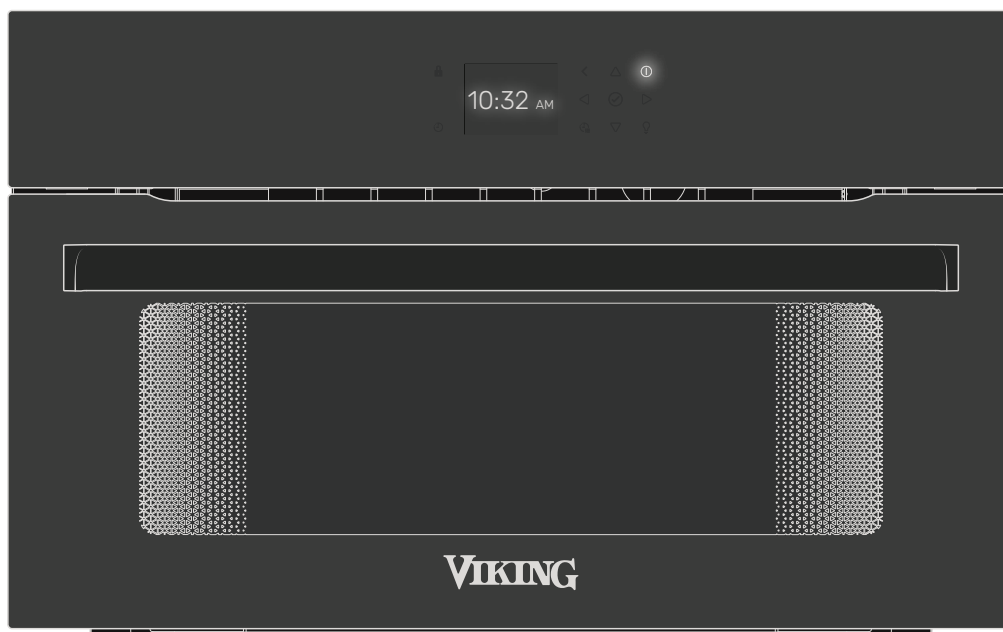




Installation + User Guide

RVL - 30" Convection Steam Oven
MVSOC6301



Table of Contents

Important Safety Instructions	EN-3	Use & Care	EN-24
Product Installation	EN-6	Welcome and Thank You.	EN-24
Installation Preparation.	EN-6	Register Your Product	EN-24
Installers, it is your responsibility to.... .	EN-6	Before First Use.	EN-24
Electrical Requirements	EN-7	Features & Accessories	EN-25
Product Dimensions & Specifications.	EN-8	Control Panel & Display Icons	EN-26
Power Requirements.	EN-8	Overview of Control Panel Buttons and Display Icons	EN-26
Dimensions	EN-9	Locking the Control Panel	EN-26
Cabinetry Specifications - Standalone	EN-10	Operating the Steam Oven	EN-28
Cabinetry Dimensions	EN-10	Standby Mode	EN-28
Product Install Dimensions	EN-11	Conventional Cooking Operating Cycle	EN-28
Flush Mounted Cabinetry Dimensions	EN-12	Explanation of Traditional Cooking Modes	EN-29
Flush Mounted Product Install Dimensions	EN-13	Steam Cooking	EN-30
3-Stack Cabinetry Specifications - Single		Meat Probe	EN-32
Wall Oven, Steam Oven & Warming Drawer		General Meat Cooking and Safety Info.	EN-32
(MVSOE6301 & MVSOC6301 & MVWDE6301)		How to use the Meat Probe	EN-33
.	EN-14	Explanation of Cooking Options.	EN-34
Standard Install Cabinetry Dimensions.	EN-14	Using the Oven Rack & Perforated Tray	EN-35
Standard Install Product Reveals	EN-15	Recipes.	EN-36
Flush Mounted Cabinetry Dimensions	EN-16	Using the Recipe Interface	EN-36
Flush Mounted Install Product Reveals.	EN-17	Explanation of Settings Options.	EN-37
Side by Side Cabinetry Specifications - Single		Explanation of System Menu	EN-37
Wall Oven, Steam Oven & Warming Drawer		Care & Cleaning.	EN-38
(MVSOE6301 & MVSOC6301 & MVWDE6301)		How to Avoid Damage to Your Appliance	EN-38
.	EN-18	Steam Cleaning Operations	EN-39
Standard Install Cabinetry Dimensions.	EN-18	Troubleshooting.	EN-40
Standard Install Product Reveals	EN-19	Traditional Baking Issues	EN-40
Flush Mounted Cabinetry Dimensions	EN-20	Operational Issues	EN-41
Flush Mounted Install Product Reveals.	EN-21	Replacing the Oven Cavity Bulb	EN-42
Final Install Checklist	EN-22	Service Information	EN-43

Important Safety Instructions

Read and Follow!

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

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

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

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

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

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.

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



ATTENTION

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it is repaired by a qualified service technician;
- This appliance and its internal components, especially electrified parts, may only be repaired, modified or customized by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons. Incompetent repairs can cause serious accidents, damage to the appliance and its surroundings and malfunctions.
- Remember that even the replacement of the lamp inside the oven must be performed by qualified personnel who will first disconnect the appliance from the mains.
- If the appliance fails to operate or requires repair, contact our service department.
- Use only original replacement part.



IMPORTANT

- As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord.
- In addition, avoid using acid or alkaline substances (such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts.

- Although the cooking chamber is made of high-quality steel, incorrect maintenance can cause corrosion;
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;
- Do not clean the oven immediately after the dish has been removed because the residual drops of steam are still very hot (danger of burns); check that the display shows a low residual temperature or none.
- Take care when opening the door when the oven is on because the exiting steam can cause burns.
- If the electricity is interrupted, when it comes back on, the oven requires you to empty the circuit even though there shouldn't be any water in it.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During cleaning, take care that no water enters the appliance.
- Use only slightly damp rags.
- Never spray water inside or outside of the appliance.
- Do not use steam devices for cleaning because water that penetrates could cause damage.
- Do not use the appliance for heating or humidifying the room.
- The appliance must be installed and used in an ambient temperature between 5 °C and 35 °C.
- If there is a risk of frost, the residual water in the pumps could freeze and damage them.
- Use only the thermal probe recommended for this oven.
- The food probe is an accessory available only in some versions of the product
- The set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not extinguish a grease fire using water. Smother fire or use a dry chemical or foam -type extinguisher.
- Do not block any vent openings.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Do not touch elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even if they are dark in color. The interior surface of an oven become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are (identification of surface - for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- Take care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- Use only pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Be careful to prevent aluminum foils and meat probes from contacting the heater elements.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING

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

Introduction

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

Be sure to observe all WARNINGS.

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

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

These shall be carefully followed at all times.

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



SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT INSTALLATION

Installation Preparation

Installers, it is your responsibility to...

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

Design Information

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

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

Included Accessories and Parts

- Wire Shelf
- 4 Mounting Screws
- Perforated Tray
- Meat Probe
- Water Tank

Tools You May Need

- 1/8" Drill Bit and Electric Drill
- Tape measure and straight edge or ruler
- Pencil
- Phillips screwdriver
- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1" (2,5 cm) Hole saw
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)

Remove Packaging & Accessories Before Installing

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

Prepare Installation Location

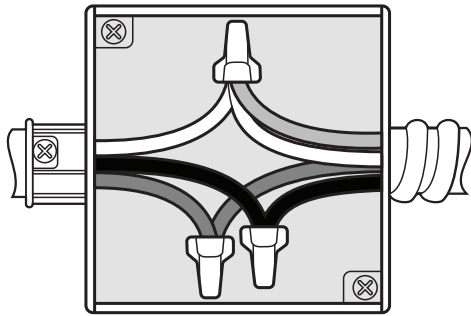
- It is the responsibility of the installer to comply with local codes. If no local codes are applicable, wire in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – latest edition.
- Ground unit per applicable electrical codes.
- The steam oven should be located away from strong drafts, but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

Electrical Requirements

WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK

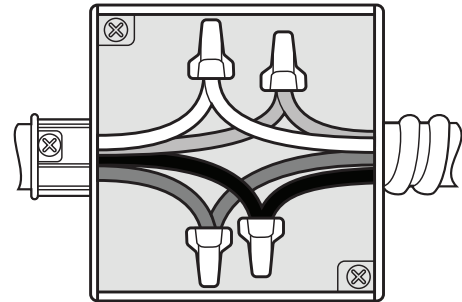
- Frame of appliance is grounded to a neutral connection within the appliance.



Grounded Neutral

3-Wire branch circuit (for US only)

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



Ungrounded Neutral

4-Wire branch circuit (for US and CANADA)

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

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

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

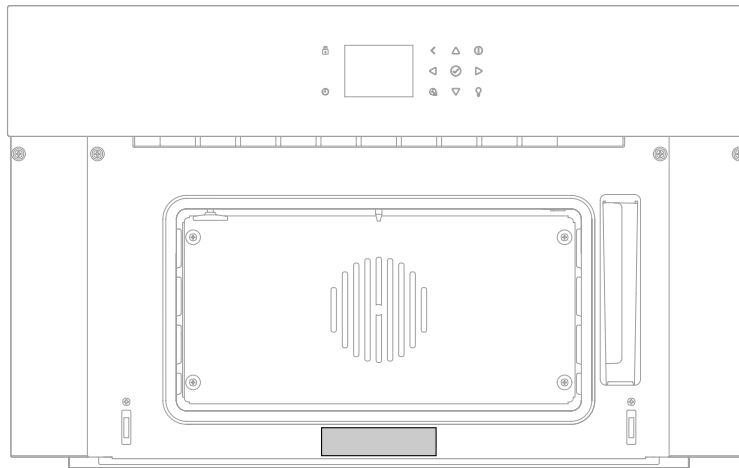
Power Requirements

- The oven must be supplied with the proper voltage and frequency. The oven is manufactured to be connected to a three-wire, single phase, 120/240V, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused in both sides of the line. A circuit breaker or time delay fuse sized not to exceed the circuit rating of the appliance specified on the rating plate located on the frame behind the door of the oven is recommended.
- The oven must be supplied with copper or aluminum wires. If aluminum wire is provided to connect oven to branch circuit, UL listed connectors for joining copper and aluminum must be used. Follow instructions provided with connectors.
- It is recommended that you have the electrical wiring and hook-up of your oven performed by a qualified electrician. After installation is complete have the electrician show you where the main disconnect is and which of the circuit breakers/fuses are for the oven.
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the appliance and to the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – latest edition, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1-1982 and C22.2 No. 01982 – latest edition, and all local codes and ordinances.
- Oven must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial rating plate

Product Dimensions & Specifications

Power Requirements

Description	Steam Oven - MVSOC6301
Flexible Power Conduit Length	54" [1371.60mm]
Electrical Requirement	Steam Oven requires a three-wire, single phase, 120/240V, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused on both sides of the line.
Max Amp Usage	120/240 VAC - 13.7 amps, 3.3 kW



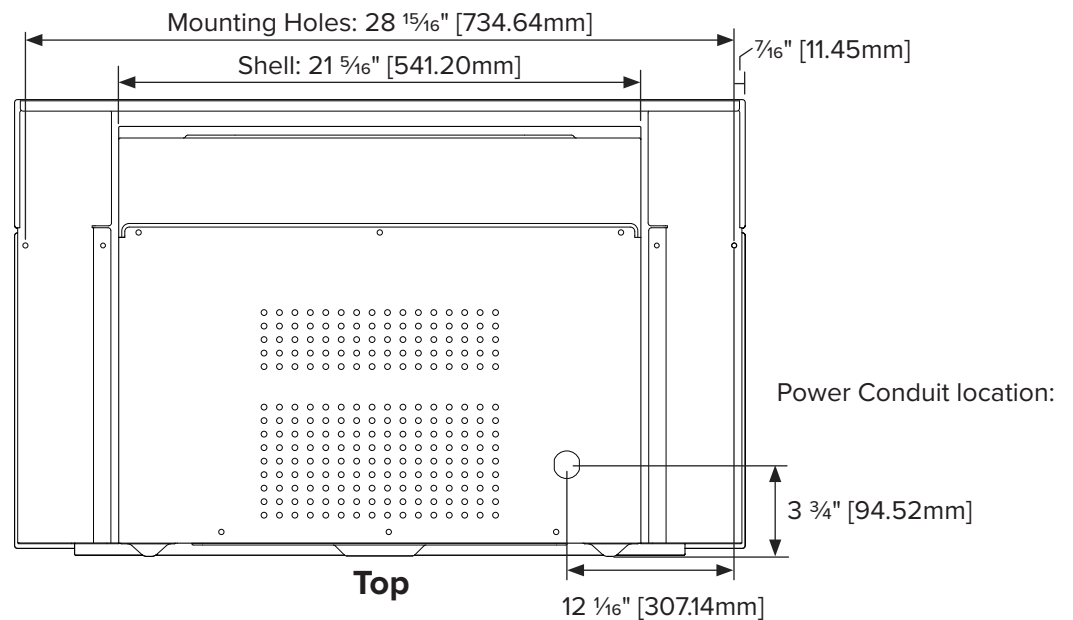
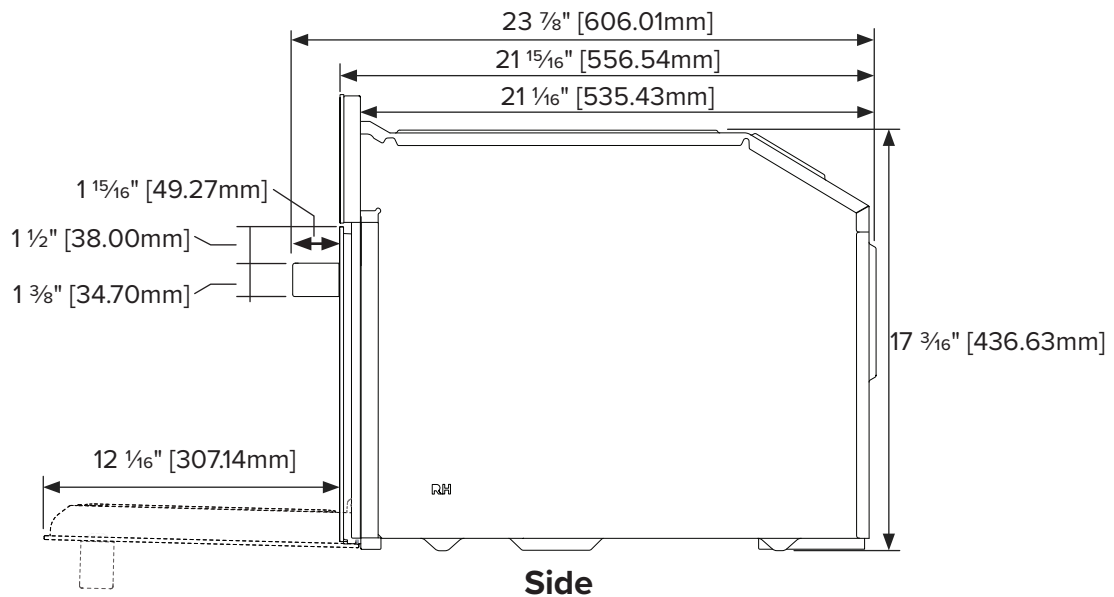
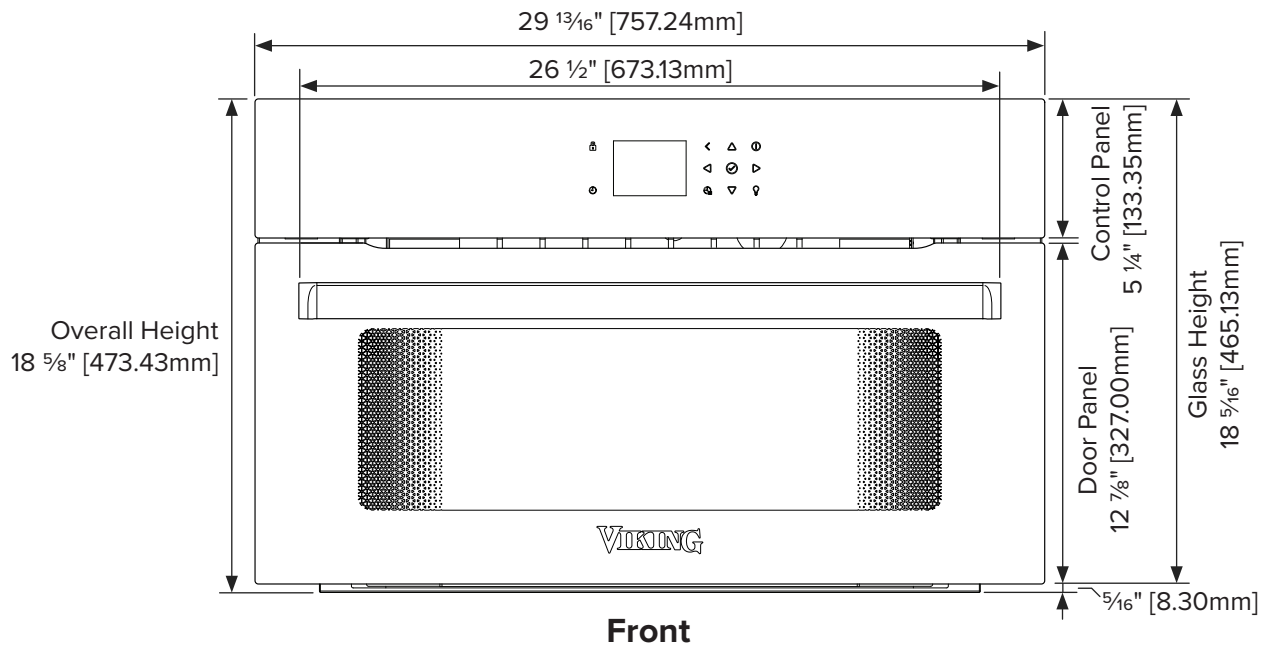
Serial Plate

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

Dimensions

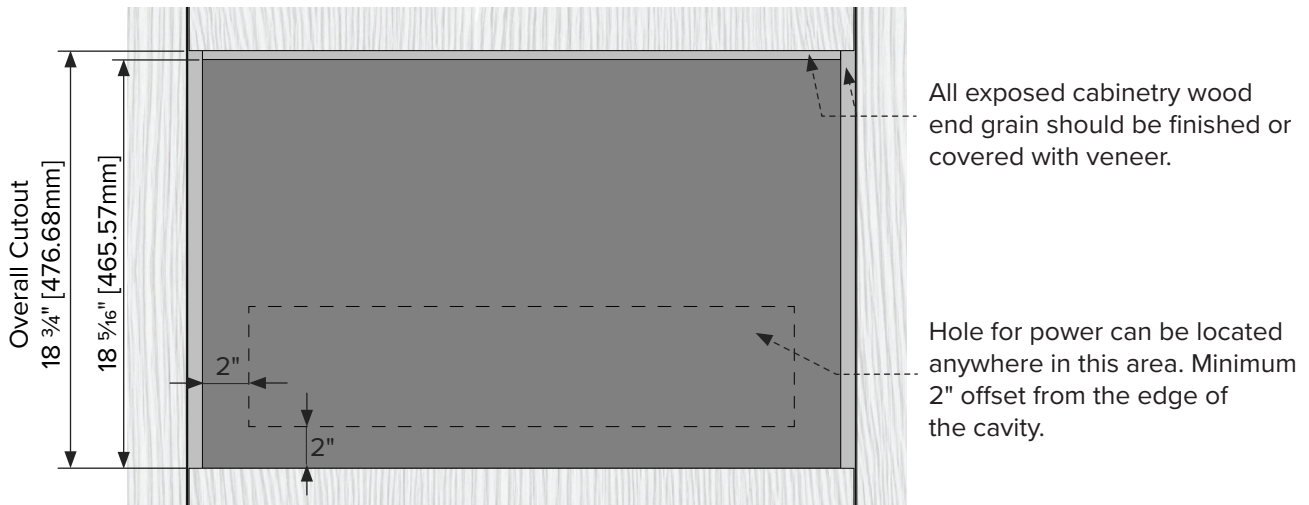
Description	MVWD6301
Width	Overall 29 ¹³ / ₁₆ " [757.24mm]
	Width between cabinetry mounting holes 28 ¹⁵ / ₁₆ " [734.64mm]
	Width of Steam Oven Shell 21 ⁵ / ₁₆ " [541.20mm]
Height	Overall 18 ⁵ / ₈ " [473.43mm]
	Front Glass Height 18 ⁵ / ₁₆ " [465.13mm]
	Height of Steam Oven Shell 17 ³ / ₁₆ " [436.63mm]
Depth	Overall 23 ⁷ / ₈ " [606.01mm]
	Depth of Steam Oven into Cabinetry 21 ¹ / ₁₆ " [535.43mm]
	With door fully opened 34" [863.60mm]
Interior	Interior Width 15 ⁷ / ₈ " [402.65mm]
	Interior Height 8 ⁵ / ₁₆ " [211.00mm]
	Interior Depth 13 ³ / ₈ " [339.91mm]
Approximate Shipping Weight 94.80 lbs [43.00kg]	

Dimensions

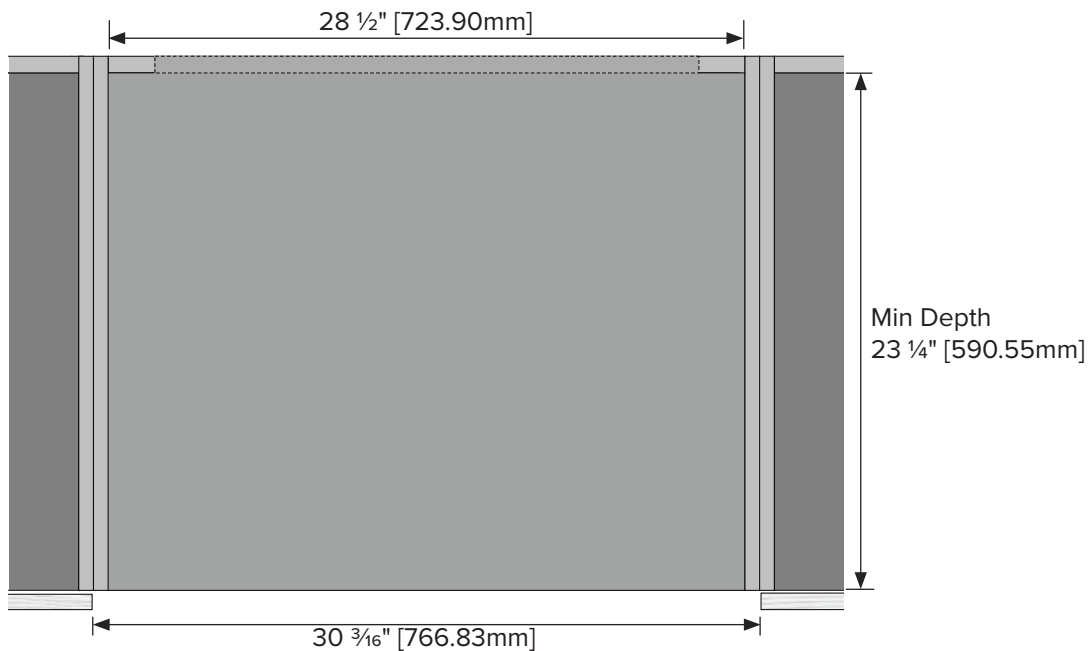


Cabinetry Specifications - Standalone

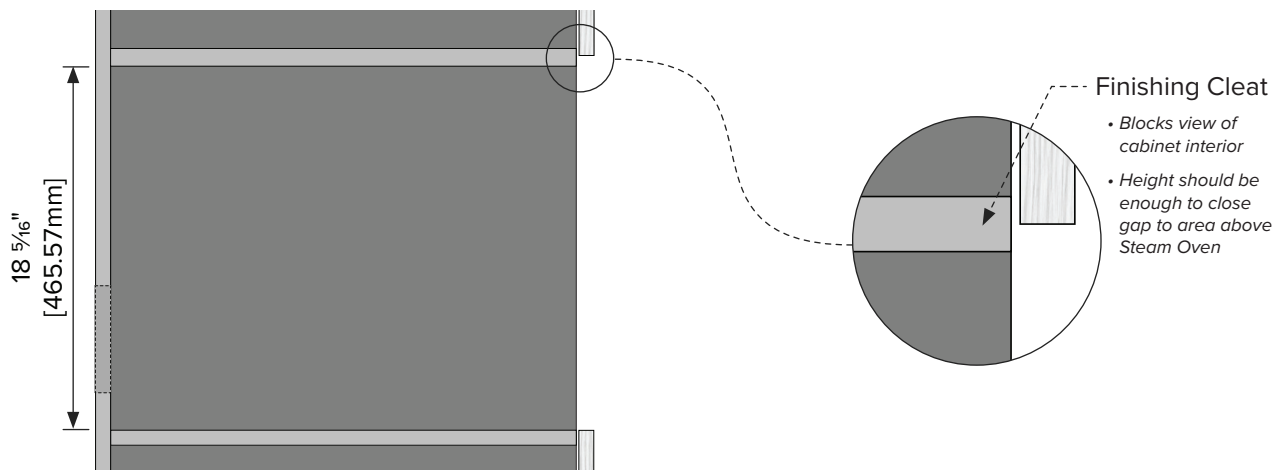
Cabinetry Dimensions



Front

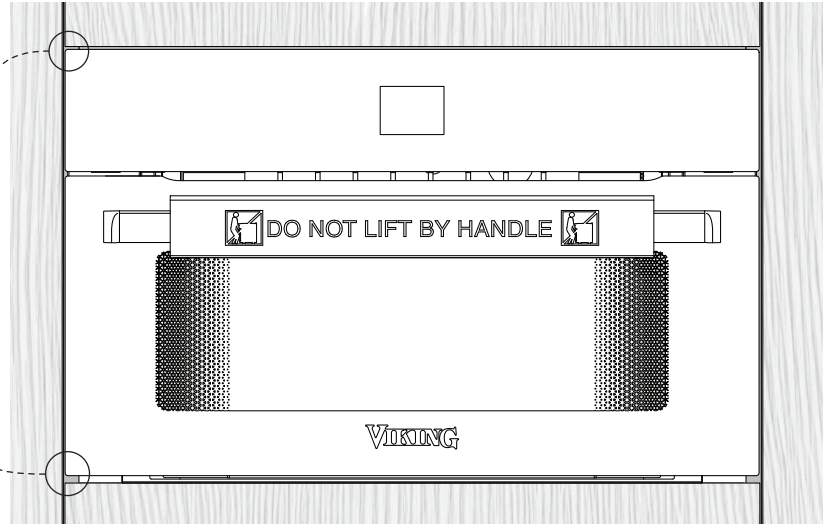
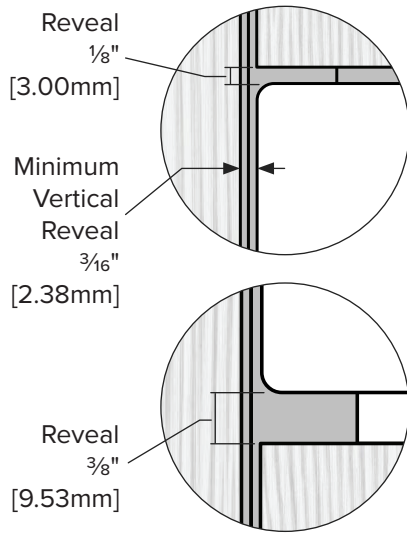


Top

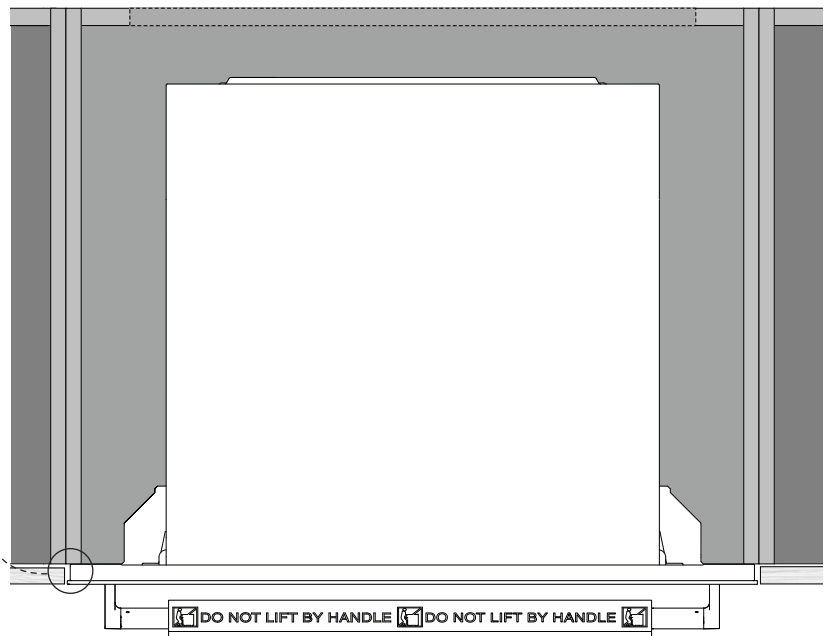
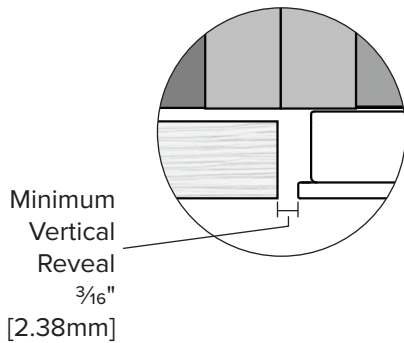


Side

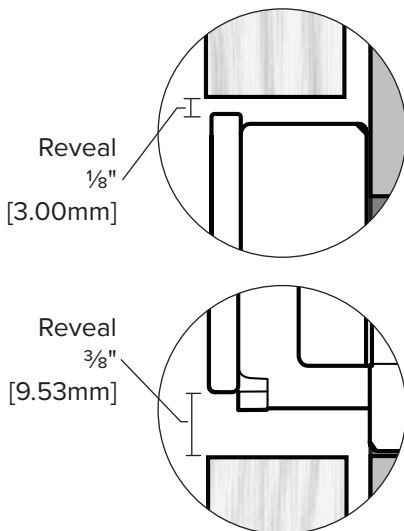
Product Install Dimensions



Front

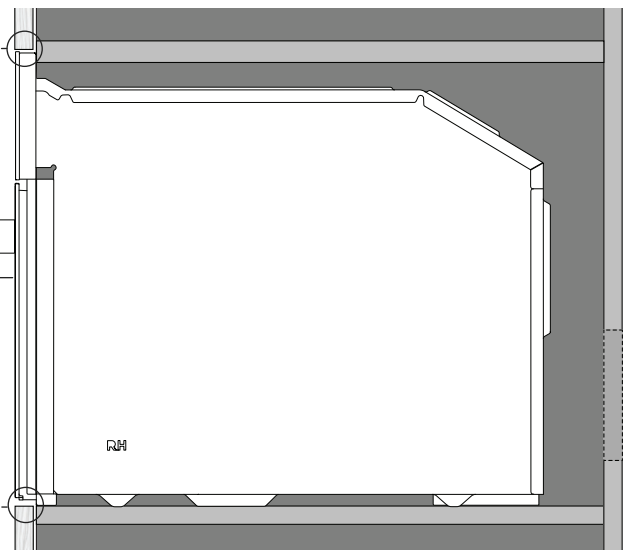


Top



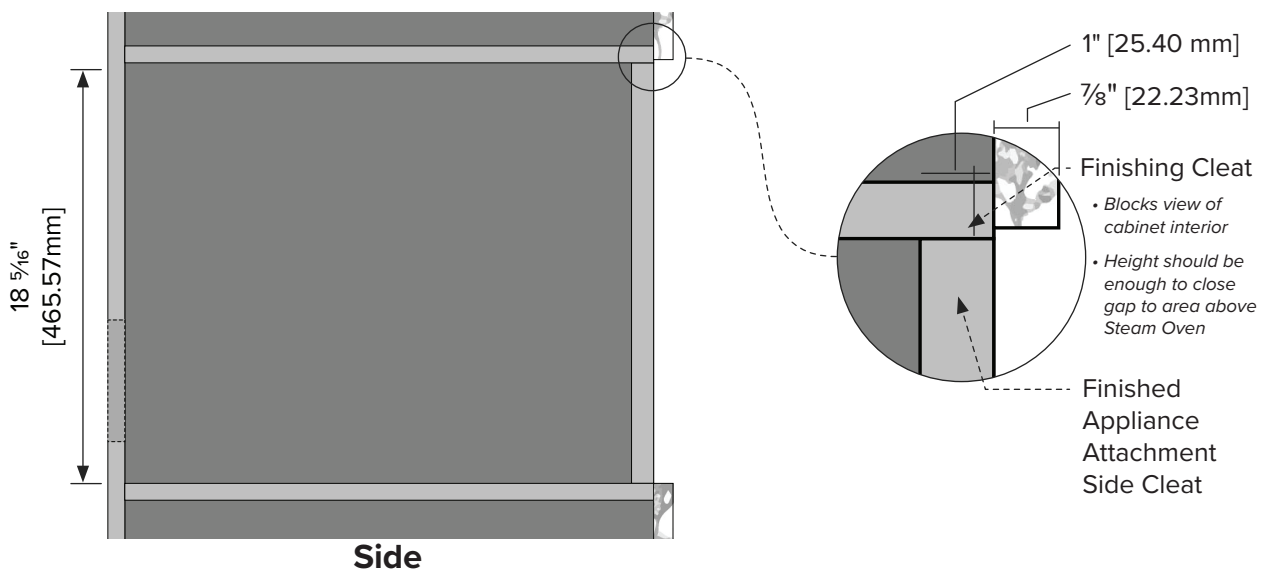
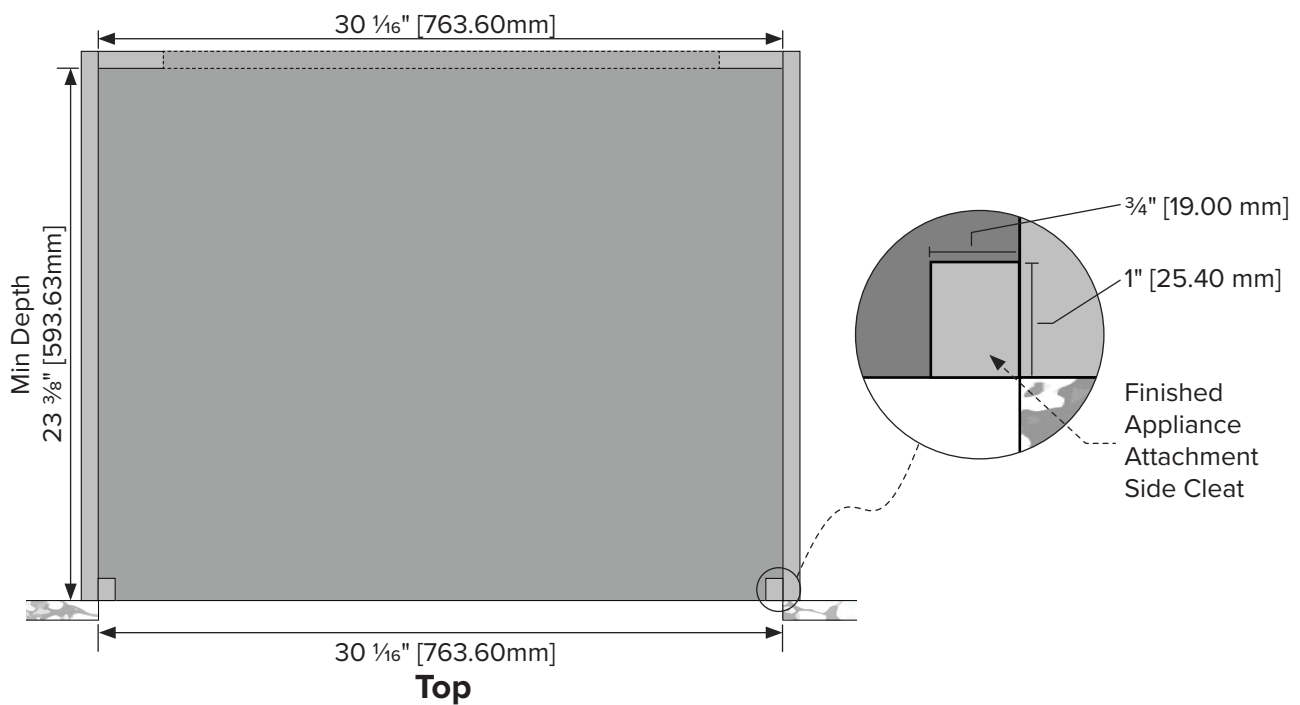
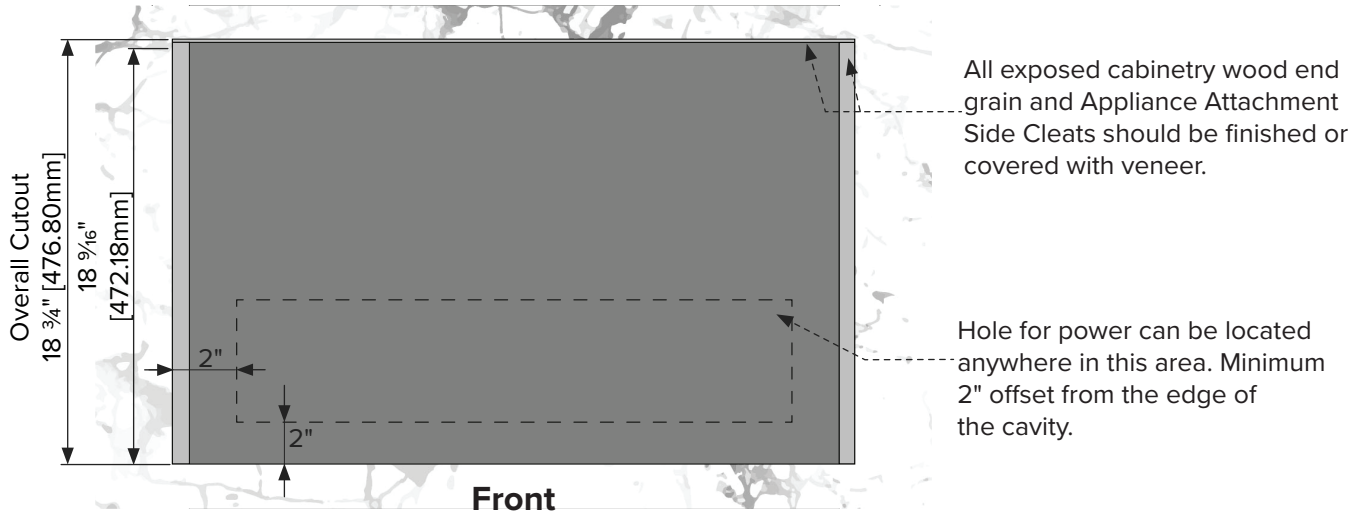
$1\frac{3}{8}$ "
[34.80mm]

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

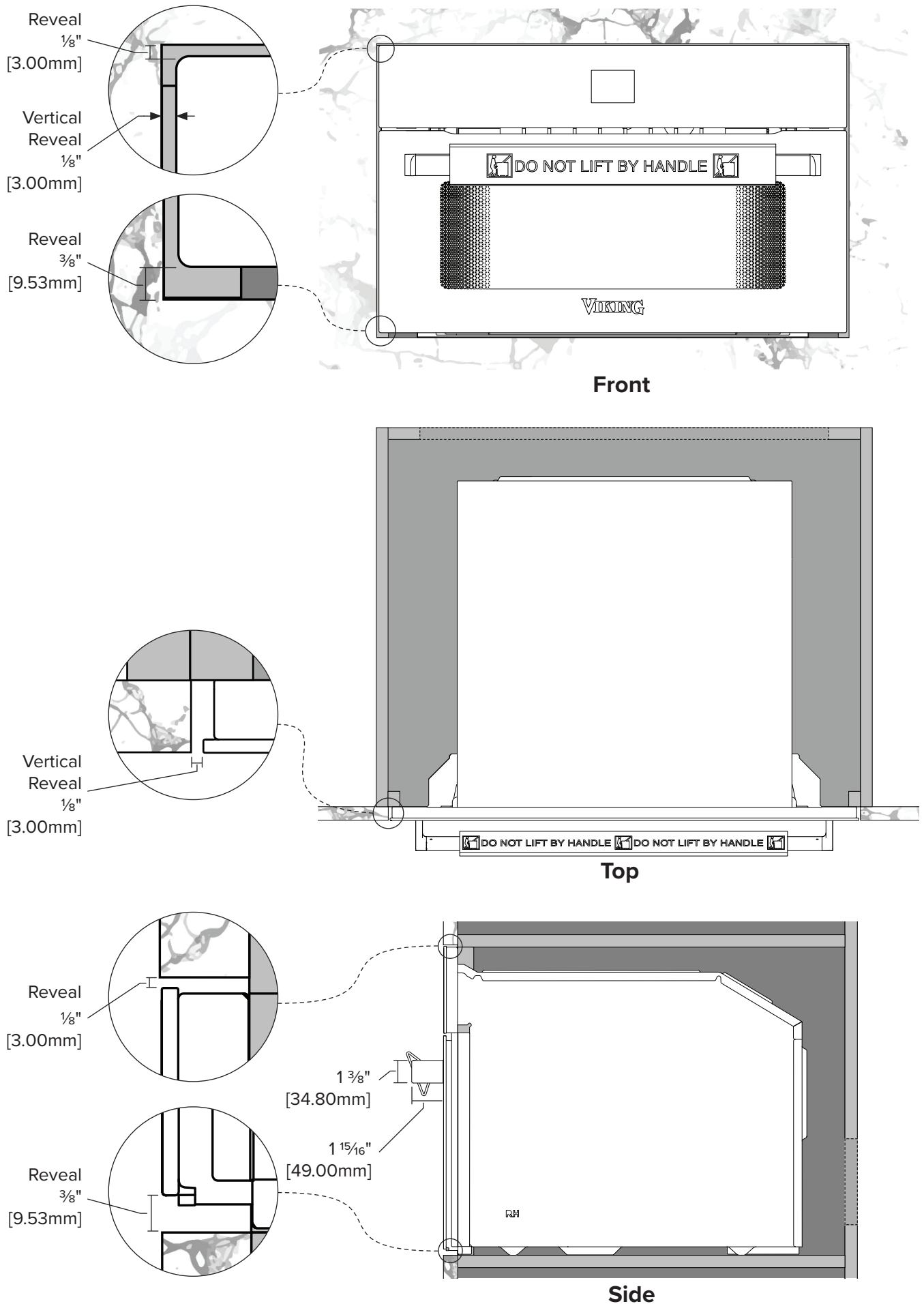


Side

Flush Mounted Cabinetry Dimensions



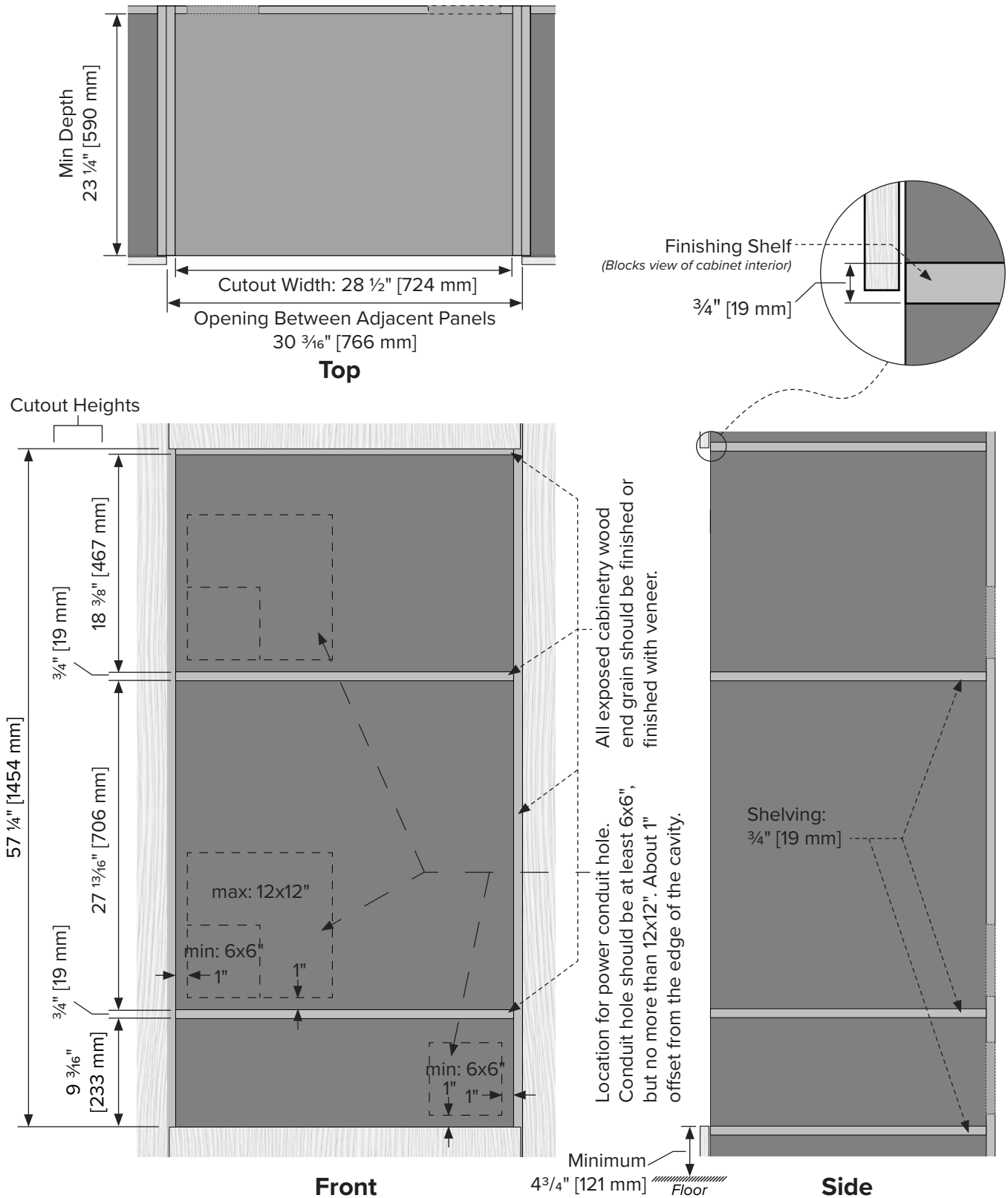
Flush Mounted Product Install Dimensions



