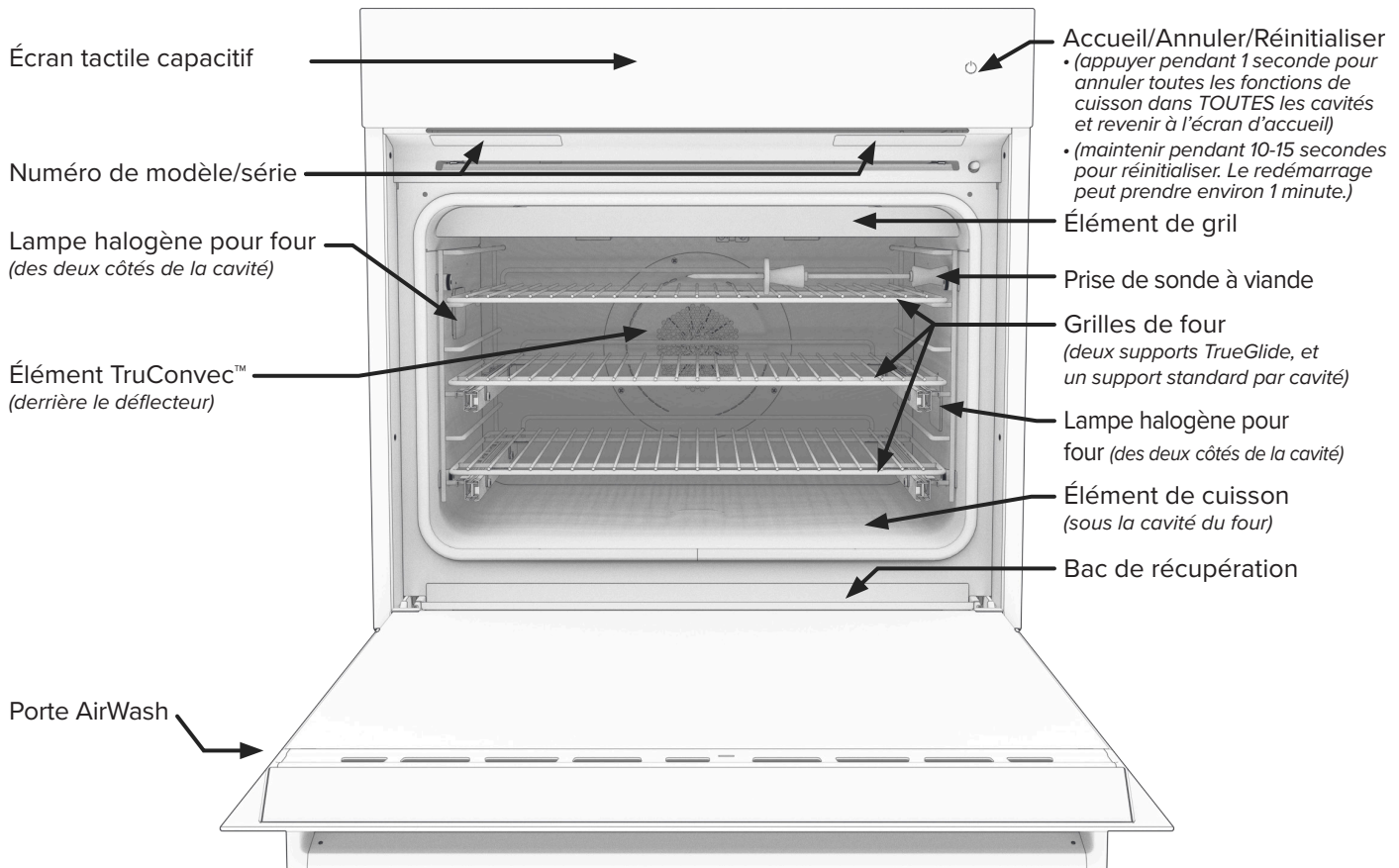
- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ces renseignements sont basés sur des considérations de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont différentes ou réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne soient supervisées ou formées pour le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils n'utilisent pas les appareils comme des jouets.
- Pour éviter les maladies et le gaspillage alimentaire lors de l'utilisation de la cuisson automatique :
 - N'utilisez pas d'aliments qui risquent de se gâter en attendant le début de la cuisson, tels que des plats contenant du lait ou des œufs, des veloutés, des crèmes anglaises, du poisson, du porc, de la volaille ou des aliments farcis.
 - Tout aliment qui doit attendre le début de la cuisson doit être très froid ou congelé avant d'être placé dans le four.
 - N'utilisez pas d'aliments contenant de la levure chimique ou de la levure lors de la cuisson automatique. Ils ne lèveront pas correctement.
 - Ne laissez pas les aliments rester dans le four plus de deux heures après la fin du cycle de cuisson.
 - Pour éviter les maladies et le gaspillage alimentaire, ne laissez pas les aliments décongelés dans le four pendant plus de deux heures.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

RENSEIGNEMENTS SUR LES FOURS MURAUX SIMPLES ET DOUBLES

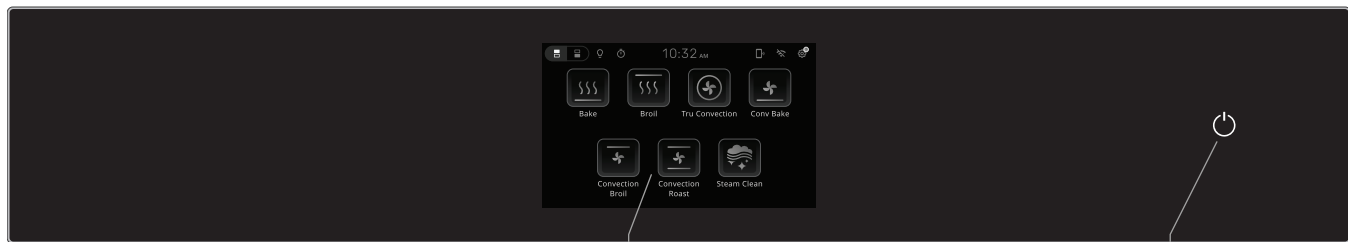
Renseignements sur le four

Caractéristiques physiques et accessoires



Remarque : les fours simples et doubles ont les mêmes caractéristiques et accessoires. Le four double possède une cavité de four supplémentaire présentant les mêmes caractéristiques que la cavité supérieure et le four simple.

Panneau de commande



Écran tactile capacitif

Touche tactile capacitive Home/Cancel/Reset

- (appuyer pendant 1 seconde pour annuler toutes les fonctions de cuisson dans TOUTES les cavités et revenir à l'écran d'accueil)
- (maintenir pendant 10-15 secondes pour réinitialiser. Le redémarrage peut prendre environ 1 minute.)

Contrôles d'interface

Allumer le four

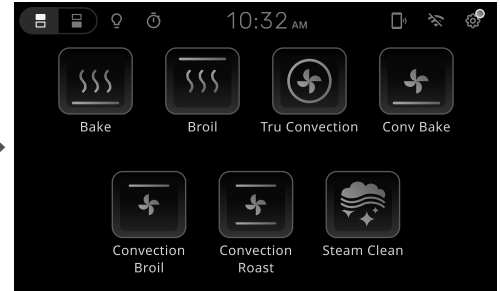
Lorsque l'appareil est sous tension et qu'il n'est pas utilisé pendant quelques minutes, l'écran affiche l'heure actuelle.

Ceci est considéré comme le mode veille.

Pour l'activer, appuyez sur l'affichage et le menu principal avec les fonctions de cuisson apparaîtra.



Écran de l'horloge de veille (mode veille du four)



Icône de notification

Barre de contrôle

- Changez le contrôle entre les cavités du four.
- Activer la lumière de la cavité du four.
- Accédez rapidement au minuteur et voyez son état.
- Connectivité des applications Wi-Fi et téléphonique.
- Heure actuelle.
- Menu Paramètres.

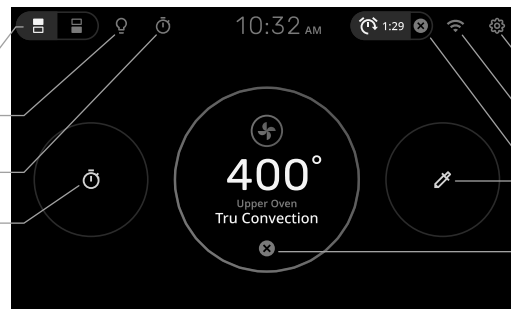
Zone d'interaction utilisateur principale

Basculer entre les cavités du four
(uniquement sur les fours doubles)

Voyant de four à bascule

Réglez le minuteur

Réglez la minuterie de la fonction de cuisson



Menu Paramètres

Menu des connexions sans fil

Minuterie AutoStart en cours

Réglez la température de la sonde à viande.

Annuler la fonction de cuisson
(pour les fours doubles : la fonction de cuisson est annulée dans la cavité du four actuellement active)

Icônes et fonctions de la barre de contrôle

Réglages

L'icône Paramètres accède au menu Paramètres et au menu Paramètres avancés.



Wi-Fi

L'icône Wi-Fi indique l'état de la connectivité WIFI du four. Soit connecté, soit non connecté.



Wi-Fi connecté



Pas de connexion Wi-Fi

Connexion de l'application

L'icône de connexion téléphonique indique où le four est actuellement connecté à l'application Viking sur le téléphone d'un utilisateur.



Minuterie de démarrage automatique

La minuterie de démarrage automatique affiche le temps écoulé avant que la cavité du four sélectionnée ne procède à une fonction de cuisson.



Bascule de cavité (four double)

Appuyez sur cette icône pour basculer entre la cavité supérieure ou inférieure du four. Les renseignements à l'écran seront mis à jour et correspondront à la cavité du four actuellement sélectionnée.



Cavité supérieure active



Cavité inférieure active

Basculement de la lumière de la cavité

L'icône Éclairage de la cavité indique si l'éclairage de la cavité du four est allumé ou éteint.

(L'état actif de cette icône est également déterminé par la cavité du four actuellement active.)



Lumière du four éteinte



Lumière du four allumée

Minuterie pour œuf

Utilisez le minuteur pour œuf pour créer rapidement un compte à rebours.



Minuterie pour œuf fonctionnelle

REMARQUE : La bascule de la cavité du four affecte ce qui est affiché : Le commutateur de cavité du four permet de basculer l'affichage entre les fonctions affectant une cavité du four ou une autre. L'un de ces exemples est l'interrupteur à bascule de la lumière de la cavité. Les renseignements à l'écran seront mis à jour et correspondront à la cavité du four actuellement sélectionnée.

