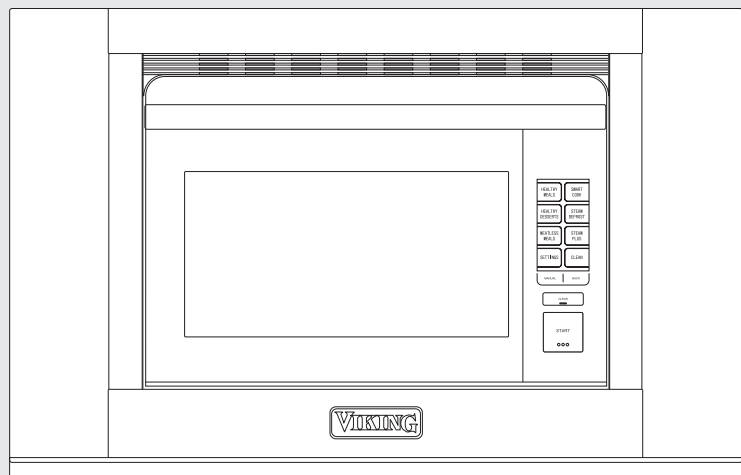


Use & Care Manual



Built-in
Combi Steam/Convect™ Oven
MVSOC530SS

Service Information

If service is required:

1. Call your authorized service agency.
2. Have the following information readily available:
 - a. Model number
 - b. Serial number
 - c. Date purchased
 - d. Name of dealer from whom purchased
3. Clearly describe the problem that you are having.

If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problem, contact Viking Range, LLC at (888) 845-4641 or write to:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required. The model and serial number for your oven are located on the left side of the oven cavity on an identification label.

Model Number _____ Serial Number _____

Date of Purchase _____ Date Installed _____

Dealer's Name _____

Address _____

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

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Table of Contents

2 SERVICE INFORMATION

3 TABLE OF CONTENTS

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

5 INFORMATION YOU NEED TO KNOW

5 Unpacking and Examining Your Oven

5 Choosing a Location for Your Oven

5 Grounding Instructions

5 About Safety

6 About Children

7 About Utensils and Coverings

8 PART NAMES

9 CONTROL

10 IMPORTANT INSTRUCTIONS

10 Reservoir

10 Drip Tray

11 BEFORE OPERATING

11 Clear

11 Back

11 NEW OVEN CLEAN - BEFORE FIRST USE

11 PREPARATION

11 To Clean The Oven Before Use,
Follow These Steps

12 COOKING FUNCTIONS

13 AUTOMATIC COOKING

15 Smart Cook

16 THE MENUS

19 Steam Options

20 MANUAL COOKING

22 OTHER FEATURES

22 Settings

22 Audible Signal Elimination

22 Control Lock

22 Demo Mode

22 Language/Temp

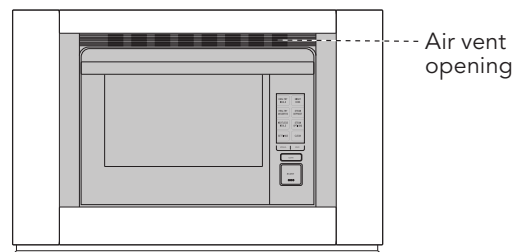
23 CLEANING AND CARE

25 BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

26 WARRANTY

WARNING As a safety precaution, the oven will periodically exhaust steam during cooking modes to reduce the amount of steam build up in the cavity. The steam will exhaust from the vent above the door pictured.

CAUTION Stand clear and do not block vent during steam exhaustion. Steam will be hot.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons:

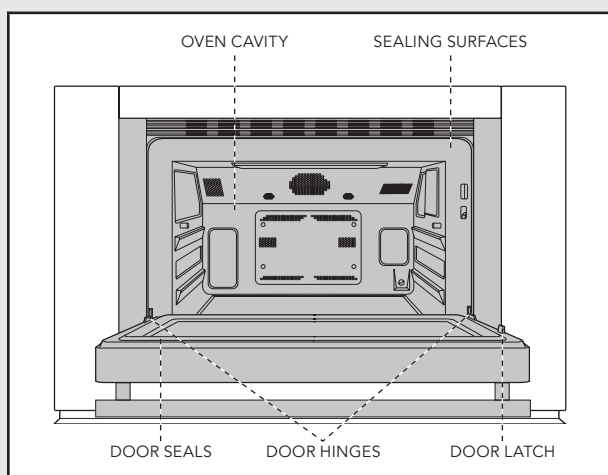
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided Installation Manual.
3. Never use your appliance for warming or heating the room.
4. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
5. Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
6. 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.
7. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
8. **DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES!** Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
9. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
10. Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
11. Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
12. Keep oven vent ducts and all other openings on the appliance unobstructed.
13. Always place 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.
14. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
15. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
16. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
17. Do not immerse cord or plug in water.
18. Keep cord away from heated surfaces.
19. Do not climb or sit on the appliance.
20. Keep fingers and other objects and materials away from the door of the appliance when closing.
21. When cleaning appliance use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. See cleaning instructions on page 24.
22. Do Not Clean Door Gasket - The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
23. Do Not Use Oven Cleaners - No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
24. Clean only parts listed in manual.
25. Before steam-cleaning the oven - remove pan and other utensils.
26. **DO NOT TOUCH 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 appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent, the surface near the oven vent, and the oven door and window, could also become hot enough to cause burns.
27. To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in appliance.
 - c. Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the appliance when not in use.
28. If the appliance light fails, an **AUTHORIZED SERVICER**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Information You Need To Know

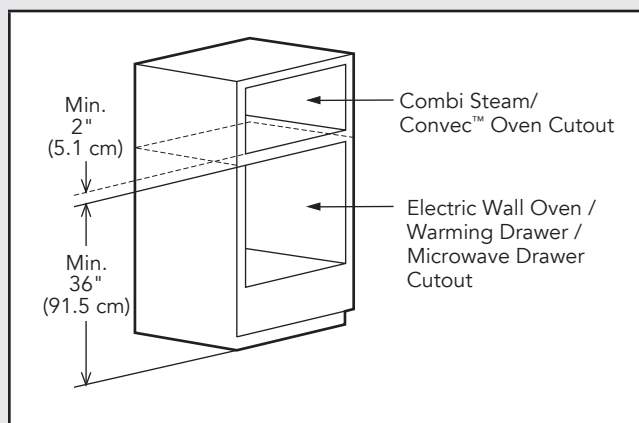
UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN

1. Remove all packing materials from inside the oven.
2. Remove the feature sticker, if there is one. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent oven, damaged oven seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the front side of the oven. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer or an AUTHORIZED SERVICER.
3. Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Manual.



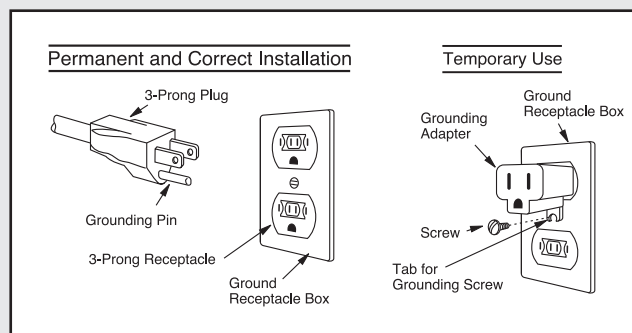
CHOOSING A LOCATION FOR YOUR OVEN

You will use your oven frequently, so plan its location for ease of use. Your oven can be built into a cabinet or wall by itself, or above any electric wall oven, microwave drawer or warming drawer that specify the combination of this oven. It cannot be built in above any gas wall oven.



GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. The oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.



WARNING – Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

ABOUT SAFETY

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

TEMP	FOOD
160°F (71°C)	...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165°F (74°C)	...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170°F (77°C)	... white meat of poultry.
180°F (82°C)	... dark meat of poultry.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone.

- Accessible parts (e.g. oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. Use dry pot holders or oven mitts when removing container, food

Information You Need To Know

and oven accessories from the oven and be careful not to touch the oven cavity to prevent burns.

- Use care when opening door. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Always stand back from the oven when opening it.
- Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the door projection.
- Do not touch around the oven light. This area will become hot when the oven light is on.
- To avoid burns, always be careful of splashing grease from the baking tray when removing roasted or broiled meats from the oven.
- To avoid burns, always test food and container temperature and stir before serving. Pay special attention to the temperature of containers, foods and drinks. Do not drink beverage or soup without checking the container's temperature.
- Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories, dishes and the escaping steam from the air vent openings during operation because they will become hot.
- Do not operate the oven if reservoir cracks and water leaks. Call an Authorized Service Centre to purchase a replacement part.
- After use, condensed water may be inside oven cavity, especially on the oven floor. Dry any liquid residue with a sponge and wipe out to keep the oven clean.
- Do not move the oven during the operation. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using the DRAIN WATER function (See page 24). After draining, empty the drip tray.
- To prevent condensation, which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period.
- Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits in the oven or on the door.
- Do not use for deep frying.
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns. In Supersteam, Steam and

Convection modes, cabinet, interior and door may be too hot to touch.

- Do not pour cold water on the tempered glass oven floor after cooking as it might break.
- Do not pour cold water on the door as it might break.
- Do not touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- The oven should not be left unattended during operation. Oven temperatures that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.
- Do not insert fingers or objects in the steam outlets or air vent openings. This may damage the oven and cause an electric shock or a hazard.
- If any objects drop inside the air vent openings, turn off the oven immediately, unplug and consult an Authorized Servicer.
- Do not touch the plug with wet hands when inserting or removing from the outlet. Plug securely into the electric wall receptacle and remove by gripping on the plug end. Never pull using just the cord.
- During steaming, steam may come from the right side of the vent.
- In the case of a grease fire, DO NOT USE WATER. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Always place 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.

ABOUT CHILDREN

- Children below the age of 7 should use the oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.
- The child must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.
- At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.
- Children should be taught all safety precautions.
- Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Information You Need To Know

- Children need to learn that the oven is not a toy. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the oven.
- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

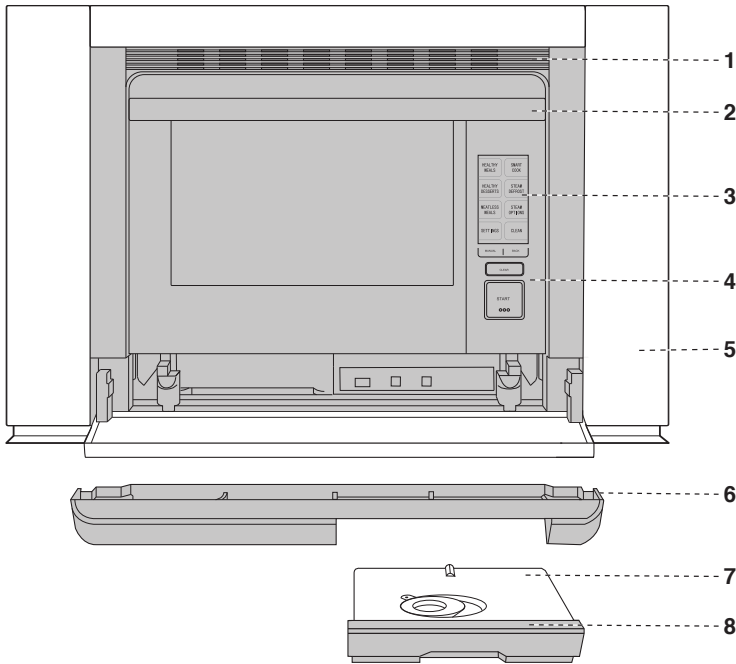
UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE	
	SUPERHEATED STEAM (STEAM ROAST & STEAM GRILL) / CONVECTION	STEAM
Aluminium Foil, Foil Containers	YES	YES
Metal	YES	YES
China, Ceramics, Porcelain, Pottery, Stoneware	YES	YES
Heat-resistant Glassware e.g. Pyrex®	YES	YES
	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.	
Non-heat-resistant Glassware	NO	NO
Heat-resistant Plastic/Polystyrene	NO	YES
	Check manufacturer's temperature range.	Care must be taken as some containers warp, melt or discolor at high temperatures.
Plastic, Thermoset®	NO	YES
Microwave Plastic Wrap	NO	NO
Paper Towels, Paper Plates	NO	NO
Parchment Paper	NO	YES
Wax Paper	NO	NO
Roasting Rack	YES	NO
Roasting Bags	YES	NO
	Roasting bags should only be used with convection bake or roast.	
Silver Dishes and Cooking Utensils or Containers that might rust inside the oven.	NO	NO
Low Rack, High Rack, Baking Tray, Steam Basket	YES	YES
Silicone-based cookware	NO	NO

ACCESSORIES

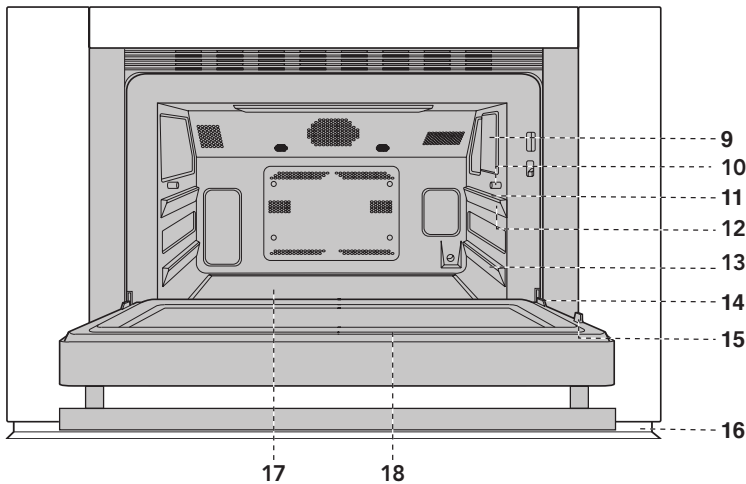
There are many heat-resistant accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. Viking Range LLC is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

For automatic cooking, use the recommended container in the cooking chart in this operation manual.

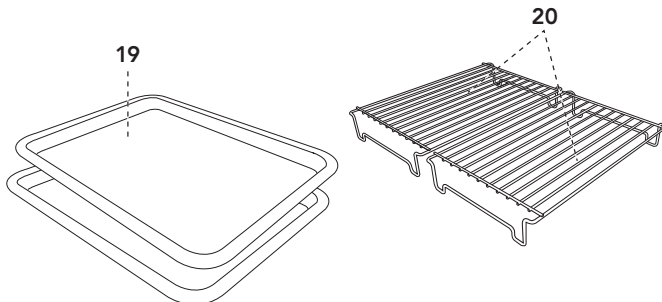
Part Names



- 1. Air vent opening
- 2. Handle
- 3. LCD display
- 4. Control panel
- 5. Frame
- 6. Drip tray (see page 10)
- 7. Reservoir lid (see page 10)
- 8. Reservoir (see page 10)



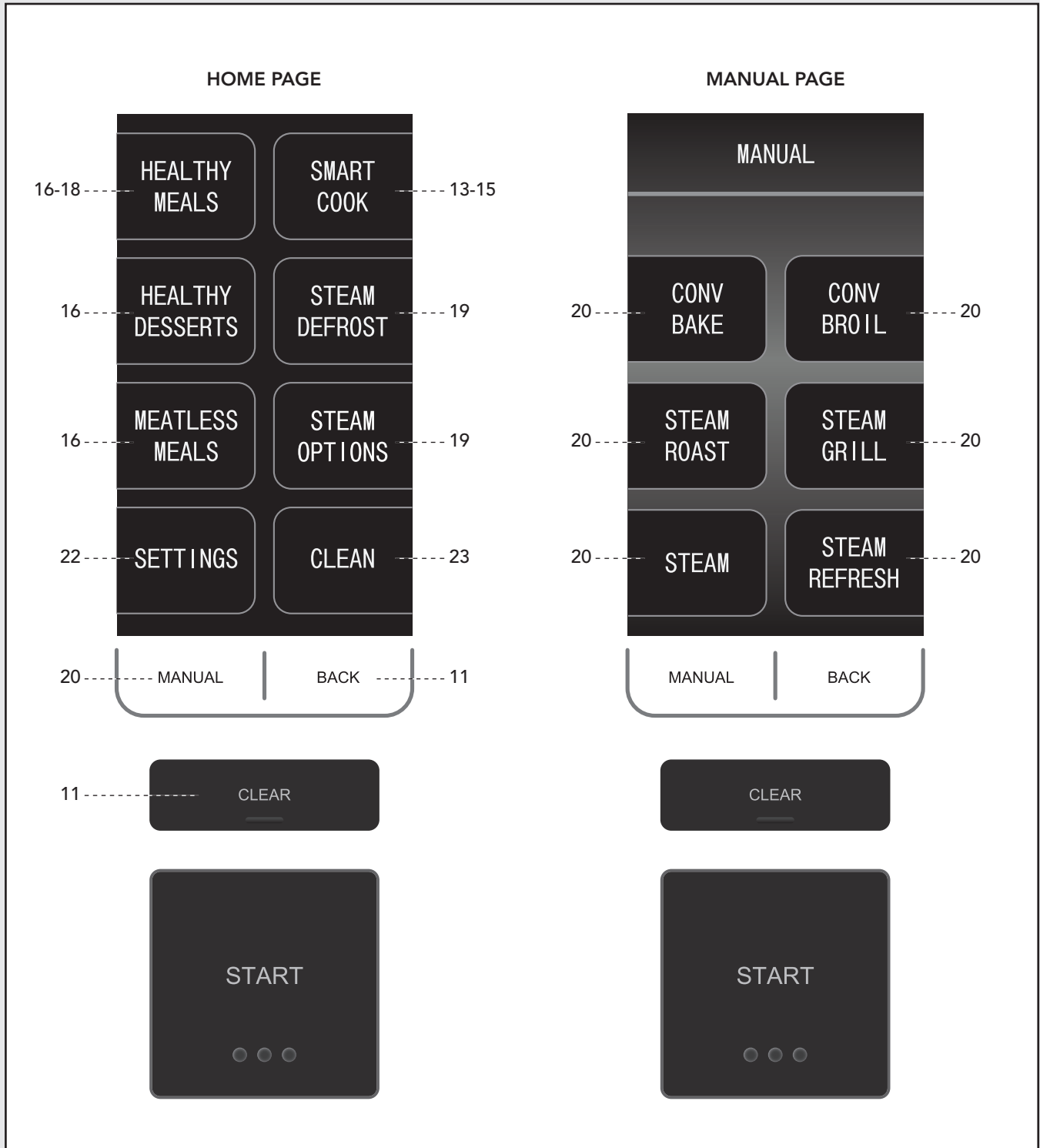
- 9. Oven light
- 10. Anti-tip stubs
- 11. Tray guide
- 12. Upper level
- 13. Lower level
- 14. Door hinges
- 15. Latches
- 16. Air deflector
- 17. Ceramic oven floor
- 18. Door gasket



ACCESSORIES

- 19. 2 Trays
- 20. 2 Racks

Control



Product Controls

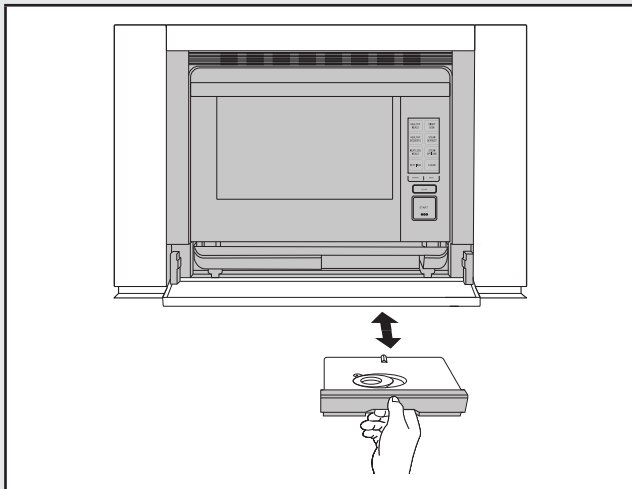
Important Instructions

READ CAREFULLY BEFORE COOKING

RESERVOIR

Filling the reservoir with fresh cold tap water is necessary for all Steam functions in both Automatic and Manual Cooking. Follow the directions below before cooking.

1. Pull the reservoir toward you to remove.
2. Wash the reservoir and lid for first time use.
3. Fill the reservoir with fresh cold tap water through the lid to the 2 mark each time you begin to cook. Do not fill the reservoir over the 2 mark.
4. Close the lid tightly.
5. Reinstall the reservoir, pushing it firmly into place.
6. After cooking, empty the reservoir and wash the reservoir and the lid.



NOTES:

1. Do not use distilled water or any other liquid.
2. An insufficient amount of water in the reservoir may cause an undesired result.
3. We recommend that you empty the reservoir every time after cooking. Do not leave the reservoir filled with water in the oven over a day.
4. If any messages, such as "Fill water reservoir", show in the display during cooking, remove reservoir and refill water.
5. Do not drop or damage the reservoir. Heat may cause the reservoir to change shape. Do not use a damaged reservoir. Call an Authorized Service Centre to purchase a replacement part.
6. There may be a few water drops when removing the reservoir. Wipe the oven dry with a soft cloth.
7. Do not block the air holes on the lid of the reservoir. It will cause trouble during cooking.
8. A small amount of water will drain into the drip tray when the reservoir is removed. Empty after cooking.

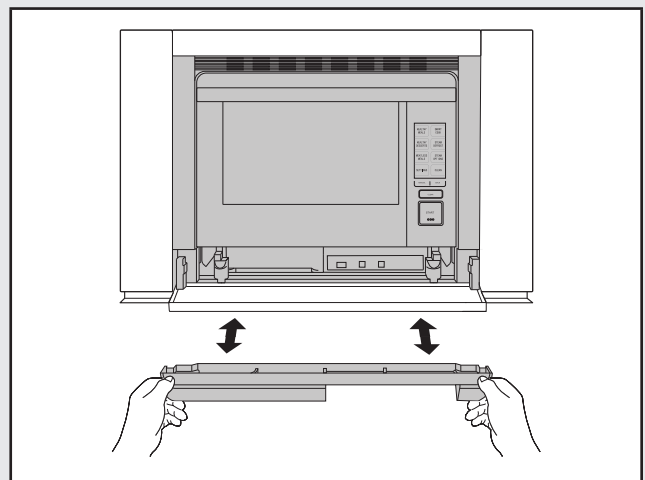
DRIP TRAY

The drip tray must be in the correct position while cooking. For proper operation, follow the directions below.

The drip tray is packed with the oven. Place the drip tray under the oven door as shown below. This drip tray collects the condensation from the oven door.

To remove the drip tray: Pull the drip tray toward you with both hands. Water should not be dripping before removing the drip tray.

To replace the drip tray: Place the drip tray onto the right and left hooks under the oven and push firmly as shown below.



If "Replace drip tray" or "Empty drip tray and replace" is shown in the display, remove and replace the drip tray correctly.

Empty the drip tray after each time you cook. Empty, rinse thoroughly, dry and replace. Cooking repeatedly without emptying the drip tray may cause it to overflow.

WARNING

1. The oven will become very hot after cooking and draining water function.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
3. Wait until the oven has cooled before emptying the reservoir and the drip tray. Then, wipe the oven cavity.
4. Do not touch the water directly as water in the drip tray may be hot.

Before Operating

Before operating your new oven, read and understand this operation manual completely.

Before the oven can be used, follow these steps:

1. Place the drip tray correctly. See page 10.
2. Close the door. Plug in the oven. Check that the display lights.
3. Follow directions below to clean the oven before first use.

CLEAR

Press the CLEAR pad to:

1. Return to Home Page.
2. Cancel a program during cooking.

BACK

Press BACK if you want to go back to the previous page during programming before pressing START. After pressing START, it is not possible to return to a previous page.

New Oven Clean - Before First Use

The steam generator heats the water which is used for cooking. It should be cleaned before the first use to get rid of any odor in the oven cavity. Clean the oven with New Oven Clean in manual operation for 20 minutes without preheat and food. You may notice some smoke and odor during this process. This is normal. The oven is not out of order.

PREPARATION

1. Ventilate the room.
2. Fill the reservoir with fresh cold tap water and install.
3. Install the empty drip tray.

TO CLEAN THE OVEN BEFORE USE, FOLLOW THESE STEPS.

1. Select CLEAN from the home page.
2. Select NEW OVEN CLEAN from the list provided.
3. Insert all accessories (i.e. two trays, two racks) into the oven.
4. Fill the reservoir with fresh cold water. Replace reservoir and press START.
5. Once NEW OVEN CLEAN is complete, use caution in opening the oven.