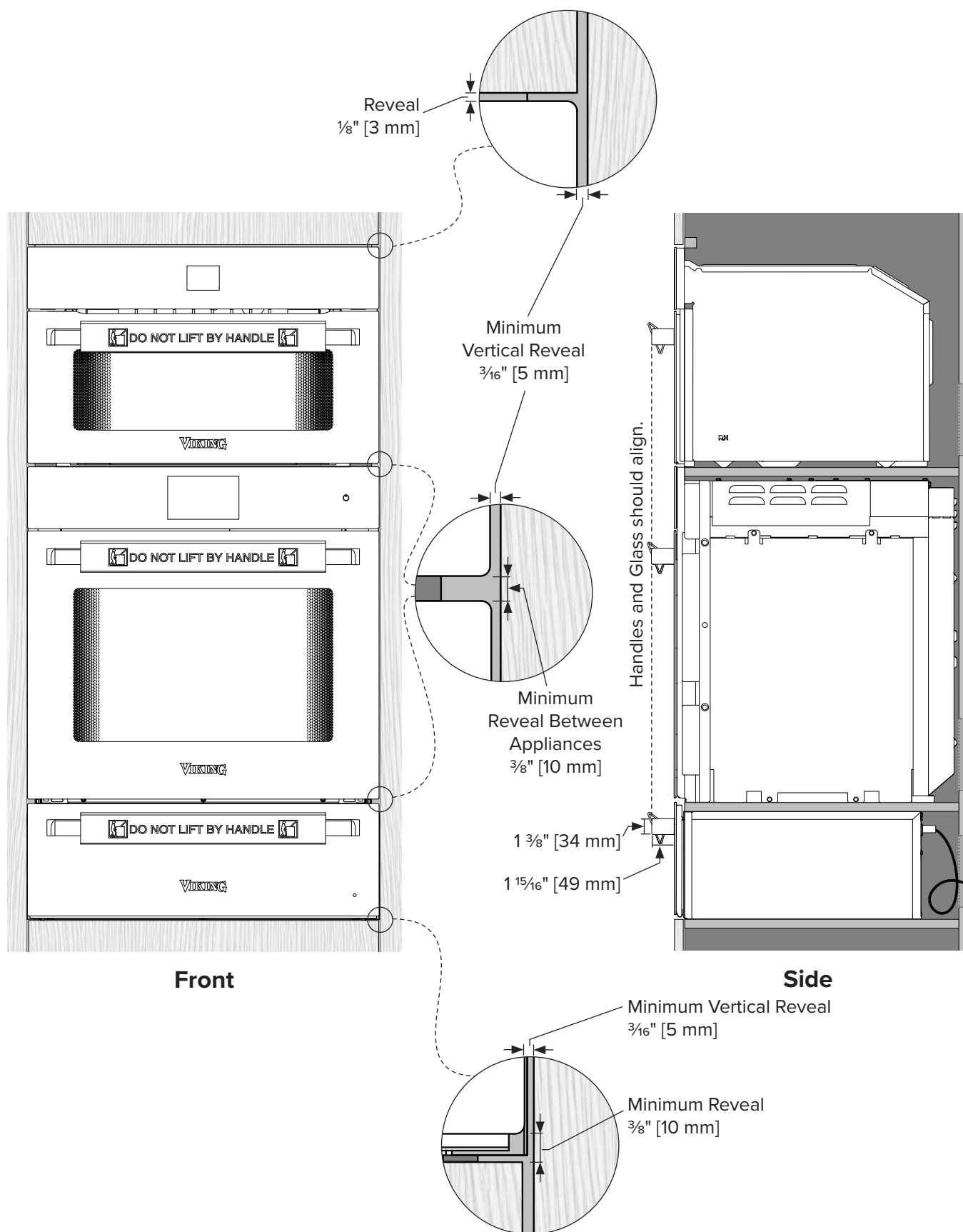
3-Stack Cabinetry Specifications - Single Wall Oven, Steam Oven & Warming Drawer

(MVSOE6301 & MVSOC6301 & MVWDE6301)

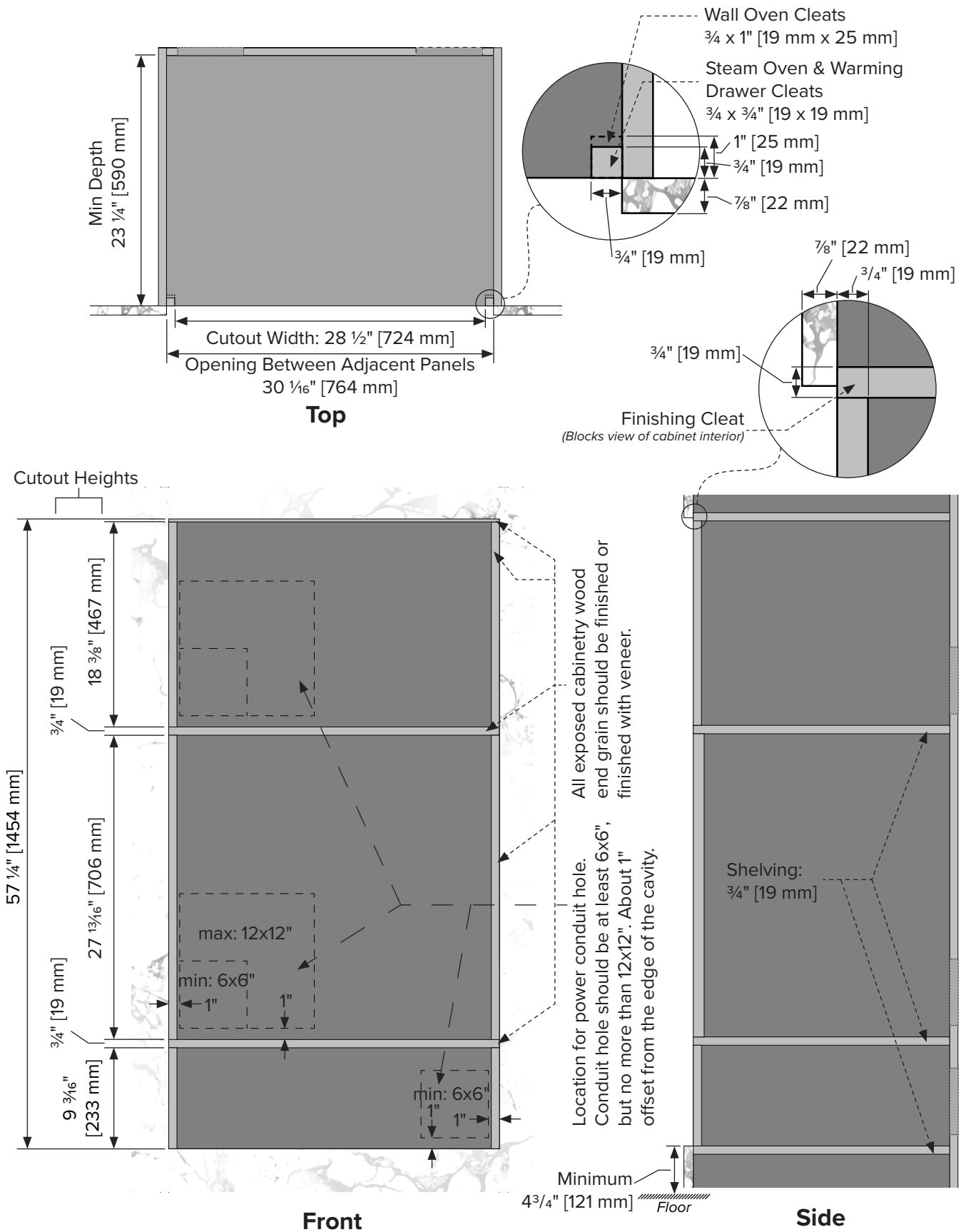
Standard Install Cabinetry Dimensions



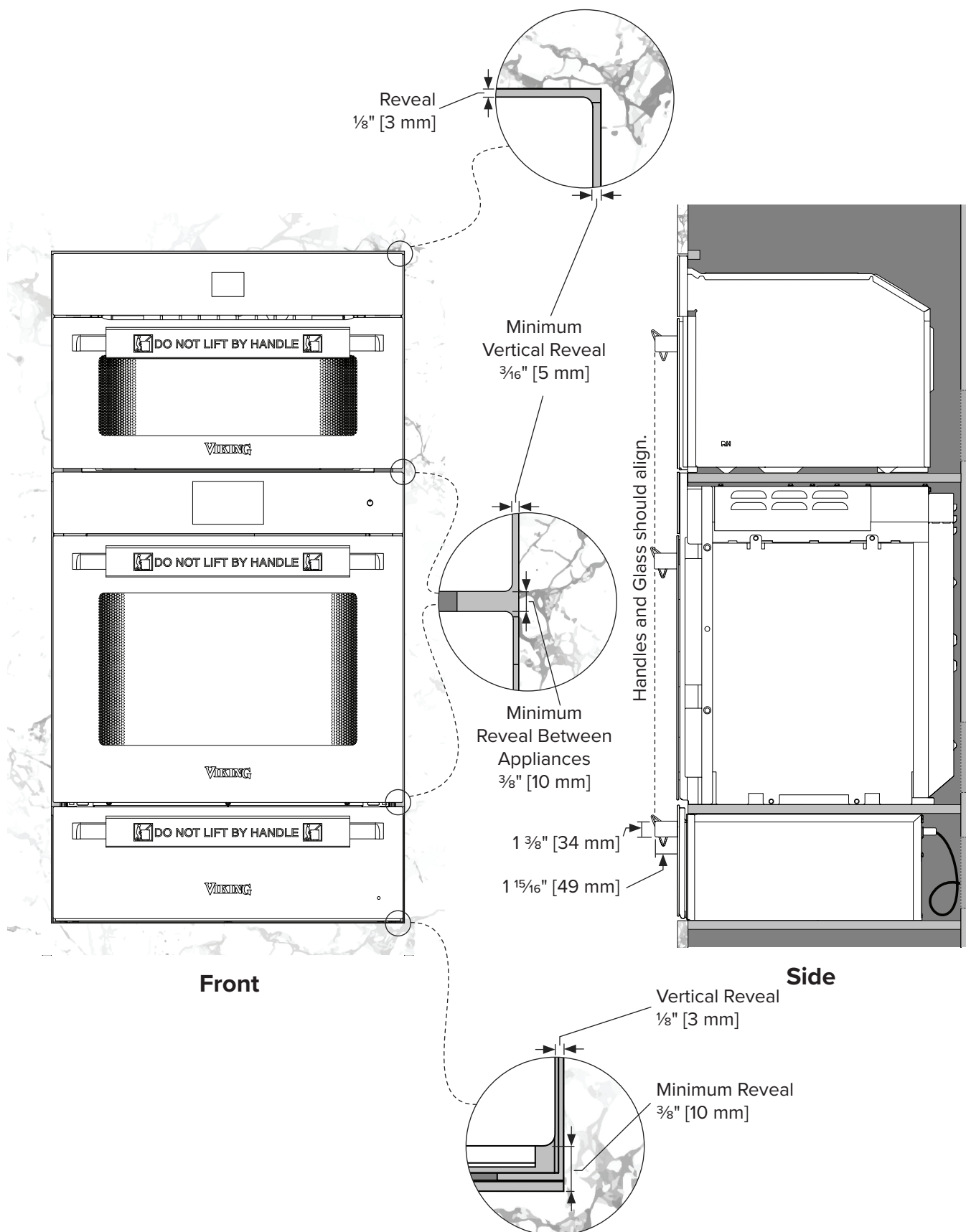
Standard Install Product Reveals



Flush Mounted Cabinetry Dimensions



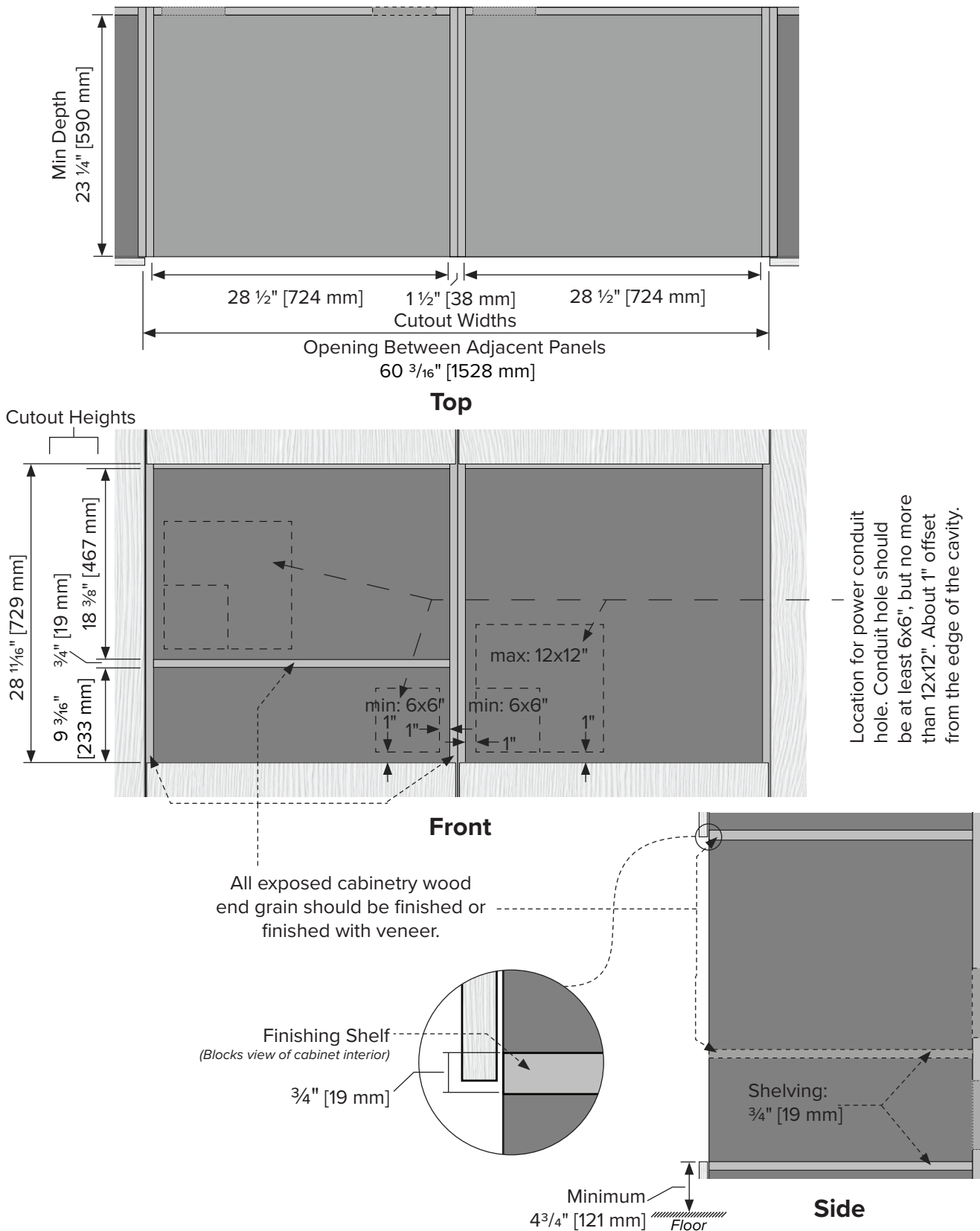
Flush Mounted Install Product Reveals



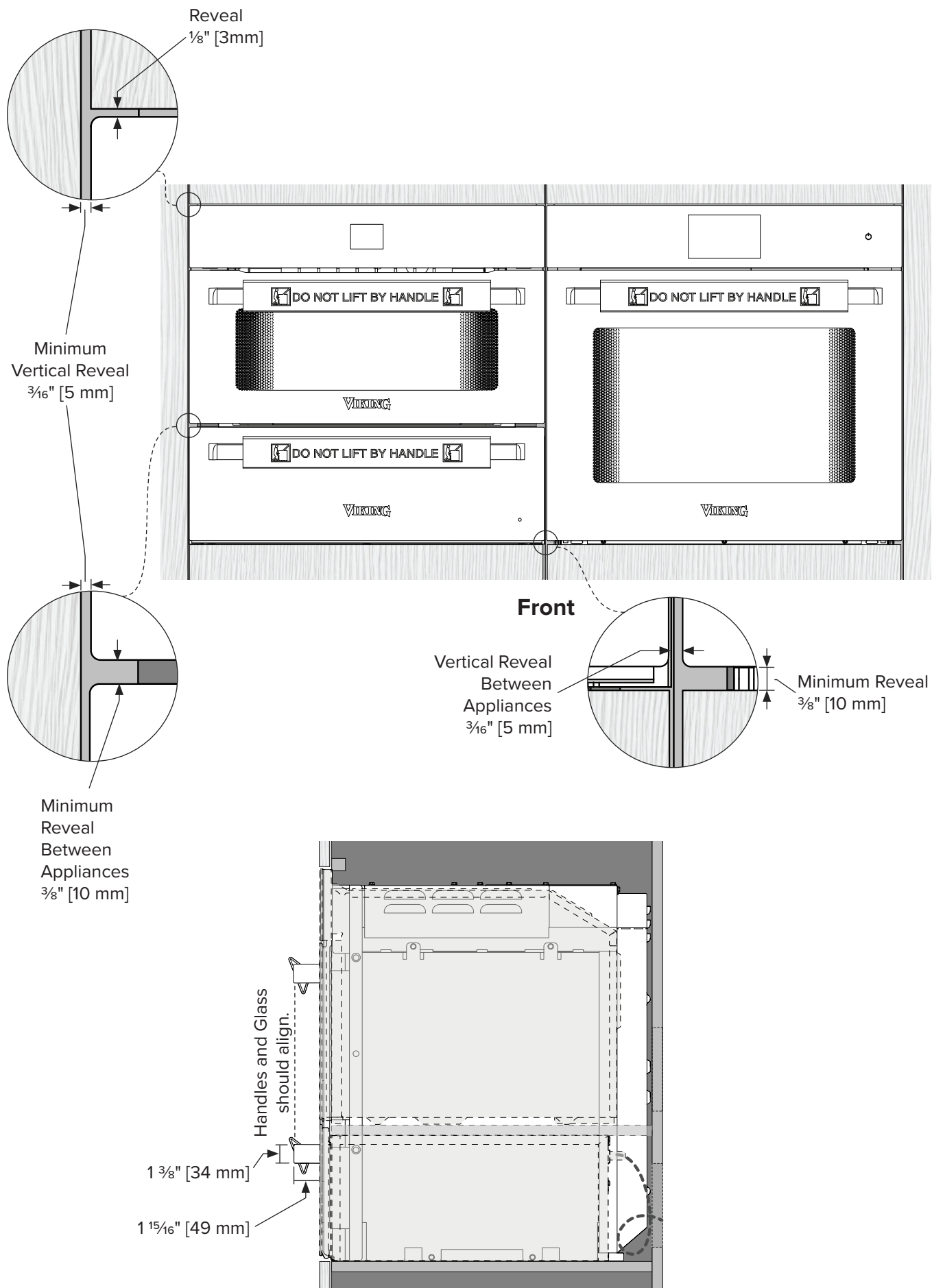
Side by Side Cabinetry Specifications - Single Wall Oven, Steam Oven & Warming Drawer

(MVSOE6301 & MVSOC6301 & MVWDE6301)

Standard Install Cabinetry Dimensions



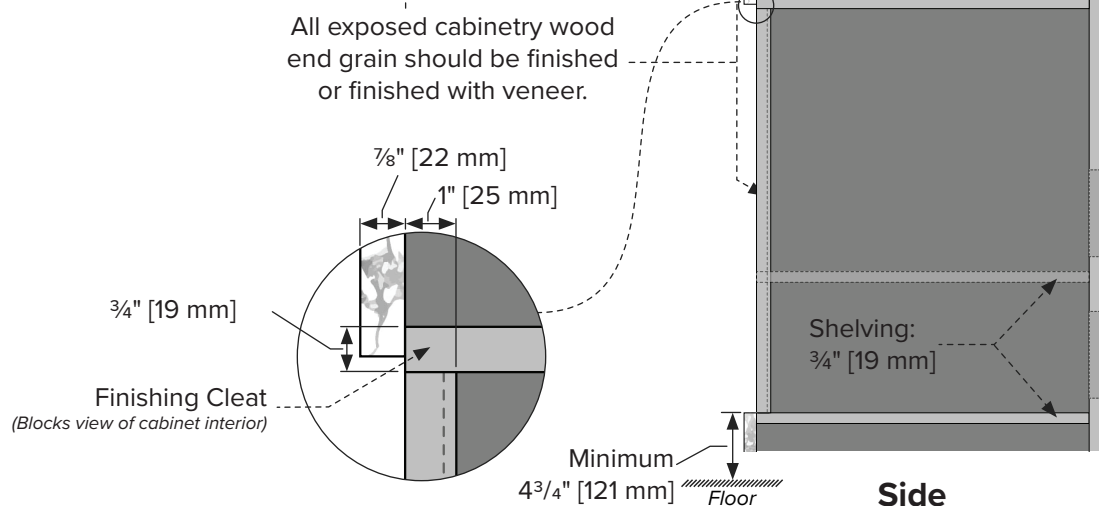
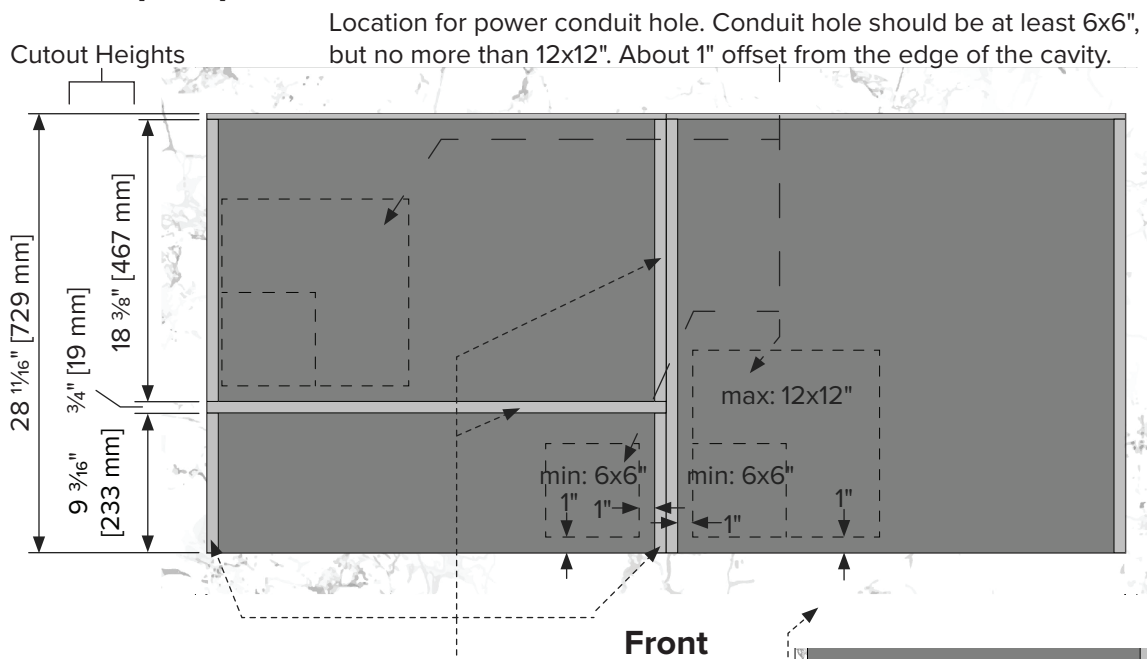
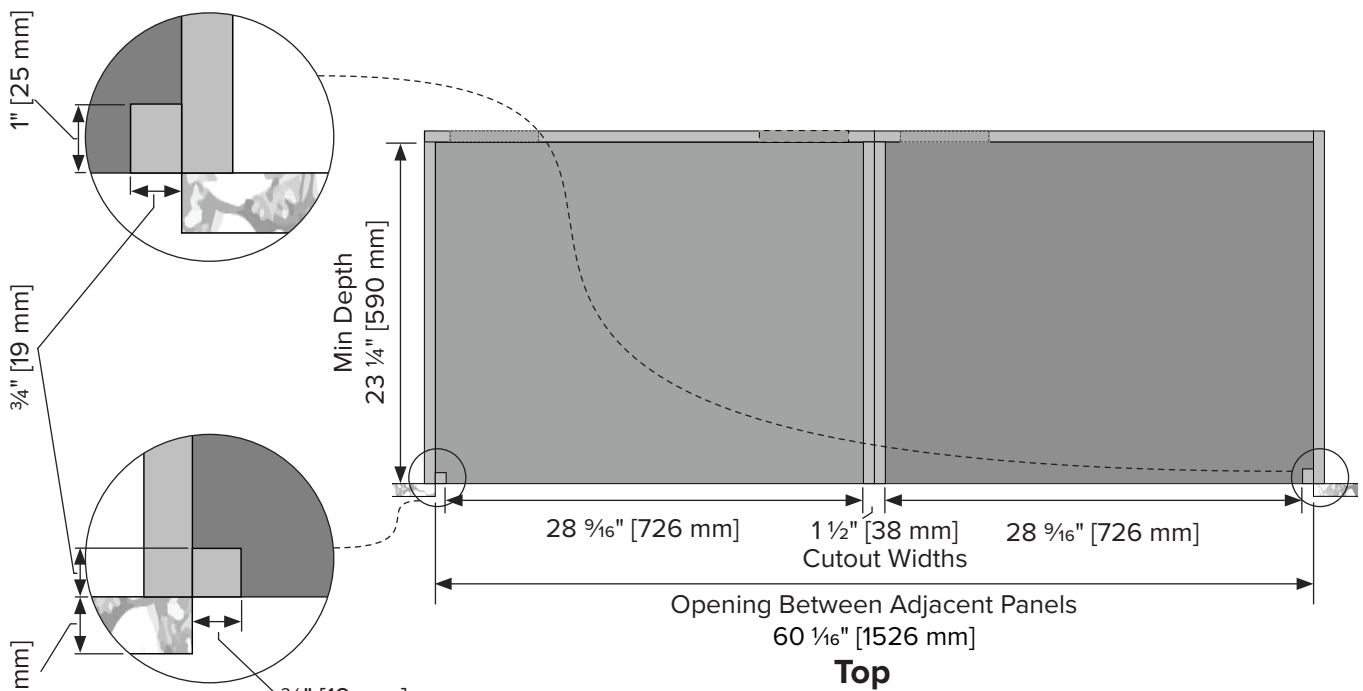
Standard Install Product Reveals



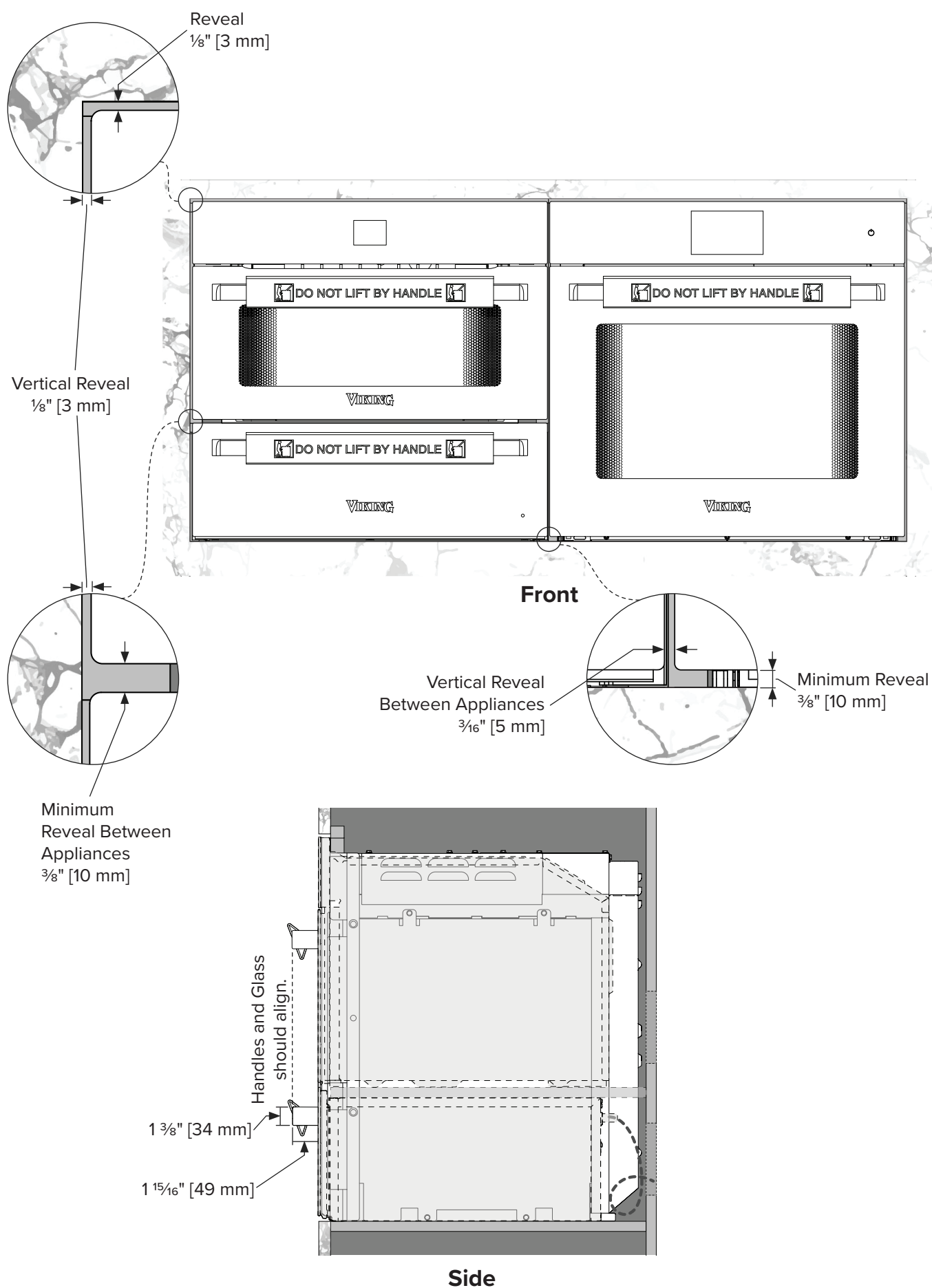
Side

EN-19

Flush Mounted Cabinetry Dimensions



Flush Mounted Product Install Dimensions



Final Install Checklist

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

Ensure that:

- ☐ The steam oven is level and securely fitted to the cabinetry.
- ☐ Any internal packaging has been removed from the steam oven.
- ☐ The metal Meat Probe plug is fully plugged into the Meat Probe socket on the left side of the cavity.

Test Operation:

1. Open the steam oven, remove all internal accessories, and fill the water reservoir. Return the filled water reservoir and close the steam oven door.
2. Press the **I** Sleep/Wake button to wake the steam oven on and navigate to the Tru Convec Steam cooking mode.
3. Set a temperature for the Tru Convec Steam cooking mode. Allow the steam oven to reach temperature and for the steam process to begin.
4. Observe and make sure that the back convection fan functions and that steam forms in the cooking cavity.
5. Press the **I** Sleep/Wake button to cancel the cooking mode and start the process of emptying the steam system.
6. Once the steam system is empty, put the steam oven into standby mode by pressing the Sleep/Wake button **I**.

Notes

USE & CARE

Welcome and Thank You

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

At Viking Range, we take great pride in delivering high-quality appliances that combine innovative technology with exceptional craftsmanship. Our steam ovens are designed to provide you with the utmost convenience, efficiency, and health benefits of cooking with steam.

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

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

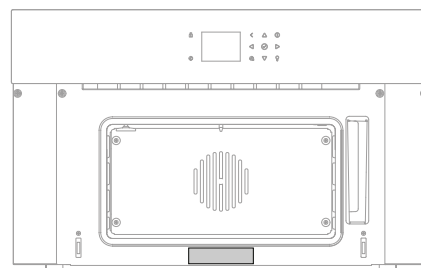
Once again, thank you for choosing Viking Range, LLC. We are confident that your new steam oven will exceed your expectations and become an indispensable addition to your culinary endeavors.

Register Your Product

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

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

Register now at vikingrange.com/register or complete and return the included registration card.



Serial Plate Location

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

Before First Use

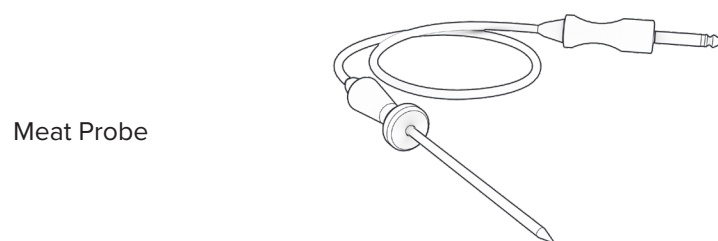
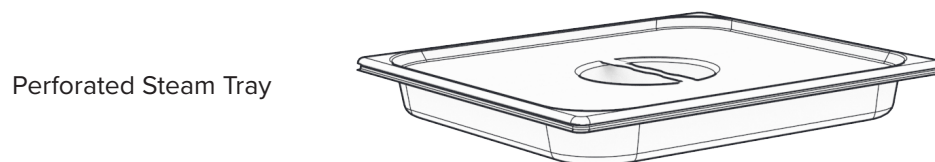
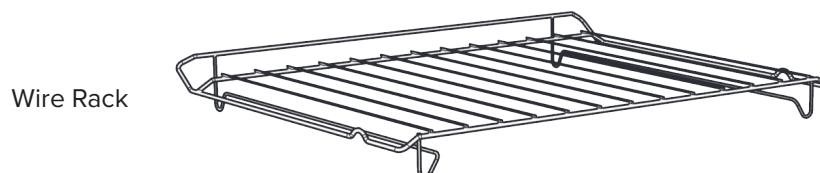
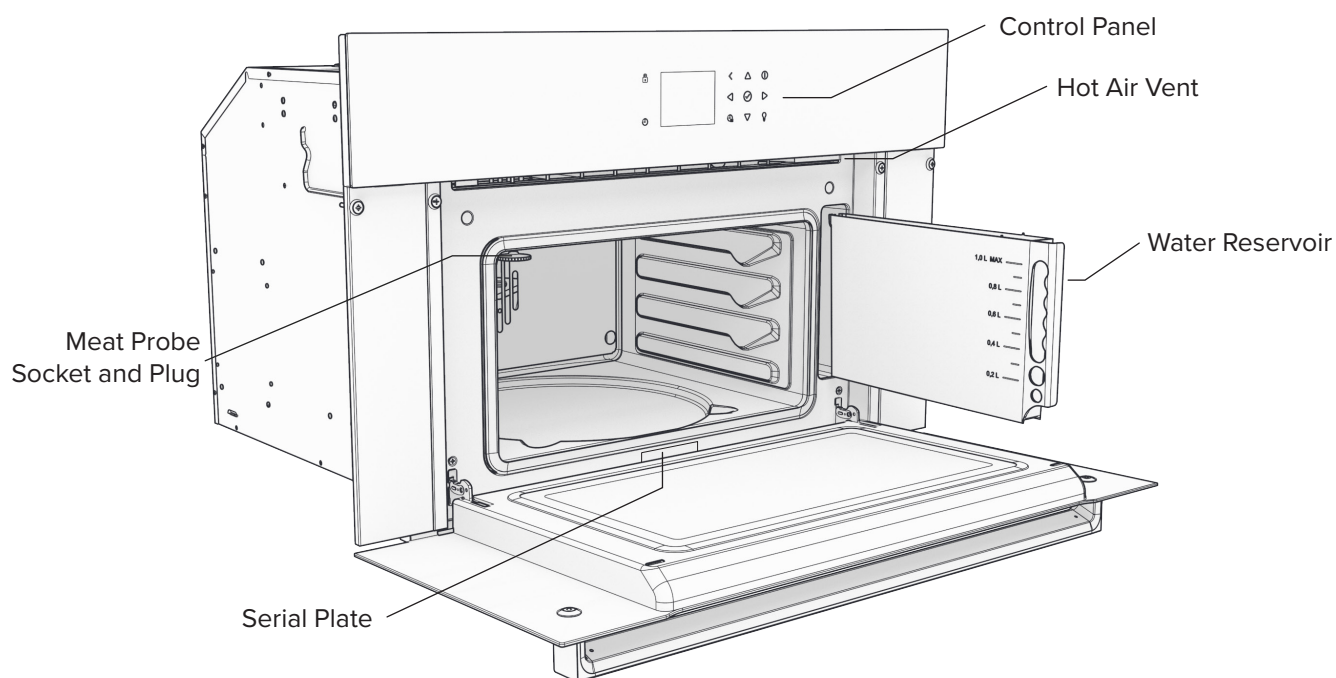
Clean Oven Cavity & Accessories

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

Set Time & Date

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

Features & Accessories



Control Panel & Display Icons

Using the Controls

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

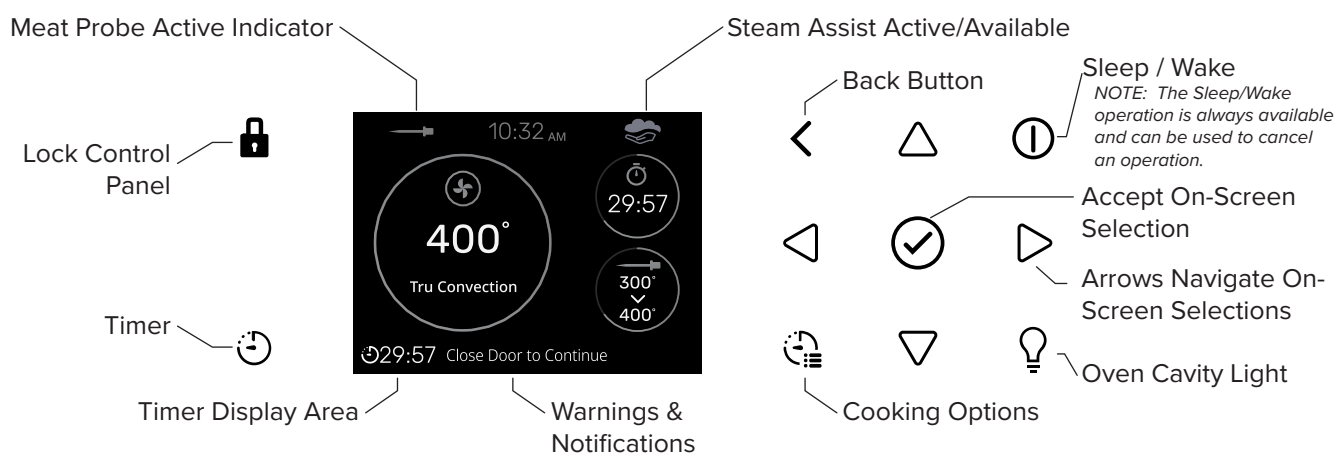
To operate, please make sure that your finger is making enough contact with the control icon (button location) and is held long enough to hear a beep.

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

Beeps

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

Overview of Control Panel Buttons and Display Icons



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

Setting a Timer

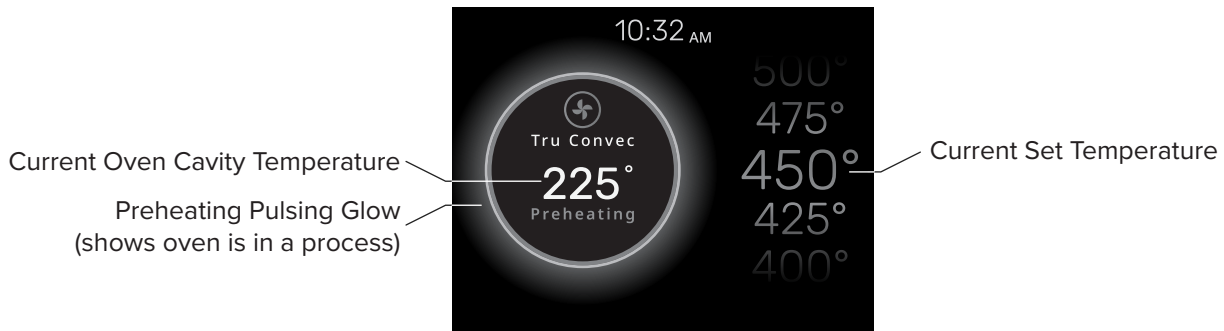
NOTE: Pressing the Sleep/Wake button does not reset or stop the Timer.

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

Locking the Control Panel

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

Preheat Display



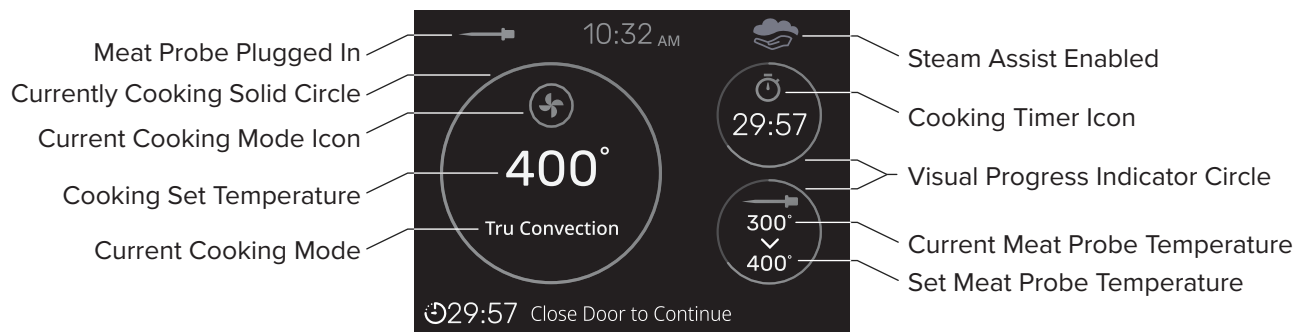
Preheat

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

NOTE:

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

Currently Cooking Display



Currently Cooking

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

Meat Probe and Cook Option Timers

If the Meat Probe was plugged in during Cooking Mode selection, or if a Cooking Options timer (Timer, AutoStart, or AutoStop) was set, these will show up on the right side of the screen.

Steam Assist

During Preheat, once the oven cavity has reached the temperature of boiling water (212°F / 100°C), this icon will show in the top section of the display, to the right of the current time. This icon indicates that it is now possible to use the Steam Assist ability in the Cook Options menu.



Operational Suggestions

- Do not** set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently. Opening the door releases the stored heat and steam buildup in the oven cavity.
- The w button will cancel a cooking mode by putting the steam oven to sleep. Wake the steam oven to use a different cooking mode.
- If a steam cooking mode was being used, the steam system will require that it empty itself first before continuing on with anything else.
- After putting the steam oven to sleep, the cooling fan will continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.
- High Altitude Baking - When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

Operating the Steam Oven

Standby Mode

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

Conventional Cooking Operating Cycle

- 1. Wake Up** - Touch the Power button to wake up the steam oven out of Standby Mode.
- 2. Select Cooking Mode** - Select desired Cooking Mode by selecting Cooking and then choosing one of the several cooking modes.
 - *If the Meat Probe is to be used during this cook, it must be plugged into the Meat Probe socket before the Cooking Mode is selected.*
- 3. Temperature Selection** - Once a Cooking Mode is selected, a cooking temperature may be selected with the up and down arrow. Press the Check Mark button to set the desired temperature.
 - *If the Meat Probe is being used, the oven will ask to set the desired temperature for the Meat Probe first. Once the Meat Probe temperature is set, the cooking temperature can be set.*
 - *To reset the Meat Probe set temperature, requires the resetting of the Cooking Mode by either backing out to the Cooking Modes selection screen or by putting the Steam Oven to sleep and waking it again.*
- 4. Preheat** - Once the temperature selection has been made, the oven starts to preheat. This is represented by a glowing and pulsing circle that surrounds the current oven cavity temperature readout, and Cooking Mode selection.
 - **Changing the Cooking Mode During Preheat** - Press the Back button. This will take you back to the Cooking Modes screen.
 - **Changing set Temperature during Preheat** - While preheating, the set temperature may be changed by pressing the up or down arrows to navigate to the new temperature. There is no need to press the check mark button to confirm change of the temperature. Leave the steam oven to complete preheating.
 - **Timer, AutoStart, AutoStop** - During preheating, it is possible to set these timers. Turn to the section about the Cooking Options menu to find out more.
- 5. Cooking** - Cooking will continue until the oven Cooking Mode is canceled by pressing the Sleep/Wake button or by the AutoStop timer running out.
 - **Pause** - Opening the Steam Oven door during operation will cause the convection fan, steam production, AutoStart, and AutoStop Timers to pause, however the elements will continue to heat. "Close Door to Continue" will display at the bottom of the display. Close the Steam Oven door to resume operation.
 - **Steam Assist** - During Preheat, once the oven cavity has reached the temperature of boiling water (212°F / 100°C), the icon to the right will show in the top section of the display, to the right of the current time clock. This icon indicates that it is now possible to use the Steam Assist ability in the Cook Options menu. 
 - **Change Cooking Mode / Cancel Cooking** - To cancel the Steam Oven's cooking operation or to change to a different Cooking Mode, the Steam Oven must be backed out to the Cooking Mode selection screen or put to sleep and awoken again via the Sleep/Wake button.
- 6. End of AutoStop or Recipe Cooking** - Three beeps will sound 10 times every 3 seconds, the screen will show "Cooking Complete" and the time that the cooking completed.
 - If steam was used for cooking in any way, the Steam Oven will show the next steps for emptying the steam system of water.
 - Once the Steam Oven returns to its Sleep Mode, it will display the current temperature of the oven cavity until it cools enough.
 - Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.

Explanation of Traditional Cooking Modes



TRU CONVEC -

- Even dry heat is provided by the convection fan circulating heat provided by the circular heating element next to the convection fan.
- No infrared radiant heat is provide in this cooking mode.



TRU CONVEC BROIL -

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



CONVECTION BROIL -

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



BROIL -

- This is the traditional boil cooking mode. High radiant heat is provided by the broil element.
- This cooking mode is best used for browning food at the end of their cooking.



STEAM ASSIST - (found via the cooking option button next to the arrow buttons)

- Steam Assist can only be used with these traditional oven functions: Tru Convec, Tru Convec Broil, Convection Broil, and Broil
- Steam Assist aids these normally drying cooking modes by providing the food being cooked with some moisture to help keep from drying out too much during the cooking process.
- The Steam Assist function only becomes available when the oven cavity temperature has exceeded 210°F (100°C). Before this time, this option will not be selectable.
- When the oven has reach the appropriate temperature, this icon will appear: 
- NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING.

Steam Cooking

Starting with Steam Cooking

Steam cooking is a healthy and simple way to prepare food without losing its natural flavor and nutrients. It works by using hot steam to cook the food from within, without submerging it in water. This prevents the food from losing its texture, color, aroma and taste, as well as its protein, starch, sugar and mineral content. The only thing that escapes from the food is the fat, which melts due to the heat. Therefore, steam cooking is not suitable for large pieces of meat or fish that have a lot of fat. Some vitamins may also be affected by the heat, but not as much as by boiling or frying. The best foods for steam cooking are those that are low in fat and high in moisture, such as fish, lean meat, eggs, legumes, cereals, potatoes, pudding and vegetables. However, vegetables with tough fibers or fruits are not recommended for this method.

