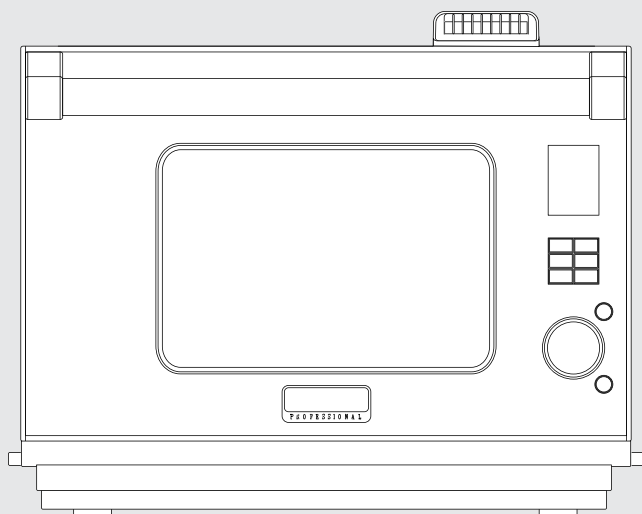


Use & Care Manual



Combi Steam/Convect™ Oven
VCSO210 / CVCSO210

Congratulations

Congratulations and welcome to the elite world of ownership. We hope you will enjoy and appreciate the care and attention we have put into every detail of your new, state-of-the-art Combi Steam/Convect™ Oven.

Your Combi Steam/Convect™ Oven is designed to offer years of reliable service. This Use and Care Guide will provide you with the information you need to become familiar with your Combi Steam/Convect™ Oven's care and operation.

Your complete satisfaction is our ultimate goal. If you have any questions or comments about this product, please contact the dealer from whom you purchased it, or contact our Consumer Support Center at 1-888-845-4641.

We appreciate your choice of Combi Steam/Convect™ Oven and hope that you will again select our products for your other major appliance product needs.

For more information about the complete and growing selection of products, contact your dealer or visit us online at vikingrange.com in the US or brigade.ca in Canada.

Table of Contents

Getting Started	3
Warnings	3-4
Important Safety Instructions	5-7
Important—Please Read And Follow	8-24
About Unpacking and Examining Your Oven	8
Choosing a Location for Your Oven	8
Electrical Grounding Instructions	9
Extension Cord	10
Radio or TV Interference	10
About Your Combi Steam/Convect™ Oven	10
About Cooking Options	11
About Steam Convection and Steam Cooking	11
About Microwave Cooking	14
About Food When Using The Microwave Mode	15
About Utensils and Coverings	17
About Children	21
About Safety	21
Product Control	25
Part Names	25-26
Control Panel	26
Display Information	26
Important Instructions	27-31
Reservoir	27
Drip Tray	28
Steam Convection & Steam in Automatic and Manual Cooking	29
Drain Water Function	29
Descale Function	30
Operation	32
Before Operating	32-33
To Set The Clock	32
Stop/Clear	32
Back	33
Clean The Oven Before First Use	33

Table of Contents

Automatic Cooking _____	34-53
Steam Convection _____	34
Steam _____	43
Microwave _____	45
Defrost _____	52
Manual Cooking _____	54-64
Cooking Time Input _____	55
Steam Convection _____	55
Convection _____	58
Steam _____	60
Microwave _____	62
Manual Defrost _____	64
Other Convenient Features _____	65-70
Automatic Cooking Time Adjustment (More Or Less Time Adjustment) _____	65
Extending Cooking Time At The End Of Cooking _____	65
Temperature Adjustment _____	66
End Of Cooking Reminder _____	66
Multiple Sequence Cooking _____	66
Info _____	68
Product Care _____	71-80
Cleaning And Care _____	71-73
Oven Cleaning - Exterior _____	71
Door _____	71
Control Panel _____	71
Oven Cleaning - Interior _____	72
Door Gasket _____	72
Baking Tray / High Rack / Low Rack / Steam Basket _____	73
Reservoir And Reservoir Lid _____	73
Drip Tray And Drip Tray Lid _____	73
Descaling Within The Oven's Steam Parts _____	73
Troubleshooting Chart _____	74-78
Service Call Check _____	79
Specifications _____	80
Combi Steam/Convection™ Oven Warranty _____	81

Warnings

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating this appliance.

ALWAYS contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER
Hazards or unsafe practices which WILL result in severe personal injury or death
⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices which COULD result in death or severe personal injury
⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury or property damage. All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this manual.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **DO NOT** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Warnings

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

WARNING



Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 4.
- This appliance must be properly grounded. Connect only to properly grounded outlet. See Grounding Instructions on page 9-10.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Manual.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This appliance is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions on page 71.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- To reduce the risk of fire in the appliance cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the appliance to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in appliance.
 - If materials inside the appliance ignite, keep appliance door closed, turn microwave off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the appliance for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the appliance when not in use.

- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the appliance is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
 - After heating, allow the container to stand in the appliance at least for 20 seconds before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- If the appliance light fails, consult an AUTHORIZED SERVICER.
 - Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance, except a properly installed electric wall oven or a warming drawer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance, except a properly installed electric wall oven or a warming drawer.
- Do not mount over sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

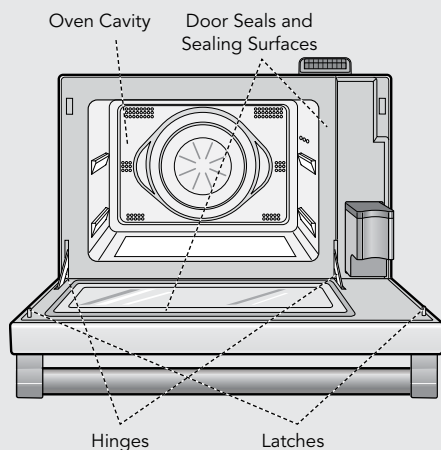
IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT UNPACKING AND EXAMINING YOUR OVEN

Remove all packing materials from inside the oven cavity. Read enclosures and **SAVE** this Use and Care Guide.

Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your local

AUTHORIZED SERVICER.



CHOOSING A LOCATION FOR YOUR OVEN

You will use your oven frequently so plan its location for ease of use. Do not place the oven on a mat, carpet or tablecloth or block the ventilation openings. The oven must be placed on a countertop which is a minimum of 36 inches (91.5 cm) from the floor. Allow at least 2 inches (5.1 cm) on the sides, and 2 inches (5.1 cm) above the top of the oven (excluding the air vent opening) for air circulation. Be sure to position oven so that the rear cannot be touched inadvertently.

Your Combi Steam/Convect™ Oven can be built into a cabinet or wall by itself, or above any electric

wall oven, above warming drawer, above Drawer Microwave. It cannot be built in above any gas wall oven.

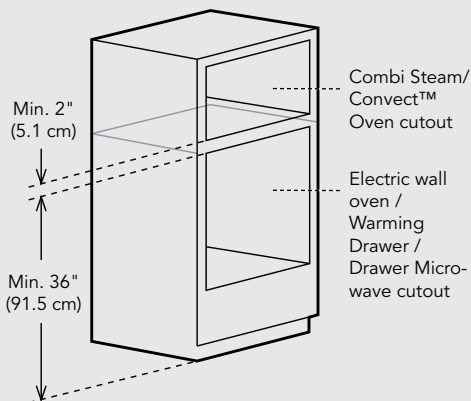


Illustration 1

IMPORTANT – Please Read and Follow

Refer to Illustration 1 for proper location when building in above an electric wall oven, a warming drawer or Drawer Microwave. Carefully follow both the electric wall oven/warming drawer/microwave drawer installation instructions and Built-in Kit instructions. Be sure that the clearance of the floor between the Combi Steam/Convector™ Oven and the electric wall oven/warming drawer/microwave drawer is a minimum of 2 inches (5.1 cm).

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

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

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. or more protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only this oven be provided.

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. Should you only have a 2-prong outlet, have a qualified electrician install a correct wall receptacle.

A 3-prong adapter may be purchased and used temporarily if local codes allow. Follow package directions.

A short power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

IMPORTANT – Please Read and Follow

EXTENSION CORD

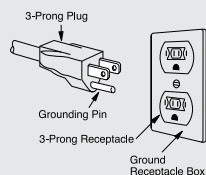
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the Combi Steam/Convect™ Oven. The marked rating of the extension cord should be AC 115-120 volt, 15 amp. or more.

Be careful not to drape the cord over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

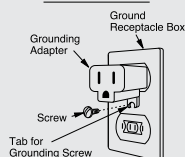
Notes:

- If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
- Neither Viking Range, LLC nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

Permanent and Correct Installation



Temporary Use



RADIO OR TV INTERFERENCE

Should there be any interference caused by the Combi Steam/Convect™ Oven to your radio or TV, check that the Combi Steam/Convect™ Oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the drawer as feasible or check position and signal of receiving antenna.

ABOUT YOUR COMBI STEAM/CONVECT™ OVEN

This Use and Care Guide is valuable: read it carefully and always save it for reference.

The Combi Steam/Convect™ Oven Cookbook is a valuable asset. Check it frequently for cooking principles, techniques, hints and recipes.

Be aware that, unlike microwave-only ovens, Steam Ovens have a tendency to become hot during cooking with Steam Convection, Convection or Steam.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT COOKING OPTIONS

Your oven has a variety of cooking options that are divided into automatic and manual. Steam Convection, Steam and Microwave have both automatic and manual choices. Convection has only manual.

Steam Convection

Steam is combined with convection heating, which can roast or broil foods and allow excess fats to be removed. These foods retain moisture. Meats and poultry are brown, juicy and flavorful.

Steam

Steam-only gently cooks foods such as vegetables, fish, seafood and poached eggs while retaining moisture, natural flavors and nutrients.

Convection

Convection browns, bakes, broils and crisps a wide variety of foods. Cookies, cakes, breads, muffins, biscuits and rolls can be baked on one or two levels. There are no automatic settings for convection. Refer to your Steam Cookbook or to Convection in Manual Operations.

Microwave

Microwave is fast and convenient for cooking, defrosting and popping popcorn. With Sensor Reheat, Sensor Cook and Sensor Popcorn, it is unnecessary to enter amount. The sensor eliminates guesswork.

ABOUT STEAM CONVECTION AND STEAM COOKING

There are certain techniques for cooking with steam. It is essential that these techniques are followed for good results. Many of them are similar to those used in conventional cooking so may require little change. Note information in all of the charts in the cookbook for all cooking options that use Steam Convection (Roast, Convenience Foods, Broil) and Steam (Cook, Reheat, Keep Warm and Proof).

- Always attend the oven when in use.

IMPORTANT – Please Read and Follow

- Use utensils/cookware suitable for the cooking mode as described on pages 17-21.
- Ventilate the room to allow the steam to dissipate.
- Refer to the charts in the Combi Steam/Convect™ Oven Cookbook for recommended cooking settings and times.
- After cooking and the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity with a soft cloth or sponge. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

For Steam Cooking

COOKING TECHNIQUES	
Baking tray, High rack, Steam basket	Place food in steam basket on high rack in baking tray so steam reaches all sides and cooking is even. For faster cooking, use upper level in oven. Foods crowded together will take longer to cook, so position with enough space between items to allow the steam to circulate.
Covering	Covering is not necessary in most cases. If a cover is required, aluminum foil is recommended to keep food from becoming wet.
Door	For accurate cooking times, keep the door closed.
Stir	Sometimes soups or casseroles reheated without covering look watery after cooking. Appearance will be better if stirred well.
Stand	Standing time is recommended after cooking to allow heat to disperse equally throughout the food. Do not allow to stand in the oven for a long time; food may be overcooked or wet from the residual steam.

IMPORTANT – Please Read and Follow

COOKING HINTS	
Blanching	Steam mode can be used to blanch vegetables to prepare them for freezing. Place the prepared vegetables in the steam basket on the high rack in the baking tray. Use upper level in oven. Press STEAM, MANUAL and desired time 4 - 5 minutes. Press START. After steaming, put in cold water to cool quickly. Drain and then freeze.

For Steam Convection and Steam Cooking

FOOD CHARACTERISTICS	
Density	Food density will affect the amount of cooking time. Cut the food into thinner parts, if possible, and arrange in single layer.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount increases.
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as heat can penetrate from all sides to the center. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, may take longer to cook in the thicker parts. Check that these parts are cooked thoroughly before serving.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the cooking time. Chilled foods will take longer to cook than foods at room temperature. The temperature of the container is not the actual temperature of the food or drink.
Seasoning and flavoring	Seasoning or flavoring are best added after cooking. If added as marinades or rubs, the taste may become less pronounced when cooking with steam. Add seasoning or flavoring again after cooking, if necessary.

IMPORTANT – Please Read and Follow

- Check that food is thoroughly cooked/reheated before serving.
- Cooking time will be affected by the shape, depth, quantity and temperature of food together with the size, shape and material of the container.
- Never heat oil or fat for deep frying as this may lead to overheating and fire.

CAUTION

Always use dry pot holders or oven mitts to remove food or utensils from the oven. Be careful when opening the oven door to allow steam to dissipate.

ABOUT MICROWAVE COOKING

- ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.
- Your oven is rated 700 watts using the IEC Test Procedure. In using recipes or package directions, check food at the minimum time and add time accordingly.
- Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Vents on the oven back must not be blocked.
- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.

IMPORTANT – Please Read and Follow

- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from Combi Steam/Convect™ Oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

Doneness signs include:

- Food steams throughout, not just at edge.
- Center bottom of dish is very hot to the touch.
- Poultry thigh joints move easily.
- Meat and poultry show no pinkness.
- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

ABOUT FOOD WHEN USING THE MICROWAVE MODE

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	<ul style="list-style-type: none"> • Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.

IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT FOOD WHEN USING THE MICROWAVE MODE

FOOD	DO	DON'T
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> • Use specially bagged popcorn for the microwave. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use SENSOR POPCORN for "no-guess" popping. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> • Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before, during and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE		
	STEAM CONVECTION / CONVECTION	STEAM	MICROWAVE
Aluminium Foil, Foil Containers	YES	YES	YES Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 1 inch (2.54 cm) from walls of oven.
Metal	YES	YES	NO
China, Ceramics, Porcelain, Pottery, Stoneware	YES	YES	YES Check manufacturer's recommendation for being microwave safe. Do not use the container if it has a flaw.
Heat-resistant Glassware e.g. Pyrex®	YES	YES	YES Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.

IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE		
	STEAM CONVECTION / CONVECTION	STEAM	MICROWAVE
Non-heat-resistant Glassware	NO	NO	NO
Heat-resistant Plastic/ Polystyrene	NO	YES	YES
	Check manufacturer's temperature range.	Care must be taken as some containers warp, melt or discolor at high temperatures.	Use microwave-safe plastic containers for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high and sugar content. Follow manufacturer's directions.
Plastic, Thermoset®	NO	YES	YES
Microwave Plastic Wrap	NO	NO	YES

IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE		
	STEAM CONVECTION / CONVECTION	STEAM	MICROWAVE
Paper Towels, Paper Plates	NO	NO	YES Paper towels: To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal filings. Paper plates: For reheating.
Parchment Paper	NO	YES	YES
Wax Paper	NO	NO	YES Good covering for cooking and reheating.
Roasting Rack	YES	NO	NO

IMPORTANT – Please Read and Follow

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

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

UTENSILS - COVERINGS	COOKING MODE		
	STEAM CONVECTION / CONVECTION	STEAM	MICROWAVE
Roasting Bags	YES	NO	YES
	Roasting bags should only be used with convection bake or roast.		Follow manufacturer's directions.
Silver Dishes and Cooking Utensils or Containers that might rust inside the oven.	NO	NO	NO
Low Rack, High Rack, Baking Tray, Steam Basket	YES	YES	NO

DISH CHECK - If you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on 100% power for 30 seconds. If the dish becomes very hot, do NOT use it for microwaving.

ACCESSORIES - There are many microwave or heat-resistant accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure

IMPORTANT – Please Read and Follow

you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking. Viking Range, LLC is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

For automatic cooking, use the recommended container in the cooking chart in this Use and Care Guide or the cookbook.

ABOUT CHILDREN

Children below the age of 7 should use the Combi Steam/Convect™ Oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room. The child must be able to reach the oven comfortably.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the oven is not a toy. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the oven.

ABOUT SAFETY

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

TEMP	FOOD
145°F (63°C)	For beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts, fish.
160°F (71°C)	For fresh pork, ground meat, fish, seafood, egg dishes, frozen prepared food and beef, lamb or veal cut into steaks, chops or roasts.

IMPORTANT – Please Read and Follow

TEMP	FOOD
165°F (74°C)	<p>For leftover, ready-to-reheat refrigerated, deli and carry out “fresh” food, whole chicken or turkey, chicken or turkey breasts and ground poultry used in chicken or turkey burgers.</p> <p>Note: Do not cook whole, stuffed poultry. Cook stuffing separately to 165°F (74°C).</p>

- To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave use.
- Accessible parts (e.g. oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. Use dry pot holders or oven mitts when removing container, food and oven accessories from the oven and be careful not to touch the oven cavity to prevent burns.
- Use care when opening door. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Always stand back from the oven when opening it.
- Slowly lift the farthest edge of a dish’s covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the door projection.
- Do not touch around the oven light. This part will become hot when the oven light is on.
- To avoid burns, always be careful of splashing grease from the baking tray when removing roasted or broiled meats from the oven.
- To avoid burns, always test food and container temperature and stir before serving. Pay special attention to the temperature of

IMPORTANT – Please Read and Follow

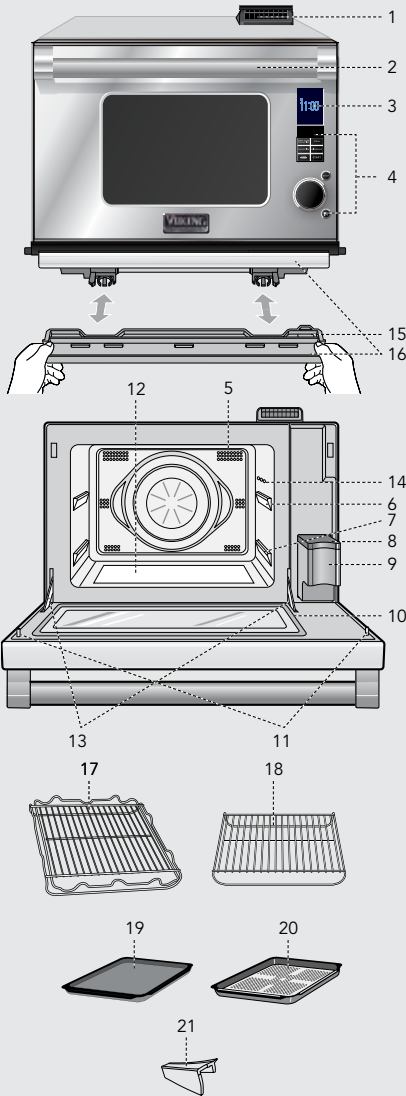
containers, foods and drinks. Do not drink beverage or soup without checking the container's temperature.

- Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories, dishes and the escaping steam from the air vent openings during operation because they will become hot.
- Do not operate the oven if reservoir cracks and water leaks. Call 1-888-845-4641 to purchase a replacement part.
- After use, condensed water may be inside oven cavity, especially on the oven floor. Dry any liquid residue with a sponge and wipe out to keep the oven clean.
- Do not place anything on the outer cabinet during operation.
- Do not move the oven during the operation. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using the Drain Water Function (See pages 29-30). After draining, empty the drip tray.
- To prevent condensation, which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period.
- Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits in the oven or on the door.
- Do not heat oil or fat for deep frying.
- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns. In Steam Convection, Steam and Convection modes, cabinet, interior and door may be too hot to touch.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch (2.54 cm) away from walls, ceiling and door for microwave cooking.
- Do not pour cold water on the ceramic oven floor after cooking as it might break.
- Do not pour cold water on the door as it might break.
- Do not touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- The oven should not be left unattended during operation. Oven temperatures that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

IMPORTANT – Please Read and Follow

- Do not insert fingers or objects in the steam outlets or air vent openings, as this may damage the oven and cause an electric shock or a hazard.
- If any objects drop inside the air vent openings, turn off the oven immediately, unplug and consult an Authorized Servicer.
- Do not touch the plug with wet hands when inserting or removing from the outlet. Plug securely into the electric wall receptacle and remove by gripping on the plug end. Never pull using just the cord.
- Do not put anything weighing more than 11 pounds (5 kg) on the door to prevent damage to the door or door hinges and to prevent tilting/falling of the oven. Do not hang anything heavy from the handle nor lean on it.

Part Names



- 1 Air vent opening
- 2 Handle
- 3 LCD display
- 4 Control panel
- 5 Oven light
- 6 Upper level
- 7 Lower level
- 8 Reservoir lid (see page 27)
- 9 Reservoir (see page 27)
- 10 Door gasket
- 11 Latches
- 12 Ceramic oven floor
- 13 Door hinges
- 14 Steam outlets
- 15 Drip tray lid (see page 28)
- 16 Drip tray (see page 28)

Accessories

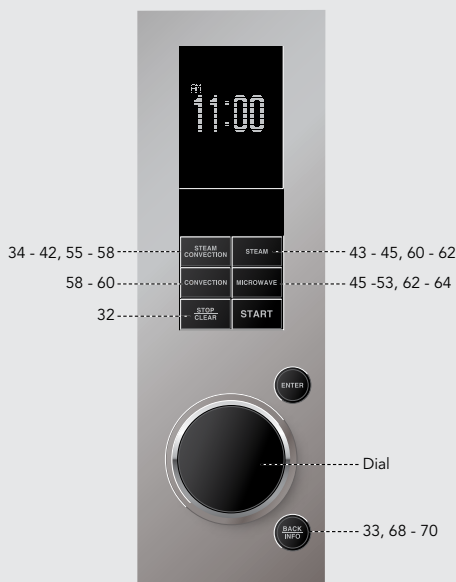
- 17 High rack - For Steam Convection, Convection and Steam. Do not use when microwave cooking. Always place on baking tray.
- 18 Low rack - For Steam Convection, Convection and Steam. Do not use when microwave cooking. Always place on baking tray.
- 19 Baking tray x 2 - For Steam Convection, Convection, Steam and Descal function. Do not use when microwave cooking.
- 20 Steam basket - For Steam. You can also use for Steam Convection and Convection. Do not use when microwave cooking. Place on high rack in baking tray.
- 21 Descaling guide (see page 30)

Printed Materials Included:

Use & Care Manual, Combi Steam/Convection™ Oven Cookbook, Touch Guide

Part Names


CONTROL PANEL



Number next to the control panel illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

DISPLAY INFORMATION



1  Arrows indicate more than one page; when you see an arrow, you can turn the dial to move back and forth between pages. When there are no arrows, you can go back to the previous page by touching BACK/INFO.

2 The illustration at the top of display indicates the selected cooking mode.



Steam Convection was selected.



Steam was selected.



Microwave was selected.



Convection was selected.

3 Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.

Important Instructions

READ CAREFULLY BEFORE COOKING IN STEAM CONVECTION & STEAM

RESERVOIR

To fill the reservoir with fresh cold tap water is a must for Steam Convection and Steam in both automatic and manual Cooking. Be sure to follow the directions below.

1. Pull the reservoir toward you to remove.
2. Wash the reservoir and lid for the first time. (Figure 1)
3. Fill the reservoir with fresh cold tap water through the lid to the 2 mark each time you begin to cook (Figure 2). Do not fill the reservoir over the 2 mark.
4. Make sure the lid is closed firmly.
5. Install the reservoir by pushing firmly. (Figure 3)
6. After cooking, empty the reservoir and wash the reservoir and the lid.

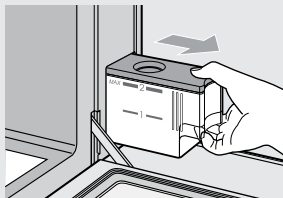


Figure 1

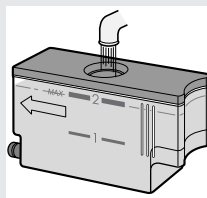


Figure 2

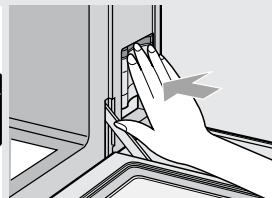


Figure 3

NOTE:

- Do not use distilled water or any other liquid.
- An insufficient amount of water in the reservoir may cause an undesired result.
- We recommend that you empty the reservoir every time after cooking. Do not leave the reservoir filled with water in the oven over a day.
- If any messages, such as **FILL WATER RESERVOIR**, are shown in the display during cooking, refer to **Troubleshooting Chart** on page 75.
- Do not drop or damage the reservoir. Heat may cause the reservoir to change shape. Do not use a damaged reservoir. Call 1-888-845-4641 to purchase a replacement.

Important Instructions

- There may be a few water drops when removing the reservoir. Wipe the oven dry with a soft cloth.
- Do not block the air holes on the lid of the reservoir. It will cause trouble during cooking.
- A small amount of water will drain into the drip tray when the reservoir is removed. Empty after cooking.

DRIP TRAY

Be sure to cook with drip tray in position and follow the directions below.