Utiliser votre four mural

Vous êtes sur le point de vivre une expérience culinaire de pointe avec un écran tactile capacitif élégant et intuitif qui vous permet de contrôler votre four d'une simple pression depuis l'interface du four ou votre téléphone. Le four se connecte au Wi-Fi et l'application mobile Viking Range, qui permet au four de mettre à jour son logiciel, donne accès à des recettes et des conseils et contrôle le four à distance depuis n'importe où en dehors de la cuisine. De plus, vous adorerez la nouvelle option Steam-Clean qui utilise de l'eau et de la chaleur pour éliminer en douceur la graisse et les résidus alimentaires de la cavité du four, sans avoir recours à des produits chimiques agressifs ou à des températures élevées. Le nettoyage à la vapeur est plus rapide, plus sûr et plus écologique que la méthode traditionnelle d'auto-nettoyage pyrolytique. Avec votre four mural Viking Range, vous profiterez du meilleur des deux mondes : performance et commodité.

Les deux fours proposent neuf modes de cuisson :

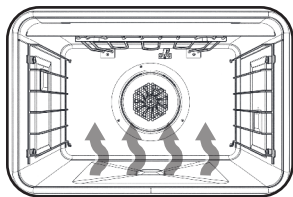
- Cuire
- Cuisson par convection
- TruConv
- Rôtissage par conv.

Remarque sur les éléments chauffants : Chaque cavité du four est équipée de deux éléments chauffants supérieurs, d'un ventilateur et d'un élément chauffant à l'arrière de la cavité de cuisson, ainsi que d'un élément chauffant inférieur. Contrairement à la plupart des fours traditionnels, l'élément chauffant inférieur est dissimulé sous la cavité de cuisson. Cette fonctionnalité permet une plus grande cavité de cuisson, un nettoyage plus facile et un chauffage plus uniforme.

Fonctions de cuisson

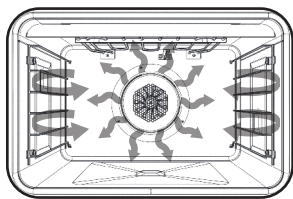
☄ Cuire

L'élément de cuisson fournit une chaleur radiante sèche provenant du fond du four.



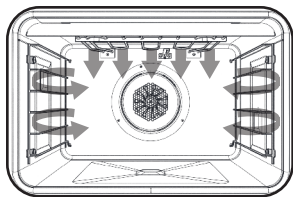
TruConv™

Seul l'élément arrière fonctionne. Il n'y a pas de chaleur directe provenant des éléments inférieurs ou supérieurs. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément.



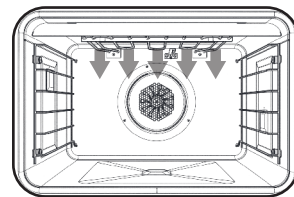
Grillage à convection

Les éléments Broil fournissent une chaleur radiante élevée par le haut. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément.



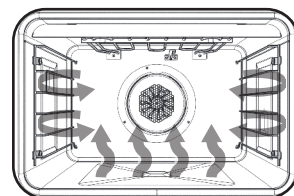
☄ Griller

Les éléments de grill fournissent une chaleur radiante sèche par le haut.



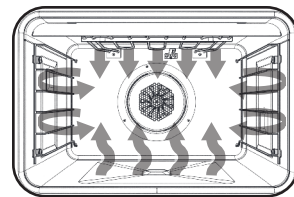
Cuisson par convection

L'élément de cuisson fournit une chaleur radiante sèche provenant du fond du four. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément.



Rôtissage par convection

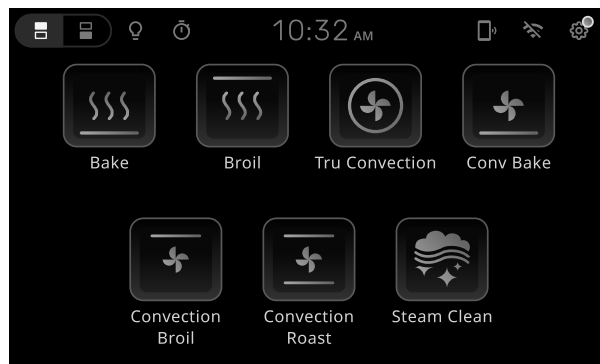
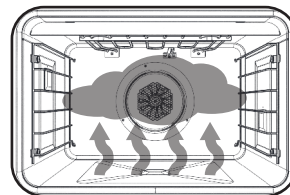
Les éléments Bake et Broil fonctionnent conjointement pour fournir une chaleur radiante sèche. Le ventilateur de convection fait circuler la chaleur uniformément.



Nettoyage à la vapeur

L'élément de cuisson chauffe l'eau versée au fond de la cavité du four de telle sorte que la vapeur sature les aliments collés.

(Les grilles et les supports de grille doivent être retirés pour faciliter le nettoyage)

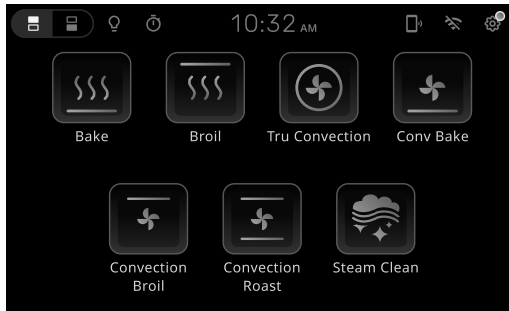


Écran du menu principal

Ceci est l'écran du menu principal. De là, vous pouvez accéder à toutes les fonctionnalités de votre four.

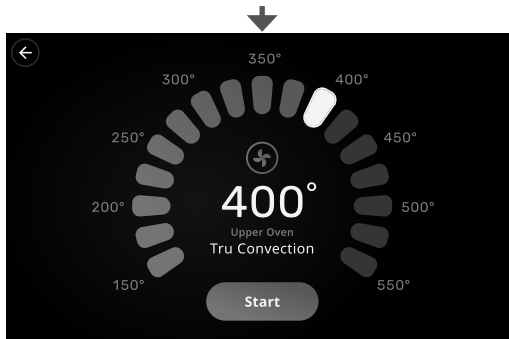
- Broil - Hi, Med, LO
- Conv Broil
- Nettoyage à la vapeur

Procédure pas à pas des écrans de cuisson

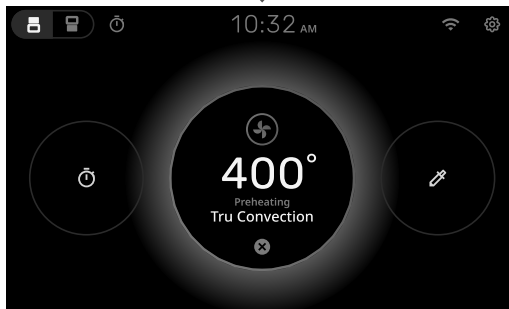


La sélection d'une fonction de cuisson sera rencontrée avec l'écran de sélection de température ci-dessous.

(Sauf les fonctions de cuisson Broil, Convection Broil et Steam Clean)



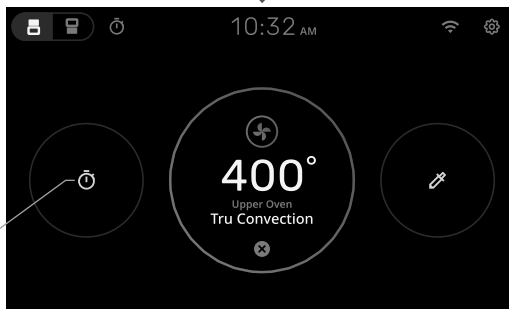
Appuyez ou faites glisser le long de l'arc de points pour régler la température. Appuyez sur Start pour commencer à préchauffer la cavité du four.



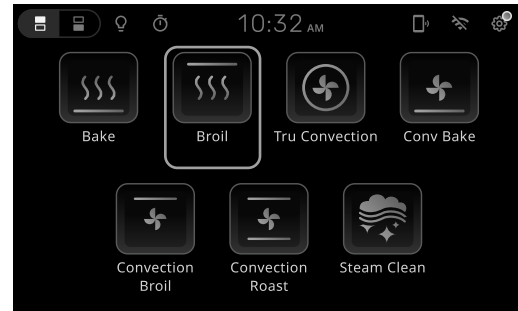
Le préchauffage est indiqué par le cercle clignotant et lumineux au milieu de l'écran.

À ce moment, il est possible de régler une minuterie de cuisson et/ou une température de la sonde à viande.

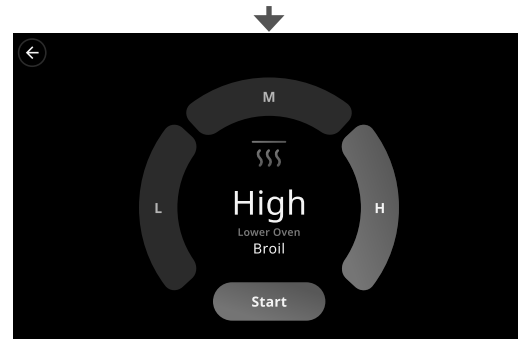
Sélectionnez pour régler la minuterie de la fonction de cuisson actuelle.



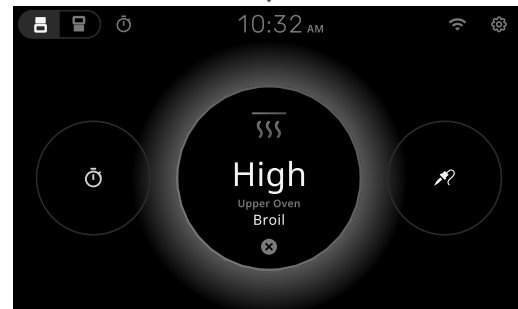
Une fois que la cavité du four a atteint la température souhaitée, l'affichage passe à cet écran.



La sélection de la fonction de cuisson au gril sera rencontrée avec l'écran de sélection de température ci-dessous.



Les sélections Low, Med et High sont utilisées uniquement pour la cuisson au gril.