Useful tips

- To cook with steam effectively, begin with a cold oven. Avoid using steam right after traditional cooking, as this will negate the advantages of steam cooking.
- Use the perforated tray with the drip tray for steam cooking.
- The perforated tray lets the steam cook the food and drains the excess liquid.
- The drip tray collects the drippings and keeps the oven clean.
- Use the perforated tray's support to hold it when removing the food.
- Always put the drip tray under the perforated container to catch any scraps or condensate.

Operation

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the message CLOSE THE DOOR will be shown on the display. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode. To restart the cooking function, the door needs to be closed.

- **Preparation:** Before using any steam functions, the water container must be filled.
- **Set Up:** Select the desired steam cooking function, temperature, and confirm using the Check Mark key. At this point the steam system will start functioning. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter the cavity.
- **Running out of Water:** During a long steam cook, the message CHECK WATER CONTAINER may show on the display with an audible signal that indicates the steam cooking function needs more water. Carefully open the door and avoid the hot steam that comes out. Take out the water reservoir and fill it up. The oven will pause cooking during this operation. Press the Check Mark button to resume cooking.
- **Steam Cook Completion:** Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Steam System Water Discharge

At the end of any steam function, when the oven is put to sleep using the Sleep/Wake button, the steam system performs a steam circuit water discharge.

1. The following message will appear on the display: NEED TO EMPTY STEAM SYSTEM.
2. Open the door, and watch out for the hot steam that will be released. A new message will appear on the display with an animated icon, requesting the user to extract the water reservoir until the upwards pointing arrow can be seen exiting the water reservoir cavity.
3. Press the Check Mark button to start the steam circuit discharge.
4. At the end of the procedure, the message STEAM SYSTEM EMPTY will appear on the display, confirming that the discharge was successful. Be careful when emptying the water reservoir as this water can be hot.
5. If you do not wish to immediately repeat a new steam cooking cycle, it is recommended to empty the water reservoir, return it to the water reservoir cavity, and close the door.
6. The oven is now ready for a new cooking cycle.

Explanation of the Steam Cooking Modes



STEAM -

- Steam is distributed evenly with the convection fan to ensure the food is evenly heated and cooked.
- TIP: Consider cooking food on all three levels at once. More “full-bodied” food should be placed higher up, and less dense foods such as vegetables on the lower levels.
- NOTE: during steam cooking, always place the stainless steel tray underneath the perforated cooking container to collect any food scraps or condensate that may fall.



STEAM 266°F -

- During food reheating, the cooking chamber is heated with steam and warm air, which allows rapid and consistent heating of the food without drying it.
- Based on the type of food being reheated, this program offers the possibility to modify the temperature inside the oven so as to manage this function as you please. This type of function is therefore particularly suitable for:
 - Heating pre-cooked food from 160°F (70°C) to 265°F (130°C);
 - Preparing ready and semi-ready meals, frozen foods from 160°F (70°C) to 265°F (130°C).
- NOTE: for these types of meals, remember to insert suitable dishes in the oven (not made from synthetic or similar materials) and to position them above the grill, making sure to remove any lids.



TRU CONVEC STEAM -

- This type of cooking is also called “professional cooking” because the food being cooked is placed into a cold chamber that has not been preheated.
- After starting, the food is initially exposed to steam (or “steamed”).
- After a period of time, depending on the amount of volume of the cooking cavity filled by food, the steam oven automatically moves to the warm air phase, where the Tru Convec fan and element are used to evenly cook.
- This type of function is particularly suited to large meat and seafood dishes.
 - Large sized bread loaves made from white or wholemeal flour, with yeast or yeast dough at 375°F (190°C) until 410°F (210°C).
 - Filled and hollow puff pastry, whether fresh or frozen from 375°F (190°C) to 410°F (210°C).

NOTE: For best results when running two consecutive “professional cooking” programs, the oven must be cooled before inserting the second dish.

Meat Probe

General Meat Cooking and Safety Info

The Meat Probe helps cook roasts, steaks or poultry to perfection. It is a thermometer that measures the internal temperature of the food and automatically adjusts the oven cooking time accordingly. This way, optimal tenderness, aroma and flavor can be achieved without overcooking or undercooking your meat. Health and hygiene risks from bacteria can also be avoided that may lurk in raw or undercooked meat, poultry, fish or eggs. By using the Meat Probe, food is cooked thoroughly and safely, even if it looks done on the outside but is still pink on the inside.

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

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

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

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

USDA Meat Temperature Chart

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

How to use the Meat Probe

Warnings

- **IMPORTANT:** Use only the Meat Probe supplied with the appliance.
- **IMPORTANT:** Do not plug the Meat Probe into the hole on the right side of the oven cavity. This is a steam vent hole, not a socket hole for the Meat Probe.
- **IMPORTANT:** Make sure to return the Meat Probe Plug to the Meat Probe socket when the Meat Probe is not in use. Not doing so will cause water ingress into electrical components.
- To avoid burns, use a kitchen glove to insert and remove the Meat Probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling on the cable, it could damage the Meat Probe.
- Make sure the food is completely unfrozen when the Meat Probe is inserted. Inserting the Meat Probe into hard frozen meat will damage the Meat Probe.

Note

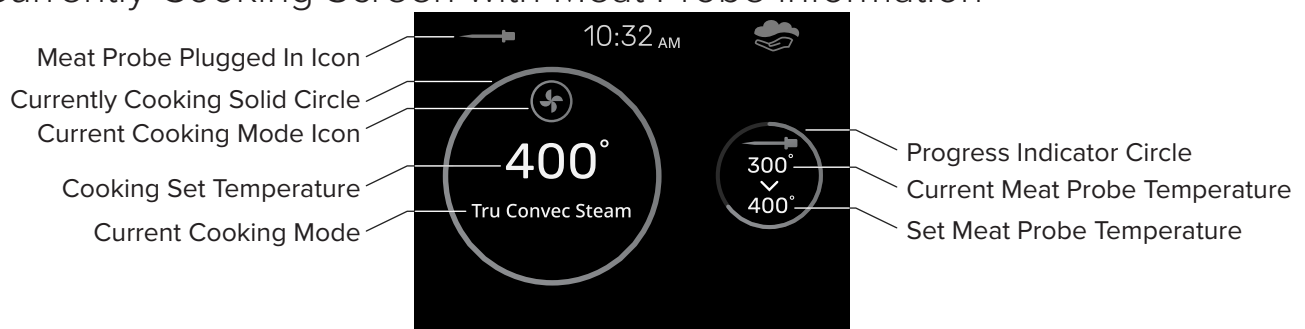
- The Meat Probe is not enabled for all cooking functions and for Recipes. If the Meat Probe is plugged in during one of these functions, a message will appear on the screen asking you to please unplug the Meat Probe.
- If the Meat Probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.
- The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).

How to Use

NOTE: The Meat Probe must be plugged in before a cooking mode is selected for it to function.

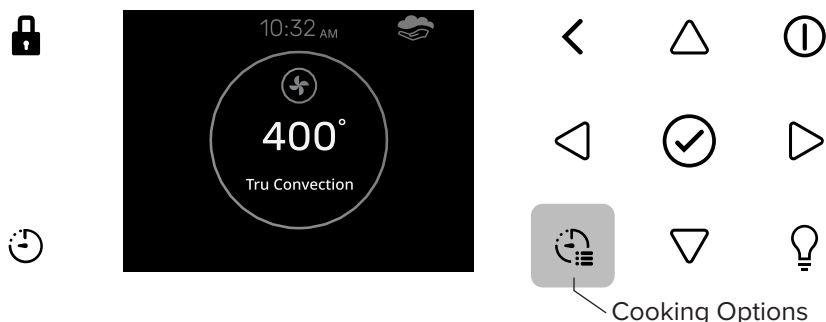
1. Remove the metal plug and insert the plug of the Meat Probe all the way (you will hear a click, confirming proper insertion).
 - The Meat Probe socket is located in the upper left corner of the oven chamber. It is protected by a metal plug.
 - The Meat Probe is automatically recognized when it is inserted and an icon appears on the screen. 
2. Insert the tip of the Meat Probe into the central and thickest part of the meat.
 - Avoid touching fatty parts or bones, as these cook at different temperatures than meat.
 - Make sure that no part of the probe (the wire or grip) is in contact with oven parts or dishes to help prevent damage to the probe.
 - When a cooking mode is started with the Meat Probe inserted, the screen for setting the Meat Probe's temperature will appear automatically.
3. Set the Meat Probe temperature with the arrows and confirm with the Check Mark button.
4. Set Cooking Mode temperature with the arrows and confirm with the Check Mark button.
5. After pressing the Check Mark button, cooking starts and all cooking details appear on the screen. See figure below.
 - **NOTE:** To change the probe temperature after cooking has started, press the Back button and adjust the Meat Probe set temperature then adjust the Cooking Mode set temperature, then press the Check Mark button to begin the temperature reduction process or preheating.
6. Once the Meat Probe temperature is reached, the oven will switch off and a beep signals that cooking has finished.

Currently Cooking Screen with Meat Probe information



Explanation of Cooking Options

Where to find the Cooking Options



Timer -

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



AutoStart -

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

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

This function cannot be used if the Meat Probe is plugged in.



AutoStop -

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

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

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

This function cannot be used if the Meat Probe is plugged in.



Steam Assist -

During Preheat, once the oven cavity has reached the temperature of boiling water (212°F / 100°C), the icon to the right will show in the top section of the display, to the right of the current time clock. This icon indicates that it is now possible to use the Steam Assist ability in the Cook Options menu.

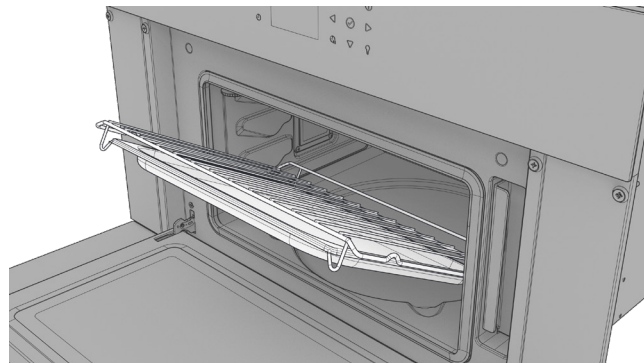
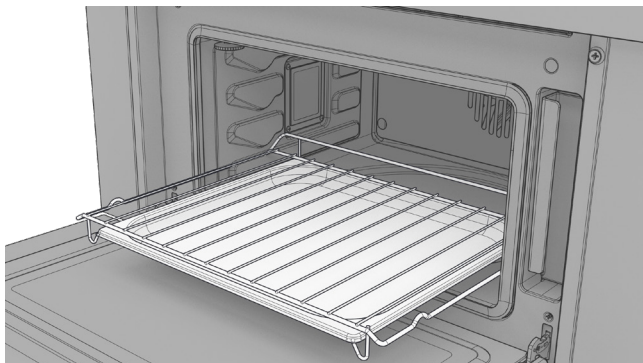
NOTE: Steam Assist cannot be used in Steam Cooking modes.



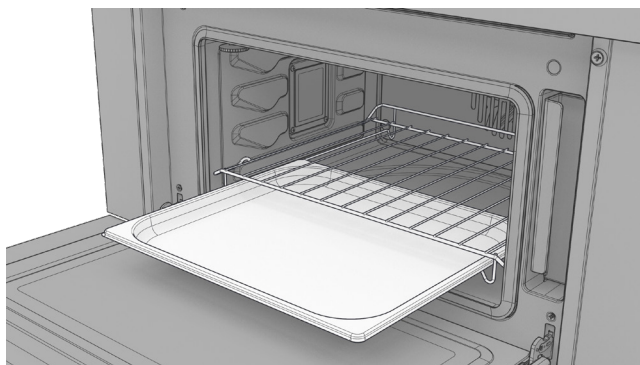
Using the Oven Rack & Perforated Tray

Oven Rack

- To remove: pull the rack towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out.
- To insert: slide the rack in at a 45° angle until it locks and then lower it until horizontal and push all the way in.

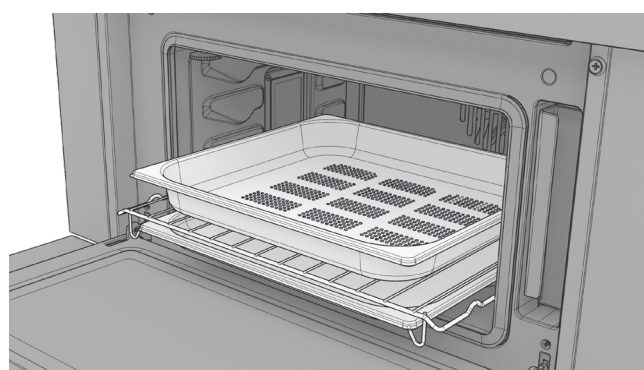


- NOTE: If the oven rack has the drip tray installed, lift it slightly and slide it towards you to remove it. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.



Perforated Tray

- This tray is used for steam cooking and is positioned on the rack together with its support.
- NOTE: It is recommend to use the drip tray with the perforated tray to catch drips from the food during cooking.

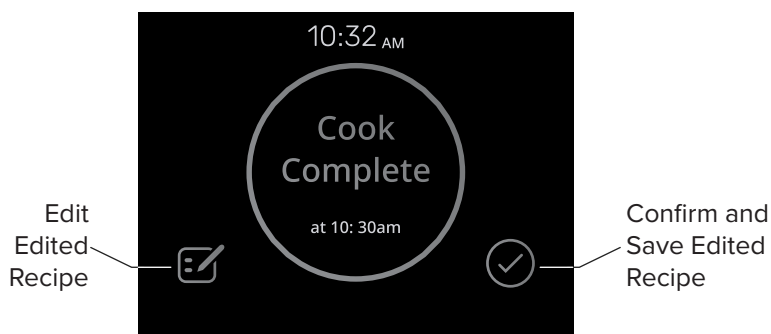
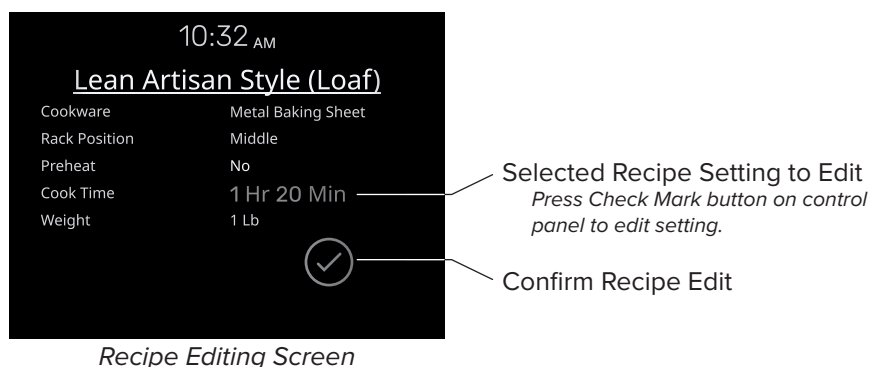


Recipes

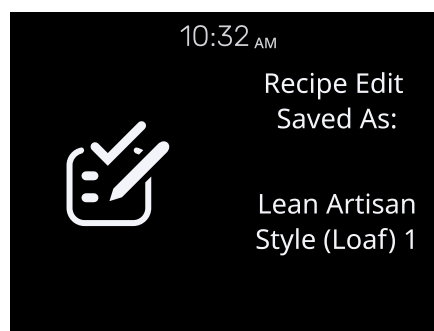
Recipes allow the cooking of food without having to set the oven manually every time. The cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

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

Using the Recipe Interface

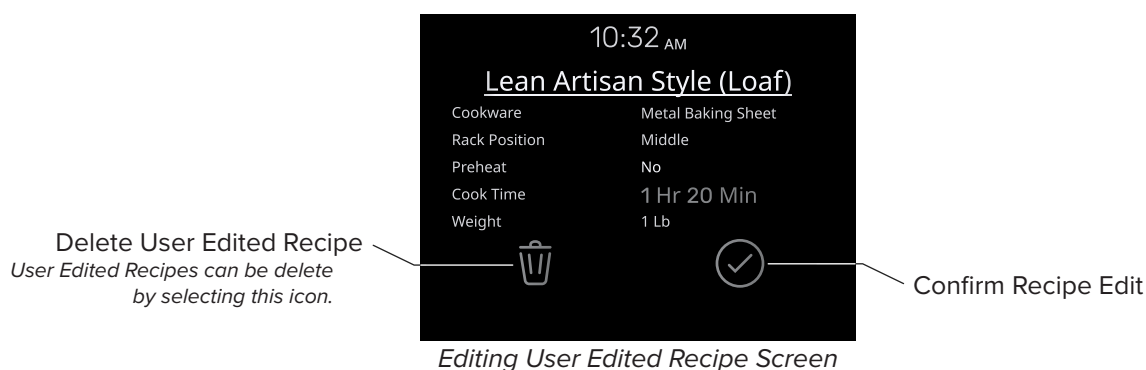


Once a User Edited Recipe has completed cooking, the user can either further edit the recipe, or they can select the Check Mark and save the User Edited Recipe.



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

Edited recipes can be found in the Saved Recipes menu.



Explanation of Settings Options



Language -

Switch between the multiple language translations of the appliance.

Current Language translations: English, French, and Spanish.



Clock -

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



Screen Brightness -

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



Temperature and Weight-

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



Date -

Set the appliance to the current date.

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



Volume -

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

Explanation of System Menu



Event Logs -

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



Demo -

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

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

Care & Cleaning

How to Avoid Damage to Your Appliance

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

How to Avoid Damage to the Chromed Handle

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

Locking the Control Panel

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

Care

- If the electricity is interrupted, when it comes back on, the oven requires you to empty the circuit even though there shouldn't be any water in it.
- Use only the thermal probe recommended for this oven.
- If there is a risk of freezing within the kitchen (winter power outage), the residual water in the pumps could freeze and damage the appliance.
- Be careful to prevent aluminum foils and the Meat Probe from contacting the heating elements.

Cleaning

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

Steam Cleaning Operations



STEAM CLEAN -

- This function performs a cleaning cycle by injecting steam into the cavity for 15 minutes. At the end of the cycle, any crusting that may have formed due to high-temperature cooking inside the oven cavity, will be softened and become much easier to remove.



CLEAN STEAM SYSTEM -

- This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.

This steam oven is unique as it does not require any descalers to keep the steam system running efficiently.

Steam System Water Discharge

At the end of any steam function, when the oven is put to sleep using the Sleep/Wake button, the steam system performs a steam circuit water discharge.

1. The following message will appear on the display: NEED TO EMPTY STEAM SYSTEM.
2. Open the door, and watch out for the hot steam that will be released. A new message will appear on the display with an animated icon, requesting the user to extract the water reservoir until the upwards pointing arrow can be seen exiting the water reservoir cavity.
3. Press the Check Mark button to start the steam circuit discharge.
4. At the end of the procedure, the message STEAM SYSTEM EMPTY will appear on the display, confirming that the discharge was successful. Be careful when emptying the water reservoir as this water can be hot.
5. If you do not wish to immediately repeat a new steam cooking cycle, it is recommended to empty the water reservoir, return it the water reservoir cavity, and close the door.
6. The oven is now ready for a new cooking cycle.

Troubleshooting

Traditional Baking Issues

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

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

Operational Issues

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

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

Replacing the Oven Cavity Bulb

Bulb Specs

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

Caution

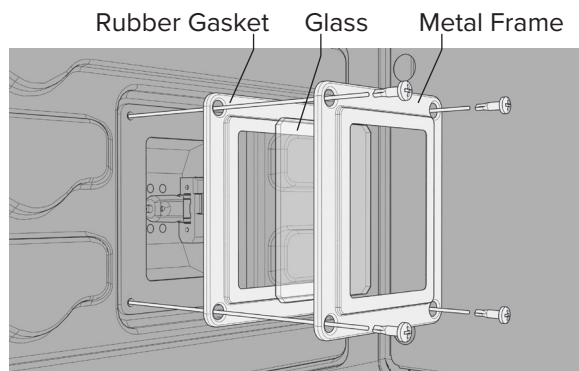
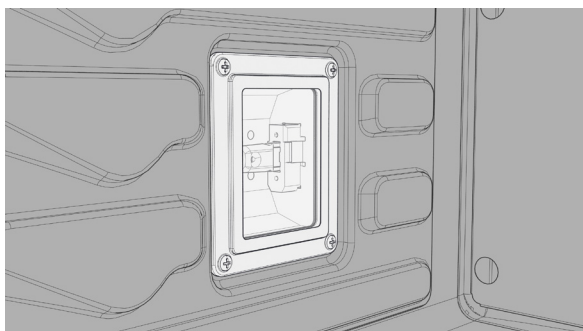
- Make sure that the appliance is powered off before replacing the bulb to avoid the possibility of electric shock or injury.
- Ensure that the Steam Oven and the broil element is cool before proceeding. A hot broil element will burn if touched and may break more easily if bumped.

Note

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

Steps

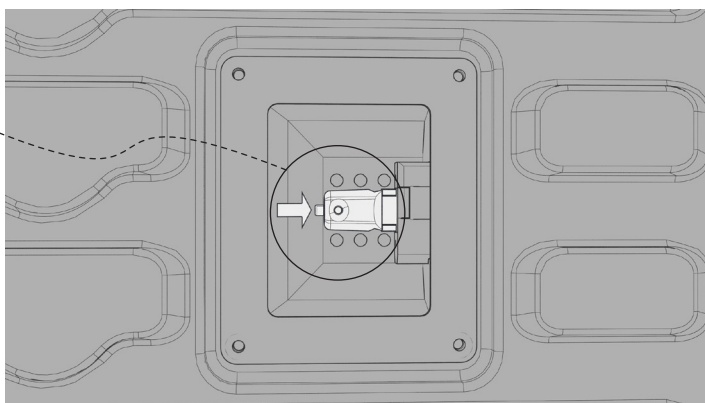
1. Remove the screws holding the steel frame.



- Caution: the glass window is loose within the metal frame once the compressive force of the screws has been removed.
2. Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it.
 3. Using clean cotton or synthetic gloves, insert the new bulb.



*Wear gloves
when inserting
lightbulb.*



4. Replace the stainless steel frame taking care not to pinch the silicone gasket seal.
5. Screw in the stainless steel screws that were previously removed.
6. Reconnect the appliance to power.

Service Information

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

DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

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

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

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

Model no. _____

Serial no. _____

Date of purchase _____

Date installed _____

Dealer's name _____

Address _____

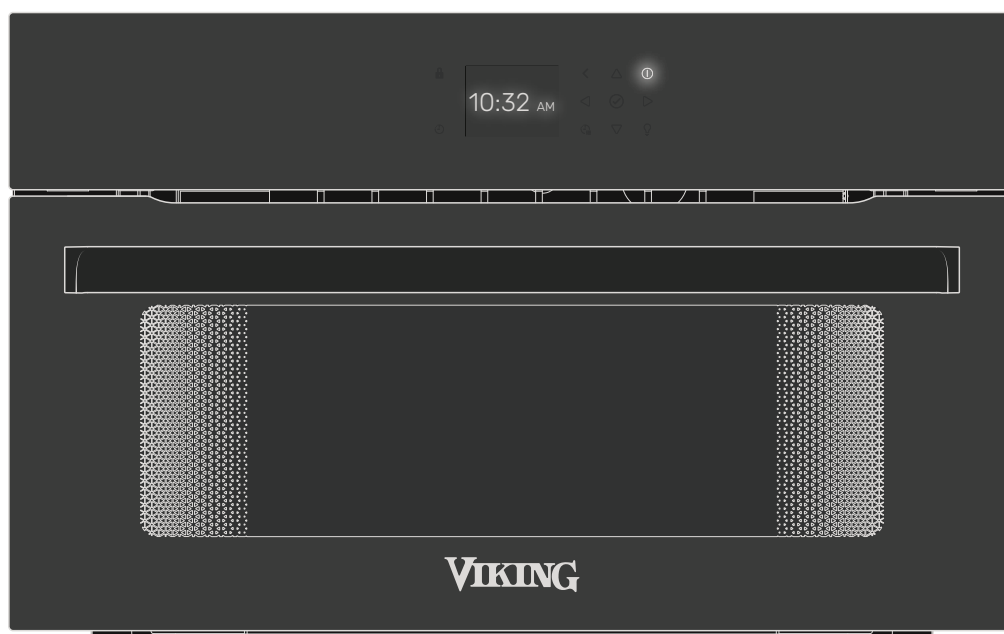
If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under the warranty.

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

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

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

Intentionally Left Blank



Manual de instalación y uso

RVL - Horno de Vapor de Convección 30"
MVSOC6301



Índice

Instrucciones importantes de seguridad	ES-47	Uso y cuidado.	ES-68
Instalación del producto.	ES-50	Bienvenido y gracias	ES-68
Preparación para la instalación	ES-50	Registre su producto	ES-68
Instaladores, es su responsabilidad...	ES-50	Antes del primer uso	ES-68
Requisitos eléctricos	ES-51	Características y accesorios	ES-69
Dimensiones y especificaciones del producto. .ES-52		Panel de control e iconos de pantalla .ES-70	
Requisitos de potencia.	ES-52	Descripción general de los botones del panel de control y los iconos de pantalla	ES-70
Dimensiones	ES-53	Bloqueo del panel de control	ES-70
Especificaciones del armario - Independiente . .ES-54		Funcionamiento del horno de vapor . .ES-72	
Dimensiones del armario	ES-54	Modo de espera	ES-72
Dimensiones para la instalación del producto.	ES-55	Ciclo de funcionamiento de la cocción convencional	ES-72
Dimensiones de los armarios empotrados.	ES-56	Explicación sobre los modos de cocción tradicionales.	ES-73
Dimensiones de instalación del producto empotrado ES-57		Cocción al vapor	ES-74
Especificaciones de los armarios de 3 estantes - Combinado con horno de vapor y de pared (MVSOC6301 & MVSOE6301)	ES-58	Sonda para carne	ES-76
Dimensiones del armario	ES-58	Información general sobre la cocción de carne de forma segura	ES-76
Dimensiones para la instalación del producto.	ES-59	Cómo utilizar la sonda para carne	ES-77
Dimensiones de los armarios empotrados.	ES-60	Explicación sobre las opciones de cocción	ES-78
Dimensiones de instalación del producto empotrado ES-61		Uso de la rejilla del horno y la bandeja perforada	ES-79
Especificaciones de los armarios Side by Side - Combinado con horno de vapor y de pared (MVSOC6301 & MVSOE6301)	ES-62	Recetas.	ES-80
Dimensiones del armario	ES-62	Usando la interfaz de recetas.	ES-80
Dimensiones para la instalación del producto.	ES-63	Explicación sobre las opciones de configuración	ES-81
Dimensiones de los armarios empotrados.	ES-64	Explicación sobre el menú del sistema	ES-81
Dimensiones de instalación del producto empotrado ES-65		Cuidado y Limpieza.	ES-82
Lista de comprobación de la instalación final . .ES-66		Cómo evitar daños en su artefacto	ES-82
		Funcionamiento de la limpieza a vapor	ES-83
		Solución de problemas.	ES-84
		Problemas frecuentes en repostería	ES-84
		Problemas de funcionamiento	ES-85
		Reemplazo de la lámpara del interior del horno	ES-86
		Información sobre el servicio	ES-87

Instrucciones importantes de seguridad

¡Lea y siga!

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO.

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

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

LOS NIÑOS DEBEN SER SUPERVISADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGUEN CON EL ARTEFACTO.

NO COLOQUE PAPEL DE ALUMINIO, OLLAS U OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE DENTRO DEL HORNO PARA COCINAR.

EL ARTEFACTO SE CALIENTA MUCHO DURANTE SU USO.

ADVERTENCIA NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DENTRO DEL HORNO.



ATENCIÓN

- Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no se puede utilizar hasta que sea reparado por un técnico calificado;
- Este artefacto y sus componentes internos, especialmente las piezas electrificadas, sólo pueden ser reparados, modificados o personalizados por el fabricante, su departamento de servicio o personas igualmente calificadas. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños al artefacto y su entorno y fallos de funcionamiento.
- Recuerde que, incluso, la sustitución de la lámpara del interior del horno debe ser realizada por personal calificado que desconectará previamente el artefacto de la red eléctrica.
- Si el artefacto no funciona o requiere reparación, comuníquese con nuestro departamento de servicio.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.



IMPORTANTE:

- Como medida de seguridad, antes de limpiar el horno, desconecte siempre el enchufe del tomacorriente o retire el cable de alimentación del artefacto.
- Además, evite el uso de sustancias ácidas o alcalinas (como limón, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite el uso de productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, especialmente para la limpieza de piezas pintadas.

- Aunque la cámara de cocción está fabricada en acero de alta calidad, un mantenimiento incorrecto puede provocar corrosión;
- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los restos de alimentos;
- No limpie el horno inmediatamente después de retirar el recipiente porque las gotas de vapor residuales todavía están muy calientes (peligro de quemaduras); comprobar que en la pantalla se muestre una temperatura residual baja o ninguna.
- Tenga cuidado al abrir la puerta con el horno encendido porque el vapor que sale puede provocar quemaduras.
- Si se interrumpe la electricidad, a su retorno, el horno solicita vaciar el circuito aunque no debería haber agua en él.
- No utilice elementos ásperos ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno porque podrían rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- Durante la limpieza, procure que no entre agua en el artefacto.
- Utilice sólo trapos ligeramente húmedos.
- Nunca rocíe agua dentro o fuera del artefacto.
- No utilice dispositivos de vapor para la limpieza porque el agua que penetra podría causar daños.
- No utilice el artefacto para calentar o humidificar una habitación.
- El artefacto debe instalarse y utilizarse a una temperatura ambiente entre 5 °C y 35 °C.
- Si existe riesgo de heladas, el agua residual de las bombas podría congelarse y dañarlas.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- La sonda para alimentos es un accesorio disponible sólo en algunas versiones del producto
- El juego de 6 bandejas Gastronorm es un accesorio disponible bajo pedido
- El artefacto debe ser instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico calificado.
- No permita que los niños utilicen este artefacto, a menos que estén supervisados por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedarse solos o sin supervisión en el área donde se utiliza el artefacto. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del horno.
- No almacene materiales inflamables dentro o cerca del horno.
- No extinga un incendio de grasa con agua. Sofoque el fuego o utilice un extintor químico seco o de espuma.
- No bloquee ninguna abertura de ventilación.
- Por seguridad personal, use ropa apropiada. Nunca se deben usar prendas holgadas o con mangas colgantes mientras se utiliza este artefacto.
- No toque los elementos ni las superficies interiores del horno.
- Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. La superficie interior del horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Durante y después del uso, NO toque ni permita que la ropa u otro material inflamable entre en contacto con la superficie de la placa de cocción o las áreas cercanas a los elementos de calentamiento, hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Es posible que otras superficies del artefacto se calienten lo suficiente como para provocar quemaduras; entre estas superficies se encuentran (identificación de la superficie, por ejemplo, aberturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aberturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Abra ligeramente la puerta para dejar escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- No caliente recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en las posiciones correctas mientras el horno esté frío. Si es necesario mover una rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- Utilice únicamente agarraderas. Si se colocan agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes, pueden producirse quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos de calentamiento que tienen temperatura. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Evite que las láminas de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos de calentamiento.
- No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos de calentamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

! ADVERTENCIA

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

Introducción

Por favor, lea estas instrucciones de forma COMPLETA Y CUIDADOSAMENTE. Le ahorrarán tiempo y esfuerzo y le ayudarán a garantizar un rendimiento óptimo del horno.

Asegúrese de cumplir todas las ADVERTENCIAS.

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

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

Éstas deberán respetarse estrictamente en todo momento.

NOTA: SI INSTALA SU HORNO EN CANADÁ, COMPRUEBE QUE DISPONE DE UN MODELO CON EL LISTADO CANADIENSE



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Preparación para la instalación

Instaladores, es su responsabilidad...

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

Información sobre el diseño

El horno de vapor puede instalarse en un armario, solo o debajo de otros artefactos como un cajón calentador, un horno de pared, un horno de cocción rápida u otro horno de vapor. El horno de vapor también puede instalarse al lado de otro artefacto, debajo de una mesada o debajo de placas de cocción específicas. Cuando instale esta unidad directamente debajo de otras unidades, hágalo únicamente con productos empotrados de Viking Range, LLC.

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

Accesorios y piezas incluidos

- Rejilla
- 4 tornillos de montaje
- Bandeja perforada
- Sonda para carne
- Depósito de agua

Herramientas que puede necesitar

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

Retire el embalaje y los accesorios antes de la instalación

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

Prepare el lugar de instalación

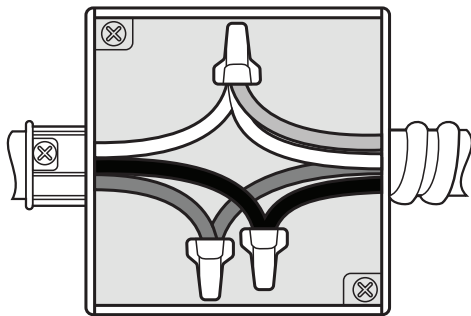
- Es responsabilidad del instalador cumplir con los códigos locales. Si no se aplican los códigos locales, realice el cableado de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA-70 - última edición.
- Conecte a tierra la unidad de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables.
- El horno de vapor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

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

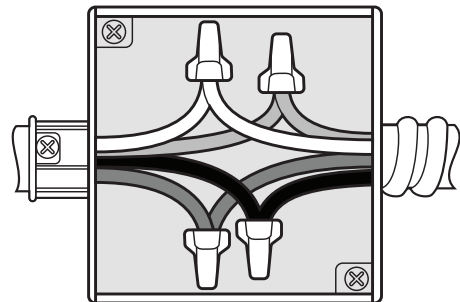
- El marco del artefacto está conectado a tierra a una conexión neutra dentro del mismo.



Neutro conectado a tierra

Circuito derivado de 3 cables (solo para EE. UU.)

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



Neutro sin conexión a tierra

Circuito derivado de 4 cables (para EE. UU. y CANADÁ)

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

La conexión a tierra a través de un conductor neutro está prohibida en instalaciones de circuitos derivados nuevos (1996 NEC), casas móviles y vehículos recreativos, o donde los códigos locales prohíban la conexión a tierra a través de un conductor neutro. Para instalaciones donde está prohibida la conexión a tierra a través de un conductor neutro:

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

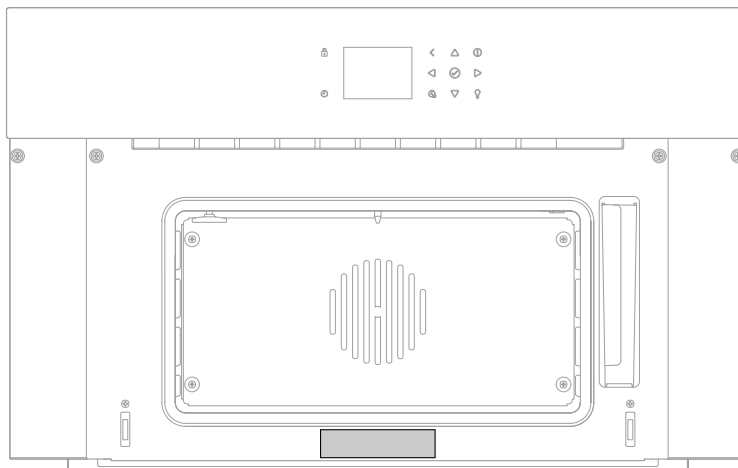
Requisitos de potencia

- El horno debe ser alimentado con el voltaje y la frecuencia adecuados. El artefacto está fabricado para conectarse a un suministro eléctrico de CA monofásico de tres cables, 120/240 V, 60 Hz en un circuito separado con fusibles en ambos lados de la línea. Se recomienda un disyuntor o un fusible de retardo de tamaño que no exceda la clasificación del circuito del artefacto especificado en la placa de clasificación ubicada en el marco detrás de la puerta del horno.
- El artefacto debe suministrarse con cables de cobre o aluminio. Si se proporciona cable de aluminio para conectar el artefacto al circuito derivado, se deben usar conectores listados por UL para unir cobre y aluminio. Siga las instrucciones proporcionadas con los conectores.
- Se recomienda que un electricista calificado realice el cableado eléctrico y la conexión de su artefacto. Una vez completada la instalación, pídale al electricista que le muestre dónde está la desconexión principal y cuáles de los disyuntores/fusibles son para el artefacto.
- Los tamaños y conexiones de los cables deben cumplir con la clasificación del artefacto y con los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA-70 – última edición, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-1982 y C22.2 No. 01982 – última edición y todos los códigos y ordenanzas locales.
- El artefacto debe estar conectado al voltaje y frecuencia eléctricos adecuados, tal como se especifica en la placa del modelo/serie.

Dimensiones y especificaciones del producto

Requisitos de potencia

Descripción	Horno de vapor - MVSOC6301
Longitud del conducto flexible de alimentación	54" [1371.60mm]
Requisitos eléctricos	El horno de vapor requiere un suministro eléctrico de CA monofásico de tres cables, 120/240 V, 60 Hz en un circuito separado con fusibles en ambos lados de la línea.
Uso máximo de amperios	120/240 VCA - 13,7 amperios, 3,3 kW



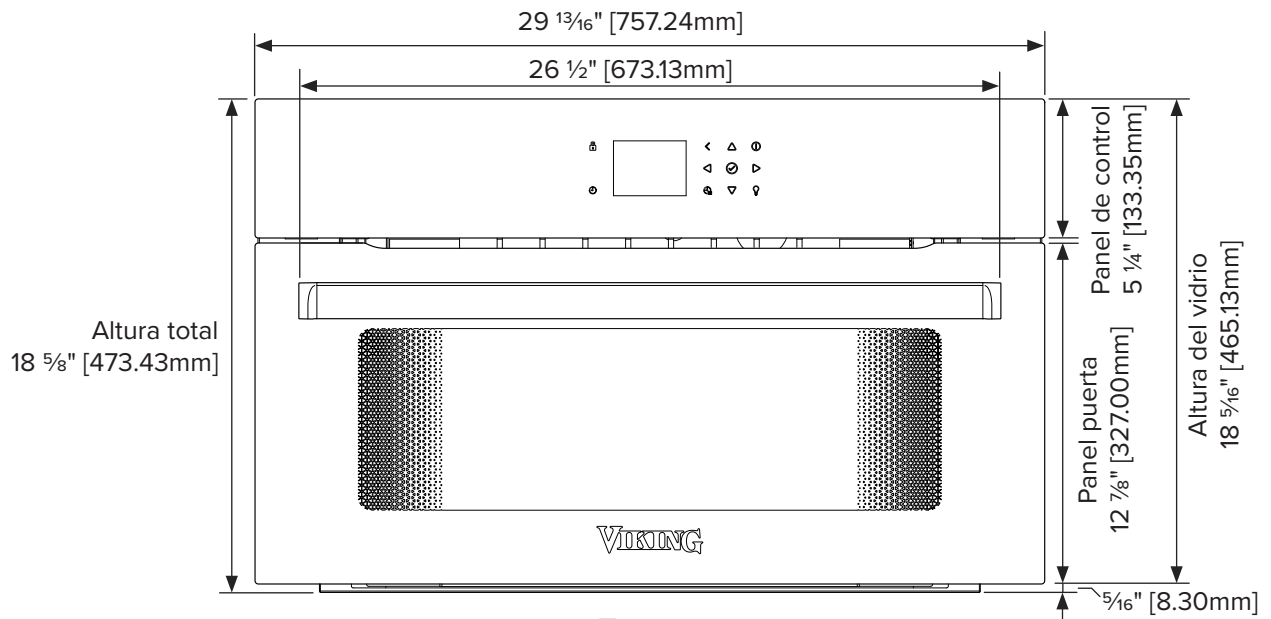
Placa de serie

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

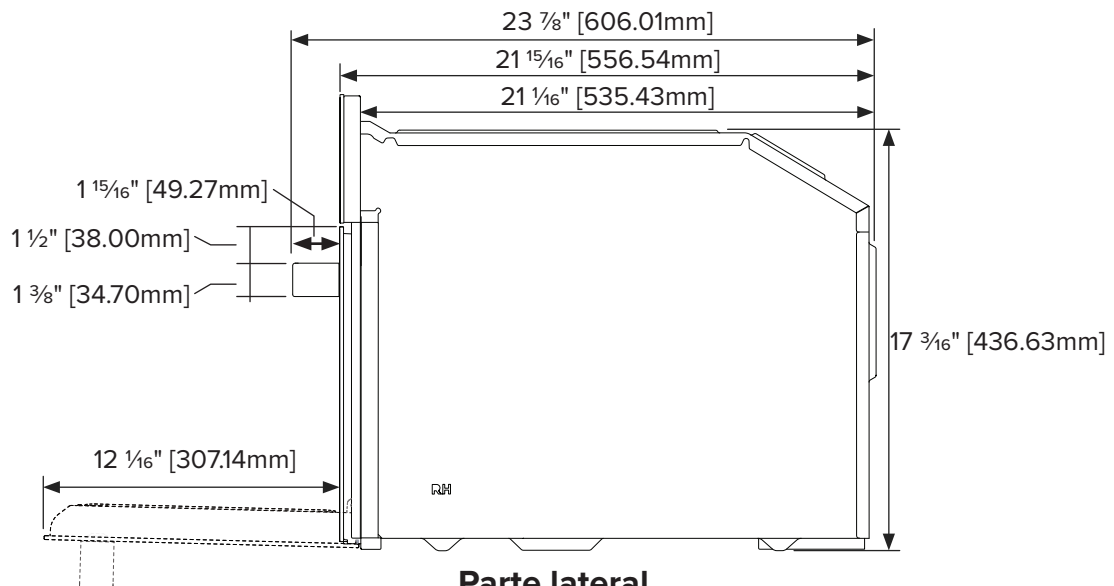
Dimensiones

Descripción		MVWD6301	
Ancho	Total	29 13/16"	(757,24 mm)
	Ancho entre los orificios de montaje del armario	28 15/16"	(734,64 mm)
	Ancho de la carcasa del horno de vapor	21 5/16"	(541,20 mm)
Altura	Total	18 5/8"	(473,43 mm)
	Altura del cristal frontal	18 5/16"	(465,13 mm)
	Altura de la carcasa del horno de vapor	17 3/16"	(436,63 mm)
Profundidad	Total	23 7/8"	(606,01 mm)
	Profundidad del horno de vapor en el armario	21 1/16"	(535,43 mm)
	Con la puerta completamente abierta	34"	(863,60 mm)
Interior	Ancho interior	15 7/8"	(402,65 mm)
	Altura interior	8 5/16"	(211,00 mm)
	Profundidad interior	13 3/8"	(339,91 mm)
Peso aproximado del envío		94,80 lbs	[43,00kg]