WARNING

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

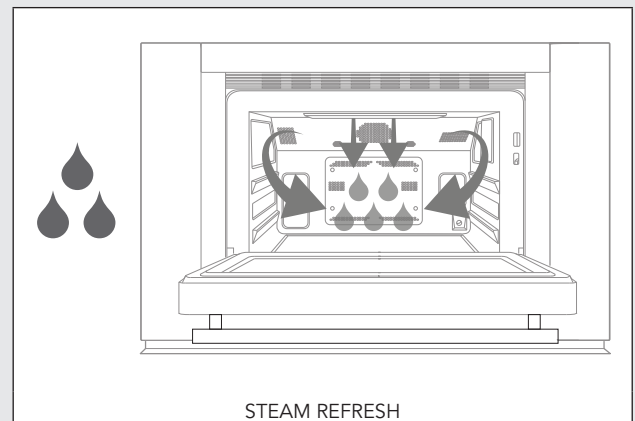
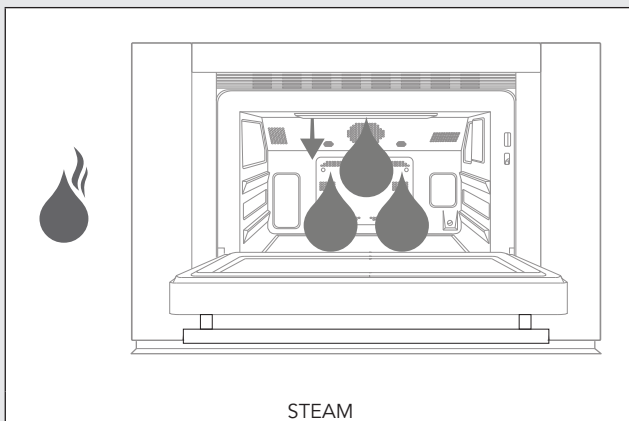
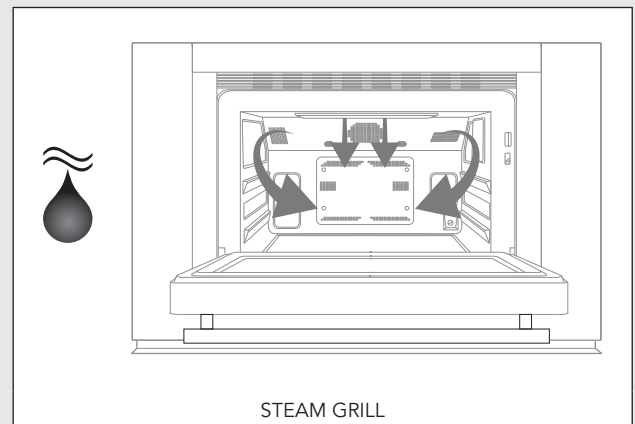
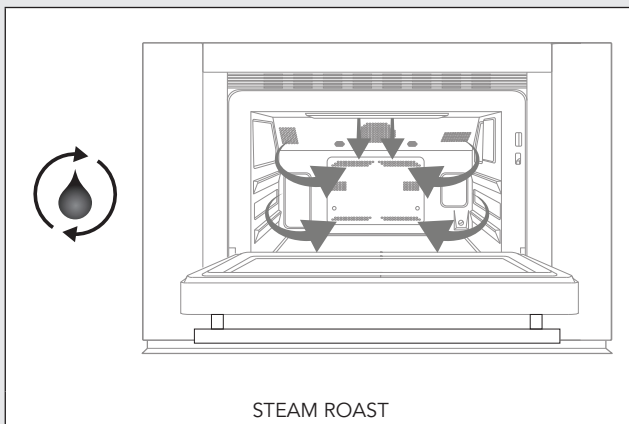
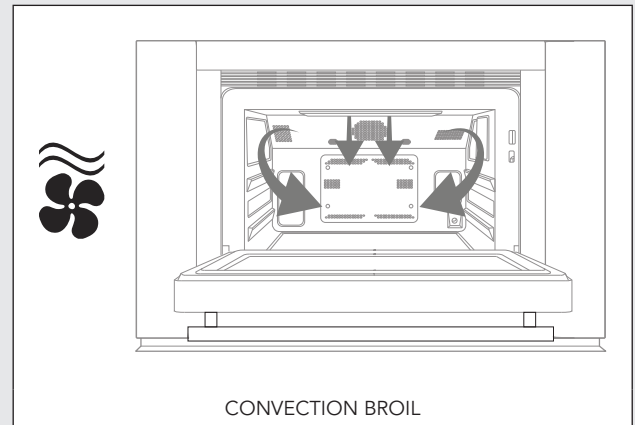
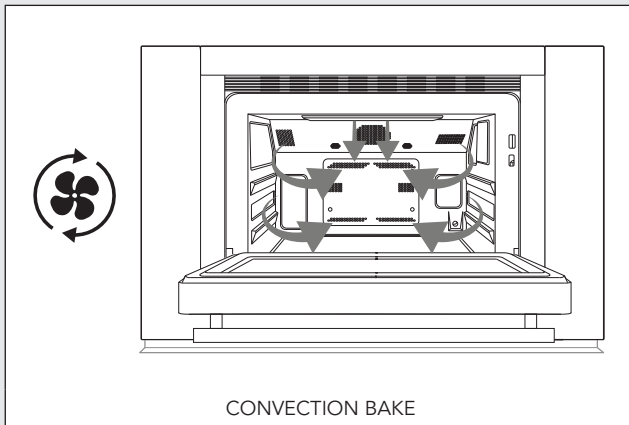
Cooking Functions

The Combi Steam/Convection™ Oven encompasses multiple cooking functions to allow for flexibility and high performance for the best results. The array of functions range from traditional dry heat convection cooking to steam to superheated steam that provides moisture and browning in tandem. Please see below for the categories and capabilities of this unique oven.

There are 3 categories.



1. Dry heat : Convection Bake, Convection Broil
2. Superheated steam : Steam Roast, Steam Grill
3. Steam

NOTE : See additional Steam options on page 19.





Automatic Cooking

The menus included in the automatic cooking options include suggested amounts and average cooking times. Please note that different brands of food items can vary in shape, size, quantity, and weight. Please be sure to monitor the food items during cooking to ensure satisfactory completion of the selected automatic menu item.

HOME PAGE	COOKING OPTIONS	MENUS	SUGGESTED AMOUNT	PRE-SET TIME COOK
SMART COOK	CONVEC BAKE 	1. Bread		
		• Biscuit	8 - 16	12 mins.
		• Muffin	12	20 mins.
		• Crescent Roll	8 - 16	14 mins.
		• Dinner Roll	1 pan or 6 - 8 large rolls	20 mins.
		2. Desserts		
		• Cookies	12 - 24	12 mins.
		• Brownies	1 pan	40 mins.
		• Layer Cake	1 - 2 pans	27 mins.
		• Pre-Made Pie	1 pie	45 mins.
		3. Snacks		
		• Fish Sticks	25	25 mins.
		• Chicken Nuggets	25	15 mins.
		• French fries	75	30 mins.
	• Tater Tots	60	20 mins.	
	4. Pizza			
	• Personal Pizza	1	15 mins.	
	• Thin Crust Pizza	1	15 mins.	
	• Thick Crust Pizza	1	20 mins.	
	• Fresh Pizza	1	20 mins.	
	STEAM GRILL 	1. Beef		
		• Beef Fillet	2	13 mins.
		• T-Bone	2	15 mins.
		• Beef Sirloin	2	10 mins.
		• Hamburger	4	14 mins.
		2. Fish		
• Tuna Steak		2	10 mins.	
• Salmon		4	7 mins.	
• Sea Scallops		14	8 mins.	
• Jumbo Shrimp		20	5 mins.	
3. Pork				
• Pork Chop		4	12 mins.	
• Bratwurst	4	8 mins.		
• Ham Slice	2	12 mins.		
• Bacon	6	10 mins.		
4. Poultry				
• Boneless Chicken Breast Halves	2	20 mins.		
• Chicken Pieces	6	9 mins.		

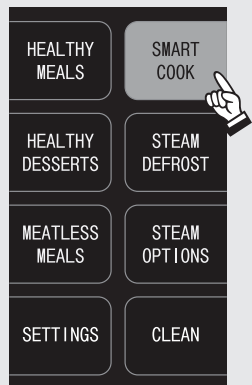
Automatic Cooking

HOME PAGE	COOKING OPTIONS	MENUS	SUGGESTED AMOUNT	PRE-SET TIME COOK
SMART COOK	STEAM ROAST 	1. Beef		
		• Eye of Round Roast	1	50 mins.
		• Meat Loaf	1	40 mins.
		• Rib Roast	1	30 mins.
		• Tenderloin	1	50 mins.
		2. Pork		
		• Boneless Ham	1	30 mins.
		• Boneless Pork Loin Roast	1	1 hr.
		• Pork Tenderloin	1	1 hr.
		3. Poultry		
		• Cornish Hen	2	35 mins.
		• Turkey Breast, Half	2	27 mins.
		• Whole Chicken	1	55 mins.
		• Chicken Pieces	6	9 mins.
		4. Potatoes		
		• Sweet Potato	4	30 mins.
	• Yam	2	40 mins.	
	• Baked Potato	2	50 mins.	
	• New Potato	13	25 mins.	
	STEAM 	1. Eggs		
		• Poached Eggs	4	8 mins.
		• Hard Boiled Eggs	7	15 mins.
		2. Fish		
		• Salmon Fillet	4	15 mins.
		• Tilapia	4	10 mins.
		• Whitefish	2	12 mins.
		3. Shellfish		
		• Clam in Shell	10	15 mins.
• Lobster		3	20 mins.	
• Sea Scallops		14	10 mins.	
• Shrimp		20	10 mins.	
4. Vegetables Fresh				
• Asparagus	30	8 mins.		
• Broccoli	3 servings	8 mins.		
• Green Beans	3 servings	8 mins.		
• Squash	2 servings	10 mins.		

Automatic Cooking

SMART COOK

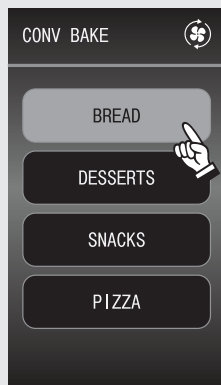
- To automatically cook biscuits in Smart Cook:



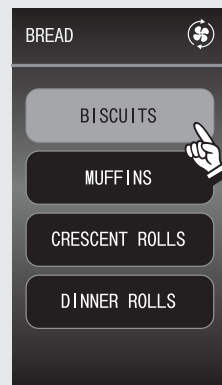
1. Press SMART COOK.



2. Press CONV BAKE.



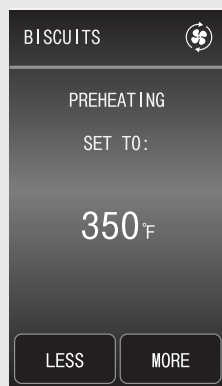
3. Press BREAD.



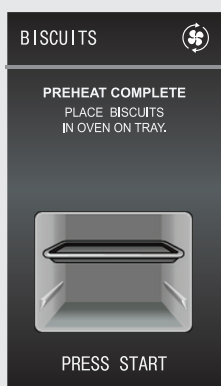
4. Press BISCUITS.



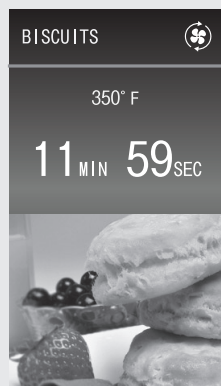
5. Press START.



6. PREHEAT starts.



7. When PREHEAT completes, place up to 8 biscuits in pan on upper level. Press START.

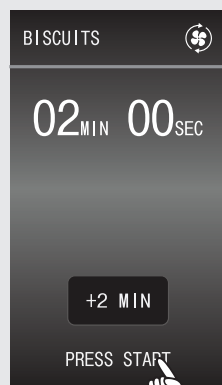


8. Cooking time counts down.

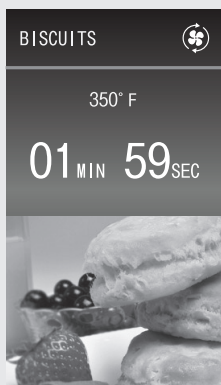


9. Finished cooking.

Option for more cooking time:



10. Press +2 MIN to add 2 minutes.



11. Cooking time counts down.



12. Finished cooking.

The Menu

HOME PAGE	MENU OPTIONS	MENUS	SERVING SIZE	PRE-SET TIME COOK
HEALTHY MEALS	LOW CARB MENU	1. Basil Chicken Kabobs	6	7 mins
		2. Salmon with Dilled Tomatoes	4	15 mins
		3. Italian Stuffed Peppers	6	20 mins
		4. Pesto Broiled Fish	4	14 mins
	LOW SODIUM MENU	1. Marvelous Meat Loaf	8	50 mins
		2. Baked Curried Salmon	4	15 mins
		3. Apricot Glazed Pork Chops	4	17 mins
		4. Herbed Fish Steaks	4	18 mins
	FAMILY MEALS	1. Herbed Roasted Chicken	6	55 mins
		2. Crustless Chicken Quiche	6	40 mins
		3. Cajun Burgers	4	12 mins
		4. Zesty Pork Loin	9	50 mins
	MEALS FOR 2	1. Salmon	2	15 mins
		2. Fajitas	2	15 mins
		3. Pork	2	15 mins
		4. Chicken	2	15 mins
HEALTHY DESSERTS	1. Apple Berry Pie	8	25 mins	
	2. Chocolate Chip Zucchini Cake	9	35 mins	
	3. Pineapple-Orange Upside Down Cake	8	20 mins	
	4. Banana Apricot Bran Bread	12	50 mins	
MEATLESS MEALS	VEGAN	1. Korean BBQ Tofu Tacos	5	8 mins
		2. Sweet Potato Black Bean Burger	4	27 mins
		3. Stuffed Peppers	4	35 mins
		4. Spaghetti Squash	6	50 mins
	VEGETARIAN	1. Sweet Potato with Ricotta Kale	4	38 mins
		2. Asparagus Mushroom Quiche	8	42 mins
		3. Cuban Bowl	2	25 mins
		4. Spring Roll	6	27 mins

The Menu

HEALTHY MEALS

- To cook basil chicken kabobs in HEALTHY MEALS:



1. Press HEALTHY MEALS.



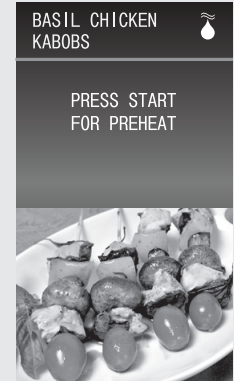
2. Press LOW CARB MENU.



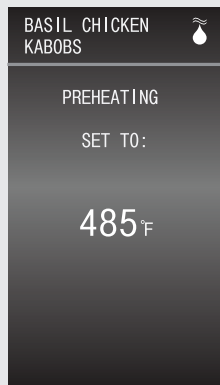
3. Press BASIL CHICKEN KABOBS.



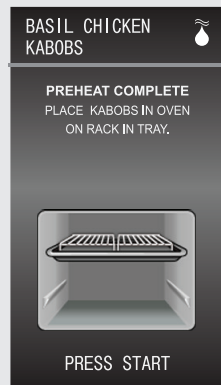
4. Press COOK.



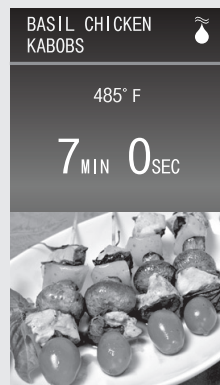
5. Press START for preheat.



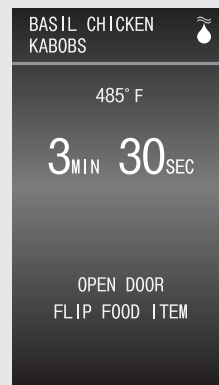
6. Preheating oven.



7. Place chicken kabobs in pan on upper level. Press START.



8. Cooking time counts down.



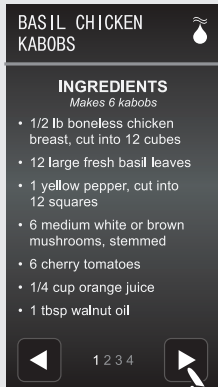
9. When audible sound is on, turn food over.



10. Finished cooking.

The Menu

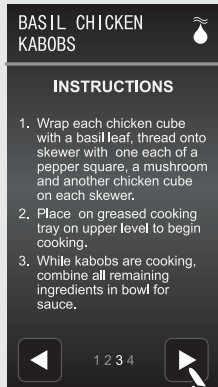
Option for Basil Chicken Kabobs - Ingredients:



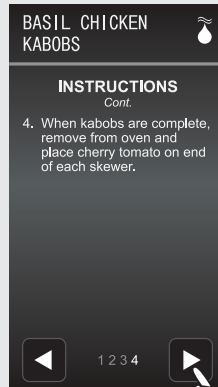
5. At step 4 press **INGREDIENTS**. Press right arrow to continue to next page.



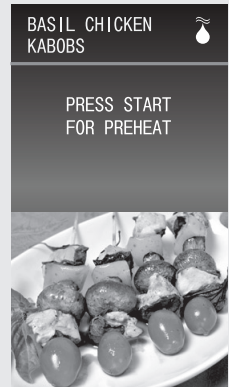
6. Press right arrow to continue to next page.



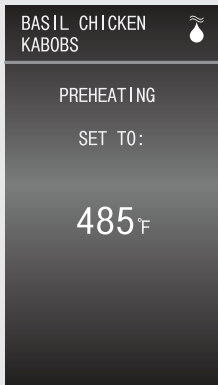
7. Press right arrow to continue to next page.



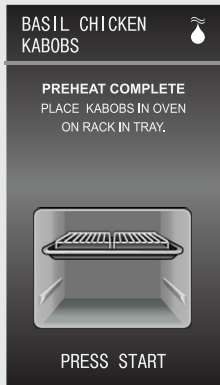
8. Press right arrow to continue to next page.



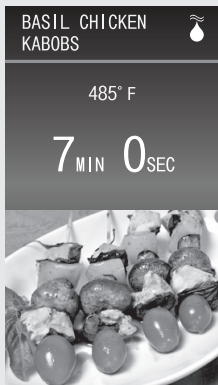
9. Press **START** for preheat.



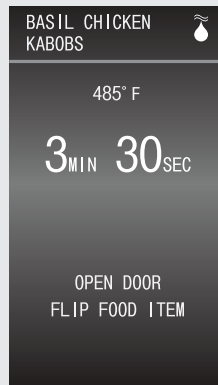
10. Preheating oven.



11. Place chicken kabobs in pan on upper level. Press **START**.



12. Cooking time counts down.

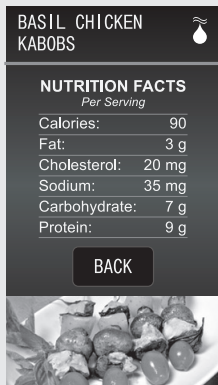


13. When audible sound is on, turn food over.



14. Finished cooking.

Option for Basil Chicken Kabobs - Nutrition Facts:



5. At step 4 press **NUTRITION FACTS**.

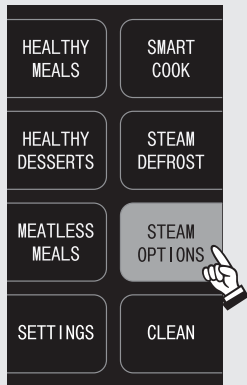
Steam Options

HOME PAGE	ICONS	EXAMPLES	WEIGHT	TIME	TEMP
STEAM DEFROST		Chicken Breast	1 lb	40 - 50 mins	100°F
		Ground Beef	1 lb	40 - 50 mins	100°F
		Fish	1 lb	15 - 25 mins	100°F

HOME PAGE	ICONS	MENU SETTING	EXAMPLES	TEMP SETTINGS
STEAM OPTIONS		STEAM PROOF	Bread Dough	100°F
		KEEP WARM	Dinner Plate	150°F
		SIMMER	Casserole	400°F - 200°F
		SAUTE	Onion	475°F
MANUAL		STEAM REFRESH	Fresh Bread	100°F

STEAM OPTIONS

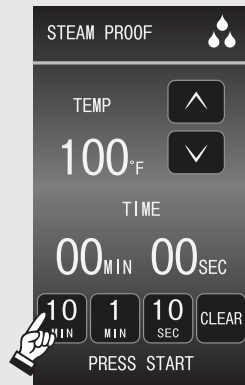
- To use STEAM PROOF in STEAM OPTIONS:



1. Press STEAM OPTIONS.



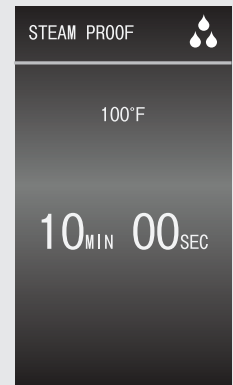
2. Press STEAM PROOF.



3. Enter desired time.



4. Press START.



5. Proofing time counts down.



6. Finished proofing.

Manual Cooking

The Manual cooking option allows you the freedom to choose and explore the full range of cooking features the Combi Steam/Convect™ Oven has to offer. Each manual cooking option is equipped with its specialized function to ensure optimum cooking performance. Please see the below Manual cooking option explanations to begin your exploration!

1. Convection Bake – In the convection bake function, dry heated air is circulated to ensure even cooking throughout the food of choice. This function is representative of traditional convection ovens and best used for baked goods or convenience items.

Examples: cookies, cakes, biscuits, pizza, chicken nuggets

2. Convection Broil – The convection broil function incorporates dry heated air that is directed from above the food (top of oven cavity). This broiling function allows for shorter cooking times due to the concentration of the heat. This function is best used for browning, searing, or melting.

Examples: cheese topping, steak, vegetables

3. Steam Roast – In this function, the steam that is injected into the cavity is “superheated” steam. Typical steam temperature is 212°F. With “superheated” steam, the temperature of the steam is heightened to levels of up to 485°F; thus allowing for the benefits of steam moisture and the browning effect of the high temperature. This “superheated” steam circulates in the cavity to ensure even cooking. This function is best used for meats, potatoes, or larger items that would require the even cooking effects and browning or outer edge crispness.

Examples: chicken (whole), sweet potato, roast

4. Steam Grill – The steam grill function utilizes the “superheated” steam, but in a targeted manner, coming from above in the oven cavity. This pinpoint guidance allows for the benefit of steam as well as being able to concentrate the “superheated” steam temperature to accomplish browning and multiple cooking options. With this function, you are able to grill and sauté while enjoying the benefits of steam.

Examples: fish, vegetables, onions, steak

5. Steam – The steam function consists of water vapor at a temperature of 212°F injected into the oven cavity to allow for a nutrient saving cooking option. Steaming provides moisture and tenderness to foods that may otherwise dry out or become tough by using traditional cooking methods. This function is best used for vegetables, fish, or meats.

Examples: broccoli, salmon, cod, chicken

6. Steam Refresh – Steam Refresh utilizes low temperature steam that brings back to life or “refreshes” food that may be a day old or yesterday’s leftovers. The injection of gentle steam can help to restore foods back to states of when they were first fresh. This function is best used with firm breads, rice, noodles, vegetables, or meats.

Examples: French bread, brown rice, spaghetti noodles, broccoli, hamburgers

Manual Cooking

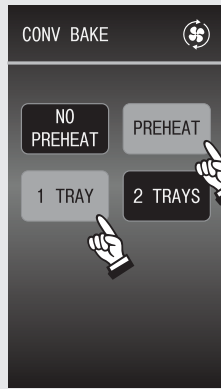
- To cook using CONV BAKE manually:



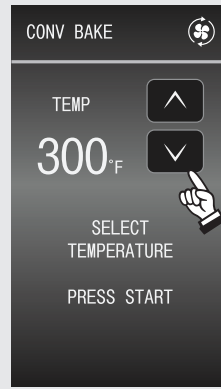
1. Press **MANUAL**.



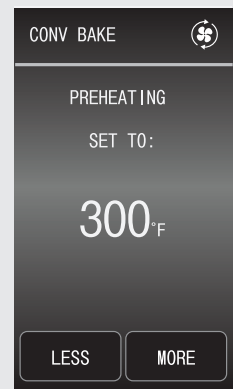
2. Press **CONV BAKE**.



3. Select preheat preference and number of tray.



4. Select temperature then press **START**.



5. Oven is preheating.



6. Place food in the oven.



7. Set cooking time, then press **START**.



8. Cooking time counts down.

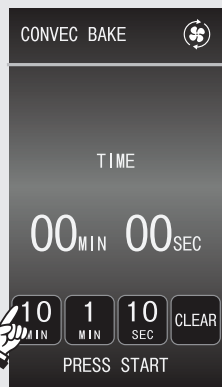


9. Finished cooking.

Option for more cooking time:



10. To add more cooking time, press **MORE TIME**.



11. Press numbers to add more time, then press **START**.

Other Features

SETTINGS

In the event that the electrical power supply to your oven should be interrupted, your current input settings will be erased. Simply reset this settings once power is reinstated to the oven.

AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

At the end of timed cook or touch of the screen, beeps will sound. The audible signal can be turned off if you prefer quiet operation.

TO TURN SOUND OFF

1. Press SETTINGS.
2. Press SOUND ON/OFF.
3. Press OFF.
4. Press CLEAR to exit

TO RESTORE SOUND

1. Press SETTINGS.
2. Press SOUND ON/OFF.
3. Press ON.
4. Press CLEAR to exit.

CONTROL LOCK

The Control Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked.

TO LOCK

1. Press SETTINGS.
2. Press CONTROL LOCK ON/OFF.
3. Hold BACK button for 3 seconds.
4. Display shows CONTROL LOCK IS ON.
5. Pending removal.

TO UNLOCK

1. Hold BACK button for 3 seconds.
2. Display shows CONTROL LOCK IS OFF.
3. Press CLEAR to exit.

DEMO MODE

TO ENTER DEMO MODE

1. At Home Page hold CLEAR until it beeps.
2. Press CLEAR 4 times.
3. The DEMO icon will appear on the screen.
4. Proceed in DEMO MODE.

TO EXIT DEMO MODE

1. Repeat steps 1 and 2.
2. The DEMO icon will be removed.

NOTE:

- Oven doesn't heat in Demo Mode.
- Display counts down quickly.

LANGUAGE/TEMP

The oven comes set for English and °F. To change, press SETTINGS then LANGUAGE/TEMP. Once selection is made, press CLEAR to exit.

Cleaning and Care

The Combi Steam/Convect™ Oven offers many options to keep the oven clean. From initial cleaning of your new oven to periodic cleaning, the CLEAN menu helps to keep the oven in peak operational condition and maintain a sparkling and fresh appearance.

NEW OVEN CLEAN

This is to be used initially to clean the cavity and the accessories that come with this oven before actual cooking. It is recommended to use New Oven Clean before cooking in the oven in order to ensure starting with fresh, clean cooking instruments.

1. Select CLEAN from the home page.
2. Select NEW OVEN CLEAN from the list provided.
3. Insert all accessories (i.e. two trays, two racks) into the oven.
4. Fill the reservoir with fresh cold water. Replace reservoir and press START.
5. Once NEW OVEN CLEAN is complete, use caution in opening the oven.

WARNING

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

STERILE CLEANSE

The Sterile Cleanse functions assists in cleaning specific items that require extra care in cleanliness. The chart below lists the items that can be used during this function.

1. Select CLEAN from the home page.
2. Select STERILE CLEANSE from the list provided.
3. Select desired level. Please see chart below for suggested items to cleanse on upper or lower level.
4. Fill the reservoir with fresh cold water. Replace reservoir and press START.
5. Once STERILE CLEANSE is complete, use caution in opening the oven. The door, cabinet, and oven may be very hot. Do not open with your face close to the oven. The steam from the oven may cause burns.

LEVEL SELECT	SUGGESTED ITEMS FOR CLEANSING
Upper Level (Rack & Tray)	Canning (Jars and Lids)
Lower Level (Tray)	Blanching Small Cutting Boards

DESCALE FUNCTION

White or gray grains, also called scale, may form in the water circuit inside the oven during steam generation, which could cause the oven to malfunction. The Descale functions helps to breakdown this scale and keep the oven clean and looking like new.