The drip tray and the lid are packed with the oven. Place the drip tray and lid under the oven door as shown in Figure 4. This drip tray collects the condensation from the oven door.

To remove the drip tray: Pull the drip tray toward you with both hands.

* Make sure water is not dripping down before removing the drip tray.

To replace the drip tray: Place the drip tray onto the right and left hooks under the oven and push firmly as shown in Figure 4.

If REPLACE DRIP TRAY or EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE is shown in the display, remove and then replace the drip tray correctly.

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

WARNINGS:

- The oven will become very hot after cooking and draining water function.
- Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
- Make sure that the oven has cooled before emptying the reservoir and the drip tray and then wipe the oven cavity.
- Do not touch the water directly as water in the drip tray may be hot.



Figure 4

Important Instructions

STEAM CONVECTION & STEAM IN AUTOMATIC AND MANUAL COOKING

BEFORE COOKING

1. Make sure the reservoir is filled with fresh cold tap water and is installed. (See page 27.)
2. Make sure the empty drip tray is installed. (See page 28.)
3. Place food in the oven unless preheating is needed. (Refer to each chart to check if preheating is required in automatic operations.)

AFTER COOKING

1. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.
2. Perform the Drain Water function at least once a day after using Steam Convection or Steam mode.
3. Check that water is not dripping down before removing the drip tray, as a small amount of water drains into the drip tray when the reservoir is removed.

OVEN DOOR OPENING

You can stop the door with the upper part of the oven open to exhaust steam, to cool or dry the oven cavity temporarily after cooking. (See Figure 1.)

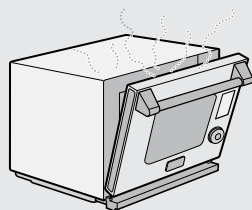


Figure 1

WARNING:

Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

NOTE:

Avoid opening and closing the door during cooking as the oven cavity temperature drops suddenly, which may affect the result.

DRAIN WATER FUNCTION

Perform the Drain Water function at least once a day after using Steam Convection or Steam mode. It takes up to 8 minutes. Drain

Important Instructions

Water function is very useful to prevent scale build up and the use of stale water. It causes evaporation of the internal steam system.

1. Press BACK/INFO, turn the dial to select DRAIN WATER and press ENTER.
2. Make sure the reservoir is removed and press START.
3. After the oven has cooled, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTE: *The reservoir must be removed before starting this procedure.*

DESCALE FUNCTION

White or gray grains, also called scale, may form in the water circuit inside the oven during steam generation, which could cause the oven to malfunction.

When **DESCALING IS NECESSARY** is shown in the display, be sure to carry out Descale Function immediately. It takes about 1 hour.

1. Press BACK/INFO, turn the dial to select DESCALE and press ENTER.
2. Pure citric acid, available at some drugstores, or bottled lemon juice with no pulp are used for descaling. Choose one and prepare the descaling solution.

To use pure citric acid, dissolve 1 tablespoon of pure citric acid crystals in 2-1/4 cups of water in a non-porous container. Stir well and pour into the reservoir.

To use 100% bottled lemon juice, check that there is absolutely no pulp in it. If there is pulp or you are not sure, strain through a fine strainer. Measure 1/3 cup of the strained lemon juice and add it to 2-1/4 cups of water. Stir well and pour into the reservoir.

Place the reservoir in the oven correctly and push firmly into place.

3. Place baking tray on upper level. Place descaling guide on the right side edge of baking tray as shown in Figure 1. Push down the right side edge of descaling guide to insert the projection between the wall and the baking tray as shown in Figure 2. Check that the edge of the descaling guide is below all steam outlets/screw heads as shown in Figure 3.

Important Instructions

4. Do not place any food in the oven. Press **START** to begin descaling.
5. When the oven has stopped and is cool, remove reservoir, empty, rinse and refill with cold tap water. Replace reservoir. Remove the descaling guide as shown in Figure 4. Remove baking tray, empty, rinse and dry. Follow step 3 to replace baking tray and descaling guide. Press **START**. Rinsing will start.
6. When rinsing has ended and the oven is cool, remove reservoir and empty. Then remove descaling guide as shown in Figure 4. Remove baking tray and empty. Wipe oven cavity to dry. Wait a few minutes and then empty the drip tray.

WARNING: The area around the steam outlets becomes hot. Pay extra attention to attach or remove descaling guide.

NOTE: Oven light goes off after **ENTER** is pressed at Step 1.

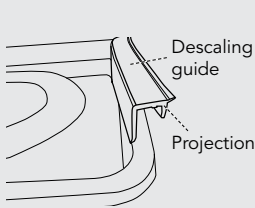


Figure 1

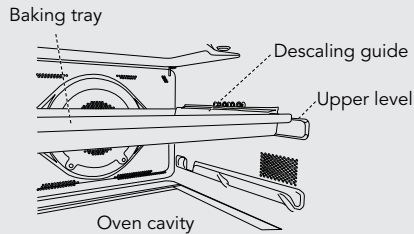


Figure 2

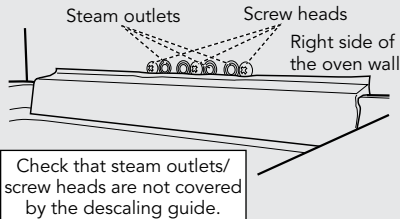


Figure 3



Figure 4

Before Operating

Before operating your new Combi Steam/Convect™ Oven make sure you read and understand this Use and Care Guide completely.

- Before the Combi Steam/Convect™ Oven can be used, follow these steps:
 1. Place the drip tray correctly. See page 28.
 2. Close the door. Plug in the oven. Check that the display lights.
 3. See below for how to set the clock.
 4. Read pages 10-24 for important information necessary for correct operation.
 5. Follow directions on the right side for cleaning the oven before first use.

TO SET THE CLOCK

This is a 12 hour clock and AM or PM is shown in the display.

1. Press BACK/INFO.
2. Turn the Dial to select CLOCK and press ENTER.
3. Turn the Dial to set the desired hour and press ENTER.
4. Turn the Dial to select the desired minutes and press ENTER.

NOTE:

- If the electrical power supply to the oven should be interrupted, the display will intermittently show **STERM** after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply press STOP/CLEAR and reset the clock for the correct time of day.
- The display backlight will be automatically turned off in Sleep Mode ON, if the oven is not used for 15 minutes. See Sleep Mode on page 70.
- When the desired option appears in the display, you do not have to turn the dial to select it. Just press ENTER.

STOP/CLEAR

1. Press STOP/CLEAR if you make a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Return the time of day or home page to the display.
4. Cancel a program during cooking, press twice.

Before Operating

BACK

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

Clean The Oven Before First Use

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

PREPARATION

1. Ventilate the room.
2. Make sure that the reservoir is filled with fresh cold tap water and is installed.
3. Make sure that the empty drip tray is installed.

PROCEDURE

1. Press STEAM CONVECTION, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
2. Turn the Dial to select Steam BROIL and press ENTER.
3. Turn the Dial to select WITHOUT PREHEAT and press ENTER.
4. Turn the Dial to enter cooking time (20 min.) and press START.

WARNINGS:

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

Automatic Cooking

Automatic Operation is available with Steam Convection, Steam and Microwave. Refer to each function for the details.

STEAM CONVECTION

Steam Convection has 8 options: Balanced Meals, Poultry, Meats, Fish, Grilled Vegetables, Potatoes, Frozen Pizza and Convenience Foods.

Refer to the Steam Convection Chart for details on pages 40-42.

BALANCED MEALS

- Suppose you want to cook Balanced Meals Complete Dinners Chicken with Standard time.
1. Press STEAM CONVECTION, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select BALANCED MEALS and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select COMPLETE DINNERS and press ENTER.
 4. Turn the Dial to select CHICKEN and press ENTER.
 5. Make sure STANDARD is selected and then press ENTER.
 6. Press START to preheat. No food in oven.
 7. When preheat is over, place food in the oven by following the directions in the display and the cooking chart. Close the door.
 8. Press START.
 9. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

POULTRY • MEATS • FISH • GRILLED VEGETABLES POTATOES • FROZEN PIZZA • CONVENIENCE FOODS

- Suppose you want to cook 3.5 lb Chicken Pieces Bone-in with Standard time.
1. Press STEAM CONVECTION, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select POULTRY and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select CHICKEN PIECES BONE-IN and press

Automatic Cooking

ENTER.

4. Turn the Dial to enter amount (3.5 lb) and press ENTER.
5. Make sure STANDARD is selected and then press ENTER.
6. Press START to preheat. No food in oven.
7. When preheat is over, place food in the oven by following the directions in the display and the cooking chart. Close the door.
8. Press START.
9. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTE:

- *Enter the weight or amount of the food only (except Balanced Meals and Frozen Pizza). Do not include the weight of the container.*
- *For foods weighing more or less than weights given in the cooking charts, cook manually.*
- *If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then time of day or home page will be displayed.*
- *Always follow the instructions in the display.*
- *The programmed cooking times are average times. To extend cooking times preprogrammed in the automatic cooking, see Extending Cooking Time At The End Of Cooking on page 65.*
- *All selections can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 65.*
- *Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required in Steam CONVECTION and STEAM.*
- *The amount of water in the reservoir is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.*
- *During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.*

Automatic Cooking

- After cooking, the display may show **NOW COOLING**. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

- The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use pot holders or oven mitts when adding or removing foods to prevent burns.
- Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

RECIPES FOR BALANCED MEALS

BRUNCH MEDLEY BALANCED MEAL

2 eggs	2 grapefruit halves
2 egg whites	2 teaspoons brown sugar
2 teaspoons fat free half and half	4 fully cooked turkey sausage links
4 tablespoons fat free cheddar cheese	

Place high rack in baking tray. Beat together eggs, egg whites, half and half and Cheddar cheese until well blended. Divide into 2 greased custard cups. Place on high rack.

Sprinkle teaspoon of brown sugar on each grapefruit half and put on high rack. Put sausage links on rack.

Place baking tray on upper level. Press **STEAM CONVECTION** and then program the oven for **AUTO, BALANCED MEALS, BRUNCH MEDLEY**, and press **START**.

Nutritional analysis per serving:

Calories: 280, Sodium: 600 mg, Cholesterol: 250 mg, Carbohydrate: 23 g, Fat: 10 g, Protein: 24 g

Automatic Cooking

CHICKEN BALANCED MEAL

- | | |
|---|---|
| 2 boneless chicken breasts, approximately 12 ounces | 1/2 pound sweet potato wedges, approximately 1/2 x 1/2 x 2-1/2 inches |
| 1 tablespoon mango curry sauce | 12 fresh asparagus spears |

Press STEAM CONVECTION and then program the oven for AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, CHICKEN and press START to begin preheating.

Put high rack in baking tray. Put chicken breasts on one side. Brush with mango curry sauce. Put sweet potato wedges and asparagus spears on rack.

When preheat is over, place baking tray on upper level. Press START.

Nutritional analysis per serving:

Calories: 310, Sodium: 330 mg, Cholesterol: 105 mg, Carbohydrate: 17 g, Fat: 5 g, Protein: 45 g

SALMON BALANCED MEAL

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1/2 cup 10-minute brown rice | 2 4-ounce salmon fillets |
| 1 cup hot tap water | 1 tablespoon Asian hoisin glaze |
| 1 cup frozen peas, thawed | |

Press STEAM CONVECTION and then program the oven for AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, SALMON and press START to begin preheating.

Place brown rice in shallow 2-quart casserole. Pour hot tap water over rice. Scatter thawed peas over rice, evenly. Season salmon fillets with Asian hoisin glaze and place on top of rice mixture.

Place casserole in baking tray. When preheat is over, place on upper level. Press START. After cooking, remove from oven, cover with foil and allow to stand 5 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories: 460, Sodium: 200 mg, Cholesterol: 75 mg, Carbohydrate: 48 g, Fat: 15 g, Protein: 33 g

Automatic Cooking

FAJITA BALANCED MEAL

1 tablespoon fajita seasoning mix	1 cup red pepper strips
1 tablespoon salad oil	1 cup green pepper strips
1 tablespoon water	1/2 cup fat-free refried beans
1/2 pound mixture of raw, peeled and deveined shrimp, chicken breast strips and beef strips	2 8-inch whole wheat tortillas

Press STEAM CONVECTION and then program the oven for AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, FAJITAS and press START to begin preheating.

Mix fajita seasoning mix, oil and water together. Add to mixture of shrimp, chicken strips, beef strips, red and green pepper strips. Mix well. Spray baking tray with nonstick cooking spray and put fajita ingredients in tray. Put refried beans in small oven-proof dish. Wrap tortillas in foil. Place both on other baking tray. When preheat is over, place baking tray of fajita mixture on upper level. Place baking tray of refried beans and tortillas on lower level. Press START. After cooking, remove from oven. Stir fajita mix and put half in each warm tortilla. Stir refried beans and serve with fajitas.

Nutritional analysis per serving:

Calories: 450, Sodium: 1370 mg, Cholesterol: 100 mg,
Carbohydrate: 45 g, Fat: 13 g, Protein: 34 g

Automatic Cooking

PORK BALANCED MEAL

- | | |
|---|---|
| 2 boneless pork chops, approximately 12 ounces | 1-1/3 cups new potatoes, cut into 1/2-inch wedges |
| 1/2 pound zucchini strips, approximately 1/2 x 1/2 x 2-1/2 inches | 1 teaspoon olive oil |

Press STEAM CONVECTION and then program the oven for AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, PORK and press START to begin preheating.

Put high rack in baking tray. Put chops on one side, zucchini and potatoes on remainder of rack. Brush all with olive oil. Season to taste. When preheat is over, place baking tray on upper level. Press START.

Nutritional analysis per serving:

Calories: 330, Sodium: 85 mg, Cholesterol: 100 mg,
Carbohydrate: 17 g, Fat: 12 g, Protein: 38 g

BEEF KABOB BALANCED MEAL

- | | |
|---|------------------------------|
| 1/2 pound beef round, cut into 8 1-1/2-inch cubes | 8 1-inch squares onion |
| 8 1-inch squares red pepper | 2 10-inch wooden skewers |
| 8 1-inch squares green pepper | 2 ears fresh corn on the cob |
| | 2 teaspoons olive oil |
| | Seasons as desired |

Press STEAM CONVECTION and then program the oven for AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, BEEF KABOBS and press START to begin preheating.

Alternate meat cubes and vegetable squares on skewers. Put skewers on high rack in baking tray. Put ears of corn beside kabobs. Brush all with olive oil. When preheat is over, place baking tray on upper level. Press START.

Nutritional analysis per serving:

Calories: 280, Sodium: 390 mg, Cholesterol: 50 mg,
Carbohydrate: 20 g, Fat: 11 g, Protein: 29 g

Automatic Cooking

STEAM CONVECTION CHART

FOOD	AMOUNT	CONTAINER/RACK	OVEN LEVEL
Poultry			
Whole chicken*	2.5 - 7.5 lb	Low rack in baking tray	Lower
Chicken pieces (bone-in)*	0.5 - 3.5 lb	High rack in baking tray. Add 3/4 cup water to the baking tray. Remove as much fat as possible before broiling.	Lower
Chicken breasts (boneless)*	0.3 - 2.0 lb	High rack in baking tray. Spray both sides of the breasts with nonstick cooking spray or brush with olive oil.	Upper
Turkey breast (bone-in)*	3.0 - 8.0 lb	Low rack in baking tray	Lower
Meat			
Beef			
- Hamburger, 0.25 lb, 1/2" thick*	1 - 8 patties	High rack in baking tray	Upper
- Eye of round, medium rare	2.0 - 3.0 lb	Low rack in baking tray	Lower
- Meat loaf*	1.0 - 2.0 lb	Baking tray	Lower
Pork			
- Boneless loin	2.0 - 4.0 lb	Low rack in baking tray	Lower
- Chops (boneless)*	0.5 - 2.0 lb	High rack in baking tray	Upper
- Chops (bone-in)*	0.5 - 2.5 lb	High rack in baking tray	Upper
- Tenderloin*	1.3 - 2.0 lb	Low rack in baking tray	Lower

Automatic Cooking

STEAM CONVECTION CHART

FOOD	AMOUNT	CONTAINER/RACK	OVEN LEVEL
Fish			
Fish steaks*	0.3 - 2.0 lb	High rack in baking tray	Upper
Thick fillets (3/4 to 1 inch thick)*	0.3 - 2.0 lb	High rack in baking tray	Upper
Grilled vegetables*	1 - 6 servings	Baking tray	Upper
Potatoes			
Baked white potatoes (6-8 oz)	1 - 6	Low rack in baking tray. Rubbed with oil.	Lower
Baked sweet potatoes (9-10 oz)	1 - 6	Low rack in baking tray	Lower
Frozen pizza			
Regular crust 12-inch*	1	High rack in baking tray	Lower
Thin crust 12-inch*	1	High rack in baking tray	Lower
Rising crust 12-inch*	1	High rack in baking tray	Lower

Automatic Cooking

STEAM CONVECTION CHART

FOOD	AMOUNT	CONTAINER/RACK	OVEN LEVEL
Convenience foods			
Frozen prepared poultry			
- nuggets*	0.3 - 1.5 lb	High rack in baking tray	Upper
- patties*	0.3 - 1.5 lb	High rack in baking tray	Upper
Refrigerated chicken nuggets*	0.3 - 1.5 lb	High rack in baking tray	Upper
Frozen prepared fish			
- fish sticks*	0.3 - 1.5 lb	High rack in baking tray	Upper
- fish pieces*	0.3 - 2.0 lb	High rack in baking tray	Upper
Frozen French fries*	0.3 - 1.5 lb	Baking tray Stir when the oven stops midway	Upper

* Preheat is necessary.

Automatic Cooking

STEAM

Steam has 3 options: Vegetables, Fish/Seafood and Poached Eggs. Refer to the Steam Chart for details.

- Suppose you want to cook 6 servings of Quick Cooking, Vegetables with Standard time.
1. Press STEAM, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select VEGETABLES and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select QUICK COOKING and press ENTER. See the examples and press ENTER.
 4. Turn the Dial to enter amount (6 servings) and press ENTER.
 5. Make sure STANDARD is selected and then press ENTER.
 6. Place food in oven. Press START.
 7. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTE:

- *Enter the weight or amount of the food only. Do not include the weight of the container.*
- *For foods weighing more or less than weights given in the cooking charts, cook manually.*
- *When the desired option is selected, you do not have to turn the Dial to select it. Just press ENTER.*
- *The programmed cooking times are average times. To extend cooking times preprogrammed in the automatic cooking, see Extending Cooking Time At The End Of Cooking on page 65.*
- *Any Steam selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 65.*
- *Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.*
- *The amount of water in the reservoir is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.*
- *During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.*

Automatic Cooking

- After cooking, the display may show **NOW COOLING**. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.
- Press **ENTER** once at step 3 in *Vegetables New potatoes, Fish/Seafood and Poached eggs*.

WARNINGS:

- The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use pot holders or oven mitts when adding or removing foods to prevent burns.
- Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

STEAM CHART

FOOD	AMOUNT	CONTAINER/RACK	OVEN LEVEL
Vegetables		Steam basket	Upper
Quick Cooking	1 - 6 servings	on high rack in	
Med. Cooking (carrots, green beans)	1 - 6 servings	baking tray	
Long Cooking (corn on the cob, acorn squash)	1 - 6 servings		
New potatoes	0.5 - 2.5 lb		
- cut: 1-1/2" pieces			
- whole: 1-1/2" dia.			
Fish/Seafood		Steam basket	Upper
Shellfish	0.3 - 2.0 lb	on high rack in	
Fish fillets	0.3 - 2.0 lb	baking tray	

Automatic Cooking

STEAM CHART

FOOD	AMOUNT	CONTAINER/RACK	OVEN LEVEL
Poached eggs	1 - 6 eggs	Put each egg into a greased custard cup and place custard cup(s) in steam basket on high rack in baking tray	Upper

MICROWAVE

Microwave has 3 sensor options, Sensor Reheat, Sensor Cook and Sensor Popcorn and 2 non-sensor options, Reheat and Defrost. Refer to the each Chart in Microwave for details.

NOTE:

- *After cooking, the display may show NOW COOLING. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.*
- *Do not use the baking tray and metal racks.*

MICROWAVE COOKING WITH SENSOR

The Sensor is a semi-conductor device that detects the vapor (moisture and humidity) emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking times and power level for various foods and quantities.

Using Sensor Settings:

- After the oven is plugged in, wait 2 minutes before cooking with Sensor function.
- Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- The oven works with foods at normal storage temperature. For example, popcorn would be at room temperature.
- Any Sensor Cook selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 65.

Automatic Cooking

- More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
- During the first part of cooking with Sensor function, SENSING will appear on the display. Do not open the oven door or press STOP/CLEAR during this part of the cooking cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, press STOP/CLEAR and cook manually. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear. The door may be opened when remaining cooking time appears in the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
- If the sensor does not detect vapor properly, ERROR will be displayed, and the oven will turn off.
- Check food for temperature or doneness after cooking. If food is not completely cooked, enter additional cooking time manually. Do not repeat cooking with Sensor function again as food may overcook.

Sensor Reheat can be set two ways:

1. Quick way (see page 51).
2. Microwave, MANUAL. REHEAT and then SENSOR REHEAT.

Covering Foods:

Some foods work best when covered. Use the cover recommended in the Sensor Cook Chart for these foods.

- Casserole lid.
- Plastic wrap: Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2-inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
- Wax paper: Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover. Be careful when removing any covering to allow steam to escape away from you.

Automatic Cooking

SENSOR POPCORN

- Suppose you want to pop a regular size popcorn with Standard time.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select SENSOR POPCORN and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select REGULAR and press ENTER.
 4. Make sure STANDARD is selected and press ENTER.
 5. Press START.

SENSOR POPCORN CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Popcorn	Only 1 package	Use only popcorn packaged for the microwave. Try several brands to decide which you like. Do not try to pop unpopped kernels.
- Regular, Regular light	2.85 - 3.5 oz.	
- Mini, snack	1.2 - 1.75 oz.	

SENSOR COOK

- Suppose you want to cook 2 baked potatoes with Standard time.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select SENSOR COOK and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select BAKED POTATOES and press ENTER.
 4. Make sure STANDARD is selected and press ENTER.
 5. Press START.

Automatic Cooking

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Baked Potatoes	1 - 6 med.	Pierce. Place on paper-towel-lined Combi Steam/Convect™ Oven. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand 5 to 10 minutes.
Fresh Vegetables: Quick Cooking		Wash and place in casserole. Add no water if vegetables have just been washed.
Broccoli	.25 - 2.0 lb.	Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables.
Brussels sprouts	.25 - 2.0 lb.	After cooking, stir, if possible.
Cabbage	.25 - 2.0 lb.	Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Cauliflower:		
flowerets	.25 - 2.0 lb.	
whole	1 med.	
Spinach	.25 - 1.0 lb.	
Zucchini	.25 - 2.0 lb.	
Baked apples	2 - 4 med.	
Fresh Vegetables: Longer Cooking		Place in casserole. Add 1-4 tablespoons water. Cover with lid for tender vegetables.
Carrots, sliced	.25 - 1.5 lb.	Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Corn on the cob	2 - 4	
Green beans	.25 - 1.5 lb.	
Winter squash:		
diced	.25 - 1.5 lb.	
halves	1 - 2	

Automatic Cooking

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Frozen Entrees	6 - 17 oz.	Use this setting for frozen convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered, for 1-3 minutes
Frozen Vegetables	.25 - 1.25 lb.	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
Ground Meat	.25 - 2.0 lb.	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch START. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.

Automatic Cooking

SENSOR COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE															
Rice	.5 - 2.0 cup	Place rice into a deep casserole and add double quantity of water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes or until all liquid has been absorbed.															
		<table border="1"><thead><tr><th>Rice</th><th>Water</th><th>Size of casserole</th></tr></thead><tbody><tr><td>.5 cup</td><td>1 cup</td><td>1.5 quart</td></tr><tr><td>1 cup</td><td>2 cups</td><td>2 quart</td></tr><tr><td>1.5 cups</td><td>3 cups</td><td>2.5 or 3 quart</td></tr><tr><td>2 cups</td><td>4 cups</td><td>3 quart or larger</td></tr></tbody></table>	Rice	Water	Size of casserole	.5 cup	1 cup	1.5 quart	1 cup	2 cups	2 quart	1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart	2 cups	4 cups	3 quart or larger
Rice	Water	Size of casserole															
.5 cup	1 cup	1.5 quart															
1 cup	2 cups	2 quart															
1.5 cups	3 cups	2.5 or 3 quart															
2 cups	4 cups	3 quart or larger															

REHEAT

Reheat allows you to heat many of your favorite foods.

- Suppose you want to reheat 6 muffins with Standard time.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select REHEAT and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select FRESH ROLL, MUFFIN and press ENTER.
 4. Turn the Dial to select the desired amount (6 pieces) and press ENTER.
 5. Make sure STANDARD is selected and press ENTER.
 6. Press START.

NOTE:

- Any Reheat selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 65.
- Enter the amount of the food only.
- More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.