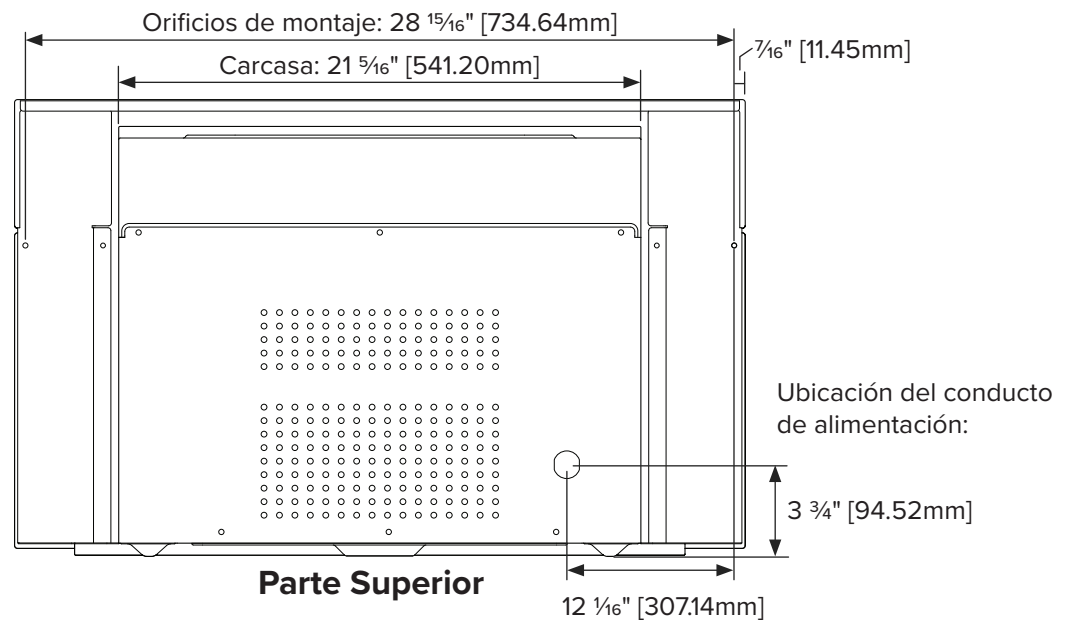
Dimensiones



Frente



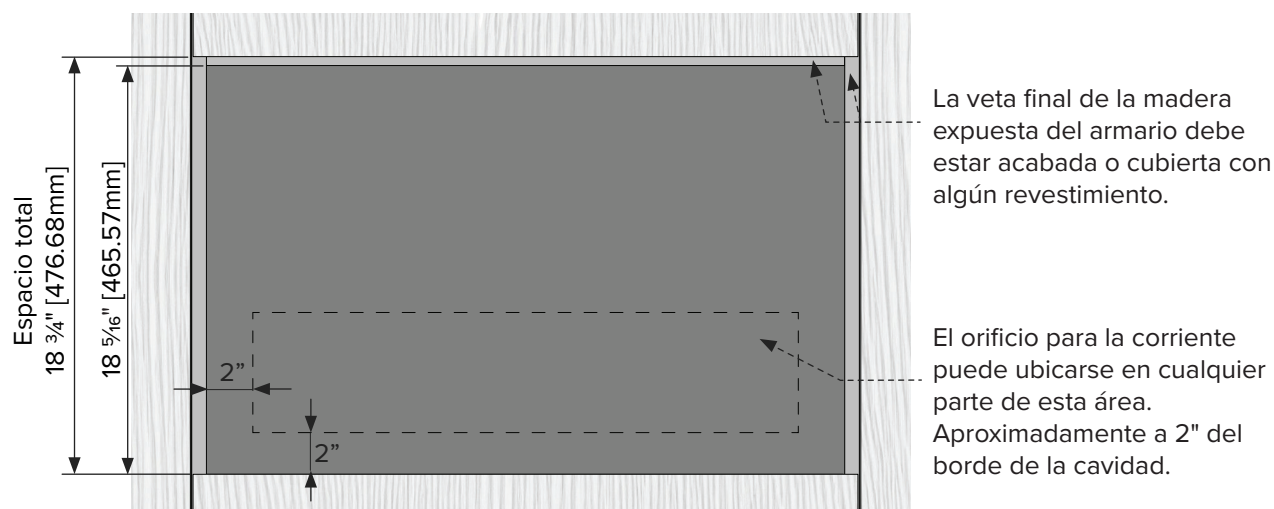
Parte lateral



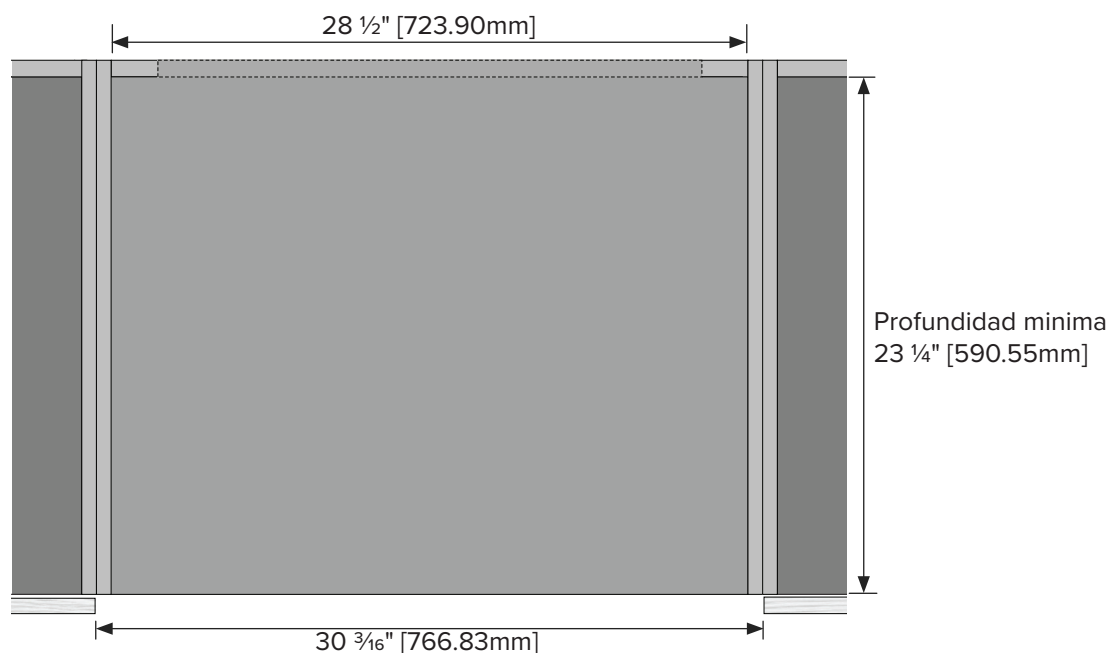
Parte Superior

Especificaciones del armario - Independiente

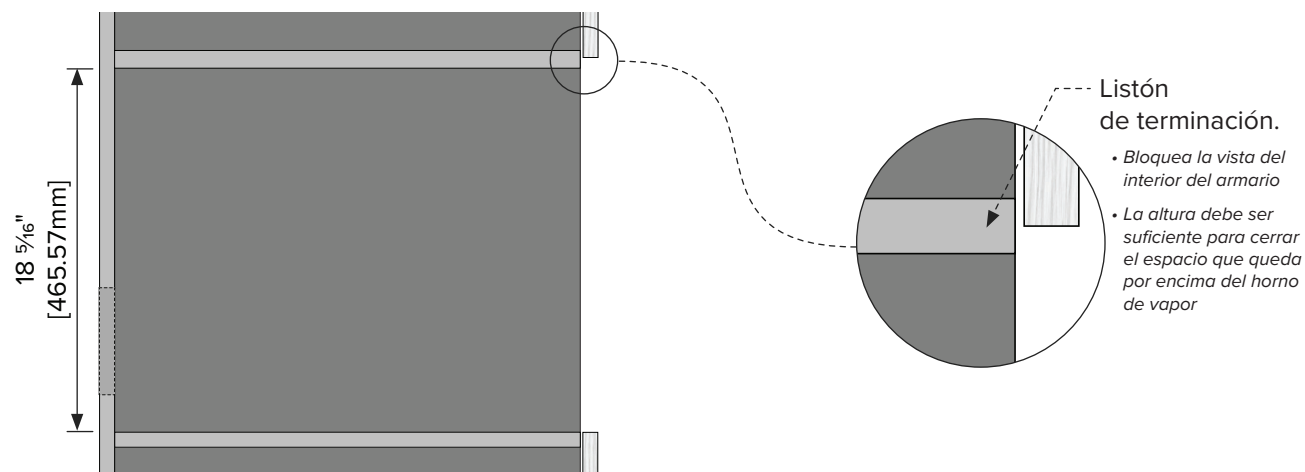
Dimensiones del armario



Frente



Parte Superior



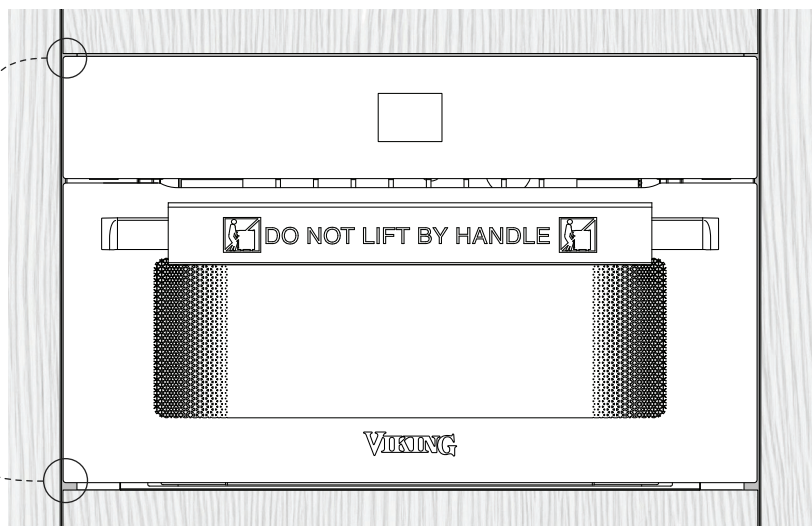
Parte lateral

Dimensiones para la instalación del producto

Distancia
 $\frac{1}{8}"$
[3.00mm]

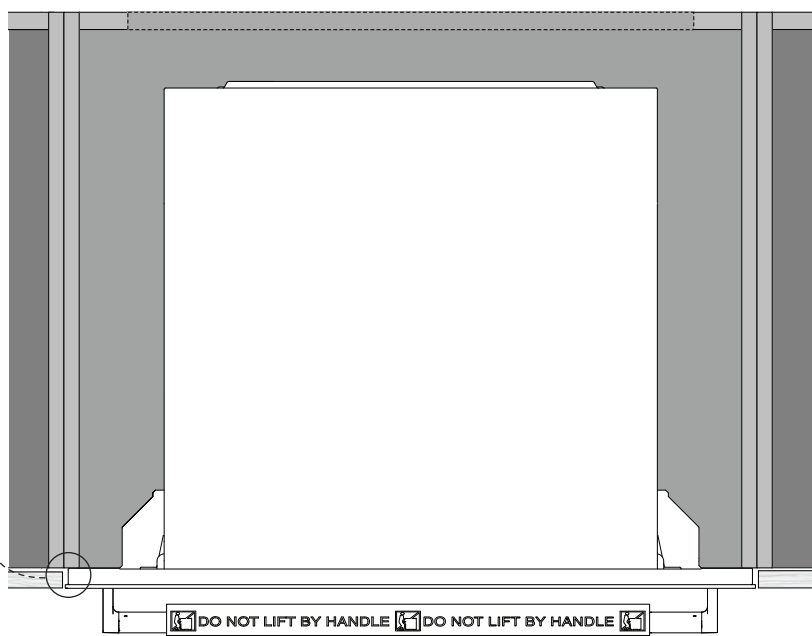
Distancia
vertical
mínima
 $\frac{3}{16}"$
[2.38mm]

Distancia
 $\frac{3}{8}"$
[9.53mm]



Frente

Distancia
vertical
mínima
 $\frac{3}{16}"$
[2.38mm]



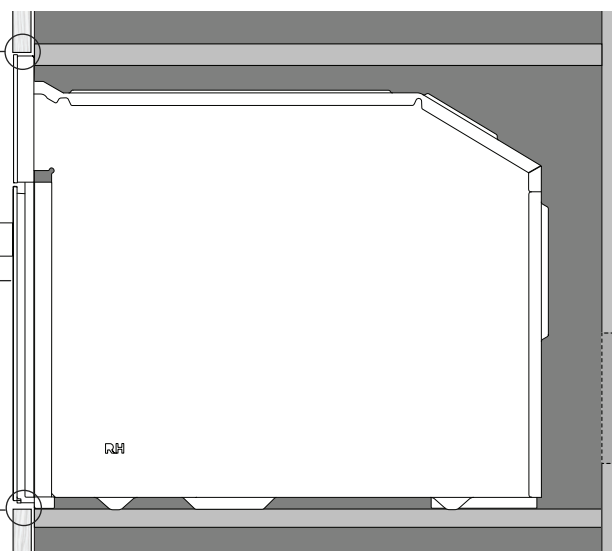
Parte Superior

Distancia
 $\frac{1}{8}"$
[3.00mm]

Distancia
 $\frac{3}{8}"$
[9.53mm]

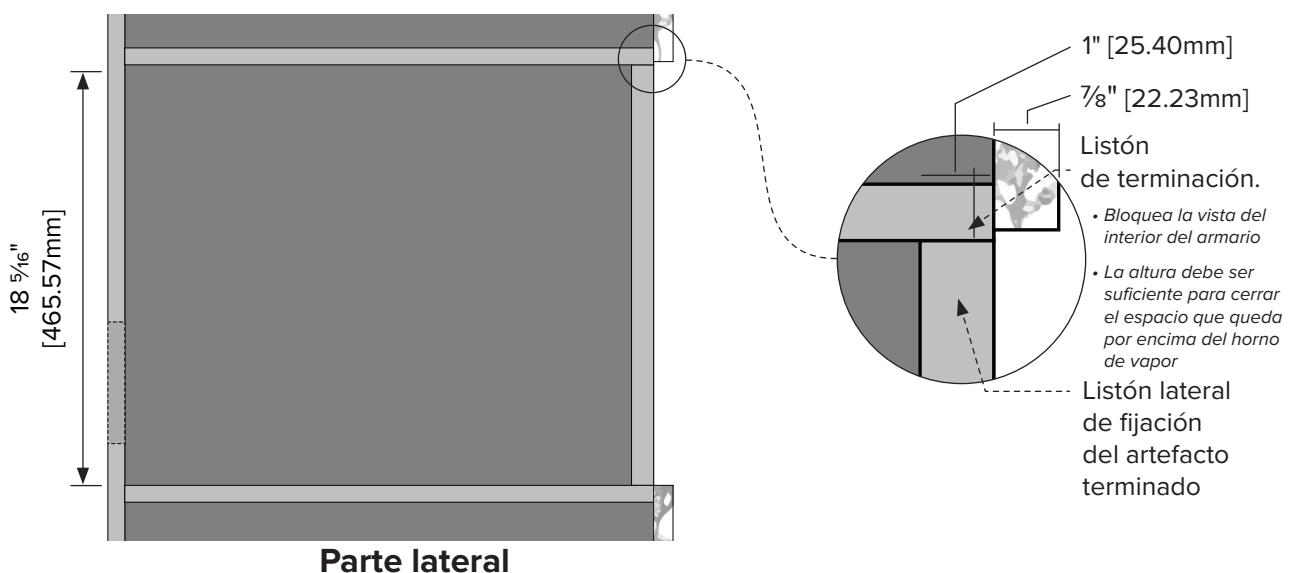
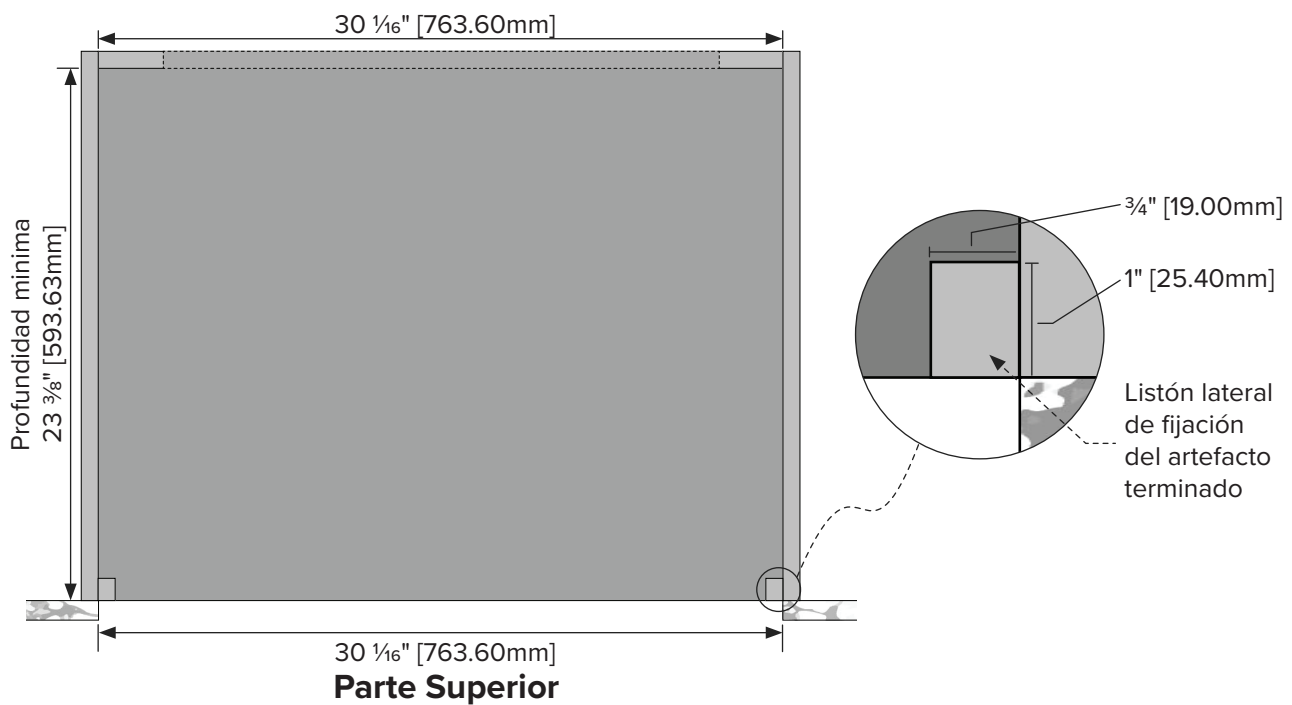
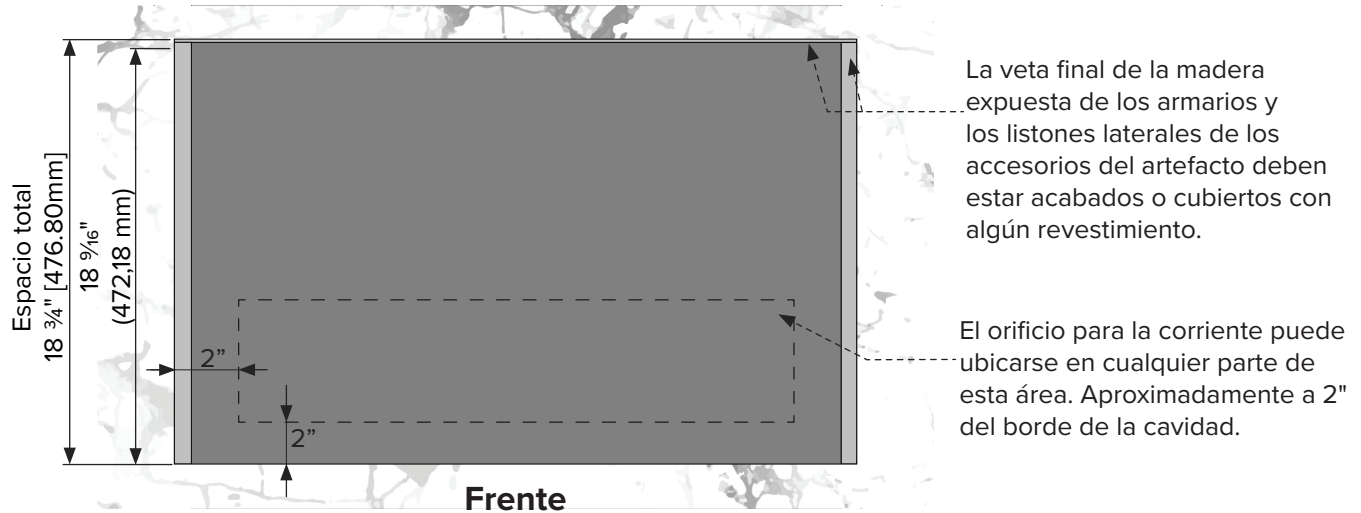
$1 \frac{3}{8}"$
(34,80 mm)

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

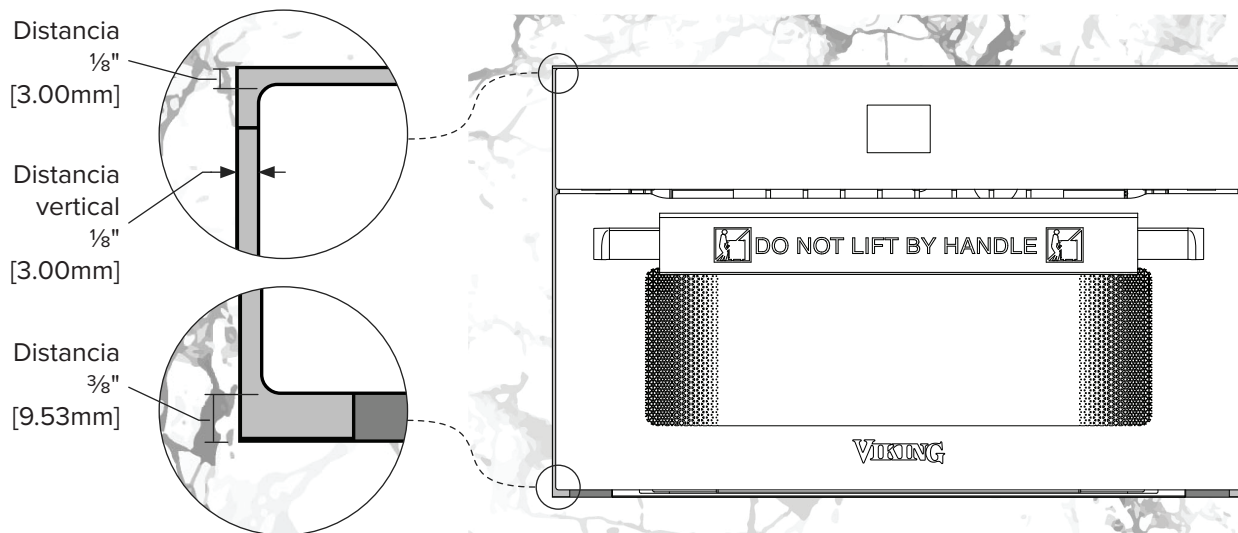


Parte lateral

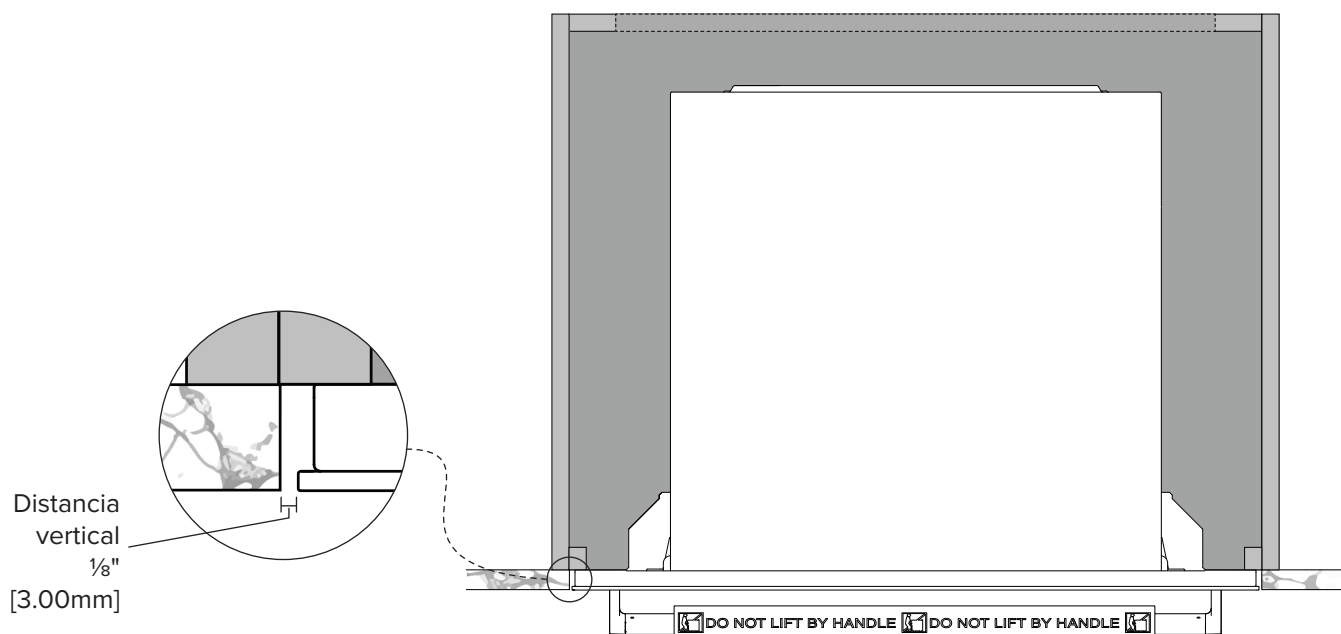
Dimensiones de los armarios empotrados



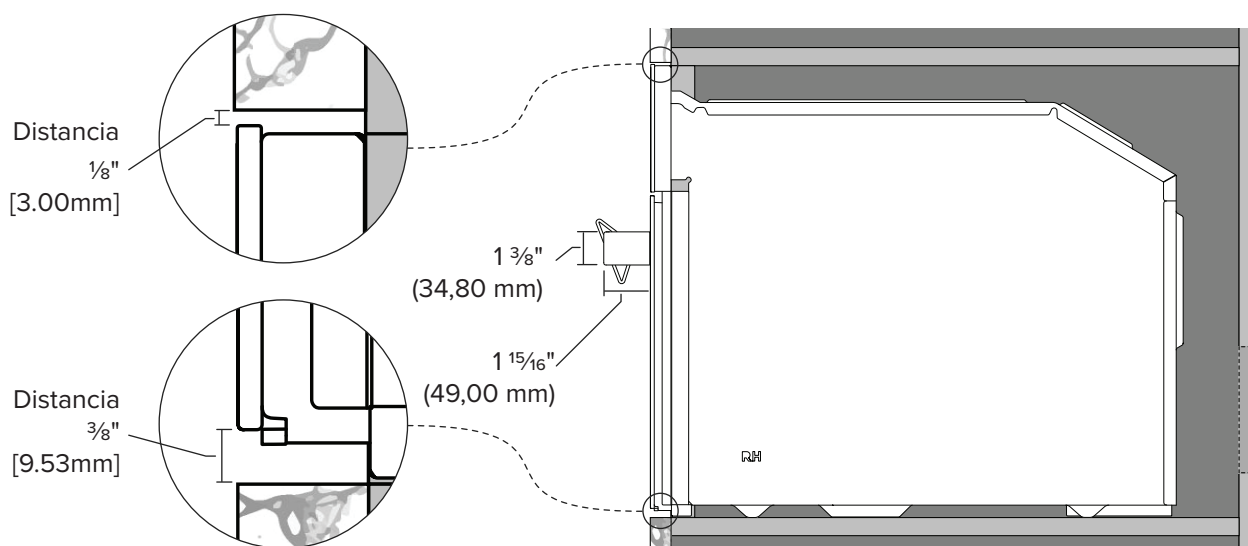
Dimensiones de instalación del producto empotrado



Frente



Parte Superior



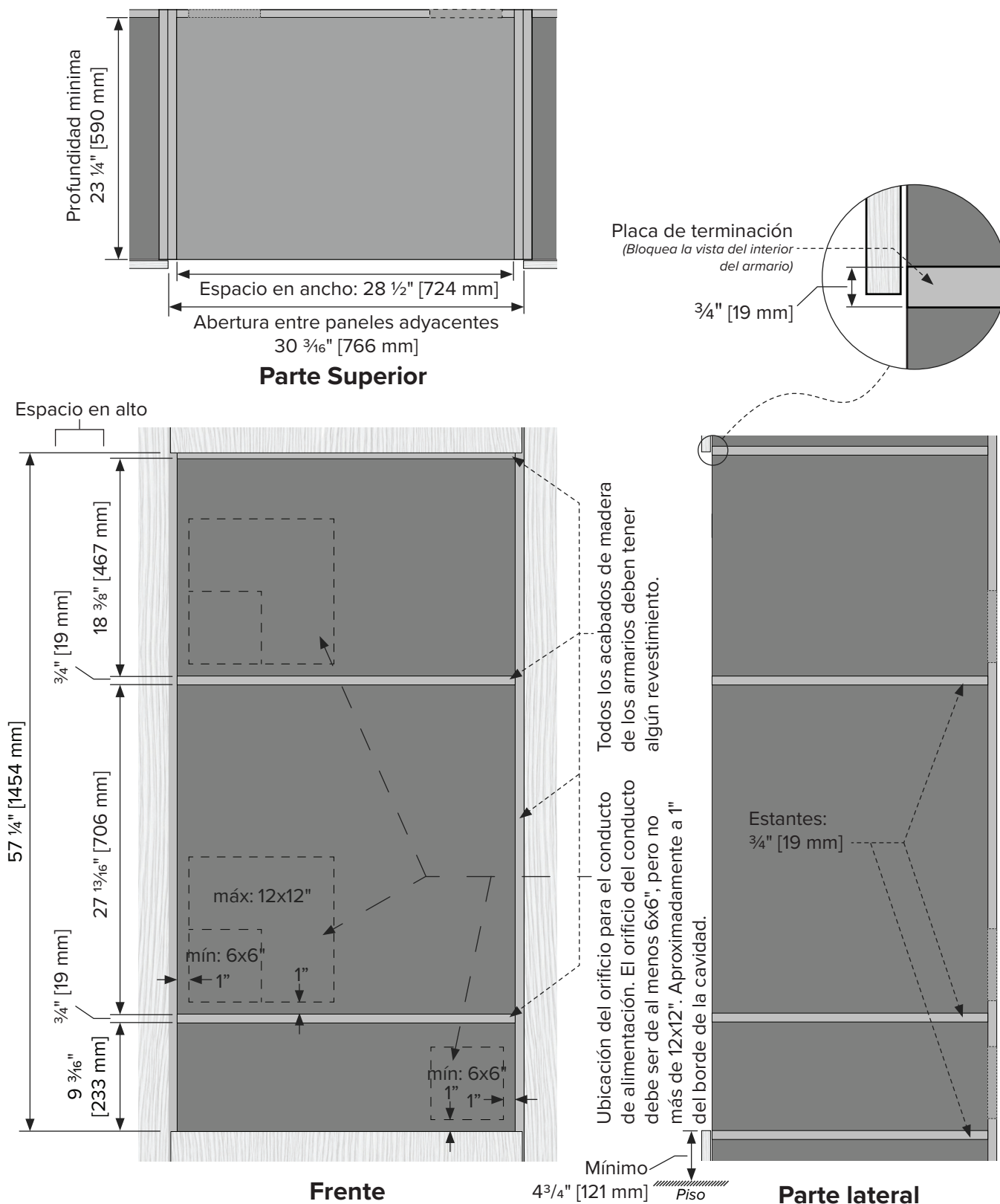
Parte lateral

Especificaciones de los armarios de 3 estantes -

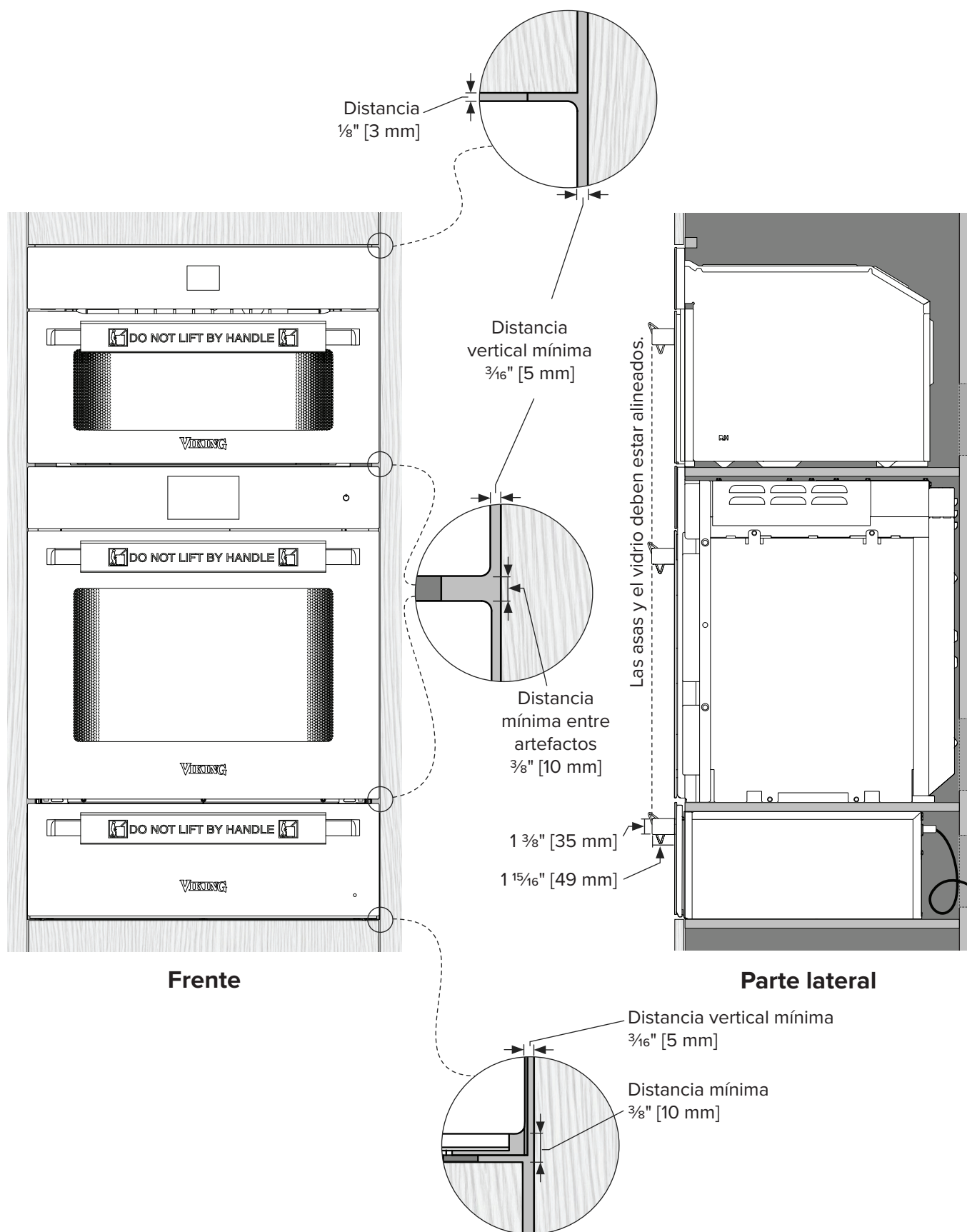
Horno de pared simple, horno de vapor y cajón calentaplato

(MVSOE6301 & MVSOC6301 & MVWDE6301)

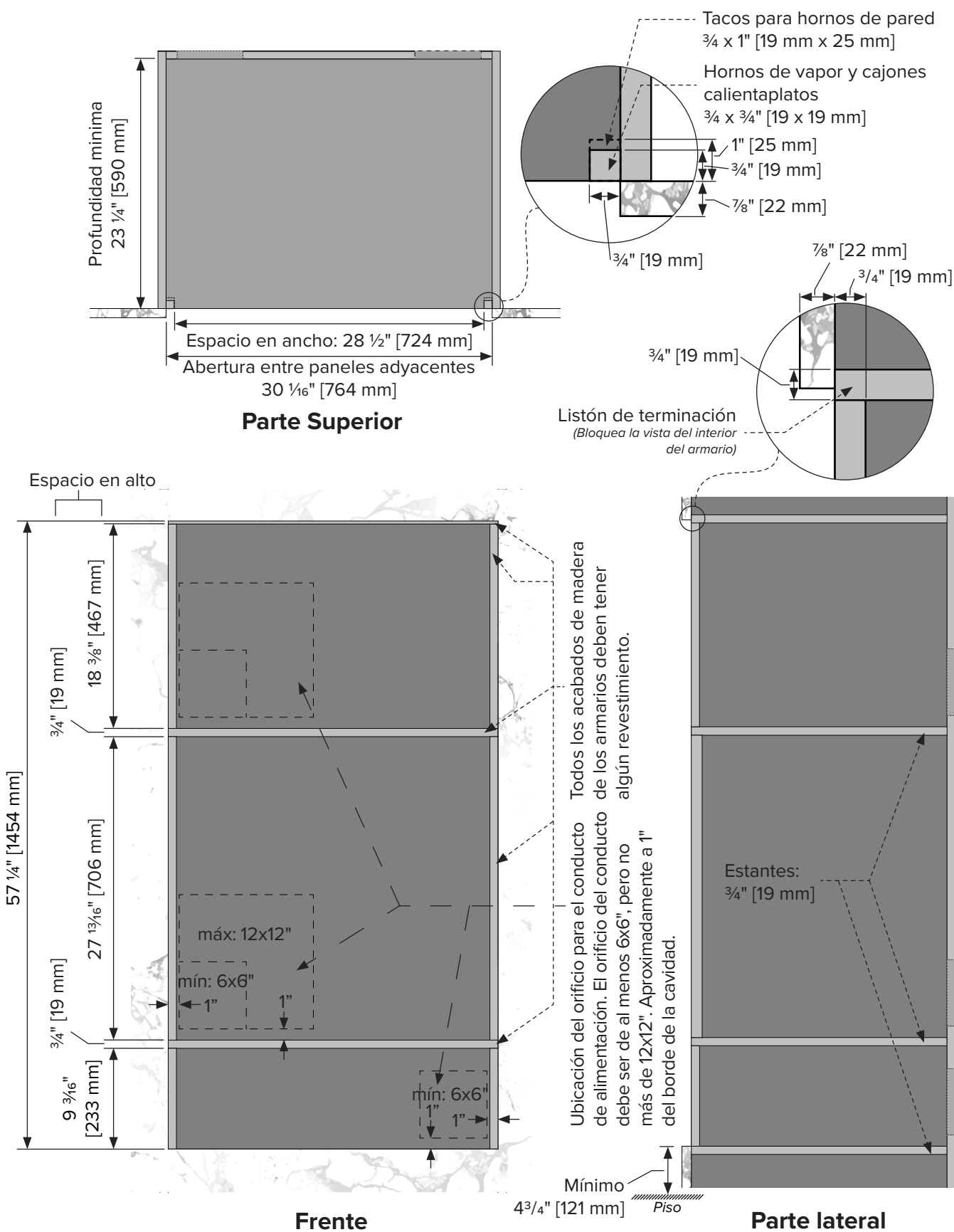
Dimensiones de los armarios para instalación estándar



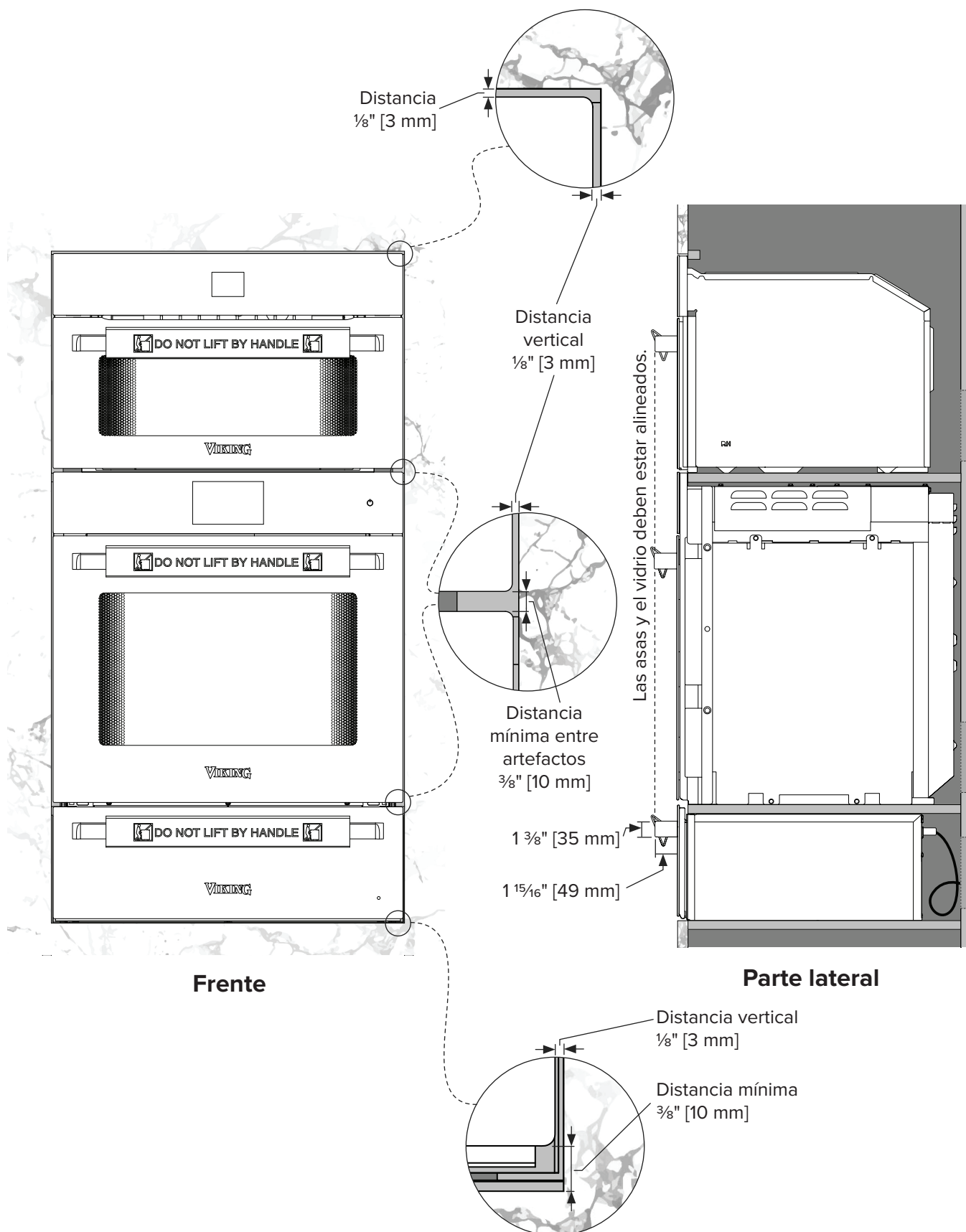
Distancias para la instalación estándar del producto



Dimensiones de los armarios empotrados

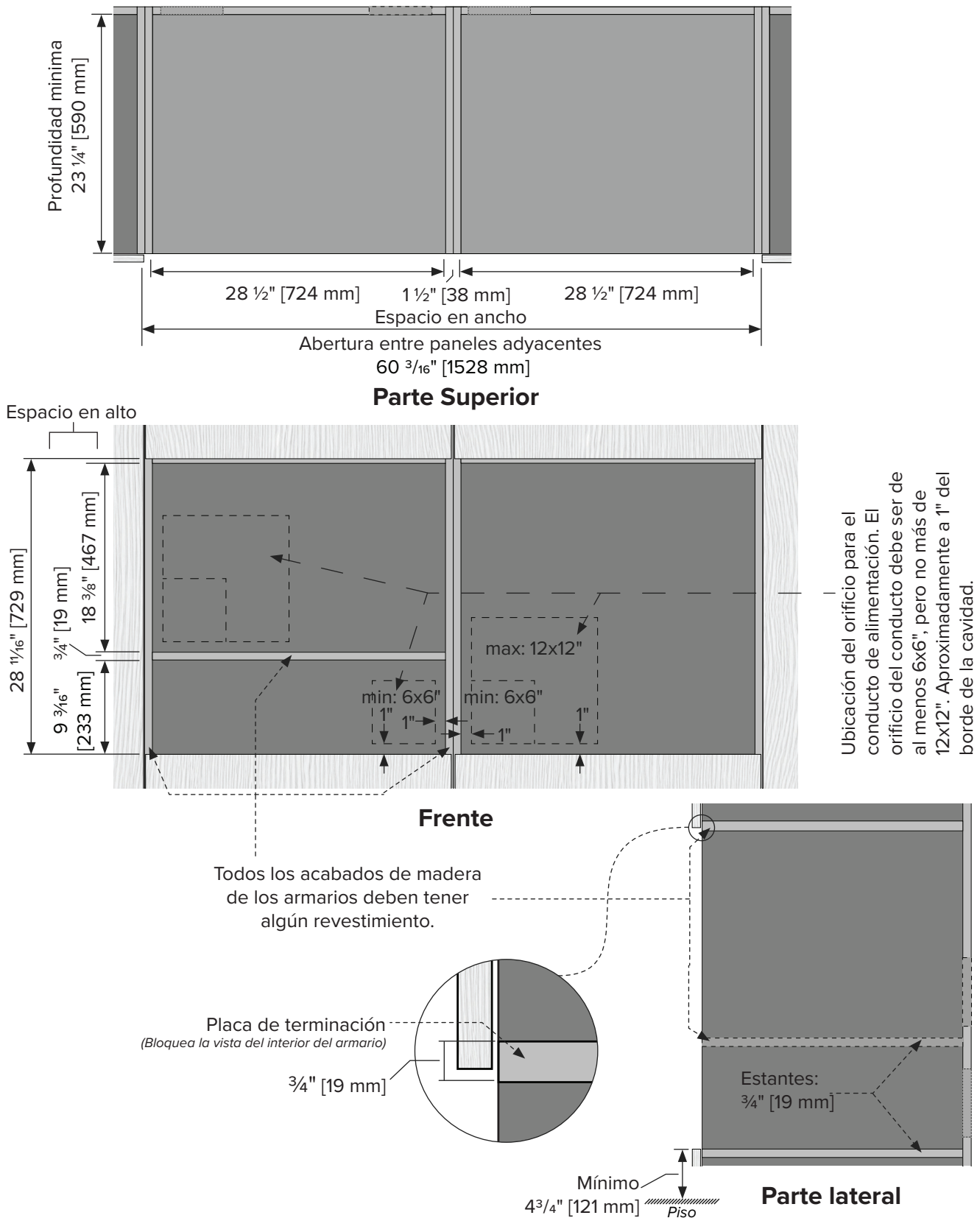


Distancias para la instalación empotrada del producto

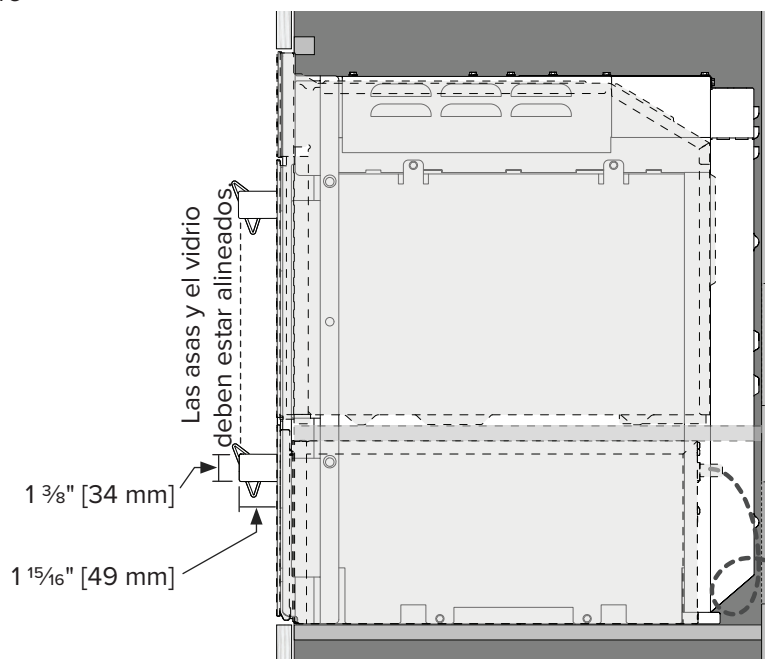
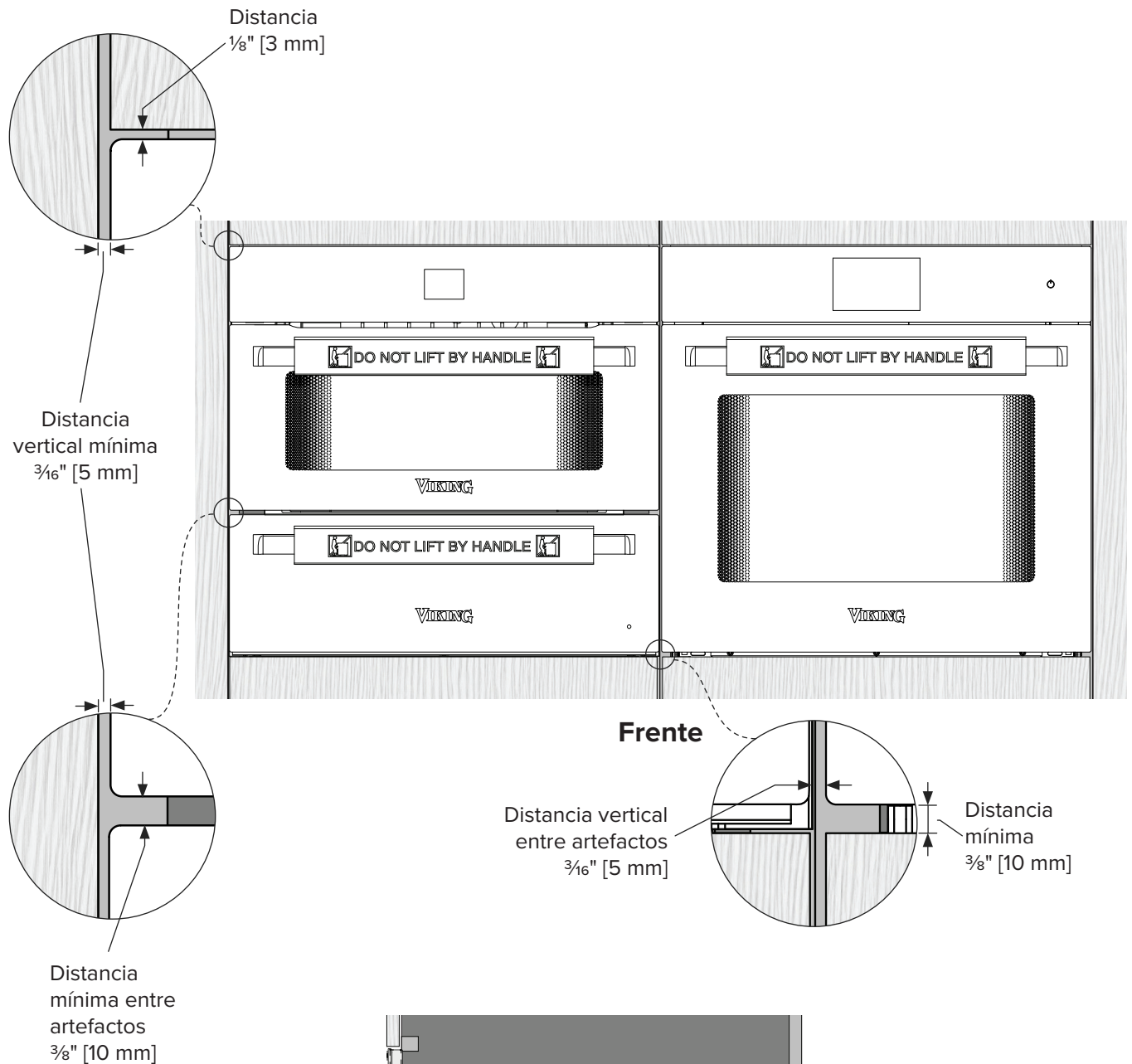


Especificaciones de los armarios lado a lado - Horno de pared simple, horno de vapor y cajón calentaplatos (MVSOC6301 & MVWDE6301)

Dimensiones de los armarios para instalación estándar

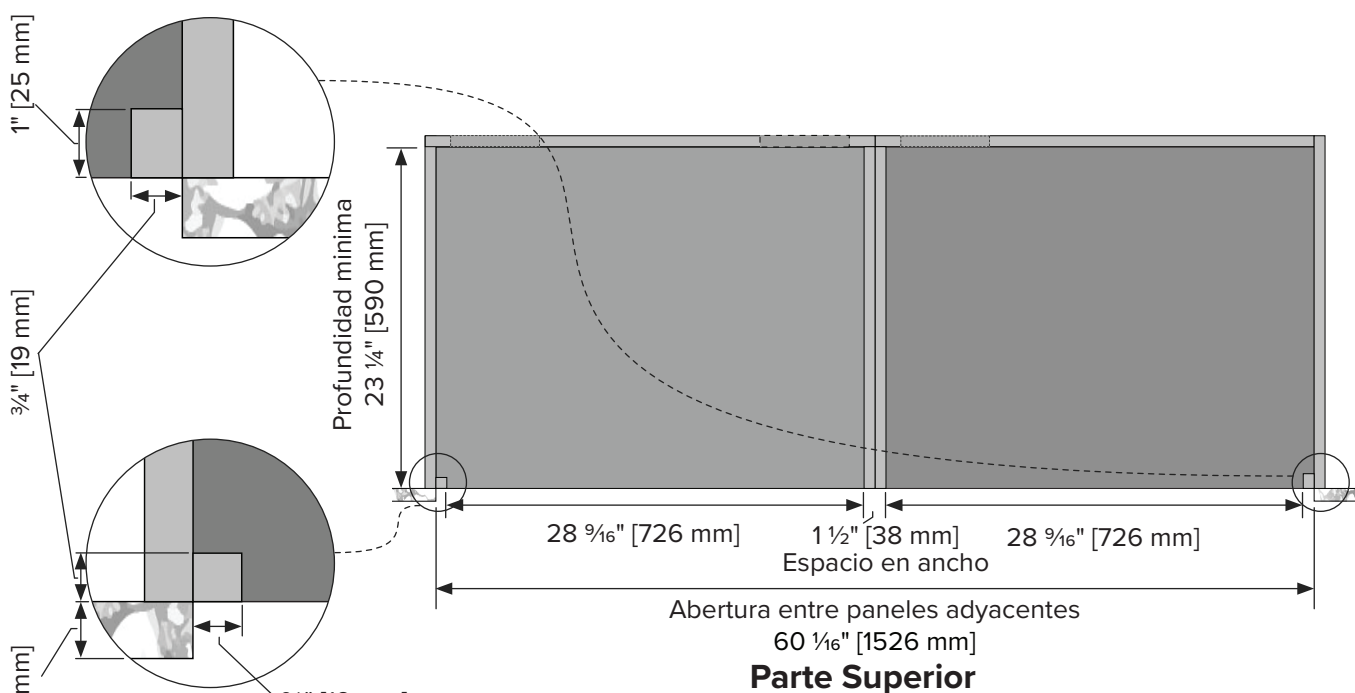


Distancias para la instalación estándar del producto



Parte lateral

Dimensiones de los armarios empotrados

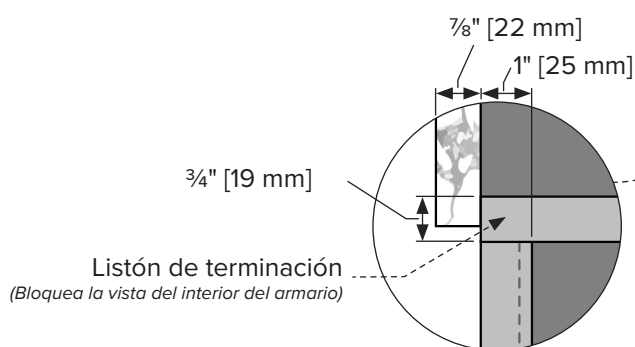


Ubicación del orificio para el conducto de alimentación. El orificio del conducto debe ser de al menos 6x6", pero no más de 12x12". Aproximadamente a 1" del borde de la cavidad.