1. Select CLEAN from the home page.
2. Select DESCALE from the list provided.
3. Fill the reservoir a mixture of either water and citric acid or lemon juice. Please see chart below for suggested amounts. Replace the reservoir and press START.
4. Once oven has completed the cycle, allow the oven to cool down. Then, wipe away any residue remaining with a damp cloth.
5. Remove the reservoir, empty, rinse, and refill with tap water. Replace reservoir and press START.
6. Once the DESCALE function is complete, allow the oven to cool down.
7. Once cool, wipe oven cavity to dry. Empty the drip tray.

MIXTURE	AMOUNT
Water and Citric Acid	2-1/4 cups water and 1 tablespoon citric acid crystals. Dissolve crystals into water and pour into reservoir.
Water and Lemon Juice	2-1/4 cups water and 1/3 cup 100% lemon juice (no pulp). If the lemon juice contains pulp, please strain. Stir well and pour into the reservoir.

Please do not fill the reservoir with alternative cleaning agents not specified in the chart above. Other cleaning agents may damage your oven.

OVEN CLEANING - STEAM

Steam function helps to loosen any grease, oil or food residue. The steam will make the oven easy to clean; however, it is not a self-cleaning function.

1. Select CLEAN from the home page.
2. Select OVEN CLEANING – STEAM from the list provided.
3. Fill the reservoir with fresh, cold water. Press START.
4. Once the OVEN CLEANING – STEAM function is complete, allow the oven to cool down.
5. Once cool, wipe any residue remaining with soft, damp cloth.

Cleaning and Care

EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

STAINLESS STEEL SURFACE

The exterior should be wiped often with a soft damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

FRONT SIDE OF THE OVEN

Wipe the window on both sides with a soft damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the oven surface.

TOUCH CONTROL PANEL

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. See the Control Lock information on page 22 of this manual. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close oven and follow directions on page 22 for turning Control Lock off. Press CLEAR.

INTERIOR

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, including oven sealing surfaces, wipe with a soft damp cloth. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; wipe clean with a soft damp cloth. Do not use any chemical oven cleaners.

ODOR REMOVAL

Occasionally, a cooking odor may remain in the oven. To remove odor, combine 1 cup water with 1/3 cup lemon juice in a 2-cup glass. Boil for several minutes. Leave in the oven until water cools. Wipe interior with a soft cloth.

DRAIN WATER

In the event of excess water being in the Combi Steam/Convect™ Oven engine or a steam function is interrupted during operation, your oven may need to drain to reset itself.

An ATTENTION message will be displayed alerting the need for the oven to drain the water.

Ensure that there is an empty reservoir. If not, empty the reservoir and replace.

The draining of the water into the reservoir will take approximately 1 minute.

Once complete, detach the reservoir and discard the water.

Before you call for service

Please check the following before calling for service. It may save you time and expense.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Part or all of oven does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Power cord of oven is not completely connected to the electrical outlet. • Power outage. • Fuse/circuit breaker at home doesn't work. • Oven is in Demo Mode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the power cord is tightly connected to the outlet. • Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See page 22 for how to cancel Demo Mode.
Food in oven is not heated.	<ul style="list-style-type: none"> • No power to the appliance. • Oven controls improperly set. • Oven is in Demo Mode. 	<ul style="list-style-type: none"> • See SOLUTION for PROBLEM 1. • Check if the controls have been properly set. • See page 22.
Oven light does not work.	Light bulb is loose or burned out.	Call for service.
Touch controls will not operate.	Control Lock is on.	See page 22 to unlock.
Display flashes.	Power failure.	Press Clear pad and reset the clock. If the oven was in use, you must reset the cooking function.

Warranty

COMBI STEAM/CONVECT™ OVEN WARRANTY

TWO YEAR FULL WARRANTY

Combi Steam/Convect™ Oven and all of their component parts and accessories, except as detailed below*, are warranted to be free from defective materials or workmanship in normal household use for a period of two (2) years from the date of original retail purchase. Viking Range, LLC, warrantor, agrees to repair or replace, at its option, any part which fails or is found to be defective during the warranty period.

*Glass (including light bulbs), painted and decorative items are warranted to be free from defective materials or workmanship for a period of ninety (90) days from the date of original retail purchase. ANY DEFECTS MUST BE REPORTED TO THE SELLING DEALER WITHIN NINETY (90) DAYS FROM DATE OF ORIGINAL RETAIL PURCHASE.

This warranty extends to the original purchaser of the product warranted hereunder and to each transferee owner of the product during the term of the warranty.

This warranty shall apply to products purchased and located here in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. Warranty labor shall be performed by an authorized Viking Range, LLC service agency or representative. Warranty shall not apply to damage resulting from abuse, accident, natural disaster, loss of electrical power to the product for any reason, alteration, outdoor use, improper installation, improper operation or repair or service of the product by anyone other than an authorized Viking Range, LLC service agency or representative. This warranty does not apply to commercial usage. Warrantor is not responsible for consequential or incidental damage whether arising out of breach of warranty, breach of contract, or otherwise. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Owner shall be responsible for proper installation, providing normal care and maintenance, providing proof of purchase upon request, and making the appliance reasonably accessible for service. If the product or one of its component parts contains a defect or malfunction during the warranty period, after a reasonable number of attempts by the warrantor to remedy the defects or malfunctions, the owner is entitled to either a refund or replacement of the product or its component part or parts. Warrantor's liability on any claim of any kind, with respect to the goods or services covered hereunder, shall in no case exceed the price of the goods or service or part thereof which gives rise to the claim.

WARRANTY SERVICE: Under the terms of this warranty, service must be performed by a factory authorized Viking Range, LLC service agent or representative. Service will be provided during normal business hours, and labor performed at overtime or premium rates shall not be covered by this warranty. To obtain warranty service, contact the dealer from whom the product was purchased, an authorized Viking Range, LLC service agent, or Viking Range, LLC. Provide model and serial number and date of original purchase. For the name of your nearest authorized Viking Range, LLC service agency, call the dealer from whom the product was purchased or Viking Range, LLC.

IMPORTANT: Retain proof of original purchase to establish warranty period.

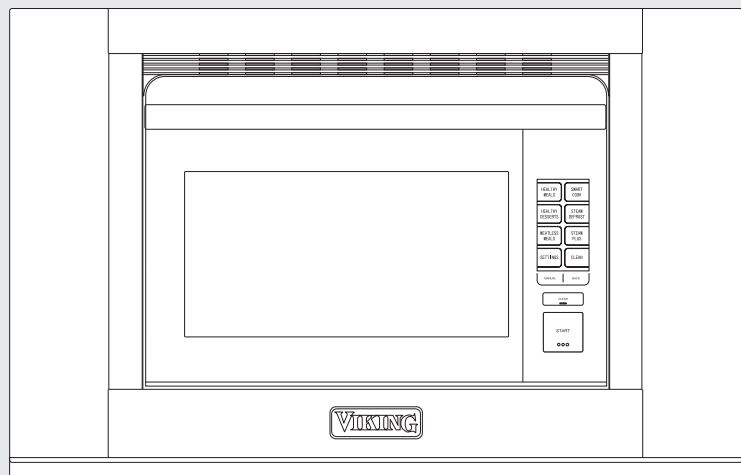
The return of the Owner Registration Card is not a condition of warranty coverage. You should, however, return the Owner Registration Card so that Viking Range, LLC can contact you should any question or safety arise which could affect you.

Any implied warranties of merchantability and fitness applicable to the above described elements or parts are limited in duration to the period of coverage of the applicable express written limited warranties set forth above. Some jurisdictions do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from jurisdiction to jurisdiction.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Specifications subject to change without notice
For more product information, call 1-888-845-4641
or visit our web site at vikingrange.com

Manual de Uso y Cuidado



Integrado
Horno Combi Steam/Convect™
MVSOC530SS

Información de servicio

Si se necesita servicio:

1. Llame a su agencia de servicio autorizada.
2. Debe tener disponible la siguiente información:
 - a. Número de modelo
 - b. Número de serie
 - c. Fecha de compra
 - d. Nombre del distribuidor al que le realizó la compra
3. Describa claramente el problema que tiene.

Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada o si continúa teniendo un problema de servicio, comuníquese con Viking Range, LLC (888) 845-4641 o escriba a:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Coloque la información que se indica a continuación. Será necesaria si alguna vez requiere del servicio. El número de modelo y de serie de su horno microondas se encuentra en la etiqueta de identificación al lado izquierdo de la cavidad del horno microondas.

Número de modelo _____ Fecha de compra _____

Número de serie _____ Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Si el servicio requiere de instalación de partes, use sólo las partes autorizadas
para garantizar la protección bajo la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

Índice

2 INFORMACIÓN DE SERVICIO

3 ÍNDICE

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

6 INFORMACIÓN QUE NECESITA SABER

- 6 Desembalaje y revisión de su horno
- 6 Elección de una ubicación para su horno
- 7 Instrucciones para conectar a tierra
- 7 Acerca de la seguridad
- 8 Acerca de los niños
- 9 Acerca de los utensilios y recubrimientos

10 NOMBRE DE LAS PIEZAS

11 COMMANDES

12 INSTRUCCIONES IMPORTANTES

- 12 Recipiente
- 12 Bandeja de goteo

13 ANTES DE OPERAR

- 13 Clear (Borrar)
- 13 Back (Volver)

13 LIMPIEZA DE NUEVO HORNO - ANTES DEL PRIMER USO

- 13 Preparación
- 13 Para limpiar el horno antes de usarlo, siga estos pasos

14 FUNCIONES DE COCCIÓN

15 COCCIÓN AUTOMÁTICA

- 17 Smart Cook (Cocinera Inteligente)

18 LOS MENÚS

- 19 Healthy Meals (Comidas Saludables)

21 OPCIONES DE VAPOR

- 21 Steam Options (Opciones de vapor)

22 COCCIÓN MANUAL

24 OTRAS CARACTERÍSTICAS

- 24 Ajustes
- 24 Eliminación de la señal audible
- 24 Bloqueo del control
- 24 Modo de demostración
- 24 Idioma/Temperatura

25 LIMPIEZA Y CUIDADO

27 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

28 GARANTÍA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a las personas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Asegúrese que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el manual de instalación proporcionado.
3. Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
4. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en donde el aparato esté en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
5. Use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se usa el aparato.
6. No repare o reemplace cualquier pieza del aparato a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
7. Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de las unidades de superficie.
8. ¡NO USE AGUA EN INCENDIOS DE GRASA! Sofoque el incendio o la llama o utilice un extintor de polvo químico seco o de espuma.
9. Use únicamente agarra ollas secos. Los agarra ollas húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No deje que los agarra ollas toquen los elementos de calefacción. No use una toalla u otras telas voluminosas.
10. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que escape el aire caliente o el vapor antes de retirar o sustituir los alimentos.
11. No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.
12. Mantenga los conductos de ventilación del horno y todas las aberturas del aparato sin obstrucciones.
13. Siempre coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si tiene que mover un estante mientras el horno está caliente, no deje que el agarra ollas toque el elemento calentador del horno.
14. Use este equipo sólo para el uso destinado como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este equipo está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
15. No haga funcionar este equipo si el cable de energía o el enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
16. No guarde ni use este equipo en exteriores. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
17. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
18. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
19. No se suba ni se siente en el aparato.
20. Mantenga los dedos y otros objetos y materiales lejos de la puerta del aparato al cerrarla.
21. Al limpiar el aparato use sólo jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja o un paño suave. Vea las instrucciones para limpieza en la página 26.
22. No limpie el empaque de la puerta - El empaque de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.
23. No utilice limpiadores para hornos - No debe utilizarse ningún limpiador de hornos ni recubrimiento protector de revestimiento de hornos en o alrededor de cualquier parte del horno.
24. Limpie sólo las partes que figuran en el Manual.
25. Antes de limpiar el horno con vapor, retire el sartén y demás utensilios.
26. NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - Los elementos calefactores pueden estar calientes a pesar de tener un color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con elementos calefactores o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies se encuentran el ducto de ventilación, la superficie cerca del ducto de ventilación, la puerta y la ventana del horno, que también podrían estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
27. Para reducir el riesgo de incendios en el interior del aparato:
 - a. No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando se coloquen papeles, plástico o cualquier material combustible dentro del aparato para facilitar la cocción.
 - b. Retire los alambres de amarre de las bolsas de papel o plásticas antes de colocarlas en el horno.

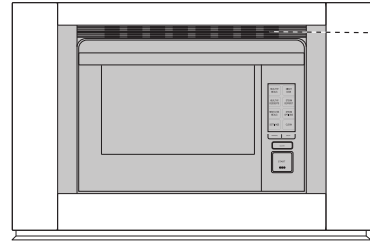
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

c. No use el aparato para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del aparato cuando no lo use.

28. Si falla la luz aparato, consulte a un TÉCNICO DE SERVICIO AUTORIZADO.

ADVERTENCIA Como medida de seguridad, el horno dejará escapar vapor periódicamente durante los modos de cocción para reducir la acumulación de vapor de en su interior. El vapor escapará del respiradero situado encima de la puerta en la foto.

PRECAUCIÓN Manténgase alejado y no obstruya el respiradero durante la salida de vapor. El vapor estará caliente.



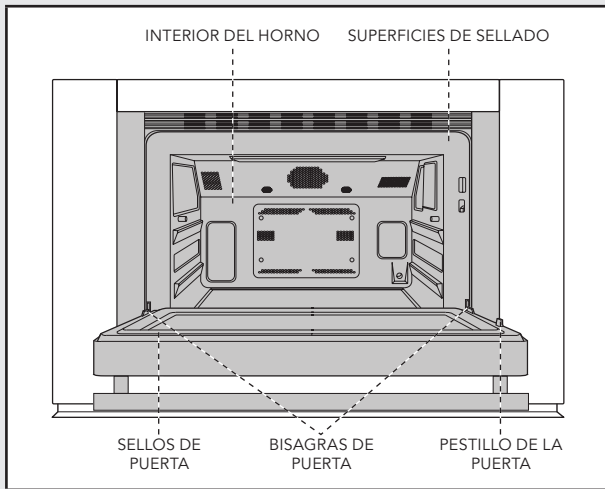
Salida
de aire
abertura

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información que necesita saber

DESEMBALAJE Y REVISIÓN DE SU HORNO

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno.
2. Retire la etiqueta de características, si es que existe. Revise que el horno no tenga daños como piezas desalineadas o dobladas, sellos de puerta y superficies de sellado dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras en el interior o en el lado frontal de la puerta. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor o UN PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO.
3. Instale o coloque este equipo sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas en el Manual de Instalación.

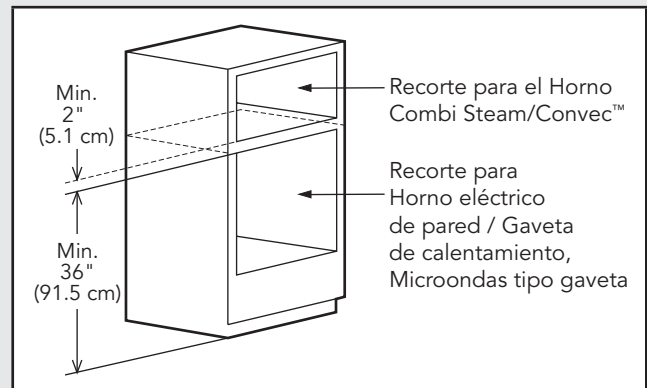


ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO

Ya que usted usará el horno con frecuencia, debe elegir su ubicación para un fácil uso.

Su horno se puede incorporar en un gabinete o en la pared solo, o encima de cualquier horno eléctrico de pared, horno de microondas tipo gaveta o bien de un cajón de calentamiento que especifiquen la combinación de este horno.

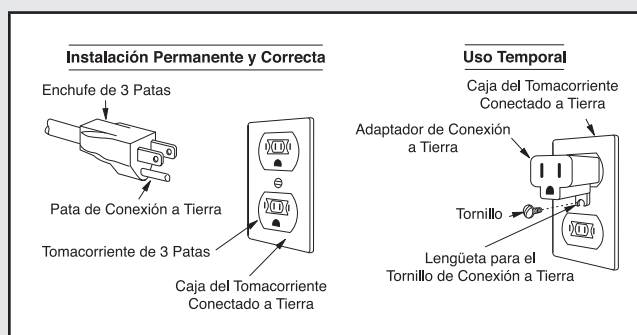
No se puede incorporar encima de cualquier horno de pared que funcione con gas.



Información que necesita saber

INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA

Este artefacto debe ser conectado a tierra. Este horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de tierra y un enchufe con toma a tierra. Debe conectarlo en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código eléctrico nacional y los códigos y reglamentos locales. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de recibir una descarga eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA – El uso inapropiado del enchufe con conexión a tierra puede causar una descarga eléctrica. No utilice un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o un encargado de brindar servicio.

ACERCA DE LA SEGURIDAD

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo con las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE UU.

TEMPERATURA	ALIMENTO
160°F (71°C)	... para carne de cerdo fresca, carne molida, sin blanca sin hueso, pescado, mariscos, platos de huevos y comida preparada congelada.
165°F (74°C)	... para sobranes de comida, refrigerada y lista para recalentar, carnes frías y comida "fresca" para llevar.
170°F (77°C)	... carne blanca de aves de corral.
180°F (82°C)	... carne oscura de aves de corral.

Para ver si está cocido, inserte un termómetro de carne en un área espesa o densa, lejos de la grasa o hueso.

- Las partes accesibles (por ejemplo, la puerta del horno, el interior del horno, los platos y accesorios) pueden calentarse durante el uso. Use agarra ollas o guantes de cocina secos al extraer el recipiente, la comida y accesorios del horno y tenga cuidado de no tocar el interior del horno para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Evite las quemaduras causadas por el vapor dirigiéndolo lejos de su rostro y manos. Siempre permanezca retirado del horno al abrirlo.
- Lentamente levante el borde más alejado de la cubierta de un plato y de las bolsas para cocinar en el horno, lejos de la cara.
- Permanezca cerca del horno mientras está en uso y compruebe con frecuencia el progreso de la cocción, de manera que no haya ninguna posibilidad de cocción excesiva de los alimentos.
- NUNCA use el interior del horno para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de las bacterias transmitidas por los alimentos.
- Tenga cuidado al retirar los artículos del horno para que el utensilio, su ropa o accesorios no toquen la puerta abierta.
- No toque alrededor de la luz del horno. Esta zona se calienta cuando la luz del horno está encendida.
- Para evitar quemaduras, tenga siempre cuidado de las salpicaduras de grasa de la bandeja de horno al retirar carnes asadas o a la parrilla del horno.
- Para evitar quemaduras, se recomienda probar la temperatura de la comida y del contenedor y agitar antes de servir. Preste especial atención a la temperatura de los contenedores, alimentos y bebidas. No ingiera bebida o sopa sin verificar la temperatura del recipiente.
- No toque la puerta del horno, el gabinete exterior, la parte trasera del gabinete, el interior del horno, las aberturas de ventilación, los accesorios, los platos y el vapor que se escapa por las aberturas de ventilación de aire durante la operación, ya que se calientan.
- No haga funcionar el horno si el recipiente tiene grietas y hay fugas de agua. Acuda a un centro de servicio autorizado para la compra de piezas de repuesto.
- Después del uso, puede haber agua de condensación dentro en el interior del horno, especialmente en el piso del horno. Seque cualquier residuo líquido con una esponja y limpie completamente para mantener el horno limpio.

Información que necesita saber

- No mueva el horno durante la operación. Si necesita mover el horno, drene siempre toda el agua dentro del horno mediante la función DRAIN WATER (drenar el agua) (ver página 26). Después de drenar, vacíe la bandeja de goteo.
- Para evitar la condensación, que podría corroer el aparato, no deje alimentos cocidos en el horno durante un periodo prolongado.
- Limpie el horno a intervalos regulares y elimine cualquier resto de comida en el horno o en la puerta.
- No utilizar para freír en abundante aceite.
- SIEMPRE use agarra ollas para evitar quemaduras al manipular utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. Se puede transferir suficiente calor de los alimentos a través de los utensilios para causar quemaduras. En los modos de SuperSteam, Steam y Convection, el gabinete, el interior y la puerta pueden estar demasiado calientes al tacto.
- No vierta agua fría sobre el piso del horno de vidrio templado después de la cocción, ya que podría romperse.
- No vierta agua fría sobre la puerta ya que podría romperse.
- No toque las superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- El horno no debe dejarse sin vigilancia durante el funcionamiento. Las temperaturas del horno demasiado altas o tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y provocar un incendio.
- No introduzca los dedos u objetos en las salidas de vapor o aberturas de ventilación de aire. Esto puede dañar el horno y provocar una descarga eléctrica o un peligro.
- Si cualesquier objetos caen dentro de las aberturas de ventilación de aire, apague inmediatamente el aparato, desenchufe y consulte a un técnico autorizado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas cuando lo inserte o retire del tomacorriente. Conecte el enchufe de forma segura en el receptáculo eléctrico de pared y retírelo tomándolo del extremo del enchufe. Nunca tire sólo el cable.
- Durante la cocción al vapor, puede salir vapor de agua de la parte derecha de la rejilla de ventilación.
- En caso de un incendio de grasa, NO USE AGUA. Sofoque el incendio o la llama o utilice un extintor de polvo químico seco o de espuma.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
- Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen mientras se usa el aparato.

- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.
- Siempre coloque los estantes del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si tiene que mover el estante mientras el horno está caliente, no deje que el agarra ollas toque el elemento calentador del horno.

ACERCA DE LOS NIÑOS

- Los niños menores de 7 años deberán usar el horno con una persona que supervise muy cerca de ellos. Entre las edades de 7 y 12 años, debe haber una persona que los supervise en la misma habitación.
- El niño debe ser capaz de alcanzar el horno cómodamente; si no, debe estar de pie sobre un taburete robusto.
- Nunca se debe permitir que alguien se apoye o se cuelgue de la puerta del horno.
- Los niños deben aprender todas las precauciones de seguridad.
- No asuma que un niño/niña puede cocinar de todo sólo porque aprendió una habilidad culinaria. Los niños deben aprender que el horno no es un juguete. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el horno.
- No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en donde el aparato esté en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.

Información que necesita saber

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y RECUBRIMIENTOS

La siguiente tabla le ayudará a decidir qué utensilios y cubiertas se deben utilizar en cada modo.

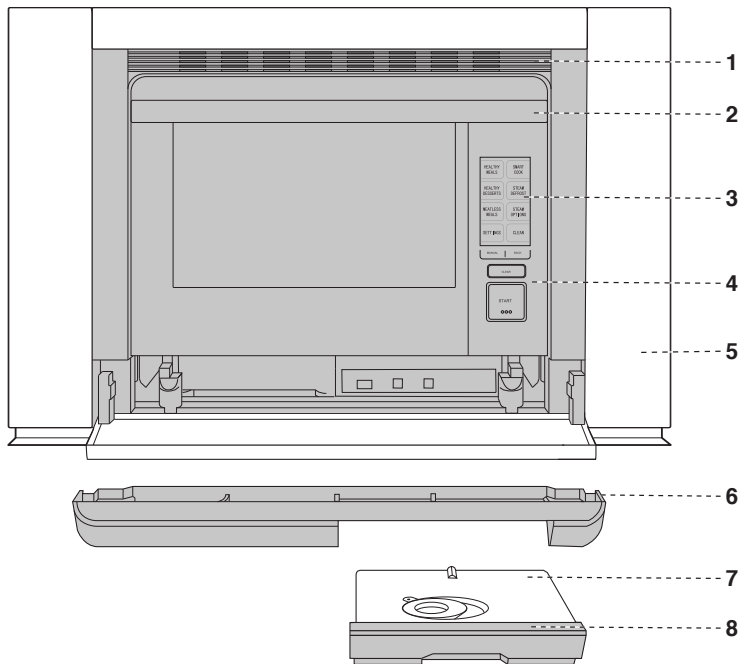
UTENSILIOS - CUBIERTAS	MODO DE COCCIÓN	
	VAPOR SOBRECALENTADO (ASADO AL VAPOR Y PARRILLA AL VAPOR) / CONVECCIÓN	VAPOR
Papel de aluminio, recipientes de papel de aluminio	SÍ	SÍ
Metal	SÍ	SÍ
Loza, cerámica, porcelana, alfarería, cerámica de gres	SÍ	SÍ
Cristalería resistente al calor, por ejemplo Pyrex®	SÍ	SÍ
	Se debe tener cuidado si se utiliza cristalería fina, ya que puede romperse o agrietarse si se calienta de repente.	
Cristalería no resistente al calor	NO	NO
Plástico/poliestireno resistente al calor	NO	SÍ
	Compruebe el rango de temperatura del fabricante.	Se debe tener cuidado ya que algunos contenedores se deforman, se funden o se decoloran a altas temperaturas.
Plástico, Thermoset®	NO	SÍ
Envoltura de plástico para microondas	NO	NO
Toallas de papel, platos de papel	NO	NO
Papel pergamino	NO	SÍ
Papel encerado	NO	NO
Rejilla para asar	SÍ	NO
Bolsas para asar	SÍ	NO
	Las bolsas para asar se deben utilizar solamente para hornear o asar por convección.	
Platos o utensilios de cocina de plata o recipientes que pueden oxidarse en el interior del horno.	NO	NO
Estante bajo, estante alto, charola para hornear, cesta de vapor	SÍ	SÍ
Utensilios de cocina a base de silicona	NO	NO

ACCESORIOS

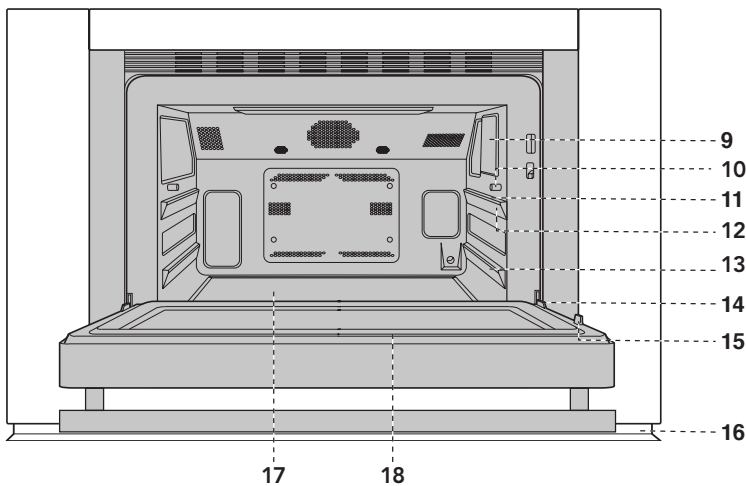
Hay muchos accesorios resistentes al calor disponibles para su compra. Evalúe cuidadosamente antes de comprar para que satisfagan sus necesidades. Viking Range, LLC no se hace responsable de cualquier daño al horno cuando se utilizan accesorios.