Automatic Cooking

- *The final result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check food temperature after heating. If additional time is needed, continue to heat manually.*

SENSOR REHEAT (QUICK WAY)

- Suppose you want to reheat with Sensor Reheat with Standard time.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select SENSOR REHEAT and press ENTER.
 2. Make sure STANDARD is selected and press ENTER.
 3. Press START.

REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Sensor Reheat	4 - 36 oz.	Place in dish or casserole slightly larger than amount to be reheated. Flatten, if possible. Cover with lid, plastic wrap or wax paper. Use covers such as plastic wrap or lids with larger quantities of more dense foods such as stews. After reheating, stir well, if possible. Re-cover and allow to stand 2 to 3 minutes. Foods should be very hot. If not, continue to heat with variable power and time.
Beverage	.5 - 2.0 cups	This setting is good for restoring cooled beverage to a better drinking temperature. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption".

Automatic Cooking

REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Fresh rolls/ muffins	1 - 8 pcs	Use this pad to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel. For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated muffin.
Frozen rolls/ muffins	1 - 8 pcs	Use this pad to warm frozen rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large items should be considered as 2 or 3 regular size. Arrange on plate; cover with paper towel.

DEFROST

Defrost automatically defrosts all the foods shown in the Defrost Chart.

- Suppose you want to defrost a 2.0 pound steak with Standard time.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select AUTO and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select DEFROST and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select the desired food STEAKS, CHOPS and press ENTER.
 4. Turn the Dial to select the desired amount 2.0 lb. and press ENTER.
 5. Make sure STANDARD is selected and press ENTER.
 6. Press START.
 7. The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message. Press START.
 8. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend

Automatic Cooking

defrosting time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR.

NOTE:

- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- Any Defrost selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page 65.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on Defrost Chart, use time and 30% power. See Manual Defrost on page 64.
- The programmed defrosting times are average times. To extend defrosting times preprogrammed in the automatic operation, see Extending Cooking Time At The End Of Cooking on page 65.

DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Ground Meat	.5 - 2.0 lb	Remove any thawed pieces after each audible signal. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
Chicken Bone-in	.5 - 3.0 lb	Arrange pieces with meatiest portions toward outside of glass dish or microwave-safe rack. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
Chicken Boneless	.5 - 2.0 lb	After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
Steaks, Chops	.5 - 3.0 lb	After each stage, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is almost defrosted. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.

Manual Cooking

Manual Cooking is an option in Steam, Steam Convection, Convection and Microwave. Refer to the Manual Cooking Chart. The chart gives information on each setting.

MANUAL COOKING CHART

	PREHEAT*	TEMP RANGE	ADJUSTMENT TEMP DURING COOKING	TIME RANGE	2 LEVEL COOKING
STEAM CONVECTION					
Roast	YES or NO	200 - 450°F	YES	0 - 2h 30m	NO
Broil	YES or NO	-	NO	0 - 2h 30m	NO
Convenience Food	YES or NO	200 - 450°F	YES	0 - 2h 30m	YES
CONVECTION					
Bake or Roast	YES or NO	200 - 450°F	YES	0 - 2h 30m	YES
Broil	YES or NO	-	NO	0 - 2h 30m	NO
STEAM					
Cook	NO	-	NO	0 - 35m	NO
Reheat	NO	-	NO	0 - 35m	NO
Keep Warm	NO	-	NO	0 - 2h 30m	NO
Proof	NO	100°F	NO	0 - 2h 30m	NO
MICROWAVE					
Manual	-	0 - 100% power	-	0 - 1h 30m	NO
Keep Warm	-	-	-	0 - 30m	NO

* Preheat temperature is held for 30 minutes.

NOTE:

Always check the charts and recipes in the separate Combi Steam/Convect™ Oven Cookbook for recommended cooking times, correct cooking option, hints and techniques.

Manual Cooking

COOKING TIME INPUT

Your oven can be programmed for up to 2 hours 30 minutes depending on the cooking mode. Refer to the chart. The input unit increment varies from 5 seconds to 5 minutes, depending on the total length of time and cooking mode as shown in the table.

Your oven can be programmed for temperatures from 200°F to 450°F, which can be adjusted every 25°F with an initial setting is 350°F.

ITEM	INPUT STEP	
Temperature	25°F per step (350°F is initial temperature) (200, 225, 250, 275, 300, 325, 350, 375, 400, 425, 450)	
Cooking Time except Microwave	0 - 15 min.	: 30 sec. per step
	15 min. - 1 hour	: 1 min. per step
	1 hour - Max	: 5 min. per step
Cooking Time Microwave	0 - 2 min.	: 5 sec. per step
	2 - 5 min.	: 10 sec. per step
	5 - 10 min.	: 30 sec. per step
	10 - 30 min.	: 1 min. per step
	30 - 90 min.	: 5 min. per step

STEAM CONVECTION

Manual Steam Convection has 3 functions: Steam Roast, Steam Broil and Steam Convenience Foods, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat. Use Steam Convection for cooking foods that need to retain moisture and have a crisp brown exterior.

STEAM ROAST

Use Steam Roast for roasting meat or poultry with superheated steam. See Steam Convection Roast Chart in the cookbook. Steam Roast can be programmed for up to 2 hours 30 minutes. Oven temperature can be set between 200°F and 450°F in 25°F increments.

Manual Cooking

- Suppose you want to cook Cornish hens at a temperature of 375°F for 1 hour and 10 minutes with preheating.
1. Press STEAM CONVECTION, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select STEAM ROAST and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select WITH PREHEAT. Press ENTER.
 4. Turn the Dial to enter the desired temperature 375°F and press ENTER.
 5. Turn the Dial to enter the desired cooking time 1 hour and 10 minutes.
 6. Press START to preheat. No food in oven.
 7. When preheat is over, place food on low rack in baking tray on lower level. Close the door.
 8. Press START.
 9. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

STEAM BROIL

Use Steam Broil for broiling when desiring a moist interior and brown exterior. See Steam Broil/Convection Broil Chart in cookbook. Steam Broil can be programmed for up to 2 hours 30 minutes. Oven temperature cannot be changed.

- Suppose you want to broil a steak for 15 minutes with preheating.
1. Press STEAM CONVECTION, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select STEAM BROIL and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select WITH PREHEAT. Press ENTER.
 4. Turn the Dial to enter the desired cooking time 15 minutes.
 5. Press START to preheat. No food in oven.
 6. When preheat is over, place food on high rack in baking tray on upper level. Close the door.
 7. Press START.

Manual Cooking

8. After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press **START**. If not, press **STOP/CLEAR**. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

STEAM CONVENIENCE FOODS

Use Steam Convenience Foods for cooking convenience foods that should be moist on the inside and brown and crisp on the outside. See the Bake Chart in cookbook. Steam Convenience Foods can be programmed for up to 2 hours 30 minutes. Oven temperature can be set between 200°F and 450°F in 25°F increments. Steam Convenience Foods can cook with 2 levels cooking.

- Suppose you want to cook frozen chicken cutlets at 375°F for 10 minutes with preheating.
1. Press Steam **CONVECTION**, turn the Dial to select **MANUAL** and press **ENTER**.
 2. Turn the Dial to select **STEAM CONVENIENCE FOODS** and press **ENTER**.
 3. Turn the Dial to select **WITH PREHEAT**. Press **ENTER**.
 4. Turn the Dial to enter the desired temperature 375°F and press **ENTER**.
 5. Turn the Dial to enter the desired cooking time 10 minutes.
 6. Press **START** to preheat. No food in oven.
 7. When preheat is over, place food on high rack in baking tray on upper level. Close the door.
 8. Press **START**.
 9. After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press **START**. If not, press **STOP/CLEAR**. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTES:

- *If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then time of day or home page will be displayed.*
- *To program only preheat, press **START** after entering the desired*

Manual Cooking

preheat temperature. For Broil, press START after selecting WITH PREHEAT. Preheat will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the message in the display.

- To extend cooking time, see *Extending Cooking Time At The End Of Cooking* on page 65.
- Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
- The amount of water in the reservoir is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
- During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
- After cooking, the display may show NOW COOLING. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

- The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use pot holders or oven mitts when adding or removing foods to prevent burns.
- Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

CONVECTION

Manual Convection has 2 functions, Bake or Roast and Broil, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat. Use Convection as you would use as a conventional oven. There is no need to change traditional cooking times. This mode does not use steam. Convection can be programmed for up to 2 hours 30 minutes. Oven temperature for Bake or Roast can be set between 200°F and 450°F in 25°F increments. Broil is a pre-set temperature, so oven temperature cannot be changed. Bake or Roast can cook with 2-level cooking. It is necessary to select 1 or 2 levels in programming.

BAKE OR ROAST

- Suppose you want to bake biscuits using 2 levels with Bake or Roast at a temperature of 450°F for 10 minutes with preheating.

Manual Cooking

1. Press CONVECTION, turn the Dial to select BAKE OR ROAST and press ENTER.
2. Turn the Dial to select WITH PREHEAT. Press ENTER.
3. Turn the Dial to select 2 LEVELS cooking and press ENTER.
4. Turn the Dial to enter the desired temperature 450°F and press ENTER.
5. Turn the Dial to enter the desired cooking time 10 minutes.
6. Press START to preheat. No food in oven.
7. When preheat is over, place baking trays on upper and lower levels. Close the door.
8. Press START.
9. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR.

BROIL

- Suppose you want to broil flank steak for 20 minutes with pre-heating.
1. Press CONVECTION, turn the Dial to select BROIL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select WITH PREHEAT. Press ENTER.
 3. Turn the Dial to enter the desired cooking time 20 minutes.
 4. Press START to preheat. No food in oven.
 5. When preheat is over, place food on high rack in baking tray on upper level in the oven. Close the door.
 6. Press START.
 7. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR.

NOTES:

- *If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then time of day or home page will be displayed.*
- *To program only preheat, press START after entering the desired preheat temperature. For Broil, press START after selecting WITH PREHEAT. Preheat will start. When the oven reaches the*

Manual Cooking

programmed temperature, follow the message in the display.

- *To extend cooking time, see [Extending Cooking Time At The End Of Cooking](#) on page 65.*
- *Keep the door closed. If opened during cooking, heat will escape and a longer cooking time will be required.*
- *After cooking, the display may show **NOW COOLING**. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.*

WARNINGS:

- *The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use pot holders or oven mitts when adding or removing foods to prevent burns.*
- *Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.*

STEAM

Steam has 4 functions: Steam Cook, Steam Reheat, Steam Keep Warm and Proof.

STEAM COOK

Use Steam Cook to steam foods such as fish, chicken or vegetables. Steam cooks food gently without destroying shape, color or aroma. The Steam mode can be programmed up to 35 minutes.

- Suppose you want to Steam Cook for 20 minutes.
 1. Press STEAM, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select STEAM COOK. Press ENTER.
 3. Turn the Dial to enter the desired cooking time 20 minutes.
 4. Put food in steam basket on high rack in baking tray on upper level. Press START.
 5. After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

Manual Cooking

STEAM REHEAT

Use Steam Reheat to reheat gently without drying. Steam Reheat can be programmed up to 35 minutes.

- Suppose you want to reheat rice for 20 minutes.
1. Press STEAM, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select STEAM REHEAT. Press ENTER.
 3. Turn the Dial to enter the desired cooking time 20 minutes.
 4. Press START.
 5. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

STEAM KEEP WARM

Use Steam Keep Warm to keep food warm without drying. Steam Keep Warm can be programmed for up to 2 hours 30 minutes.

- Suppose you want to keep food warm for 20 minutes.
1. Press STEAM, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select STEAM KEEP WARM and press ENTER.
 3. Turn the Dial to enter the desired cooking time 20 minutes.
 4. Press START.
 5. After cooking, EXTEND will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press START. If not, press STOP/CLEAR. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

PROOF

Use Proof to aid dough rising when making regular or sweet yeast breads. Proof can be programmed for up to 2 hours 30 minutes.

- Suppose you want to proof bread dough for 20 minutes.
1. Press STEAM, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to select PROOF and press ENTER.
 3. Turn the Dial to enter the desired cooking time 20 minutes.
 4. Press START.

Manual Cooking

5. After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the Dial to add time and press **START**. If not, press **STOP/CLEAR**. After the oven has cooled, remove and empty the reservoir, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTE:

- *To extend cooking time, see **Extending Cooking Time At The End Of Cooking** on page 65.*
- *Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.*
- *The amount of water in the reservoir is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.*
- *During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.*
- *After cooking, the display may show **NOW COOLING**. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.*

WARNINGS:

- *The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use pot holders or oven mitts when adding or removing foods to prevent burns.*
- *Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.*

MICROWAVE

Manual Microwave has 2 functions: microwave cooking and keep warm.

NOTE:

- *Do not use the baking tray and metal racks.*
- *After cooking, the display may show **NOW COOLING**. The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.*

Manual Cooking

MICROWAVE TIME COOKING

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100% power level.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to enter the desired cooking time 5 minutes and press START.

TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time, which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult a microwave cookbook or recipes for specific recommendations.

POWER LEVEL CHART

APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
100%	High
90%	
80%	
70%	Medium High
60%	
50%	Medium
40%	
30%	Med Low/Defrost
20%	
10%	Low
0%	

Manual Cooking

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30% power level.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select MANUAL and press ENTER.
 2. Turn the Dial to enter defrosting time 5 minutes and press ENTER.
 3. Turn the Dial to select power level 30%.
 4. Press START.

MANUAL DEFROST

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost Chart or is above or below the limits in the "Amount" column on the Defrost Chart on page 53, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using Power Level 30%. Follow the exact 4-step procedure found under Microwave Time Cooking, To Set Power Level. Estimate defrosting time and select 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce. Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments on Power Level 30% until totally defrosted. When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

KEEP WARM

Use Keep Warm to keep food at serving temperature.

- Suppose you want to keep a cup of soup warm for 15 minutes.
1. Press MICROWAVE, turn the Dial to select KEEP WARM and press ENTER.
 2. Turn the Dial to enter the desired keep warm time 15 minutes and press START.

Other Convenient Features

AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT (MORE OR LESS TIME ADJUSTMENT)

You can adjust cooking results as you like. Should you discover that you like any automatic settings slightly more done, select **MORE** in the cooking time page before **START**. The display will show **MORE**.

Should you discover that you like any automatic settings slightly less done, select **LESS** in the cooking time page before **START**. The display will show **LESS**.

EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING

Cooking results may vary depending on room temperature, initial food temperature and other factors. You can adjust cooking results by adding more cooking time at the end. When cooking is finished, the display will show **EXTEND**. It is only possible to add extra time during the 5 minutes when **EXTEND** is in the display. The time can be extended up to 10-30 minutes depending on cooking mode. Turn the Dial for the desired time and then press **START**. The same cooking mode will be continued. Carefully check the cooking process.

NOTE:

- If **FILL WATER RESERVOIR** is displayed when **START** is pressed, fill the reservoir to the 2 mark. Position and push firmly into place.
- Extend mode is canceled when **STOP/CLEAR** is pressed.
- **EXTEND** is available depending cooking mode. See below. The Extending Cooking Time function can be repeated until the food is cooked as you desire.

Other Convenient Features

		EXTEND TIME AT END
Steam Convection	Auto	0 - 30 min
	Manual	0 - 30 min
Convection	Manual	0 - 30 min
Steam	Auto	0 - 10 min
	Manual	0 - 10 min
Microwave	Auto: except Defrost	NO
	Auto: Defrost	0 - 10 min
	Manual	NO
	Keep Warm	NO

TEMPERATURE ADJUSTMENT

To change the oven temperature during cooking in Manual Operations with Steam Convection Roast, Steam Convection Convenience Foods and Convection Bake or Roast, simply turn the Dial to increase or decrease in 25°F increments and then press ENTER. If ENTER is not pressed within 5 seconds, the temperature will revert to the initial temperature that you selected.

END OF COOKING REMINDER

At end of cooking, the oven will signal and repeat after 2 and 4 minutes unless door is opened or STOP/CLEAR is pressed.

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

STEAM CONVECTION AND CONVECTION

There are 3 patterns in Steam Convection and Convection which can be programmed into Multiple Sequence Cooking.

1. Preheat* + Bake or Roast (Convection) + Bake or Roast (Convection)
2. Preheat* + Roast (Steam Convection) + Bake or Roast (Convection)

Other Convenient Features

3. Preheat* + Convenience Foods (Steam Convection) + Bake or Roast (Convection)

* Preheat can be omitted.

- Suppose you want to cook in Sequence Cooking with Preheating in patterns 2.

First stage is at a temperature of 375°F for 1 hour and 10 minutes.

Second stage is at a temperature of 400°F for 10 minutes.

1. For the first stage, follow the steps 1 to 5 in single Steam Convection. See Steam Roast on pages 55-56.
2. Press CONVECTION to program the second stage.
3. Turn the Dial to enter the desired temperature 400°F and press ENTER.
4. Turn the Dial to enter the desired cooking time 10 minutes.
5. Press START.

MICROWAVE

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically. Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 30% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

1. For the first stage, follow the steps 1 to 3 in manual microwave cooking under To Set Power Level, page 64.
2. Press MICROWAVE to program the second stage.
3. Turn the Dial to enter cooking time 30 minutes and press ENTER to proceed.
4. Turn the Dial to select power level 50%.
5. Press START.

Other Convenient Features

INFO

Back/Info provides 9 features and step-by-step instructions for special functions.

MAINTENANCE	1. DRAIN WATER 2. DESCALE 3. STEAM CLEAN
SETTINGS	4. CLOCK 5. CONTRAST 6. SOUND ON/OFF 7. DEMO 8. CHILD LOCK 9. SLEEP MODE

These features can be selected by pressing BACK/INFO in time of day or home page and then turning the Dial and pressing ENTER.

DRAIN WATER

The remaining water inside the steam generator can be evaporated by using the Drain Water Function. See page 29.

DESCALE

See page 30.

STEAM CLEAN

See page 72.

CLOCK

See page 32.

CONTRAST

Contrast can adjust display darkness or brightness.

1. Press BACK/INFO, turn the Dial to select CONTRAST and press ENTER.
2. Turn the Dial to adjust contrast and press ENTER to keep the adjustment. The contrast setting will be held in the memory even if the oven power is off.

Other Convenient Features

SOUND ON/OFF

You can mute the oven.

1. Press BACK/INFO, turn the Dial to select SOUND ON/OFF and press ENTER.
2. Turn the Dial to select SOUND ON/OFF and press ENTER.
The sound setting will be held in the memory even if the oven power is off.

NOTE:

To cancel the mute setting, select SOUND ON at step 2.

DEMONSTRATION MODE

Cooking operations and special features can be demonstrated with no power in the oven.

1. Press BACK/INFO, turn the Dial to select DEMO MODE and press ENTER.
2. Turn the Dial to select DEMO ON and press ENTER.

NOTE:

To cancel Demonstration Mode, select DEMO OFF at step 2 or unplug the oven from the electrical outlet and re-plug.

CHILD LOCK

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

1. Press BACK/INFO, turn the Dial to select CHILD LOCK and press ENTER.
2. Press ENTER.

NOTE:

- *To cancel Child Lock, press ENTER and hold for 3 seconds.*
- *When the oven power is off, the setting returns to OFF.*

Other Convenient Features

SLEEP MODE

Sleep Mode means that the display backlight will be automatically turned off if the oven is not used for 15 minutes. Initial setting of the sleep mode is ON.

1. Press BACK/INFO, turn the Dial to select SLEEP MODE and press ENTER.
2. Turn the Dial to select SLEEP MODE ON and press ENTER. The sleep mode setting will be held in the memory even if the oven power is off.

NOTE:

- *To cancel Sleep Mode, select SLEEP MODE OFF at step 2.*
- *You can press any pad, turn the Dial or open and close the door to activate backlight ON when the display backlight is off in SLEEP MODE ON.*

Cleaning and Care

CLEAN THE OVEN REGULARLY. Spatters and residue remaining from prolonged use, especially at high temperatures, are hard to clean and may interfere with good oven operation as well as decrease the useful life of the oven.

IMPORTANT CAUTIONS:

- Disconnect the power cord if possible.
- Allow the oven to cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners or harsh scouring pads on any part of the oven.
- Do not use a steam cleaner.

OVEN CLEANING - EXTERIOR

Prepare a solution of mild soap and water, immerse a soft cloth or sponge into the solution and wring dry. Wipe exterior. Do not use any type of harsh abrasive cleaner. Rinse cloth or sponge in warm water and wring dry. Wipe exterior again and polish dry.

DOOR

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a soft damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

CONTROL PANEL

Care should be taken in cleaning the control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close the door and press STOP/CLEAR.

Cleaning and Care

OVEN CLEANING - INTERIOR

STEAM CLEAN

The Steam Clean function helps to loosen any grease, oil or food residue. The steam will make the oven easy to clean; however, it is not a self-cleaning function. It will take approximately 20 minutes for the cleaning cycle.

PREPARATION

- Make sure that the reservoir is filled with fresh cold tap water and is installed. (See page 27.)
 - Make sure that the empty drip tray is installed. (See page 28.)
1. Press BACK/INFO, turn the Dial to select STEAM CLEAN and press ENTER.
 2. Press START.

Allow the oven to cool to prevent burns. Then open the door and remove any residue carefully with soft, damp cloth. Finally, remove and empty the reservoir. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water.

- After every use while the oven is still warm, wipe spatters or spills with a soft damp cloth or sponge. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; rinse thoroughly with hot water. Carry out Steam Clean function to clean thoroughly.
- The cleaning cloth or sponge must be wrung dry to prevent moisture or residue from entering the oven vents.
- Do not use spray type cleaners on the oven interior.
- Any remaining food or fat could cause smoke or an unpleasant smell. It is a good idea to heat the oven with Steam Convection Broil in manual operation for 20 minutes without preheat and food to remove any fat or residue from the interior ducts and heaters and unpleasant smell. See Clean The Oven Before First Use on page 33.

DOOR GASKET

The door gasket is essential for a good seal. Always keep the gasket clean to prevent any damage. If water condenses inside the door

Cleaning and Care

gasket, wipe dry with a soft cloth. Polish with another soft cloth. Do not use a chemical or abrasive cleaner on these surfaces. Care should be taken not to rub, damage, pull or move the gasket. Before cooking, always check that door gasket is lying smooth and flat. If not, steam will leak from the door. Do not use Combi Steam/Convect™ Oven if it has a damaged door gasket as steam would not be contained in the oven. Consult an Authorized Service.

BAKING TRAY / HIGH RACK / LOW RACK / STEAM BASKET

Wash baking tray, high rack, low rack and steam basket after cooking with a mild soap or detergent solution, rinsing and polishing dry. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes to prevent damage to the easy clean surface. All the accessories can be washed in the dishwasher. Place them on the top rack in the dishwasher.

RESERVOIR AND RESERVOIR LID

After cooking, wash in a mild soap or detergent solution with a soft damp cloth or sponge, rinse and polish dry. Do not wash in the dishwasher. Note the filter in the rear bottom of the reservoir. Use a very soft brush to remove any build-up in the filter. The filter cannot be removed nor replaced so special care should be taken not to tear the mesh of the filter when cleaning it. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes on the reservoir, reservoir lid and reservoir filter. Do not use a torn filter. Order replacement. See inside front cover.

DRIP TRAY AND DRIP TRAY LID

Empty drip tray after cooking, wash in a mild soap or detergent solution with a soft damp cloth or sponge, rinse, polish dry and replace below the oven front. Do not wash in the dishwasher.

DESCALING WITHIN THE OVEN'S STEAM PARTS

During steam production, scale may form in the steam generator. To remove scale, carry out descale function when **DESCALING IS NECESSARY** is shown in the display. See page 30 for complete instructions.

Troubleshooting Chart

If EE is displayed or you think the oven is not working properly, check the chart below before consulting an Authorized Servicer. This will help to prevent unnecessary service calls.

MESSAGE ON DISPLAY		ACTION
ERROR MESSAGE	EE	Due to technical error, call service for your nearest Authorized Servicer.
SENSOR ERROR	Finish cooking by time. Press CLEAR.	The sensor does not detect vapor properly in microwave sensor mode. Press STOP/CLEAR and finish cooking using manual time.
INFORMATION MESSAGE	Wait. Oven is too warm to use.	The oven is too hot to use Microwave Defrost or Steam Proof. Remove food from oven and allow to cool until the message clears.
	Water is frozen.	The oven may not operate properly. Operate the oven with Convection Broil without food and preheat for 5 minutes. See page 59.
	Now cooling.	After cooking, the oven and the parts will be hot. Now cooling is shown in the display until the oven cavity has cooled. The cooling fan may continue to operate up to 13 minutes. NOW COOLING will disappear when the oven has cooled. If you wish to use the warm oven, simply press STOP/CLEAR.

Troubleshooting Chart

MESSAGE ON DISPLAY		ACTION
INFORMATION MESSAGE	Replace drip tray.	Remove and replace the drip tray correctly. See page 28. In case the drip tray is not installed correctly, REPLACE DRIP TRAY will be shown in the display.
	Empty drip tray and replace.	EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE will be shown in the display when water remains in the drip tray. You must empty the drip tray and replace it before Steam Convection or Steam Cooking will start. See page 28.
	Descaling is necessary.	Follow step-by-step instructions for descaling. See page 30.
	Fill water reservoir.	Remove reservoir and fill with water to the 2 mark. Replace and push firmly into place.
	Hot	The oven cabinet and oven cavity are very hot. Pay extra attention not to burn yourself.