Frente

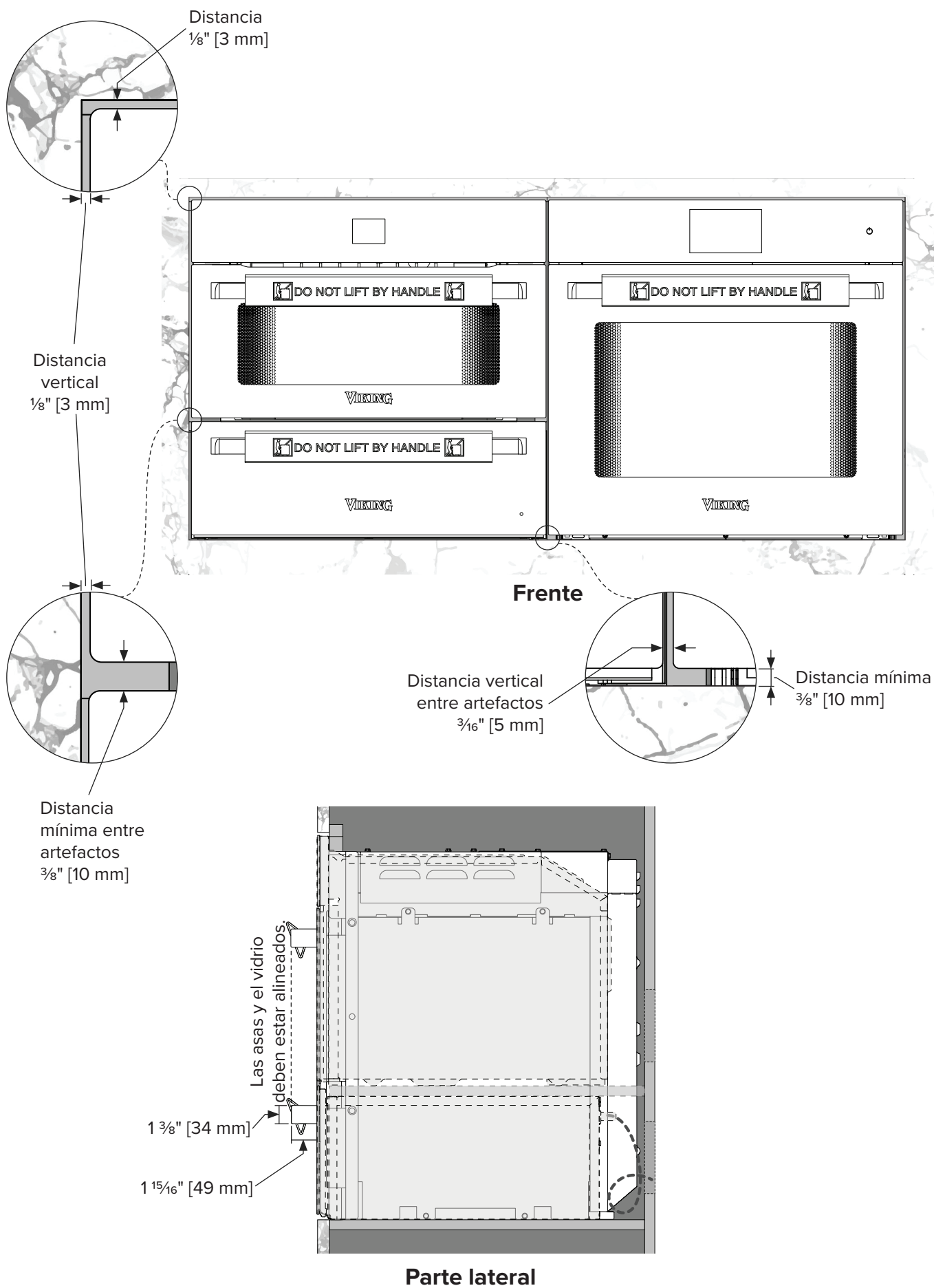
Todos los acabados de madera de los armarios deben tener algún revestimiento.



Mínimo 4 3/4" [121 mm] Piso

Parte lateral

Distancias para la instalación empotrada del producto



Lista de comprobación de la instalación final

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

Asegúrese de que:

- ☐ El artefacto está nivelado y bien colocado en el armario.
- ☐ Se ha retirado cualquier embalaje interno del artefacto.
- ☐ El conector metálico de la sonda para carne está completamente enchufado en el toma de la sonda para carne en el lado izquierdo de la cavidad.

Operación de prueba:

1. Abra el horno de vapor, retire todos los accesorios internos y llene el depósito de agua. Coloque el depósito de agua lleno y cierre la puerta del horno de vapor.
2. Presione el **I** botón Reposo/Activación para encender el horno de vapor y navegar al modo de cocción Vapor Tru Convec.
3. Configure una temperatura para el modo de cocción Vapor Tru Convec. Permita que el horno de vapor alcance la temperatura y que comience el proceso de vapor.
4. Observe y asegúrese de que el ventilador de convección posterior funcione y que se forme vapor en la cavidad de cocción.
5. Presione el **I** botón Reposo/Activación para cancelar el modo de cocción e iniciar el proceso de vaciado del sistema de vapor.
6. Una vez que el sistema de vapor esté vacío, ponga el horno de vapor en modo espera presionando el botón Reposo/Activación **I**.

Notas

USO Y CUIDADO

Bienvenido y gracias

Nos gustaría darle una cálida bienvenida y expresarle nuestra más sincera gratitud por su reciente compra de un nuevo horno de vapor de Viking Range, LLC. Estamos encantados de que haya elegido nuestro producto para mejorar su experiencia en la cocina.

En Viking Range, nos enorgullecemos de ofrecer artefactos de alta calidad que combinan tecnología innovadora con una artesanía excepcional. Nuestros hornos de vapor están diseñados para brindarle la máxima comodidad, eficiencia y beneficios para la salud al cocinar con vapor.

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

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

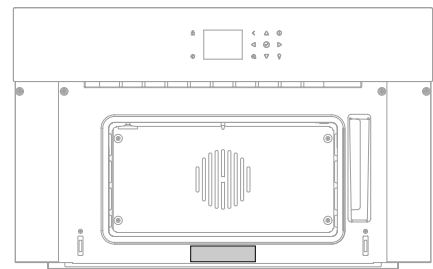
Una vez más, gracias por elegir Viking Range, LLC. Estamos seguros de que su nuevo horno de vapor superará sus expectativas y se convertirá en un complemento indispensable para sus tareas culinarias.

Registre su producto

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

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

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



Ubicación de la placa de serie

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

Antes del primer uso

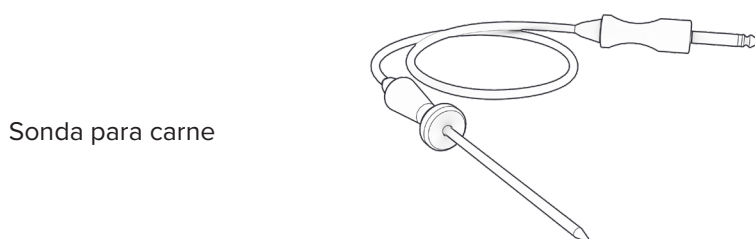
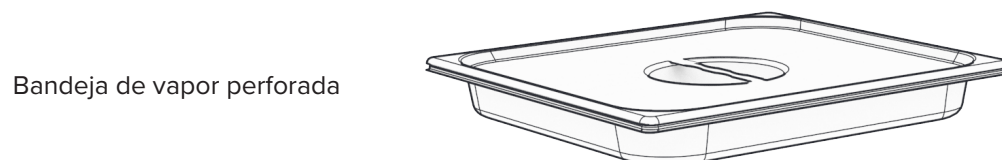
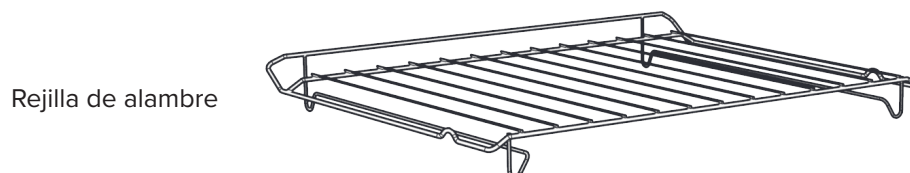
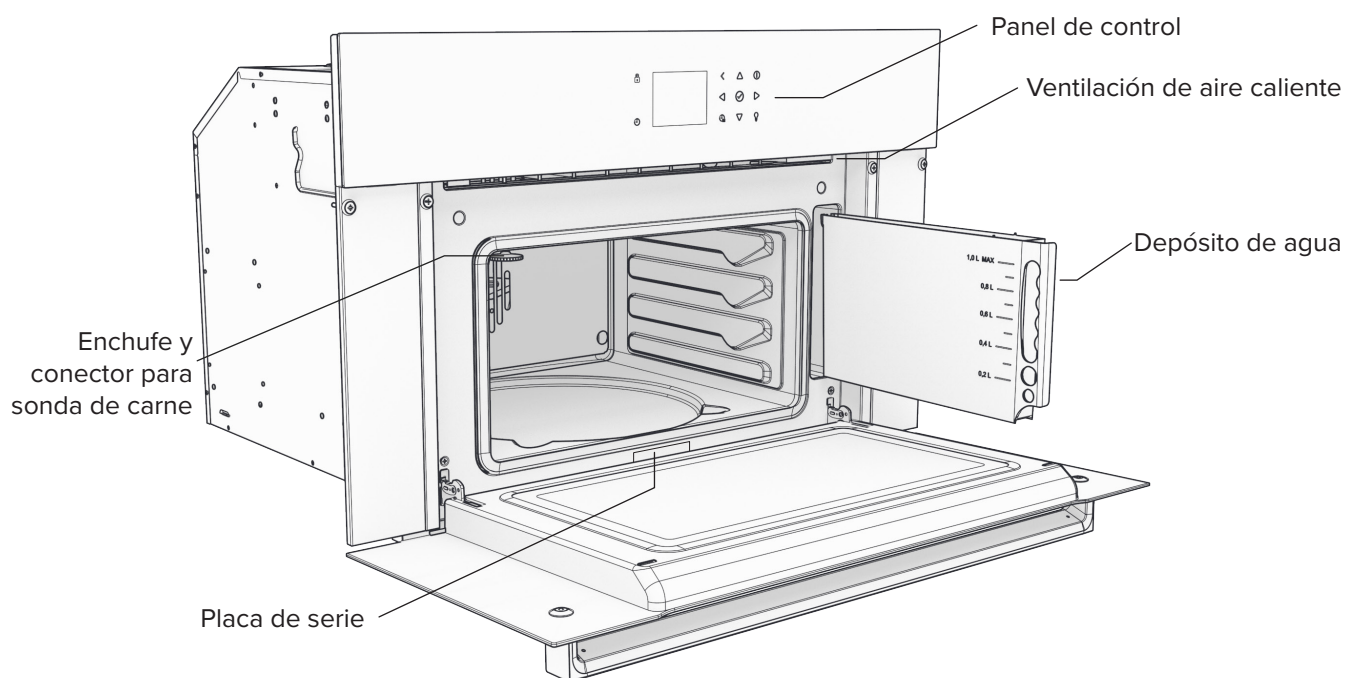
Limpieza del interior del horno y sus accesorios

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

Ajustar hora y fecha

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

Características y accesorios



Panel de control e iconos de pantalla

Uso de los controles

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

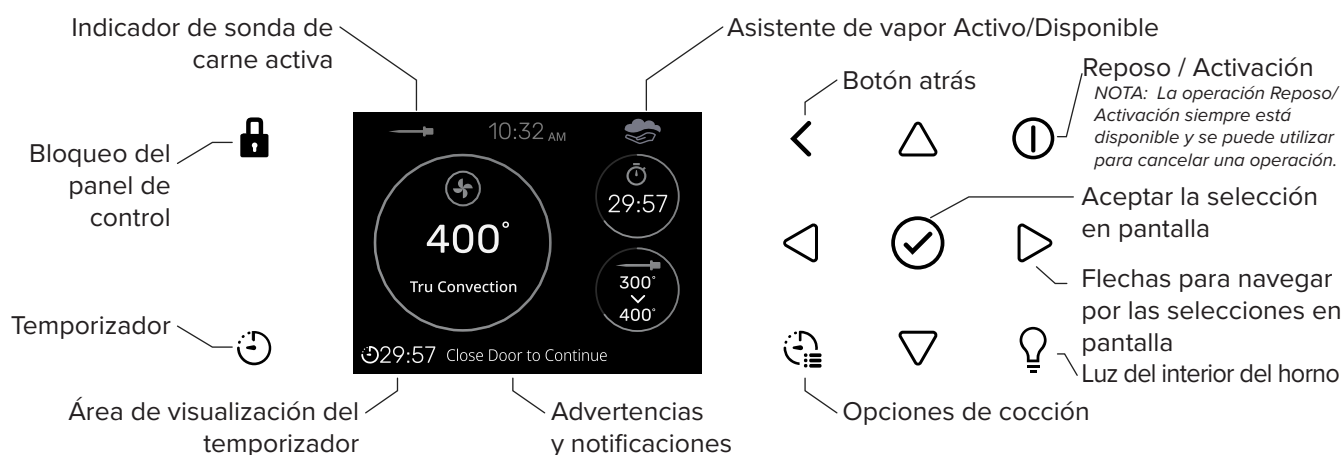
Para utilizarlo, asegúrese de que el dedo hace suficiente contacto con el icono de control (ubicación del botón) y se mantiene pulsado el tiempo suficiente como para oír un pitido.

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

Pitidos

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

Descripción general de los botones del panel de control y los iconos de pantalla



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

Configurar un temporizador

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

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

Bloqueo del panel de control

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

Pantalla de precalentamiento



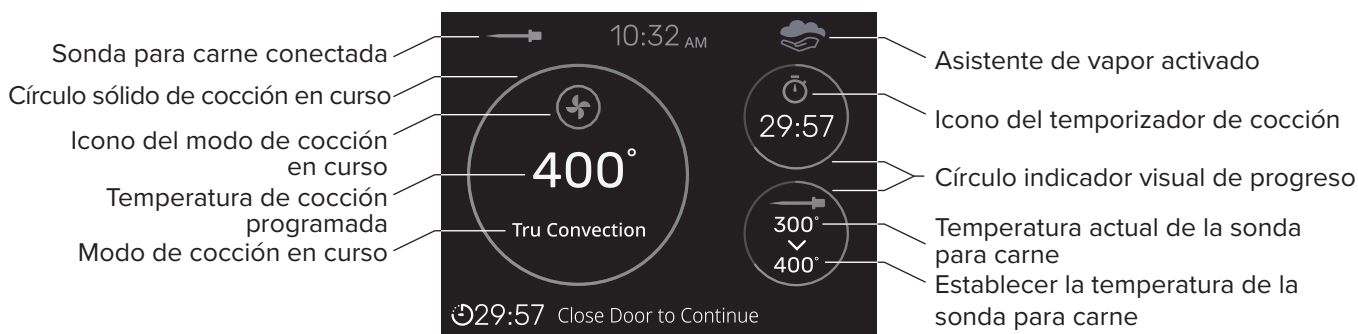
Precalentar

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

NOTA:

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

Pantalla Cocción en curso



Cocción en curso

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

Sonda para carne y temporizadores de opción de cocción

Si la sonda para carne fue conectada durante la selección del Modo de Cocción, o si se configuró un temporizador de Opciones de Cocción (Temporizador, Inicio Automático o Detección Automática), estos se mostrarán en el lado derecho de la pantalla.

Asistente de vapor

Durante el precalentamiento, una vez que el interior del horno haya alcanzado la temperatura del agua hirviendo (212°F / 100°C), este icono aparecerá en la parte superior de la pantalla, a la derecha de la hora actual. Este icono indica que ahora es posible utilizar la función Asistente de vapor en el menú Opciones de cocción.



Sugerencias de funcionamiento

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

Funcionamiento del horno de vapor

Modo de espera

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

Ciclo de funcionamiento de la cocción convencional

1. **ACTIVAR** - Toque el botón activar para despertar el horno de vapor del modo espera.
2. **Selección del modo de cocción:** seleccione el modo de cocción deseado seleccionando Cocinar y luego eligiendo uno de los varios modos de cocción.
 - *Si se va a utilizar la sonda para carne durante esta cocción, debe enchufarse al conector de la sonda para carne antes de seleccionar el modo de cocción.*
3. **Selección de temperatura :** una vez que se selecciona un modo de cocción, se puede seleccionar una temperatura de cocción con las flechas hacia arriba y hacia abajo. Presione el botón Marca de verificación para configurar la temperatura deseada.
 - *Si se está utilizando la sonda para carne, el horno le pedirá que primero configure la temperatura deseada para la sonda para carne. Una vez configurada la temperatura de la sonda para carne, se puede ajustar la temperatura de cocción.*
 - *Para restablecer la temperatura configurada de la sonda para carne, es necesario restablecer el modo de cocción regresando a la pantalla de selección de modos de cocción o poniendo el horno de vapor en modo reposo y encendiéndolo nuevamente.*
4. **Precalentar:** Una vez seleccionada la temperatura, el horno comienza a precalentarse. Esto está representado por un círculo brillante y pulsante que rodea la lectura en curso de la temperatura del interior del horno y la selección del modo de cocción.
 - **Cambiar el modo de cocción durante el precalentamiento :** Pulse el botón Atrás. Esto lo llevará de regreso a la pantalla Modos de cocción.
 - **Cambiar la temperatura programada durante el precalentamiento** - Durante el precalentamiento, la temperatura programada puede cambiarse pulsando las flechas arriba o abajo para navegar hasta la nueva temperatura. No es necesario presionar el botón Aceptar para confirmar el cambio de temperatura. Deje que el horno de vapor complete el precalentamiento.
 - **Temporizador, Inicio Automático, Detección Automática:** Durante el precalentamiento, es posible programar estos temporizadores. Para obtener más información, vaya a la sección sobre el menú Opciones de cocción.
5. **Cocinar:** La cocción continuará hasta que el Modo Cocinar del horno se cancele pulsando el botón Reposo/Activación o por agotamiento del temporizador Detección Automática.
 - **Pausa:** Al abrir la puerta del horno de vapor durante el funcionamiento, el ventilador de convección, la producción de vapor y los temporizadores Inicio Automático y Detección Automática se detendrán, aunque los elementos seguirán calentando. "Cerrar la puerta para continuar" aparecerá en la parte inferior de la pantalla. Cierre la puerta del horno de vapor para reanudar el funcionamiento.
 - **Asistente de vapor:** Durante el Precalentamiento, una vez que el interior del horno ha alcanzado la temperatura del agua hirviendo (212°F / 100°C), el icono de la derecha se mostrará en la sección superior de la pantalla, a la derecha del reloj de la hora actual. Este icono indica que ahora es posible utilizar la función Asistente de vapor en el menú Opciones de cocción.
 
 - **Cambiar el modo de cocción/Cancelar la cocción:** para cancelar la operación de cocción del horno de vapor o cambiar a un modo de cocción diferente, el horno de vapor debe regresar a la pantalla de selección del modo de cocción o ponerse en modo reposo y activarse nuevamente mediante el botón Reposo/Activación.
6. **Fin de Detección Automática o cocción de recetas:** sonarán tres pitidos 10 veces cada 3 segundos, la pantalla mostrará "Cocción completa" y la hora en que se completó la cocción.
 - Si se utilizó vapor para cocinar de alguna manera, el horno de vapor mostrará los siguientes pasos para vaciar el sistema de vapor de agua.
 - Una vez que el horno de vapor regrese al modo reposo, mostrará la temperatura actual del interior del horno hasta que se enfríe lo suficiente.
 - Nunca deje alimentos en el horno durante más de una hora, antes y después de cocinarlos. Esto podría deteriorar las propiedades del propio alimento.

Explicación sobre los modos de cocción tradicionales



TRU CONVEC:

- El ventilador de convección proporciona un calor seco uniforme mediante la circulación del calor proporcionado por el elemento de calentamiento circular situado junto al ventilador de convección.
- En este modo de cocción no se proporciona calor radiante por infrarrojos.



ASADO TRU CONVEC:

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



ASAR POR CONVECCIÓN:

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



ASAR:

- Es el modo tradicional de cocción por ebullición. El elemento para asar proporciona un elevado calor radiante.
- Este modo de cocción se utiliza mejor para dorar los alimentos al final de su cocción.



ASISTENTE DE VAPOR: (se encuentra a través del botón de opción de cocción situado junto a los botones de flecha)

- El Asistente de vapor solo puede utilizarse con estas funciones tradicionales del horno: Tru Convec, Asado Tru Convec, Asar por convección y Asar
- El Asistente de vapor ayuda a estos modos de cocción normalmente secos proporcionando a los alimentos que se están cocinando algo de humedad para ayudar a que no se sequen demasiado durante el proceso de cocción.
- La función Asistente de vapor solo está disponible cuando la temperatura del interior del horno ha excedido los 210 °F (100 °C). Antes de este tiempo, esta opción no será seleccionable.
- Cuando el horno haya alcanzado la temperatura adecuada, aparecerá este icono: 
- NOTA: ESTA FUNCIÓN NO ESTÁ HABILITADA DURANTE LA COCCIÓN AL VAPOR.

Cocción al vapor

Comenzando con la cocción al vapor

La cocción al vapor es una forma sana y sencilla de preparar alimentos sin perder su sabor y nutrientes naturales. Funciona utilizando vapor caliente para cocinar los alimentos desde su interior, sin sumergirlos en agua. Esto evita que el alimento pierda su textura, color, aroma y sabor, así como su contenido en proteínas, almidón, azúcar y minerales. Lo único que se separa de los alimentos es la grasa, que se derrite con el calor. Por lo tanto, la cocción al vapor no es adecuada para trozos grandes de carne o pescado que tengan mucha grasa. Algunas vitaminas también pueden verse afectadas por el calor, pero no tanto como al hervirlas o freírlas. Los mejores alimentos para cocinar al vapor son aquellos bajos en grasas y ricos en humedad, como pescado, carnes magras, huevos, legumbres, cereales, patatas, pudines y verduras. Sin embargo, no se recomiendan para este método verduras con fibras duras ni frutas.

Consejos útiles

- Para cocinar con vapor de forma eficaz, comience con un horno frío. Evite utilizar vapor inmediatamente después de la cocción tradicional, ya que esto anulará las ventajas de la cocción al vapor.
- Utilice la bandeja perforada con la bandeja de goteo para cocinar al vapor.
- La bandeja perforada deja que el vapor cocine los alimentos y escurre el exceso de líquido.
- La bandeja de goteo recoge la grasa y mantiene limpio el horno.
- Utilice el soporte de la bandeja perforada para sujetarla al retirar los alimentos.
- Coloque siempre la bandeja de goteo debajo del recipiente perforado para recoger los restos o la condensación.

Funcionamiento

NOTA: Las funciones de vapor no comenzarán hasta que se cierre la puerta. Si la puerta está abierta, en la pantalla se mostrará el mensaje CERRAR LA PUERTA. Si se abre la puerta mientras el horno está encendido, el horno entrará en modo pausa. Para reiniciar la función de cocción, es necesario cerrar la puerta.

- **Preparación:** Antes de utilizar cualquier función de vapor, se debe llenar el recipiente de agua.
- **Configuración:** Seleccione la función de cocción al vapor, indique la temperatura deseada y confirme con la tecla Aceptar. En este momento, el sistema de vapor comenzará a funcionar. Tan pronto como el agua alcance la temperatura adecuada, el vapor generado por la caldera entrará en la cavidad.
- **Recipiente sin agua:** Durante una cocción a vapor prolongada, es posible que aparezca el mensaje REVISAR EL RECIPIENTE DE AGUA en la pantalla con una señal audible que indica que la función de cocción al vapor necesita más agua. Abra la puerta con cuidado evitando el contacto con el vapor caliente. Saque el depósito de agua y llénelo. El horno pausará la cocción durante esta operación. Presione el botón Aceptar para reanudar la cocción.
- **Finalización de la cocción al vapor:** Una vez completadas las funciones, se enviará una solicitud de descarga del circuito (ver párrafo DESCARGA DE AGUA).

Descarga de agua del sistema de vapor

Al final de cualquier función de vapor, cuando el horno se pone en modo reposo usando el botón Reposo/Activación, el sistema de vapor realiza una descarga de agua del circuito de vapor.

1. El siguiente mensaje aparecerá en la pantalla: NECESITA VACIAR EL SISTEMA DE VAPOR.
2. Abra la puerta y tenga cuidado con el vapor caliente que se liberará. Aparecerá un nuevo mensaje en la pantalla con un icono animado, solicitando al usuario que extraiga el depósito de agua hasta que se pueda ver la flecha apuntando hacia arriba saliendo de la cavidad del depósito de agua.
3. Presione el botón Aceptar para iniciar la descarga del circuito de vapor.
4. Al finalizar el procedimiento, en el display aparecerá el mensaje SISTEMA DE VAPOR VACÍO, confirmando que la descarga fue exitosa. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua ya que puede estar caliente.
5. Si no desea repetir inmediatamente un nuevo ciclo de cocción al vapor, se recomienda vaciar el depósito de agua, devolverlo a la cavidad del depósito de agua y cerrar la puerta.
6. El horno ahora está listo para un nuevo ciclo de cocción.

Explicación sobre los modos de cocción al vapor.



AL VAPOR:

- El vapor se distribuye uniformemente con el ventilador de convección para garantizar que los alimentos se calienten y cocinen uniformemente.
- **CONSEJO:** Considere cocinar alimentos en los tres niveles a la vez. Los alimentos con más “volumen” deben colocarse más arriba y los alimentos menos densos, como las verduras, en los niveles inferiores.
- **NOTA:** durante la cocción al vapor, coloque siempre la bandeja de acero inoxidable debajo del recipiente de cocción perforado para recoger los restos de comida o condensación que puedan caer.



VAPOR A 266°F :

- Durante el recalentamiento de los alimentos, la cámara de cocción se calienta con vapor y aire caliente, lo que permite un calentamiento rápido y constante de los alimentos sin secarlos.
- En función del tipo de alimento que se esté recalentando, este programa ofrece la posibilidad de modificar la temperatura dentro del horno para gestionar esta función a su gusto. Por lo tanto, este tipo de función es especialmente adecuado para:
 - Calentar alimentos precocidos de 160°F (70°C) a 265°F (130°C);
 - Preparar comidas listas y semilistas, alimentos congelados de 160°F (70°C) a 265°F (130°C).
- **NOTA:** para este tipo de comidas, recuerde introducir en el horno recipientes adecuados (no de materiales sintéticos o similares) y colocarlos encima del grill, asegurándose de quitar las tapas.



VAPOR TRU CONVEC:

- Este tipo de cocción también se denomina “cocción profesional” porque los alimentos que se cocinan se colocan en una cámara fría que no ha sido precalentada.
- Después de comenzar, los alimentos se exponen inicialmente al vapor (o “se cuecen al vapor”).
- Después de un período de tiempo, dependiendo de la cantidad de volumen de la cavidad de cocción llena de alimentos, el horno de vapor pasa automáticamente a la fase de aire caliente, donde se utilizan el ventilador y la función Tru Convec para cocinar de manera uniforme.
- Este tipo de función es especialmente adecuado para platos grandes de carne y mariscos.
 - Barras de pan de tamaño grande elaboradas con harina blanca o integral, con levadura o masa con levadura a 375°F (190°C) hasta 410°F (210°C).
 - Hojaldre relleno y hueco, ya sea fresco o congelado de 375°F (190°C) a 410°F (210°C).

NOTA: Para obtener mejores resultados al ejecutar dos programas consecutivos de “cocción profesional”, el horno debe enfriarse antes de insertar el segundo plato.

Sonda para carne

Información general sobre la cocción de carne de forma segura

La sonda para carne ayuda a cocinar asados, filetes o aves a la perfección. Es un termómetro que mide la temperatura interna de los alimentos y, en consecuencia, ajusta automáticamente el tiempo de cocción del horno. De esta manera, se puede lograr una ternura, aroma y sabor óptimos sin cocinar demasiado o poco la carne. También pueden evitarse los riesgos sanitarios e higiénicos derivados de las bacterias que pueden acechar en la carne, las aves, el pescado o los huevos crudos o poco cocidos. Al utilizar la sonda para carne, los alimentos se cocinan completamente y de forma segura, incluso si parecen cocidos por fuera pero todavía están rosados por dentro.

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

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

- No descongelar alimentos a temperatura ambiente, siempre hacerlo en el frigorífico o en el horno utilizando la función específica. En este último caso, cocine los alimentos inmediatamente después.
- Rellene el pollo justo antes de comerlo. Nunca compre pollo relleno crudo preenvasado y solo compre pollo relleno cocido cuando tenga la intención de comerlo dentro de 2 horas.
- Marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.
- Utilice una sonda para carnes para verificar la temperatura de la carne, el pescado y las aves si tienen más de 2 pulgadas (5 cm) de espesor, para asegurarse de que se alcancen las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros los plantea el pollo mal cocido, que corre especial riesgo de contraer *Salmonella*.
- Evite interrumpir el proceso de cocción, es decir, cocinar parcialmente los alimentos, almacenarlos y completar el proceso de cocción más tarde. Esta secuencia favorece el crecimiento de bacterias debido a las temperaturas “cálidas” que se alcanzan en el interior de los alimentos.
- Ase la carne y las aves en el horno a temperaturas de al menos 329 °F (165 °C).

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

Tabla de temperatura de la carne de USDA

Alimentos	Temperatura interna mínima	
Carne Picada		
Hamburguesa	168°F	71°C
Carne de res, ternera, cordero, cerdo	165°F	74°C
Pollo, Pavo	165°F	74°C
Carne de res, Ternera, Cordero asados y Filetes		
Cocción a la inglesa (sellada)	La NFSD no indica la temperatura de cocción de la carne poco cocida, ya que no es segura para la salud.	
Poca cocción	145°F	63°C
Medio	168°F	71°C
Bien cocido	171°F	77°C
Chuletas de cerdo, Asados, Costillas		
Medio	168°F	71°C
Bien cocido	171°F	77°C
Jamón Fresco	168°F	71°C
Salchichas Frescas	168°F	71°C
Aves de corral		
Pollo entero o trozos de pollo	180°F	82°C
Pato	180°F	82°C
Pavo entero (sin relleno)	180°F	82°C
Pechuga de pavo	171°F	77°C

Cómo utilizar la sonda para carne

Advertencias

- **IMPORTANTE:** Utilice únicamente la sonda para carne suministrada con el artefacto.
- **IMPORTANTE:** No conecte la sonda para carne en el orificio del lado derecho del interior del horno. Este es un orificio de ventilación de vapor, no un orificio para la sonda para carne.
- **IMPORTANTE:** Asegúrese de volver a colocar el enchufe de la sonda para carne en la toma de la sonda para carne cuando esta no esté en uso. No hacerlo provocará la entrada de agua en los componentes eléctricos.
- Para evitar quemaduras, use un guante de cocina para insertar y quitar la sonda para carne cuando el horno esté caliente.
- Retire siempre la sonda utilizando una agarradera. Si se retira tirando del cable, podría dañar la sonda para carne.
- Asegúrese de que la comida esté completamente descongelada cuando se inserte la sonda para carne. Insertar la sonda para carne en carne dura congelada puede dañarla.

Nota

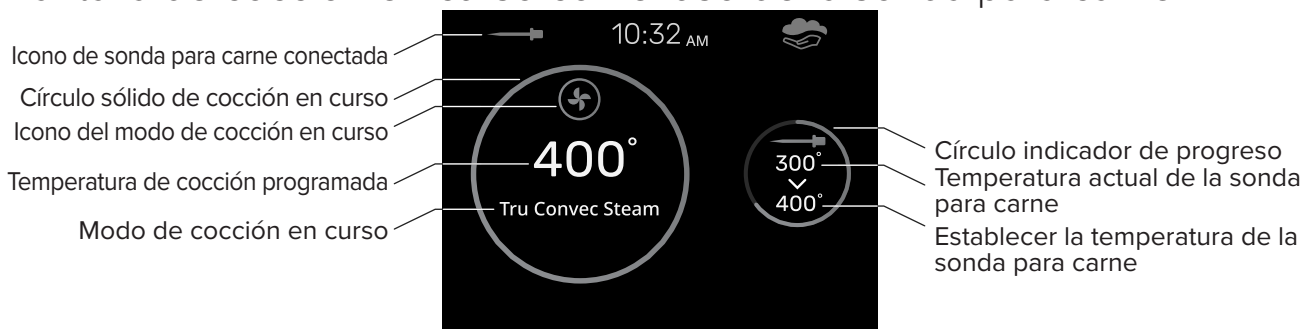
- La sonda para carne no está habilitada para todas las funciones de cocción ni para recetas. Si la sonda para carne está conectada durante una de estas funciones, aparecerá un mensaje en la pantalla pidiéndole que la desconecte.
- Si la sonda para carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento, aparece un mensaje de advertencia en la pantalla.
- La temperatura de la sonda se puede configurar entre 104°F y 212°F (40°C - 100°C).

Modo de empleo

NOTA: Para que funcione, la sonda para carne debe estar conectada antes de seleccionar un modo de cocción.

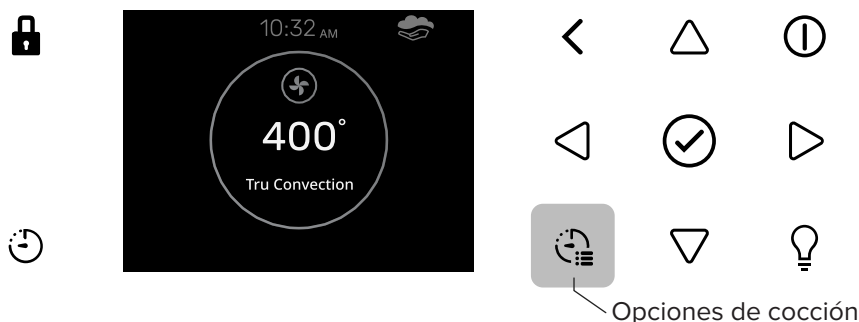
1. Retire el tapón de metal e inserte el enchufe de la sonda para carne hasta el fondo (escuchará un clic que confirma la inserción adecuada).
 - El enchufe de la sonda para carne está ubicado en la esquina superior izquierda de la cámara del horno. Está protegido por un tapón metálico.
 - La sonda para carne se reconoce automáticamente cuando se inserta y aparece un icono en la pantalla. 
2. Inserte la punta de la sonda para carne en la parte central y más gruesa de la carne.
 - Evite tocar partes grasas o huesos, ya que se cocinan a temperaturas diferentes a las de la carne.
 - Asegúrese de que ninguna parte de la sonda (el cable o la agarradera) esté en contacto con las piezas del horno o los platos con el fin de evitar daños a la misma.
 - Cuando se inicia un modo de cocción con la sonda para carne insertada, la pantalla para configurar la temperatura de la sonda para carne aparecerá automáticamente.
3. Configure la temperatura de la sonda para carne con las flechas y confirme con el botón Aceptar.
4. Configure la temperatura del modo de cocción con las flechas y confirme con el botón Aceptar.
5. Después de presionar el botón Aceptar, comienza la operación seleccionada y todos los detalles de la cocción aparecen en pantalla. Vea la figura a continuación.
 - **NOTA:** Para cambiar la temperatura de la sonda después de que haya comenzado la cocción, presione el botón Atrás y ajuste la temperatura establecida de la sonda para carne, luego ajuste la temperatura establecida del Modo de cocción y a continuación presione el botón Aceptar para comenzar el proceso de reducción de temperatura o precalentamiento.
6. Una vez que se alcanza la temperatura de la sonda para carne, el horno se apagará y un pitido indicará que la cocción ha finalizado.

Pantalla de cocción en curso con el uso de la sonda para carne



Explicación sobre las opciones de cocción

Dónde se encuentran las opciones de cocción



Temporizador:

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



Inicio automático:

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

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

Esta función no se puede utilizar si la sonda para carne está conectada.



Detección automática:

Utilice la función del temporizador Detección Automática para establecer la cantidad de tiempo que deben cocinarse los alimentos y luego apague automáticamente el horno de vapor.

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

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

Esta función no se puede utilizar si la sonda para carne está conectada.



Asistente de vapor:

Durante el precalentamiento, una vez que el interior del horno haya alcanzado la temperatura del agua hirviendo (212°F / 100°C), el icono de la derecha se mostrará en la sección superior de la pantalla, a la derecha del reloj actual. Este icono indica que ahora es posible utilizar la función Asistente de vapor en el menú Opciones de cocción.

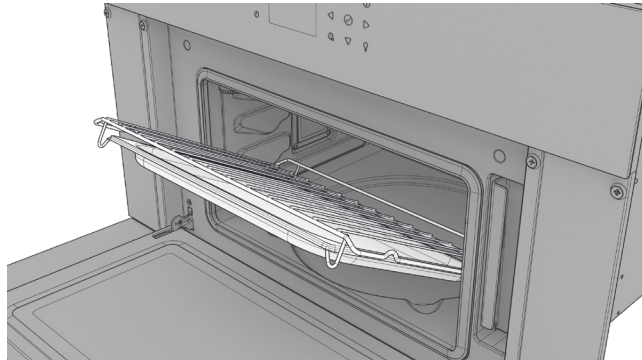
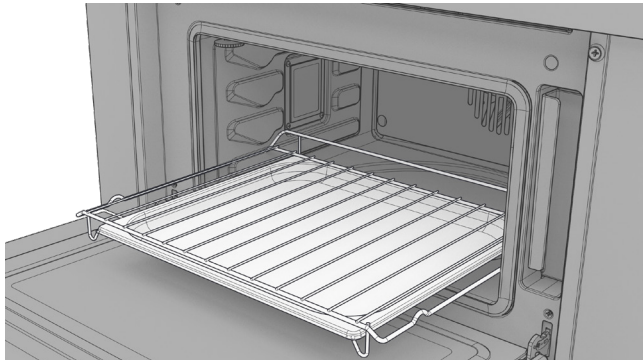


NOTA: El Asistente de vapor no se puede utilizar en los modos de cocción al vapor.

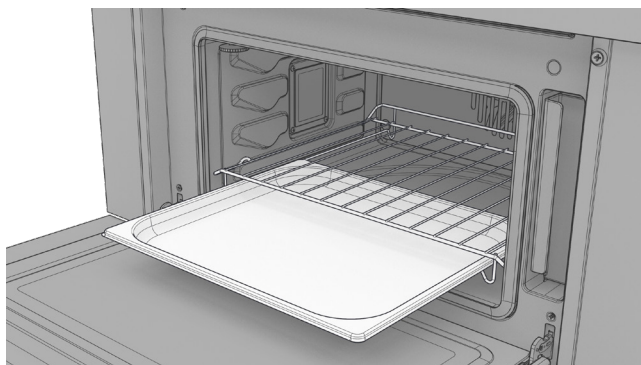
Uso de la rejilla del horno y la bandeja perforada

Rejillas del horno

- Para retirarla: tire de la rejilla hacia usted hasta que se detenga y luego levántela, tirando hacia arriba, hasta que salga completamente.
- Para colocarla: deslice la rejilla hacia adentro en un ángulo de 45° hasta que se bloquee y luego bájela hasta que esté horizontal y empújela completamente hacia adentro.

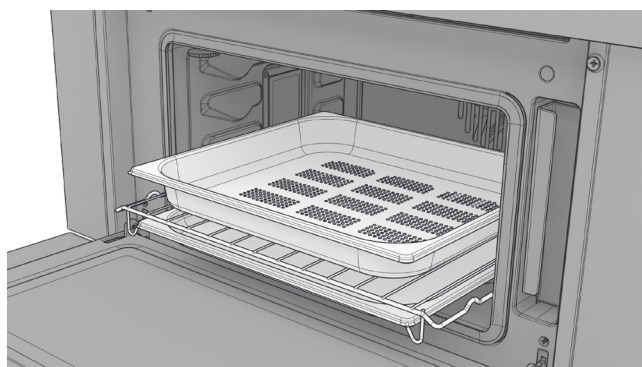


- **NOTA:** Si la rejilla del horno tiene instalada la bandeja de goteo, levántela ligeramente y deslícela hacia usted para retirarla. Para volver a colocarla, deslícela hacia atrás hasta que quede correctamente asentada.



Bandeja perforada

- Esta bandeja se utiliza para cocinar al vapor y se coloca sobre la rejilla junto con su soporte.
- **NOTA:** Se recomienda utilizar la bandeja de goteo con la bandeja perforada para recoger el goteo de los alimentos durante la cocción.