Para la cocción automática, utilice el contenedor recomendado en la tabla de cocción en este manual de operación.

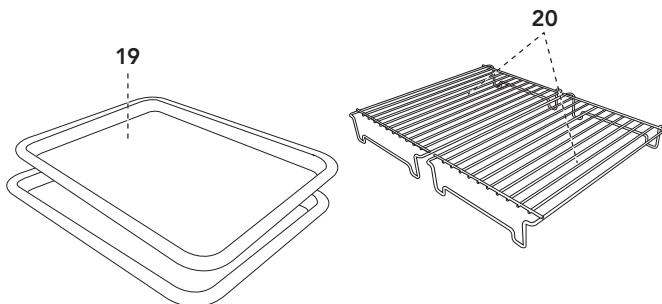
Nombre de las piezas



1. Abertura para ventilación de aire
2. Manija
3. Pantalla LCD
4. Panel de control
5. Marco
6. Bandeja de goteo (véase la página 12)
7. Tapa del recipiente (véase la página 12)
8. Recipiente (véase la página 12)



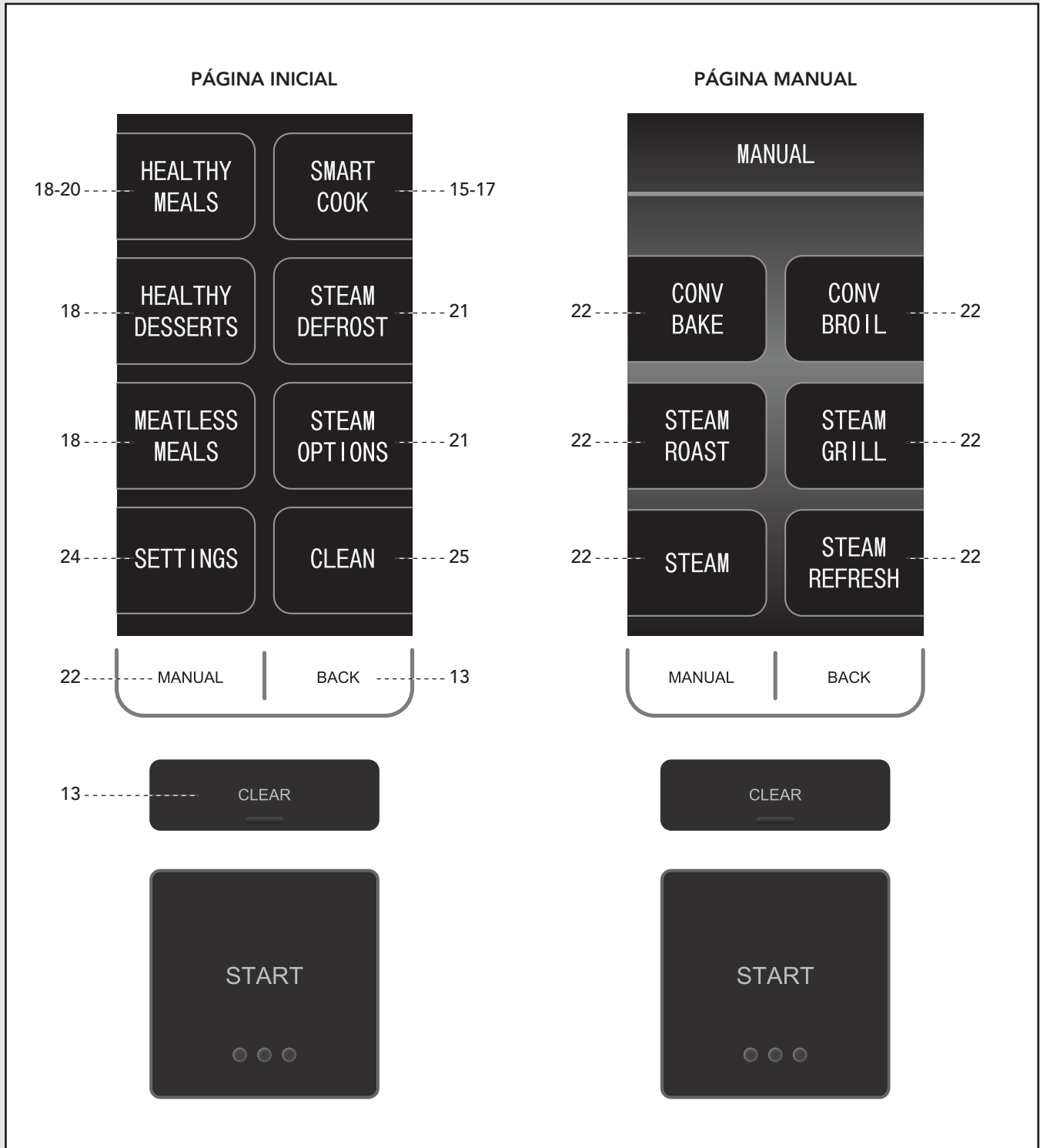
9. LUZ DEL HORNO
10. SALIENTES ANTIVUELCO
11. GUÍA DE LA BANDEJA
12. NIVEL SUPERIOR
13. NIVEL INFERIOR
14. BISAGRAS DE LA PUERTA
15. PESTILLOS
16. DEFLECTOR DE AIRE
17. PISO DEL HORNO DE CERÁMICA
18. EMPAQUE DE LA PUERTA



ACCESORIOS

19. 2 Bandejas
20. 2 Estantes

Commandes



Controles del producto

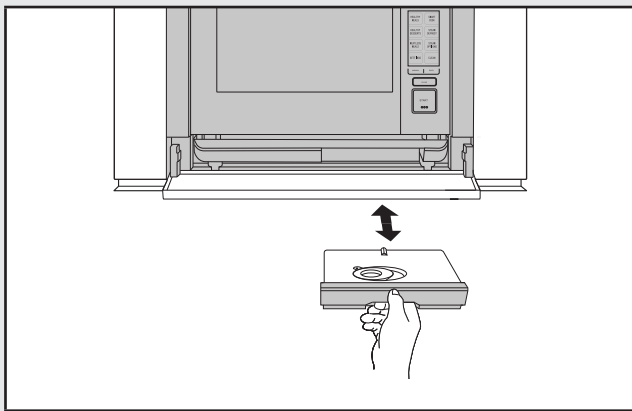
Instrucciones importantes

LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE COCINAR

RECIPIENTE

Es necesario llenar el recipiente con agua dulce fría de la llave para todas las funciones de vapor tanto para Cocción Automática como Manual. Siga las instrucciones a continuación antes de cocinar.

1. Tire del depósito hacia usted para retirarlo.
2. Lave el depósito y la tapa para el primer uso.
3. Llene el depósito con agua dulce fría de la llave a través de la tapa hasta la marca 2 cada vez que empiece a cocinar. No llene el depósito arriba de la marca 2.
4. Cierre la tapa en forma apretada.
5. Vuelva a instalar el recipiente, empujándolo firmemente en su lugar.
6. Después de cocinar, vacíe el recipiente y lávelo así como la tapa.



NOTAS:

1. No utilice agua destilada o cualquier otro líquido.
2. Una cantidad insuficiente de agua en el recipiente puede causar un resultado no deseado.
3. Recomendamos que vacíe el recipiente cada vez que termine de cocinar. No deje el recipiente lleno de agua en el horno más de un día.
4. Si aparece algún mensaje, como "Llene el recipiente de agua", en la pantalla durante la cocción, retire el recipiente y vuélvalo a llenar de agua.
5. No deje caer ni dañe el recipiente. El calor puede causar el recipiente cambie de forma. No utilice un recipiente dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para la compra de piezas de repuesto.
6. Puede haber unas pocas gotas de agua al retirar el recipiente. Seque el horno con un paño suave.
7. No obstruya los orificios de ventilación en la tapa del depósito. Esto causará problemas al cocinar.
8. Al retirar el recipiente, una pequeña cantidad de agua drenará a bandeja de goteo. Vacíe después de cocinar.

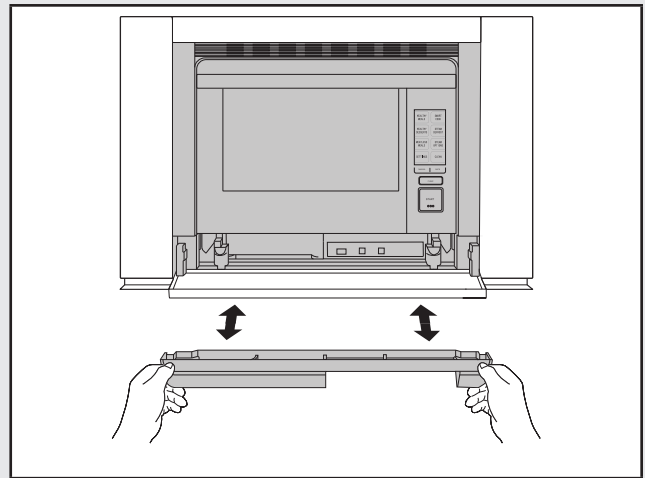
BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo debe estar en la posición correcta durante la cocción. Para una operación correcta, siga las instrucciones a continuación.

La bandeja de goteo se empaca con el horno. Coloque la bandeja de goteo debajo de la puerta del horno como se muestra a continuación. Esta bandeja de goteo recoge la condensación de la puerta del horno.

Para extraer la bandeja de goteo: Tire de la bandeja de goteo hacia usted con las dos manos. El agua no debe estar goteando antes de retirar la bandeja de goteo.

Para volver a colocar la bandeja de goteo: Coloque la bandeja de goteo en los ganchos a la derecha e izquierda bajo el horno y presione firmemente como se muestra a continuación.



Si se muestra en la pantalla "Sustituya la bandeja de goteo" o "Vacíe la bandeja de goteo y reemplácela" en la pantalla, retire y vuelva a colocar la bandeja de goteo correctamente.

Vacíe la bandeja de goteo después de cada vez que cocine. Vacíela, enjuáguela bien, séquela y reemplácela. Cocinar en repetidas ocasiones sin vaciar la bandeja de goteo puede provocar que se desborde.

ADVERTENCIA

1. El horno se calienta mucho después de la cocción y de la función de drenar el agua.
2. No abra el horno con la cara cerca del horno. El vapor del horno puede causar quemaduras.
3. Espere hasta que el horno se haya enfriado antes de vaciar el depósito y la bandeja de goteo. Después, limpie el interior del horno.
4. No toque el agua directamente ya que el agua en la bandeja de goteo puede estar caliente.

Antes de operar

Antes de operar su nuevo horno, lea y comprenda completamente este manual de instrucciones.

Antes de que se pueda usar el horno, siga estos pasos:

1. Coloque la bandeja de goteo correctamente. Vea la página 12.
2. Cierre la puerta. Enchufe el horno. Compruebe que se encienda la pantalla.
3. Siga las instrucciones a continuación para limpiar el horno antes del primer uso.

CLEAR (BORRAR)

Presione la tecla CLEAR para:

1. Regresar a la página inicial.
2. Cancelar un programa durante la cocción.

BACK (ATRÁS)

Presione BACK si desea volver a la página anterior durante la programación antes de presionar START. Después de presionar START, no es posible volver a una página anterior.

Limpieza de nuevo horno - Antes del primer uso

El generador de vapor calienta el agua que se usa para cocinar. Se debe limpiar antes del primer uso para deshacerse de cualquier olor en el interior del horno. Limpie el horno con New Oven Clean (Limpieza de horno nuevo) en operación manual durante 20 minutos sin precalentamiento ni alimentos. Usted puede notar un poco de humo y olor durante este proceso. Esto es normal. El horno no está descompuesto.

PREPARACIÓN

1. Ventile la habitación.
2. Llene el recipiente con agua dulce fría de la llave e instálelo.
3. Instalar la bandeja de goteo vacía.

PARA LIMPIAR EL HORNO ANTES DE USARLO, SIGA ESTOS PASOS.

1. Seleccione CLEAN (Limpiar) en la página inicial.
2. Seleccione NEW OVEN CLEAN (Limpieza de horno nuevo) de la lista proporcionada.
3. Inserte todos los accesorios (es decir, dos bandejas, dos estantes) en el horno.
4. Llene el recipiente con agua dulce fría
5. Vuelva a colocar el recipiente y pulse START. Una vez que NEW OVEN CLEAN esté completa, tenga cuidado al abrir el horno.

ADVERTENCIA

1. La puerta del horno, el gabinete externo y el interior del horno se calientan.
2. No abra el horno con la cara cerca del horno. El vapor del horno puede causar quemaduras.

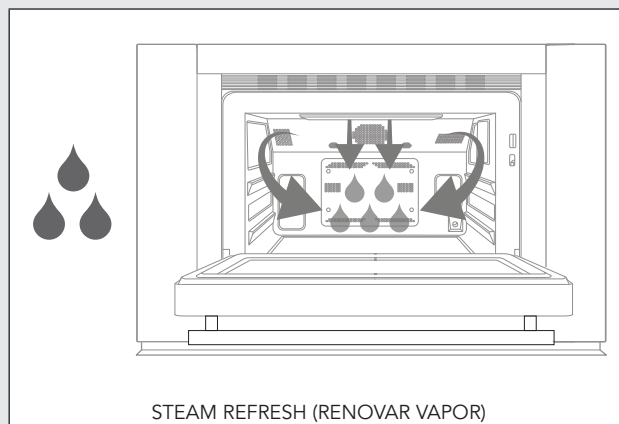
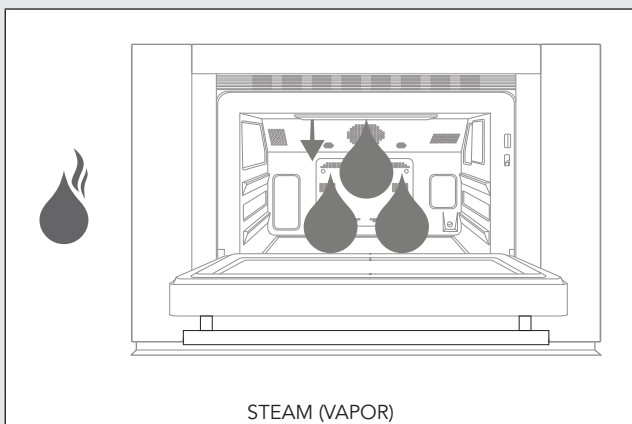
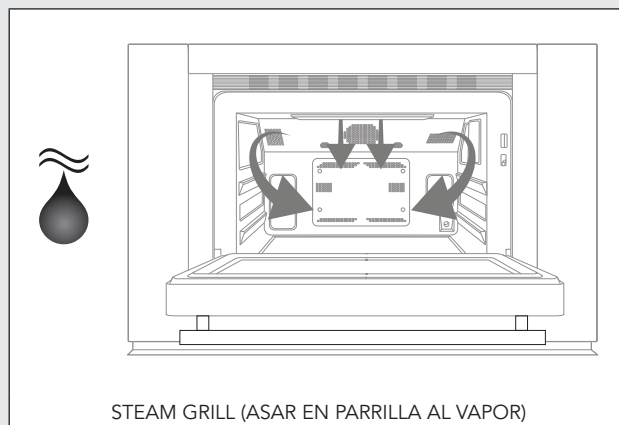
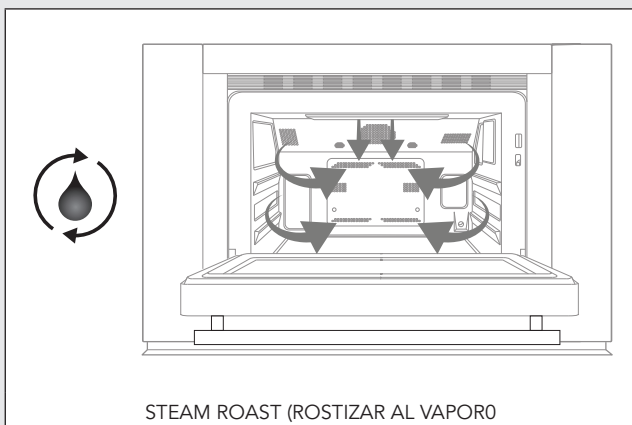
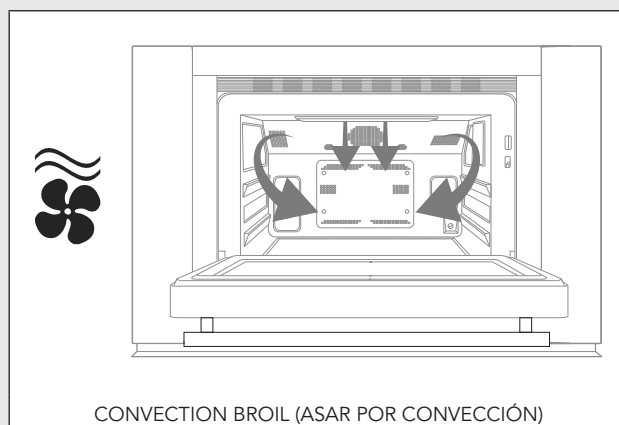
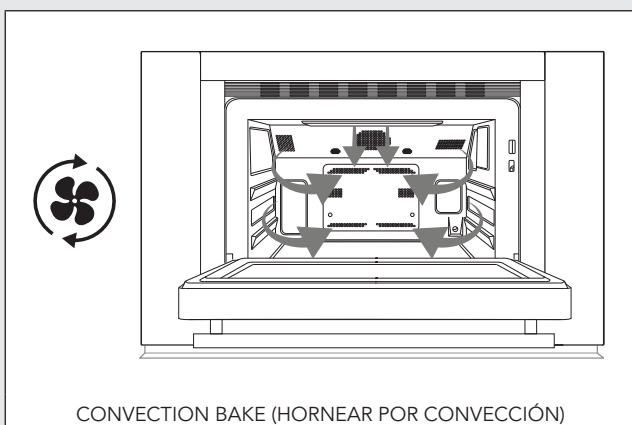
Funciones de cocción

El horno Combi Steam/Convect™ ofrece múltiples funciones de cocción que permiten flexibilidad y alto rendimiento para lograr los mejores resultados. La gama de funciones abarca desde la cocción tradicional de convección con calor seco a la cocción al vapor y a la cocción con vapor sobrecalentado la cual proporciona humedad y dorado simultáneamente. Vea a continuación las categorías y capacidades de este horno único.

Hay 3 categorías.



1. Calor seco: Hornear por convección, asar por convección
2. Vapor sobrecalentado: Asar al vapor, Parrilla al vapor
3. Vapor

NOTA : Vea las opciones de vapor adicionales en la página 21.





Cocción automática

Los menús incluidos en las opciones de cocción automática incluyen cantidades sugeridas y tiempos promedio de cocción. Tenga en cuenta que las diferentes marcas de productos alimenticios pueden variar en forma, tamaño, cantidad y peso. Por favor asegúrese de vigilar los alimentos durante la cocción para asegurar la terminación satisfactoria de la opción de menú automática seleccionada.

PÁGINA INICIAL	OPCIONES DE COCCIÓN	MENÚS	CANTIDAD SUGERIDA	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO
SMART COOK (COCINERA INTELIGENTE)	CONVEC BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN) 	1. Bread (Pan)		
		• Biscuit (Bísquet)	8 - 16	12 mins.
		• Muffin	12	20 mins.
		• Crescent Roll (Cuernito)	8 - 16	14 mins.
		• Dinner Roll (Pan blanco)	1 molde o 6 - 8 bollos grandes	20 mins.
		2. Desserts (Postres)		
		• Cookies (Galletas)	12 - 24	12 mins.
		• Brownies (Brownies)	1 molde	40 mins.
		• Layer Cake (Cake de capas)	1 - 2 moldes	27 mins.
		• Pre-Made Pie (Pay preelaborado)	1 pay	45 mins.
		3. Snacks (Aperitivos)		
		• Fish Sticks (Palitos de pescado)	25	25 mins.
		• Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)	25	15 mins.
		• French fries (Papas fritas)	75	30 mins.
		• Tater Tots (Bolitas de papa)	60	20 mins.
		4. Pizza		
	• Personal Pizza (Pizza personal)	1	15 mins.	
	• Thin Crust Pizza (Pizza de corteza delgada)	1	15 mins.	
	• Thick Crust Pizza (Pizza de corteza gruesa)	1	20 mins.	
	• Fresh Pizza (Pizza fresca)	1	20 mins.	
	STEAM GRILL (ASAR EN PARRILLA AL VAPOR) 	1. Beef (Res)		
		• Beef Fillet (Filete de res)	2	13 mins.
		• T-Bone	2	15 mins.
		• Beef Sirloin (Sirlón)	2	10 mins.
		• Hamburger (Hamburguesa)	4	14 mins.
		2. Fish (Pescado)		
		• Tuna Steak (Tuna Steak (Filete de atún))	2	10 mins.
		• Salmon (Salmón)	4	7 mins.
• Sea Scallops (Ostras)		14	8 mins.	
• Jumbo Shrimp (Camarón gigante)		20	5 mins.	
3. Pork (Cerdo)				
• Pork Chop (Chuletas de cerdo)		4	12 mins.	
• Bratwurst (Salchicha frita)	4	8 mins.		
• Ham Slice (Rebajada de jamón)	2	12 mins.		
• Bacon (Tocino)	6	10 mins.		
4. Poultry (Ave)				
• Boneless Chicken Breast Halves (Medias pechugas de pollo sin hueso)	2	20 mins.		
• Chicken Pieces (Piezas de pollo)	6	9 mins.		

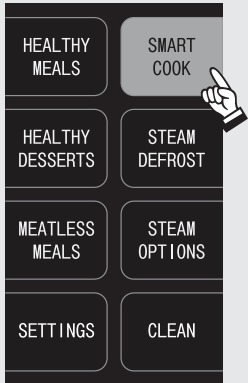
Cocción automática

PÁGINA INICIAL	OPCIONES DE COCCIÓN	MENÚS	CANTIDAD SUGERIDA	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO
SMART COOK (COCINERA INTELIGENTE)	STEAM ROAST (ROSTIZAR AL VAPOR) 	1. Beef (Res)		
		• Eye of Round Roast (Cuete asado)	1	50 mins.
		• Meat Loaf (Pastel de carne)	1	40 mins.
		• Rib Roast (Asado de costilla)	1	30 mins.
		• Tenderloin (Filete de lomo)	1	50 mins.
		2. Pork (Cerdo)		
		• Boneless Ham (Jamón deshuesado)	1	30 mins.
		• Boneless Pork Loin Roast (Asado de lomo de cerdo deshuesado)	1	1 hr.
		• Pork Tenderloin (Lomo de cerdo)	1	1 hr.
		3. Poultry (Ave)		
		• Cornish Hen (Gallina de Cornualles)	2	35 mins.
		• Turkey Breast, Half (Pechuga de pavo, media)	2	27 mins.
	• Whole Chicken (Pollo entero)	1	55 mins.	
	• Chicken Pieces (Piezas de pollo)	6	9 mins.	
	4. Potatoes (Papas)			
	• Sweet Potato (Camote)	4	30 mins.	
	• Yam (Ñame)	2	40 mins.	
	• Papas al horno	2	50 mins.	
	• New Potato (Papa tierna)	13	25 mins.	
	STEAM (VAPOR) 	1. Eggs (Huevos)		
		• Poached Eggs (Huevos escalfados)	4	8 mins.
		• Hard Boiled Eggs (Huevos duros)	7	15 mins.
2. Fish (Pescado)				
• Salmon Fillet (Filete de salmón)		4	15 mins.	
• Tilapia		4	10 mins.	
• Whitefish (Pescado blanco)		2	12 mins.	
3. Shellfish (Mariscos)				
• Clam in Shell (Almeja en su concha)		10	15 mins.	
• Lobster (Langosta)		3	20 mins.	
• Sea Scallops (Ostras)		14	10 mins.	
• Shrimp (Camarón)		20	10 mins.	
4. Vegetables Fresh (Verduras frescas)				
• Asparagus (Espárragos)		30	8 mins.	
• Broccoli (Brócoli)		3 porciones	8 mins.	
• Green Beans (Ejotes)		3 porciones	8 mins.	
• Squash (Calabaza)	2 porciones	10 mins.		

Cocción automática

SMART COOK (COCINERA INTELIGENTE)

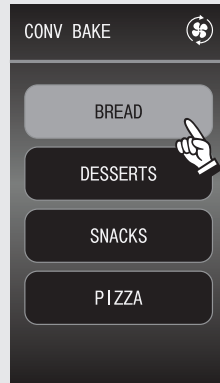
- Para cocinar biscoques en forma automática en Smart Cook:



1. Presione SMART COOK.



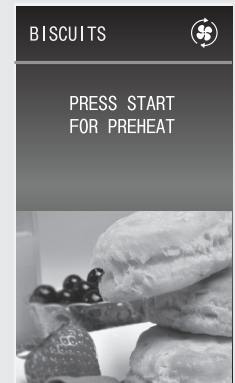
2. Presione CONV BAKE.



3. Presione BREAD.



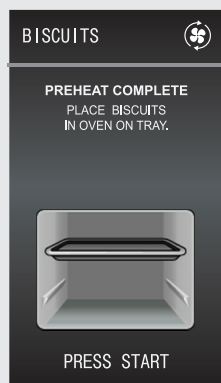
4. Presione BISCUITS.



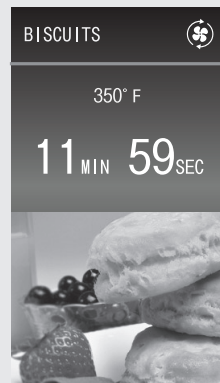
5. Presione START.