Troubleshooting Chart

The following situations are normal and are not signs that the oven is malfunctioning.

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Control panel / power supply	The display is black / blank.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that power plug is connected to a suitable wall outlet. See page 10. • Check that fuse or circuit breaker is functioning properly. If not, correct. • Disconnect the oven from the power source, wait one minute and then plug into the wall outlet. If the problem exists, consult an Authorized Servicer.
	The display is fine but START will not function when pressed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door and close. Is the oven light off? Press START again. • If the display says, WAIT. OVEN IS TOO WARM TO USE, be sure to wait until it disappears and then press START.
Electrical power supply is interrupted during cooking.	The cooking program will be cancelled. Continue to cook with manual operation. Check food carefully as it cooks.	
Oven light is off during PROOF.	Normal operation to prevent bread dough from drying on the surface.	
Oven light is off during descaling.	This is normal operation. See pages 30-31.	
Oven light is off when door is opened.	Oven light will turn OFF if the door is open for more than 5 minutes.	
The display backlight is off.	Sleep Mode may be ON. Press any pad, turn the Dial or open/close the door to activate display backlight. See page 70 to cancel Sleep Mode.	

Troubleshooting Chart

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Steam	Water is found inside the oven when the door is opened.	Steam has condensed inside the oven. Wipe dry with a sponge.
	Steam comes out of the air ventilation openings at the top of the oven.	It is normal for used steam to come from the air ventilation opening on the top of the oven.
	Condensed water can be seen in the oven cavity.	This operation is normal. Steam has condensed on the oven floor. Wipe dry with a soft cloth.
	Steam comes from the door during cooking.	Check the door gasket to make sure it is lying smoothly and flat.
Noise / Sound	Noise during microwave cooking.	When microwaving, you may hear the magnetron cycling on and off depending on the power level.
	Noise after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • The cooling fan will operate until the oven is cool. • The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperatures.
	Noise when cooking with high temperature.	High temperatures may cause expansion of the oven's components. This is normal.
	No sound when the pads are pressed.	Sound is turned OFF. See page 69 to cancel sound off.

Troubleshooting Chart

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Smoke/ Aroma	When using the oven for the first time, it may smoke or smell.	See page 33 for step-by-step instructions for cleaning the oven before the first use.
	The oven cavity smells after cooking.	See Clean The Oven Before First Use on page 33 for step-by-step instructions for removing the aroma.
Others	Time appearing in the display is counting down very rapidly.	Check Demonstration Mode on page 69 and cancel.

Service Call Check

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the microwave oven and close the door securely.

Operate the oven for two minutes on Microwave, HIGH 100% power.

A. Does the microwave oven light come on? YES NO

B. Does the cooling fan work? YES NO
(Put your hand over the air vent opening at the top.)

C. Is the water in the oven hot? YES NO

2. Remove water from the oven and operate the oven for 5 minutes on Manual Convection, Bake or Roast 450°F.

A. Does the Convection icon CONV appear in the display? YES NO

B. After the oven stops, is inside of the oven hot? YES NO

3. Fill the reservoir with water and replace.

Operate the oven for 3 minutes on Manual Steam.

A. After the oven stops, is the inside of the oven filled with steam? YES NO

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST AUTHORIZED SERVICER.

A microwave oven should never be serviced by a "do-it-yourself" repair person.

NOTE:

If the oven is set for more than about 12 minutes at 100% (700W) or 90% (630W) power level, output power will become 600W after 15 minutes to avoid overcooking.

Specifications

AC Line Voltage:	Single phase 120V, 60Hz, AC only
AC Power Required:	
Microwave	1.04 kW 9.0A
Convection	1.5 kW 12.5A
Output Power:	
Microwave	700W*
Convection Heater	1450W
Frequency:	2450 MW
Outside Dimensions (WxHxD): (not including handle)	21 ³ / ₄ " x 17 ¹ / ₄ " x 18 ³ / ₈ " 553 mm x 438 mm x 468 mm
Cavity Dimensions (WxHxD)**:	14 ¹ / ₈ " x 10 ¹ / ₈ " x 13 ³ / ₈ " 359 mm x 256 mm x 339 mm
Oven Capacity **::	1.1 Cu. Ft.
Weight:	Approx. 55 lbs / 25 kg


* The International Electrotechnical Commission's standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC - Federal Communications Commission Authorized.

DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.

 - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc. for use in USA or Canada.

COMBI STEAM/CONVECT™ OVEN WARRANTY

TWO YEAR FULL WARRANTY

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

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

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

If the magnetron tube fails due to defective materials or workmanship in normal household use during the second through fifth year from the date of original retail purchase it will be repaired or replaced, free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor.

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

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

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

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

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

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

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

Viking Range, LLC

111 Front Street

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

Specifications subject to change without notice

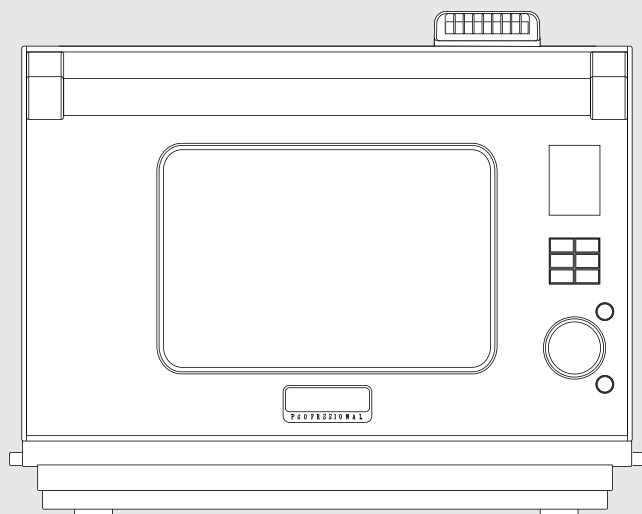
For more product information, call 1-888-845-4641

or visit our web site at vikingrange.com in the US or brigade.ca in Canada

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

For product information
call 1-888-845-4641
or visit our web site at
vikingrange.com in the US
or brigade.ca in Canada

Manuel d'utilisation et d'entretien



Four Combi Steam/Convect™
CVCSO210

Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez les soins et l'attention que nous avons consacrés à chaque détail de votre nouveau four de pointe.

Votre four Combi Steam/Convect™ est conçu pour assurer des années de fonctionnement fiable. Ce guide d'utilisation et d'entretien vous fournira l'information nécessaire pour vous familiariser avec votre four Combi Steam/ Convect™ et son fonctionnement.

Notre but est votre satisfaction complète. Si vous avez des questions ou des commentaires concernant ce produit, veuillez communiquer avec le revendeur duquel vous l'avez acheté, ou avec notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'un four Combi Steam/Convect™ et nous espérons que vous choisirez à nouveau nos produits pour vos autres besoins importants en matière de fours.

Pour plus de renseignements au sujet de notre gamme complète et en expansion de produits, communiquez avec votre revendeur ou consultez-nous en ligne à brigade.ca.

Table des matières

Avant de commencer	3
Advertisements	3-4
Précautions importantes	5-7
IMPORTANT – Prière de lire et de suivre	8-27
Déballage et inspection du four	8
Choix d'un emplacement pour le four	8
Instructions de mise à la terre électriques	9
A propos de votre Combi Steam/Convect™	10
À propos des options de cuisson	11
À propos de la cuisson à convection- vapeur et à vapeur	12
À propos de la cuisson aux micro-ondes	15
À propos des aliments lors de l'utilisation du four à micro-ondes	16
À propos des ustensiles et des moyens de couvrir les aliments	19
À propos des enfants et du four à micro-ondes	24
À propos de la sécurité	24
Commandes du produit	28
Nomenclature	28-29
Pavé menu	29
Affichage d'information	29
Instructions importantes	30-35
Réservoir	30
Plateau ramasse-gouttes	31
Convection-vapeur et vapeur en mode de cuisson automatique et manuel	32
Fonction de purger l'eau	33
Fonction de descale (détartrer)	33
Utilisation	36
Avant l'usage	36-37
Pour régler l'horloge	36
Stop/Clear (Arrêt/Annulation)	37
Back	37
Nettoyez le four avant la première utilisation	38
Cuisson automatique	39-65
Convection-vapeur	39
Vapeur	52
Micro-ondes	55

Table des matières

Defrost (Décongélation) _____	64
Cuisson manuelle _____	66-78
Entrée du temps de cuisson _____	67
Steam Convection (Convection-vapeur) _____	67
Convection _____	71
Steam (vapeur) _____	73
Microwave (micro-ondes) _____	76
Décongélation manuelle _____	78
Autres particularités pratiques _____	79-84
Temps de cuisson automatique réglage (Réglage de plus ou moins de temps) _____	79
Prolonger le temps de cuisson à la fin de cuisson _____	79
Réglage de la température _____	80
Rappel de fin de cuisson _____	80
Cuisson à séquences multiples _____	80
Info _____	82
Entretien du produit _____	85-97
Nettoyage et entretien _____	85-88
Nettoyage du four - extérieur _____	85
Porte _____	85
Panneau de contrôle _____	85
Nettoyage du four - intérieur _____	86
Joint de porte _____	87
Bac de cuisson / grille haute / grille basse / panier à vapeur _____	87
Réservoir et couvercle de réservoir _____	87
Plateau d'égouttage et couvercle du plateau d'égouttage _____	88
Détartrage à l'intérieur des pièces à vapeur du four _____	88
Tableau de dépannage _____	89-95
Appel de service _____	96
Fiche technique _____	97
Garantie du four Combi Steam/Convect™ _____	98

Advertissements

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant, en entretenant ou en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaissez les symboles, mots et étiquettes de sécurité

DANGER

Risques ou comportements non sécuritaires qui AURONT pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Risques ou comportements non sécuritaires qui POURRAIENT avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Risques ou comportements non sécuritaires qui POURRAIENT avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront le type de risque, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous n'observez pas les instructions.

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour prévenir le risque d'incendie, les décharges électriques, les blessures corporelles ou les dommages à l'appareil résultant de son usage inadéquat. N'utiliser l'appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel.

Pour garantir une utilisation appropriée et sans danger : un technicien qualifié doit installer correctement cet appareil et le mettre à la terre. **NE PAS** essayer d'ajuster, réparer ou remplacer de pièce de votre appareil à moins d'une recommandation spécifique dans ce mode d'emploi. Il faut confier toutes les autres réparations à un technicien qualifié.

Advertissements

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- (b) Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défauts : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

ATTENTION



Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à la page 4.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES», à la page 9.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Viking Range, LLC le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
- Ne pas entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 85.
- Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
 - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
 - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
 - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
 - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures personnelles:
 - Ne pas trop chauffer le liquide.
 - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
 - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
 - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
 - En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE AUTORISÉ.
- Ne faites pas fonctionner un appareil de chauffage ou de cuisson se trouvant sous cet électroménager, sauf un four encastré électrique convenablement installé ou un tiroir chauffe-plat.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage ou de cuisson, sauf un four encastré électrique convenablement installé ou un tiroir chauffe-plat.
- Ne pas monter sur un évier.
- Ne pas emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.

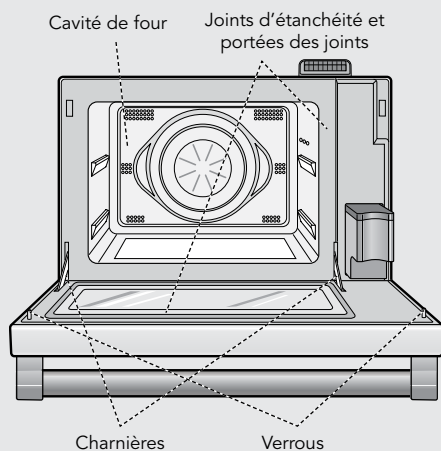
CONSERVER CE MODE
D'EMPLOI

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Lire les pièces jointes et **CONSERVER** le manuel d'utilisation.

Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, en particulier que la porte n'est ni tordue ni décentrée, que les joints et les surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés, que les charnières et les verrous ne sont pas brisés ou desserrés et que la porte ou l'intérieur de la cavité ne porte aucune trace de coups. Si on constate quelque dommage que ce soit, ne pas faire fonctionner le four et communiquer avec le détaillant ou un BUREAU DE SERVICE AUTORISÉ.



CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Vous utiliserez souvent votre four, donc planifiez bien son emplacement pour faciliter l'utilisation. Ne pas disposer le four sur un paillason, un tapis ou une nappe et ne pas bloquer les ouvertures d'aération. Le four doit être placé sur un comptoir qui est situé à un minimum de 36 pouces (91,5 cm) du plancher.

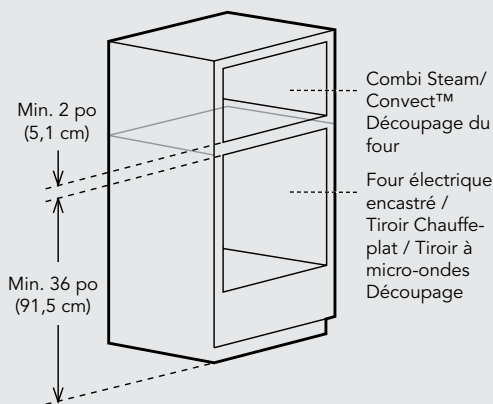


Illustration 1

Laissez au moins 2 pouces (5,1 cm) sur les côtés, et 2 pouces (5,1 cm) au-dessus du four (excluant les ouvertures de prises d'air) pour la circulation de l'air. Assurez-vous de positionner le four de sorte que l'arrière ne puisse être touché accidentellement.

Votre four Combi Steam/Convect™ peut être encastré seul dans

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

un meuble ou un mur, ou bien au-dessus de tout four électrique encastré, au-dessus d'un tiroir chauffe-plat, au-dessus d'un tiroir à micro-ondes. Il ne peut être intégré au-dessus d'un four à gaz encastré.

Référez-vous à l'illustration 1 pour un emplacement convenable lors de l'incorporation au-dessus d'un four encastré électrique, d'un tiroir chauffe-plat ou d'un tiroir à micro-ondes. Suivez attentivement les instructions d'installation du four électrique encastré / tiroir chauffe-plat / tiroir à micro-ondes et les instructions de la trousse intégrée du Viking Range, LLC. Assurez-vous que le dégagement du plancher entre le four Combi Steam/Convect™ et le four encastré électrique / tiroir chauffe-plat / tiroir à micro-ondes est d'au minimum 2 pouces (5,1 cm).

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux.

AVERTISSEMENT

Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Si vous ne possédez que des prises à deux broches, demandez à un électricien de métier d'installer une prise murale qui convienne.

Un adaptateur à trois broches peut être utilisé temporairement

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

si les codes électriques locaux le permettent. Suivre les instructions fournies sur l'emballage.

Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe.

RALLONGE

Si une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche de terre à trois broches et d'une prise à trois fentes qui accepte la fiche du four à micro-ondes. La puissance nominale de la rallonge doit être de 115-120 volts CA, 15 ampères ou plus.

Faire attention de ne pas laisser dépasser le cordon du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne s'y empêtre et tombe.

REMARQUES :

- Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
- Ni Viking Range, LLC ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.

INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION

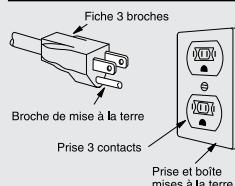
Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

A PROPOS DE VOTRE COMBI STEAM/ CONVECT™

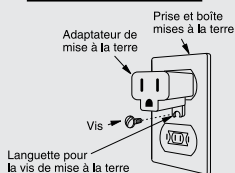
Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin. Le four Combi Steam/Convect™ est un bien précieux. Vérifiez souvent les principes de cuisson, les techniques, les conseils et les recettes.

Soyez conscient, que, contrairement aux fours uniquement à micro-

Branchement permanent et correct



Branchement temporaire



IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

ondes, les fours à vapeur ont tendance à devenir chauds pendant la cuisson à convection-vapeur, à convection ou à la vapeur.

Le four est conçu pour la préparation de la nourriture uniquement. Il ne devrait pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

À PROPOS DES OPTIONS DE CUISSON

Votre four possède une variété d'options de cuisson qui sont divisées en 2 catégories : mode automatique et mode manuel. Convection-vapeur, Vapeur et Microwave (Micro-ondes) offrent les deux choix : manuel et automatique. Convection offre uniquement l'option manuelle.

Convection-vapeur

Le mode vapeur est combiné au chauffage par convection, ce qui permet de rôtir ou de griller des aliments, tout en laissant s'écouler l'excès de gras. Ces aliments conservent l'humidité. Les viandes et le poulet sont bruns, juteux et savoureux.

Vapeur

La vapeur seule cuit doucement les aliments tels que les légumes, le poisson, les fruits de mer et les œufs pochés tout en retenant la vapeur, les saveurs naturelles et les nutriments.

Convection

La convection brunit, cuit, grille et rend croustillantes une grande variété d' aliments. Des biscuits, gâteaux, pains, muffins, petits biscuits et rouleaux peuvent être cuits sur un ou deux niveaux. Il n'y a pas de réglages automatiques pour la convection. Référez-vous à votre livre de cuisine à la Vapeur ou à Convection dans la section des opérations manuelles.

Micro-ondes

Le four à micro-ondes est rapide et efficace pour la cuisson, la décongélation et pour faire du mais soufflé. Avec les options Sensor Reheat, Sensor Cook et Sensor Popcorn, il n'est pas nécessaire d'indiquer la quantité. Le capteur élimine les devinettes.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DE LA CUISSON À CONVECTION-VAPEUR ET À VAPEUR

Il y a des techniques pour cuisiner à la vapeur. Il est essentiel d'utiliser ces techniques pour obtenir de bons résultats. Plusieurs d'entre elles sont similaires à celles utilisées dans la cuisson traditionnelle et peuvent nécessiter que de petits changements. Notez l'information dans tous les tableaux du livre de cuisine pour toutes les options de cuisson se servant de la convection-vapeur (Roast, Convenience foods, Broil) et de la Vapeur (Cook, Reheat, Keep warm et Proof).

- Toujours être près du four lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez des ustensiles / batteries de cuisines appropriées pour le mode de cuisson tel que décrit aux pages 19-23.
- Aérez la pièce pour laisser la vapeur se dissiper.
- Référez-vous aux tableaux du livre de cuisine du four Combi Steam/Convect™ pour les réglages et les temps de cuisson recommandés.
- Après la cuisson et le refroidissement du four, enlevez et videz le réservoir, essuyez la cavité du four avec un linge doux ou une éponge. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

Pour la cuisson à vapeur

TECHNIQUES DE CUISSON	
Tôle à cuisson, Grille élevée, Panier à vapeur	Placez la nourriture dans le panier à vapeur sur la grille élevée dans la tôle à cuisson pour que la vapeur atteigne tous les côtés et que la cuisson soit uniforme. Pour une cuisson plus rapide, utilisez le niveau supérieur du four. Les aliments entassés nécessiteront plus de temps pour cuire, donc disposez la nourriture en laissant suffisamment d'espace entre les aliments pour permettre à la vapeur de circuler.
Le recouvrement	Le recouvrement n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Si un couvercle devenait nécessaire, le papier en aluminium est recommandé pour éviter que la nourriture ne devienne mouillée.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

TECHNIQUES DE CUISSON	
Porte	Pour des temps de cuissons exacts, gardez la porte fermée.
Mélanger	Parfois les soupes ou ragouts réchauffés sans couvercle ont un aspect fade après la cuisson. L'apparence sera meilleure si bien mélangé.
Repos	Un temps de repos est recommandé après la cuisson pour permettre à la chaleur de se disperser également au travers de la nourriture. Ne pas laisser reposer dans le four pendant une longue période ; la nourriture peut devenir trop cuite ou mouillée à cause de la vapeur résiduelle.

CONSEILS DE CUISSON	
Blanchiment	Le mode vapeur peut être utilisé pour blanchir les légumes et les préparer pour la congélation. Placez les légumes préparés dans le panier à vapeur sur la grille élevée dans la tôle à cuisson. Utilisez le niveau supérieur du four. Appuyez sur STEAM, MANUAL et sélectionnez le temps désiré : 4 à 5 minutes. Appuyez sur START. Après l'ébullition, mettez dans de l'eau froide pour les refroidir rapidement. Égouttez puis congelez.

Pour la cuisson à convection-vapeur et à Vapeur

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS	
Densité	La densité des aliments aura une incidence sur la durée de cuisson. Découpez les aliments en morceaux plus minces, si possible, et placez-les en une seule couche.
Quantité	Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de l'augmentation de la quantité de nourriture.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS	
Dimension	Les petits aliments et petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros car la chaleur peut pénétrer par tous les côtés vers le centre. Pour une cuisson uniforme, coupez tous les morceaux de la même grandeur.
Forme	Les aliments qui sont de formes irrégulières, tels les poitrines de poulets ou les pilons, peuvent prendre plus de temps à cuire au niveau des parties plus épaisses. Vérifiez que ces parties soient cuites à fond avant de les servir.
Température des aliments	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson. Des aliments refroidis prendront plus de temps pour cuire que des aliments à température ambiante. La température du contenant ne correspond pas à la température réelle de la nourriture ou du breuvage.
Assaisonnement et aromatisation	Il est préférable d'ajouter les assaisonnements ou aromatisants après la cuisson. S'ils sont ajoutés en tant que marinade ou marinade sèche, le goût peut devenir moins prononcé lors de la cuisson à vapeur. Ajoutez des assaisonnements ou aromatisants après la cuisson, si nécessaire.

- Vérifiez si les aliments sont cuits / réchauffés à fond avant de les servir.
- Le temps de cuisson sera affecté par la forme, profondeur, quantité et température de la nourriture combinés à la taille, forme et matériel du contenant.
- Ne jamais chauffer de l'huile ou du gras pour de la friture car cela peut entraîner un surchauffement et un incendie.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

MISE EN GARDE

Toujours utiliser des poignées sèches ou des gants de cuisinier pour sortir des aliments ou des ustensiles du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à la vapeur de se dissiper.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- S'assurer à ce qu'il y ait TOUJOURS des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.
- La puissance de ce four est de 700 watts calculée par la méthode d'essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.
- La condensation est une conséquence normale de la cuisson au micro-onde. L'humidité de la pièce et l'humidité dans la nourriture influenceront la quantité d'humidité qui se condense dans le four. Généralement, des aliments couverts ne produiront pas autant de condensation que ceux non couverts. Les prises d'air à l'arrière du four ne doivent pas être obstruées.
- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Vérifier le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

Par exemple :

- La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
- Le fond du plat est très chaud au toucher.
- Les cuisses de poulet se détachent facilement.
- La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
- Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

À PROPOS DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses noix, graines, fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les oeufs dans leur coquille. • Réchauffer des oeufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Maïs soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Écoutez lors de la préparation du maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez SENSOR POPCORN pour de l'éclatement sans « devinettes ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	<ul style="list-style-type: none"> • Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le « test du poignet » avant de donner le biberon à bébé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Généralités	<ul style="list-style-type: none">• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures.• Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme.• Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre.• Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées.• Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture.• Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Papier en aluminium, contenants en aluminium	OUI	OUI	OUI Des petits morceaux plats de papier en aluminium placés régulièrement sur les aliments peuvent être utilisés pour protéger des endroits contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Gardez le papier à au moins 1 pouce (2,54 cm) des murs du four.
Métal	OUI	OUI	NON

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Vaisselle, Céramique, Porcelaine, Poterie, Grès cérame	OUI	OUI	OUI
	Porcelaine, poterie, faïence vernissée et porcelaine tendre allant au four sont habituellement appropriés. Ne pas utiliser le contenant s'il est défectueux.		Vérifiez la recommandation du fabricant pour s'assurer qu'il va au four à micro-ondes. Ne pas utiliser le contenant s'il est défectueux.
Verrerie Résistante à la chaleur par exemple Pyrex®	OUI	OUI	OUI
	Prendre des précautions si vous utilisez de la verrerie fine car elle peut se casser ou craquer si chauffée soudainement.		
Non-résistant à la chaleur verrerie	NON	NON	NON

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Non résistant à la chaleur Plastique / Polystyrène	NON	OUI	OUI
	Vérifiez la plage de température du fabricant.	Des précautions doivent être prises car certains gauchissent, fondent ou se décolorent à des températures élevées.	Utilisez microwavesafe pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques adaptés aux micro-ondes ne sont pas appropriés pour cuire des aliments avec un contenu de sucre élevé. Suivez les directives du fabricant.
Plastique, Thermoset®	NON	OUI	OUI
Micro-ondes Plastique Pellicule	NON	NON	OUI

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Serviettes en papier, Assiettes en papier	NON	NON	OUI Serviettes en papier: pour couvrir pour réchauffer et cuire. N'utilisez pas de papier recyclé qui peut contenir des particules métalliques. Assiettes en papier : pour réchauffement.
Parchemin papier	NON	OUI	OUI
Papier ciré	NON	NON	OUI Bon recouvrement pour la cuisson et réchauffement.
Le grillage grille	OUI	NON	NON

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Le grillage sacs	OUI	NON	OUI
	Des sacs à rôtir devraient seulement être utilisés avec Bake ou Roast.		Suivez les directives du fabricant.
De la vaisselle en argent et des ustensiles de cuisson ou qui peuvent rouiller à l'intérieur du four.	NON	NON	NON
Grille inférieure, Grille élevée, Tôle à cuisson, Panier à vapeur	OUI	OUI	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS - Pour vérifier qu'un récipient est bon pour le four à micro-ondes, le placer vide dans le four et régler sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.