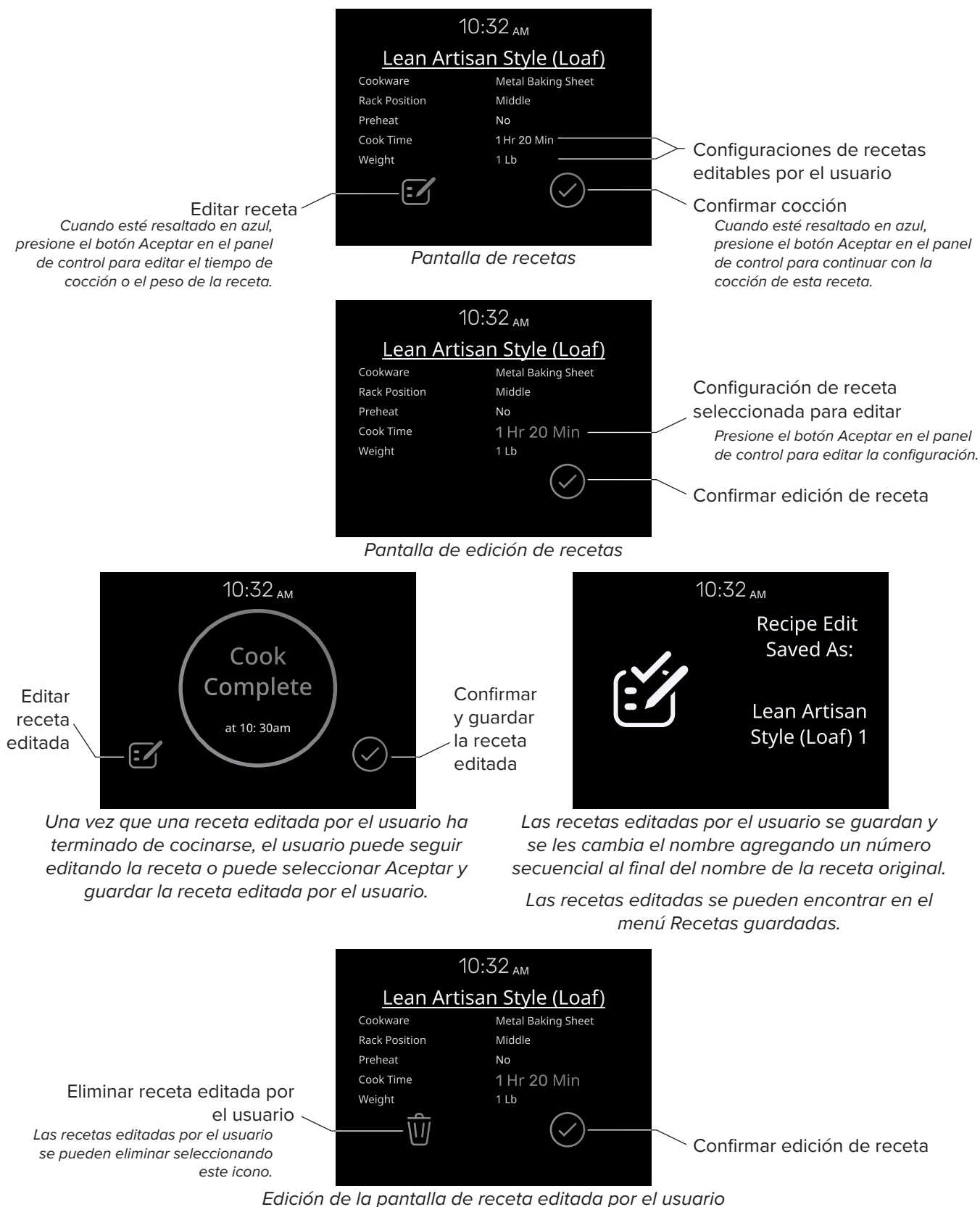


Recetas

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

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

Usando la interfaz de recetas



Explicación sobre las opciones de configuración



Idioma:

Cambie entre las traducciones de varios idiomas del dispositivo.

Traducciones de idiomas actuales: Inglés, Francés y Español.



Reloj:

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



Brillo de la pantalla:

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



Temperatura y Peso:

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



Fecha:

Configure el artefacto a la fecha actual.

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



Volumen:

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

Explicación sobre el menú del sistema



Registros de eventos:

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



Demostración:

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

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

Cuidado y Limpieza

Cómo evitar daños en su artefacto

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

Cómo evitar daños en el asa cromada negra

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

Bloqueo del panel de control

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

Cuidado

- Si se interrumpe la electricidad, a su retorno, el horno solicita vaciar el circuito aunque no debería haber agua en él.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- Si existe riesgo de congelación dentro de la cocina (corte eléctrico en invierno), el agua residual de las bombas podría congelarse y dañar el artefacto.
- Evite que las láminas de aluminio y la sonda para carne entren en contacto con los elementos de calentamiento.

Limpieza

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

Funcionamiento de la limpieza a vapor



LIMPIEZA A VAPOR:

- Esta función realiza un ciclo de limpieza inyectando vapor en el interior del horno durante 15 minutos. Al final del ciclo, cualquier costra que se haya formado debido a la cocción a alta temperatura en el interior del horno se ablandará y será mucho más fácil de quitar.



SISTEMA DE VAPOR LIMPIO:

- Esta función realiza un ciclo de limpieza del circuito, para mantenerlo limpio y eficiente con el uso. Este horno de vapor es único porque no requiere ningún descalcificador para mantener el sistema de vapor funcionando de manera eficiente.

Descarga de agua del sistema de vapor

Al final de cualquier función de vapor, cuando el horno se pone en modo reposo usando el botón Reposo/Activación, el sistema de vapor realiza una descarga de agua del circuito de vapor.

1. El siguiente mensaje aparecerá en la pantalla: NECESITA VACIAR EL SISTEMA DE VAPOR.
2. Abra la puerta y tenga cuidado con el vapor caliente que se liberará. Aparecerá un nuevo mensaje en la pantalla con un icono animado, solicitando al usuario que extraiga el depósito de agua hasta que se pueda ver la flecha apuntando hacia arriba saliendo de la cavidad del depósito de agua.
3. Presione el botón Aceptar para iniciar la descarga del circuito de vapor.
4. Al finalizar el procedimiento, en el display aparecerá el mensaje SISTEMA DE VAPOR VACÍO, confirmando que la descarga fue exitosa. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua ya que puede estar caliente.
5. Si no desea repetir inmediatamente un nuevo ciclo de cocción al vapor, se recomienda vaciar el depósito de agua, devolverlo a la cavidad del depósito de agua y cerrar la puerta.
6. El horno ahora está listo para un nuevo ciclo de cocción.

Solución de problemas

Problemas frecuentes en repostería

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

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

Problemas de funcionamiento

Antes de contactar al servicio, verifique lo siguiente para evitar cargos de servicio innecesarios

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

Reemplazo de la lámpara del interior del horno

Especificaciones de la lámpara

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

PRECAUCIÓN

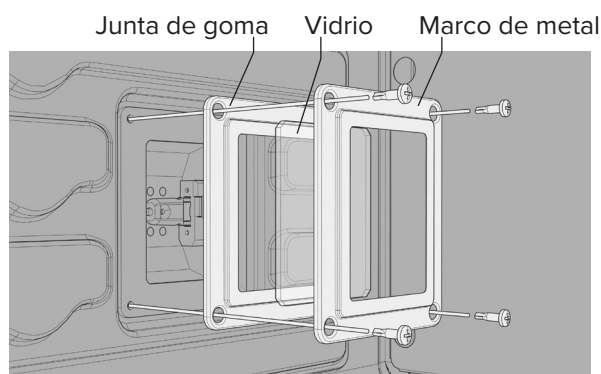
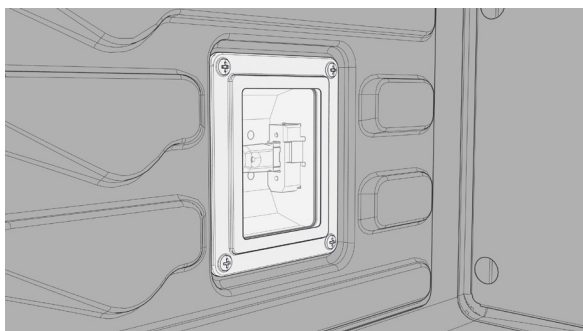
- Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica o lesiones.
- Asegúrese de que el horno de vapor y el elemento para asar estén fríos antes de continuar. Un elemento para asar caliente se quemará si se toca y puede romperse más fácilmente si se golpea.

Nota

- Extienda una toalla pequeña en la base del interior del horno. Esto ayudará a evitar daños a la lámpara o a la ventana de vidrio en caso de que se caigan.
- Se recomienda utilizar guantes de látex desechables o guantes de algodón limpios. Es fundamental que la lámpara permanezca muy limpia durante la instalación. Los aceites de la piel y la suciedad pueden hacer que el calor se concentre en pequeñas porciones de la lámpara, provocando un desgaste prematuro o fallas.

Procedimiento

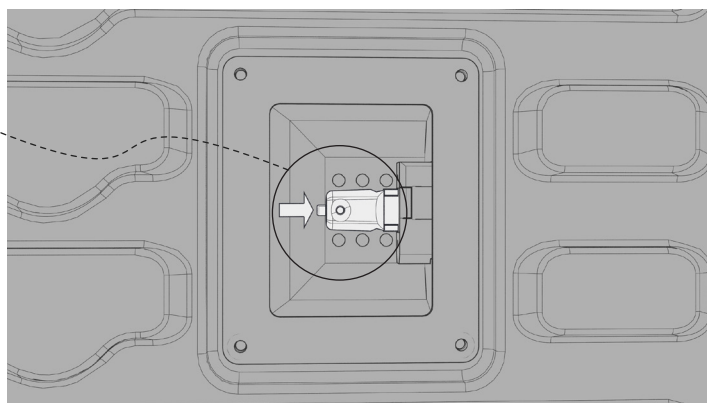
- Retire los tornillos que sujetan el marco de acero.



- Precaución: la ventana de vidrio queda suelta dentro del marco de metal una vez que se ha eliminado la fuerza de compresión de los tornillos.
- Retire la lámpara vieja deslizándola fuera de su base y teniendo cuidado de no romperla.
 - Usando guantes limpios de algodón o sintéticos, inserte la nueva lámpara.



Utilice guantes para insertar la lámpara.



- Vuelva a colocar el marco de acero inoxidable con cuidado de no pellizcar la junta de silicona.
- Coloque los tornillos de acero inoxidable que quitó anteriormente.
- Vuelva a conectar el artefacto a la corriente.

Información sobre el servicio

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

DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

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

Viking Range, LLC
SERVICIO PREFERENTE
Calle principal 111
Greenwood, Misisipi 38930 EE. UU.

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

Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

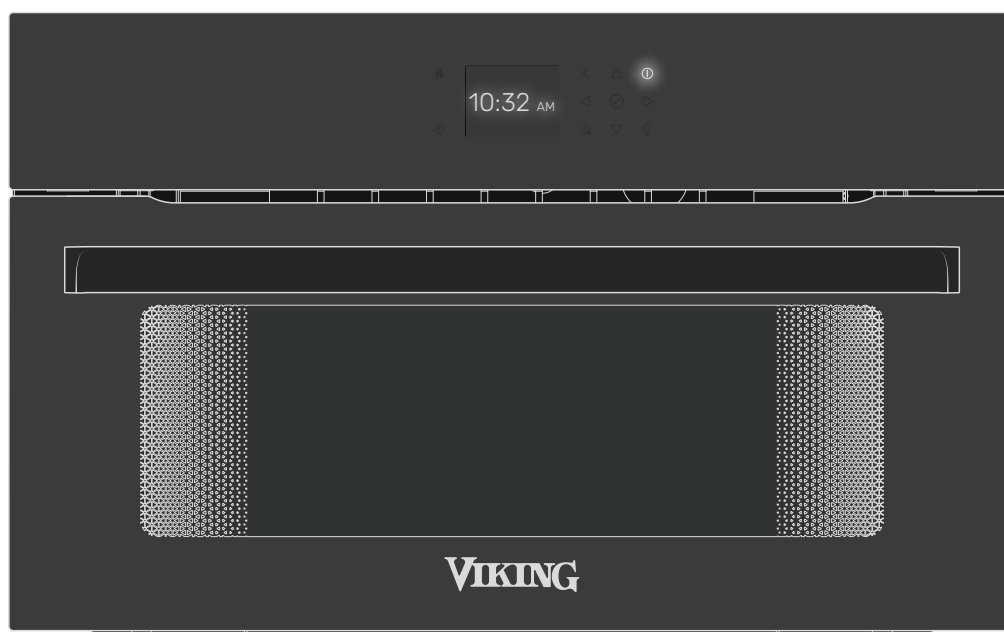
Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solo piezas autorizadas para asegurar la protección bajo la garantía.

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

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

Para obtener información sobre el producto, llame al 1-888-845-4641
o visite nuestro sitio web en vikingrange.com

Se deja en blanco intencionalmente



Installation + Mode d'emploi

RVL - 30" Four à vapeur à convection
MVSOC6301



Table des matières

Consignes de sécurité importantes	FR-91	Utilisation et entretien.	FR-112
Installation du produit	FR-94	Bienvenue et merci	FR-112
Préparation de l'installation	FR-94	Enregistrez votre produit	FR-112
Installateurs, il est de votre responsabilité de... .	FR-94	Avant la première utilisation	FR-112
Exigences électriques	FR-95	Caractéristiques et accessoires	FR-113
Dimensions et spécifications du produit . .	FR-96	 Icônes du panneau de commande et de l'affichage	FR-114
Exigences d'alimentation	FR-96	Présentation des boutons du panneau de commande et des icônes d'affichage . . .	FR-114
Dimensions	FR-97	Verrouillage du panneau de commande . .	FR-114
Spécifications des armoires - Autonome . .	FR-98	Fonctionnement du four à vapeur. . . .	FR-116
Dimensions des armoires	FR-98	Mode Veille	FR-116
Dimensions d'installation du produit	FR-99	Cycle de fonctionnement de cuisson conventionnel.	FR-116
Dimensions des armoires encastrées	FR-100	Explication des modes de cuisson traditionnels	FR-117
Dimensions d'installation du produit encastré. .	FR-101	Cuisson à la vapeur.	FR-118
Spécifications des armoires à 3 piles - Associé à un four à vapeur et mural (MVSOC6301 et MVSOE6301)	FR-102	Sonde à viande	FR-120
Dimensions des armoires	FR-102	Renseignements généraux sur la cuisson et la sécurité de la viande	FR-120
Dimensions d'installation du produit	FR-103	Comment utiliser la sonde à viande	FR-121
Dimensions des armoires encastrées	FR-104	Explication des options de cuisson . .	FR-122
Dimensions d'installation du produit encastré. .	FR-105	Utilisation de la grille du four et du plateau perforé	FR-123
Spécifications des armoires côte à côte - Associé à un four à vapeur et mural (MVSOC6301 et MVSOE6301)	FR-106	Recettes	FR-124
Dimensions des armoires	FR-106	Utilisation de l'interface de recette	FR-124
Dimensions d'installation du produit	FR-107	Explication des options de paramètres	FR-125
Dimensions des armoires encastrées	FR-108	Explication du menu du système . . .	FR-125
Dimensions d'installation du produit encastré. .	FR-109	Entretien et nettoyage	FR-126
Liste de vérification finale de l'installation .	FR-110	Comment éviter d'endommager votre appareil	FR-126
		Opération de nettoyage à la vapeur	FR-127
		Dépannage	FR-128
		Problèmes de cuisson traditionnelle	FR-128
		Problèmes opérationnels	FR-129
		Remplacement de l'ampoule de la cavité du four	FR-130
		Renseignements de service	FR-131

Consignes de sécurité importantes

À lire et à suivre!

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

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

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

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

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

L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD PENDANT L'UTILISATION.

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



MISE EN GARDE

- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien de service qualifié
- Cet appareil et ses composants internes, notamment les pièces électrifiées, ne peuvent être réparés, modifiés ou personnalisés que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire. Des réparations inappropriées peuvent provoquer des accidents graves, des dommages à l'appareil et à son environnement ainsi que des dysfonctionnements.
- N'oubliez pas que même le remplacement de la lampe à l'intérieur du four doit être effectué par du personnel qualifié qui débranchera d'abord l'appareil du secteur.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou nécessite une réparation, communiquez avec notre service après-vente.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.



IMPORTANT

- Par mesure de sécurité, avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise ou retirez le cordon d'alimentation de l'appareil.
- De plus, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines (comme le citron, le vinaigre, le sel, les tomates, etc.). Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des abrasifs, notamment pour le nettoyage des pièces peintes.

- Bien que la chambre de cuisson soit en acier de haute qualité, un entretien incorrect peut provoquer de la corrosion;
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus alimentaires doivent être éliminés;
- Ne nettoyez pas le four immédiatement après avoir retiré le plat car les gouttes de vapeur résiduelles sont encore très chaudes (risque de brûlure); vérifier que l'écran affiche une température résiduelle faible ou nulle.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte lorsque le four est allumé car la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
- En cas de coupure d'électricité, lors de son retour, le four vous demandera de vider le circuit, alors qu'il ne devrait pas y avoir d'eau dedans.
- N'utilisez pas d'abrasifs grossiers ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface et faire éclater le verre.
- Pendant le nettoyage, veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.
- Utilisez uniquement des chiffons légèrement humides.
- Ne vaporisez jamais d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage car l'eau qui pénètre pourrait causer des dommages.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer ou humidifier la pièce.
- L'appareil doit être installé et utilisé à une température ambiante comprise entre 5 °C et 35 °C.
- En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes pourrait geler et les endommager.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- La sonde alimentaire est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit
- L'ensemble de 6 plateaux Gastronorm est un accessoire disponible sur demande
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du four.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ou à proximité du four.
- N'éteignez pas un feu de graisse avec de l'eau. Éteindre le feu ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne bloquez aucune ouverture de ventilation.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou avec des manches pendantes lors de l'utilisation de cet appareil.
- Ne touchez pas les éléments ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. La surface intérieure d'un four devient suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - parmi ces surfaces figurent (identification de la surface - par ex., les ouvertures d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Ouvrez légèrement la porte pour laisser s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four dans les positions souhaitées lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez uniquement des maniques. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- Faites attention à ce que les feuilles d'aluminium et les sondes à viande n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium ou la sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVERTISSEMENT

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

Introduction

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

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

Ces installations sont destinées à être utilisées par un installateur qualifié. En plus de ces instructions, le four doit être installé :

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

Celles-ci doivent être soigneusement suivies à tout moment.

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



CONSERVEZ CES CONSIGNES

INSTALLATION DU PRODUIT

Préparation de l'installation

Installateurs, il est de votre responsabilité de...

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

Renseignements sur la conception

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

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

Accessoires et pièces inclus

- Étagère en fil métallique
- 4 vis de montage
- Plateau perforé
- Sonde à viande
- Réservoir d'eau

Outils dont vous pourriez avoir besoin

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

Retirez l'emballage et les accessoires avant l'installation

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

Préparez l'emplacement d'installation

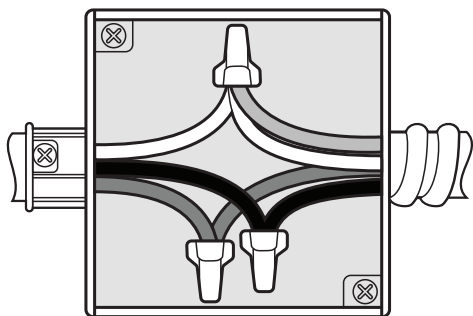
- Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux codes locaux. Si aucun code local n'est applicable, câblez conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA-70 – dernière édition.
- Unité de mise à la terre selon les codes électriques applicables.
- Le four à vapeur doit être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

Exigences électriques

AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

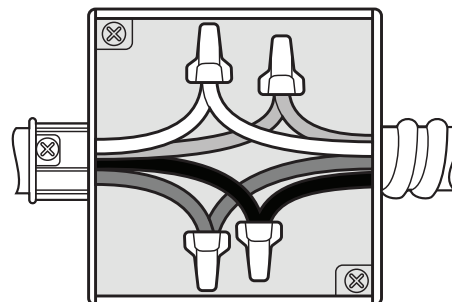
- Le cadre de l'appareil est mis à la terre avec une connexion neutre à l'intérieur de l'appareil.



Neutre mis à la terre

Circuit de dérivation à 3 fils (pour les États-Unis uniquement)

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



Neutre non mis à la terre

Circuit de dérivation à 4 fils (pour les États-Unis et le CANADA)

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

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

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

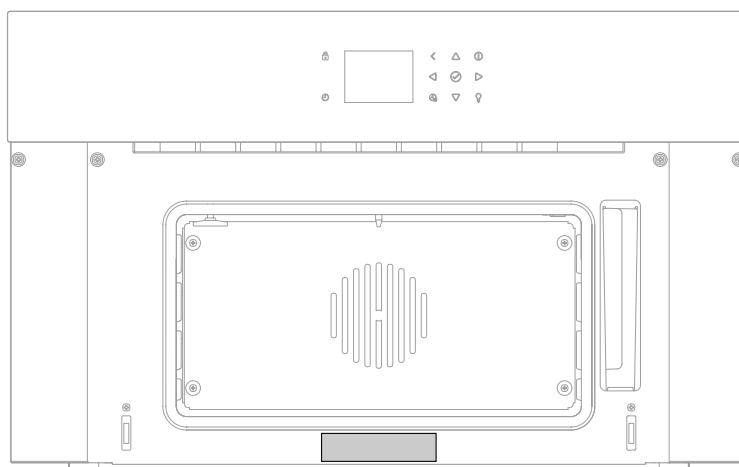
Exigences d'alimentation

- Le four doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées. Le four est fabriqué pour être connecté à une alimentation électrique à trois fils, monophasée, 120/240 V, 60 Hz AC sur un circuit séparé fusionné des deux côtés de la ligne. Un disjoncteur ou un fusible temporisé dimensionné pour ne pas dépasser la valeur nominale du circuit de l'appareil spécifiée sur la plaque signalétique située sur le cadre derrière la porte du four est recommandé.
- Le four doit être alimenté en fils de cuivre ou d'aluminium. Si un fil d'aluminium est fourni pour connecter le four au circuit de dérivation, des connecteurs homologués UL pour relier le cuivre et l'aluminium doivent être utilisés. Suivez les instructions fournies avec les connecteurs.
- Il est recommandé de confier le câblage électrique et le branchement de votre four à un électricien qualifié. Une fois l'installation terminée, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le sectionneur principal et quels disjoncteurs/fusibles sont destinés au four.
- La taille des fils et les connexions doivent être conformes aux caractéristiques nominales de l'appareil et aux exigences du National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 – dernière édition, ou du Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-1982 et C22.2 No. 01982 – dernière édition, ainsi que tous les codes et ordonnances locaux.
- Le four doit être connecté à la tension et à la fréquence électriques appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique du modèle/série.

Dimensions et spécifications du produit

Exigences d'alimentation

Description	Four à vapeur - MVSOC6301
Longueur de conduit d'alimentation flexible	54" [1371,60 mm]
Exigences électriques	Le four à vapeur nécessite une alimentation électrique à trois fils, monophasée, 120/240 V, 60 Hz AC sur un circuit séparé avec fusible des deux côtés de la ligne.
Utilisation maximale de l'ampli	120/240 VCA - 13,7 ampères, 3,3 kW



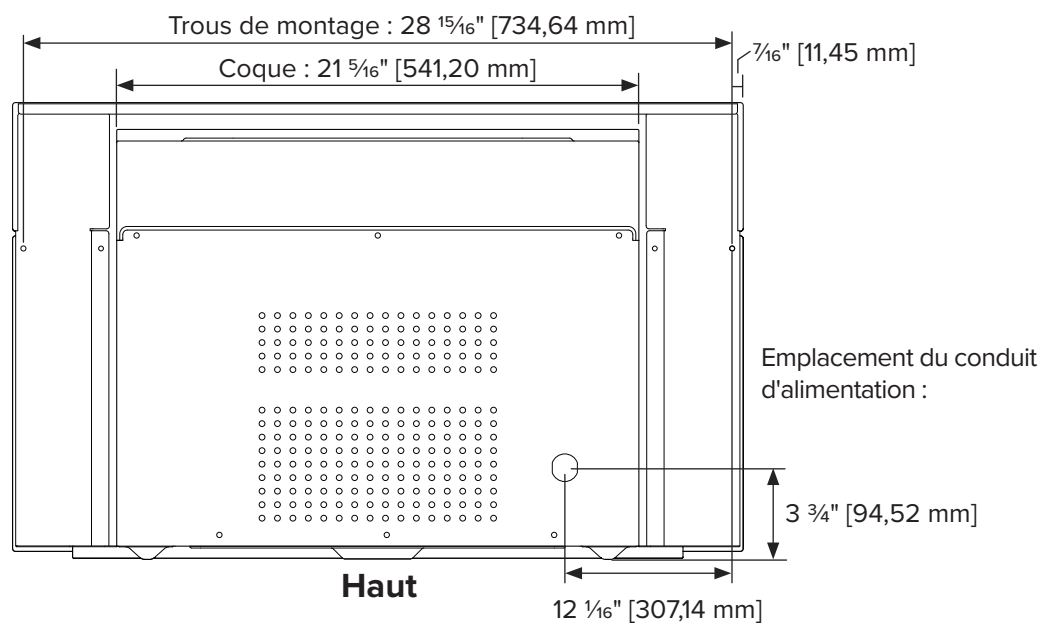
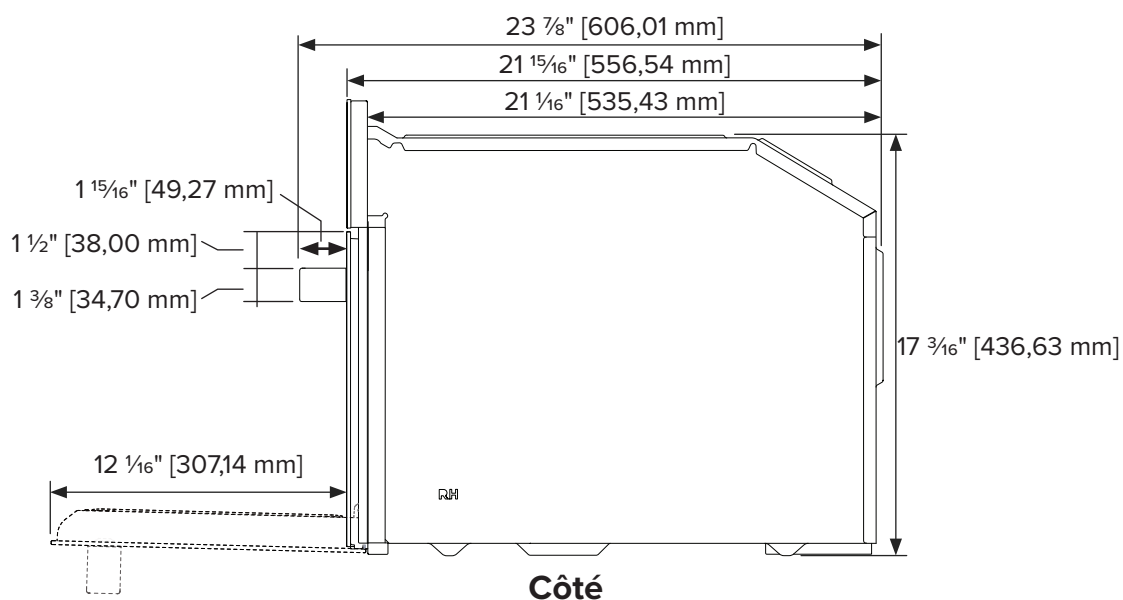
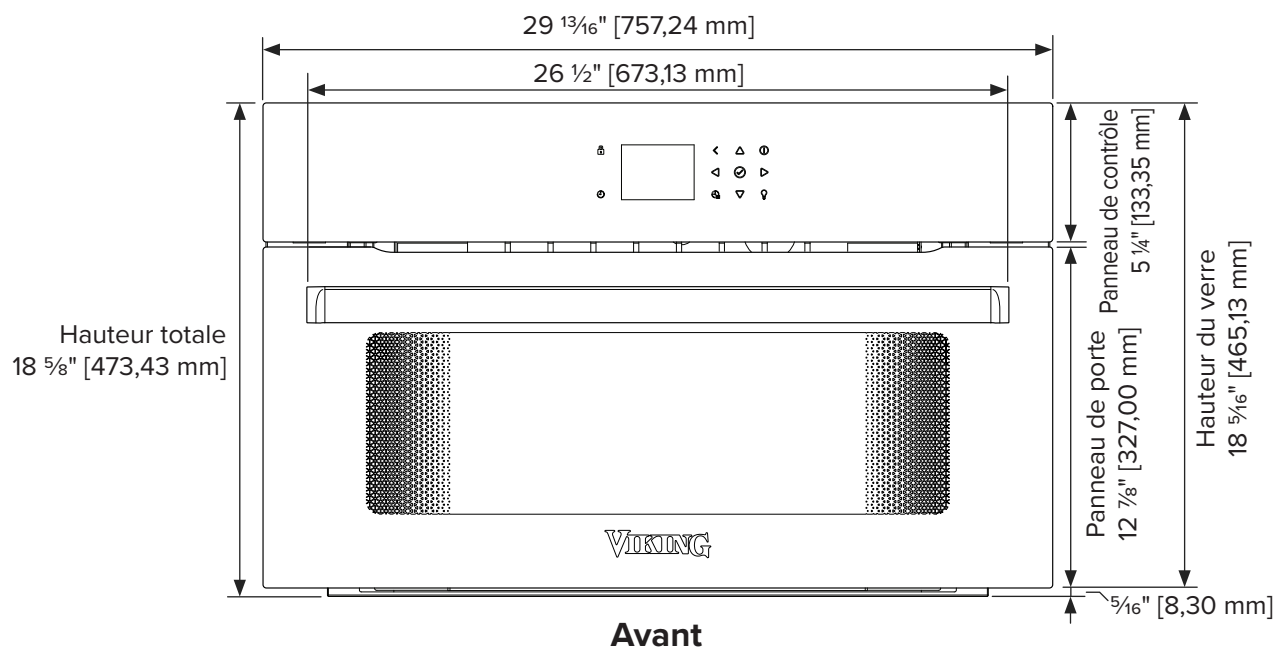
Plaque signalétique

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

Dimensions

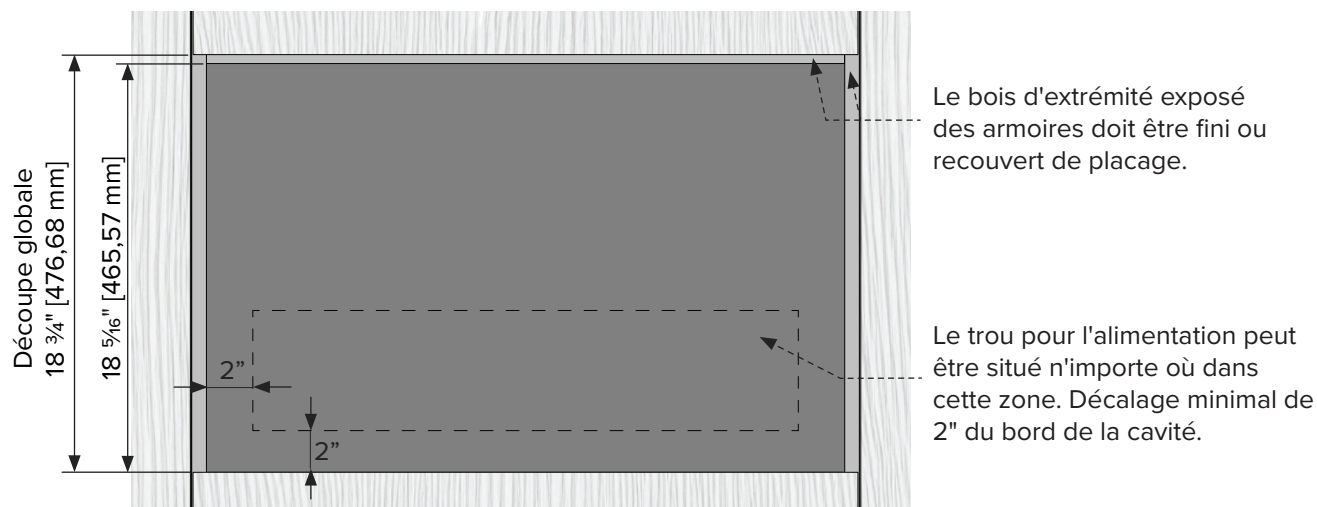
Description		MVWD6301	
Largeur	Global	29 13/16"	(757,24 mm)
	Largeur entre les trous de montage des armoires	28 15/16"	(734,64 mm)
	Largeur de la coque du four à vapeur	21 5/16"	(541,20 mm)
Hauteur	Global	18 5/8"	(473,43 mm)
	Hauteur de la vitre avant	18 5/16"	(465,13 mm)
	Hauteur de la coque du four à vapeur	17 3/16"	(436,63 mm)
Profondeur	Global	23 7/8"	(606,01 mm)
	Profondeur du four à vapeur dans les armoires	21 1/16"	(535,43 mm)
	Avec la porte entièrement ouverte	34"	(863,60 mm)
Intérieur	Largeur intérieure	15 7/8"	(402,65 mm)
	Hauteur intérieure	8 5/16"	(211,00 mm)
	Profondeur intérieure	13 3/8"	(339,91 mm)
Poids d'expédition approximatif		94,80 lb	[43,00 kg]

Dimensions

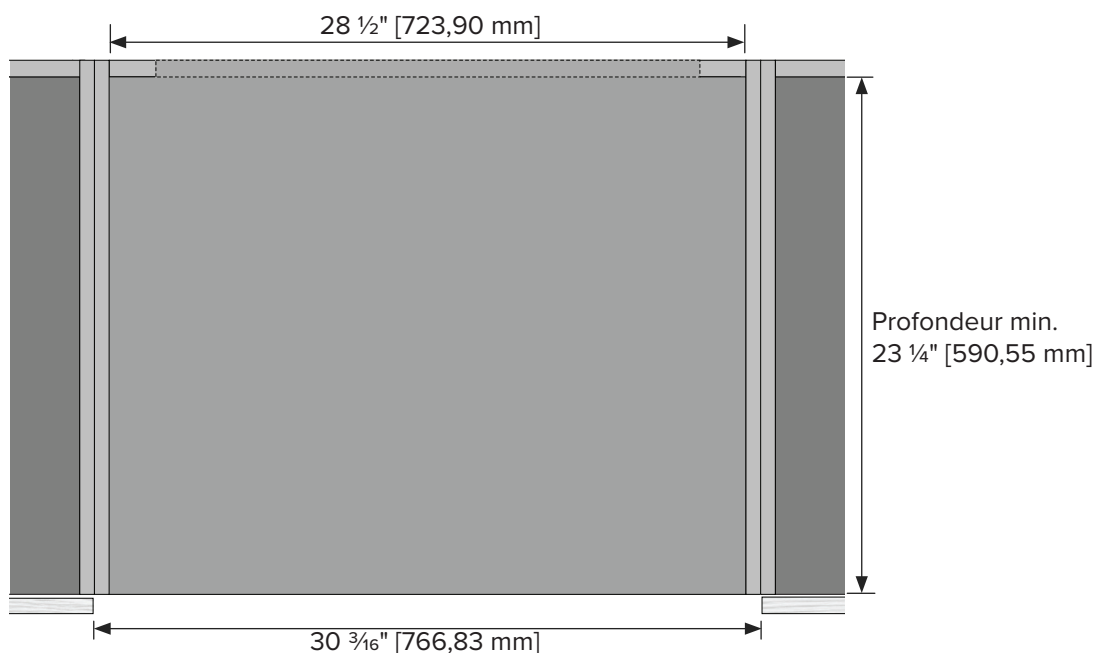


Spécifications des armoires - Autonome

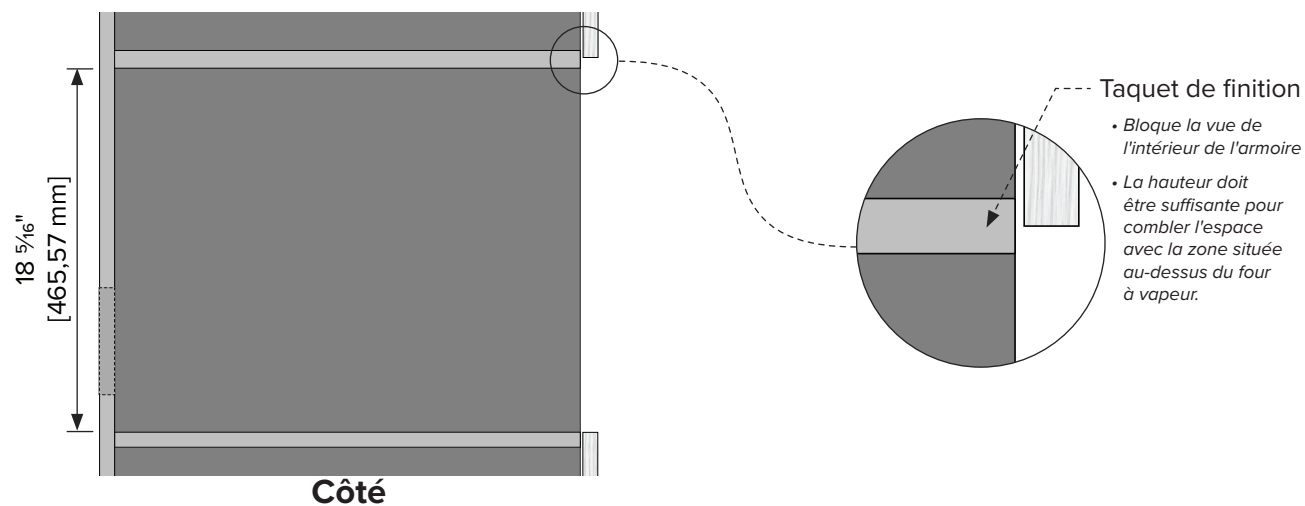
Dimensions des armoires



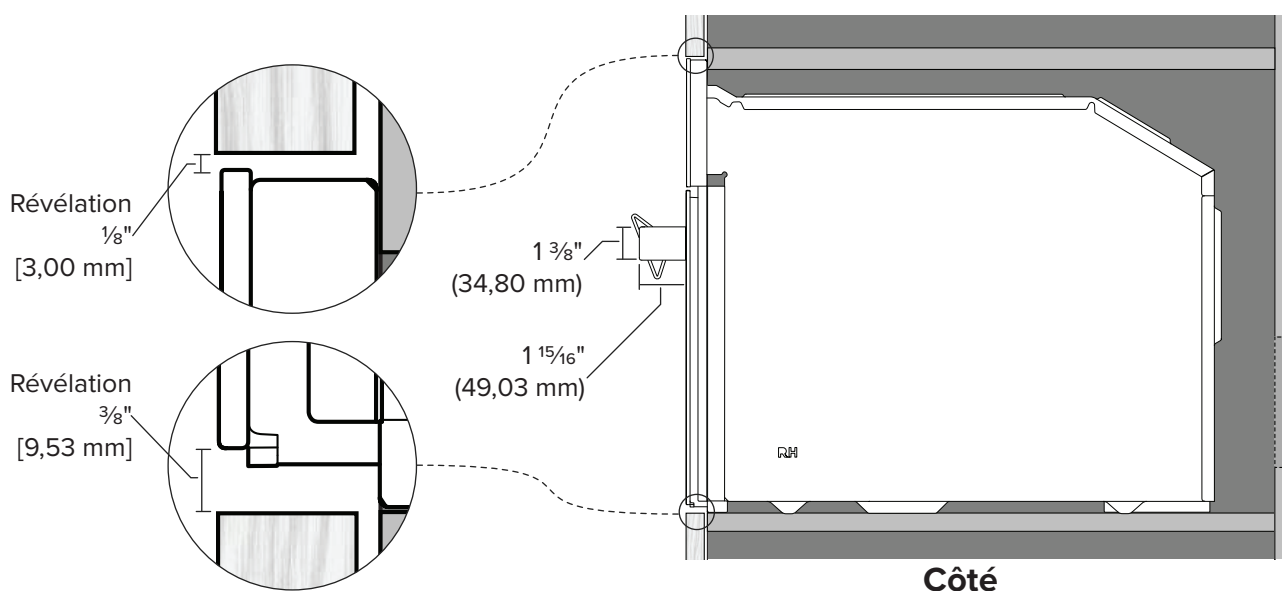
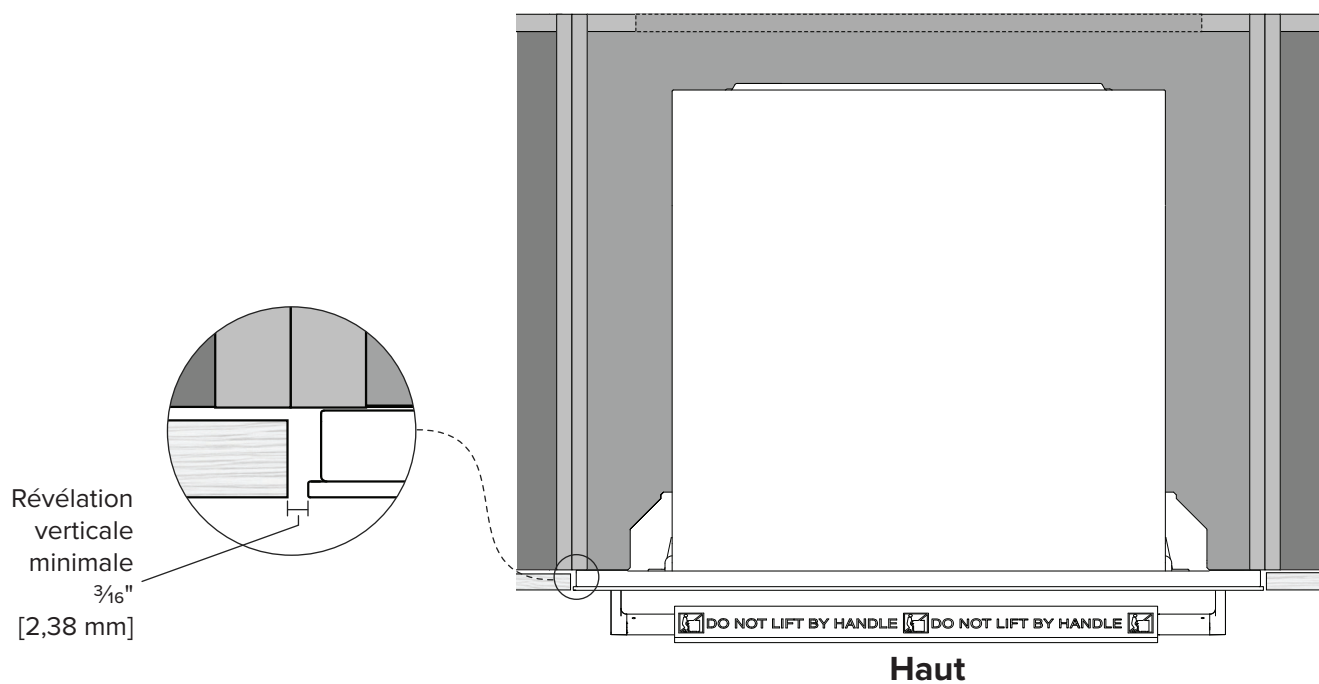
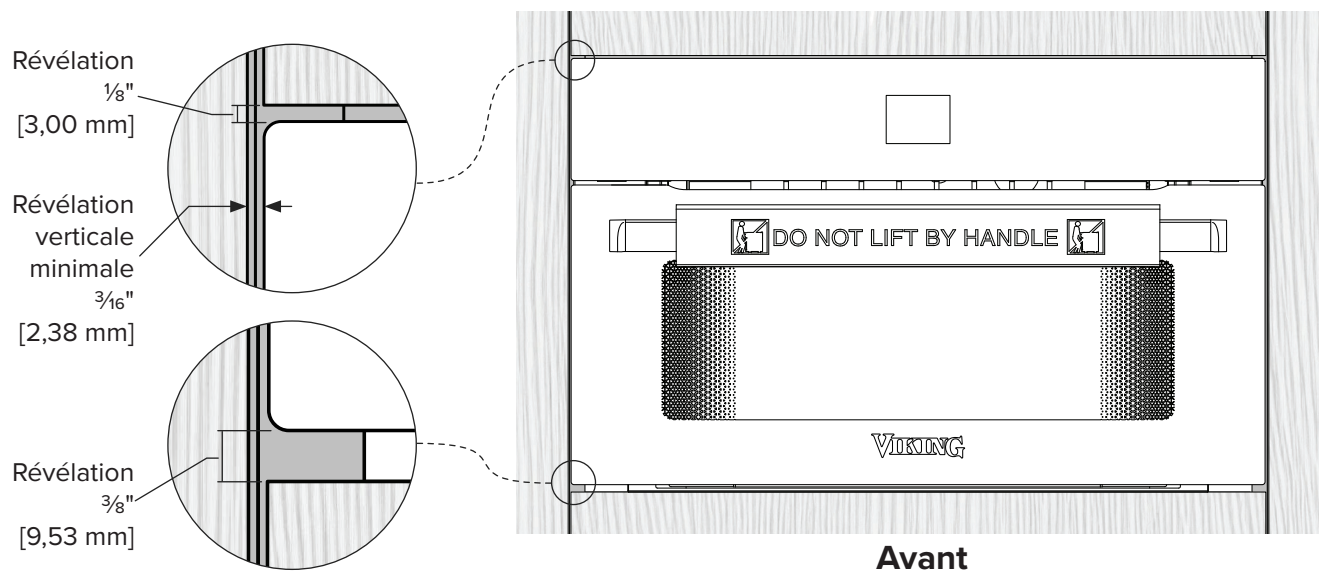
Avant