6. Inicia PREHEAT.



7. Cuando PREHEAT termine, coloque hasta 8 biscoques en el molde en el nivel superior. Presione START.

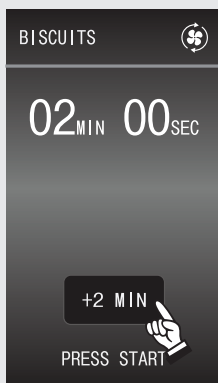


8. Cuenta regresiva del tiempo.

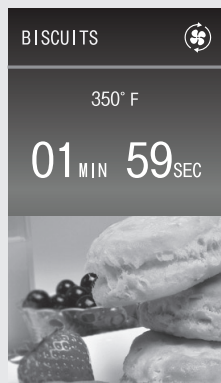


9. Cocción terminada.

Opción para más tiempo de cocción:



10. Presione +2 MIN para agregar 2 minutos.



11. Cuenta regresiva del tiempo.



12. Cocción terminada.

Los Menús

PÁGINA INICIAL	OPCIONES DE MENÚ	MENÚS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO
HEALTHY MEAL (COMIDAS SALUDABLES)	LOW CARB MENU (MENÚ BAJO EN CARBOHIDRATOS)	1. Basil Chicken Kabobs Kabobs (Alambres de pollo a la albahaca)	6	7 mins
		2. Salmon with Dilled Tomatoes (Salmón con tomates al eneldo)	4	15 mins
		3. Italian Stuffed Peppers (Pimientos morrón rellenos a la italiana)	6	20 mins
		4. Pesto Broiled Fish (Pescado asado al pesto)	4	14 mins
	LOW SODIUM MENU (MENÚ BAJO EN SODIO)	1. Marvelous Meat Loaf (Pastel de carne maravilla)	8	50 mins
		2. Baked Curried Salmon (Salmón al horno al curry)	4	15 mins
		3. Apricot Glazed Pork Chops (Chuletas de cerdo glaseadas al chabacano)	4	17 mins
		4. Herbed Fish Steaks (Filetes de pescado con hierbas)	4	18 mins
	FAMILY MEALS (COMIDAS FAMILIARES)	1. Herbed Roasted Chicken (Pollo asado con hierbas)	6	55 mins
		2. Crustless Chicken Quiche (Quiche de pollo sin costra)	6	40 mins
		3. Cajun Burgers (Hamburguesas cajún)	4	12 mins
		4. Zesty Pork Loin (Lomo de cerdo picante)	9	50 mins
	MEALS FOR 2 (COMIDAS PARA 2)	1. Salmon (Salmón)	2	15 mins
		2. Fajitas (Fajitas)	2	15 mins
		3. Pork (Cerdo)	2	15 mins
		4. Chicken (Pollo)	2	15 mins
HEALTHY DESSERTS (POSTRES SANOS)	1. Apple Berry Pie (Pastel de manzana y zarzamora)	8	25 mins	
	2. Chocolate Chip Zucchini Cake (Pastel de calabacita con chispas de chocolate)	9	35 mins	
	3. Pineapple-Orange Upside Down Cake (Pastel volteado de piña y naranja)	8	20 mins	
	4. Banana Apricot Bran Bread (Pan integral de plátano y chabacano)	12	50 mins	
MEATLESS MEALS (COMIDAS SIN CARNE)	VEGAN (VEGANO)	1. Korean BBQ Tofu Tacos (Tacos coreanos de tofu a la parrilla)	5	8 mins
		2. Sweet Potato Black Bean Burger (Hamburguesa de camote y frijol negro)	4	27 mins
		3. Stuffed Peppers (Pimientos morrón rellenos)	4	35 mins
		4. Spaghetti Squash (Espagueti en calabaza)	6	50 mins
	VEGETARIAN (VEGETARIANO)	1. Sweet Potato with Ricotta Kale (Camote con col rizada y queso ricotta)	4	38 mins
		2. Asparagus Mushroom Quiche (Quiche de espárragos y champiñones)	8	42 mins
		3. Cuban Bowl (Tazón cubano)	2	25 mins
		4. Spring Roll (Rollitos de primavera)	6	27 mins

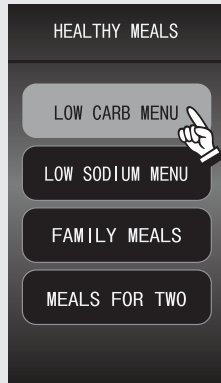
Los Menús

HEALTHY MEALS (COMIDAS SALUDABLES)

- Para cocinar alambres de pollo a la albahaca en HEALTHY MEALS:



1. Presione HEALTHY MEALS.



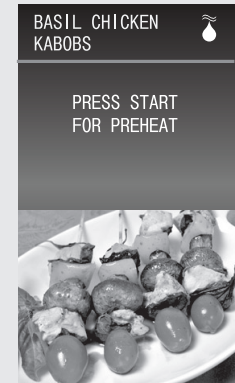
2. Presione LOW CARB MENU.



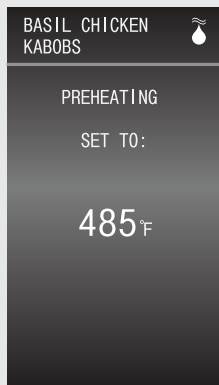
3. Presione BASIL CHICKEN KABOBS.



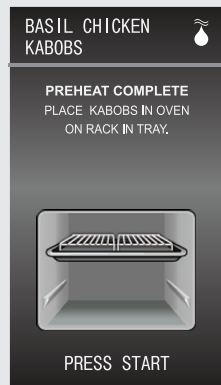
4. Presione COOK.



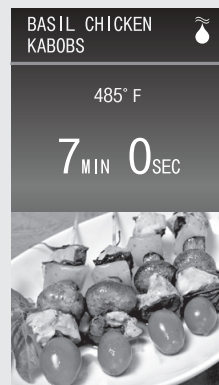
5. Presione START para precalentar.



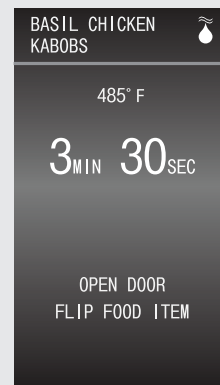
6. El horno se está precalentando.



7. Coloque los alambres de pollo en molde en el nivel superior. Presione START.



8. Cuenta regresiva del tiempo de cocción.

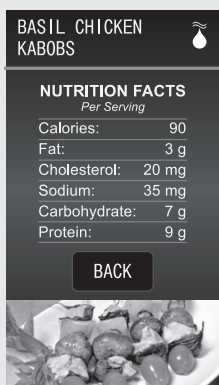


9. Cuando se emita un sonido audible, voltee la comida.



10. Cocción terminada.

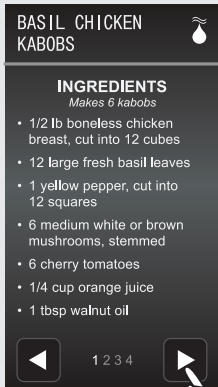
Opción de alambres de pollo a la albahaca - Información nutricional:



5. En el paso 4 presione NUTRITION FACTS.

Menús

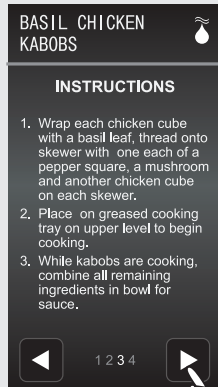
Opción de alambres de pollo a la albahaca - Ingredientes



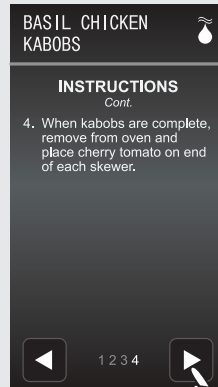
5. En el paso 4 presione **INGREDIENTS**. Presione la flecha derecha para continuar a la siguiente página.



6. Presione la flecha derecha para continuar a la siguiente página.



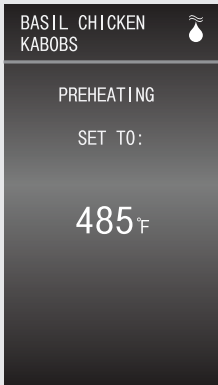
7. Presione la flecha derecha para continuar a la siguiente página.



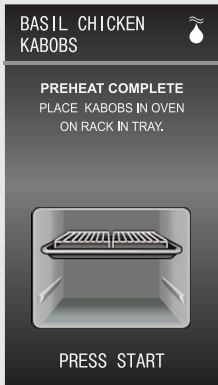
8. Presione la flecha derecha para continuar a la siguiente página.



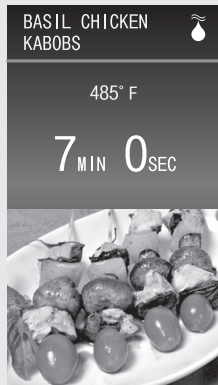
9. Presione **START** para precalentar.



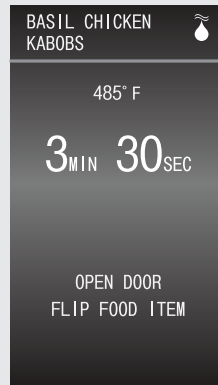
10. El horno se está precalentando.



11. Coloque los alambres de pollo en molde en el nivel superior. Presione **START**.



12. Cuenta regresiva del tiempo de cocción.



13. Cuando se emita un sonido audible, voltee la comida.



14. Cocción terminada.

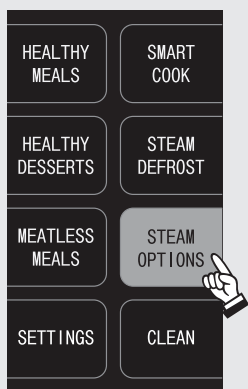
Opciones de vapor

PÁGINA INICIAL	ICONOS	EJEMPLOS	PESO	TIEMPO	TEMPERATURA
STEAM DEFROST (DESHIELO CON VAPOR)	☉	Chicken Breast (Pechuga de pollo)	1 lb	40 - 50 mins	100 °F (37 °C)
	☉	Ground Beef (Carne de res molida)	1 lb	40 - 50 mins	100 °F (37 °C)
	☉	Fish (Pescado)	1 lb	15 - 25 mins	100 °F (37 °C)

PÁGINA INICIAL	ICONOS	MAJUSTE DEL MENÚ	EJEMPLOS	AJUSTE DE LA TEMPERATURA
STEAM OPTIONS (OPCIONES DE VAPOR)	☉	STEAM PROOF (PRUEBA DE VAPOR)	Bread Dough (Masa para pan)	100 °F (37 °C)
	☉	KEEP WARM (CONSERVAR CALIENTE)	Dinner Plate (Plato de cena)	150 °F (65 °C)
	☾	SIMMER (HERVIR A FUEGO LENTO)	Casserole (Guisados)	400 °F - 200 °F (204 °C - 93 °C)
	☾	SAUTE (SOFREÍR)	Onion (Cebolla)	475 °F (246 °C)
MANUAL	☉	STEAM REFRESH (RENOVAR VAPOR)	Fresh Bread (Pan fresco)	100 °F (37 °C)

STEAM OPTIONS (OPCIONES DE VAPOR)

- Para utilizar STEAM PROOF en STEAM OPTIONS:



1. Presione STEAM OPTIONS.



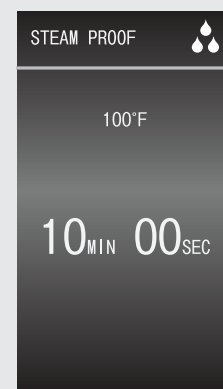
2. Presione STEAM PROOF.



3. Ingrese el tiempo deseado.



4. Presione START.



5. Cuenta regresiva del tiempo de prueba.



6. Prueba terminada.

Cocción manual

La opción de Cocción manual le permite la libertad de elegir y explorar toda la gama de características que ofrece el horno Combi Steam/Convect™. Cada opción de cocción manual está equipada con su función especializada para garantizar un rendimiento óptimo de cocción. ¡Vea las explicaciones de opciones siguientes de cocción manual para comenzar su exploración!

1. Convection Bake (Hornedo por convección) - En la función de horneado por convección, se hace circular aire seco y caliente para asegurar una cocción uniforme en todo el alimento de elección. Esta función es representativa de los hornos de convección tradicionales y la más utilizada para productos horneados o artículos de conveniencia.

Ejemplos: galletas, pasteles, bísquites, pizza, nuggets de pollo

2. Convection Broil (Asar por convección) – La función de asar por convección incorpora aire caliente seco que se dirige desde arriba sobre la comida (parte superior del interior del horno). Esta función de asar permite tiempos de cocción más cortos debido a la concentración del calor. Esta función se utiliza mejor para dorar, soasar, o fundir.

Ejemplos: cubierta de queso, carne, verduras

3. Steam Roast (Asar al vapor) – En esta función, el vapor que se inyecta en la cavidad es vapor de agua "sobrecalentado". La temperatura del vapor típica es de 212 °F (100 °C). Con el vapor "sobrecalentado", la temperatura del vapor de agua se aumenta a niveles de hasta 485 °F (251 °C), permitiendo de este modo los beneficios de la humedad de vapor y el efecto del dorado de la alta temperatura. Este vapor "sobrecalentado" circula en el interior para asegurar una cocción uniforme. Esta función está especialmente indicada para carnes, papas, o artículos más grandes que requieren una cocción uniforme y dorado o una superficie crujiente.

Ejemplos: pollo (entero), camote, asado

4. Steam Grill (Parrillar al vapor) – La función de parrillar al vapor utiliza el vapor "sobrecalentado", pero de una forma específica, saliendo desde arriba en el interior del horno. Esta orientación de precisión permite el beneficio del vapor, así como de concentrar la temperatura del vapor "sobrecalentado" para llevar a cabo las opciones de dorado y cocción múltiple. Con esta función, usted es capaz de asar a la parrilla y sofreír mientras disfruta de los beneficios de vapor.

Ejemplos: pescado, verduras, cebollas, carne

5. Steam (Vapor) – La función de vapor consiste en vapor de agua a una temperatura de 212 °F (100 °C) inyectada en el interior del horno para permitir una opción de cocción que conserve los nutrientes. Cocer al vapor proporciona humedad y ternura a los alimentos que de otra manera se pueden secar o endurecer si se usan los métodos de cocción tradicionales. Esta función se utiliza mejor para verduras, pescado o carnes.

Ejemplos: brócoli, salmón, bacalao, pollo

6. Steam Refresh (Refrescar con vapor) – Refrescar con vapor utiliza vapor a baja temperatura que da nueva vida o "refresca" alimentos que pueden tener un día de preparados o ser las sobras de ayer. La inyección de vapor suave puede ayudar a restaurar alimentos al estado que tenían cuando eran frescos. Esta función se utiliza mejor con panes firmes, arroz, fideos, verduras o carnes.

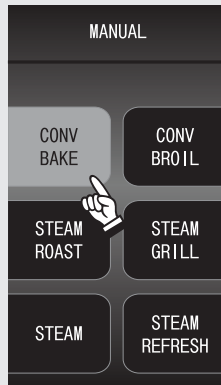
Ejemplos: pan francés, arroz integral, tallarines o espagueti, brócoli, hamburguesas

Cocción manual

- Para cocinar usando CONV BAKE manualmente:



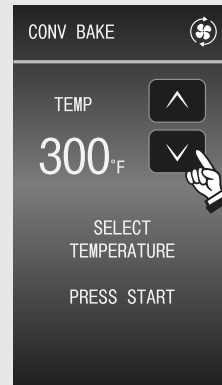
1. Presione MANUAL.



2. Presione CONV BAKE.



3. Seleccione la preferencia de precalentamiento y el número de charolas.



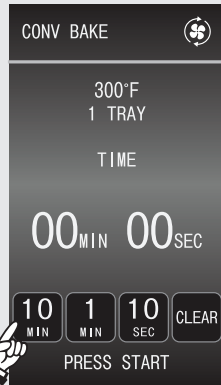
4. Seleccione la temperatura a continuación, presione START.



5. El horno se está precalentando.



6. Coloque los alimentos en el horno.



7. Fije el tiempo de cocción, a continuación, presione START.



8. Cuenta regresiva del tiempo de cocción.

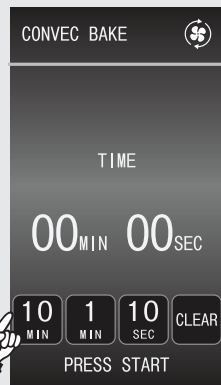


9. Cocción terminada.

Opción para más tiempo de cocción:



10. Para añadir más tiempo de cocción, presione MORE TIME.



11. Presione los números para añadir más tiempo, a continuación, presione START.

Otras características

AJUSTES

En caso de que se interrumpa el suministro de energía eléctrica a su horno, se borrarán los ajustes actuales. Simplemente restablezca estos ajustes una vez que la energía al horno se restablezca.

ELIMINACIÓN DE LA SEÑAL AUDIBLE

Al finalizar la cocción temporizada o al tocar la pantalla, se emiten pitidos. La señal acústica se puede desactivar si prefiere un funcionamiento silencioso.

PARA DESACTIVAR EL SONIDO

1. Presione SETTINGS.
2. Presione SOUND ON/OFF.
3. Presione OFF.
4. Presione CLEAR para salir.

PARA RESTAURAR EL SONIDO

1. Presione SETTINGS.
2. Presione SOUND ON/OFF.
3. Presione ON.
4. Presione CLEAR para salir.

BLOQUEO DEL CONTROL

La característica Control Lock (Bloqueo del control) evita la operación no deseada del horno, como en el caso de los niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control quede desactivado o bloqueado.

PARA BLOQUEAR

1. Presione SETTINGS.
2. Presione CONTROL LOCK ON/OFF.
3. Mantenga oprimido el botón BACK durante 3 segundos.
4. La pantalla muestra CONTROL LOCK IS ON.
5. Hasta que se desbloquee.

PARA DESBLOQUEAR

1. Mantenga oprimido el botón BACK durante 3 segundos.
2. La pantalla muestra CONTROL LOCK IS OFF.
3. Presione CLEAR para salir.

MODO DE DEMOSTRACIÓN

PARA ACCEDER AL MODO DEMO

1. En página inicial mantenga oprimido CLEAR hasta que emita un pitido.
2. Presione CLEAR 4 veces.
3. El icono DEMO aparecerá en la pantalla.
4. Proceda en MODO DEMO.

PARA SALIR DEL MODO DEMO

1. Repita los pasos 1 y 2.
2. El icono DEMO será eliminado.

NOTA:

- El horno no calienta en modo DEMO.
- La pantalla cuenta en forma regresiva rápidamente.

IDIOMA/TEMPERATURA

El horno se surte con ajustes para inglés y °F. Para cambiar, presione SETTINGS y luego LANGUAGE/TEMP. Una vez hecha la selección, presione CLEAR para salir.

Limpieza y cuidado

El horno Combi Steam/Convect™ ofrece muchas opciones para mantener el horno limpio. Desde la limpieza inicial de su nuevo horno hasta la limpieza periódica, el menú CLEAN le ayuda a mantener el horno en condiciones de funcionamiento óptimo y a conservar una apariencia brillante y fresca.

NEW OVEN CLEAN (LIMPIEZA DEL HORNO NUEVO)

Esto se utiliza inicialmente para limpiar el interior y los accesorios que vienen con este horno antes de la cocción real. Se recomienda el uso de New Oven Clean antes de cocinar en el horno con el fin de garantizar iniciar con instrumentos de cocina limpios.

1. Seleccione CLEAN en la página inicial.
2. Seleccione NEW OVEN CLEAN de la lista proporcionada.
3. Inserte todos los accesorios (es decir, dos bandejas, dos estantes) en el horno.
4. Llene el recipiente con agua dulce fría. Vuelva a colocar el recipiente y pulse START.
5. Una vez que NEW OVEN CLEAN esté completa, tenga cuidado al abrir el horno.

ADVERTENCIA

1. La puerta del horno, el gabinete externo y el interior del horno se calientan.
2. No abra el horno con la cara cerca del horno. El vapor del horno puede causar quemaduras.

STERILE CLEANSE (LIMPIEZA ESTERILIZANTE)

Las funciones Sterile Cleanse ayudan en la limpieza de elementos específicos que requieren un cuidado especial en la limpieza. La tabla a continuación enumera los elementos que se pueden utilizar durante esta función.

1. Seleccione CLEAN en la página inicial.
2. Seleccione STERILE CLEAN de la lista proporcionada.
3. Seleccione el nivel deseado. Vea en la siguiente tabla los elementos sugeridos para limpiar en el nivel superior o inferior.
4. Llene el recipiente con agua dulce fría. Vuelva a colocar el recipiente y pulse START.
5. Una vez que STERILE CLEANSE esté completa, tenga cuidado al abrir el horno. La puerta, el gabinete y el horno pueden estar muy calientes. No abra el horno con la cara cerca del horno. El vapor del horno puede causar quemaduras.

NIVEL SELECCIONADO	ARTÍCULOS SUGERIDOS PARA LIMPIEZA
Nivel superior (estante y bandeja)	Envases (frascos y tapas)
Nivel inferior (bandejas)	Hervir para suavizar Tablas pequeñas para cortar

FUNCIÓN DESINCRUSTAR

Durante la generación de vapor, se pueden formar granos blancos o grises, llamados "incrustaciones" dentro del horno, los cuales pueden causar un mal funcionamiento del horno. Las funciones Descalc ayudan a eliminar las incrustaciones y conservan el horno limpio y con aspecto de nuevo.

1. Seleccione CLEAN en la página inicial.
2. Seleccione DESCALC de la lista proporcionada.
3. Llene el depósito de una mezcla de agua y ácido cítrico o jugo de limón. Consulte en la siguiente tabla las cantidades sugeridas. Vuelva a colocar el recipiente y pulse START.
4. Una vez que el horno haya completado el ciclo, permita que el horno se enfríe. A continuación, limpie cualquier residuo restante con un paño húmedo.
5. Retire el depósito, vacíelo, enjuáguelo y vuelva a llenar con agua de la llave. Vuelva a colocar el recipiente y pulse START.
6. Una vez que la función DESCALC esté completa, permita que el horno se enfríe.
7. Una vez frío, limpie el interior del horno para secarlo. Vacíe la bandeja de goteo.

MEZCLA	CANTIDAD
Agua y ácido cítrico	2-1/4 tazas de agua y 1 cucharada de cristales de ácido cítrico. Disuelva los cristales en el agua y vierta en el depósito.
Agua y jugo de limón	2-1/4 tazas de agua y 1/3 de taza de jugo de limón al 100% (sin pulpa). Si el jugo de limón contiene pulpa, cuélelo. Mezcle bien y vierta en el depósito.

Evite llenar el depósito con agentes de limpieza alternativos no especificados en la tabla anterior. Otros agentes limpiadores pueden dañar el horno.

Limpieza y cuidado

OVEN CLEANING - STEAM (LIMPIEZA DEL HORNO - VAPOR)

La función de STEAM (Vapor) ayuda a aflojar cualquier residuo de grasa, aceite o alimentos. El vapor de agua facilitará la limpieza del horno; sin embargo, no es una función de auto-limpieza.

1. Seleccione CLEAN en la página inicial.
2. Seleccione OVEN CLEANING - STEAM de la lista proporcionada.
3. Llene el recipiente con agua dulce fría. Presione START.
4. Una vez que la función OVEN CLEANING - STEAM esté completa, permita que el horno se enfríe.
5. Una vez frío, limpie cualquier residuo restante con un paño suave húmedo.

EXTERIOR

La superficie exterior es metal recubierto y plástico. Limpie el exterior con jabón suave y agua; enjuague y seque con un paño suave. No use ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE

El exterior se debe limpiar frecuentemente con un paño suave y húmedo y lustrar con un paño suave y seco para mantener su belleza. También hay una gran variedad de productos diseñados especialmente para limpiar y abrillantar el exterior inoxidable del horno. Recomendamos aplicar el limpiador a un paño suave y luego usar con cuidado en el exterior inoxidable, en lugar de rociarlo directamente sobre el exterior. Siga cuidadosamente las instrucciones del empaque.

PARTE DELANTERA DEL HORNO

Limpie la ventana por ambos lados con un paño suave húmedo para eliminar derrames y salpicaduras. Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño suave y húmedo. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores abrasivos, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie del horno.

PANEL TÁCTIL DE CONTROL

Si se desea, se pueden desactivar las almohadillas táctiles antes de la limpieza. Consulte la información de Control Lock (Bloqueo del control) en la página 24 de este manual.

Limpie con un paño ligeramente humedecido con agua solamente. Seque con un paño suave. No frote ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre el horno y siga las instrucciones en la página 24 para desactivar Bloqueo de Control. Presione CLEAR.

INTERIOR

La limpieza es fácil porque no se genera calor en las superficies interiores; por lo tanto, no se cuecen ni pegan los derrames o salpicaduras. Para limpiar las superficies interiores, incluyendo las superficies de sellado del horno, limpie con un paño suave y húmedo. **NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS NI LIMPIADORES SEVEROS O ESTROPAJOS.** Para costras más pegadas, utilice un jabón suave; limpie con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores químicos de horno.

ELIMINACIÓN DE OLORES

Ocasionalmente, puede permanecer el olor de la cocción en el horno. Para eliminar el olor, combine 1 taza de agua con 1/3 taza de jugo de limón en un vaso con capacidad de 2 tazas. Hierva durante varios minutos. Deje en el horno hasta que se enfríe el agua. Seque el interior con un paño suave.

DRENE EL AGUA

En caso de exceso de agua en el equipo del horno Combi Steam/Convect™ o de que se interrumpa una función durante la operación, puede que sea necesario drenar el horno para que se reinicie. Se mostrará un mensaje de ATENCIÓN alertando de la necesidad de drenar el agua del horno. Asegúrese de que haya un recipiente vacío. Si no, vacíe el recipiente y reemplácelo.

El drenado del agua al recipiente tardará aproximadamente 1 minuto.

Una vez completo, extraiga el recipiente y tire el agua.