ACCESSOIRES - De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Évaluer vos achats pour qu'ils correspondent à

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Viking Range, LLC n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

Pour la cuisson automatique, utilisez le contenant recommandé dans le tableau de cuisson de ce guide d'utilisation et d'entretien ou dans le livre de cuisine.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 83 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits aux températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

TEMP	ALIMENTS
145°F (63°C)	Pour du bœuf, agneau ou veau coupés en steaks, côtelettes ou rôtis, poisson.
160°F (71°C)	Pour le porc frais, la viande hachée, le poisson, les fruits de mer et les œufs, les repas congelés préparés et bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, les côtelettes ou rôties.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

TEMP	ALIMENTS
165°F (74°C)	<p>Pour les restants, les repas réfrigérés prêts à être réchauffés, la nourriture fine et la nourriture « fraîche » à emporter, poulet entier ou dinde, poitrine de poulet ou de dinde et la volaille hachée utilisée dans les hamburgers au poulet ou à la dinde.</p> <p>Remarque : Ne faites pas cuire de volaille entière, farcie. Faites cuire la farce séparément à 165°F (74°C).</p>

- Pour vérifier le niveau de cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie dense ou épaisse, loin du gras et des os. **NE JAMAIS** laisser le thermomètre dans la nourriture pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit certifié pour utilisation au four à micro-ondes.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin de votre visage et de vos mains. Éloignez-vous toujours du four lorsque vous l'ouvrez.
- Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne **JAMAIS** entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Ne touchez pas autour de la lumière du four. Cette partie deviendra chaude lorsque la lumière du four est allumée.
- Pour éviter les brûlures, soyez toujours prudent avec la graisse qui peut éclabousser de la tôle à cuisson lorsque vous enlevez du four des viandes grillées ou rôties.

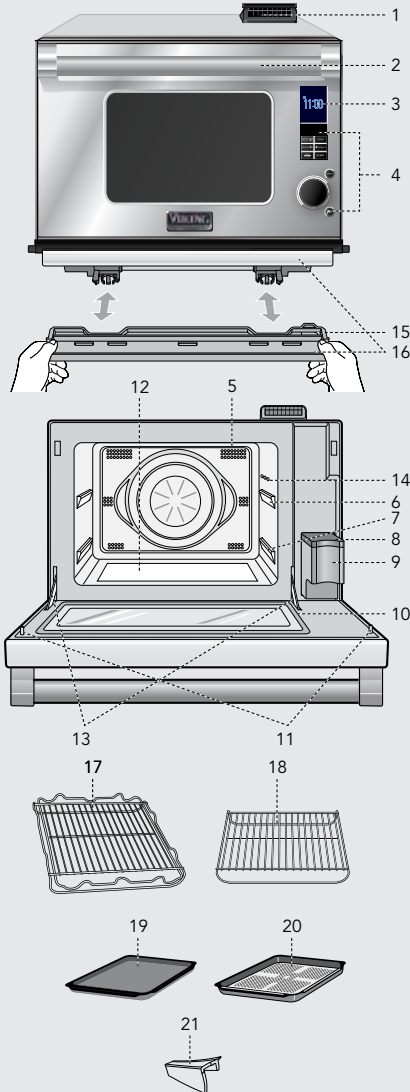
IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

- Pour éviter les brûlures, vérifiez toujours la température du contenant et des aliments et remuez avant de servir. Faites particulièrement attention à la température des contenants, aliments et boissons. Ne buvez pas de breuvages ou de soupes sans vérifier la température du contenant.
- Ne touchez pas la porte du four, la caisse extérieure, la caisse arrière, la cavité du four, les ouvertures d'aérations, les accès, les plats et la vapeur qui s'échappe des ouvertures de prises d'air pendant le fonctionnement car ils deviennent chauds.
- Ne faites pas fonctionner le four si un réservoir présente des fissures ou des fuites. Appelez 1-888-845-4641 pour acheter une pièce de remplacement.
- Après utilisation, il peut y avoir de l'eau condensée dans la cavité du four, surtout sur le fond du four. Asséchez tout résidu liquide avec une éponge et essuyez pour garder le four propre.
- Ne rien placer sur la caisse extérieure pendant le fonctionnement.
- Ne bougez pas le four pendant le fonctionnement. Si vous devez déplacer le four, toujours vider toute l'eau de l'intérieur du four en utilisant la fonction Drain Water (voir aux page 33). Après le drainage, videz le plateau ramasse-gouttes.
- Pour éviter la condensation, qui pourrait causer la corrosion de l'appareil, ne laissez pas de nourriture cuite dans le four pour une longue période de temps.
- Nettoyez le four à des intervalles régulières et enlevez tous les dépôts de nourriture dans le four et sur la porte.
- Ne pas chauffer de l'huile ou du gras pour grande friture.
- TOUJOURS utiliser des poignées pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec de la nourriture chaude. De la chaleur provenant de contenants alimentaires et transférée par les ustensiles peut causer des brûlures de la peau. En mode La convection-vapeur , la Vapeur et la Convection, le placard, l'intérieur et la porte peuvent être trop chauds à toucher.
- Pour la cuisson au four à micro-ondes, laissez un espace d'au moins 1 pouce (2,54 cm) entre le papier en aluminium utilisé pour la protection et les murs, le plafond et la porte.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

- Ne pas verser de l'eau froide sur le fond en céramique du four après la cuisson car il peut se briser.
- Ne pas verser de l'eau froide sur la porte car elle peut se briser.
- Ne touchez pas à des surfaces chaudes.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Le four ne doit pas être laissé sans surveillance durant son fonctionnement. Des températures de fours trop hautes ou des temps de cuisson trop longs peuvent surchauffer les aliments ce qui peut provoquer un incendie. Ne pas insérer les doigts ou des objets dans les orifices de sorties de vapeur ou ouvertures de prises d'air, car ceci peut causer des dommages au four et entraîner un choc électrique ou un danger.
- Si des objets tombent à l'intérieur des ouvertures de prises d'air, arrêtez le four immédiatement, débranchez-le et consultez un agent de réparation autorisé.
- Ne touchez pas la prise avec des mains mouillées lorsque vous l'insérez ou la retirez de la prise de courant. Branchez-la de façon sécuritaire dans la prise de courant et retirez-la en saisissant l'extrémité de la prise. Ne tirez jamais uniquement sur le cordon.
- Ne déposez jamais rien pesant plus de 11 livre (5 kg) sur la porte afin d'éviter des dommages à la porte et aux gonds de la porte et pour prévenir la chute / le basculement du four. N'accrochez rien de lourd sur la poignée et ne vous appuyez pas sur celle-ci.

Nomenclature



- 1 Ouverture de prise d'air
- 2 Poignée
- 3 Affichage ACL
- 4 Panneau de contrôle
- 5 Lumière du four
- 6 Niveau supérieur
- 7 Niveau inférieur
- 8 Couvercle du réservoir (voir page 30)
- 9 Réservoir (voir page 30)
- 10 Joint de porte
- 11 Loquets
- 12 Fond du four en céramique
- 13 Gonds de porte
- 14 Orifice de sortie pour la vapeur
- 15 Couvercle du plateau ramasse-gouttes (voir page 31)
- 16 Plateau ramasse-gouttes (voir page 31)

Accessoires

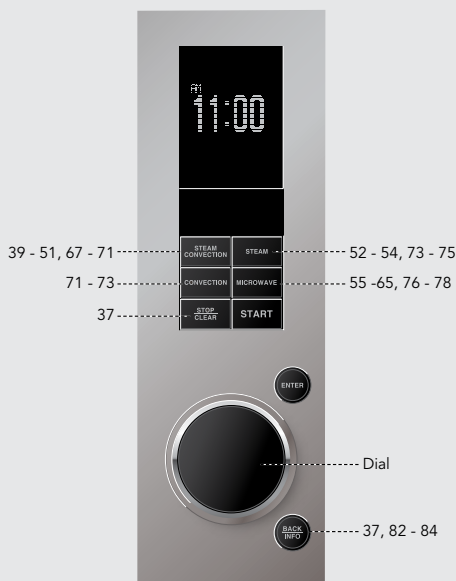
- 17 Grille élevée - Pour la convection-vapeur, la Convection et la Vapeur. Ne pas utiliser lors de cuisson au four à micro-ondes. Toujours placer sur la tôle à cuisson.
- 18 Grille inférieure - Pour la vapeur
- 19 Tôle à cuisson x 2 - Pour Convection, vapeur et fonction Descale (Détartrer). Ne pas utiliser lors de cuisson au four à micro-ondes.
- 20 Panier à vapeur - pour Vapeur. Vous pouvez aussi l'utiliser pour les fonctions convection-vapeur surchauffée et à Convection.
N'utilisez pas lors de cuisson au four à MICRO-ONDES. Placez sur la grille élevée dans tôle à cuisson le guide de détartrage.
- 21 Dans le guide de détartrage (voir page 33)

Matériaux imprimés inclus :

Manuel d'utilisation et d'entretien, livres de cuisine - Combi Steam/Convect™, Touch Guide

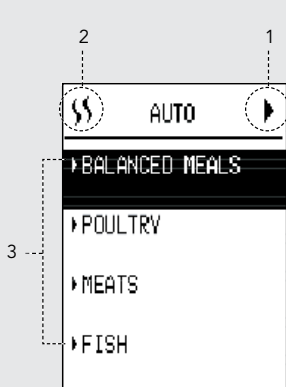
Nomenclature

PAVÉ MENU



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages où sont décrits les caractéristiques et les renseignements concernant le mode d'emploi.

AFFICHAGE D'INFORMATION



1 Les flèches indiquent plus d'une page ; lorsque vous voyez une flèche, vous pouvez tourner le cadran pour vous déplacer entre les pages. Lorsqu'il n'y a pas de flèches, vous pouvez retourner à la page précédente en touchant BACK/INFO.

2 L'illustration dans le haut de l'écran indique le mode de cuisson sélectionné.



Le mode Steam Convection (convection-vapeur) a été sélectionné.



Le mode Steam (Vapeur) a été sélectionné.



Le mode Microwave (Micro-ondes) a été sélectionné.



Le mode Convection a été sélectionné.

3 Mots s'allumeront à l'écran pour indiquer les caractéristiques et les instructions de cuisson.

Instructions importantes

LISEZ ATTENTIVEMENT AVANT DE FAIRE CUIRE EN MODE CONVECTION-VAPEUR ET VAPEUR

RÉSERVOIR

Il est nécessaire de remplir le réservoir avec de l'eau du robinet fraîche et froide pour la convection-vapeur et la Vapeur et ce, tant pour la cuisson automatique que manuelle. Assurez-vous de suivre les instructions ci-dessous.

1. Tirez le réservoir vers vous pour l'enlever.
2. Lors de la première utilisation, lavez le réservoir et le couvercle. (Figure 1)
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet fraîche et froide à travers le couvercle jusqu'à la marque 2 à chaque fois que vous commencez à cuisiner (Figure 2). Ne pas remplir le réservoir plus haut que la marque 2.
4. Assurez-vous que le couvercle est fermé bien solidement.
5. Installez le réservoir en poussant fermement. (Figure 3)
6. Après la cuisson, videz le réservoir et nettoyez le couvercle du réservoir.

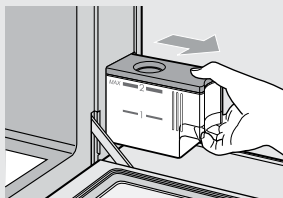


Figure 1

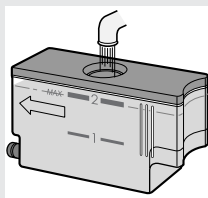


Figure 2

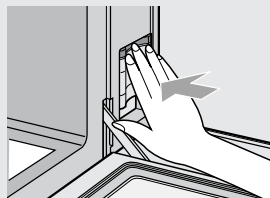


Figure 3

REMARQUE :

- N'utilisez pas de l'eau distillée ou tout autre liquide.
- Une quantité d'eau insuffisante dans le réservoir peut causer un résultat non désiré.
- Nous vous recommandons de toujours vider le réservoir après chaque cuisson. Ne laissez pas le réservoir rempli d'eau dans le four pendant plus d'un jour.
- Si des messages, tels **FILL WATER RESERVOIR**, sont affichés à l'écran pendant la cuisson, référez-vous au Tableau de résolution de problèmes à la page 91.

Instructions importantes

- *N'échappez et n'endommagez pas le réservoir. La chaleur peut causer un changement de forme du réservoir. N'utilisez pas un réservoir endommagé. Appelez au 1-888-845-4641 pour acheter une pièce de remplacement.*
- *Il peut y avoir quelques gouttes d'eau lorsque vous retirez le réservoir. Asséchez le four avec un linge doux.*
- *N'obstruez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela causera des problèmes pendant la cuisson.*
- *Une petite quantité d'eau s'écoulera dans le plateau ramasse-gouttes lorsque le réservoir sera retiré. Videz après la cuisson.*

PLATEAU RAMASSE-GOUTTES

Assurez-vous de cuisiner seulement lorsque le plateau ramasse-gouttes est en place et suivez les instructions ci-dessous.

Le plateau ramasse-gouttes et le couvercle sont emballés avec le four. Placez le plateau ramasse-gouttes et le couvercle en dessous de la porte du four comme illustré sur la Figure 4. Le plateau ramasse-gouttes recueille la condensation de la porte du four.

Pour retirer le plateau ramasse-gouttes : tirez avec vos deux mains le plateau ramasse-gouttes vers vous.

* Assurez-vous que l'eau ne dégoutte pas avant de retirer le plateau ramasse-gouttes.

Pour remplacer le plateau ramasse-gouttes : placez le plateau ramasse-gouttes sur les crochets gauches et droits en dessous du four et poussez fermement, tel qu'indiqué à la figure 4.

Si le message REPLACE DRIP TRAY ou EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE est affiché à l'écran, enlevez et puis remplacez le plateau ramasse-gouttes correctement.

Videz le plateau ramasse-gouttes après chaque cuisson. Videz, rincez à fond, séchez et remplacez. Si vous ne videz pas le plateau ramasse-gouttes, celui-ci peut déborder. Cuire à plusieurs reprises sans vider le plateau ramasse-gouttes peut causer son débordement.



Figure 4

Instructions importantes

AVERTISSEMENTS :

- *Le four deviendra très chaud après la cuisson et l'utilisation de la fonction de drainage d'eau.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*
- *Assurez-vous que le four a pu refroidir avant de vider le réservoir et le plateau ramasse-gouttes, puis ensuite essuyez la cavité ouverte.*
- *Ne touchez pas l'eau directement car l'eau dans le plateau ramasse-gouttes peut être chaude.*

CONVECTION-VAPEUR ET VAPEUR EN MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE ET MANUEL

AVANT LA CUISSON

1. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau du robinet fraîche et froide et est installé. (voir page 30)
2. Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes vide est installé. (voir page 31)
3. Placez les aliments dans le four à moins que du préchauffage soit nécessaire (Référez-vous à chaque tableau pour vérifier si le préchauffage est nécessaire pour les modes de fonctionnement automatiques.)

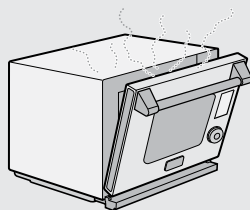


Figure 1

APRÈS LA CUISSON

1. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.
2. Lancez la fonction de drainage de l'eau au moins une fois par jour après l'utilisation des modes Convection-vapeur surchauffée et Vapeur.
3. Vérifiez que l'eau ne coule pas avant d'enlever le plateau ramasse-gouttes, car une petite quantité d'eau s'écoule dans le plateau ramasse-gouttes lorsque le réservoir est retiré.

Instructions importantes

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez bloquer la porte en position ouverte avec la partie supérieure du four afin d'éliminer la vapeur, de refroidir ou d'assécher temporairement la cavité ouverte après la cuisson. (Voir Figure 1)

AVERTISSEMENT :

N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur provenant du four peut causer des brûlures.

REMARQUE :

Évitez d'ouvrir et de fermer la porte pendant la cuisson car la température de la cavité du four chutera soudainement, ce qui peut affecter le résultat.

FONCTION DE PURGER L'EAU

Lancez la fonction de drainage d'eau au moins une fois par jour après l'utilisation Modes Convection-vapeur surchauffée et Vapeur. Cette fonction peut prendre jusqu'à 8 minutes. La fonction de drainage d'eau est très utile pour éviter les dépôts de calcaire et l'utilisation d'eau stagnante. Cela permet l'évaporation du système interne de vapeur.

1. Appuyez sur BACK/INFO, faites tourner le cadran pour sélectionner DRAIN WATER et appuyez sur ENTER.
2. Assurez-vous que le réservoir est retiré et appuyez sur START.
3. Une fois que le four est refroidi, essuyez la cavité du four. Attendez quelques minutes puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUE : Le réservoir doit être retiré avant de commencer cette procédure.

FONCTION DE DESCALE (DÉTARTREUR)

Des grains blancs ou gris, aussi appelés tartre, peuvent se former dans le circuit d'eau à l'intérieur du four pendant la production de vapeur, ce qui peut causer un mauvais fonctionnement du four.

Lorsque le message DESCALING IS NECESSARY est affiché à l'écran, assurez-vous de procéder à la fonction de Détartrage immédiatement. Cette fonction dure environ 1 heure.

1. Appuyez sur BACK/INFO, faites tourner le cadran pour sélectionner DESCALE et appuyez sur ENTER.

Instructions importantes

2. De l'acide citrique pur, disponible dans certaines pharmacies ou du jus de citron embouteillé sans pulpes sont utilisés pour le détartrage. Choisissez un des deux et préparez la solution de détartrage.

Pour utiliser de l'acide citrique pur, faites dissoudre une cuillère à soupe de cristaux d'acide citrique pur dans 2 1/4 tasses d'eau en vous servant d'un contenant non-poreux. Remuez bien et versez dans le réservoir.

Pour utiliser du jus de citron embouteillé 100 %, vérifiez pour vous assurer qu'il ne contient absolument aucune trace de pulpe. S'il y a des pulpes ou si vous n'êtes pas certain, filtrez-le au travers d'une passoire fine. Mesurez 1/3 de tasse du jus de citron filtré et ajoutez-le à 2 1/4 tasses d'eau. Remuez bien et videz dans le réservoir.

Placez le réservoir dans le four correctement et poussez-le fermement jusqu'à ce qu'il entre en place.

3. Placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Placez le guide de détartrage sur le bord droit de la tôle à cuisson, tel qu'illustré à la Figure 1. Poussez vers le bas le bord droit du guide de détartrage pour insérer le mentonnet entre le mur et la tôle à cuisson, tel qu'illustré à la Figure 2. Vérifiez si le bord du guide de détartrage est en dessous de toutes les sorties de vapeur / tête de vis, tel qu'illustré à la Figure 3.
4. Ne placez aucun aliment dans le four. Appuyez sur START pour commencer le détartrage.
5. Lorsque le four s'est arrêté et est refroidi, enlevez le réservoir, videz-le, puis rincez et remplissez-le avec de l'eau du robinet fraîche. Remplacez le réservoir. Enlevez le guide de détartrage tel qu'illustré à la Figure 4. Enlevez la tôle à cuisson, videz, rincez puis séchez. Suivez l'étape 3 pour remplacez la tôle à cuisson et le guide de détartrage. Appuyez sur START. Le rinçage débutera.
6. Lorsque le rinçage est terminé et le four est refroidi, enlevez le réservoir et videz-le. Ensuite enlevez le guide de détartrage tel qu'illustré à la figure 4. Enlevez la tôle à cuisson et videz-la. Asséchez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

AVERTISSEMENT : la zone autour des orifices de sortie de la vapeur devient chaude. Faites très attention lorsque vous attachez ou enlevez le guide détartrage.

Instructions importantes

REMARQUES : Remarques : la lumière du four s'éteint après que vous ayez appuyé sur ENTER à l'étape 1.



Figure 1

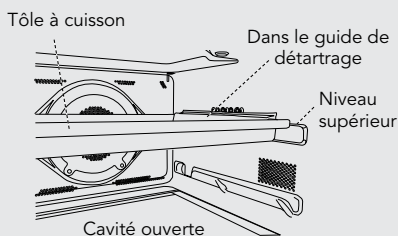


Figure 2

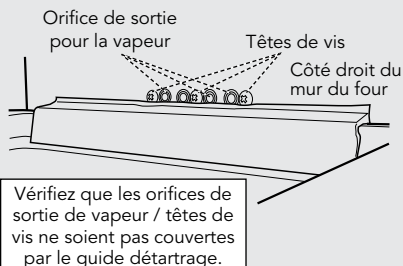


Figure 3



Figure 4

Avant l'usage

Avant de faire fonctionner votre nouveau four Combi Steam/Convect™ assurez-vous d'avoir lu et compris au complet ce guide d'utilisation et d'entretien.

- Avant d'utiliser le four Combi Steam/Convect™, suivez ces étapes :
 1. Placez le plateau ramasse-gouttes correctement. Voir page 31.
 2. Fermez la porte. Branchez le four. Vérifiez si l'écran s'allume.
 3. Voyez ci-dessous comment régler l'horloge.
 4. Lisez les pages 11-27 pour de l'information importante et nécessaire pour un fonctionnement correct.
 5. Suivez les instructions à droite au sujet du nettoyage du four avant la première utilisation.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

Ceci est une horloge de 12 heures et les modes AM et PM sont affichés à l'écran.

1. Appuyez sur BACK/INFO.
2. Faites tourner le cadran pour choisir CLOCK et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour régler l'heure désirée et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour sélectionner les minutes désirées et appuyez sur ENTER.

REMARQUES :

- Si l'alimentation électrique du four est interrompue, STERFI clignotera après le rétablissement de l'alimentation. Si une telle situation se produit pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure du jour sera également effacée. Appuyez simplement sur STOP/CLEAR et réinitialisez l'horloge avec l'heure exacte.
- Le rétro éclairage de l'écran sera automatiquement éteint en mode « Sleep Mode ON », si le four n'est par utilisé pendant plus de 15 minutes. Voir « Sleep Mode » à la page 84.
- Lorsque l'option désirée apparaît à l'écran, vous n'avez pas besoin de tourner le cadran pour la sélectionner. Simplement appuyez sur ENTER.

Avant l'usage

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

1. Appuyez sur STOP/CLEAR si vous avez commis une erreur pendant la programmation.
2. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
3. Afficher l'heure actuelle.
4. Annuler un programme durant la cuisson (toucher deux fois).

BACK

1. Appuyez sur BACK/INFO si vous voulez revenir à la page précédente pendant la programmation avant d'avoir appuyé sur START.
2. Après avoir appuyé sur START, il n'est plus possible de revenir au menu précédent.

Nettoyez le four avant la première utilisation

La génératrice de vapeur chauffe l'eau qui est utilisée pour la cuisson. Elle devrait être nettoyée avant la première utilisation pour faire disparaître toute odeur possible de la cavité du four. Nettoyez le four à l'aide de la fonction « Steam Convection Broil » en mode manuel pendant 20 minutes sans préchauffage et nourriture. Vous pouvez observer de la fumée et des odeurs durant ce procédé. Ceci est normal. Le four n'est pas en mauvais état.

PRÉPARATION

1. Aérez la chambre.
2. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau du robinet froide et fraîche et qu'il est bien installé.
3. Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes vide est installé.

PROCÉDURE

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour sélectionner STEAM BROIL et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir WITHOUT PREHEAT et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour sélectionner le temps de cuisson (20 min) et appuyez sur START.

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

Cuisson automatique

Le Fonctionnement automatique est disponible avec les modes convection-vapeur superchauffée, Vapeur et Micro-onde. Consultez chaque fonction pour des renseignements supplémentaires.

STEAM CONVECTION (CONVECTION-VAPEUR)

Le mode convection-vapeur superchauffée offre 8 options : « Balanced Meals (repas équilibrés), Poultry (volaille), Meats (viandes), Fish (poisson), Grilled Vegetables (légumes grillés), Potatoes (pommes de terre), Frozen Pizza (pizza surgelée) et Convenience Foods (aliments précuisinés) ».

Consultez le tableau du mode convection-vapeur superchauffée pour les détails aux pages 48-51.