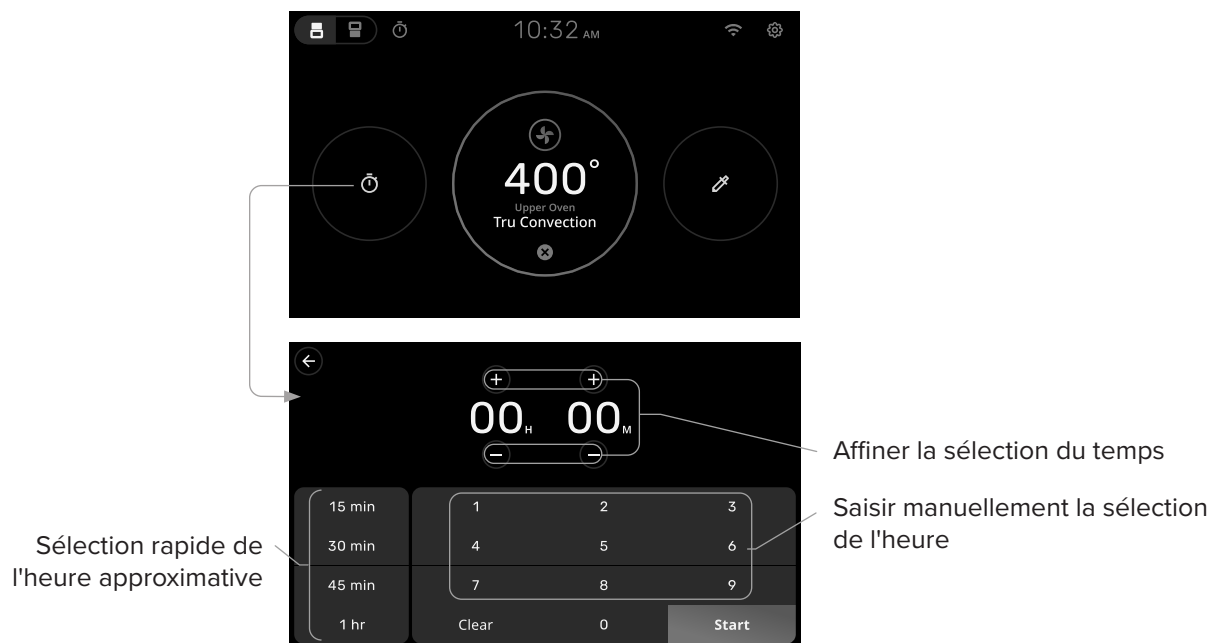


Sélectionnez pour régler la température de la sonde à viande.

Annuler la fonction de cuisson (pour les fours doubles : la fonction de cuisson est annulée dans la cavité du four actuellement active)

Réglage de la minuterie de la fonction de cuisson actuelle

La minuterie de cuisson actuelle est une fonctionnalité qui vous permet de définir une minuterie pour le mode de cuisson actif.



Réglage de la température de la sonde à viande.

La fonction de réglage de la température de la sonde à viande vous permet de cuire la viande à la cuisson désirée sans la trop cuire ou pas assez. Vous pouvez régler la température cible de la sonde à viande à l'aide du panneau de commande du four ou de l'application à distance.



Configuration du démarrage automatique

La fonction Démarrage automatique est une fonction pratique qui vous permet de programmer votre four, afin qu'il démarre la cuisson plus tard. Vous pouvez choisir la fonction de cuisson, la température, l'heure sur l'horloge ou un compte à rebours, et le four s'allumera automatiquement lorsqu'il sera temps de cuisiner.

The diagram illustrates the process of configuring the automatic start feature on a Viking oven interface. It consists of several screenshots of the app's settings and control screens, connected by arrows indicating the sequence of steps.

- Step 1: Main Control Screen** - Shows the oven's main interface with various cooking modes: Bake, Broil, Tru Convection, Conv Bake, Convection Broil, Convection Roast, and Steam Clean. An arrow points from the Tru Convection mode icon to the next screen.
- Step 2: Set TruConvec Time and Duration** - A screen for setting the time and duration. It shows a digital clock set to 11:59 AM and a duration of 00 hours and 00 minutes. An arrow points from the 'Next' button to the next screen.
- Step 3: Temperature Selection** - A circular temperature dial with markings from 150° to 550°. The temperature is set to 400°. An arrow points from the 'Start' button to the next screen.
- Step 4: Settings Menu** - A 'Settings' screen with various options: Idle Time (1 Minute), Volume, Brightness, Language (English), Time and Date (New York (GMT-5) May 16, 2024 7:23 PM), Temperature Unit (Fahrenheit (F)), Autostart (9:00AM, TruConvec (400°) for 1:30), App & WiFi Settings, and Advanced. An arrow points from the 'Autostart' option to the next screen.
- Step 5: Autostart Details** - An 'Autostart' screen showing details for the Upper Oven and Lower Oven. The Upper Oven is set to 9:00AM, TruConvec (400°) for 1:30. An arrow points from the 'Upper Oven' option to the next screen.
- Step 6: Select Mode** - A 'Select Mode' screen with options: Cancel Autostart, Bake, Convection Bake, Convection Roast, and TruConvec. An arrow points from the 'TruConvec' option to the next screen.
- Step 7: Autostart Confirmation** - A screen showing the autostart is set at 9:00PM for 01:30. It displays the temperature 400° and the mode Tru Convection. An arrow points from the 'Autostart set at 9:00PM for 01:30' text to the next screen.
- Step 8: Autostart Cancel** - A screen showing the autostart is set at 9:00PM for 01:30. It displays the temperature 400° and the mode Tru Convection. An arrow points from the 'Autostart set at 9:00PM for 01:30' text to the next screen.
- Step 9: Autostart Cancel Confirmation** - A screen showing the autostart is set at 9:00PM for 01:30. It displays the temperature 400° and the mode Tru Convection. An arrow points from the 'Autostart set at 9:00PM for 01:30' text to the next screen.

Annotations:

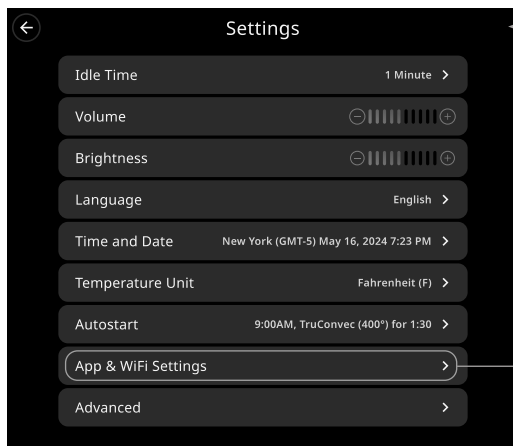
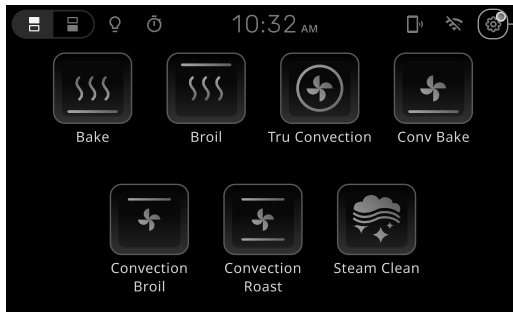
- Choisissez une heure de la journée ou une durée de compte à rebours, afin que le démarrage automatique commence.* (Choose a time of day or a countdown duration, so that the automatic start begins.)
- Appuyez ou faites glisser le long de l'arc de tiques pour régler la température.* (Press or slide along the tick arc to set the temperature.)
- Cette icône indique qu'un démarrage automatique a été défini* (This icon indicates that an automatic start has been defined)
- Annuler le démarrage automatique* (Cancel automatic start)
- Les détails d'un démarrage automatique déjà programmé peuvent être consultés.* (Details of an already programmed automatic start can be viewed.)

Connexions sans fil

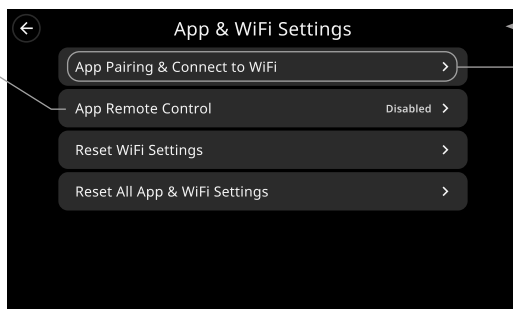
En procédant à l'appairage et à la connexion au WiFi, votre téléphone et votre four mural sont commodément connectés à Internet et appairés au four mural en même temps.

Remarque : Ce processus d'appairage est nécessaire pour connecter le four mural à Internet afin d'effectuer des mises à jour logicielles, des mises à jour automatiques de l'heure d'été et d'autres fonctions.

Configuration du WiFi et de l'application Viking Cloud

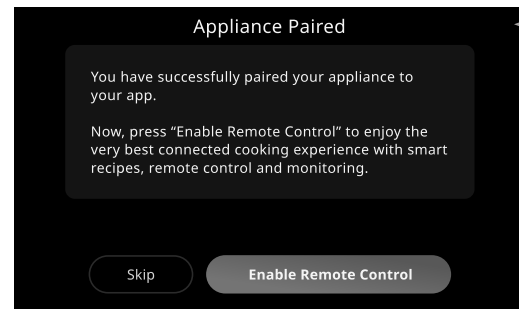


Possibilité de contrôler votre four via l'application



Suivez les invites et les instructions de l'application Viking Cloud pour terminer la connexion et l'appairage.

Écrans de connexion et d'appariement.



Qu'est-ce que cela permet?

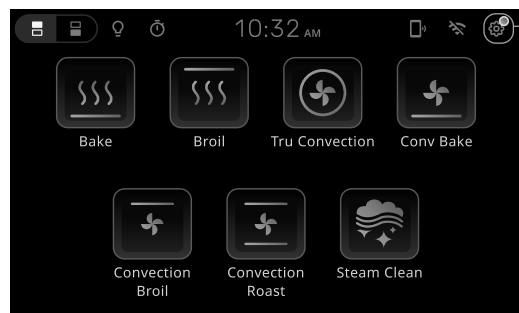
- La connexion du four au réseau WiFi permet d'effectuer des mises à jour en temps réel, ce qui garantit que votre four est toujours à jour en termes de fonctionnalités et de sécurité.
- L'association de votre four avec l'application Viking Cloud permet de surveiller votre four à distance via l'application Viking Cloud.
- L'activation de la fonction de télécommande vous permet de démarrer/arrêter une fonction de cuisson, de régler la température de cuisson et de démarrer des minuteries.

Pour numériser le code QR :

Ouvrez votre application appareil photo et pointez l'appareil sur le code QR. Tapez sur l'invite sur votre téléphone pour ouvrir le lien fourni par le code QR.