Antes de llamar al servicio

Por favor revise lo siguiente antes de llamar al servicio técnico. Puede ahorrarle tiempo y desembolsos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Una parte o todo el horno no opera.	<ul style="list-style-type: none"> • El cable de alimentación del horno no está completamente conectado a la toma eléctrica. • Corte de energía. • El interruptor de fusibles/termomagnético en la casa no funciona. • El horno está en Modo Demo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable de alimentación esté firmemente conectado a la toma de corriente. • Compruebe las luces de la casa para estar seguro. Llame a su compañía de servicio eléctrico local. • Reemplace el fusible o restablezca el interruptor termomagnético. • Consulte la página 24 para saber cómo cancelar el Modo Demo
El alimento en el horno no está caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay voltaje en el equipo. • Los controles del horno están mal configurados. • El horno está en Modo Demo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la SOLUCIÓN para el PROBLEMA 1. • Compruebe si los controles están debidamente configurados. • Vea la página 24.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está floja o fundida.	Llame al servicio.
Los controles táctiles no funcionan.	El bloqueo de control está activado.	Vea la página 24 para desactivarlo.
La pantalla parpadea.	Falla de alimentación.	Oprima la tecla Borrar y ajuste el reloj. Si el horno estaba en uso, debe restablecer la función de cocción.

Garantía

GARANTÍA DEL HORNO COMBI STEAM/CONVECT™

GARANTÍA COMPLETA POR DOS AÑOS

El horno Combi Steam/Convect™ y todas sus piezas componentes y accesorios, excepto como se detalla a continuación*, están garantizados de estar libres de defectos de materiales o mano de obra en el uso doméstico normal durante un período de dos (2) años desde la fecha de la venta original al menudeo. El garante, Viking Range, LLC, se compromete a reparar o reemplazar, a su elección, cualquier pieza que falle o se encuentre defectuosa durante el período de garantía.

*El vidrio (incluyendo bombillas), los artículos pintados y decorativos están garantizados de estar libres de defectos de materiales o mano de obra durante un período de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. **CUALQUIER DEFECTO SE DEBE REPORTAR AL DISTRIBUIDOR DE VENTAS DENTRO DE LOS NOVENTA (90) DÍAS DESDE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL AL MENUDEO.**

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado en este documento y a cada propietario cesionario del producto durante el período de garantía.

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y que se encuentran aquí en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deben haber sido adquiridos en el país donde se solicita el servicio. El trabajo en garantía deberá ser realizado por una agencia de servicio de Viking Range, LLC o representante autorizado. La garantía no se aplica a los daños resultantes de abuso, accidentes, desastres naturales, pérdida de energía eléctrica al producto por cualquier razón, alteración, uso al aire libre, instalación inadecuada, mala operación o la reparación o servicio del producto por cualquier persona que no sea una agencia de servicio o representante autorizado de Viking Range, LLC. Esta garantía no se aplica al uso comercial. El garante no es responsable de los daños consecuentes o incidentales ya sea derivados de un incumplimiento de la garantía, incumplimiento de contrato, o de otra índole. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o daños consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

El propietario será responsable de la correcta instalación, proporcionando el cuidado y el mantenimiento normales, proporcionando una prueba de compra a petición, y haciendo que el aparato sea razonablemente accesible para el servicio. Si el producto o uno de sus componentes tiene un defecto o mal funcionamiento durante el período de garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante para remediar los defectos o mal funcionamiento, el propietario tiene derecho a un reembolso o bien a un reemplazo del producto o de sus componentes o piezas. La responsabilidad del garante en cualquier reclamación de cualquier tipo, con respecto a los productos o servicios contempladas en la misma, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o pieza del mismo que dé lugar a la reclamación.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía, el servicio debe ser realizado por un agente de servicio o representante de la fábrica Viking Range, LLC. El servicio se prestará durante las horas normales de trabajo, y el trabajo realizado en horas extras o tarifas superiores a las normales no estará cubierto por esta garantía. Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con el distribuidor al que le compró el producto, un agente de servicio autorizado de Viking, LLC, o con Viking Range, LLC. Proporcione el modelo y número de serie y la fecha de compra original. Para conocer el nombre de su agencia de servicio LLC Viking Range autorizada más cercana, llame al distribuidor donde se compró el producto o Viking Range, LLC.

IMPORTANTE: Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía.

La devolución de la Tarjeta de registro del propietario no es una condición para la cobertura de la garantía. Usted debería, no obstante, devolver la tarjeta de registro del propietario para que Viking Range, LLC pueda ponerse en contacto con usted en caso de cualquier pregunta o tema de seguridad que surja y que podría afectarle.

Cualesquier garantías implícitas de comercialización e idoneidad aplicables a los elementos o piezas descritos anteriormente están limitadas en su duración al período de cobertura de las garantías limitadas expresas aplicables descritas anteriormente. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones a la duración de las garantías implícitas, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que pueden variar de una jurisdicción a otra.

Viking Range, LLC

111 Front Street

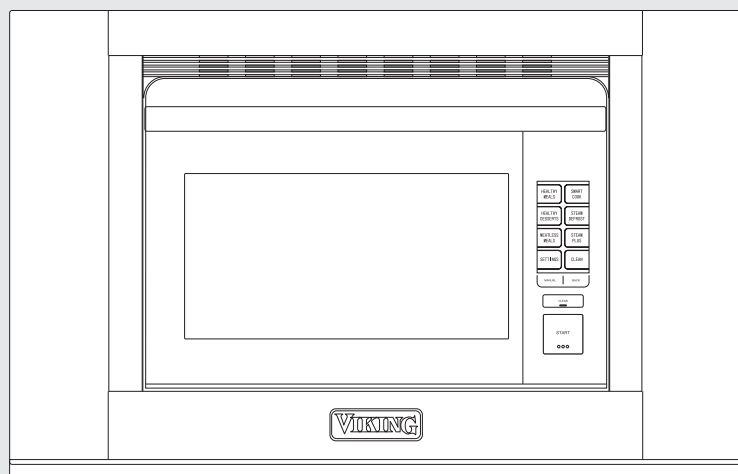
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Las especificaciones están sujetas a cambios sin aviso.

Para más información, llame al 1-888-845-4641

o visite nuestro sitio Web en vikingrange.com

Manuel d'utilisation et d'entretien



Four Combi Steam/Convect™ encastré MVSOC530SS

Informations de dépannage

Si du dépannage est requis :

1. Appeler votre une société de dépannage agréée.
2. Préparer les informations suivantes à l'avance :
 - a. Numéro de modèle
 - b. Numéro de série
 - c. Date d'achat
 - d. Nom du revendeur où a eu lieu l'achat
3. Décrire clairement le problème rencontré.

En cas d'impossibilité d'obtention du nom d'une société de dépannage, ou si les ennuis continuent, contacter directement Viking Range, LLC au (662) 451-4133 ou écrire à :

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA

Enregistrer les informations indiquées ci-dessous. Elles seront nécessaires si vous avez besoin d'un dépannage. Les numéros de modèle et de série de votre micro-ondes sont situés sur le côté gauche de sa cavité sur une étiquette signalétique.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

Si le dépannage demande l'installation de pièces, n'utiliser que des pièces autorisées pour conserver la protection de la garantie.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL COMME RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Table des matières

2 INFORMATIONS DE DÉPANNAGE

3 TABLE DES MATIÈRES

4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

5 DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

6 LES INFORMATIONS QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

6 À propos de la façon de déballer et d'inspecter votre four

6 Choisir un emplacement pour votre four

7 Instructions de mise à la terre

7 À propos des consignes de sécurité

8 À propos des enfants

9 À propos des ustensiles et des matériaux pour couvrir ou envelopper

10 NOM DES PIÈCES

11 COMMANDES

12 INSTRUCTIONS IMPORTANTES

12 RÉSERVOIR

12 PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

13 AVANT L'UTILISATION

13 Clear « effacer »

13 Back « retour »

13 NETTOYAGE DU FOUR NEUF - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

13 Préparation

13 Pour le nettoyage du four avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez suivre ces étapes.

14 FONCTIONS DE CUISSON

15 CUISSON AUTOMATIQUE

17 CUISSON INTELLIGENTE

18 LES MENUS

21 OPTIONS DE CUISSON VAPEUR

22 CUISSON EN MODE MANUEL

24 AUTRES CARACTÉRISTIQUES

24 Réglages

24 Élimination du signal sonore

24 Verrou controles active/desactive

24 Mode demo

24 Langue/temp

25 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

27 AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

28 GARANTIE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez l'appareil, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie ou de blessures corporelles :

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Veuillez vous assurer que l'appareil est installé et mis à la terre de façon appropriée par un technicien qualifié conformément au manuel d'installation fourni.
3. Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
4. Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
5. Porter des vêtements appropriés. Éviter de porter des vêtements amples et des accessoires pendants lors de l'utilisation l'appareil.
6. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins d'être spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout réparation doit être adressée à un technicien qualifié.
7. Ne pas ranger de matériaux combustibles dans le four ou près des surfaces de l'appareil.
8. NE PAS UTILISER DE L'EAU POUR ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE! Éteuffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
9. Utiliser uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge volumineux.
10. Ouvrir la porte avec précaution. Laisser sortir l'air chaud ou la vapeur chaude avant de retirer ou de remettre en place les aliments.
11. Ne pas réchauffer de contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'éclatement du contenant et causer des blessures.
12. Garder les conduits d'évacuation du four et toutes les autres ouvertures de l'appareil dégagées.
13. Toujours placer les grilles du four à la hauteur souhaitée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
14. N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Cet appareil est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
15. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
16. Ne pas ranger ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près d'une source d'eau - par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou tout autre endroit similaire.
17. Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
18. Garder le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées.
19. Ne pas grimper ou s'asseoir sur l'appareil.
20. Veuillez garder vos doigts et autres objets ou matériaux à l'écart de la porte lorsque vous la fermez.
21. Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez que des savons ou détergents doux et non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Voir les instructions de nettoyage en page 26.
22. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte - Le joint d'étanchéité de la porte est essentiel pour assurer l'étanchéité de la porte. Des précautions doivent être prises pour ne pas froter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité.
23. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four - Aucun nettoyeur pour four ou revêtement de protection pour four offert sur le marché ne doit être utilisé sur ou autour de toute partie du four
24. Veuillez seulement nettoyer les parties énumérées dans le guide
25. Avant de procéder au nettoyage à vapeur du four - Veuillez retirer le plateau et les autres ustensiles
26. NE PAS TOUCHER LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou 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. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ces surfaces comprennent l'évent du four, la surface près de

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

l'évent du four. La porte et la fenêtre du four peuvent également devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

27. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur de la cavité de l'appareil :

a. Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible sont placés à l'intérieur de l'appareil pour faciliter la cuisson.

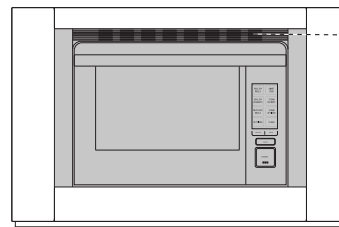
b. Retirez les attaches de fil métallique des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans l'appareil.

c. Ne pas utiliser l'appareil à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

28. Si la lampe de l'appareil ne fonctionne plus, veuillez consulter un agent de SERVICE AUTORISÉ.

AVERTISSEMENT Pour la sécurité, le four échappera périodiquement de la vapeur pendant les modes de cuisson pour réduire l'accumulation de vapeur dans la cavité. La vapeur s'échappera par l'évent au-dessus de la porte.

MISE EN GARDE Rester à l'écart et ne pas bloquer l'évent durant l'échappement de la vapeur. La vapeur sera chaude.



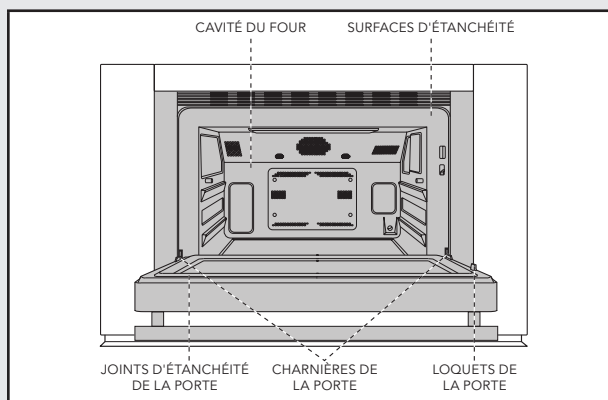
Ouverture de l'évent

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les informations que vous devez savoir

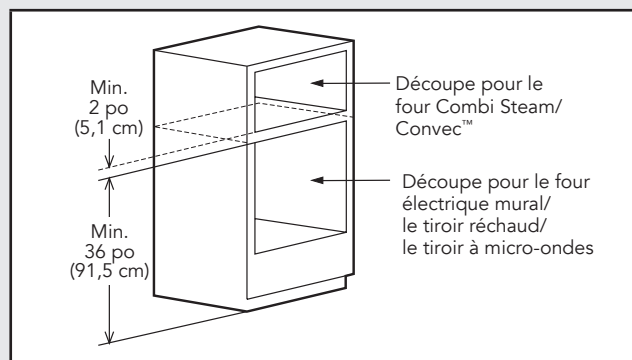
À PROPOS DE LA FAÇON DE DÉBALLER ET D'INSPECTER VOTRE FOUR

1. Veuillez retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four.
2. Veuillez retirer l'autocollant, le cas échéant. Vérifier si le four présente tout signe de dommages, comme un four mal aligné ou tordu, des joints ou des surfaces d'étanchéité, des charnières ou des loquets endommagés, ou des bosses à l'intérieur de la cavité ou à l'avant du four. Si vous découvrez des dommages, veuillez ne pas faire fonctionner le four et communiquer avec votre détaillant ou un agent de SERVICE AUTORISÉ.
3. Veuillez installer ou placer cet appareil seulement selon les instructions d'installations fournies dans le manuel.



CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR

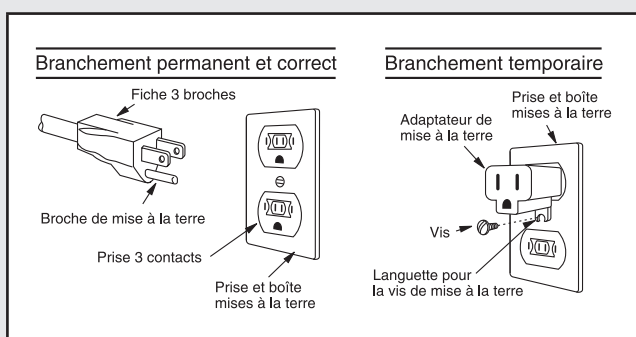
Vous utiliserez votre four de manière fréquente, alors planifiez son emplacement en conséquence afin d'en faciliter l'utilisation. Votre four peut être installé seul dans une armoire ou sur un mur, ou au-dessus d'un four mural, d'un tiroir à micro-ondes ou tout autre tiroir chauffe-plat qui indique l'option d'une installation conjointe avec ce four. Il ne peut pas être encastré au-dessus de tout four à gaz encastré.



Les informations que vous devez savoir

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Le four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et des règlements et codes locaux. Dans l'éventualité d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en offrant au courant électrique un fil d'évacuation.



AVERTISSEMENT – Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut occasionner un risque de chocs électriques. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, veuillez faire appel à un électricien ou un technicien qualifié pour l'installation d'une prise plus près de l'appareil.

Pour toute question relative aux instructions de mise à la terre ou au raccordement électrique, veuillez consulter un électricien ou un technicien qualifié.

À PROPOS DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez à ce que les aliments soient cuits selon les températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

TEMP	ALIMENT
160 °F (71 °C)	Pour le porc frais, la viande hachée, la viande de volaille sans os, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
165 °F (74 °C)	Pour les restes, les plats réfrigérés prêts à réchauffer; les mets « fraîchement » livrés ou pour emporter.
170 °F (77 °C)	La viande de volaille blanche.
180 °F (82 °C)	La viande de volaille brune.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue en évitant le gras et les os.

- Les parties accessibles (par exemple la porte du four, la cavité du four, les plats et les accessoires) peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Utiliser des poignées ou des gants isolants secs lorsque vous retirez un contenant, des aliments et des accessoires hors du four et veillez à ne pas toucher la cavité du four afin de prévenir les risques de brûlures.
- Ouvrez la porte avec précaution. Évitez les brûlures causées par la vapeur en dirigeant la vapeur à l'écart du visage et des mains. Veuillez toujours vous tenir en retrait du four lorsque vous l'ouvrez.
- Soulevez lentement le bord le plus éloigné du matériau qui couvre le plat ou du sac pour cuisson au four à l'écart du visage.
- Veuillez vous tenir près du four lorsqu'il fonctionne et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éliminer le risque que les aliments soient trop cuits.
- NE JAMAIS utiliser la cavité pour ranger des livres de recettes ou tout autre article.
- Choisissez, conservez et manipulez les aliments avec soin afin de préserver leur qualité et diminuer le risque de propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Faites toujours très attention lorsque vous retirez des objets du four de sorte que l'ustensile, vos vêtements ou accessoires ne touchent pas la saillie de la porte.
- Ne pas toucher la région autour de la lampe du four. Cette région deviendra chaude lorsque la lampe du four est allumée.
- Afin d'éviter les brûlures, veuillez faire attention aux éclaboussures de graisse provenant du plateau de cuisson lorsque vous retirez des viandes rôties ou braisées du four.
- Afin d'éviter les brûlures, veuillez toujours vérifier la température des aliments et du contenant et remuer avant de servir. Portez une attention particulière à la température des contenants, des aliments et des boissons. Ne pas boire les boissons ou les soupes sans vérifier la température du contenant.
- Ne pas toucher la porte du four, l'extérieur de l'armoire, l'arrière de l'armoire, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires, les plats et la vapeur s'échappant des ouvertures de ventilation durant le fonctionnement de l'appareil, car il deviendront chauds.
- Ne pas faire fonctionner le four si le réservoir est fissuré et qu'il y a des fuites d'eau. Veuillez appeler un Centre de services autorisé pour acheter une pièce de rechange.
- Après utilisation, il peut y avoir une condensation d'eau

Les informations que vous devez savoir

à l'intérieur de la cavité du four, en particulier dans le fond du four. Veuillez assécher tout résidu liquide à l'aide d'une éponge et essuyer pour maintenir le four propre.

- Ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Si vous devez déplacer le four, veuillez toujours vider l'eau complètement à l'intérieur du four en utilisant la fonction VIDER L'EAU (voir en page 26). Après le drainage, veuillez vider le plateau d'égouttage.
- Afin d'éviter la condensation, qui pourrait provoquer la corrosion de l'appareil, veuillez ne pas laisser d'aliments cuits dans le four une période de temps prolongée.
- Nettoyer le four à intervalles réguliers et retirer les débris alimentaires à l'intérieur du four ou de la porte.
- Ne pas utiliser pour la friture.
- Veuillez TOUJOURS utiliser des poignées afin de prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments chauds. Une quantité suffisante de chaleur provenant des aliments peut être transférée à travers les ustensiles et causer des brûlures cutanées. En mode Supersteam, Steam et Convection, l'armoire, l'intérieur et la porte peuvent devenir trop chauds pour être touchés.
- Ne pas verser d'eau froide sur la surface en verre trempé du fond du four après la cuisson, car elle pourrait se casser.
- Ne pas verser d'eau froide sur la porte, car elle pourrait se casser.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Le four ne doit pas être laissé sans surveillance lors de son fonctionnement. Les températures de four trop élevées ou les temps de cuisson trop longs peuvent surchauffer les aliments et provoquer un incendie.
- Ne pas insérer vos doigts ou des objets dans les sorties de vapeur ou les ouvertures de ventilation. Ceci peut endommager le four et causer des chocs électriques ou un danger.
- Si des objets sont échappés à l'intérieur des ouvertures de ventilation, veuillez immédiatement éteindre le four, le débrancher et consulter un Agent de service autorisé.
- Ne pas toucher la prise avec des mains humides lorsque vous la branchez ou la débranchez de la prise. Insérer correctement la fiche dans la prise murale et retirer en tenant fermement l'extrémité de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Au cours de la cuisson vapeur, de la vapeur peut sortir du côté droit de la sortie d'air.

- Ne pas verser d'eau froide sur la surface en céramique du fond du four après la cuisson, car elle pourrait se casser.
- S'il y a un feu de graisse, NE PAS UTILISER DE L'EAU. Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Éviter de porter des vêtements amples et des accessoires pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas réchauffer de contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression pourrait entraîner l'éclatement du contenant et causer des blessures.
- Toujours placer les grilles du four à la hauteur souhaitée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.

À PROPOS DES ENFANTS

- Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent utiliser le four en compagnie d'une personne pour superviser très près d'eux. Pour les enfants âgés de 7 et 12 ans, la personne qui supervise doit se trouver dans la même pièce.
- L'enfant doit être capable d'atteindre le four aisément; sinon, l'enfant devrait se tenir sur un tabouret solide.
- Personne ne doit s'appuyer ou se balancer sur la porte du four en aucun temps.
- Toutes les mesures de sécurité doivent être enseignées aux enfants.
- Ne pas assumer que parce qu'un enfant a maîtrisé une aptitude culinaire qu'il ou elle peut tout faire cuire.
- Les enfants doivent apprendre que le four n'est pas un jouet. Les jeunes enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.
- Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.

Les informations que vous devez savoir

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER

Le tableau ci-dessous vous aidera à déterminer quels ustensiles et quels matériaux utiliser pour couvrir ou envelopper selon chaque mode.

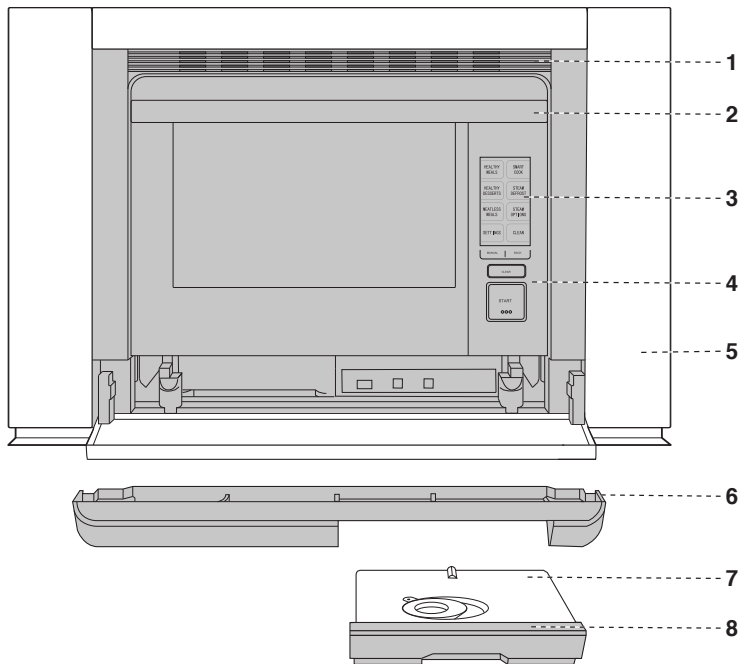
USTENSILES - MATÉRIAUX POUR COUVRIR OU ENVELOPPER	MODE DE CUISSON	
	VAPEUR SURCHAUFFÉE (RÔTISSAGE VAPEUR ET GRILLAGE VAPEUR) / CONVECTION	VAPEUR
Papier d'aluminium, contenants en aluminium	OUI	OUI
Métal	OUI	OUI
Porcelaine, céramique, poteries, grès	OUI	OUI
Contenants de verre résistants à la chaleur comme Pyrex®	OUI	OUI
	Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de contenants en verre, car ils peuvent se briser ou se casser si réchauffés soudainement.	
Contenants de verre non résistants à la chaleur	NON	NON
Plastique ou polystyrène résistant à la chaleur	NON	OUI
	Veillez vérifier la gamme de température recommandée par le fabricant.	Des précautions doivent être prises, car certains contenants se déforment, fondent ou se décolorent à haute température.
Plastique, Thermoset®	NON	OUI
Pellicule plastique pour four à micro-ondes	NON	NON
Serviettes de papier, assiettes en carton	NON	NON
Papier parchemin	NON	OUI
Papier ciré	NON	NON
Grille de rôtissage	OUI	NON
Sacs de rôtissage	OUI	NON
	Les sacs de rôtissage ne doivent être utilisés qu'en mode de cuisson ou de rôtissage par convection.	
Les plats et ustensiles de cuisson ou les contenants en argent qui peuvent rouiller à l'intérieur du four.	NON	NON
Grille du bas, grille du haut, plateau de cuisson, panier de cuisson vapeur	OUI	OUI
Ustensiles à base de silicone	NON	NON

ACCESSOIRES

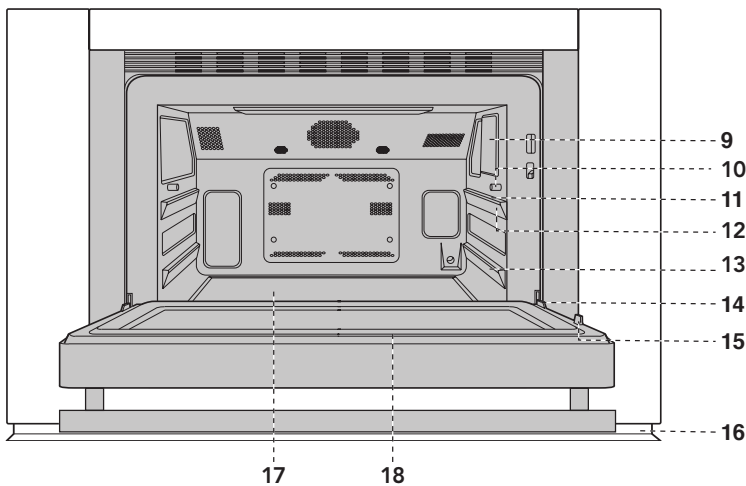
Il existe de nombreux accessoires résistants à la chaleur sur le marché. Évaluez minutieusement avant d'acheter de sorte qu'ils correspondent à vos besoins. Viking Range LLC n'est pas responsable de tout dommage causé au four lorsque vous utilisez des accessoires.

Pour la cuisson automatique, veuillez utiliser le contenant recommandé dans le tableau de cuisson de ce manuel.