BALANCED MEALS (REPAS ÉQUILIBRÉS)

- Supposons que vous voulez cuire des repas « Balanced Meals Complete Dinners Chicken » avec le temps standard.
1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner AUTO et appuyez ENTER.
 2. Faites tourner le cadran pour choisir BALANCED MEALS et appuyez sur ENTER.
 3. Faites tourner le cadran pour choisir COMPLETE DINNERS et appuyez sur ENTER.
 4. Faites tourner le cadran pour choisir CHICKEN et appuyez sur ENTER.
 5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
 6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
 7. Quand le préchauffage est terminé, placez la nourriture dans le four en suivant les instructions affichées à l'écran et le tableau de cuisson. Fermez la porte.
 8. Appuyez sur START.
 9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz

Cuisson automatique

le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

VOLAILLES • VIANDES • POISSON • LÉGUMES GRILLÉS • POMMES DE TERRE • PIZZA SURGELÉE • ALIMENTS PRÉCUISSINÉS

- Supposons que vous voulez faire cuire 3,5 livre en mode CHICKEN PIECES BONE-IN avec le temps standard.
- 1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner AUTO et appuyez ENTER.
- 2. Faites tourner le cadran pour choisir POULTRY et appuyez sur ENTER.
- 3. Faites tourner le cadran pour sélectionner CHICKEN PIECES BONE-IN et appuyez sur ENTER.
- 4. Faites tourner le cadran pour saisir la quantité (3,5 livres) et appuyez sur ENTER.
- 5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
- 6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
- 7. Quand le préchauffage est terminé, placez la nourriture dans le four en suivant les instructions affichées à l'écran et le tableau de cuisson. Fermez la porte.
- 8. Appuyez sur START .
- 9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUE :

- *Saisissez le poids ou la quantité de la nourriture seulement (sauf pour les modes Balanced meals et Frozen Pizza. N'incluez pas le poids du contenant.*
- *Pour des aliments d'un poids supérieur ou inférieur aux poids contenus dans les tableaux de cuisson, faites cuire manuellement.*

Cuisson automatique

- Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four peut conserver la température du préchauffage pendant 30 minutes et après cette période, l'heure de la journée ou l'écran d'accueil sera affiché.
- Suivez toujours les instructions affichées à l'écran.
- Les durées de cuisson programmées sont des temps moyens. Pour prolonger les durées de cuisson préprogrammées de la cuisson automatique, voir le Prolongement de la durée de cuisson à la fin de la cuisson, à la page 79.
- Toutes les sélections peuvent être programmées avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page 79.
- Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur s'échappera et un temps de cuisson plus long sera nécessaire en mode STEAM CONVECTION et STEAM.
- La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.
- Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.
- Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.

AVERTISSEMENTS :

- La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.
- N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.

Cuisson automatique

RECETTES POUR REPAS ÉQUILIBRÉS

BRUNCH MEDLEY BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ MÉLANGE BRUNCH)

2 Œufs	2 moitiés de
2 blancs d'œufs	pamplemousse
2 cuillères à thé sans gras	2 cuillères à thé de
moitié-moitié	cassonade
4 cuillères à table de	4 saucisses en chapelets
fromage cheddar sans	entièrement cuites de
gras	dinde

Placez la grille élevée dans la tôle à cuisson. Battez ensemble les œufs, les blancs d'œufs, la moitié-moitié et le fromage cheddar jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Séparez le mélange dans 2 tasses à crème graissée. Placez sur la grille élevée.

Saupoudrez d'une cuillère à thé de cassonade chaque moitié de pamplemousse et placez sur la grille élevée. Mettez les saucisses en chapelets sur la grille.

Placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Appuyez sur STEAM CONVECTION et puis programmez le four pour AUTO, BALANCED MEALS, BRUNCH MEDLEY et appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 280, Sodium : 600 mg, Cholestérol : 250 mg,
Glucides : 23 g, Gras : 10 g, Protéines : 24 g

Cuisson automatique

CHICKEN BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ AU POULET)

2 poitrines de poulets désossées approximativement 12 onces	1/2 livre de morceaux de pommes de terre douces d'environ 1/2 x 1 x 2 1/2 po
1 cuillère à table de sauce curry à la mangue	12 pointes d'asperges fraîches

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, CHICKEN et appuyez sur START pour débiter le préchauffage.

Placez la grille élevée dans la tôle à cuisson. Placez les poitrines de poulets sur un côté. Badigeonnez-les de la sauce curry à la mangue. Mettez les pommes de terre douces en quartier et les pointes d'asperges sur la grille.

Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 310, Sodium : 330 mg, Cholestérol : 105 mg,

Glucides : 17 g, Gras : 5 g, Protéines : 45 g

Cuisson automatique

SALMON BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ AU SAUMON)

1/2 tasse de riz brun prêt en 10 minutes	2 de filets de saumon de 4 onces
1 tasse d'eau chaude du robinet	1 cuillère à table de sauce Asian hoisin Glaze
1 tasse de pois congelés, décongelés	

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, SALMON et appuyez sur START pour débiter le préchauffage.

Placez le riz brun dans une casserole peu profonde de 2 pintes. Versez l'eau chaude du robinet sur le riz. Dispersez régulièrement les pois décongelés sur le riz. Assaisonnez les filets de saumon avec la sauce « Asian hoisin Glaze » et placez-les sur le dessus du mélange de riz.

Placez la casserole dans la tôle à cuisson. Lorsque le préchauffage est terminé, placez-la au niveau supérieur. Appuyez sur START. Après la cuisson, enlevez la tôle du four, couvrez-la avec du papier en aluminium et laissez reposer 5 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 460, Sodium : 200 mg, Cholestérol : 75 mg,
Glucides : 48 g, Gras : 15 g, Protéines : 33 g

Cuisson automatique

FAJITA BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ FAJITA)

1 cuillère à table de mélange d'assaisonnements fajita	1 tasse de tranches de piments rouges
1 cuillère à soupe d'huile à salade	1 tasse de tranches de piments verts
1 cuillère à table d'eau	1/2 tasse d'haricots frits sans gras
1/2 livre d'un mélange de crevettes, de poitrines de poulets, de lanières de bœuf crus, décortiqués et déveinés	2 Tortillas en blé entier de 8 pouces

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, FAJITAS et appuyez sur START pour débuter le préchauffage.

Mélangez ensemble le mélange d'assaisonnements fajita, l'huile et l'eau. Ajoutez au mélange bde crevettes, poitrines de poulets, lanières de bœuf, tranches de piments verts et rouges. Mélangez bien. Vaporisez la tôle à cuisson avec un vaporisant à cuisson antiadhésif et mettez les ingrédients des fajitas dans la tôle. Mettez les haricots frits dans un petit plat allant au four. Emballez les tortillas dans du papier d'aluminium. Placez les deux sur une autre grille de cuisson. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson contenant le mélange à fajita au niveau supérieur. Placez la tôle à cuisson contenant les haricots cuits et les tortillas au niveau inférieur. Appuyez sur START. Après la cuisson, retirez du four. Mélangez le mélange à fajita et mettez la moitié dans chaque tortilla chaude. Mélangez les haricots cuits et servez avec les fajitas.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 450, Sodium : 1370 mg, Cholestérol : 100 mg,
Glucides : 45 g, Gras : 13 g, Protéines : 34 g

Cuisson automatique

PORK BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ AU PORC)

2 côtelettes de porc désossées approximativement 12 onces	1-1/3 de tasse de pommes de terre jeunes, coupées en morceaux de 1/2 po
1/2 livre de lanières de courgettes environ 1/2 x 1/2 x 2-1/2 po	1 cuillère à thé d'huile d'olive

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, PORK et appuyez sur START pour commencer à préchauffer.

Placez la grille élevée dans la tôle à cuisson. Placez les côtelettes d'un côté, les courgettes et les pommes de terre sur le reste de la grille. Badigeonnez avec de l'huile d'olive. Assaisonnez avant de goûter. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 330, Sodium : 85 mg, Cholestérol : 100 mg,
Glucides : 17 g, Gras : 12 g, Protéines : 38 g

Cuisson automatique

BEEF KABOB BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ AUX BROCHETTES DE BŒUF)

1/2 livre de rond de bœuf, coupée en 8 cubes de 1-1/2 po	8 carrés de 1 po. d'oignons 2 brochettes de bois de 10 po
8 carrés de 1 po. de piments rouges	2 épis de maïs
8 carrés de 1 po. de piments verts	2 cuillères à thé d'huile d'olive
	Assaisonnements au goût

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, BEEF KABOBS et appuyez sur START pour commencer à préchauffer.

Faites alterner les cubes de viande et les carrés de légumes sur les brochettes. Placez les brochettes sur la grille élevée dans la tôle à cuisson. Mettez les épis de maïs à côté des brochettes de bœuf. Badigeonnez tout avec de l'huile d'olive. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson sur le niveau supérieur. Appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 280, Sodium : 390 mg, Cholestérol : 50 mg,
Glucides : 20 g, Gras : 11 g, Protéines : 29 g

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Volaille			
Poulet entier*	2,5 - 7,5 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
Morceaux de poulet (avec os)*	0,5 - 3,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson. Ajoutez 3/4 d'une tasse d'eau dans la tôle de cuisson. Enlevez autant de gras que possible avant de griller.	Inférieur
Poitrines de poulet (désossées)*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle. Aspergez les deux côtés des poitrines avec du vaporisant de cuisson anti-adhésif ou badigeonnez avec de l'huile d'olive.	Supérieur
Poitrine de dinde (avec os)*	3,0 - 8,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Viande			
Bœuf			
- Hamburger, de 0,25 livre, large de 1/2 po.*	1 - 8 bouchées	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- Œil de rond, rare médium	2,0 - 3,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
- Pain de viande*	1,0 - 2,0 lb	Tôle à cuisson	Inférieur
Porc			
- Carré désossé	2,0 - 4,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
- Côtelettes (désossées)*	0,5 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- Côtelettes (avec os)*	0,5 - 2,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- Filet*	1,3 - 2,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
Poisson			
Bâtonnets de poisson*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Filets épais (3/4 po. à 1 po. d'épaisseur)*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Légumes grillés*	1 - 6 portions	Tôle à cuisson	Supérieur

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Pommes de terre			
Pommes de terre blanches cuites (6-8 once)	1 - 6	Grille inférieure en cuisson à cuisson. Badigeonné avec de l'huile	Inférieur
Cuit sucré pommes de terre (9-10 once)	1 - 6	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
Pizza congelée			
Croute régulière 12 pouces*	1	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Inférieur
Croute mince 12 pouces *	1	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Inférieur
Lève-au-four 12 pouces*	1	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Inférieur

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Aliments précuisinés			
Congelées préparées polaille			
- pépites*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- bouchées*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Pépites de poulet réfrigérées*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Congelées préparées poisson			
- bâtonnets de poisson*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- morceaux de poisson*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Pommes de terre frites congelées*	0,3 - 1,5 lb	Tôle à cuisson Remuez quand le four s'arrête à mi chemin	Supérieur

* Le préchauffage est nécessaire

Cuisson automatique

VAPEUR

Le mode Vapeur offre 3 options: « Vegetables », « Fish/Seafood » et « Poached Eggs » (Légumes, Poisson et fruits de mer, œufs pochés). Consultez le tableau du mode Vapeur pour plus de renseignements.

- Supposons que vous faites cuire 6 portions en mode « Quick Cooking, Vegetables » (Cuisson rapide, légumes) avec le temps standard.
1. Appuyez sur STEAM, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
 2. Faites tourner le cadran pour choisir VEGETABLES (LÉGUMES) et appuyez sur ENTER.
 3. Faites tourner le cadran pour choisir QUICK COOKING (CUISSON RAPIDE) et appuyez sur ENTER. Voir les exemples et appuyez sur ENTER.
 4. Faites tourner le cadran pour saisir la quantité (6 portions) et appuyez sur ENTER.
 5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
 6. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur START.
 7. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUES :

- *Saisissez uniquement le poids ou la quantité de la nourriture. Ne pas inclure le poids du contenant.*
- *Pour des aliments d'un poids supérieur ou inférieur aux poids contenus dans les tableaux de cuisson, faites cuire manuellement.*
- *Lorsque l'option désirée est choisie, vous n'avez pas besoin de faire tourner le cadran pour la sélectionner. Vous n'avez qu'à appuyer sur ENTER.*
- *Les durées de cuisson programmées sont des temps moyens. Pour prolonger les durées de cuisson préprogrammées de la*

Cuisson automatique

cuisson automatique, voir le Prolongement de la durée de cuisson à la fin de la cuisson, à la page 79.

- *Toutes les sélections du mode Steam (Vapeur) peuvent être programmées avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur sort et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message « Now cooling » (Maintenant en train de refroidir). Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*
- *Appuyez sur ENTER une fois à l'étape 3 en mode Vegetables New potatoes, Fish Seafood et Poached eggs (Légumes, Pommes de terre nouvelles, Poisson et fruits de mer, œufs pochés).*

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

Cuisson automatique

TABLEAU DU MODE STEAM

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Légumes		Panier à vapeur sur grille élevée en mode Tôle à cuisson	Supérieur
Cuisson rapide	1 - 6 portions		
Cuisson moyenne (carottes, pois verts)	1 - 6 portions		
Cuisson longue (épis de maïs, courge poivrée)	1 - 6 portions		
Pommes de terre jeunes	0,5 - 2,5 lb		
- coupés : morceaux de 1 1/2 po			
- entier : diamètre de 1 1/2 po			
Poisson et fruits de mer		Panier à vapeur sur grille élevée en mode Tôle à cuisson	Supérieur
Crustacés	0,3 - 2,0 lb		
Filets de poisson	0,3 - 2,0 lb		
Œufs pochés	1 - 6 Œufs	Mettez chaque œuf dans une tasse à crème graissée et placez les tasses à crème dans le panier à vapeur sur grille élevée en mode Tôle à cuisson	Supérieur

Cuisson automatique

MICROWAVE (MICRO-ONDES)

Le mode Microwave offre 3 options de capteurs - Sensor Reheat, Sensor Cook et Sensor Popcorn et 2 options sans capteurs, Reheat et Defrost (Réchauffer et décongeler). Consultez chaque tableau du mode Microwave pour plus de détails.

REMARQUES :

- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*
- *N'utilisez pas la tôle à cuisson et les supports métalliques.*

CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES AVEC CAPTEUR

Ce four Viking possède un capteur à semi-conducteur. Ce capteur détecte la vapeur (l'humidité) produite par les aliments au cours de leur cuisson et règle le temps de cuisson et la puissance à utiliser en fonction de la nature des aliments et de leur quantité.

Particularités de la cuisson commandée par capteur :

- Après que le four ait été branché, attendez 2 minutes avant de cuire avec la fonction Sensor.
- S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé serait à la température de la pièce.
- Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 79.
- Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à microondes.
- Pendant la première partie de la cuisson avec l'option Sensor, le message SENSING apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur STOP/CLEAR pendant cette partie du cycle de cuisson. Les mesures de vapeur seront interrom-

Cuisson automatique

pues. Si cela se produit, un message d'erreur apparaîtra. Pour continuer la cuisson, appuyez sur STOP/CLEA. Ret faites cuire manuellement. Quand le capteur détecte la vapeur émise par la nourriture, le temps de cuisson restant apparaît. La porte peut être ouverte une fois que le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. À ce moment, vous pouvez remuez ou assaisonner la nourriture, tel que désiré.

- Si le capteur ne détecte pas la vapeur correctement, le message ERROR sera affiché et le four s'éteindra.
- Vérifiez les aliments au niveau de la température ou de la cuisson après cette dernière. Si la nourriture n'est pas complètement cuite, saisissez manuellement le temps de cuisson additionnel. Ne faites pas cuire vos aliments avec la fonction Sensor encore une fois car la nourriture peut être trop cuite.

Le mode Sensor Reheat peut être réglé de deux façons:

1. Façon rapide (voir page 61).
2. Les modes Microwave, MANUAL, REHEAT puis SENSOR REHEAT.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

- Couverture.
- Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,5 cm (½ po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
- Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po). S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

MODE SENSOR POPCORN

- Supposons que vous voulez faire éclater du popcorn de taille standard avec un temps standard.

Cuisson automatique

1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir SENSOR POPCORN et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir REGULAR et appuyez sur ENTER.
4. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
5. Appuyez sur START.

TABLEAU DE SENSOR POPCORN

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Popcorn	Un seul sac à la fois	N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes.
- Régulier / Régulier léger	2,85 - 3,5 oz.	Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.
- Mini / Collation	1,2 - 1,75 oz.	

MODE SENSOR COOK

- Supposons que vous voulez faire cuire 2 pommes de terre avec le temps standard.
1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
 2. Faites tourner le cadran pour choisir SENSOR COOK et appuyez sur ENTER.
 3. Faites tourner le cadran pour choisir BAKED POTATOES (POMMES DE TERRE AU FOUR) et appuyez sur ENTER.
 4. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
 5. Appuyez sur START.

Cuisson automatique

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Baked Potatoes	1 - 6 moyen	Les piquer. Les placer sur un essuie-tout au fond du tiroir. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Fresh Vegetables: Cuisson rapide		Laver et mettre dans une casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être rincés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
Choux de Bruxelles Choux Chou-fleur: en bouquet entier Épinards Courgettes Pommes au four	0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 1 moyen 0,25 - 1,0 lb 0,25 - 2,0 lb 2 - 4 moyen	
Fresh Vegetables: Cuisson longue		Mettre dans une casserole. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
Carottes, tranchées Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver: en dés en moitié	0,25 - 1,5 lb 2 - 4 0,25 - 1,5 lb 0,25 - 1,5 lb 1 - 2	

Cuisson automatique

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Frozen Entrees	6 - 17 oz.	Utiliser cette touche pour les plats prêt-à-servir congelés. Cela donnera des résultats satisfaisants avec la plupart des marques. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications pour le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 1 à 3 minutes.
Frozen Vegetables	0,25 - 1,25 lb	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer, à couvert, 3 minutes.
Ground Meat	0,25 - 2,0 lb	Utiliser ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placer les fricadelles sur une grille transparente aux microondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retourner les fricadelles ou mélanger la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur START. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.

Cuisson automatique

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE															
Rice	0,5 - 2,0 tasses	Placer le riz dans une cocotte profonde et ajouter le double d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.															
		<table border="1"><thead><tr><th>Riz</th><th>Eau</th><th>Taille de la casserole</th></tr></thead><tbody><tr><td>0,5 tasse</td><td>1 tasse</td><td>1,5 pinte</td></tr><tr><td>1 tasse</td><td>2 tasses</td><td>2 pinte</td></tr><tr><td>1,5 tasses</td><td>3 tasses</td><td>2,5 ou 3 pinte</td></tr><tr><td>2 tasses</td><td>4 tasses</td><td>3 pinte ou plus</td></tr></tbody></table>	Riz	Eau	Taille de la casserole	0,5 tasse	1 tasse	1,5 pinte	1 tasse	2 tasses	2 pinte	1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pinte	2 tasses	4 tasses	3 pinte ou plus
Riz	Eau	Taille de la casserole															
0,5 tasse	1 tasse	1,5 pinte															
1 tasse	2 tasses	2 pinte															
1,5 tasses	3 tasses	2,5 ou 3 pinte															
2 tasses	4 tasses	3 pinte ou plus															

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

L'option Reheat vous permet de chauffer plusieurs de vos plats préférés.

- Supposons que vous voulez chauffer 6 muffins avec le temps standard.
1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
 2. Faites tourner le cadran pour choisir REHEAT et appuyez sur ENTER.
 3. Faites tourner le cadran pour sélectionner FRESH ROLL, MUFFIN et appuyez sur ENTER.
 4. Faites tourner le cadran pour sélectionner la quantité désirée (6 morceaux) et appuyez sur ENTER.
 5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
 6. Appuyez sur START.

Cuisson automatique

REMARQUES :

- *Toutes les sélections du mode Reheat peuvent être programmées avec l'option Plus ou moins supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Saisissez uniquement la quantité de nourriture.*
- *Plus ou moins de nourriture que la quantité mentionnée dans le tableau devrait être cuite suivant les indications d'un livre de cuisine pour micro-onde.*
- *Le résultat final variera selon la condition de la nourriture (température initiale, forme, qualité). Vérifiez la température de la nourriture après l'avoir chauffée. Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à chauffer manuellement.*

SENSOR REHEAT (FAÇON RAPIDE)

- Supposons que vous voulez réchauffer avec Sensor Reheat et avec temps standard.
1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode SENSOR REHEAT et appuyez sur ENTER.
 2. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
 3. Appuyez sur START.

Cuisson automatique

TABLEAU DE REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Reheat	4 - 36 oz.	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes.
Beverage	0,5 - 2,0 tasses	Ce réglage sert à remettre une boisson chaude refroidie à une température convenable à la consommation. Remuer bien le liquide après la cuisson pour éviter toute «éruption» éventuelle.

Cuisson automatique

TABLEAU DE REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Fresh rolls/ muffins	1 - 8 morceaux	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale. Déposer dans une assiette et couvrir d'un essuie-tout. Dans le cas de petits pains ou de muffins conservés au réfrigérateur, il peut être nécessaire de doubler la quantité de manière à ce qu'ils soient assez chauds pour être servis. Par exemple, entrer une quantité égale à 2 muffins pour un seul muffin réfrigéré.
Frozen rolls/ muffins	1 - 8 morceaux	Utilisez cette touche pour réchauffer petits pains surgelés, muffins, biscuits, bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale.

Cuisson automatique

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

L'option Defrost décongèle automatiquement tous les aliments qui sont indiqués dans le tableau de l'option Defrost.

- Supposons que vous voulez faire décongeler un steak de 2 livres avec Standard.
1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
 2. Faites tourner le cadran pour choisir DEFROST (DÉCONGELER) et appuyez sur ENTER.
 3. Faites tourner le cadran pour sélectionner les aliments désirés STEAK, CHOPS et appuyez sur ENTER.
 4. Faites tourner le cadran pour sélectionner la quantité désirée de 2 livres et appuyez sur ENTER.
 5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
 6. Appuyez sur START.
 7. Le four s'arrêtera et les instructions seront affichées. Suivez le message indiqué. Appuyez sur START.
 8. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de décongélation, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR.

REMARQUES :

- *Saisissez uniquement le poids ou la quantité de la nourriture. N'incluez pas le poids du contenant.*
- *Toutes les sélections du mode DEFROST (DÉCONGELER) peuvent être programmées avec l'optio Plus ou moins supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments supérieurs ou inférieurs au poids permis dans le tableau de l'option Defrost, utilisez le temps et 30 % de la puissance. Voir le manuel sur le mode Defrost, à la page 78.*
- *Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour prolonger les temps de décongélation préprogrammés en mode automatique consultez Prolonger la durée de cuisson à la fin de la cuisson à la page 79.*

Cuisson automatique

TABLEAU DE DEFROST

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Ground Meat	0,5 - 2,0 lb	Retirer les parties dégelées après chaque signal sonore. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
Chicken Bone-in	0,5 - 3,0 lb	Mettez les morceaux avec des portions qui contiennent plus de viande vers le côté externe du plat en verre ou la grille conçue pour le four à MICRO-ONDES. Après chaque étape, s'il y a des portions chaudes ou décongelés, réorganisez ou enlevez. Laissez reposer, recouverts, de 10 à 20 minutes.
Chicken Boneless	0,5 - 2,0 lb	Après chaque étape, s'il y a des morceaux chauds ou dégelés, changer la disposition ou retirer. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
Steaks, Chops	0,5 - 3,0 lb	Après chaque étape, changer la disposition des aliments et masquer les parties chaudes ou dégelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer la viande ou le poisson presque entièrement dégelés. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.

Cuisson manuelle

Cuisson manuelle est une option dans les modes Vapeur, convection à vapeur Convection et Micro-onde. Consultez le tableau de l'option Cuisson manuelle. Ce tableau donne de l'information sur chaque réglage.

TABLEAU DE MODE CUISSON MANUELLE

	PRÉCHAUFFER	PLAGE DE TEMPÉRATURE	AJUSTEMENT DE LA PLAGE DE TEMPÉRATURE PENDANT LA CUISSON	PLAGE DE TEMPS	CUISSON À 2 NIVEAUX
STEAM CONVECTION (CONVECTION-VAPEUR)					
Roast	OUI ou NON	200 - 450 °F	OUI	0 - 2h 30m	NON
Broil	OUI ou NON	-	NON	0 - 2h 30m	NON
Convenience Food	OUI ou NON	200 - 450 °F	OUI	0 - 2h 30m	OUI
CONVECTION					
Bake ou Roast	OUI ou NON	200 - 450 °F	OUI	0 - 2h 30m	OUI
Broil	OUI ou NON	-	NON	0 - 2h 30m	NON
STEAM (VAPEUR)					
Cook	NON	-	NON	0 - 35m	NON
Reheat	NON	-	NON	0 - 35m	NON
Keep Warm	NON	-	NON	0 - 2h 30m	NON
Proof	NON	100 °F	NON	0 - 2h 30m	NON
MICROWAVE (MICRO-ONDES)					
Manual	-	0 - 100% puissance	-	0 - 1h 30m	NON
Keep Warm	-	-	-	0 - 30m	NON

* La température du préchauffage est maintenue pendant 30 minutes.