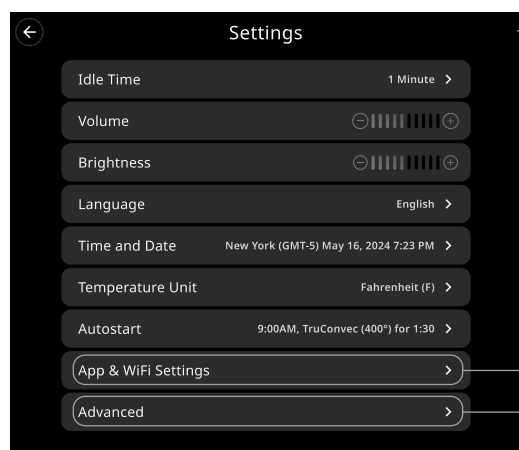
Paramètres de l'appareil

Les paramètres de cet appareil peuvent être trouvés en suivant ces étapes :



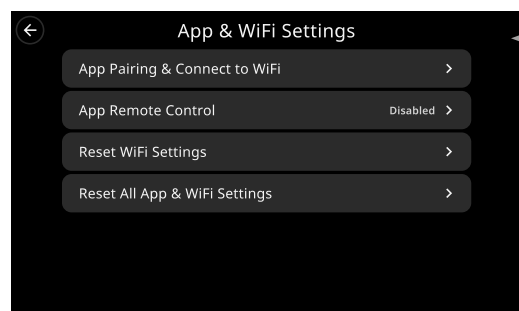
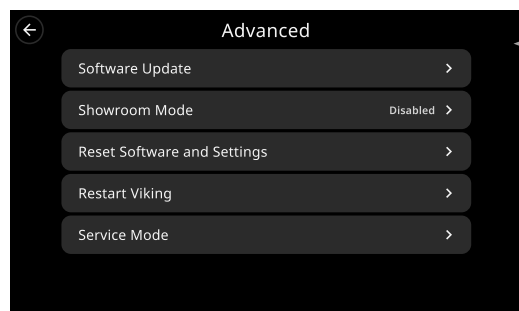
Menu paramètres :

Temps d'inactivité	Définissez la durée pendant laquelle l'affichage du four reste actif avant de revenir en mode veille.
Volume	Régler le volume des alertes et des sons.
Clarté	Régler la clarté de l'écran.
Langue	Régler la langue utilisée pour tout le texte sur l'écran.
Heure et date	Régler l'heure actuelle (12/24 h) et le fuseau horaire. Activer ou désactiver le réglage automatique de l'heure et de la date (nécessaire au fonctionnement du démarrage automatique)
Unité de température	Régler les unités de température à afficher.
Démarrage automatique	Régler l'heure et la température pour démarrer une fonction de cuisson ultérieurement.
Paramètres de l'application et du WiFi	Menu pour toutes les connexions sans fil et la réinitialisation des connexions sans fil.
Avancé	Ouvre le menu Paramètres avancés.



Menu avancé :

Mise à jour du logiciel	Fournit des informations sur la version du logiciel de votre four ou sur la disponibilité d'une mise à jour. Le four redémarrera si la mise à jour est appliquée par l'utilisateur. (L'utilisateur peut appliquer la mise à jour. La mise à jour sera automatiquement appliquée périodiquement si vous êtes connecté au Wifi.)
Afficher le mode Pièce	Active le mode Pièce qui permet la démonstration des fonctions sans que le four chauffe.
Réinitialiser le logiciel et les paramètres	Réinitialise tous les paramètres et fonctions aux valeurs par défaut d'usine.
Redémarrer Viking	Redémarre le logiciel d'affichage du four. Le four n'est pas mis hors tension.
Mode de service	Pour les techniciens d'entretien, pour l'entretien du four mural.



Menu Paramètres App & WiFi :

Appariement d'applications et Se connecter au WiFi	Exécute la procédure d'appairage et de configuration de la connexion WiFi.
Télécommande de l'application	Activer/Désactiver la possibilité pour l'application Viking Cloud de contrôler le four. <i>L'état du four est toujours visible et les mises à jour par voie hertzienne sont toujours activées.</i>
Réinitialiser les paramètres WiFi	Réinitialise les connexions et les paramètres WiFi. Maintient la connexion à l'application du téléphone.
Réinitialiser tous les paramètres des applications et du WiFi	Réinitialise toutes les connexions et tous les paramètres sans fil aux valeurs d'usine.

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS DE CUISINE

Préchauffer ou pas de préchauffage

Préchauffer

Le préchauffage est utilisé dans tous les modes de cuisson, à l'exception de la cuisson par convection.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est extrêmement important de préchauffer votre four à la température de cuisson souhaitée avant de placer les aliments dans le four pour commencer la cuisson. Dans de nombreux modes de cuisson, une partie de la puissance du gril est utilisée pour amener le four à la température de préchauffage. Il n'est donc pas recommandé de placer des aliments dans le four pendant le mode Préchauffage. Le système de préchauffage Rapid Ready™ de Viking est conçu pour que le four soit amené à la température de consigne souhaitée de manière à fournir un environnement de cuisson optimal en fonction du mode de cuisson sélectionné, et ce dans le temps le plus court possible.

Par exemple, le mode de préchauffage pour TruConvec™ est conçu pour être amené à la température de consigne d'une manière différente que le mode de préchauffage pour BAKE. En effet, TruConvec™ est conçu pour la cuisson sur plusieurs plaques. Il est donc extrêmement important que toutes les positions de la grille aient atteint la température de cuisson souhaitée. Par conséquent, il est normal que le four prenne un peu plus de temps pour préchauffer à 350 °F (180 °C) en mode TruConvec™ par rapport au temps nécessaire pour préchauffer à 350 °F (180 °C) en mode BAKE.

De plus, le temps de préchauffage peut varier en fonction de certains facteurs externes tels que la température de la pièce et l'alimentation électrique. Une température ambiante nettement plus froide ou une alimentation électrique inférieure à 240 VCA peuvent allonger le temps nécessaire pour que le four atteigne la température de consigne souhaitée.

Aucune option de préchauffage

L'option sans préchauffage n'est disponible qu'en mode de cuisson par convection.

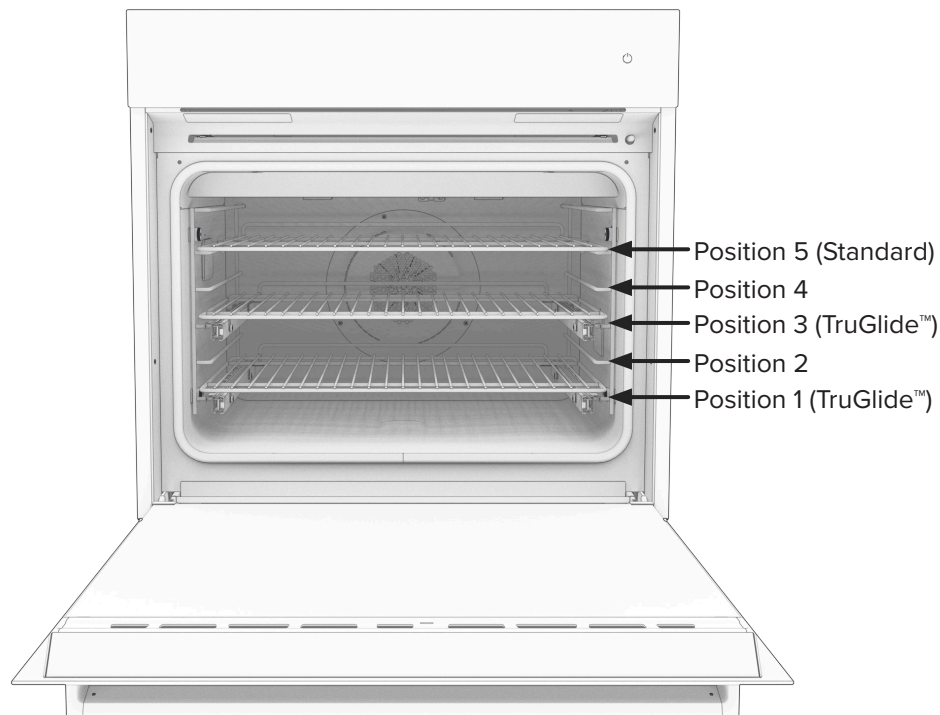
- Tournez le four sur Convection Bake et sélectionnez la température souhaitée (baissez la température de 25 degrés pour le réglage par convection).
- Placez l'aliment/le plat dans le four sur la grille centrale du four (cuisson sur une seule grille uniquement).
- Vérifiez les aliments de temps en temps pour surveiller le processus de cuisson. La plupart du temps, les aliments cuisent pendant le même temps et parfois légèrement plus rapidement que d'habitude.

Positions de grille

Chaque four est équipé de trois grilles robustes, dont deux grilles TruGlide™. Avec les grilles TruGlide™, la section inférieure reste dans le four et la section supérieure glisse doucement vers l'extérieur lorsqu'elle est tirée. Cela réduit les risques de déversements d'articles contenant un excès de jus ou de liquide. Ce support peut être utilisé dans n'importe laquelle des cinq positions de support.

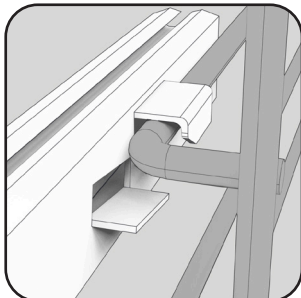
Tous les fours ont cinq positions de grille. La position 5 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche de la sole du four. Les étagères peuvent être facilement retirées et disposées à différents niveaux. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la cuisson conventionnelle, N'utilisez PAS plus d'une grille à la fois. Il est également recommandé, lors de l'utilisation de deux grilles, de cuire avec les grilles en positions 2 et 4 ou en positions 3 et 5.

1. Disposez les grilles du four dans les positions souhaitées **AVANT** de chauffer le four. Si vous cuisinez sur deux grilles en même temps, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5.
2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la fonction souhaitée. La cuisson démarre immédiatement et s'arrête lorsque le sélecteur de fonction du four est tourné sur « ARRÊT ».
3. Réglez le contrôle de température sur la température souhaitée.
4. Placez les aliments dans le four après que le voyant du four s'éteigne.

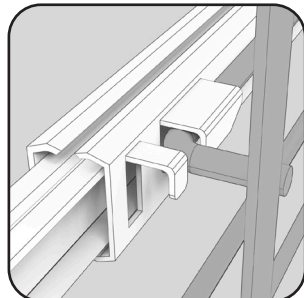


Installation de TruGlide™

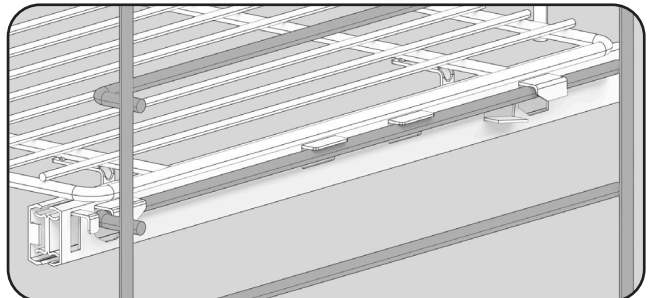
Lors du réglage de la position des supports de glissement TruGlide™, s'assurer que les supports de glissement sont correctement réinstallés. Notez que la glissière de la grille est installée sur le support de la grille; la grille du four ne repose pas sur le support de la grille.