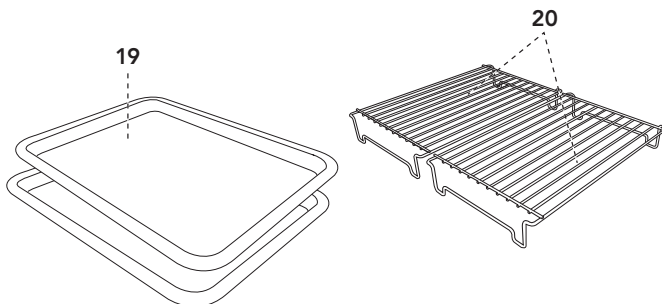
Nom des pièces



- 1. Ouverture de ventilation
- 2. Poignée
- 3. Affichage LCD
- 4. Panneau de commandes
- 5. Cadre
- 6. Plateau d'égouttage
(voir en page 12)
- 7. Couvercle du réservoir
(voir en page 12)
- 8. Réservoir (voir en page 12)



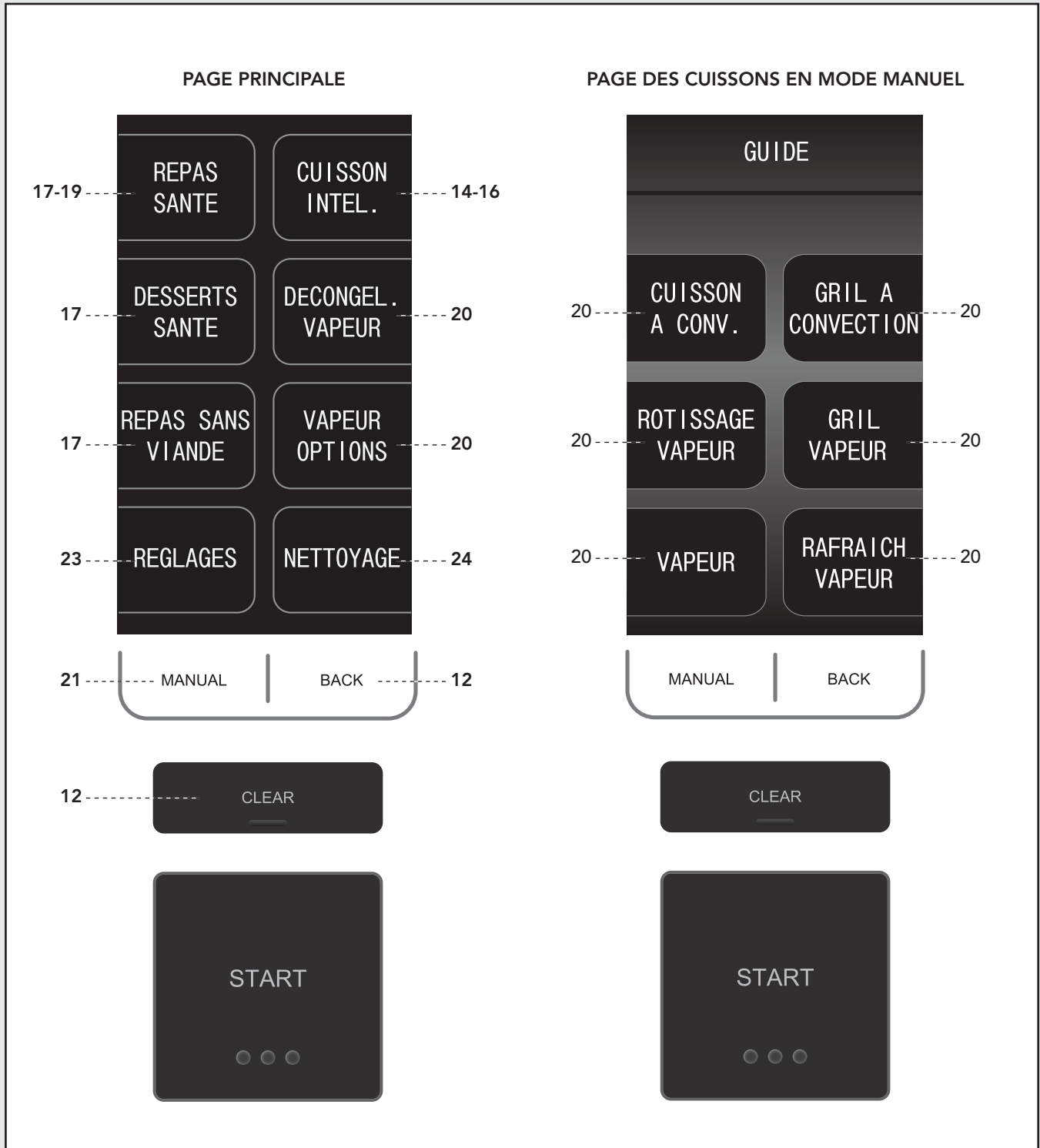
- 9. Lampe du four
- 10. Pieds antibasculement
- 11. Guide de plateau
- 12. Niveau supérieur
- 13. Niveau inférieur
- 14. Charnières de la porte
- 15. Loquets
- 16. Déflecteur d'air
- 17. Fond du four en céramique
- 18. Joint de porte



ACCESSOIRES

- 19. 2 plateaux
- 20. 2 grilles

Commandes



Commandes du produit

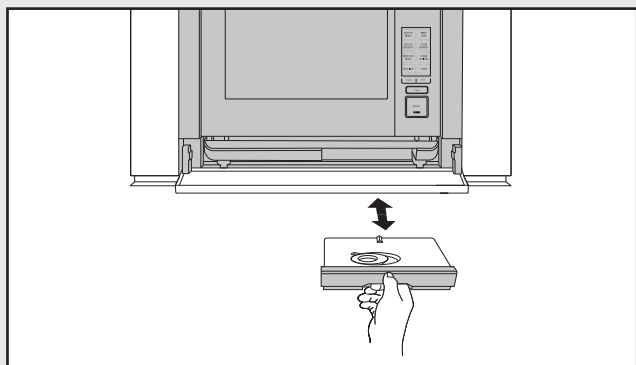
Instructions importantes

LIRE AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER POUR LA CUISSON

RÉSERVOIR

Remplir le réservoir avec de l'eau froide du robinet est obligatoire pour toutes les fonctions de cuisson vapeur pour les modes de cuisson automatiques et manuels. Suivre les instructions ci-dessus avant d'utiliser pour la cuisson.

1. Tirer le réservoir vers vous pour le retirer.
2. Laver le réservoir et le couvercle avant d'utiliser pour la première fois.
3. Remplir le réservoir avec de l'eau froide du robinet à travers le couvercle jusqu'à la marque 2, chaque fois que vous commencez à cuisiner. Ne pas remplir le réservoir au-delà de la marque 2.
4. Fermer le couvercle solidement.
5. Replacer le réservoir, en le poussant solidement en place.
6. Après la cuisson, vider le réservoir et laver le réservoir et le couvercle.



REMARQUES :

1. Ne pas utiliser d'eau distillée ou tout autre liquide.
2. Une quantité insuffisante d'eau dans le réservoir peut entraîner des résultats non souhaités.
3. Nous vous recommandons de vider le réservoir chaque fois après usage. Ne pas laisser le réservoir rempli d'eau dans le four plus d'une journée.
4. Si un message apparaît sur l'écran durant la cuisson, comme « Remplir le réservoir d'eau », retirer le réservoir et remplir avec de l'eau.
5. Ne pas échapper ou endommager le réservoir. La chaleur peut modifier la forme du réservoir. Ne pas utiliser un réservoir endommagé. Veuillez appeler un Centre de services autorisé pour acheter une pièce de rechange.
6. Quelques gouttes d'eau peuvent s'égoutter lors du retrait du réservoir. Veuillez essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux.

7. Ne pas obstruer les trous d'aération sur le couvercle du réservoir. Cela peut causer des problèmes lors de la cuisson.
8. Une petite quantité d'eau s'égouttera dans le plateau d'égouttage lors du retrait du réservoir. Vider après la cuisson.

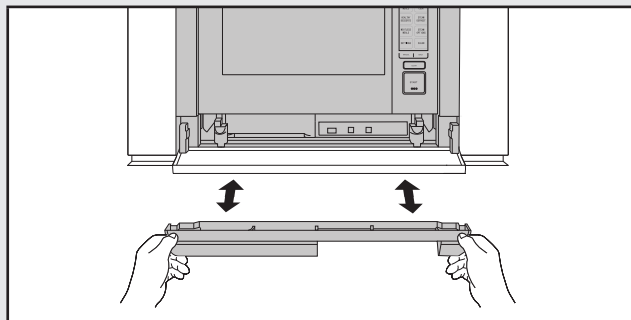
PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Le plateau d'égouttage doit être placé dans la bonne position lors de la cuisson. Pour un bon fonctionnement, suivre les instructions ci-dessous.

Le plateau d'égouttage est emballé avec le four. Placer le plateau d'égouttage sous la porte du four, comme illustré ci-dessous. Le plateau d'égouttage recueille la condensation provenant de la porte du four.

Pour retirer le plateau d'égouttage : Tirer le plateau d'égouttage vers vous à l'aide de vos deux mains. Il ne devrait pas y avoir d'égouttement d'eau avant de retirer le plateau d'égouttage.

Pour remplacer le plateau d'égouttage : Placer le plateau d'égouttage sur les crochets de droite et de gauche sous le four et pousser fermement, comme illustré ci-dessous.



Si le message REPLACER LE PLATEAU D'EGOUTTAGE ou VIDER LE PLATEAU D'EGOUTTAGE ET REMETTRE EN PLACE apparaît dans l'écran, retirer et replacer le plateau d'égouttage correctement.

Veuillez vider le plateau d'égouttage après chaque utilisation. Vider, bien rincer, assécher et replacer. Faire de la cuisson de manière continue sans vider le plateau d'égouttage peut entraîner un débordement.

AVERTISSEMENT

1. Le four deviendra très chaud après la cuisson et la fonction de vidage d'eau.
2. Ne pas ouvrir la porte du four si votre visage est près du four. La vapeur sortant du four pourrait provoquer des brûlures.
3. Attendre que le four soit refroidi avant de vider le réservoir et le plateau d'égouttage. Ensuite, essuyer la cavité du four.
4. Ne pas toucher l'eau directement, car l'eau du plateau d'égouttage peut être chaude.

Avant l'utilisation

Avant d'utiliser votre nouveau four, veuillez lire et comprendre ce manuel d'utilisation en entier.

Avant que votre four soit prêt à être utilisé, veuillez suivre ces étapes :

1. Placer le plateau d'égouttage correctement. Voir en page 12.
2. Fermer la porte. Brancher le cordon d'alimentation du four. Vérifier que l'écran s'allume.
3. Suivre les instructions ci-dessous pour nettoyer le four avant de l'utiliser pour la première fois.

CLEAR « EFFACER »

Appuyer sur la touche CLEAR pour :

Retourner à la page principale.

Annuler une programmation au cours de la cuisson.

BACK « RETOUR »

Appuyer sur BACK si vous souhaitez retourner à la page précédente au cours de la programmation avant d'appuyer sur START. Après avoir appuyé sur START, il n'est pas possible de retourner sur la page précédente.

Nettoyage du four neuf - avant la première utilisation

Le générateur de vapeur réchauffe l'eau qui est utilisée pour la cuisson. Il devrait être nettoyé avant la première utilisation afin d'éliminer toute odeur de la cavité du four. Nettoyer le four à l'aide de la fonction NETTOYAGE DU FOUR NEUF des options de cuisson en mode manuel pendant 20 minutes sans préchauffage ni aliments. Vous remarquerez de la fumée et une odeur au cours de ce procédé. Cela est normal. Le four n'est pas défectueux.

PRÉPARATION

1. Bien aérer la pièce.
2. Remplir le réservoir avec de l'eau froide du robinet et installer.
3. Installer le plateau d'égouttage.

POUR LE NETTOYAGE DU FOUR AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS, VEUILLEZ SUIVRE CES ÉTAPES.

1. Sélectionner la fonction NETTOYAGE à partir de la page principale.
2. Sélectionner la fonction NETTOYAGE DU FOUR NEUF à partir de la liste.
3. Insérer tous les accessoires (c'est-à-dire les deux plateaux, les deux grilles) dans le four.
4. Remplir le réservoir avec de l'eau froide. Replacer le réservoir et appuyer sur START.
5. Une fois que la fonction NETTOYAGE DU FOUR NEUF est terminée, ouvrir le four avec précaution.

AVERTISSEMENT

1. La porte du four, l'extérieur de l'armoire et la cavité du four vont devenir chaud.
2. Ne pas ouvrir la porte du four si votre visage est près du four. La vapeur sortant du four pourrait provoquer des brûlures.

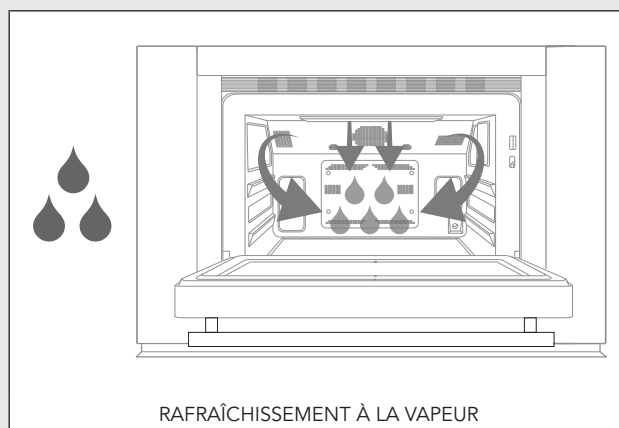
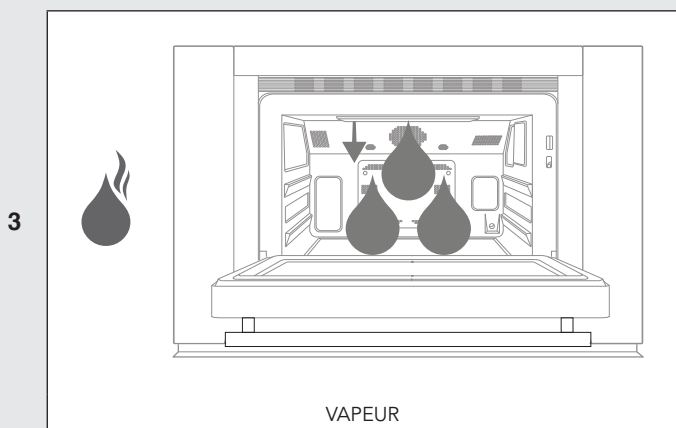
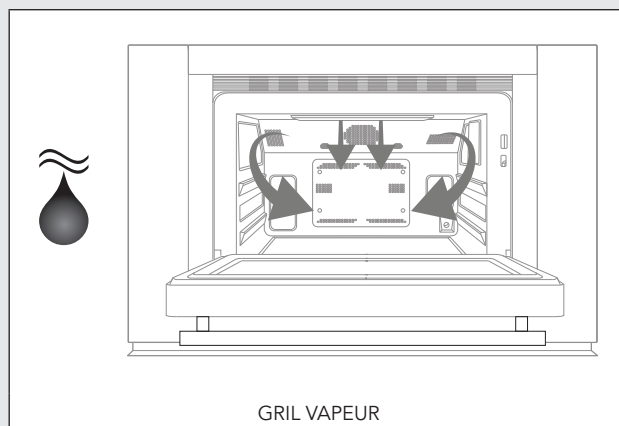
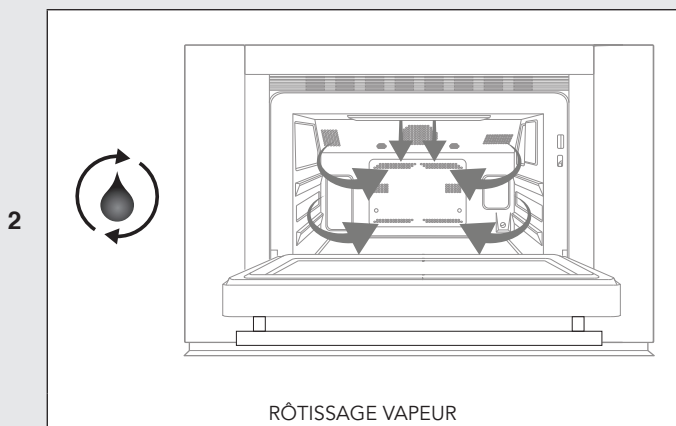
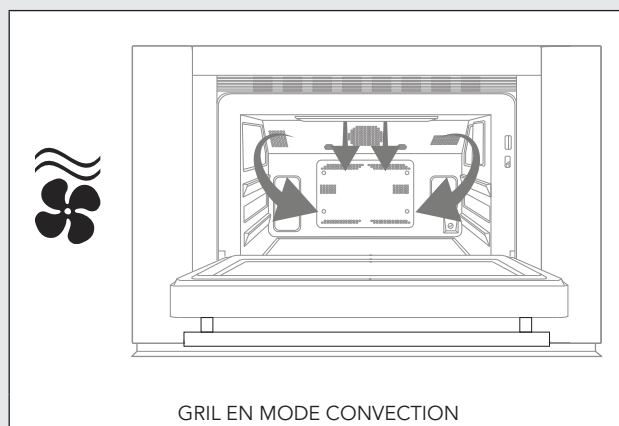
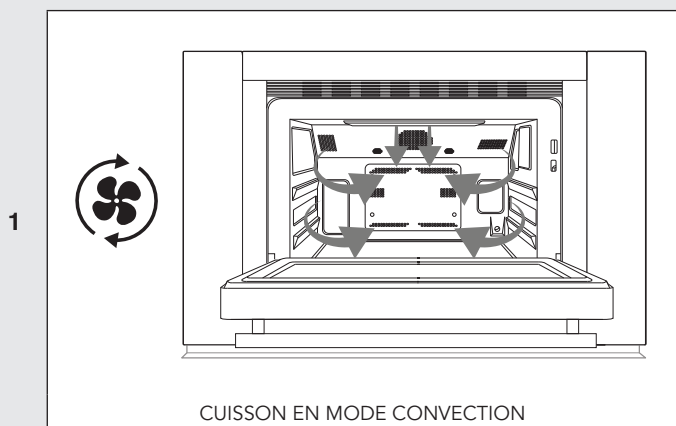
Fonctions de cuisson

Ce four Combi Steam/Convect™ comprend de nombreuses fonctions de cuisson pour permettre une grande flexibilité et une haute performance pour de meilleurs résultats. Cette gamme de fonctions s'étend du mode de cuisson traditionnel à convection avec chaleur sèche jusqu'à la cuisson vapeur et la vapeur surchauffée qui offre une cuisson humide tout en dorant. Veuillez consulter ci-dessous la liste des catégories de cuisson et des capacités uniques de ce four.

Il y a trois catégories.



1. Chaleur sèche : Cuisson en mode convection, Gril en mode convection
2. Vapeur surchauffée : Rôtissage vapeur, Gril vapeur
3. Vapeur

REMARQUE : Pour plus d'options de cuisson vapeur, voir en page 19.



Cuisson automatique

Les menus inclus à l'intérieur des options de cuisson automatique comprennent des quantités et des temps de cuisson moyens suggérés. Veuillez prendre note que différentes marques de produits alimentaires peuvent varier quant à leur forme, leur taille, leur quantité et leur poids. Veuillez vous assurer de surveiller les produits alimentaires durant la cuisson pour assurer la réalisation satisfaisante du produit sélectionné à partir du menu automatique.

PAGE PRINCIPALE	OPTIONS DE CUISSON	MENUS	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TEMPS DE CUISSON PRÉRÉGLÉ
CUISSON INTEL.	CUISSON A CONV. 	1. Pain		
		• Pains brioches	8 - 16	12 minutes
		• Muffins	12	20 minutes
		• Croissants	8 - 16	14 minutes
		• Petits pains	1 moule ou 6 à 8 petits pains	20 minutes
		2. Desserts		
		• Biscuits	12 - 24	12 minutes
		• Brownies	1 moule	40 minutes
		• Gateau a etages	1 à 2 moules	27 minutes
		• Tarte preparee	1 tarte	45 minutes
		3. Collations		
		• Batonnets de poisson	25	25 minutes
		• Croquettes de poulet	25	15 minutes
		• Pommes de terre frites	75	30 minutes
		• Croquettes de pommes de terre	60	20 minutes
		4. Pizza		
	• Indiv. 15cm congelee	1	15 minutes	
	• Croute mince, congelee	1	15 minutes	
	• Croute epaisse, congelee	1	20 minutes	
	• Pizza fraiche	1	20 minutes	
	GRIL VAPEUR 	1. Bœuf		
		• Filet	2	13 minutes
		• Aloyau	2	15 minutes
		• Surlonge	2	10 minutes
		• Hamburger	4	14 minutes
		2. Poisson		
		• Darnes de thon	2	10 minutes
		• Saumon	4	7 minutes
• Petoncles geants		14	8 minutes	
• Crevettes geantes		20	5 minutes	
3. Porc				
• Cotelettes de porc		4	12 minutes	
• Saucisse bratwurst	4	8 minutes		
• Tranche de jambon	2	12 minutes		
• Bacon	6	10 minutes		
4. Volaille				
• Demi-poitriines de poulet	2	20 minutes		
• Morceaux de poulet	6	9 minutes		

Cuisson automatique

PAGE PRINCIPALE	OPTIONS DE CUISSON	MENUS	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TEMPS DE CUISSON PRÉRÉGLÉ
CUISSON INTEL.	ROTISSAGE VAPEUR 	1. Bœuf		
		• Rosbif de noix de ronde	1	50 minutes
		• Pain de viande	1	40 minutes
		• Cote de bœuf	1	30 minutes
		• Filet	1	50 minutes
		2. Porc		
		• Jambon sans os	1	30 minutes
		• Roti de longe de porc sans os	1	1 heure
		• Filets	1	1 heure
		3. Volaille		
	• Poulet de cornouailles	2	35 minutes	
	• Demi-poitrine de dinde	2	27 minutes	
	• Poulet entier	1	55 minutes	
	• Poulet en morceaux	6	9 minutes	
	4. Pommes de terre			
	• Patates douces	4	30 minutes	
	• Igname	2	40 minutes	
	• Pommes de terres au four	2	50 minutes	
	• Pommes de terre nouvelles	13	25 minutes	
	VAPEUR 	1. Œufs		
• Poches		4	8 minutes	
• A la coque		7	15 minutes	
2. Poisson				
• Filet de saumon		4	15 minutes	
• Tilapia		4	10 minutes	
• Poisson a chair blanche		2	12 minutes	
3. Fruit de mer				
• Huitre dans la coquille		10	15 minutes	
• Homard		3	20 minutes	
• Petoncles		14	10 minutes	
• Crevettes		20	10 minutes	
4. Legumes frais				
• Asperges		30	8 minutes	
• Fleurons de brocoli	3 portions	8 minutes		
• Haricots verts	3 portions	8 minutes		
• Courge	2 portions	10 minutes		

Cuisson automatique

CUISSON INTELLIGENTE

- Pour faire cuire des biscuits en mode automatique à partir du menu Cuisson Intelligente :



1. Appuyer sur CUISSON INTEL.



2. Appuyer sur CUISSON A CONV.



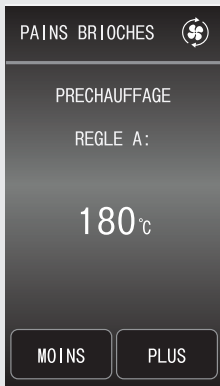
3. Appuyer sur PAIN.



4. Appuyer sur PAINS BRIOCHES.



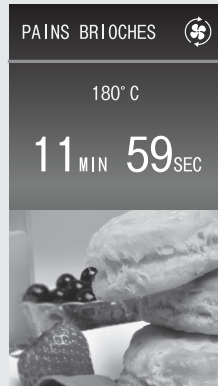
5. Appuyer sur START.



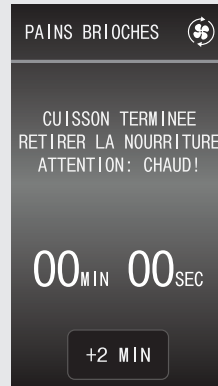
6. Le cycle PRECHAUFFAGE se met en marche.



7. Lorsque le cycle PRÉCHAUFFAGE est terminé, placer jusqu'à 8 pains briochés dans un moule au niveau supérieur. Appuyer sur START.

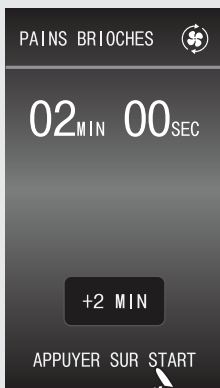


8. Le décompte de la durée de cuisson commence.

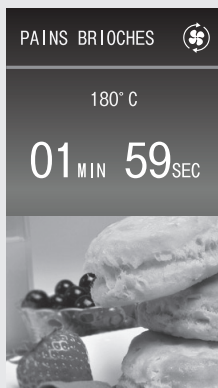


9. La cuisson est terminée.

Option pour plus de temps de cuisson :



10. Appuyer sur +2 MIN pour ajouter deux minutes.



11. Le décompte de la durée de cuisson commence.



12. La cuisson est terminée.

Les Menus

PAGE PRINCIPALE	OPTIONS DES MENUS	MENUS	TAILLE DES PORTIONS	TEMPS DE CUISSON PRÉRÉGLÉ
REPAS SANTE	MENU FAIBLE EN GLUCIDES	1. Brochettes de poulet au basilic	6	7 minutes
		2. Saumon & tomates a l'aneth	4	15 minutes
		3. Poivrons farcis a l'italienne	6	20 minutes
		4. Poisson grille au pesto	4	14 minutes
	MENU FAIBLE EN SODIUM	1. Pain de viande merveilleux	8	50 minutes
		2. Saumon au cari cuit au four	4	15 minutes
		3. Cotelettes de porc laquees	4	17 minutes
		4. Darnes aux herbes	4	18 minutes
	REPAS FAMILIAUX	1. Poulet roti aux herbes	6	55 minutes
		2. Quiche au poulet sans croute	6	40 minutes
		3. Hamburgers a la Cajun	4	12 minutes
		4. Longe de porc epicee	9	50 minutes
	REPAS POUR DEUX	1. Saumon	2	15 minutes
		2. Fajitas	2	15 minutes
		3. Porc	2	15 minutes
		4. Poulet	2	15 minutes
DESSERTS SANTE		1. Tarte aux pommes et aux baies	8	25 minutes
		2. Gateau zucchini et chocolat	9	35 minutes
		3. Gateau renverse a lananas	8	20 minutes
		4. Pain au son et abricots	12	50 minutes
REPAS SANS VIANDE	VEGETALIEN	1. Tacos au tofu BBQ Coreen	5	8 minutes
		2. Hamburger vegetarien	4	27 minutes
		3. Poivrons farcis	4	35 minutes
		4. Courge spaghetti	6	50 minutes
	VEGETARIEN	1. Patates douces garnies	4	38 minutes
		2. Quiche asperges et champignons	8	42 minutes
		3. Bol Cubain	2	25 minutes
		4. Rouleaux printaniers frais	6	27 minutes

Les Menus

REPAS SANTE

- Pour faire cuire des brochettes de poulet au basilic à partir du menu REPAS SANTE :



1. Appuyer sur REPAS SANTE.



2. Appuyer sur MENU FAIBLE EN GLUCIDES.



3. Appuyer sur BROCHETTES DE POULET AU BASILIC.



4. Appuyer sur CUISSON.



5. Appuyer sur START pour préchauffer.



6. Préchauffage du four.



7. Mettre les brochettes de poulet dans le plateau au niveau supérieur. Appuyer sur START.



8. Le décompte de la durée de cuisson commence.



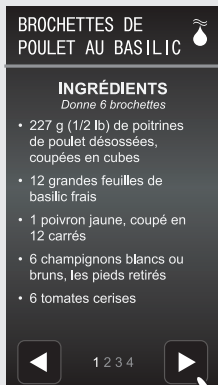
9. Lorsque vous entendez un signal sonore, tourner les aliments.