REMARQUE :

Toujours vérifier les tableaux et recettes dans le livre distinct de cuisine du four Combi Steam/Convect™ pour les temps de cuisson recommandés, les bonnes options de cuisson, pour des conseils et des techniques.

Cuisson manuelle

ENTRÉE DU TEMPS DE CUISSON

Votre four peut être programmé pour un maximum de 2 heures et 30 minutes selon le mode de cuisson. Se reporter au tableau. L'incrément d'unité saisie varie de 5 secondes à 5 minutes, en fonction de la longueur totale de la durée de temps et du mode de cuisson, comme illustré dans le tableau.

Votre four peut être programmé pour des températures de 200 °F à 450 °F, qui peut être réglé chaque 25 °F avec un réglage initial de 350 °F.

ARTICLE	ENTREZ LE PAS
La température	De 25 °F par pas (350 °F est la température initiale) (200, 225, 250, 275, 300, 325, 350, 375, 400, 425, 450)
Temps de cuisson sauf le four à micro-ondes	0 - 15 min. : 30 sec. par pas 15 min. - 1 heure : 1 min. par pas 1 heure - Max : 5 min. par pas
Temps de cuisson Micro-ondes	0 - 2 min. : 5 sec. par pas 2 - 5 min. : 10 sec. par pas 5 - 10 min. : 30 sec. par pas 10 - 30 min. : 1 min. par pas 30 - 90 min. : 5 min. par pas

STEAM CONVECTION (CONVECTION-VAPEUR)

Four à convection-vapeur manuelle dispose de 3 fonctions : Vapeur Rôtir, griller à la vapeur et les aliments précuisinés à la vapeur, et chaque fonction dispose de 2 options, Avec ou Sans Préchauffer. Utilisez la convection à la vapeur pour la cuisson d'aliments qui ont besoin de conserver l'humidité et ont un extérieur croustillant brun.

STEAM ROAST (RÔTI À LA VAPEUR)

Utilisez Rôti à la vapeur pour rôtir la viande ou la volaille à la vapeur. Consultez le tableau du Rôti à la vapeur dans le livre de cuisine. Rôti à la vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 2 heures et 30 minutes. La température du four peut être réglée entre 200 °F et 450 °F par incréments de 25 °F.

Cuisson manuelle

- Supposons que vous voulez faire cuire des poulets de Cornouailles à une température de 375 °F pendant 1 heure et 10 minutes avec un préchauffage.
1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM ROAST et appuyez sur ENTER.
 3. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
 4. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 375 °F et appuyez sur ENTER.
 5. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 1 heure et 10 minutes.
 6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
 7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur le niveau le plus bas. Fermez la porte.
 8. Appuyez sur START.
 9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

STEAM BROIL (GRILLER À LA VAPEUR)

Utilisez Griller à la vapeur pour griller quand vous désirez un intérieur humide et l'extérieur brun. Consultez le tableau Griller à la vapeur / Griller par convection Dans le livre de cuisine. Griller à la vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 2 heures et 30 minutes. La température du four ne peut pas être changée.

- Supposons que vous vouliez faire griller un steak pendant 15 minutes avec préchauffage.
1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
 2. Faites tourner le cadran pour sélectionner STEAM BROIL et appuyez sur ENTER.

Cuisson manuelle

3. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 15 minutes.
5. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur le plus haut niveau. Fermez la porte.
7. Appuyez sur START.
8. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez STOP/CLEAR. Une fois que le four a refroidi, retirez et videz le réservoir, essuyez la cavité du four. Attendez quelques minutes, puis videz ALIMENTS le plateau ramasse-gouttes.

STEAM CONVENIENCE FOODS (PRÉCUISSINÉS À LA VAPEUR)

Utilisez les aliments précuisinés à la vapeur pour plus de commodité de cuisson des aliments qui doivent être humides à l'intérieur et dorés et croustillants à l'extérieur. Voir le tableau Cuire dans le livre de cuisine. Les aliments précuisinés à la vapeur peuvent être programmés jusqu'à un maximum de 2 heures 30 minutes. La température du four peut être réglée entre 200 °F et 450 °F par incréments de 25 °F. Les aliments précuisinés à la vapeur peuvent cuire avec 2 niveaux de cuisson.

- Supposons que vous voulez faire cuire les escalopes de poulet congelés à 375 °F pendant 10 minutes avec préchauffage.
1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM CONVENIENCE FOODS et appuyez sur ENTER.
 3. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
 4. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 375 °F et appuyez sur ENTER.

Cuisson manuelle

5. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 10 minutes.
6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur le plus haut niveau. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START.
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUES :

- *Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four peut conserver la température du préchauffage pendant 30 minutes et après cette période, l'heure de la journée ou l'écran d'accueil sera affiché.*
- *Pour programmer seulement le préchauffage, appuyez sur START après avoir entré la température de préchauffage. Pour griller, appuyez sur START après avoir sélectionné WITH PRE-HEAT. Le préchauffage va commencer. Lorsque le four atteint la température programmée, suivez le message à l'écran.*
- *Pour prolonger le temps de cuisson, consultez Extension du temps de cuisson à fin de cuisson à la page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur sortez et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

CONVECTION

La convection manuelle a 2 fonctions, Cuire ou Rôtir et Griller, et chaque fonction dispose de 2 options, Avec ou Sans Préchauffer. Utilisez la convection comme vous le feriez lorsque vous utilisez un four conventionnel. Il n'y a pas besoin de changer les temps de cuisson traditionnels. Ce mode n'utilise pas la vapeur. La convection peut être programmée jusqu'à un maximum de 2 heures 30 minutes. La température du four pour Cuire ou Rôtir peut être réglée entre 200 °F et 450 °F par incrément de 25 °F. Griller est à une température pré-réglée, donc la température du four ne peut pas être changée. Cuire ou Rôtir peut cuire avec 2 niveaux de cuisson. Il est nécessaire de sélectionner 1 ou 2 niveaux de programmation.

BAKE OR ROAST

- Supposons que vous voulez faire cuire des biscuits en utilisant les 2 niveaux avec Cuire ou Rôtir à une température de 450 °F pendant 10 minutes avec préchauffage.
1. Appuyez sur CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner BAKE OR ROAST et appuyez sur ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
 3. Tournez le cadran pour sélectionner pour sélectionner 2 LEVELS de cuisson, puis appuyez sur la touche ENTER.
 4. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 450 °F et appuyez sur ENTER.
 5. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 10 minutes.
 6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.

Cuisson manuelle

7. Lorsque le préchauffage est terminé, placer des plaques de cuisson sur les niveaux supérieurs et inférieurs. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START.
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez STOP/CLEAR.

BROIL (GRILLER)

- Supposons que vous vouliez faire griller un bifteck de flanc pendant 20 minutes avec préchauffage.
1. Appuyez sur CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner BROIL et appuyez sur ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
 3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
 4. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
 5. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur niveau supérieur dans le four. Fermez la porte.
 6. Appuyez sur START.
 7. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez STOP/CLEAR.

REMARQUES :

- *Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four peut conserver la température du préchauffage pendant 30 minutes et après cette période, l'heure de la journée ou l'écran d'accueil sera affiché.*
- *Pour programmer seulement le préchauffage, appuyez sur START après avoir entré la température de préchauffage. Pour griller, appuyez sur START après avoir sélectionné WITH PRE-HEAT. Le préchauffage va commencer. Lorsque le four atteint la température programmée, suivez le message à l'écran.*

Cuisson manuelle

- Pour prolonger le temps de cuisson, consultez *Extension du temps de cuisson à fin de cuisson* à la page 79.
- Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la chaleur sortira et un temps de cuisson plus long sera requis.
- Après la cuisson, l'écran peut afficher le message **NOW COOLING** (Maintenant en train de refroidir). Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.

AVERTISSEMENTS :

- La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.
- N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.

STEAM (VAPEUR)

Vapeur a 4 fonctions : Steam Cook, Steam Reheat, Steam Keep (Cuire à la vapeur, Réchauffer à la vapeur, Garder au chaud à la vapeur et Fermenter).

STEAM COOK (CUIRE À LA VAPEUR)

Utilisez Steam Cook pour les aliments comme le poisson, le poulet ou les légumes. La vapeur cuit les aliments doucement, sans détruire leur forme, couleur ou l'arôme. Le mode Vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 35 minutes.

- Supposons que vous voulez faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
 1. Appuyez sur **STEAM**, tournez le cadran pour sélectionner **MANUEL** et Appuyez sur la touche **ENTER**.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner **STEAM COOK**. Appuyez sur la touche **ENTER**.
 3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
 4. Placez les aliments dans le panier pour la vapeur sur la grille supérieure dans le bac de cuisson sur niveau supérieur. Appuyez sur **START**.

Cuisson manuelle

5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

STEAM REHEAT (RÉCHAUFFER À LA VAPEUR)

Utilisez Réchauffer à la vapeur pour réchauffer doucement sans les sécher. Le mode Réchauffer à la vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 35 minutes.

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer le riz pendant 20 minutes.
1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUEL et Appuyez sur la touche ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM REHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
 3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
 4. Appuyez sur START.
 5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes

STEAM KEEP WARM (GARDER AU CHAUD SOUS VAPEUR)

Utilisez Garder au chaud sous vapeur pour garder les aliments au chaud sans les sécher. Vapeur Garder au chaud peut être programmé pour un maximum de 2 heures et 30 minutes.

- Supposons que vous vouliez garder au chaud des aliments pendant 20 minutes.
1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et Appuyez sur la touche ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM KEEP WARM et appuyez sur la touche ENTER.

Cuisson manuelle

3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
4. Appuyez sur START.
5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

PROOF (FERMENTER)

Utilisez fermenter pour aider la pâte à lever quand vous faites des pains réguliers ou à la levure sucrée. Fermenter peut être programmé pour un maximum de 2 heures et 30 minutes.

- Supposons que vous souhaitiez faire lever la pâte du pain pendant 20 minutes.
1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et Appuyez sur la touche ENTER.
 2. Tournez le cadran pour sélectionner PROOF et appuyez sur la touche ENTER.
 3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
 4. Appuyez sur START.
 5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, tournez le cadran pour ajouter l'heure et appuyez sur START. Sinon appuyez sur STOP/CLEAR. Une fois que le four a refroidi, retirez et videz essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUES :

- *Pour prolonger le temps de cuisson, consultez Extension du temps de cuisson à fin de cuisson à la page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur sortira et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée*

Cuisson manuelle

sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.

- Après la cuisson, l'écran peut afficher le message *Now cooling*. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.

AVERTISSEMENTS :

- La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.
- N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.

MICROWAVE (MICRO-ONDES)

Le four à micro-ondes manuel dispose de 2 fonctions : cuisson micro-ondes et garder au chaud.

REMARQUES :

- N'utilisez pas la tôle à cuisson et les supports métalliques.
- Après la cuisson, l'écran peut afficher le message *NOW COOLING*. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.

TEMPS DE CUISSON DU FOUR À MICRO-ONDES

- Supposons que vous voulez faire cuire pendant 5 minutes au niveau de puissance 100%.
1. Appuyez sur MICROWAVE, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez sur ENTER.
 2. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 5 minutes et appuyez sur START.

Cuisson manuelle

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

TABLEAU DE POWER LEVEL

LE POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
100%	Fort
90%	
80%	
70%	À demi fort
60%	
50%	Moyen
40%	
30%	Moyen faible/Décongélation
20%	
10%	Faible
0%	

- Supposons que vous voulez décongeler pendant 5 minutes au niveau de puissance de 30 %.
1. Appuyez sur MICROWAVE, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez sur ENTER.
 2. Tournez le cadran pour entrer le temps de décongélation de 5 minutes et appuyez sur ENTER.
 3. Tournez le cadran pour sélectionner le niveau de puissance de 30 %.
 4. Appuyez sur START.

Cuisson manuelle

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas listés dans les tableaux de Defrost (page 65), ou sont au-dessus ou en-dessous des limites de leur colonne de quantité, vous devrez décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à la séquence ci-dessus et suivre les 4 étapes faciles décrites sous réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche Power Level huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour des aliments crus ou déjà cuits, la règle d'or est d'environ 5 minutes par livre. Par exemple, 1 livre de spaghetti dégelera en 5 minutes. Veiller à arrêter le four périodiquement pour séparer et retirer les portions dégelées. Si les aliments ne sont pas complètement dégelés à la fin du temps de décongélation estimé, programmer le four en incréments d'1 minute, au niveau de puissance de 30 % jusqu'à décongélation complète. Quand vous utilisez des récipients en plastique sortant du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer les aliments du plastique et les mettre dans un plat pour micro-ondes.

KEEP WARM (RÉCHAUD)

Utilisez Garder au chaud pour garder les aliments à la température de service.

- Supposons que vous voulez garder une tasse de soupe chaude pendant 15 minutes.
1. Appuyez sur MICROWAVE, tournez le cadran pour sélectionner KEEP WARM et appuyez sur ENTER.
 2. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de maintien au chaud de 15 minutes et appuyez sur START.

Autres particularités pratiques

TEMPS DE CUISSON AUTOMATIQUE RÉGLAGE

(RÉGLAGE DE PLUS OU MOINS DE TEMPS)

Vous pouvez ajuster les résultats de cuisson comme vous le souhaitez. Si vous découvrez que vous aimez tous les réglages automatiques légèrement plus fait, sélectionnez MORE à la page du temps de cuisson avant de START. L'écran affiche MORE.

Si vous découvrez que vous aimez tous les réglages automatiques légèrement moins fait, sélectionnez LESS à la page du temps de cuisson avant de START. L'écran affiche LESS.

PROLONGER LE TEMPS DE CUISSON À LA FIN DE CUISSON

Les résultats de cuisson peuvent varier selon la température ambiante, la température initiale des aliments et d'autres facteurs. Vous pouvez ajuster les résultats de la cuisson en ajoutant plus de temps de cuisson à la fin. Quand la cuisson est terminée, l'écran affichera EXTEND. Il est seulement possible d'ajouter du temps supplémentaire pendant les 5 minutes quand EXTEND est affiché à l'écran. La durée peut être prolongée de 10 à 30 minutes selon le mode de cuisson. Tournez le cadran selon la durée désirée et appuyez sur START. Le même mode de cuisson va continuer. Vérifiez soigneusement le processus de cuisson.

REMARQUES :

- Si **FILL WATER RESERVOIR** s'affiche lorsqu'on appuie sur **START**, remplissez le réservoir jusqu'à la marque 2. Positionnez et appuyez fermement en place.
- Le mode prolonger est annulé lorsqu'on appuie sur **STOP/CLEAR**.
- **EXTEND** est disponible selon le mode de cuisson. Voir ci-dessous. La fonction de prolongation du temps de cuisson peut être répétée jusqu'à ce que la nourriture soit cuite comme vous le désirez.

Autres particularités pratiques

PROLONGER LE TEMPS À LA FIN		
Steam Convection (Convection-vapeur)	Auto	0 - 30 min
	Manuel	0 - 30 min
Convection	Manuel	0 - 30 min
Steam (Vapeur)	Auto	0 - 10 min
	Manuel	0 - 10 min
Microwave (Micro-ondes)	Auto: sauf Defrost	NON
	Auto: Defrost	0 - 10 min
	Manuel	NON
	Keep Warm (Garder au chaud)	NON

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température du four pendant la cuisson dans les opérations manuelles Avec Rôti par convection-vapeur, les aliments précuisinés à la vapeur ou Cuire ou Rôtir par convection, il suffit de tourner le cadran pour augmenter ou diminuer de 25 °F par incréments, puis appuyez sur ENTER. Si l'on n'appuie pas sur ENTER dans les 5 secondes, la température reviendra à la température initiale que vous aviez sélectionnée.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin de la cuisson, le four signalera et répétera après 2 et 4 minutes à moins que la porte ne soit ouverte ou que l'on appuie sur STOP/CLEAR.

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

STEAM CONVECTION ET CONVECTION

Il y a 3 modes de convection-vapeur et convection qui peuvent être programmés en cuisson à séquence multiple.

1. Préchauffer* + Cuire ou Rôtir (convection) + Cuire ou Rôtir (convection)

Autres particularités pratiques

2. Préchauffer* + Cuire ou Rôtir (convection-vapeur) + Cuire ou Rôtir (Convection)
3. Préchauffer* + Aliments précuisinés (convection-vapeur) + Cuire ou Rôtir (Convection)

* Préchauffer peut être omis.

- Supposons que vous voulez cuire dans une cuisson à séquence avec préchauffage dans les modèles 2.

La première étape est à une température de 375 °F pendant 1 heure et 10 minutes.

La deuxième étape est à une température de 400 °F pendant 10 minutes.

1. Pour la première étape, suivez les étapes 1 à 5 dans la vapeur seule Convection Voir Rôtir à la vapeur à la page 67.
2. Appuyez sur CONVECTION pour programmer la deuxième étape.
3. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 400°F et appuyez sur ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 10 minutes.
5. Appuyez sur START.

MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé jusqu'à 4 séquences de cuisson automatiques passant d'un réglage de niveau de puissance à l'autre automatiquement. Parfois, les consignes de cuisson vous indiquent de commencer sur un

niveau de puissance et puis de changer à un niveau de puissance différent.

- Supposons que vous voulez faire cuire pendant 5 minutes au niveau de puissance de 30 % et puis continuer faire cuire pendant 30 minutes à 50 %.
1. Pour la première phase, suivez les étapes 1 à 3 dans le manuel de cuisson du four à micro-ondes sous Régler le niveau de puissance, page 77.
 2. Appuyez sur MICROWAVE pour programmer la deuxième phase.
 3. Tournez le cadran pour entrer le temps de décongélation de 30 minutes et appuyez sur ENTER pour procéder.

Autres particularités pratiques

4. Tournez le cadran pour sélectionner le niveau de puissance de 50%.
5. Appuyez sur START.

INFO

Back/Info fournit 9 fonctions et des instructions étape par étape pour des fonctions spéciales.

ENTRETIEN	1. DRAIN WATER (PURGER L'EAU) 2. DESCALE (DÉTARTRER) 3. STEAM CLEAN (RÉGLAGES DU NETTOYAGE À LA VAPEUR)
RÉGLAGES	4. CLOCK (HORLOGE) 5. CONTRAST (CONTRASTE) 6. SOUND ON/OFF (SON ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) 7. DEMO (DÉMO) 8. CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANT) 9. SLEEP MODE (MODE VEILLE)

Ces fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur BACK/, en temps de jour ou la page d'accueil puis en tournant le cadran et en appuyant sur ENTER.

DRAIN WATER (PURGER L'EAU)

L'eau restant à l'intérieur du générateur de vapeur peut être évaporé en utilisant la fonction Drain Water (Purger l'eau). Voir la page 33.

DESCALE (DÉTARTRER)

Voir page 33.

STEAM CLEAN (RÉGLAGES DU NETTOYAGE À LA VAPEUR)

Voir page 85.

CLOCK (HORLOGE)

Voir page 36.

Autres particularités pratiques

CONTRAST (CONTRASTE)

Contrast peut ajuster l'obscurité ou la luminosité de l'affichage.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner CONTRAST et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour régler le contraste et appuyez sur ENTER pour garder le réglage. Le réglage du contraste sera mémorisé même si l'alimentation électrique du four est éteinte.

SOUND ON/OFF (SON ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ)

Vous pouvez mettre en sourdine le four.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner SOUND ON/OFF et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner SOUND ON/OFF et appuyez sur ENTER. Le réglage du son sera mémorisé même si l'alimentation électrique du four est éteinte.

REMARQUE :

Pour annuler le réglage de la sourdine, sélectionner SOUND ON à l'étape 2.

DEMO (MODE DE DÉMONSTRATION)

Vous pouvez avoir une démonstration des opérations de cuisson et des fonctionnalités particulières sans que le four ne soit allumé.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner DEMO MODE (MODE DÉMO) et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner DEMO ON et appuyez sur ENTER.

REMARQUE :

Pour annuler le mode de démonstration, sélectionnez DEMO OFF à l'étape 2 ou débranchez le four de la prise électrique et rebranchez.

CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANT)

Le verrouillage parental empêche le fonctionnement indésirable du four comme par de petits enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le panneau de commande soit désactivé et verrouillé.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner

Autres particularités pratiques

CHILD LOCK et appuyez ENTER.

2. Appuyez sur ENTER.

REMARQUE :

- *Pour annuler le verrouillage enfant, appuyez sur ENTER et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.*
- *Lorsque l'alimentation du four est éteinte, le réglage retourne à OFF.*

SLEEP MODE (MODE VEILLE)

Le mode veille signifie que le rétroéclairage de l'écran sera automatiquement éteint si le four n'est pas utilisé pendant 15 minutes. Le réglage initial de du mode veille est ON.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner SLEEP MODE et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner SLEEP MODE ON et appuyez sur ENTER. Le mode veille sera mémorisé même si le four est éteint est éteinte.

REMARQUE :

- *Pour annuler le mode veille, sélectionnez SLEEP MODE OFF à l'étape 2.*
- *Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche, tournez le cadran ou ouvrez et fermez la porte pour activer le rétroéclairage lorsque le rétroéclairage de l'écran est éteint en SLEEP MODE ON.*

Nettoyage et entretien

NETTOYER LE FOUR RÉGULIÈREMENT. Les projections et les résidus restants Suite à l'utilisation prolongée, en particulier à des températures élevées, sont difficiles à nettoyer et peuvent interférer avec le fonctionnement du four ainsi que diminuer la durée de vie utile du four.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS :

- Débranchez le cordon d'alimentation si possible.
- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à four ou de tampons durs à récuser sur toute pièce du four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

NETTOYAGE DU FOUR - EXTÉRIEUR

Préparer une solution de savon doux et d'eau, plongez un chiffon doux ou éponge dans la solution et essorez. Essuyez l'extérieur. Ne pas utiliser N'importe quel type de nettoyeur abrasif dur. Rincez le chiffon ou l'éponge dans de l'eau chaude et essorez. Essuyez l'extérieur et polir à nouveau à sec.

PORTE

Essuyez la fenêtre sur les deux côtés avec un chiffon humide pour enlever toutes Éclaboussures ou renversements. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si on les essuie fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de pulvérisant et d'autres nettoyeurs agressifs, car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui vont ensemble quand la porte est fermée, utilisez uniquement des savons ou détergents doux, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Des précautions doivent être prises dans le nettoyage du panneau de commande. Si le panneau contrôle devient sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Séchez avec un chiffon doux. Ne grattez pas ou n'utilisez aucun nettoyeur chimique. Fermez la porte et appuyez sur STOP/CLEAR.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE DU FOUR - INTÉRIEUR

RÉGLAGES DU NETTOYAGE À LA VAPEUR

La fonction de nettoyage vapeur permet de détacher toute les graisses, l'huile ou les résidus alimentaires. La vapeur facilite le nettoyage du four ; cependant, ce n'est pas une fonction d'auto-nettoyage. Compter une durée d'environ 20 minutes pour un cycle de nettoyage.

PREPARATION

- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau du robinet froide et qui est installé. (Voir page 30).
 - Assurez-vous que le plateau d'égouttage vidé est installé. (Voir page 31)
1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner STEAM CLEAN et appuyez sur ENTER.
 2. Appuyez sur START.

Laisser refroidir le four pour éviter les brûlures. Puis ouvrez la porte et retirez soigneusement tout résidu avec un chiffon doux et humide. Enfin, retirer et vider le réservoir. Attendez quelques minutes, puis vider le plateau ramasse-gouttes.

Pour nettoyer les parois intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude.

- Après chaque utilisation alors que le four est toujours chaud, essuyez les éclaboussures ou renversements avec un chiffon doux humide ou une éponge. NE PAS UTILISER UN PRODUIT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER OU UN NETTOYANT CORROSIF. Pour des salissures plus conséquentes, utilisez un savon doux ; bien rincer avec de l'eau chaude. Production de la vapeur Une fonction propre pour nettoyer soigneusement.
- Le chiffon ou l'éponge doit être bien essoré à sec pour empêcher l'humidité ou des résidus d'entrer dans les événements du four.
- N'utilisez pas de nettoyants de type aérosols à l'intérieur du four.
- Les matières grasses alimentaires ou les graisses restantes pourraient causer de la fumée ou une odeur désagréable. Il est conseillé de chauffer le four avec la fonction Vapeur par grill

Nettoyage et entretien

à convection en position manuelle pendant 20 minutes, sans préchauffage ni aliment afin de retirer toute la graisse, les résidus et les odeurs désagréable des conduits intérieurs et des éléments chauffants. Voir la section Nettoyer le Four avant la première utilisation à la page 38.

JOINT DE PORTE

La garniture de porte est essentielle pour une bonne étanchéité. Maintenez toujours la garniture propre pour éviter tout dommage. Si l'eau se condense à l'intérieur de la garniture de porte lustrer avec un autre chiffon doux. Ne pas utiliser de produit chimique ou abrasif sur ces surfaces. Prendre soin de ne pas frotter, d'endommager, de tirer ou de déplacer la garniture. Avant de cuisiner, vérifiez toujours que la garniture de porte soit bien appliquée et plane. Sinon, la vapeur sortira de la porte. Ne pas utiliser la fonction Combi Steam/Convect™ si la garniture de porte est endommagée car la vapeur ne pourrait pas être contenue dans le four. Consulter un professionnel de l'entretien.