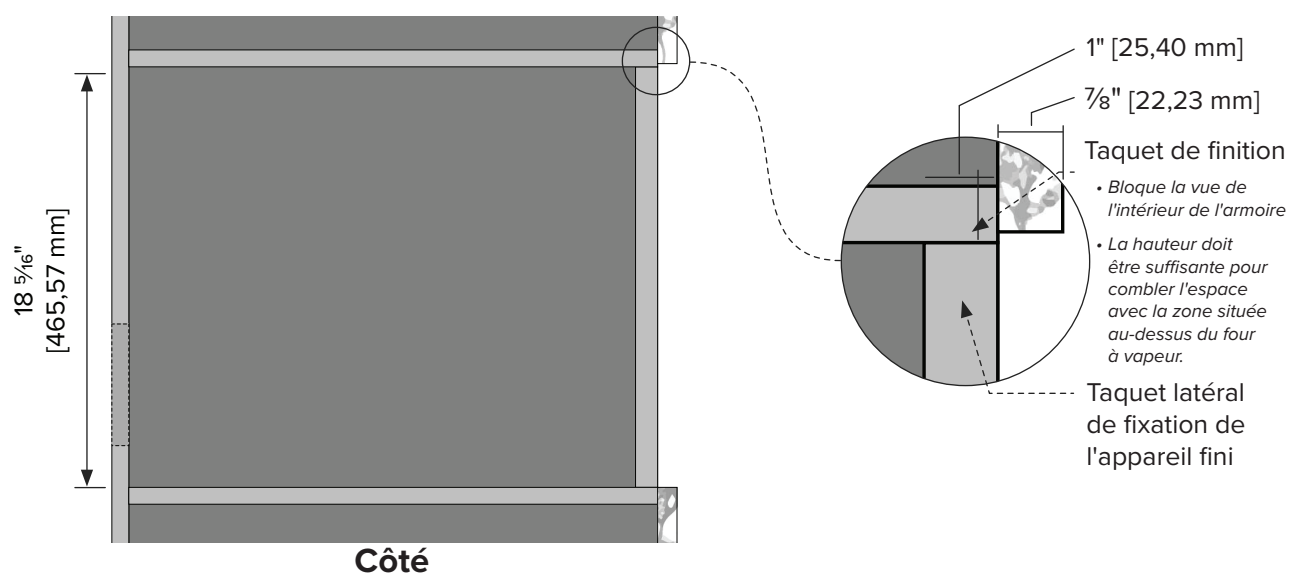
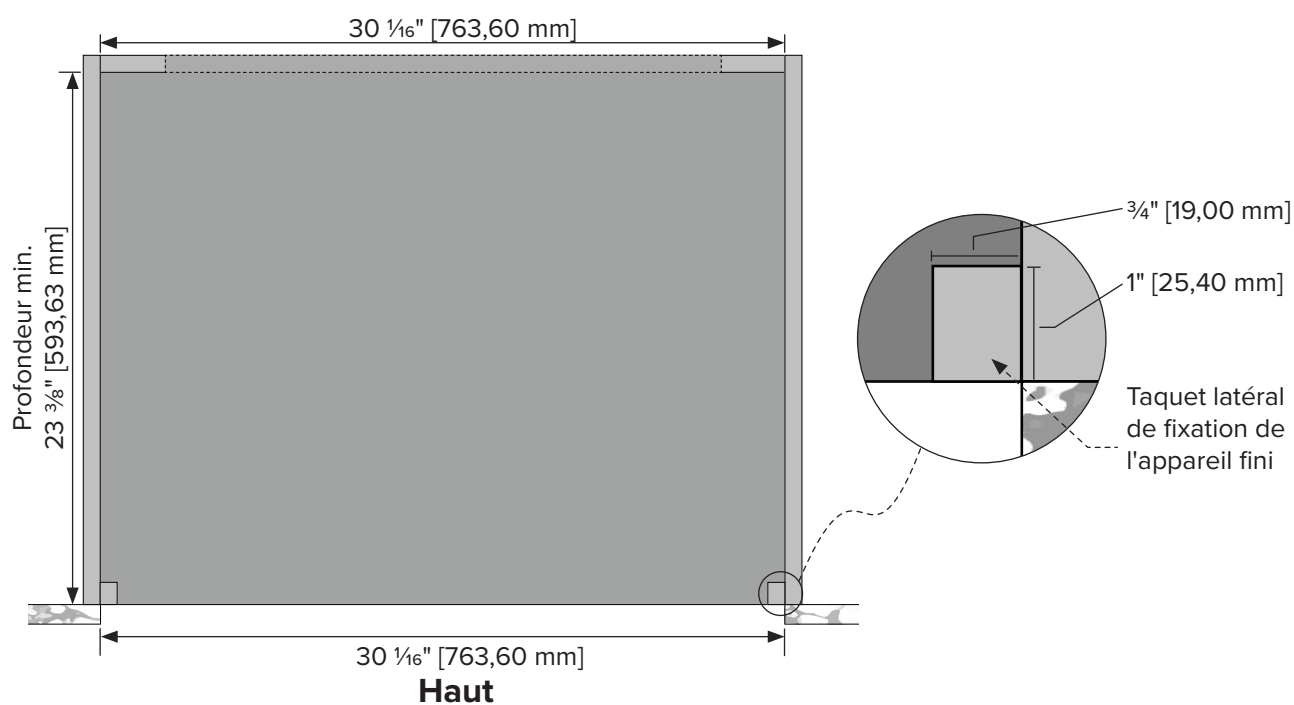
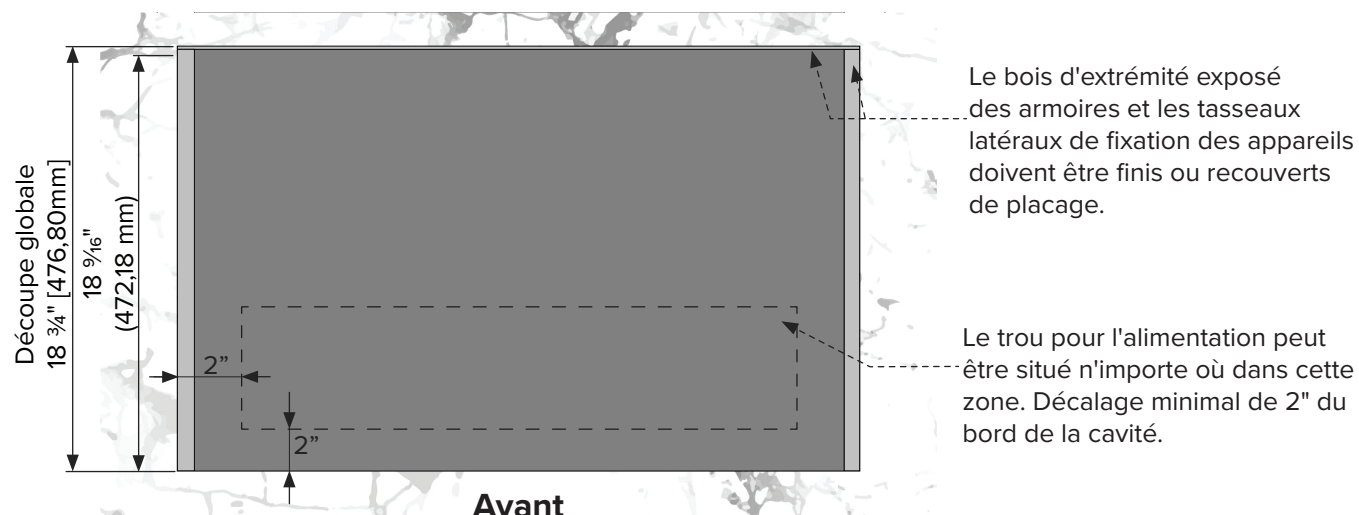
Haut



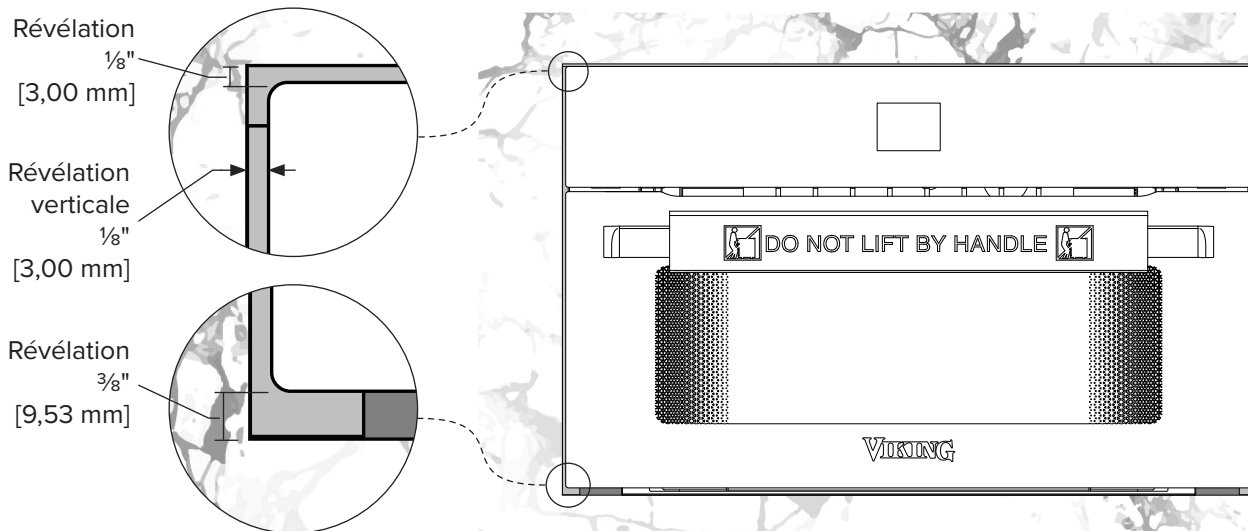
Dimensions d'installation du produit



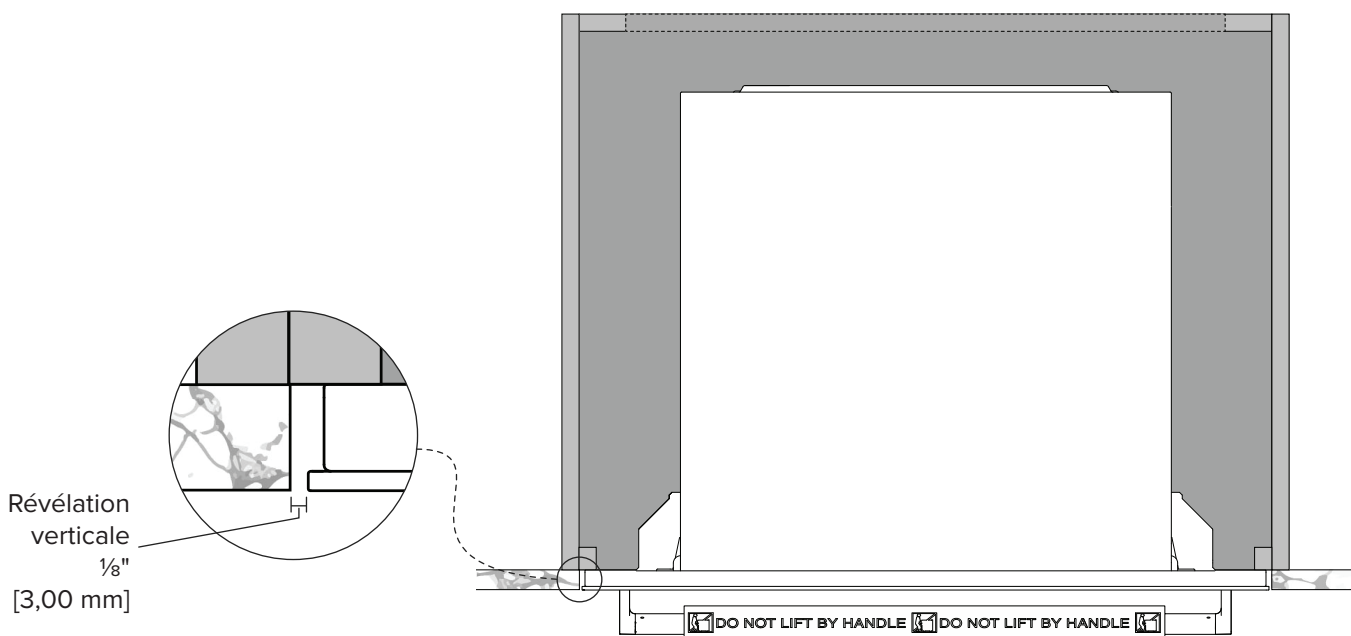
Dimensions des armoires encastrées



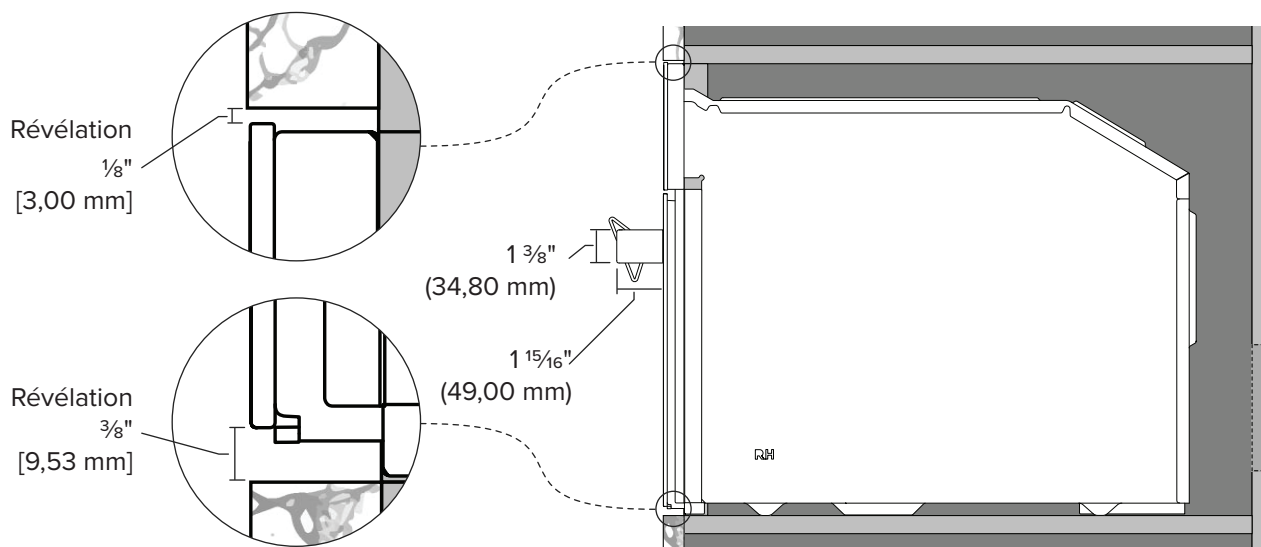
Dimensions d'installation du produit encastré



Avant



Haut

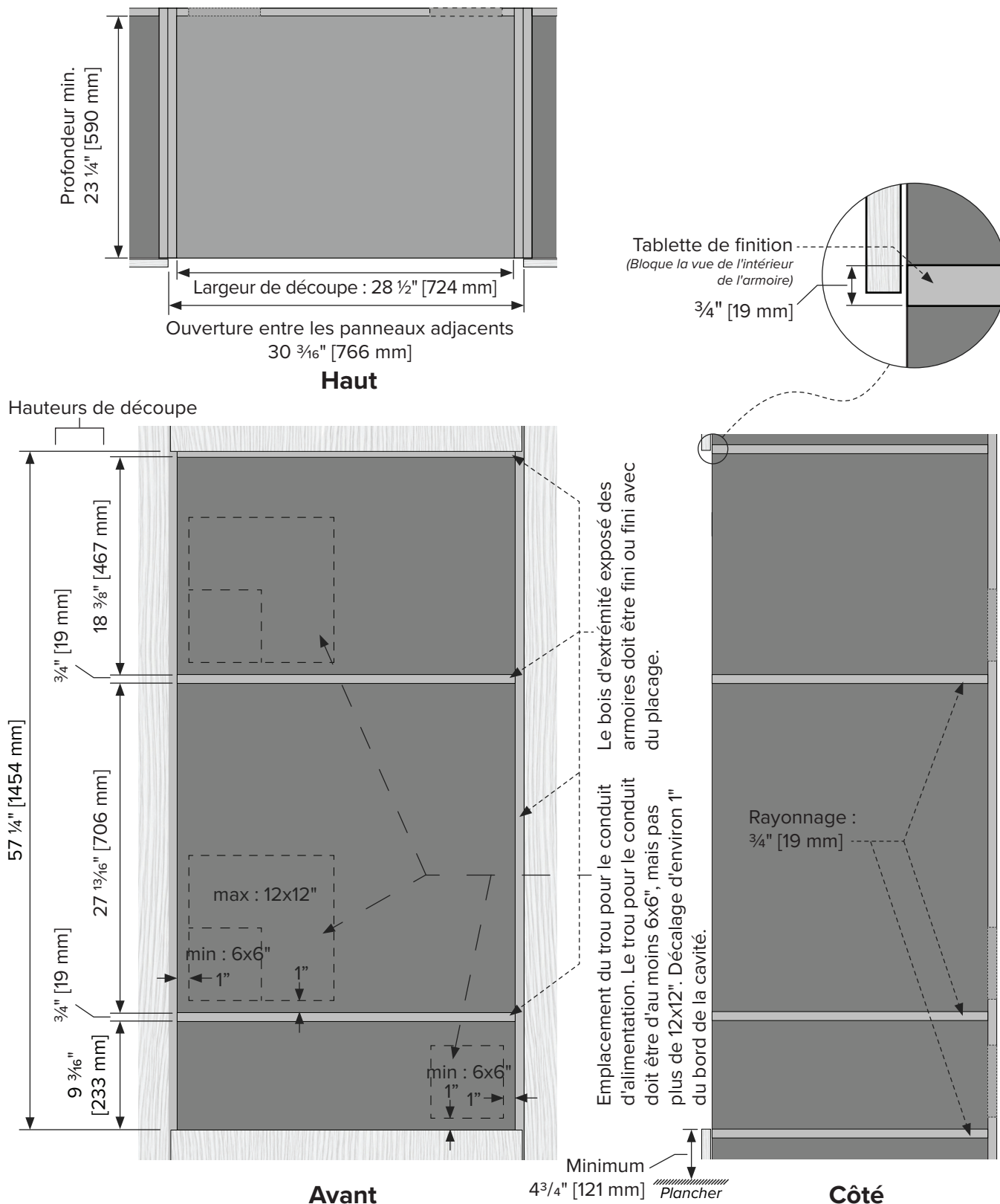


Côté

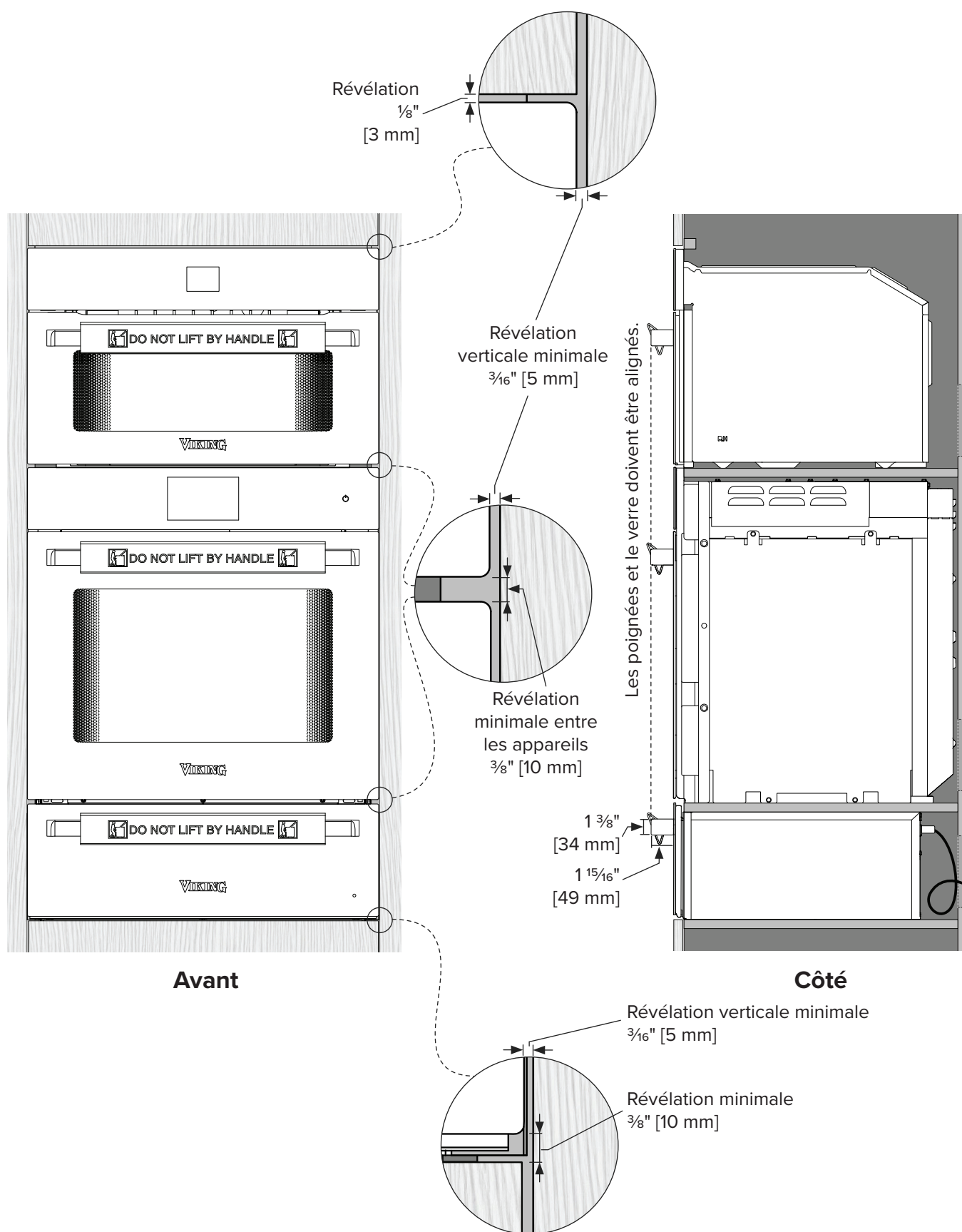
Spécifications des armoires à 3 piles - Four mural simple, four à vapeur et tiroir chauffant

(MVSOE3601, MVSOC6301 et MVWDE6301)

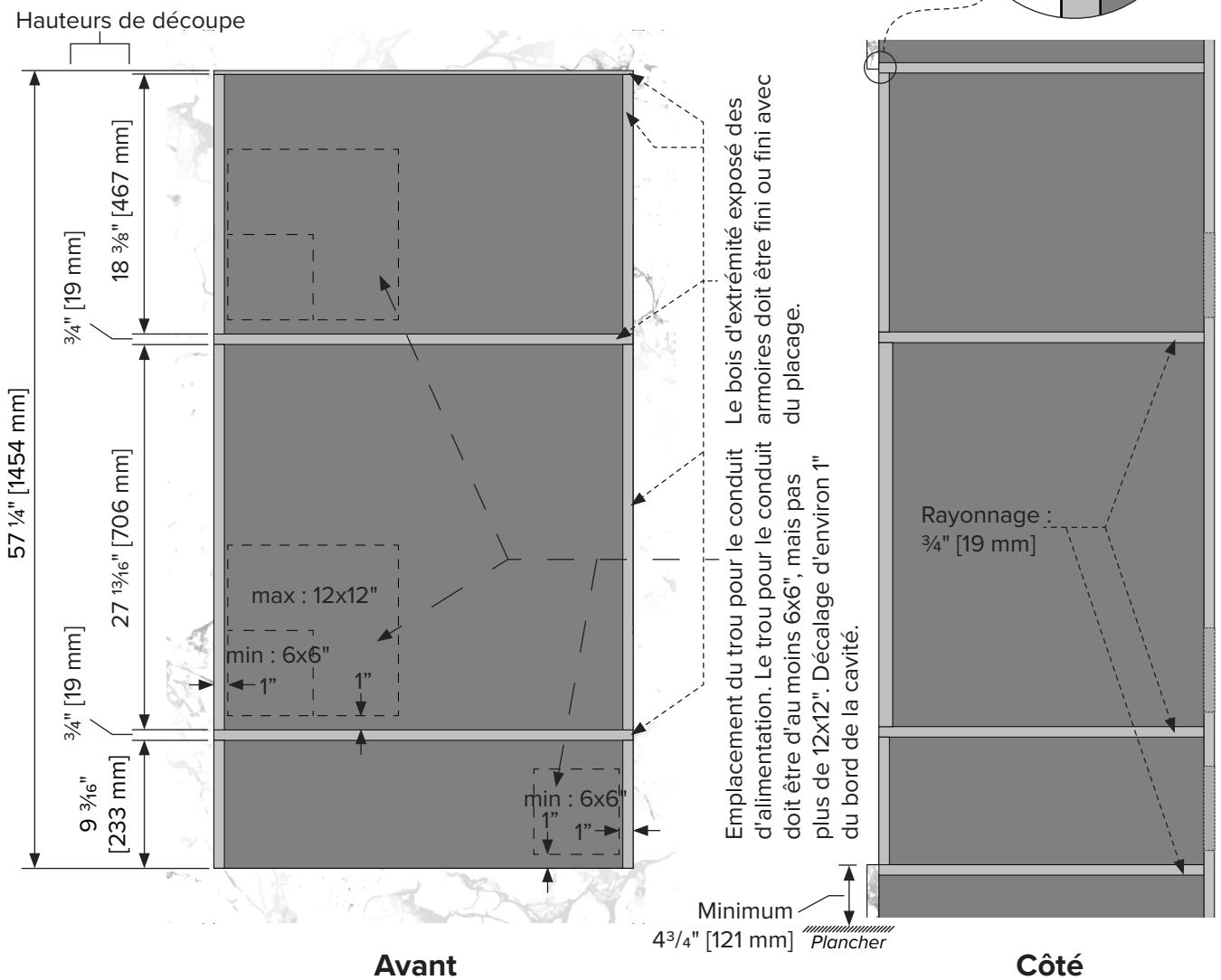
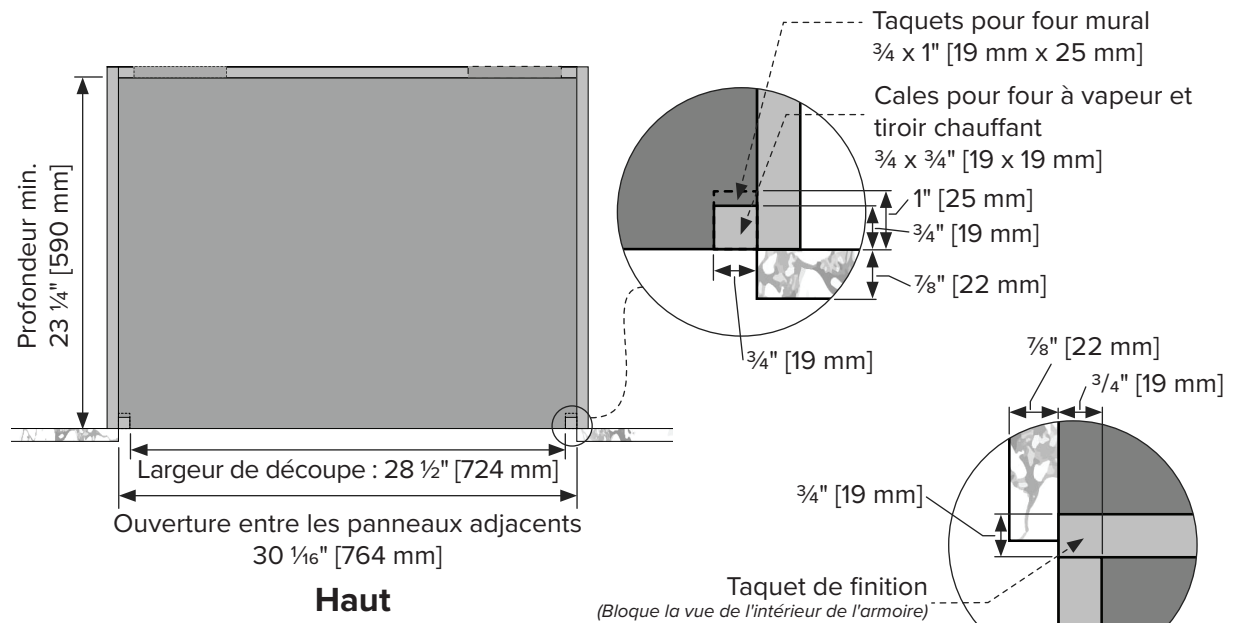
Dimensions de l'armoire d'installation standard



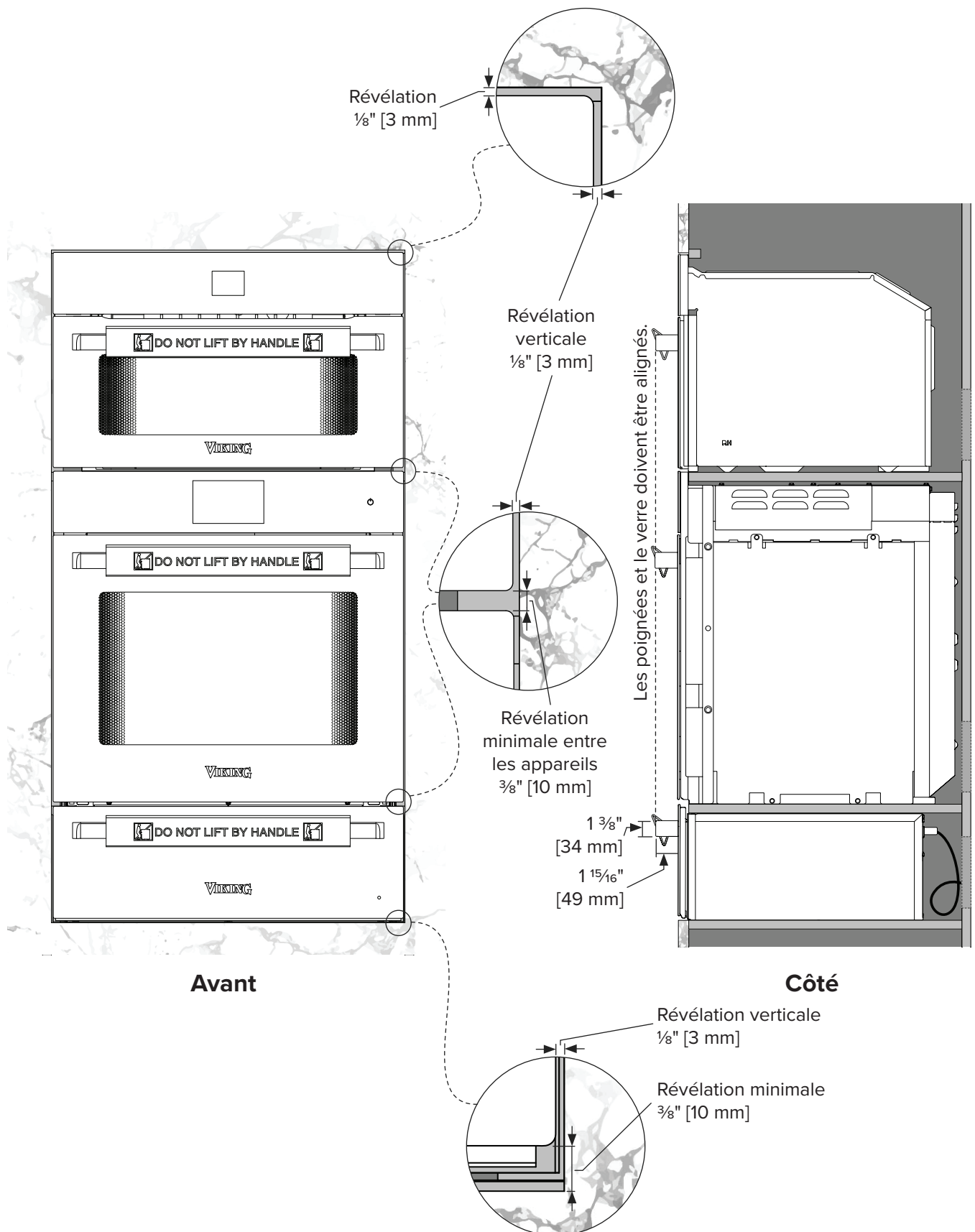
Révélation sur les produits d'installation standard



Dimensions des armoires encastrées



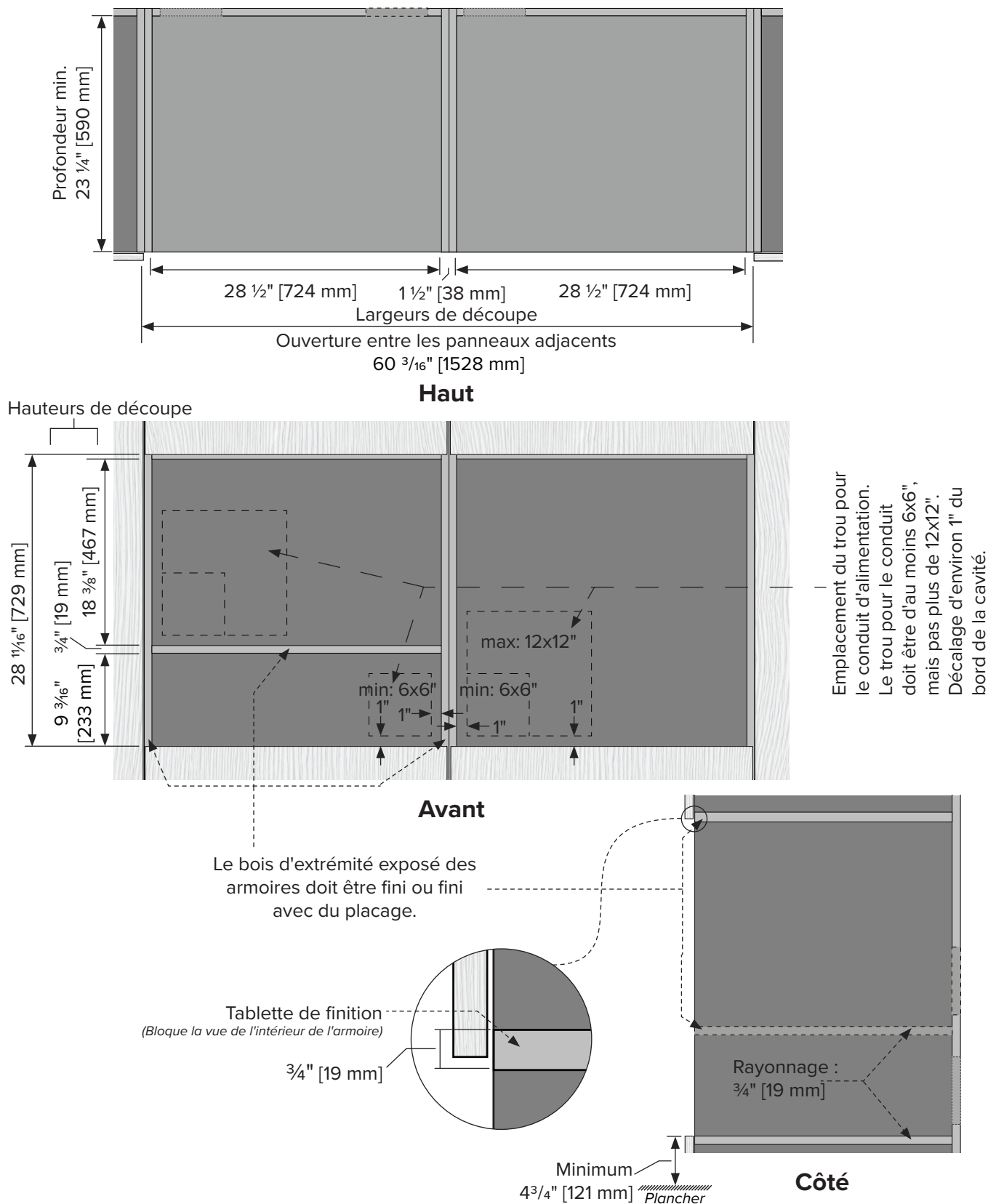
Installation encastée Révélation sur les produits



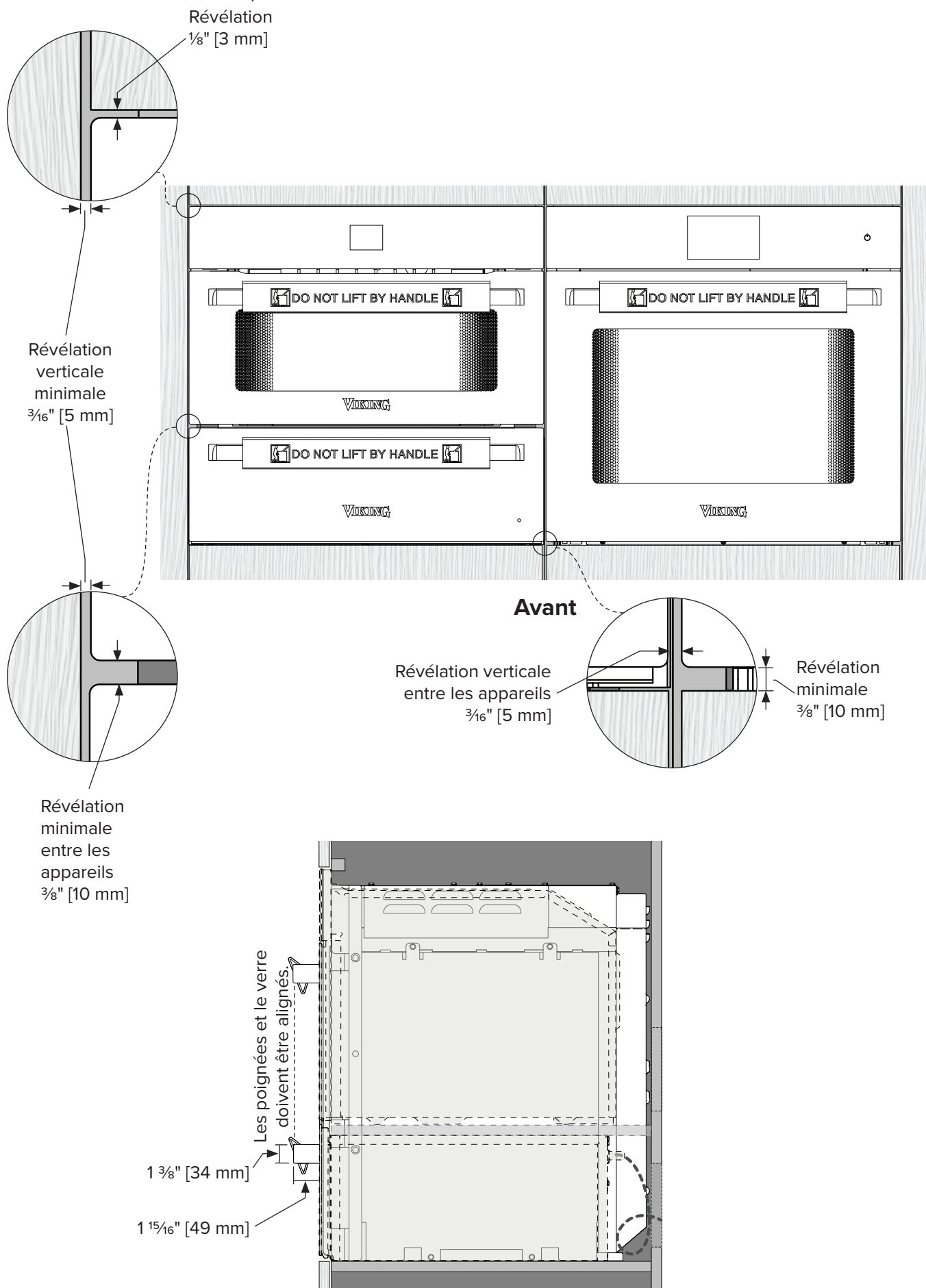
Spécifications des armoires côte à côte - Four mural simple, four à vapeur et tiroir chauffant

(MVSOE3601, MVSOC6301 & MVWDE6301)

Dimensions de l'armoire d'installation standard

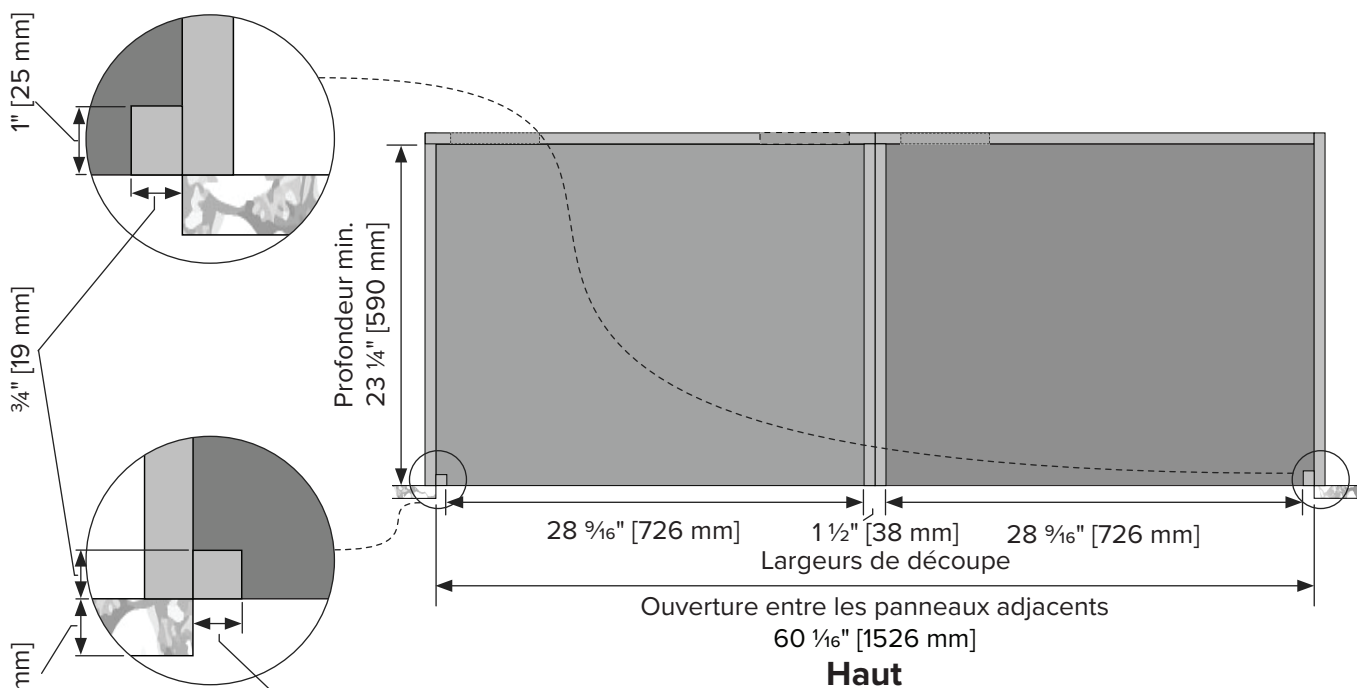


Révélation sur les produits d'installation standard



Côté

Dimensions des armoires encastrées

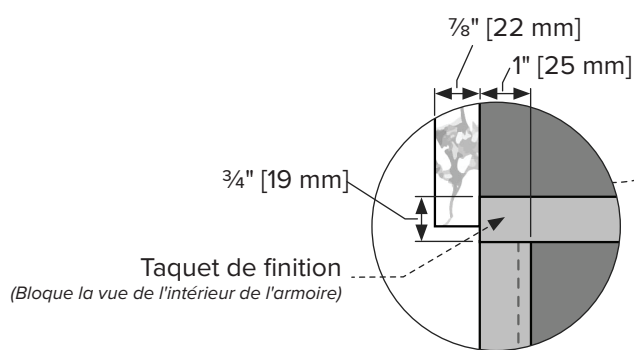


Emplacement du trou pour le conduit d'alimentation. Le trou pour le conduit doit être d'au moins 6x6", mais pas plus de 12x12". Décalage d'environ 1" du bord de la cavité.



Avant

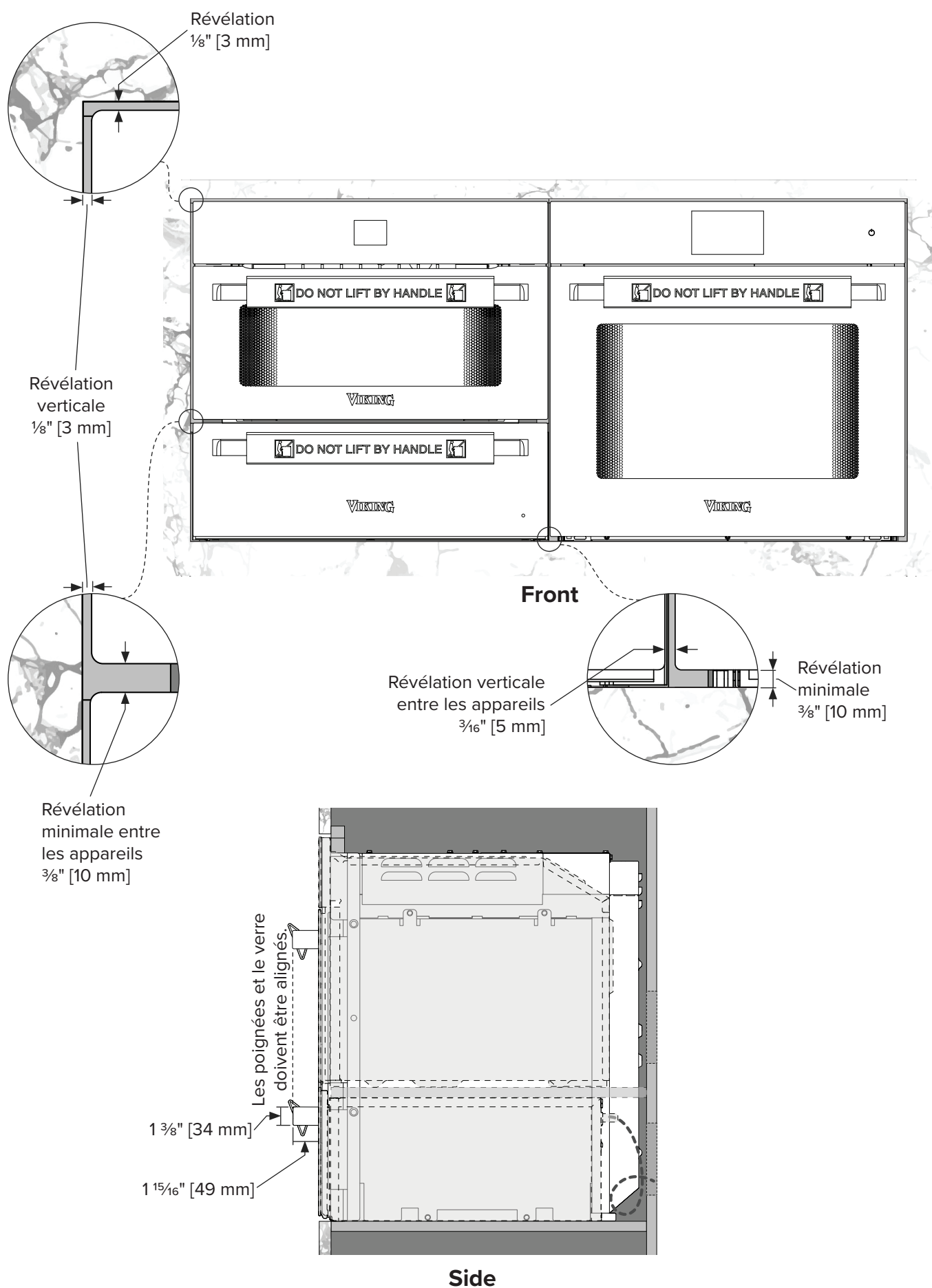
All exposed cabinetry wood end grain should be finished or finished with veneer.