1. Accrocher l'arrière de la glissière au support du rack.



2. Faites glisser la glissière du rack sur le support du rack jusqu'à ce qu'elle s'insère entre ces deux doigts du rack.



Vue d'ensemble de l'installation du support de glissement TruGlide™.

Conseils de cuisson

Mode de cuisson

Traditionnellement, la pâtisserie consiste à cuisiner à chaleur sèche. L'air chaud provenant du haut et du bas du four enveloppe les aliments d'une chaleur sèche et rayonnante, qui se combine avec un peu d'humidité des aliments pour devenir une vapeur circulant dans le four.

Mode de cuisson par convection

La cuisson par convection utilise les mêmes éléments chauffants que la cuisson, avec l'ajout d'un ventilateur à convection et d'un radiateur à l'arrière de la cavité de cuisson. Ce ventilateur et ce radiateur aident à chauffer et à faire circuler l'air uniformément dans la chambre pour produire un brunissage et un croustillant supérieurs.

Tout aliment cuit en mode Bake peut également être préparé en utilisant Convection Bake et vice versa. En général, les aliments cuits en mode Convection Bake cuisent environ 33 % plus rapidement que lorsqu'ils sont cuits en mode Bake. La température doit être réduite de 25 °F.

Mode TruConvec™

L'élément arrière ne fonctionne qu'à pleine puissance. Il n'y a pas de chaleur directe provenant des éléments inférieurs ou supérieurs. Le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler l'air dans la cavité du four pour un chauffage homogène. Utilisez ce réglage pour les aliments qui nécessitent une cuisson douce, tels que les pâtisseries, les soufflés, les pains à la levure, les pains rapides et les gâteaux. Les pains, les biscuits et autres produits de boulangerie sortent uniformément texturés avec des croûtes dorées. Aucun ustensile de cuisson spécial n'est nécessaire. Utilisez cette fonction pour la cuisson sur une seule grille, la cuisson sur plusieurs grilles, le rôtissage et la préparation de repas complets. Ce réglage est également recommandé pour la cuisson de grandes quantités de produits de boulangerie en une seule fois.

Conseils de cuisson au four et à convection

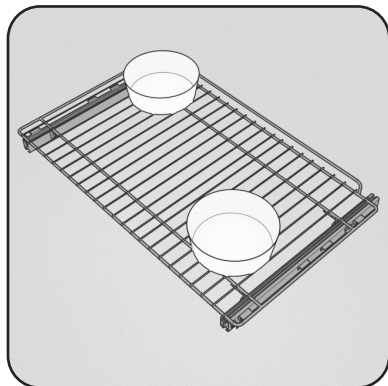
En raison des variations de densité, de texture de surface et de consistance des aliments, certains aliments peuvent être préparés avec plus de succès en utilisant le réglage de cuisson conventionnel. C'est pourquoi la cuisson conventionnelle est recommandée pour la préparation de produits de boulangerie tels que la crème pâtissière. L'utilisateur peut trouver d'autres aliments qui sont également préparés de manière plus cohérente dans la boulangerie conventionnelle. C'est tout à fait normal. La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise de l'air pulsé par ventilateur pour faire circuler la chaleur dans tout le four, créant ainsi un environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est destinée à la cuisson sur plusieurs grilles et à la cuisson d'aliments plus lourds. Vous trouverez ci-dessous des conseils qui vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats de votre four lors de la cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir des recettes conventionnelles en recettes à convection, réduisez la température de 25° F (-3,9° C) et le temps de cuisson d'environ 10 à 15 %.
- Les temps de cuisson pour la cuisson standard et la cuisson par convection sont les mêmes. Toutefois, si l'on utilise la convection pour cuire un seul aliment ou une petite charge, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 %. (N'oubliez pas que la cuisson par convection est conçue pour la cuisson sur plusieurs plaques ou pour la cuisson de grandes quantités.)
- Si vous cuisinez des produits qui nécessitent plus de 45 minutes, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 %. Cela est particulièrement vrai pour les gros plats cuits avec la fonction de rôtissage par convection.
- L'un des principaux avantages de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. La circulation uniforme de l'air rend cela possible. Les aliments qui peuvent être préparés sur deux ou trois grilles en même temps sont : les pizzas, les gâteaux, les biscuits, les muffins, les petits pains et les plats cuisinés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez n'importe quelle combinaison de positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. N'oubliez pas que les grilles sont numérotées de bas en haut. Voir la section « Caractéristiques du four ».
- Les aliments cuits avec une fonction de convection peuvent facilement être trop cuits. Dans ce cas, il est généralement conseillé de sortir les aliments du four juste avant qu'ils ne semblent cuits. Les aliments continueront à cuire dès qu'ils seront sortis du four.
- Certaines recettes, en particulier celles faites maison, peuvent nécessiter des ajustements et des tests lors de la conversion du mode standard au mode convection. Si vous ne savez pas comment convertir une recette, commencez par préparer la recette au four conventionnel. Après avoir obtenu des résultats acceptables, suivez les directives de convection répertoriées pour le type d'aliment similaire. Si les aliments ne sont pas préparés à votre satisfaction lors de ce premier essai de convection, ajustez une seule variable de recette à la fois (temps de cuisson, position de la grille ou température) et répétez le test de convection. Continuez à ajuster une variable de recette à la fois jusqu'à ce que des résultats satisfaisants soient obtenus.

Conseils pour le placement des casseroles

- Lors de l'utilisation de grandes casseroles plates (15 po x 13 po) ou de plateaux qui couvrent la majeure partie de la grille, les positions 2 ou 3 de la grille donnent les meilleurs résultats.
- Lors de la cuisson sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser l'un des modes de convection et les 2e et 4e positions ou les 3e et 5e positions pour une cuisson plus homogène. Lors de la cuisson sur trois grilles, utilisez n'importe quelle combinaison des positions 2, 3, 4 et 5 pour obtenir des résultats plus réguliers.
- Décalez les plats dans des directions opposées lorsque deux grilles et plusieurs plats sont utilisés pour une cuisson conventionnelle. Dans la mesure du possible, aucune casserole ne doit se trouver directement au-dessus d'une autre.
- Laissez un espace d'air de 1 à 2 pouces autour de tous les côtés de chaque moule pour assurer une circulation d'air uniforme.

Placement des casseroles pour un seul support



Placement des casseroles pour plusieurs grilles

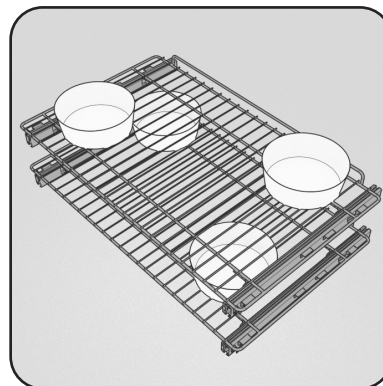


Tableau de cuisson/cuisson par convection

Alimentation	Taille de la casserole	Position	Temp. de cuisson	Temps de cuisson (min)	Temp de cuisson conventionnel	Temps de cuisson par convection (min)
Pains						
Biscuits	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	8 - 10	375 °F (190,6 °C)	7 - 9
Pain de levure	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	30 - 35	350 °F (176,7 °C)	20 - 25
Petits pains à la levure	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	12 - 15	375 °F (190,6 °C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	30 - 35	350 °F (176,7 °C)	20 - 25
Pain de maïs	Plat 8 po x 8 po	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	20 - 25	375 °F (190,6 °C)	15 - 20
Pain d'épices	Plat 8 po x 8 po	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	35 - 40	325 °F (162,8 °C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	15 - 20	350 °F (176,7 °C)	12 - 15
Muffin au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	15 - 20	350 °F (176,7 °C)	10 - 12
Gâteaux						
Gâteau des anges	Bac à tubes	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	30 - 45	325 °F (162,8 °C)	30 - 35
Bundt (boudin)	Bac à tubes	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	45 - 55	325 °F (162,8 °C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	16 - 20	325 °F (162,8 °C)	15 - 17
Couche, feuille	Vaisselle 13 po x 9 po	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	40 - 50	325 °F (162,8 °C)	30 - 32
Couche, deux	9 po rond	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	30 - 35	325 °F (162,8 °C)	25 - 30
Livre	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	60 - 65	325 °F (162,8 °C)	5 - 50
Biscuits						
Brownies	Vaisselle 13 po x 9 po	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	25 - 30	325 °F (162,8 °C)	20 - 25
Pépites de chocolat	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	12 - 15	350 °F (176,7 °C)	7 - 10
Sucre	Plaque à biscuits	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	10 - 12	325 °F (162,8 °C)	9 - 10
Pâtisserie						
Choux à la crème	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	30 - 35	375 °F (190,6 °C)	24 - 27
Tartes						
Croûte non garnie	9 po rond	3 ou 4	425 °F (218,3 °C)	10 - 12	400 °F (204,4 °C)	7 - 9
Croûte garnie	9 po rond	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	55 - 60	350 °F (176,7 °C)	50 - 55
Meringue au citron	9 po rond	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	12 - 15	325 °F (162,8 °C)	4 - 5
Citrouille	9 po rond	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	40 - 45	325 °F (162,8 °C)	35 - 45
Crème pâtissière	Tasses de 6-4 oz	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	35 - 45	325 °F (162,8 °C)	30 - 35
Entrées						
Petits pains aux œufs	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	12 - 15	375 °F (190,6 °C)	8 - 10
Bâtonnets de poisson	Plaque à biscuits	3 ou 4	425 °F (218,3 °C)	18 - 21	400 °F (204,4 °C)	13 - 16
Lasagnes, surgelées	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	65 - 70	350 °F (176,7 °C)	60 - 65
Pâté en croûte	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	35 - 40	375 °F (190,6 °C)	10 - 12
Poivrons verts, farcis	Vaisselle 13 po x 9 po	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	65 - 70	350 °F (176,7 °C)	45 - 50
Quiche	9 po rond	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	25 - 30	375 °F (190,6 °C)	20 - 25
Pizza, 12 po	Plaque à biscuits	3 ou 4	400 °F (204,4 °C)	15 - 20	375 °F (190,6 °C)	10 - 12
Mac & Cheese (Congelé)	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	60 - 65	350 °F (176,7 °C)	45 - 50
Légumes						
Pommes de terre au four	Sur grille	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	60 - 65	350 °F (176,7 °C)	45 - 50
Soufflé aux épinards	1qt. Casserole	3 ou 4	350 °F (176,7 °C)	45 - 50	375 °F (190,6 °C)	35 - 40
Courge	Plaque à biscuits	3 ou 4	375 °F (190,6 °C)	50 - 55	350 °F (176,7 °C)	40 - 45
Frites	Plaque à biscuits	3 ou 4	425 °F (218,3 °C)	15 - 20	400 °F (204,4 °C)	10 - 15

Remarque : Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.