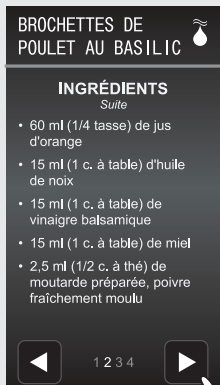
10. La cuisson est terminée.

Les Menus

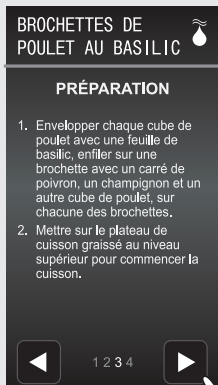
Options pour les brochettes de poulet au basilic - ingrédients :



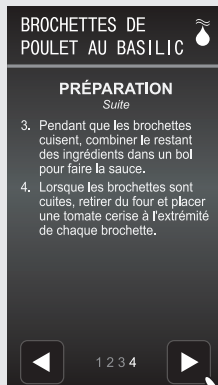
5. À l'étape 4, appuyer sur la flèche de droite pour continuer à la page suivante.



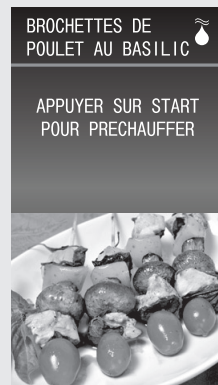
6. Appuyer sur la flèche de droite pour continuer à la page suivante.



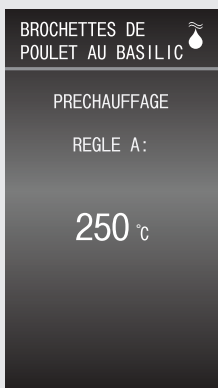
7. Appuyer sur la flèche de droite pour continuer à la page suivante.



8. Appuyer sur la flèche de droite pour continuer à la page suivante.



9. Appuyer sur START pour préchauffer.



10. Préchauffage du four.



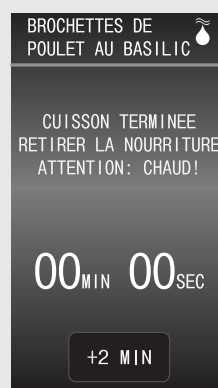
11. Mettre les brochettes de poulet dans le plateau au niveau supérieur. Appuyer sur START.



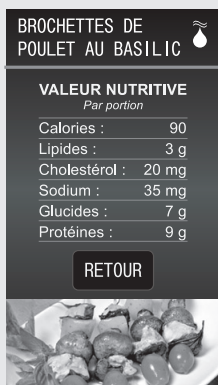
12. Le décompte de la durée de cuisson commence.



13. Lorsque vous entendez un signal sonore, tourner les aliments.



14. La cuisson est terminée.



5. À l'étape 4, appuyer sur VALEUR NUTRITIVE.

Options pour les BROCHETTES DE POULET AU BASILIC - VALEUR NUTRITIVE :

Options de cuisson vapeur

PAGE PRINCIPALE	ICÔNES	EXEMPLES	POIDS	DURÉE	TEMP
DECONGELATION VAPEUR		Poitrine de poulet	1 lb	40 - 50 minutes	100 °F
		Bœuf haché	1 lb	40 - 50 minutes	100 °F
		Poisson	1 lb	15 - 25 minutes	100 °F

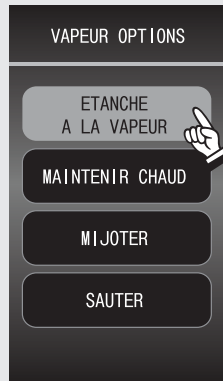
PAGE PRINCIPALE	ICÔNES	RÉGLAGE DU MENU	EXEMPLES	RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE
VAPEUR OPTIONS		ETANCHE A LA VAPEUR	Pâte à pain	100 °F
		MAINTENIR CHAUD	Assiette avec repas	150° F
		MIJOTER	Met en casserole	400 °F - 200 °F
		SAUTER	Oignons	475 °F
MANUAL		RAFRAICHISSEMENT A LA VAPEUR	Frais	100 °F

VAPEUR OPTIONS

Pour utiliser le mode ETANCHE A LA VAPEUR à partir du menu VAPEUR OPTIONS.



1. Appuyer sur VAPEUR OPTIONS.



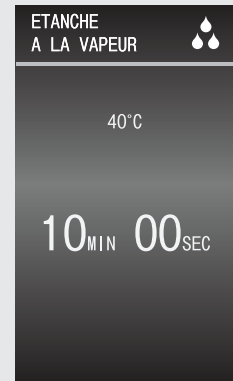
2. Appuyer sur ETANCHE A LA VAPEUR.



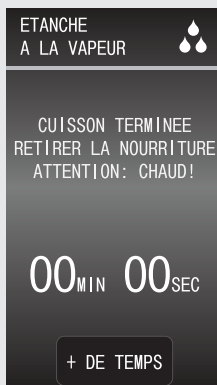
3. Saisir la durée souhaitée.



4. Appuyer sur START.



5. Le décompte commence.



6. La fermentation est terminée.

Cuisson en mode manuel

L'option de cuisson en mode manuel vous permet de choisir librement et d'explorer la gamme complète des fonctions de cuisson offertes par le four Combi Steam/Convect™. Chaque option de cuisson en mode manuel est équipée d'une fonction spécialisée pour assurer une performance de cuisson optimale. Veuillez consulter les explications relatives à la cuisson en mode manuel pour commencer votre exploration!

1. Cuisson a convection - Durant la cuisson en mode convection, il y a une circulation d'air chaud et sec afin d'assurer une cuisson uniforme à travers l'aliment choisi. La fonction reproduit le fonctionnement d'un four à convection traditionnel, préférablement utilisé pour la cuisson des produits de boulangeries ou de pâtisseries ou les aliments déjà préparés.

Exemples : biscuits, gâteaux, pains briochés, pizza, croquettes de poulet

2. Gril a convection - La fonction de grillage en mode convection incorpore de l'air chaud et sec dirigé au-dessus des aliments (du dessus de la cavité du four). Cette fonction de grillage permet des temps de cuisson plus courts en raison de la concentration de la chaleur. Cette fonction est préférable pour dorer, saisir ou gratiner.

Exemples : garnitures de fromage, steak, légumes

3. Rotissage vapeur - Durant cette fonction, la vapeur qui est injectée dans la cavité est de la vapeur « surchauffée ». La température normale de la vapeur est de 212 °F « 100 °C ». En mode de vapeur « surchauffée », la température de la vapeur est élevée jusqu'à des niveaux atteignant 485 °F « 251 °C »; cela permet de profiter des avantages de l'humidité de la vapeur et du dorage produits par une température élevée. Cette vapeur « surchauffée » circule dans la cavité pour assurer une cuisson uniforme. Cette fonction est préférable pour la cuisson des viandes, des pommes de terre, ou des aliments plus volumineux qui exigent les effets du dorage et d'un extérieur croustillant.

Exemples : poulet entier, patates douces, rôtis

4. Gril vapeur - La fonction gril vapeur utilise la vapeur « surchauffée », mais de manière ciblée, en provenant du dessus de la cavité du four. Cette direction précise de la chaleur permet de profiter des avantages de la vapeur, de même que la capacité de concentrer la température de la vapeur « surchauffée » à produire un dorage et de nombreuses options de cuisson. Grâce à cette fonction, vous aurez la possibilité de griller et sauter les aliments tout en profitant des avantages de la vapeur.

Exemples : poisson, légumes, oignons, steak

5. Vapeur - La fonction de cuisson vapeur consiste en une vapeur d'eau atteignant une température de 212 °F « 100 °C » injectée dans la cavité du four permettant une option de cuisson qui conserve les nutriments. La vapeur confère humidité et tendreté aux aliments qui autrement pourraient devenir secs ou durcir en utilisant des modes de cuisson traditionnels. Cette fonction est préférable pour les légumes, les poissons ou les viandes.

Exemples : brocoli, saumon, morue, poulet

6. Rafraîchissement a la vapeur - Le Rafraîchissement à la vapeur utilise une vapeur à basse température pour revigorer ou « rafraîchir » des aliments ou des restes de la veille. L'injection d'une vapeur légère peut aider à rafraîchir les aliments à leur état original, lorsqu'ils étaient frais. Cette fonction est préférable pour les pains croûtés, le riz, les nouilles, les légumes ou les viandes.

Exemples : pain français, riz brun, spaghettis, brocoli, hamburgers

Cuisson en mode manuel

Pour utiliser CUISSON A CONV. en mode manuel :

1. Appuyer sur **MANUAL**.
2. Appuyer sur **CUISSON A CONV.**
3. Sélectionner l'option de préchauffage souhaité et le nombre de plateaux.
4. Sélectionner la température et ensuite appuyer sur **START**.
5. Préchauffage du four.

6. Placer les aliments dans le four.
7. Sélectionner le temps de cuisson et ensuite appuyer sur **START**.
8. Le décompte de la durée de cuisson commence.
9. La cuisson est terminée.

Option pour plus de temps de cuisson :

10. Pour ajouter plus de temps de cuisson, appuyer sur **+ DE TEMPS**.
11. Appuyer sur les chiffres pour ajouter plus de temps, et ensuite appuyer sur **START**.

Autres caractéristiques

RÉGLAGES

Dans l'éventualité où il y aurait interruption de courant, votre programmation actuelle sera effacée. Il suffit de reprogrammer une fois le courant rétabli.

ÉLIMINATION DU SIGNAL SONORE

Lorsque la cuisson est terminée ou lorsque vous touchez l'écran, un signal sonore se fera entendre. Ce signal sonore peut être désactivé si vous préférez un fonctionnement sans bruit.

POUR DÉSACTIVER LE SIGNAL SONORE

1. Appuyer sur REGLAGES.
2. Appuyer sur SON ACTIVE/DESACTIVE.
3. Appuyer sur DESAC.
4. Appuyer sur CLEAR pour quitter.

POUR RÉACTIVER LE SIGNAL SONORE

1. Appuyer sur REGLAGES.
2. Appuyer sur SON ACTIVE/DESACTIVE.
3. Appuyer sur ACTIVER.
4. Appuyer sur CLEAR pour quitter.

VERROU CONTROLES ACTIVE/DESACTIVE

Le verrouillage des commandes permet d'éviter tout fonctionnement non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le four peut être réglé de sorte que le panneau de commandes est désactivé ou verrouillé.

POUR VERROUILLER

1. Appuyer sur REGLAGES.
2. Appuyer sur VERROU CONTROLES ACTIVE/DESACTIVE.
3. Maintenir le bouton BACK pendant 3 secondes.
4. L'écran affiche LE VERROUILLAGE DES CONTROLES EST ACTIVE.
5. En attente de suppression du verrouillage.

POUR DÉVERROUILLER

1. Maintenir le bouton BACK pendant 3 secondes.
2. L'écran affiche LE VERROUILLAGE DES CONTROLES EST DESACTIVE.
3. Appuyer sur CLEAR pour quitter.

MODE DEMO

POUR ACTIVER LE MODE DÉMO

1. Sur la page principale, appuyer et maintenir la touche CLEAR jusqu'au signal sonore.
2. Appuyer sur CLEAR quatre fois.
3. L'icône DEMO apparaîtra sur l'écran.
4. Poursuivre en MODE DEMO.

Pour QUITTER le mode DEMO

1. Répéter les étapes 1 et 2.
2. L'icône DEMO sera enlevée.

REMARQUE :

- Le four ne chauffe pas en mode Démo.
- L'écran affiche un décompte rapide.

LANGUE/TEMP

Le four est livré avec des réglages en Anglais et en °F. Pour modifier, appuyer sur REGLAGES et ensuite LANGUE/TEMP. Une fois la sélection faite, appuyer sur CLEAR pour quitter.

Nettoyage et entretien

Le four Combi Steam/Convect™ offre de nombreuses options pour maintenir la propreté du four. À partir du nettoyage initial de votre four neuf jusqu'aux nettoyages réguliers, le menu NETTOYAGE vous aide à garder des conditions de fonctionnement optimales et maintenir une apparence fraîche et éclatante.

NETTOYAGE DU FOUR NEUF

Ce nettoyage doit être utilisé en premier lieu pour nettoyer la cavité et les accessoires fournis avec ce four avant de commencer la cuisson d'aliments. Il est recommandé d'utiliser la fonction NETTOYAGE DU FOUR NEUF avant de commencer la cuisson d'aliments dans le four pour assurer de commencer avec des instruments de cuisson fraîchement propres.

1. Sélectionner la fonction NETTOYAGE à partir de la page principale.
2. Sélectionner la fonction NETTOYAGE DU FOUR NEUF à partir de la liste.
3. Insérer tous les accessoires (c'est-à-dire les deux plateaux, les deux grilles) dans le four.
4. Remplir le réservoir avec de l'eau froide. Replacer le réservoir et appuyer sur START.
5. Une fois que la fonction NETTOYAGE DU FOUR NEUF est terminée, ouvrir le four avec précaution.

AVERTISSEMENT

1. La porte du four, l'extérieur de l'armoire et la cavité du four vont devenir chaud.
2. Ne pas ouvrir la porte du four si votre visage est près du four. La vapeur sortant du four pourrait provoquer des brûlures.

NETTOYAGE STÉRILISE

La fonction de nettoyage stérilisé aide à nettoyer des articles particuliers nécessitant davantage de soins quant à la propreté. Le tableau ci-dessous dresse la liste des articles qui peuvent être utilisés avec cette fonction.

1. Sélectionner la fonction NETTOYAGE à partir de la page principale.
2. Sélectionner la fonction NETTOYAGE STÉRILISE à partir de la liste.
3. Sélectionner le niveau souhaité. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour une suggestion d'articles à nettoyer dans le plateau du niveau supérieur ou inférieur.
4. Remplir le réservoir avec de l'eau froide. Replacer le réservoir et appuyer sur START.
5. Une fois que la fonction NETTOYAGE STÉRILISE est terminée, ouvrir le four avec précaution. La porte, l'armoire et le four peuvent être très chauds. Ne pas ouvrir la porte du four si votre visage est près du four. La vapeur sortant du four pourrait provoquer des brûlures.

SÉLECTION DU NIVEAU	ARTICLES SUGGÉRÉS POUR LE NETTOYAGE EN PROFONDEUR
Niveau supérieur (grille et plateau)	Conserve (pot et couvercle)
Niveau inférieur (plateau)	Blanchir Petites planches à découper

DETARTRAGE

Une accumulation de taches blanches ou grises, aussi appelées tartre, peut se former dans le circuit d'eau à l'intérieur du four au cours de la production de vapeur, ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four. Les fonctions de détartrage aident à dégrader cette accumulation de tartre et garder le four propre et d'apparence neuve.

1. Sélectionner la fonction NETTOYAGE à partir de la page principale.
2. Sélectionner la fonction DETARTRAGE à partir de la liste.
3. Remplir le réservoir avec un mélange d'eau et d'acide citrique ou de jus de citron. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour une suggestion des quantités. Replacer le réservoir et appuyer sur START.
4. Une fois que le four a terminé le cycle, laisser le four refroidir. Ensuite, essuyer tout résidu restant à l'aide d'un chiffon humide.
5. Retirer le réservoir, vider, rincer, et remplir à nouveau avec de l'eau du robinet. Replacer le réservoir et appuyer sur START.
6. Une fois que la fonction DETARTRAGE est terminée, laisser le four refroidir.
7. Lorsque refroidie, essuyer la cavité du four. Vider le plateau d'égouttage.

MÉLANGE	QUANTITÉ
Eau et acide citrique	2 1/4 tasses d'eau et 1 c. à table de cristaux d'acide citrique. Dissoudre les cristaux dans l'eau et verser dans le réservoir.
Eau et jus de citron	2 1/4 tasses d'eau et 1/3 de tasse de jus de citron à 100 % (sans pulpe). Si le jus de citron contient de la pulpe, veuillez passer au tamis. Bien mélanger et verser dans le réservoir.

Veuillez ne pas remplir le réservoir avec d'autres agents de nettoyage non spécifiés dans le tableau ci-dessus. Les autres agents de nettoyage peuvent endommager votre four Combi Steam/Convect™.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE DU FOUR - VAPEUR

La fonction vapeur aide à déloger tout résidu de graisse, d'huile ou d'aliments. La vapeur aidera à faciliter le nettoyage du four; cependant, il ne s'agit pas d'une fonction d'autonettoyage.

1. Sélectionner la fonction NETTOYAGE à partir de la page principale.
2. Sélectionner la fonction NETTOYAGE DU FOUR - VAPEUR à partir de la liste.
3. Remplir le réservoir avec de l'eau froide. Appuyer sur START.
4. Une fois que la fonction NETTOYAGE DU FOUR - VAPEUR est terminée, laisser le four refroidir.
5. Lorsque refroidi, essuyer tout résidu restant à l'aide d'un chiffon doux et humide.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est faite de métal préenduit et de plastique. Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un détergent doux et d'eau; rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux. N'utiliser aucun type de nettoyant domestique ou abrasif.

SURFACE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit souvent être essuyé à l'aide d'un chiffon doux humide et poli à l'aide d'un chiffon doux sec pour entretenir sa beauté. Il existe également une variété de produits conçus spécialement pour le nettoyage et le lustrage de l'extérieur du four en acier inoxydable. Nous recommandons que le nettoyeur soit appliqué sur un chiffon doux et ensuite frotté soigneusement sur l'extérieur en acier inoxydable plutôt que de l'appliquer directement. Suivre attentivement les instructions indiquées sur l'emballage.

DEVANT DU FOUR

Essuyer le four sur les deux faces à l'aide d'un chiffon doux humide pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure. Les parties en métal seront plus faciles à maintenir propres si elles sont fréquemment essuyées à l'aide d'un chiffon doux humide. Éviter l'utilisation de nettoyants en vaporisateur ou tout autre nettoyant fort, car ils peuvent tacher, laisser des traces ou ternir la surface.

PANNEAU DE COMMANDES TACTILE

Si vous le souhaitez, le panneau de commande tactile peut être désactivé avant le nettoyage. Voir les informations à propos du Verrouillage des commandes à la page 24 de ce manuel. Essuyer le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas frotter ou utiliser de nettoyants chimiques. Fermer le four et suivre les directives en page 24 pour désactiver le Verrouillage des commandes. Appuyer sur CLEAR.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile, car il n'y a aucune chaleur générée sur les surfaces intérieures; il n'y a alors ni cuisson, ni déversements ou éclaboussures. Pour nettoyer les surfaces intérieures, y compris les surfaces d'étanchéité du four, essuyer à l'aide d'un chiffon doux humide. NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS FORTS OU ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour des taches plus difficiles, utiliser un savon doux; essuyer à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utiliser aucun nettoyant chimique pour le four.

ÉLIMINATION DES ODEURS

De temps à autre, une odeur de cuisson peut rester dans le four. Pour éliminer les odeurs, mélanger une tasse d'eau avec 1/3 de tasse de jus de citron dans un contenant en verre de 2 tasses. Bouillir pendant plusieurs minutes. Laisser dans le four jusqu'à ce que l'eau refroidisse. Essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux.

VIDER L'EAU

Dans l'éventualité où il y aurait un surplus d'eau dans le moteur du four Combi Steam/Convect™ ou qu'une fonction de vapeur soit interrompue durant le fonctionnement, votre four pourrait nécessiter une vidange d'eau afin de redémarrer.

Un message ATTENTION sera affiché pour alerter que le four doit vidanger l'eau.

Veillez vous assurer que le réservoir est vide. Sinon, veuillez vider le réservoir et le replacer.

La vidange d'eau dans le réservoir prendra environ 1 minute.

Une fois terminé, détacher le réservoir et jeter l'eau.

Avant de communiquer avec le service de réparation

Veillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas en partie ou en entier.	<ul style="list-style-type: none">• Le cordon d'alimentation n'est pas complètement branché à la prise électrique.• Panne d'électricité.• Le fusible ou le disjoncteur à la maison ne fonctionne pas.• Le four est en mode Démo.	<ul style="list-style-type: none">• Veuillez vous assurer que le cordon d'alimentation est solidement branché à la prise.• Veuillez vérifier les lumières de la maison pour être certain. Veuillez appeler votre fournisseur d'électricité pour le service.• Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.• Voir en page 24 pour les détails sur l'annulation du mode Démo.
Les aliments dans le four ne sont pas chauffés.	<ul style="list-style-type: none">• Le courant ne se rend pas à l'appareil.• Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.• Le four est en mode Démo.	<ul style="list-style-type: none">• Voir la solution au problème 1.• Vérifier si les commandes ont été réglées correctement.• Voir en page 24.
La lumière du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'ampoule n'est pas bien vissée ou brûlée.	<ul style="list-style-type: none">• Communiquer avec le service de réparation.
Les touches des commandes ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le verrouillage des commandes est activé.	<ul style="list-style-type: none">• Voir en page 24 pour désactiver.
L'écran clignote.	<ul style="list-style-type: none">• Panne d'électricité.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyer sur CLEAR « EFFACER » et régler l'horloge à nouveau. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez régler à nouveau la fonction de cuisson.

Garantie

GARANTIE DU FOUR COMBI STEAM/CONVECT™

DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE

Le four Combi Steam/Convect™ et l'ensemble des composants et accessoires, sauf les parties listées ci-dessous *, sont garantis être exempts de défauts dus aux matériaux ou à la main d'œuvre pour un fonctionnement normal pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat chez le revendeur. Viking Range, LLC, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute partie qui tombe en panne ou qui est trouvée défectueuse durant la période de garantie.

* Les parties en verre (y compris les ampoules d'éclairage), peintes et décoratives, sont garanties être exemptes de défauts dus aux matériaux ou à la main d'œuvre pour un fonctionnement ménager normal pendant une période réduite de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat chez le revendeur. TOUT DÉFAUT DOIT ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS SUIVANT L'ACHAT CHEZ LUI.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays ou le service sous garantie est demandé. La main d'œuvre du dépannage doit être fournie par une agence de service agréée ou un dépositaire de Viking Range, LLC. La garantie ne pourra pas s'appliquer pour des dommages résultant d'usage abusif, d'accident, de catastrophe naturelle, de perte d'alimentation électrique vers le produit pour n'importe quelle raison, de vandalisme, d'utilisation en extérieur, d'installation incorrecte, de mise en œuvre non appropriée, d'entretien ou réparation par quiconque non habilité par une agence de service agréée ou un dépositaire de Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas pour un usage commercial du produit. Le garant n'est pas responsable pour les dommages consécutifs ou accessoires survenant en violation des devoirs ou du contrat ou des deux. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation pour dommages consécutifs ou accessoires, de ce fait la limitation ou exclusion ci-dessus peut ne pas être applicable pour votre cas.

Le propriétaire sera seul responsable de la conformité de l'installation, de l'apport normal de l'attention et de l'entretien, et devra fournir la preuve de son achat sur demande et laisser l'équipement raisonnablement accessible pour sa réparation. Si le produit ou un de ses composants comporte un défaut ou présente une anomalie de fonctionnement pendant sa période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives de résolution du problème par le garant, le propriétaire est en droit de demander un remboursement ou un remplacement de produit ou de(s) pièce(s). L'engagement du garant pour toute réclamation de toute sorte concernant le produit concerné ici ne pourra pas excéder le prix d'achat du produit lui-même.

RÉPARATION SOUS GARANTIE : Suivant les termes de cette garantie, la réparation doit être effectuée par un agent ou représentant autorisé par l'usine Viking Range, LLC. La réparation sera assurée durant les horaires de travail normaux, tout supplément pour travail effectué en dépassement d'horaire ou période spéciale ne sera pas couvert par cette garantie. Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit, ou un agent de service autorisé par Viking Range, LLC, ou Viking Range, LLC directement. Vous devrez alors fournir l'indication de modèle, le numéro de série et la date d'achat de l'appareil. Pour obtenir le nom de l'agence de service agréée par Viking Range, LLC la plus proche de chez vous, appelez le revendeur chez qui vous avez acheté, ou le service clientèle de Viking Range, LLC. **IMPORTANT :** Gardez la preuve de votre achat d'origine pour la détermination de votre droit à la garantie.

Le retour de la carte d'enregistrement d'utilisateur ne conditionne pas votre garantie. Cependant veuillez la retourner de façon à ce que Viking Range, LLC puisse vous contacter si un problème de sécurité apparaissait sur ce type de produit qui vous concernerait.

Toutes garanties implicites du caractère commercialisable ou de l'adéquation à un usage particulier pour les parties décrites précédemment sont limitées à la durée contractuelle de la garantie exprimée plus haut. Certaines juridictions ne permettent pas la limitation de durée pour les garanties implicites, de ce fait la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable pour votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez peut-être avoir d'autres droits, qui peuvent varier d'une juridiction à une autre.on.

Viking Range, LLC

111 Front Street

Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Spécifications susceptibles d'être modifiées sans préavis

Pour plus d'informations, appelez 1-888-845-4641,
ou branchez-vous sur le site Web à l'adresse vikingrange.com

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

For product information
call 1-888-845-4641
or visit our web site at vikingrange.com

Para más información,
llame al 1-888-845-4641
o visite nuestro sitio Web en vikingrange.com

Pour plus d'informations produit
appeler 1-888-845-4641
ou visitez notre site Web à l'adresse vikingrange.com