Minimum 4 3/4" [121 mm] Plancher

Côté

Installation encastée Révélation sur les produits



Liste de vérification finale de l'installation

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

Veillez à ce que :

- ☐ Le four à vapeur est de niveau et solidement fixé aux armoires.
- ☐ Tout l'emballage interne a été retiré du four à vapeur.
- ☐ La fiche métallique de la sonde à viande est entièrement branchée dans la prise de la sonde à viande sur le côté gauche de la cavité.

Opération d'essai :

1. Ouvrez le four à vapeur, retirez tous les accessoires internes et remplissez le réservoir d'eau. Remettez le réservoir d'eau rempli et fermez la porte du four à vapeur.
2. Appuyez sur le **I** bouton Veille/Réveil pour allumer le four à vapeur et accéder au mode de cuisson Vapeur à convection véritable.
3. Réglez une température pour le mode de cuisson Tru Convec Steam. Laissez le four à vapeur atteindre la température et le processus de vapeur commence.
4. Observez et assurez-vous que le ventilateur de convection arrière fonctionne et que de la vapeur se forme dans la cavité de cuisson.
5. Appuyez sur le **I** bouton Veille/Réveil pour annuler le mode de cuisson et démarrer le processus de vidange du système vapeur.
6. Une fois le système vapeur vide, mettez le four vapeur en mode veille en appuyant sur le bouton Veille/Réveil. **I**.

Remarques

UTILISATION ET ENTRETIEN

Bienvenue et merci

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

Chez Viking Range, nous sommes très fiers de fournir des appareils de haute qualité qui combinent une technologie innovante avec un savoir-faire exceptionnel. Nos fours à vapeur sont conçus pour vous offrir le plus grand confort, l'efficacité et les bienfaits pour la santé de la cuisson à la vapeur.

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

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

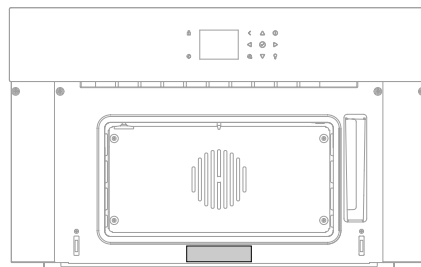
Encore une fois, merci d'avoir choisi Viking Range, LLC. Nous sommes convaincus que votre nouveau four à vapeur dépassera vos attentes et deviendra un complément indispensable à vos projets culinaires.

Enregistrez votre produit

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

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

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



Emplacement de la plaque de série

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

Avant la première utilisation

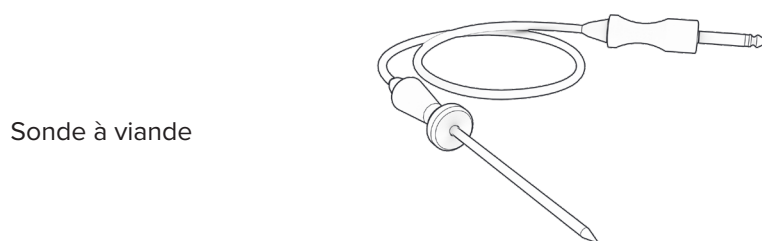
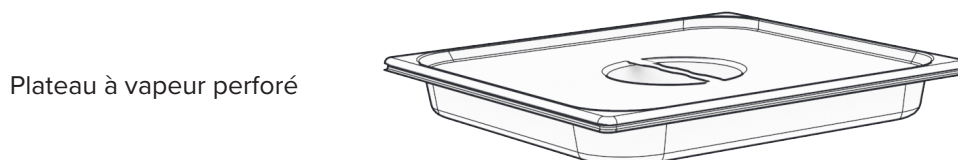
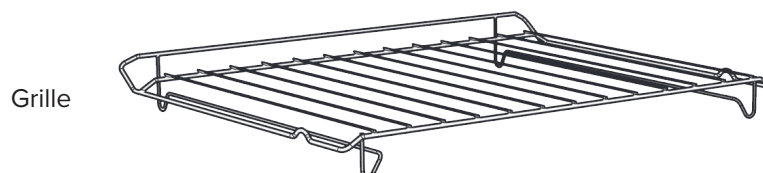
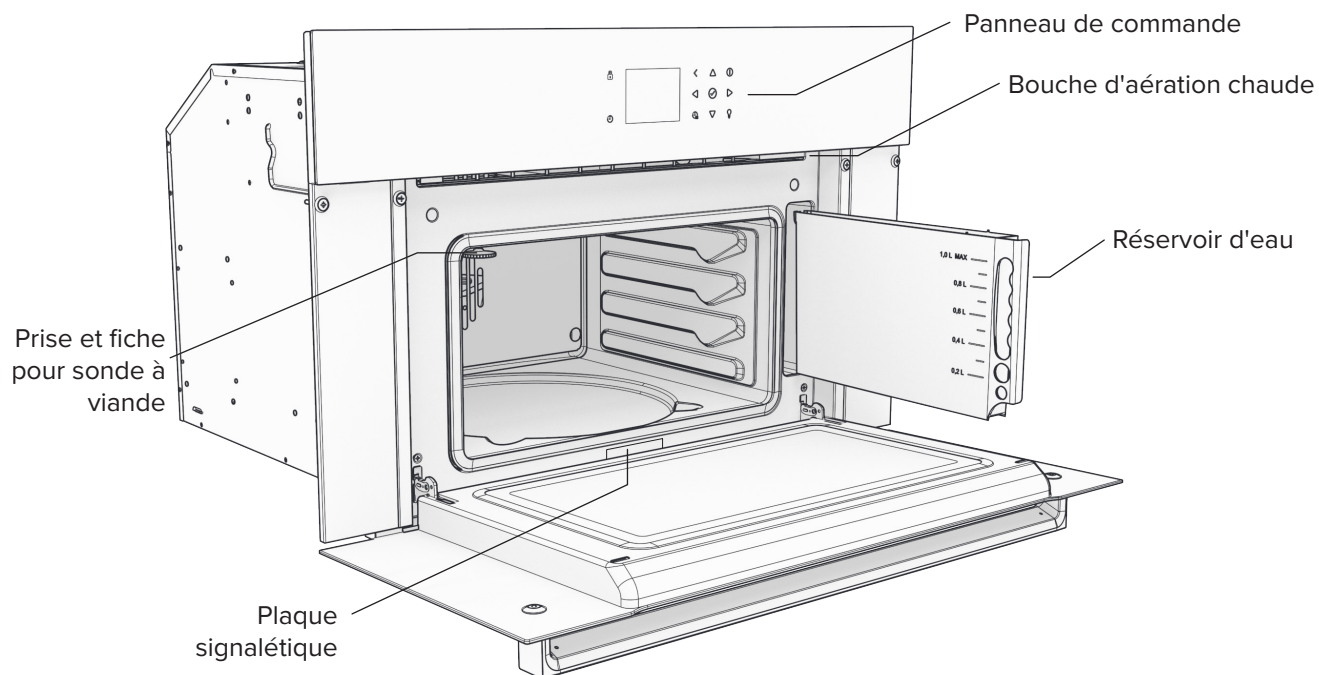
Nettoyer la cavité du four et les accessoires

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

Régler l'heure et la date

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

Caractéristiques et accessoires



Îcônes du panneau de commande et de l'affichage

Utilisation des commandes

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

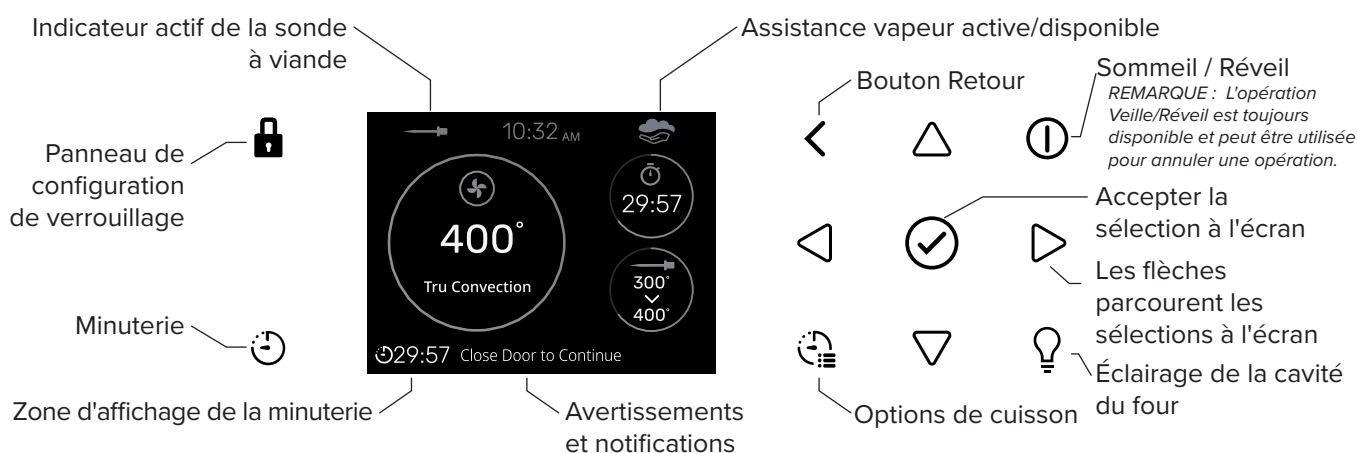
Pour l'utiliser, assurez-vous que votre doigt est suffisamment en contact avec l'icône de commande (emplacement du bouton) et qu'il est maintenu assez longtemps pour entendre un bip.

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

Bips

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

Présentation des boutons du panneau de commande et des icônes d'affichage



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

Régler une minuterie

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

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

Verrouillage du panneau de commande

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

Affichage de préchauffage

Température actuelle de la cavité du four

Préchauffage Lueur pulsée (montre que le four est en cours)



Température de consigne actuelle

Préchauffage

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

REMARQUE :

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

Affichage de la cuisson en cours

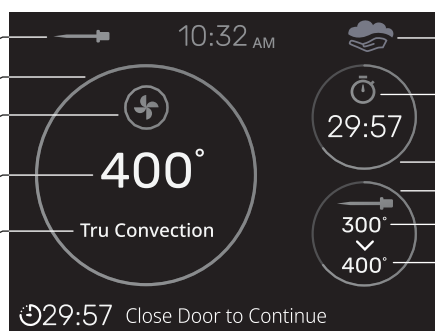
Sonde à viande branchée

Nous cuisinons actuellement

Icône du mode de cuisson actuel

Température de réglage de cuisson

Mode de cuisson actuel



Assistance Vapeur activée

Icône de minuterie de cuisson

Cercle d'indicateur de progrès visuel

Température actuelle de la sonde à viande

Régler la température de la sonde à viande.

Actuellement en cuisson

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

Minuteries de la sonde à viande et des options de cuisson

Si la sonde à viande a été branchée pendant la sélection du mode de cuisson, ou si une minuterie d'options de cuisson (Minuterie, AutoStart ou AutoStop) a été réglée, celles-ci s'afficheront sur le côté droit de l'écran.

Assistant Vapeur

Pendant le préchauffage, une fois que la cavité du four a atteint la température de l'eau bouillante (212°F / 100°C), cette icône s'affichera dans la partie supérieure de l'écran, à droite de l'heure actuelle. Cette icône indique qu'il est désormais possible d'utiliser la capacité d'assistant vapeur dans le menu Options de cuisson.



Suggestions opérationnelles

- Ne posez pas de casseroles sur la porte du four ouverte.
- Utilisez les lumières intérieures du four pour voir les aliments à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment. L'ouverture de la porte libère la chaleur emmagasinée et l'accumulation de vapeur dans la cavité du four.
- Le bouton w annulera un mode de cuisson en mettant le four vapeur en veille. Réveillez le four à vapeur pour utiliser un mode de cuisson différent.
- Si un mode de cuisson à la vapeur était utilisé, le système à vapeur exigera qu'il se vide d'abord avant de continuer avec autre chose.
- Après avoir mis le four à vapeur en veille, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four aient refroidi.
- Cuisson à haute altitude – lors de la cuisson à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient par rapport à la norme.

Fonctionnement du four à vapeur

Mode Veille

- Le four à vapeur se met automatiquement en mode En attente lorsqu'il est branché.
- Le mode En attente est indiqué par le bouton Veille/Réveil allumé et l'écran affichant une horloge.
- Le mode En attente est un mode basse consommation qui permet au four à vapeur de reprendre rapidement toutes les fonctionnalités pour votre commodité.

Cycle de fonctionnement de cuisson conventionnel

- 1. RÉVEIL** - Appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le mode En attente du four à vapeur
- 2. Sélectionnez le mode de cuisson** - Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en sélectionnant Cuisson, puis en choisissant l'un des nombreux modes de cuisson.
 - *Si la sonde à viande doit être utilisée pendant cette cuisson, elle doit être branchée sur la prise de la sonde à viande avant de sélectionner le mode de cuisson.*
- 3. Sélection de la température** - Une fois qu'un mode de cuisson est sélectionné, une température de cuisson peut être sélectionnée avec les flèches haut et bas. Appuyez sur le bouton Crochet pour régler la température souhaitée.
 - *Si la sonde à viande est utilisée, le four demandera d'abord de régler la température souhaitée pour la sonde à viande. Une fois la température de la sonde à viande réglée, la température de cuisson peut être réglée.*
 - *Pour réinitialiser la température réglée de la sonde à viande, il faut réinitialiser le mode de cuisson en revenant soit à l'écran de sélection des modes de cuisson, soit en mettant le four à vapeur en veille et en le réveillant à nouveau.*
- 4. Préchauffage** - Une fois la sélection de température effectuée, le four commence à préchauffer. Ceci est représenté par un cercle lumineux et clignotant qui entoure la lecture actuelle de la température de la cavité du four et la sélection du mode de cuisson.
 - **Changer le mode de cuisson pendant le préchauffage** - Appuyer sur le bouton Retour. Cela vous ramènera à l'écran des modes de cuisson.
 - **Changer la température pendant le préchauffage** - Pendant le préchauffage, la température réglée peut être modifiée en appuyant sur les flèches haut ou bas pour accéder à la nouvelle température. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton du Crochet pour confirmer le changement de température. Laissez le four à vapeur terminer le préchauffage.
 - **Minuterie, démarrage automatique, arrêt automatique** - Pendant le préchauffage, il est possible de régler ces minuteries. Consultez la section sur le menu Options de cuisson pour en savoir plus.
- 5. Cuisson** - La cuisson se poursuivra jusqu'à ce que le mode de cuisson du four soit annulé en appuyant sur le bouton Veille/Réveil ou jusqu'à ce que la minuterie AutoStop soit épuisée.
 - **Pause** - L'ouverture de la porte du four à vapeur pendant le fonctionnement entraînera la mise en pause du ventilateur de convection, de la production de vapeur, des minuteries de démarrage automatique et d'arrêt automatique, mais les éléments continueront de chauffer. « Fermer la porte pour continuer » s'affichera en bas de l'écran. Fermez la porte du four à vapeur pour reprendre le fonctionnement.
 - **Assistant Vapeur** - Pendant le préchauffage, une fois que la cavité du four a atteint la température de l'eau bouillante (212°F / 100°C), l'icône à droite s'affichera dans la partie supérieure de l'écran, à droite de l'horloge actuelle. Cette icône indique qu'il est désormais possible d'utiliser la capacité d'assistant vapeur dans le menu Options de cuisson. 
 - **Changer le mode de cuisson / Annuler la cuisson** - Pour annuler l'opération de cuisson du four à vapeur ou pour passer à un autre mode de cuisson, le four à vapeur doit être ramené à l'écran de sélection du mode de cuisson ou mis en veille et réveillé à nouveau via le bouton Veille/Réveil.
- 6. Fin de l'AutoStop ou de la cuisson de recettes** - Trois bips retentiront 10 fois toutes les 3 secondes, l'écran affichera « Cuisson terminée » et l'heure à laquelle la cuisson est terminée.
 - Si de la vapeur a été utilisée pour la cuisson d'une manière ou d'une autre, le four à vapeur affichera les prochaines étapes pour vider l'eau du système à vapeur.
 - Une fois que le four à vapeur revient en mode veille, il affichera la température actuelle de la cavité du four jusqu'à ce qu'il refroidisse suffisamment.
 - Ne laissez jamais les aliments dans le four plus d'une heure avant et après la cuisson. Cela pourrait détériorer les propriétés de l'aliment lui-même.

Explication des modes de cuisson traditionnels



TRU CONVEC -

- Même la chaleur sèche est fournie par le ventilateur de convection qui fait circuler la chaleur fournie par l'élément chauffant circulaire à côté du ventilateur de convection.
- Aucune chaleur radiante infrarouge n'est fournie dans ce mode de cuisson.



GRILLER PAR TRU CONVEC -

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



GRILLER PAR CONVECTION -

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



GRILLER -

- Il s'agit du mode de cuisson traditionnel à ébullition. Une chaleur radiante élevée est fournie par l'élément de gril.
- Ce mode de cuisson est mieux utilisé pour dorer les aliments en fin de cuisson.



ASSISTANCE VAPEUR - (trouvée via le bouton d'option de cuisson à côté des boutons fléchés)

- Steam Assist ne peut être utilisé qu'avec ces fonctions de four traditionnelles : Tru Convec, Tru Convec Broil, Grill par convection et GrillTru
- Steam Assist facilite ces modes de cuisson à séchage normal en fournissant aux aliments en cours de cuisson un peu d'humidité pour éviter qu'ils ne se dessèchent trop pendant le processus de cuisson.
- La fonction Steam Assist n'est disponible que lorsque la température de la cavité du four a dépassé 210 °F (100 °C). Avant cette heure, cette option ne sera pas sélectionnable.
- Lorsque le four a atteint la température appropriée, cette icône apparaîtra : 
- REMARQUE : CETTE FONCTION N'EST PAS ACTIVÉE PENDANT LA CUISSON À LA VAPEUR.

Cuisson à la vapeur

Commencer par la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une façon saine et simple de préparer des aliments sans perdre leur saveur naturelle et leurs nutriments. Il fonctionne en utilisant de la vapeur chaude pour cuire les aliments de l'intérieur, sans les plonger dans l'eau. Cela évite que les aliments perdent leur texture, leur couleur, leur arôme et leur goût ainsi que leur teneur en protéines, en amidon, en sucre et en minéraux. La seule chose qui s'échappe des aliments est la graisse, qui fond sous l'effet de la chaleur. La cuisson à la vapeur ne convient donc pas aux gros morceaux de viande ou de poisson qui contiennent beaucoup de graisse. Certaines vitamines peuvent également être affectées par la chaleur, mais pas autant que par l'ébullition ou la friture. Les meilleurs aliments pour la cuisson à la vapeur sont ceux qui sont faibles en gras et riches en humidité, comme le poisson, la viande maigre, les œufs, les légumineuses, les céréales, les pommes de terre, le pudding et les légumes. Cependant, les légumes contenant des fibres dures ou les fruits ne sont pas recommandés pour cette méthode.

Conseils utiles

- Pour cuisiner efficacement à la vapeur, commencez par un four froid. Évitez d'utiliser la vapeur juste après une cuisson traditionnelle, car cela annulerait les avantages de la cuisson à la vapeur.
- Utilisez le plateau perforé avec le bac collecteur pour la cuisson à la vapeur.
- Le plateau perforé laisse la vapeur cuire les aliments et évacue l'excédent de liquide.
- Le bac collecteur récupère les jus de cuisson et maintient le four propre.
- Utilisez le support du plateau perforé pour le maintenir lors du retrait des aliments.
- Placez toujours le bac collecteur sous le récipient perforé pour récupérer les éventuels restes ou condensats.

Opération

REMARQUE : Les fonctions vapeur ne démarreront que lorsque la porte sera fermée. Si la porte est ouverte, le message FERMER LA PORTE s'affichera sur l'écran. Si la porte est ouverte lorsque le four est allumé, il passe en mode Pause. Pour redémarrer la fonction de cuisson, la porte doit être fermée.

- **Préparation :** Avant d'utiliser une fonction vapeur, le réservoir d'eau doit être rempli.
- **Réglage :** Sélectionnez la fonction de cuisson à la vapeur et la température souhaitées et confirmez à l'aide du bouton Crochet. À ce stade, le système de vapeur commencera à fonctionner. Dès que l'eau atteint la bonne température, la vapeur générée par la chaudière entrera dans la cavité.
- **Manque d'eau :** Lors d'une longue cuisson à la vapeur, le message VÉRIFIER LE RÉCIPIENT D'EAU peut s'afficher sur l'écran avec un signal sonore indiquant que la fonction de cuisson à la vapeur a besoin de plus d'eau. Ouvrez délicatement la porte et évitez la vapeur chaude qui en sort. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le four mettra la cuisson en pause pendant cette opération. Appuyez sur le bouton Crochet pour reprendre la cuisson.
- **Achèvement de la cuisson à la vapeur :** Une fois les fonctions réalisées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe DÉCHARGE D'EAU).

Évacuation de l'eau du système à vapeur

À la fin de toute fonction vapeur, lorsque le four est mis en veille à l'aide de la touche Veille/Réveil, le système vapeur effectue une évacuation de l'eau du circuit vapeur.

1. Le message suivant apparaîtra à l'écran : BESOIN DE VIDER LE SYSTÈME DE VAPEUR.
2. Ouvrez la porte et faites attention à la vapeur chaude qui s'en dégagera. Un nouveau message apparaîtra sur l'écran avec une icône animée, demandant à l'utilisateur d'extraire le réservoir d'eau jusqu'à ce que la flèche pointant vers le haut puisse être vue sortant de la cavité du réservoir d'eau.
3. Appuyez sur le bouton Coche pour démarrer l'évacuation du circuit de vapeur.
4. À la fin de la procédure, le message SYSTÈME VAPEUR VIDE apparaîtra sur l'écran, confirmant que la décharge a réussi. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir d'eau car cette eau peut être chaude.
5. Si vous ne souhaitez pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le réservoir d'eau, de remettre la cavité du réservoir d'eau et de fermer la porte.
6. Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

Explication des modes de cuisson à la vapeur



VAPEUR -

- La vapeur est répartie uniformément, grâce au ventilateur à convection pour garantir que les aliments sont chauffés et cuits uniformément.
- **CONSEIL** : Pensez à cuire les aliments sur les trois niveaux en même temps. Les aliments plus « corsés » doivent être placés plus haut et les aliments moins denses comme les légumes dans les niveaux inférieurs.
- **REMARQUE** : lors d'une cuisson vapeur, placez toujours la plaque en inox sous le récipient de cuisson perforé pour récupérer les éventuels restes alimentaires ou condensats qui pourraient tomber.



VAPEUR 266 °F -

- Lors du réchauffage des aliments, la chambre de cuisson est chauffée avec de la vapeur et de l'air chaud, ce qui permet un chauffage rapide et constant des aliments sans les dessécher.
- En fonction du type d'aliment à réchauffer, ce programme offre la possibilité de modifier la température à l'intérieur du four afin de gérer cette fonction à votre guise. Ce type de fonction est donc particulièrement adapté pour :
 - Réchauffer des aliments précuits de 160 °F (70 °C) à 265 °F (130 °C);
 - Préparation de plats cuisinés et semi-cuits, d'aliments surgelés de 160 °F (70 °C) à 265 °F (130 °C).
- **REMARQUE** : pour ce type de repas, pensez à insérer dans le four des plats adaptés (non fabriqués en matériaux synthétiques ou similaires) et à les positionner au-dessus du gril en veillant à retirer les couvercles éventuels.



VAPEUR TRU CONVEC -

- Ce type de cuisson est également appelé « cuisine professionnelle », car les aliments à cuire sont placés dans une chambre froide non préchauffée.
- Après le démarrage, les aliments sont d'abord exposés à la vapeur (ou « cuits à la vapeur »).
- Après un certain temps, en fonction du volume de la cavité de cuisson remplie par les aliments, le four à vapeur passe automatiquement à la phase d'air chaud, où le ventilateur et l'élément Tru Convec sont utilisés pour cuire uniformément.
- Ce type de fonction est particulièrement adapté aux gros plats de viande et de fruits de mer.
 - Pains de grande taille à base de farine blanche ou complète, avec de la levure ou de la pâte levée à 375 °F (190 °C) jusqu'à 410 °F (210 °C).
 - Pâte feuilletée fourrée et creuse, fraîche ou surgelée de 375 °F (190 °C) à 410 °F (210 °C).

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors de l'exécution de deux programmes « cuisson professionnelle » consécutifs, le four doit être refroidi avant d'insérer le deuxième plat.

Sonde à viande

Renseignements généraux sur la cuisson et la sécurité de la viande

La sonde à viande aide à cuire les rôtis, les steaks ou la volaille à la perfection. Il s'agit d'un thermomètre qui mesure la température interne des aliments et ajuste automatiquement le temps de cuisson au four en conséquence. De cette façon, une tendreté, un arôme et une saveur optimaux peuvent être obtenus sans trop cuire ou pas assez cuire votre viande. Les risques pour la santé et l'hygiène dus aux bactéries qui peuvent se cacher dans la viande, la volaille, le poisson ou les œufs crus ou insuffisamment cuits peuvent également être évités. En utilisant la sonde à viande, les aliments sont cuits soigneusement et en toute sécurité, même s'ils semblent cuits à l'extérieur mais sont encore roses à l'intérieur.

Certaines bactéries provoquent la détérioration des aliments, tandis que d'autres, comme *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, présentent des risques importants pour la santé humaine. Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus d'une température de 4,4° jusqu'à 60 °C. Le hachis est particulièrement menacé de ce point de vue.

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

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

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

Tableau de température de la viande USDA

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

Comment utiliser la sonde à viande

Avertissements

- **IMPORTANT** : Utilisez uniquement la sonde à viande fournie avec l'appareil.
- **IMPORTANT** : Ne branchez pas la sonde à viande dans le trou situé sur le côté droit de la cavité du four. Il s'agit d'un trou d'aération de vapeur, pas d'un trou de douille pour la sonde à viande.
- **IMPORTANT**: Assurez-vous de remettre la fiche de la sonde à viande dans la prise de la sonde à viande lorsque la sonde à viande n'est pas utilisée. Ne pas le faire entraînerait une pénétration d'eau dans les composants électriques.
- Pour éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine pour insérer et retirer la sonde à viande lorsque le four est chaud.
- Retirez toujours la sonde à l'aide de la poignée. S'il est retiré en tirant sur le câble, cela pourrait endommager la sonde à viande.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés lorsque la sonde à viande est insérée. L'insertion de la sonde à viande dans de la viande dure et congelée endommagera la sonde à viande.

Remarque

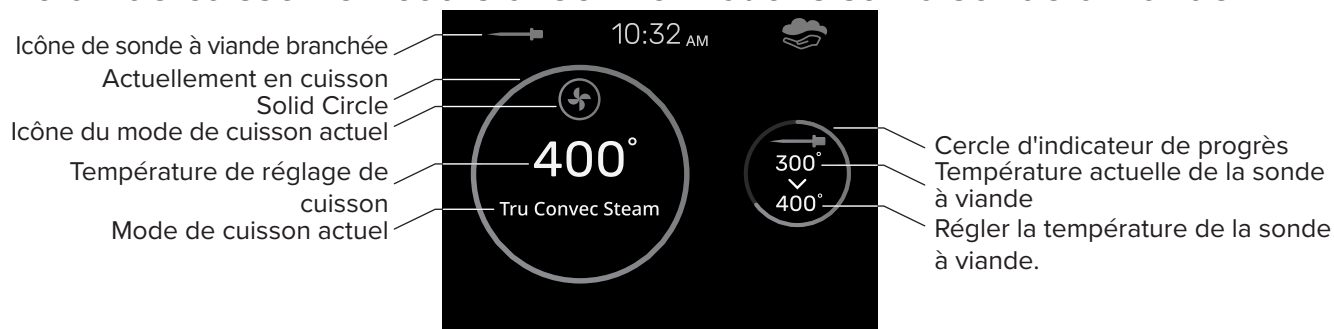
- La sonde à viande n'est pas activé pour toutes les fonctions de cuisson et pour les recettes. Si la sonde à viande est branché pendant l'une de ces fonctions, un message apparaîtra à l'écran vous demandant de bien vouloir débrancher la sonde à viande.
- Si la sonde à viande est accidentellement retiré pendant le fonctionnement, un message d'avertissement apparaît à l'écran.
- La température de la sonde peut être réglée entre 104 °F et 212 °F (40 °C - 100 °C).

Comment utiliser

REMARQUE : La sonde à viande doit être branchée avant qu'un mode de cuisson soit sélectionné pour qu'elle fonctionne.

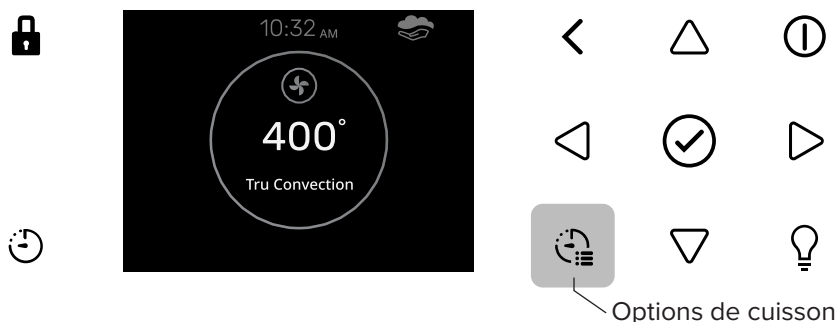
1. Retirez le bouchon métallique et insérez complètement le bouchon de la sonde à viande (vous entendrez un clic confirmant la bonne insertion).
 - La prise de la sonde à viande est située dans le coin supérieur gauche de la chambre du four. Il est protégé par un bouchon métallique.
 - La sonde à viande est automatiquement reconnue lorsqu'elle est insérée et une icône apparaît sur l'écran. 
2. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la partie centrale et la plus épaisse de la viande.
 - Évitez de toucher les parties grasses ou les os, car ils cuisent à des températures différentes de celles de la viande.
 - Assurez-vous qu'aucune partie de la sonde (le fil ou la poignée) n'est en contact avec des pièces du four ou des plats pour éviter d'endommager la sonde.
 - Lorsqu'un mode de cuisson est démarré avec la sonde à viande insérée, l'écran de réglage de la température de la sonde à viande apparaîtra automatiquement.
3. Réglez la température de la sonde à viande avec les flèches et confirmez avec le bouton Crochet.
4. Réglez la température du mode de cuisson avec les flèches et confirmez avec le bouton Crochet.
5. Après avoir appuyé sur le bouton Crochet, la cuisson démarre et tous les détails de la cuisson apparaissent à l'écran. Voir la figure ci-dessous.
 - **REMARQUE** : Pour modifier la température de la sonde après le début de la cuisson, appuyez sur le bouton Retour et réglez la température réglée de la sonde à viande, puis ajustez la température réglée du mode de cuisson, puis appuyez sur le bouton Crochet pour commencer le processus de réduction de température ou de préchauffage.
6. Une fois la température de la sonde à viande atteinte, le four s'éteint et un bip signale la fin de la cuisson.

Écran de cuisson en cours avec informations sur la sonde à viande



Explication des options de cuisson

Où trouver les options de cuisson



Minuterie -

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



Démarrage automatique -

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

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

Cette fonction ne peut pas être utilisée si la sonde à viande est branchée.



AutoStop -

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

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

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

Cette fonction ne peut pas être utilisée si la sonde à viande est branchée.



Steam Assist -

Pendant le préchauffage, une fois que la cavité du four a atteint la température de l'eau bouillante (212°F / 100°C), l'icône à droite s'affichera dans la partie supérieure de l'écran, à droite de l'horloge actuelle. Cette icône indique qu'il est désormais possible d'utiliser la capacité d'assistant vapeur dans le menu Options de cuisson.

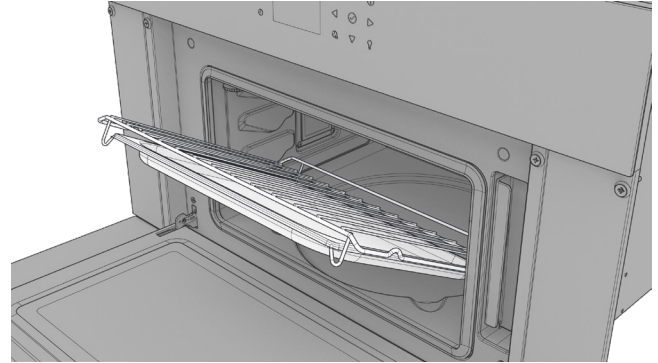
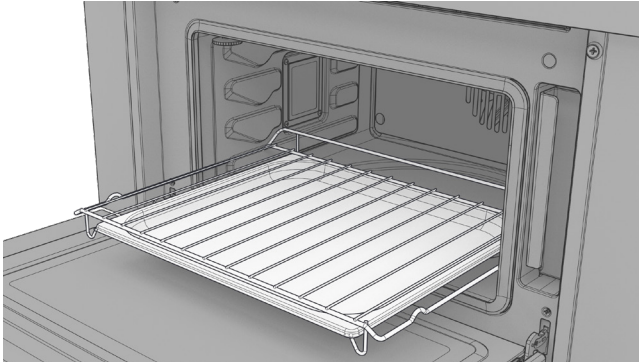


REMARQUE : L'assistant vapeur ne peut pas être utilisé dans les modes de cuisson à la vapeur.

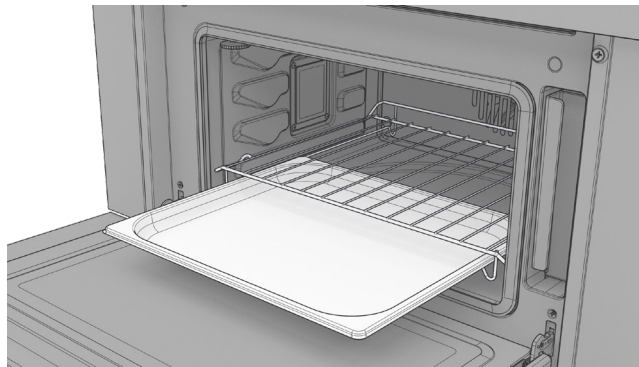
Utilisation de la grille du four et du plateau perforé

Grille de four

- Pour la retirer : tirez la grille vers vous jusqu'à la butée puis soulevez-la en tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle sorte complètement.
- Pour l'insérer : faites glisser la grille à un angle de 45° jusqu'à ce qu'elle se verrouille, puis abaissez-la jusqu'à ce qu'elle soit horizontale et poussez-la jusqu'au fond.

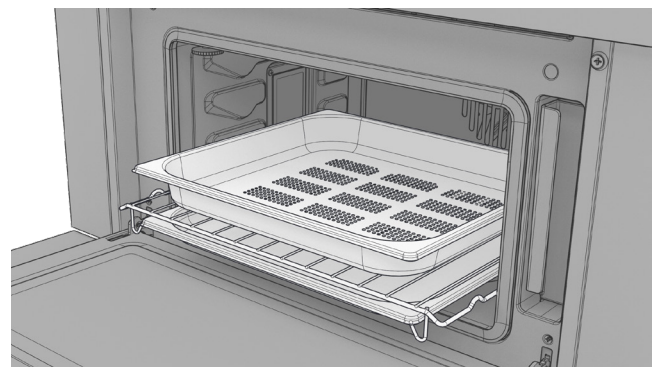


- **REMARQUE :** Si la grille du four est équipée d'une lèchefrite, soulevez-la légèrement et faites-la glisser vers vous pour la retirer. Pour le réinsérer, faites-le glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.



Plateau perforé

- Cette plaque est utilisée pour la cuisson vapeur et se positionne sur la grille avec son support.
- **REMARQUE :** Il est recommandé d'utiliser le bac collecteur avec le plateau perforé pour récupérer les gouttes des aliments pendant la cuisson.

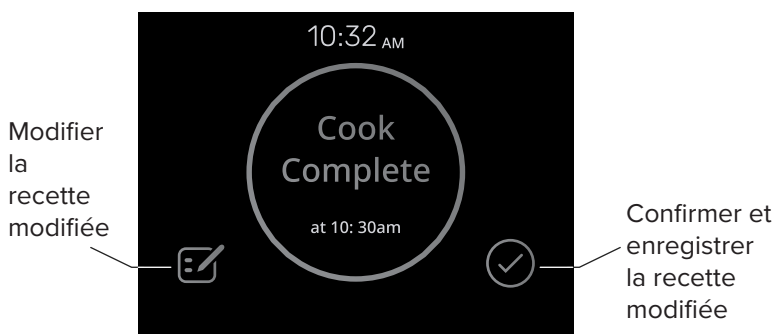
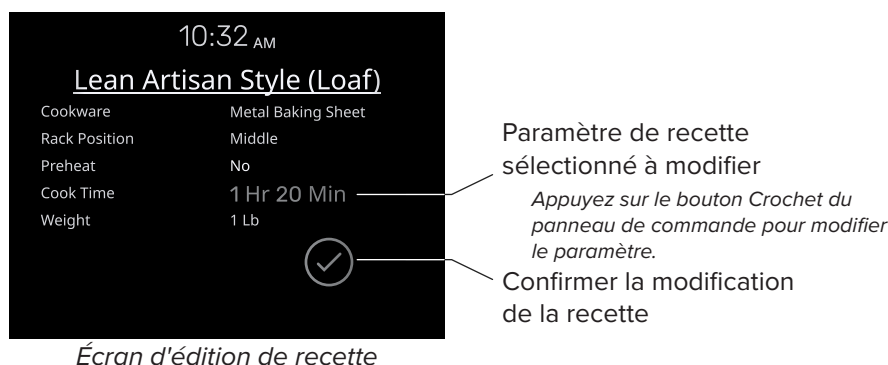


Recettes

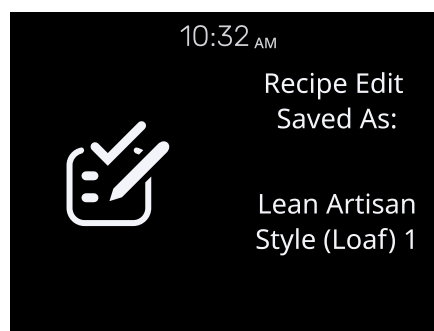
Les recettes permettent de cuire des aliments sans avoir à régler le four manuellement à chaque fois. Le mode de cuisson, la température et la durée sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

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

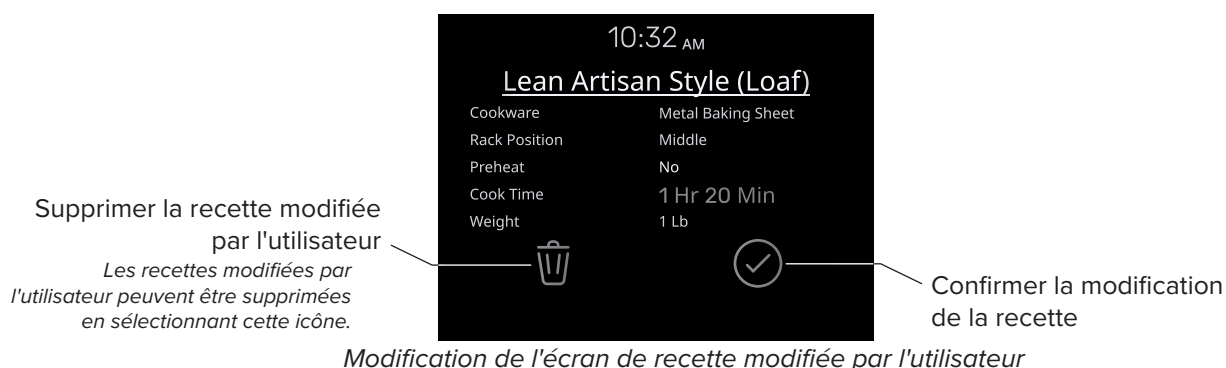
Utilisation de l'interface de recette



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



Les recettes modifiées par l'utilisateur sont enregistrées et renommées en ajoutant un numéro séquentiel à la fin du nom de la recette d'origine. Les recettes modifiées peuvent être trouvées dans le menu Recettes enregistrées.



Explication des options de paramètres



Langue -

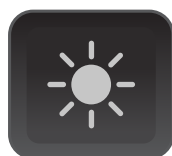
Basculez entre les traductions multilingues de l'appareil.

Traductions actuelles : Anglais, français et espagnol.



Horloge -

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



Luminosité de l'écran -

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



Température et poids-

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



Date -

Réglez l'appareil sur la date actuelle.

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



Volume

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

Explication du menu du système



Journaux d'événements -

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



Démo -

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

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

Entretien et nettoyage

Comment éviter d'endommager votre appareil

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

Comment éviter d'endommager la poignée en chrome

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

Verrouillage du panneau de commande

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

Entretien

- En cas de coupure d'électricité, lors de son retour, le four vous demandera de vider le circuit, alors qu'il ne devrait pas y avoir d'eau dedans.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- En cas de risque de gel dans la cuisine (panne de courant hivernale), l'eau résiduelle dans les pompes pourrait geler et endommager l'appareil.
- Faites attention à ce que les feuilles d'aluminium et la sonde à viande n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.

Nettoyage

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

Opération de nettoyage à la vapeur



NETTOYAGE À LA VAPEUR -

- Cette fonction effectue un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la cavité pendant 15 minutes. À la fin du cycle, toute croûte qui aurait pu se former en raison de la cuisson à haute température à l'intérieur de la cavité du four sera ramollie et deviendra beaucoup plus facile à enlever.



SYSTÈME DE VAPEUR PROPRE -

- Cette fonction effectue un cycle de nettoyage du circuit, pour le maintenir propre et efficace dans le temps.

Ce four à vapeur est unique car il ne nécessite aucun détartrant pour que le système vapeur continue de fonctionner efficacement.

Évacuation de l'eau du système à vapeur

À la fin de toute fonction vapeur, lorsque le four est mis en veille à l'aide de la touche Veille/Réveil, le système vapeur effectue une évacuation de l'eau du circuit vapeur.

1. Le message suivant apparaîtra à l'écran : BESOIN DE VIDER LE SYSTÈME DE VAPEUR.
2. Ouvrez la porte et faites attention à la vapeur chaude qui s'en dégagera. Un nouveau message apparaîtra sur l'écran avec une icône animée, demandant à l'utilisateur d'extraire le réservoir d'eau jusqu'à ce que la flèche pointant vers le haut puisse être vue sortant de la cavité du réservoir d'eau.
3. Appuyez sur le bouton Coche pour démarrer l'évacuation du circuit de vapeur.
4. À la fin de la procédure, le message SYSTÈME VAPEUR VIDE apparaîtra sur l'écran, confirmant que la décharge a réussi. Soyez prudent lorsque vous videz le réservoir d'eau car cette eau peut être chaude.
5. Si vous ne souhaitez pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le réservoir d'eau, de remettre la cavité du réservoir d'eau et de fermer la porte.
6. Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

Dépannage

Problèmes de cuisson traditionnelle

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

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

Problèmes opérationnels

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

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

Remplacement de l'ampoule de la cavité du four

Spécifications de l'ampoule

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

Avertissement

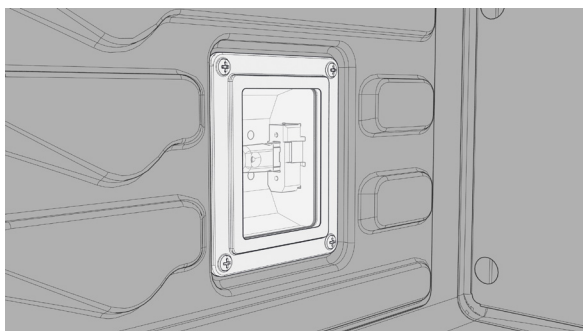
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique ou de blessure.
- Assurez-vous que le four à vapeur et l'élément de gril sont refroidis avant de continuer. Un élément de gril chaud brûlera s'il est touché et peut se briser plus facilement s'il est heurté.

Remarque

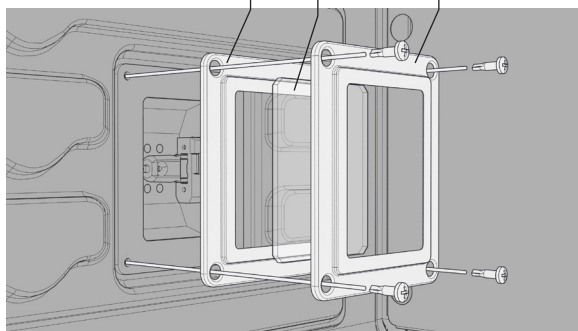
- Étalez une petite serviette au fond de la cavité du four. Cela permettra d'éviter d'endommager l'ampoule ou la vitre en cas de chute.
- Il est recommandé de porter des gants jetables en latex ou des gants en coton propres. Il est crucial que l'ampoule reste très propre lors de l'installation. Les huiles cutanées et la saleté peuvent provoquer une concentration de la chaleur sur de petites parties de l'ampoule, provoquant un grillage ou une panne précoce.

Étapes

1. Retirez les vis qui maintiennent le cadre en acier.



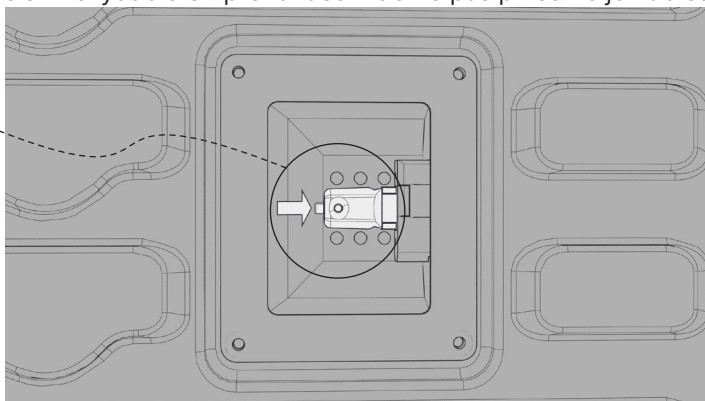
Joint en caoutchouc Verre Armature en métal



- Attention : la vitre est lâche dans le cadre métallique une fois la force de compression des vis supprimée.
2. Retirez l'ancienne lampe en la faisant glisser hors de son logement et en prenant soin de ne pas la casser.
 3. À l'aide de gants en coton ou synthétiques propres, insérez la nouvelle ampoule.
 4. Remettez le cadre en acier inoxydable en prenant soin de ne pas pincer le joint d'étanchéité en silicone.



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



5. Vissez les vis en inox précédemment retirées.
6. Rebranchez l'appareil à l'alimentation.

Renseignements de service

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

DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

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

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

Notez les informations ci-dessous. Vous en aurez besoin si jamais un service est requis. Le modèle et le numéro de série de votre tiroir chauffant se trouvent sur la plaque de série située à l'intérieur, sur le côté droit de la coque extérieure du tiroir chauffant. (Voir la section Caractéristiques et accessoires pour l'image de l'emplacement)

No. de modèle. _____

No. de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du fournisseur _____

Adresse _____

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

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

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

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

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

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