Conseils pour la torréfaction

Mode Rôtir par convection

Le rôtissage par convection utilise les mêmes éléments chauffants que le rôtissage. Cependant, contrairement à la cuisson par convection, le rôtissage par convection utilise le ventilateur à convection et le chauffage à l'arrière du four pour aider à chauffer et à faire circuler l'air dans toute la cavité de cuisson.

En règle générale, les aliments cuisent environ 33 % plus rapidement avec le rôtissage par convection. La température doit être réduite de 25 °F.

Conseils pour la torréfaction

Utilisez TOUJOURS une lèchefrite et une grille pour rôtir. L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment à rôtir.

Ne couvrez pas ce qui est en train d'être rôti.

Le rôtissage par convection permet de sceller rapidement les jus pour obtenir un produit moelleux et tendre. La volaille aura une peau légère et croustillante et les viandes seront dorées, mais pas sèches ou brûlées. Cuire les viandes et les volailles directement à partir du réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire de laisser la viande ou la volaille à température ambiante.

- En règle générale, pour convertir des recettes conventionnelles en recettes à convection, réduisez la température de 25° F (-3,9° C) et le temps de cuisson d'environ 10 à 15 %.
- TOUJOURS rôtir les viandes côté gras vers le haut dans une poêle peu profonde à l'aide d'une grille de rôtissage. Aucun arrosage n'est nécessaire lorsque le côté gras est vers le haut. N'ajoutez PAS d'eau dans la casserole, car vous obtiendrez un effet de cuisson à la vapeur. La torréfaction est un processus de chaleur sèche.
- La volaille doit être placée côté poitrine sur une grille dans une casserole peu profonde. Badigeonner la volaille de beurre fondu, de margarine ou d'huile avant et pendant le rôtissage.
- Pour le rôtissage par convection, N'UTILISEZ PAS de casseroles à bords hauts, car cela gênerait la circulation de l'air chaud sur les aliments.
- Si vous utilisez un sac de cuisson, une tente en papier d'aluminium ou une autre couverture, utilisez le réglage de cuisson conventionnel plutôt que l'un des réglages de convection.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-chemin au centre de la partie la plus épaisse de la viande. (Pour la volaille, insérer la sonde du thermomètre entre le corps et la cuisse dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse) La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage pour garantir une lecture précise. Vérifiez la température de la viande à mi-parcours de la durée de rôtissage recommandée. Après avoir lu le thermomètre une première fois, insérez-le 1/2 pouce (1,3 cm) plus loin dans la viande, puis faites une deuxième lecture. Si la deuxième température est inférieure à la première, poursuivez la cuisson de la viande.
- Les durées de rôtissage varient toujours en fonction de la taille, de la forme et de la qualité des viandes et des volailles. Les morceaux de viande moins tendres sont mieux préparés en mode de cuisson conventionnel et peuvent nécessiter des techniques de cuisson humide. Retirez les viandes rôties du four lorsque le thermomètre indique 5 °F (-15 °C) à 10 °F (-12 °C) de moins que la cuisson désirée. La viande continuera à cuire après avoir été retirée du four. Laisser reposer les rôtis 15 à 20 minutes après le rôtissage afin de faciliter la découpe.

Pour de nombreux aliments, en particulier les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est le meilleur test de cuisson. La sonde à viande simplifie le rôtissage en cuisant les aliments jusqu'à obtenir la cuisson exacte souhaitée.

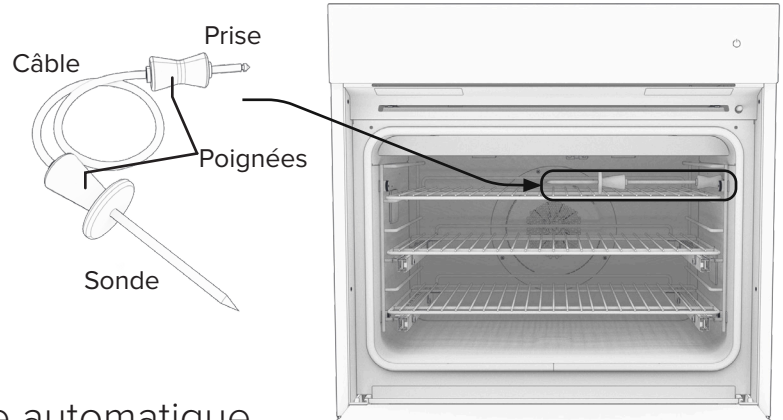
Tableau de rôtiage par convection

Alimentation		Poids	Temp.	Temps (min/lb)	Temp. interne
Bœuf					
Rôti de côte	Saignant	4 - 6 lb	325 °F (162,8 °C)	23	140 °F (60,0 °C)
	Moyen	4 - 6 lb	325 °F (162,8 °C)	25	155 °F (68,3 °C)
	Bien cuit	4 - 6 lb	325 °F (162,8 °C)	30	170 °F (76,7 °C)
Rumsteck	Moyen	4 - 6 lb	325 °F (162,8 °C)	20	155 °F (68,3 °C)
	Bien cuit	4 - 6 lb	325 °F (162,8 °C)	24	170 °F (76,7 °C)
Rôti de pointe	Moyen	3 - 4 lb	325 °F (162,8 °C)	30	155 °F (68,3 °C)
	Bien cuit	3 - 4 lb	325 °F (162,8 °C)	35	170 °F (76,7 °C)
Agneau					
	Gigot d'agneau	3 - 5 lb	325 °F (162,8 °C)	30	180 °F (82,2 °C)
Porc					
	Longe de porc	3 - 5 lb	325 °F (162,8 °C)	30	180 °F (82,2 °C)
	Côtelettes de porc (1 po d'épaisseur)	1,25 lb	325 °F (162,8 °C)	45 - 50 total	N/A
	Jambon, entièrement cuit	5 lb	325 °F (162,8 °C)	15	140 °F (60,0 °C)
Volaille					
Poulet,	entier	3 - 4 lb	350 °F (176,7 °C)	25	180 °F (82,2 °C)
	Non farci	12 - 16 lb	325 °F (162,8 °C)	11	180 °F (82,2 °C)
		20 - 24 lb	325 °F (162,8 °C)	11	180 °F (82,2 °C)
Turquie	Farci	12 - 16 lb	325 °F (162,8 °C)	9 - 10	180 °F (82,2 °C)
		20 - 24 lb	325 °F (162,8 °C)	9 - 10	180 °F (82,2 °C)
	Poitrine	4 - 6 lb	325 °F (162,8 °C)	20	180 °F (82,2 °C)

Remarque : Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.

Fonction de la sonde à viande

La sonde à viande simplifie le rôtissage en cuisant les aliments à la température interne idéale. Le réglage de la température de la sonde permet d'avertir l'utilisateur lorsque la température interne de la viande à rôtir est atteinte.



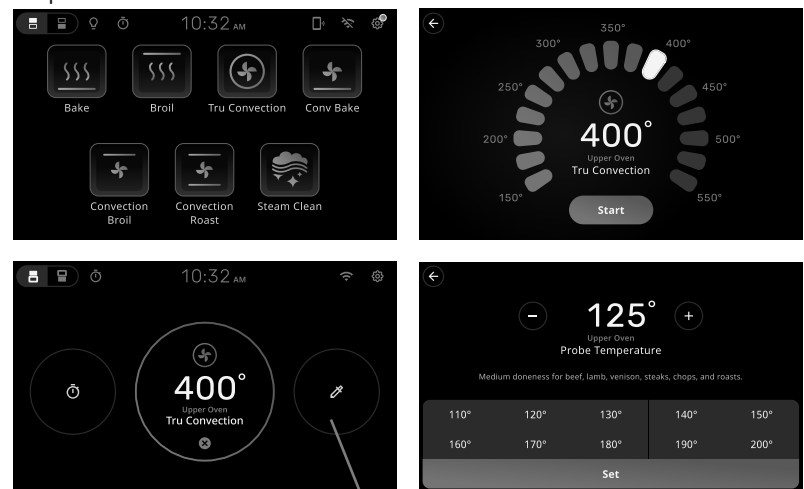
Pour définir la fonction de sonde automatique

1. Insérez la sonde dans la viande et glissez-la dans le four.
2. Branchez la sonde dans la prise située sur la paroi intérieure droite du four et fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée - réglez la température et la température de la sonde.
4. Lorsque la température interne est atteinte, le four émet un bip et s'éteint.

Remarque : Il est recommandé de régler la température interne environ 10 degrés en dessous de la température interne réellement souhaitée.

La viande continuera à cuire une fois retirée du four et atteindra la température interne souhaitée une fois « debout ».

Étape 3 illustrée



Appuyez pour régler la température de la sonde

Conseils pour utiliser la sonde à viande

L'utilisation de sondes autres que celle fournie avec ce produit peut entraîner des dommages à la sonde. Utilisez les poignées de la sonde et du bouchon pour les insérer et les retirer de la viande et de la prise.

- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lors du retrait.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de les insérer.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise tant que le four n'a pas refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle de nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur la lèchefrite, suivez ces étapes pour placer correctement la sonde.

- Posez la sonde à l'extérieur de la viande, sur le dessus ou sur le côté et marquez avec votre doigt l'endroit où le bord de la viande arrive sur la sonde. La pointe doit reposer au centre de la partie charnue la plus épaisse du rôti.
- Insérez complètement la sonde dans la viande. Il ne doit pas toucher les os, la graisse ou les cartilages. Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie la plus charnue du rôti. Pour le jambon ou l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du gros muscle ou de l'articulation la plus basse. Insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse par le bas et parallèlement à la cuisse d'une dinde entière.
- Lors du réglage de la température de la sonde, il est recommandé de régler la température environ 10 °F (4 °C) en dessous de la température interne souhaitée. La viande continuera à cuire à la sortie du four et atteindra la cuisson désirée une fois « debout ».

Instructions pour la cuisson au gril

Le grillage expose directement les aliments à la chaleur rayonnante (comme sur un feu ou sur un gril). La saisie est directe et intense, et diffère de la cuisson au four ou du rôtissage en ce sens que seule la face supérieure de l'aliment est exposée à la source de chaleur. La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec utilisant la chaleur directe ou radiante. Il est utilisé pour les petites découpes individuelles, comme les steaks, les côtelettes et les galettes. La vitesse de cuisson est déterminée par la distance entre l'aliment et l'élément de cuisson. Choisissez la position du support en fonction des résultats souhaités.

Le grillage conventionnel (Lo, Med ou Hi Broil) est le plus efficace pour les morceaux de viande de 1 à 2 pouces d'épaisseur et convient également mieux aux morceaux de viande plats. Le gril par convection présente l'avantage de griller les aliments légèrement plus rapidement que le gril conventionnel. La cuisson des viandes par convection donne de meilleurs résultats, en particulier pour les morceaux épais. La viande se dessèche à l'extérieur et conserve plus de jus et de saveur naturelle à l'intérieur, avec moins de rétrécissement.

Pour utiliser le gril élevé :

1. Placer la grille du four dans la position souhaitée avant d'allumer le gril.
2. Centrez les aliments sur une plaque froide du gril et la grille. Placer la plaque à griller dans le four.
3. Réglez le sélecteur de fonction du four sur High-Broil et le bouton de contrôle de la température sur Broil.
4. Fermez la porte. Le four est conçu uniquement pour le gril/la cuisson à porte fermée.
5. Pendant la cuisson au gril, l'élément du gril peut s'allumer et s'éteindre à la température de gril maximale s'il est utilisé pendant de longues périodes.
6. Un « éliminateur » de fumée intégré dans le haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs. Un peu de fumée peut être perceptible en fonction du type d'aliment, de son emplacement, du temps de cuisson et de l'ouverture des portes.

Pour utiliser le gril moyen et le gril faible :

Suivez les mêmes étapes que celles indiquées ci-dessus, sauf en réglant le sélecteur de fonction du four sur Moyen-Gril ou Low-Broil.

Grillage à convection

L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement la même que celle du gril normal, avec l'avantage supplémentaire d'une circulation d'air grâce au ventilateur motorisé situé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car le flux d'air réduit également les pics de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour griller des morceaux de viande épais.

Hi Broil

La chaleur émane des deux éléments du gril, situés dans la partie supérieure de la cavité du four, à pleine puissance. La distance entre les aliments et les éléments du gril détermine la vitesse de cuisson. Pour une cuisson rapide, les aliments peuvent être placés aussi près que 5 cm (2 po) de l'élément de cuisson. La cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qui doivent être cuites à point ou saignantes. Utilisez ce réglage pour griller des morceaux de viande de petite taille ou de taille moyenne.

MED BROIL

Les éléments de gril intérieur et extérieur s'allument et s'éteignent par impulsions afin de produire moins de chaleur pour un gril lent. Laissez une distance d'environ 10 cm (4 po) entre la surface supérieure de l'aliment et l'élément de cuisson. La cuisson lente est préférable pour le poulet et le jambon afin de griller les aliments sans les faire trop brunir. Utilisez ce réglage pour griller des morceaux de viande de petite taille ou de taille moyenne.

Gril bas

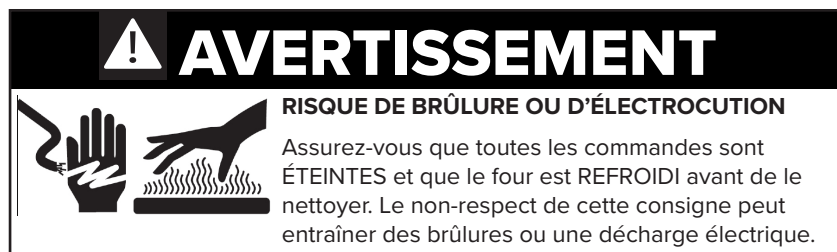
Ce mode n'utilise qu'une fraction de la puissance disponible de l'élément de cuisson interne pour un brunissement délicat du dessus. L'élément interne du gril ne fonctionne qu'en partie. Utilisez ce réglage pour faire dorer doucement la meringue sur les grilles 3 ou 4 en 3-4 minutes.

Conseils pour la cuisson au grill

- Utilisez TOUJOURS une lèchefrite (plateau supérieur fendu et lèchefrite inférieure) pour la cuisson au grill. Ils sont conçus pour permettre l'évacuation de l'excès de liquide et de graisse loin de la surface de cuisson afin d'éviter les éclaboussures, la fumée et les incendies.
- Pour éviter que la viande ne s'enroule, fendre le bord gras.
- Badigeonnez le poulet et le poisson de beurre plusieurs fois pendant qu'ils grillent pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Pour éviter qu'ils ne collent, graisser légèrement la plaque du grill.
- Grillez le premier côté pendant un peu plus de la moitié de la durée recommandée, assaisonner et retourner. Assaisonnez le deuxième côté juste avant de le retirer.
- Tirez TOUJOURS la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.
- Utilisez des pinces ou une spatule pour retourner les viandes. Ne percez jamais la viande avec une fourchette, car cela permet au jus de s'échapper.
- Nettoyage
 - Retirez l'assemblage de la lèchefrite du four lorsque vous retirez les aliments. Les croûtes cuisent sur la lèchefrite du poêle si celle-ci est laissée dans le four chauffé après avoir été grillé.
 - Pendant que l'arbre à fentes est chaud, recouvrez-le de papier absorbant humide et arrosez-le de détergent liquide pour vaisselle. Laisser reposer quelques minutes, puis verser de l'eau sur le plateau à fente.
 - Vous pouvez également recouvrir le bac à marc de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage. Veillez à ce que le papier d'aluminium dépasse le bord du moule.

Alimentation		Poids	Réglages	Support	Temps (min/lb)
Bœuf					
Contre-filet, 1 po	Saignant	14 oz	Hi Broil	4 ou 5	8-10
	Moyen	14 oz	Hi Broil	4 ou 5	10-12
	Bien cuit	14 oz	Hi Broil	4 ou 5	11-13
Bifteck d'aloyau, 3/4 po	Saignant	10 oz	Hi Broil	4 ou 5	7-8
	Moyen	10 oz	Hi Broil	4 ou 5	9-10
	Bien cuit	10 oz	Hi Broil	4 ou 5	11-12
Hamburger, 1/2 po	Saignant	¼ lb	Hi Broil	4 ou 5	6-7
	Moyen	¼ lb	Hi Broil	4 ou 5	7-8
	Bien cuit	¼ lb	Hi Broil	4 ou 5	8-9
Agneau					
	Côtelettes, 1 po	12 oz	Grillage à convection	3 ou 4	7
	Épaule	1 lb	Grillage à convection	3 ou 4	6
Porc					
	Côtelettes de longe de, ¾",	1 lb	Grillage à convection	3	14
	Bacon		MED BROIL	4	6
Volaille					
	Poirtrine désossée, 1"	½ lb	MED BROIL	4 ou 5	15-20
			Grillage à convection	3 ou 4	25-30
	Poirtrine non désossée	2 - 3 lb	MED BROIL	3 ou 4	40-45
			Grillage à convection	3 ou 4	25-30
	Morceaux de poulet	2 - 3 lb	MED BROIL	3 ou 4	40-45
			Grillage à convection	3	25-30
Poisson					
	Steak de saumon	1 lb	MED BROIL	3	7
	Filets	1 lb	MED BROIL	3 ou 4	6

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est entretenu correctement et maintenu propre. L'équipement de cuisine ne fait pas exception. Votre four doit être maintenu propre et entretenu correctement.

Surfaces de four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four électrique. Les instructions de nettoyage pour chaque surface sont indiquées ci-dessous. **N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS COMME DES NETTOYANTS, DES NETTOYANTS POUR FOUR OU DES POUDRES ABRASIVES. ILS PEUVENT ENDOMMAGER DE MANIÈRE PERMANENTE VOTRE FOUR.**

Surfaces vitrées externes

Les surfaces vitrées externes sont celles de la façade de la porte du four et du panneau de commande, et NON la vitre interne qui fait face à la cavité du four. Le nettoyage de ces surfaces peut être traité comme n'importe quelle autre surface vitrée de la maison.

- Assurez-vous que le four est éteint et complètement refroidi avant d'appliquer de l'eau savonneuse ou des produits de nettoyage pour vitres. L'application d'eau savonneuse ou de produits de nettoyage pour verre avant que le verre ne soit froid entraînera une évaporation rapide du produit sur le verre, ce qui peut provoquer des taches d'eau ou des taches permanentes.
- Il est mieux d'utiliser un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau tiède et d'un détergent doux pour essuyer doucement la surface du verre. Des nettoyeurs pour vitres doux peuvent également être utilisés.
- Si vous utilisez des produits en flacon pulvérisateur ou en canette, vaporisez directement sur un chiffon. Ne vaporisez pas sur la surface du verre. La pulvérisation directement sur le verre peut provoquer une pulvérisation excessive qui pourrait pénétrer dans les appareils électroniques ou les appareils, ou les armoires environnants.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'ammoniaque, d'eau de Javel, de vinaigre ou d'autres produits chimiques agressifs, de tampons à récurer, de laine d'acier ou d'outils tranchants susceptibles de rayer le verre.

Pièces en acier inoxydable

Certaines pièces en acier inoxydable peuvent être recouvertes d'une pellicule de protection qu'il convient de décoller. Toutes les parties de la carrosserie en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement à l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériau lorsque l'eau savonneuse ne suffit pas. En cas d'accumulation, N'utilisez PAS de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres! S'il est nécessaire de gratter la surface en acier inoxydable pour enlever le matériau incrusté, trempez la zone avec des serviettes chaudes et humides pour détacher le matériau, puis utilisez une spatule ou un grattoir en bois ou en nylon. N'utilisez PAS de couteau métallique, de spatule ou tout autre outil métallique pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à éliminer.

Grilles de four

Les grilles du four, les supports de grille et tous les dispositifs permettant de fixer les grilles à la cavité du four doivent être retirés et nettoyés à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Les taches tenaces peuvent être nettoyées à l'aide d'un tampon de laine d'acier rempli de savon. **NE NETTOYEZ PAS LES GRILLES DU FOUR EN UTILISANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.** Elles pourraient être endommagées par la chaleur extrême du cycle d'auto-nettoyage.

Sonde à viande

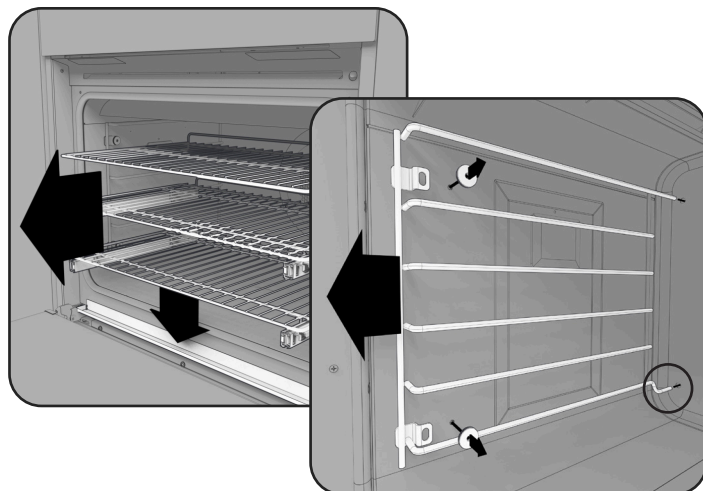
La sonde à viande peut être nettoyée avec de l'eau et du savon ou avec un tampon à récurer rempli de savon. Refroidissez la sonde avant de la nettoyer. Récurer les taches tenaces avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

- Ne plongez pas la sonde à viande dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Fonction de nettoyage à la vapeur

La fonction Nettoyage à la vapeur est conçue pour un nettoyage léger du four.

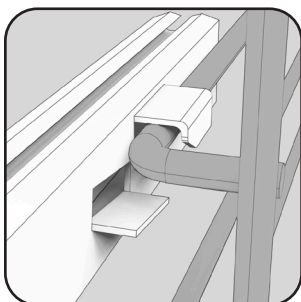
1. Avant de lancer le cycle de nettoyage à la vapeur, assurez-vous que le four est froid et que la lèchefrite est en place sous la porte du four. Retirez les grilles du four, les supports de grilles et tout autre article/ustensile du four.
2. Sélectionnez l'icône Nettoyage à la vapeur.
3. Pour de meilleurs résultats, versez 4 oz (118 ml) d'eau distillée ou filtrée à température ambiante sur le fond du four. **Ne versez jamais d'eau froide dans un four chaud, car cela pourrait briser et écailler la finition en porcelaine.** N'ajoutez aucun type de nettoyant ou d'additif à l'eau. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux.
4. Fermez complètement la ou les portes.
5. Appuyez sur l'icône Nettoyage à la vapeur et confirmez ce processus sur l'écran suivant.
 - Pour annuler le cycle de nettoyage à la vapeur, appuyez sur le petit « X » sous le compte à rebours de 20 minutes.
 - Un cycle complet de nettoyage à la vapeur prendra au total 20 minutes.
 - Étant donné que l'eau dans le fond du four est chaude et que de la vapeur est créée, n'ouvrez pas la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur.
 - À la fin du cycle, un long bip sonore est émis pour signaler qu'il est terminé.
6. Retirez toute l'eau restante et les débris au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
7. Essuyez toute humidité restante de l'intérieur de la porte du four et de la cavité du four.
8. Utilisez une brosse douce ou une brosse en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Cela peut aider avec des taches plus tenaces.
9. S'il reste de la saleté, exécutez un deuxième cycle de nettoyage à la vapeur pour aider à déloger les débris et à les enlever plus facilement.
10. Réinstaller les supports de grille et les grilles du four.
 - Veillez à ce que la tige coudée en bas à l'arrière du support de grille soit installée dans le trou inférieur de la paroi arrière de la cavité du four.
 - Ne serrer qu'à la main les têtes de vis du support de rack. Un serrage excessif peut rendre très difficile le desserrage des bouchons pour le prochain nettoyage à la vapeur.
 - S'assurer que les supports de glissement TruGlide™ sont correctement réinstallés. Notez que la glissière de la grille est installée sur le support de la grille; la grille du four ne repose pas sur le support de la grille.



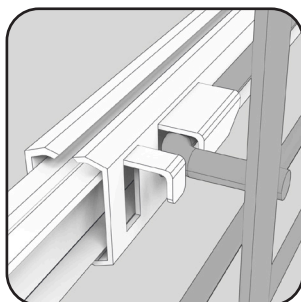
Retirer la grille du four et ses supports.

S'assurer que le bac de récupération est en place.

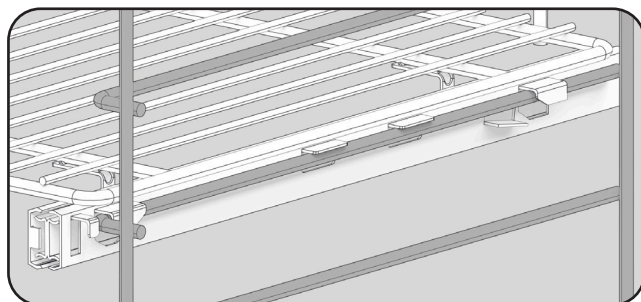
Remarque : La tige coudée est installée dans le trou inférieur.



1. Accrocher l'arrière de la glissière au support du rack.



2. Faites glisser la glissière du rack sur le support du rack jusqu'à ce qu'elle s'insère entre ces deux doigts du rack.



Vue d'ensemble de l'installation du support de glissement TruGlide™.

Pour arrêter le cycle de nettoyage à la vapeur :

- Appuyez sur le petit « X » sous le compte à rebours de 20 minutes.

Remplacement des lampes du four

AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

NE touchez PAS une ampoule de four chaude avec un chiffon humide, car l'ampoule pourrait se briser. Si l'ampoule se brise, débranchez l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter tout décharge électrique.

Spécifications de l'ampoule

- Résistant à la chaleur à haute température (jusqu'à+ 572 °F/300 °C)
- L'alimentation électrique doit correspondre à la valeur V/Hz indiquée sur la plaque du numéro de série.
- Ampoule de 40 watts
- Type de prise G9
- Bleu pelliculé L 120V 40W 20 21 ampoules

Avertissement

- Assurez-vous que la cavité et les éléments sont froids avant de continuer. Un élément chaud brûlera s'il est touché et peut se briser plus facilement s'il est heurté.

Remarque

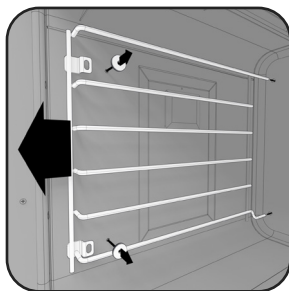
- Étalez une petite serviette au fond de la cavité du four. Cela permettra d'éviter d'endommager l'ampoule ou la vitre en cas de chute.
- Il est recommandé de porter des gants jetables en latex ou des gants en coton propres. Il est crucial que

l'ampoule reste très propre lors de l'installation. Les huiles cutanées et la saleté peuvent provoquer une concentration de la chaleur sur de petites parties de l'ampoule, provoquant un grillage ou une panne précoce.

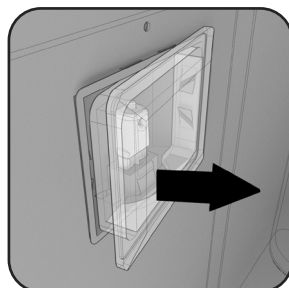
Étapes

1. Débranchez l'alimentation au fusible principal ou au disjoncteur.

2. Retirez les grilles et les supports de grille du côté concerné.



3. Dévissez le couvercle de la lampe en verre à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.

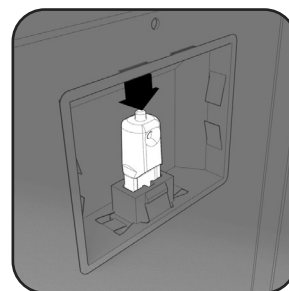


4. Saisissez fermement l'ampoule et retirez-la de son siège en prenant soin de ne pas le casser.

5. Utiliser des gants propres en coton ou synthétiques, remplacez-la par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle en verre.
6. Remettre en place le couvercle de la lampe en enclenchant le couvercle en verre sur le boîtier métallique.



Portez des gants lors de l'insertion de l'ampoule.



7. Remplacez les supports de grille et les grilles du four.
Remarque : La tige coudée est installée dans le trou inférieur.
8. Reconnectez l'alimentation au fusible principal ou au disjoncteur.

Dépannage

Avant d'appeler le service, veuillez prendre en compte les directives de dépannage suivantes.

Problème	Solutions
Les affichages et les voyants ne fonctionnent pas.	Vérifiez que le four est alimenté. Essayez de maintenir enfoncé le bouton d'alimentation à droite de l'écran pendant 10 secondes pour effectuer un redémarrage à froid. Coupez l'alimentation de l'appareil en éteignant et en rallumant le disjoncteur.
L'écran tactile est trop sombre ou trop clair.	Réglez la luminosité de l'écran dans le menu Paramètres.
Les sons ne fonctionnent pas.	Vérifiez que le volume est augmenté dans le menu Paramètres.
Les sons sont trop forts ou trop faibles.	Réglez le volume dans le menu Paramètres.
L'horloge est réglée à la mauvaise heure.	Voir l'élément de menu Heure et date dans le menu Paramètres. Connectez l'appareil au Wi-Fi pour lui permettre de régler automatiquement l'heure.
La lumière du four est grillée.	Appelez le service à la clientèle au 1 888 845-4641 pour commander une ampoule de remplacement. Les instructions et tous les composants nécessaires sont inclus avec chaque ampoule.
Problème de connexion avec l'application pour téléphone intelligent	Assurez-vous que l'appareil est connecté au WiFi et que l'Internet local fonctionne. Recherchez une mise à jour logicielle pour vous assurer que le four est entièrement à jour. Appelez le service à la clientèle au 1 888 845-4641 pour obtenir une aide et des instructions supplémentaires.

Remarque : Dans le cas où le four affiche un message d'alerte, notez ou prenez une photo de l'alerte de panne affichée à l'écran. Cela aidera le technicien de service à diagnostiquer le problème potentiel de manière efficace.

Remarques

Renseignements de service

seules des pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour l'entretien de la table de cuisson.

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. Le modèle et le numéro de série de votre four mural figurent sur l'étiquette de série. Veuillez vous référer à la section Caractéristiques et accessoires pour une image de l'emplacement. Une autre étiquette de série se trouve sur le dessus de l'appareil.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du concessionnaire _____

Adresse _____

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

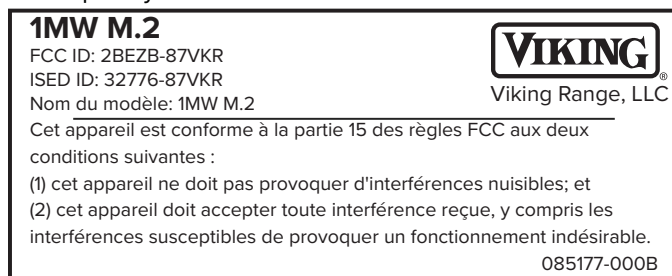
Ces instructions d'installation doivent être conservées avec l'appareil pour pouvoir s'y référer ultérieurement

Versión du logiciel et du micrologiciel :

Veuillez vous assurer que votre appareil est entièrement à jour en suivant ces étapes :

1. Menu Paramètres
2. Avancé
3. Mise à jour du logiciel

Si vous rencontrez des difficultés pour mettre à jour le logiciel de votre appareil ou trouver la version actuelle du logiciel de votre appareil, veuillez communiquer avec Viking Range, LLC au 1 888 845-4641, et le service client vous guidera tout au long de la procédure pour y accéder.



**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