BAC DE CUISSON / GRILLE HAUTE / GRILLE BASSE / PANIER À VAPEUR

Laver le bac de cuisson, la grille haute, la grille basse et le panier à cuisson vapeur après avoir cuisiné avec un savon doux ou une solution détergente, en rinçant et en séchant à la fin. N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs, de racloirs ou de brosses métalliques abrasives pour éviter d'endommager la surface facile à nettoyer. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placez-les sur la grille supérieure dans le lave-vaisselle.

RÉSERVOIR ET COUVERCLE DE RÉSERVOIR

Après avoir cuisiné, laver dans une solution détergente ou avec un savon doux et une éponge humide ou un chiffon doux, rincer et lustrer à sec. Ne pas laver dans le lave-vaisselle. Noter le filtre dans le bas à l'arrière du réservoir. Utilisez une brosse très douce pour retirer toute accumulation dans le filtre. Le filtre ne peut être ni retiré ni remplacé il est donc important d'apporter un soin particulier au filtre pour ne pas déchirer le maillage lors du nettoyage. Ne pas utiliser de produits corrosifs, brosses ou racloirs

Nettoyage et entretien

métalliques abrasifs sur le réservoir, son couvercle et son filtre. Ne pas utiliser un filtre déchiré. Commander un autre de rechange. Voir l'intérieur du panneau avant.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET COUVERCLE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Vider Plateau d'égouttage après utilisation, laver au savon ou avec un détergent doux avec un chiffon doux humide ou une éponge, rincer et lustrer à sec et remettre sous l'avant du four. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE À L'INTÉRIEUR DES PIÈCES À VAPEUR DU FOUR

Pendant la production de vapeur, du tartre peut se former dans le générateur de vapeur. Pour retirer le tartre, actionner la fonction de détartrage lorsque l'instruction **DESCALING IS NECESSARY** est indiquée sur l'afficheur. Voir page 33 pour les instructions complètes.

Tableau de dépannage

Si une indication EE est affichée ou vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, vérifiez le tableau ci-dessous avant de consulter un réparateur autorisé. Cela contribuera à éviter des appels d'entretien inutiles.

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
ERREUR MESSAGE	EE	En raison d'une erreur technique, appelez votre réparateur autorisé le plus proche.
CAPTEUR ERREUR	Terminer la cuisson en réglant le minuteur. Appuyez sur CLEAR.	Le capteur ne détecte pas la vapeur correctement en mode micro-ondes avec capteur de vapeur. Appuyez sur STOP/CLEAR et terminer la cuisson en réglant le minuteur manuellement.
INFORMATIONS MESSAGE	Wait. Oven is too warm to use.	Le four est trop chaud pour utiliser la fonction de décongélation par micro-ondes ou pour Fermenter à la vapeur. Retirer les aliments du four et les laisser refroidir jusqu'à ce que le message disparaisse.
	Water is frozen.	Le four peut ne pas fonctionner correctement. Faites fonctionner le four avec le grill à convection sans nourriture et préchauffer pendant 5 minutes. Voir la page 72.

Tableau de dépannage

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
INFORMATIONS MESSAGE	Now cooling.	Après cuisson, rappelez-vous que le four sera chaud. En cours de refroidissement sera affiché sur l'affichage jusqu'à ce que l'intérieur du four ait refroidi. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant encore 13 minutes. NOW COOLING disparaîtra lorsque le four aura refroidi. Si vous souhaitez utiliser le four chaud, appuyez simplement sur la touche STOP/CLEAR.
	Replace drip tray.	Remplacer le plateau d'égouttage à cuisson. Retirez et remplacez le plateau d'égouttage Correctement. Voir page 31. Dans le cas où le plateau d'égouttage ne serait pas correctement installés, le message REPLACE DRIP TRAY s'affichera sur l'affichage.

Tableau de dépannage

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
INFORMATION MESSAGE	Empty drip tray and replace.	L'instruction EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE s'affichera à l'écran lorsqu'il reste de l'eau dans le plateau d'égouttage. Vous devez vider le plateau d'égouttage et le remettre en place avant que les fonctions Convection-vapeur ou Cuisson à la vapeur démarre. Voir page 31.
	Descaling is necessary.	Suivez les Instructions de détartrage étape par étape. Voir page 33.
	Fill water reservoir.	Retirez réservoir et remplir avec de l'eau jusqu'à la marque 2. Remplacer et poussez fermement jusqu'à ce qu'il entre en place.
	Hot	Le corps du four et l'intérieur du four sont très chauds. Faites très attention de ne pas vous brûler.

Tableau de dépannage

Les situations suivantes sont normales et ne sont pas des signes d'un mauvais fonctionnement du four.

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Contrôle Groupe / alimentation secteur	L'affichage est Noir / Vide.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la fiche d'alimentation est connectée à une prise murale appropriée. Voir page 10. • Vérifiez que fusible ou le disjoncteur fonctionne correctement. Sinon, réparer. • Débranchez le four de la source d'alimentation, attendez une minute puis branchez dans la prise murale. Si le problème persiste, consulter un réparateur autorisé.
	L'affichage fonctionne mais le bouton START ne fonctionne pas lorsqu'il est enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la porte et la fermer. Est-ce que la lumière du four est éteinte? Appuyez sur START encore une fois. • Si l'écran affiche, WAIT. OVEN IS TOO WARM TO USE, attendez qu'il disparaisse, puis appuyez sur START.
	L'alimentation électrique s'est interrompue au cours de la cuisson.	Le programme de cuisson sera annulé. Continuer la cuisson en fonctionnement manuel. Vérifiez les aliments avec précaution lors de la cuisson.
	La lumière du four est éteinte lors de l'étape PROOF.	C'est un fonctionnement normal pour empêcher la pâte à pain de sécher à la surface.

Tableau de dépannage

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Contrôle Groupe / alimentation secteur	La lumière du four est éteinte pendant le détartrage.	Ceci est normal. Voir la page 33.
	La lumière du four est éteinte lorsque la porte est ouverte.	La lumière du four s'éteindra si la porte est ouverte pendant plus de 5 minutes.
	Le rétro-éclairage est désactivé.	Le Sleep Mode est peut être activé. Appuyez sur n'importe quel bouton, tournez le cadran ou ouvrir/ fermer la porte pour activer rétroéclairage de l'affichage. Voir à la page 84 pour annuler le Sleep Mode.
Vapeur	D'eau est à l'intérieur du four lorsque la vapeur est ouverte.	De la vapeur de la porte s'est condensée à l'intérieur du four. Séchez avec une éponge.
	De la vapeur sort des orifices des conduites de ventilation sur le dessus du four.	Il est normal que la vapeur utilisée sorte de l'ouverture de ventilation sur le dessus du four.
	De l'eau de condensation peut se trouver dans cavité ouverte.	Cette opération est normale. De la vapeur s'est condensée dans le bas du four. Séchez avec un chiffon doux.
	De la vapeur sort depuis la porte au cours de la cuisson.	Vérifiez le joint de la porte pour s'assurer qu'il soit bien appliqué et à plat.

Tableau de dépannage

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Bruit / Son	Bruit de fonctionnement cuisson micro-ondes	Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, on peut entendre le magnétron se mettre en marche ou s'éteindre selon le niveau de puissance.
	Le bruit après fonctionnement micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de refroidissement fonctionnera jusqu'à ce que le four ait refroidi. • Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant encore 13 minutes, en fonction de la température du four et certains de ses composants.
	Du bruit lors de cuisine avec un contenu de température.	Des températures élevées peuvent entraîner la dilatation de certains éléments du four. C'est normal.
	Aucun son lorsque les boutons sont pressés.	Les sons sont désactivés. Voir page 83 pour annuler la désactivation du son.
Fumée / Arôme	Lors de l'utilisation du four pour la première fois, il peut générer de la fumée ou produire une odeur.	Voir page 38 pour les instructions pour le nettoyage du four étape par étape avant la première utilisation.
	L'intérieur du four sent après micro-ondes	Voir, Nettoyer le four avant la première utilisation à la page 38 pour les instructions de suppression des odeurs étape par étape.

Tableau de dépannage

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Autres	Le temps affiché à l'écran défile très rapidement.	Vérifier le mode Démonstration à la page 83 et annuler.

Appel de service

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1. Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four pendant deux minutes sur micro-ondes, HIGH (FORT) 100% alimentation.

A. Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI NON

B. Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? OUI NON

(Placer votre main sur l'ouverture de ventilation sur le dessus).

C. L'eau dans le four est-elle chaude? OUI NON

2. Retirer l'eau du four et le faire fonctionner pendant 5 minutes en mode Convection Manuelle, Cuisson ou Rôtir 450 °F.

A. Est-ce que l'icône CONV pour Convection s'affiche à l'écran? OUI NON

B. Après que le four s'arrête, est-ce que l'intérieur du four est chaud? OUI NON

3. Remplir le réservoir avec de l'eau et replacer.

Faire fonctionner le four pendant 3 minutes en fonction Vapeur manuelle.

A. Après que le four s'arrête, est-ce que l'intérieur du four est rempli de vapeur? OUI NON

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR VIKING AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

REMARQUE :

Si le four est réglé pour plus de 12 minutes à 100 % (700 W) ou à 90 % (630 W) de niveau de puissance, la puissance de sortie atteindra 600 W après 15 minutes afin d'éviter la surcuisson.

Fiche technique

Tension d'alimentation :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise :	
Micro-ondes	1,04 kW 9,0A
Convection	1,5 kW 12,5A
Puissance de sortie :	
Micro-ondes	700W*
Réchauffeur à convection	1 450W
Fréquence :	2 450 MW
Dimensions extérieures (LxHxP) : (non compris la poignée)	21 3/4 po x 17 1/4 po x 18 3/8 po 553 mm x 438 mm x 468 mm
Dimensions de la cavité (LxHxP)** :	14 1/8 po x 10 1/8 po x 13 3/8 po 359 mm x 256 mm x 339 mm
Capacité du four ** :	1,1 pi ³
Poids :	Environ 55 lbs / 25 kg

* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

En conformité avec les normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

DHHS - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

GARANTIE DU FOUR COMBI STEAM/CONVECT™

DEUX ANS DE GARANTIE TOTALE

Les fours Combi Steam/Convect™ et tous leurs composants et accessoires, sauf dans les cas détaillés ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication lors d'un usage domestique normal pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat original chez le détaillant. Viking Range, LLC garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce qui tombe en panne ou se trouve être défectueuse pendant la période de garantie.

*Le verre (y compris les ampoules), articles peints et décoratifs sont garantis être exempts de tout vice de matériaux ou de fabrication pendant une période de quatre-vingt dix (90) jours à compter de la date d'achat d'origine chez le détaillant. **TOUT DÉFAUT DOIT ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT DIX (90) JOURS A COMPTE DE LA DATE D'ACHAT INITIALE CHEZ LE DÉTAILLANT.**

CINQ ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Si le tube magnétron échoue en raison de vices de matériaux ou de fabrication lors d'un usage domestique normal au cours de la deuxième à la cinquième année suivant la date d'achat d'origine chez le détaillant, il sera réparé ou remplacé, sans frais pour la pièce elle-même, avec le propriétaire assumant tous les autres coûts, y compris ceux de la main d'œuvre.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original du produit garanti ci-dessous et à chaque cessionnaire propriétaire du produit pendant la durée de la garantie.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et situés ici aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent être achetés dans le pays où l'entretien est requis. Le travail de garantie doit être effectué par un organisme d'entretien agréé par Viking Range, LLC ou son représentant. La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un abus, accident, catastrophe naturelle, perte d'alimentation électrique au produit pour une raison quelconque, une altération, une utilisation en extérieur, une installation incorrecte, un mauvais fonctionnement ou de la réparation ou l'entretien du produit par toute personne autre qu'un organisme agréé par Viking Range, LLC de service ou son représentant. Cette garantie ne s'applique pas aux usages commerciaux. Le garant n'est pas responsable pour les dommages indirects ou dommages accidentels si découlant de la violation de la garantie, rupture de contrat, ou autrement. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que la plus haute limitation ou exclusion pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Le propriétaire sera responsable pour une bonne installation, la prestation de soins et l'entretien normal, fournir une preuve d'achat sur demande, et rendre l'appareil raisonnablement accessible pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants contient un défaut ou un dysfonctionnement au cours de la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives faites par le garant pour remédier aux défauts ou défaillances, le propriétaire a droit soit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de son composant ou des pièces. La responsabilité du garant quant à toute réclamation d'aucune sorte, à l'égard des biens ou des services couverts en vertu des présentes, doit en aucun cas excéder le prix des biens ou services ou toute partie d'entre eux qui donne lieu à la réclamation.

SERVICE DE GARANTIE : Selon les conditions de cette garantie, l'entretien doit être effectué par une usine ou un organisme d'entretien agréé par Viking Range, LLC ou son représentant. L'entretien sera effectué durant les heures normales d'ouverture des bureaux, et le travail effectué à des tarifs supplémentaires ou majorés ne sera pas couvert par cette garantie. Pour obtenir un service de garantie, contactez le revendeur auprès duquel le produit a été acheté, un organisme d'entretien agréé par Viking Range, LLC ou Viking Range, LLC. Fournir le modèle et le numéro de série et la date d'achat d'origine. Pour obtenir le nom de votre plus proche organisme d'entretien agréé par Viking Range, LLC veuillez contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou Viking Range, LLC.

IMPORTANT : Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie.

Le retour de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Vous devriez, cependant, retourner la carte d'enregistrement du propriétaire de telle sorte que Viking Range, LLC puisse vous joindre si toute question ou sécurité se pose qui pourrait vous affecter.

Toutes les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation applicables aux éléments ou pièces décrits ci-dessus sont limitées en durée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables ci-dessus. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que la limitation ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Viking Range, LLC

111 Front Street

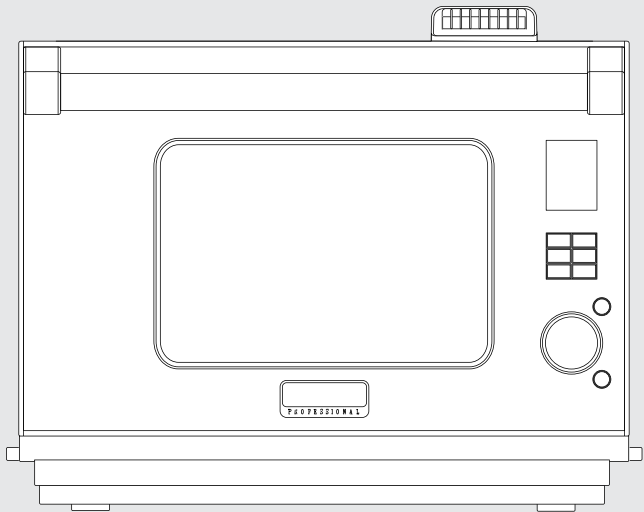
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Spécifications susceptibles d'être modifiées sans préavis
Pour plus d'informations, appelez 1-888-845-4641,
ou branchez-vous sur le site Web à l'adresse brigade.ca

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

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

Manual de Uso y Cuidado



Combi Steam/Convect™ Horno
VCSO210

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al exclusivo mundo de los propietarios de productos. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y atención que hemos puesto en cada detalle de su nuevo y moderno Horno Combi Steam/Convect™.

Su Horno Combi Steam/Convect™ está diseñado para ofrecer años de servicio confiable. Esta Guía de uso y cuidado le proporcionará la información que necesita para conocer en detalle el cuidado y funcionamiento de su Horno Combi Steam/Convect™.

Su completa satisfacción es nuestro objetivo principal. Si tiene alguna pregunta o comentario sobre este producto, comuníquese con el distribuidor donde adquirió el producto, o comuníquese con nuestro Centro de atención al cliente al 1-888-845-4641.

Agradecemos la elección que hizo de un Horno Combi Steam/Convect™ y esperamos que vuelva a elegir nuestros productos cuando necesite otros hornos.

Para mayor información sobre la completa y creciente selección de productos Viking, comuníquese con su distribuidor o visítenos en Internet en vikingrange.com.

Tabla de Contenido

Para comenzar	3
Advertencias	3-4
Instrucciones de seguridad importantes	5-7
Importante—Lea y siga las instrucciones	8-26
Desembalaje y verificación de su horno	8
Elección de una ubicación para su horno	8
Instrucciones para conexión a tierra	9
Cable de extensión	10
Interferencia en la radio o televisión	10
Información sobre su horno combi steam/convect	10
Información sobre opciones de cocción	11
Acerca de la convección a vapor y la cocción al vapor	12
Acerca de la cocción por microondas	14
Acerca de los alimentos cuando use el modo microondas	16
Acerca de los utensilios y envolturas	18
Sobre los niños	23
Sobre seguridad	23
Controles del producto	27
Nombre de las partes	27-28
Panel de control	28
Información de la pantalla	28
Instrucciones importantes	29-34
Reservorio	29
Bandeja de goteo	30
Convección a vapor y vapor en cocción automática y manual	31
Función de drenaje del agua	32
Función de descalcificación	32
Operación	35
Antes de operar	35-37
Para configurar el reloj	35
Stop/Clear (Parar/Borrar)	36
Back (Parte posterior)	36
Limpie el horno antes del primer uso	36
Cocción automática	37-61
Convección a vapor	37
Vapor	49

Tabla de contenidos

Microondas _____	51
Descongelar _____	60
Cocción manual _____	62-74
Entrada de tiempo de cocción _____	63
Convección a vapor _____	63
Convección _____	67
Vapor _____	69
Microondas _____	72
Descongelamiento manual _____	74
Otras funciones convenientes _____	75-80
Tiempo de cocción automático ajuste (Mayor o menor ajuste de tiempo) _____	75
Extender el tiempo de cocción al final de la cocción _____	75
Ajuste de la temperatura _____	76
Recordatorio de finalización de cocción _____	76
Cocción en secuencias múltiples _____	77
Info (información) _____	78
Cuidado del producto _____	81
Limpieza y cuidado _____	81-84
Limpieza del horno - exterior _____	81
Puerta _____	81
Panel de control _____	81
Limpieza del horno – interior _____	82
Junta de la puerta _____	83
Bandeja para hornear / rejilla superior / rejilla inferior / vaporera _____	83
Reservorio y tapa del reservorio _____	83
Bandeja de goteo y tapa de bandeja de goteo _____	84
Descalcificación de las piezas relacionadas con el vapor del horno _____	84
Cuadro de solución de problemas _____	85-90
Solicitud de servicio _____	91
Especificaciones _____	92
Garantía del horno combi steam/convect™ _____	93

Advertencias

Las Advertencias e Instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no pretenden incluir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe emplear el sentido común y tener precauciones y cuidado al instalar, dar mantenimiento o hacer funcionar el artefacto.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante sobre los problemas o condiciones que no comprenda.

Reconozca los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO
Peligros o prácticas no seguras que OCASIONARÁN lesiones personales graves o la muerte
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN OCASIONAR la muerte o lesiones personales graves
⚠ ADVERTENCIA
Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN OCASIONAR lesiones personales leves o daños a la propiedad.
Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le informarán cómo reducir la eventualidad de una lesión y le dirán lo que puede suceder si no cumple las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este artefacto para prevenir el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daños al artefacto como resultado del uso incorrecto del artefacto. Use el artefacto sólo para el uso destinado como se describe en este manual.

Para asegurar la operación correcta y segura: El artefacto debe ser instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado. **NO** intente ajustar, reparar, dar servicio o reemplazar ninguna parte de su artefacto a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Advertencias

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. No altere o manipule indebidamente los interbloques de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
- (c) No opere el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no hayan daños en: (1) puerta (inclinación), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de la puerta y superficies de cierre hermético.
- (d) El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

ADVERTENCIA



El uso inapropiado del enchufe con toma a tierra puede causar una descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS" en la página 4.
- Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea "INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA" en la página 9-10.
- Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
- Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
- No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
- Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Fulgor para una evaluación, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
- No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 81.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.
 - No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
- Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. No siempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.** Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
- Después de calentar, deje el recipiente en el horno microondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Si la luz del artefacto no funciona, consulte al PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO.
- No opere ningún aparato de cocina o calefacción debajo de este electrodoméstico, excepto un horno eléctrico de pared adecuadamente instalado o un cajón calentaplatos.
- No monte la unidad sobre ningún aparato de cocina o calefacción, excepto un horno eléctrico de pared adecuadamente instalado o un cajón calentaplatos.
- No monte sobre un fregadero.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato, cuando el aparato está en funcionamiento.

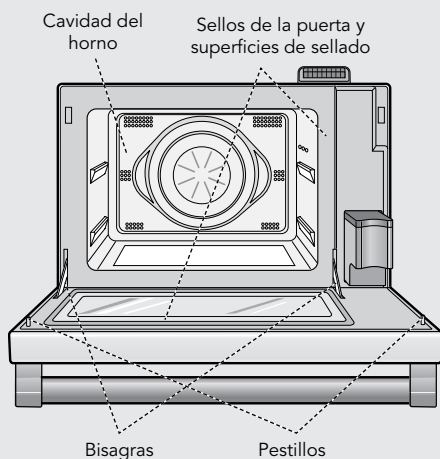
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO

Retire los materiales de empaque que están dentro de la cavidad del horno. Lea los anexos y **GUARDE** el Manual de uso y cuidado.

Revise que el horno no tenga daños como puertas torcidas o mal alineadas, sellos de puerta y superficies del cierre hermético dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras en la cavidad o en la puerta. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor o **PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE VIKING**.



ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN PARA SU HORNO

Ya que usted usará el horno con frecuencia debe elegir su ubicación para un fácil uso. No coloque el horno sobre tapetes, alfombras o manteles ni obstruya las aberturas de ventilación. El horno debe estar colocado sobre un mostrador que esté a una altura mínima de 36 pulgadas (91.5 cm) del suelo. Deje al menos 2 pulgadas (5.1 cm) a los costados, y 2 pulgadas (5.1 cm) sobre la parte superior

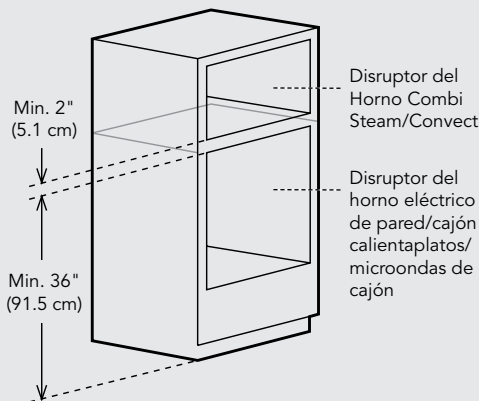


Ilustración 1

del horno (excluyendo la abertura de ventilación) para que circule el aire. Asegúrese de colocar el horno de modo que no pueda tocar la parte posterior inadvertidamente.

Su Horno Combi Steam/Convect™ puede ser empotrado en un gabinete o a la pared, o sobre cualquier horno eléctrico de pared, sobre un cajón calentaplatos, o sobre un microondas de cajón. No se puede empotrar sobre hornos de gas de pared.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

Consulte la Ilustración 1 para una adecuada ubicación sobre un horno eléctrico de pared, un cajón calentaplatos o un microondas de cajón. Siga cuidadosamente las instrucciones de instalación del horno eléctrico de pared/cajón calentaplatos/

microondas de cajón y las instrucciones del juego de Empotrado. Asegúrese de que el espacio libre del suelo entre el Horno Combi Steam/Convect™ y el horno eléctrico de pared/cajón calentaplatos/ microondas de cajón sea de un mínimo de 2 pulgadas (5.1 cm).

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato se debe poner a tierra. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre y un enchufe con toma a tierra. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y reglamentos locales.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe con toma a tierra puede causar una descarga eléctrica.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Los requerimientos de electricidad son de 120 voltios 60 Hz, CA solamente, 15 amp. o más de suministro eléctrico protegido. Se recomienda tener un circuito separado que preste servicio a este horno solamente.

El horno está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente. Si solo cuenta con un tomacorriente de dos clavijas, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de pared correcto.

Se puede comprar y usar temporalmente un adaptador de 3 clavijas si los códigos locales lo permiten. Siga las instrucciones del empaque.

Se incluye un cable corto de suministro eléctrico para reducir el

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

CABLE DE EXTENSIÓN

Si necesita utilizar un cable de extensión, use solo una extensión de tres cables en la que el enchufe tenga una tercera punta para el polo a tierra y la toma de corriente tenga tres receptores que acepten adecuadamente el enchufe del Horno Combi Steam/Convect. La clasificación del cable de extensión debe ser 115-120 voltios CA, 15 amp. o más.

Debe tener cuidado de no colocar el cable sobre el mostrador o mesa de donde los niños podrían jalarlo o tropezarse con éste accidentalmente.

NOTAS:

- Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o al encargado de brindar el servicio.
- Viking y el distribuidor no aceptan ninguna responsabilidad por los daños al horno o las lesiones personales causadas por no seguir los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

INTERFERENCIA EN LA RADIO O TELEVISIÓN

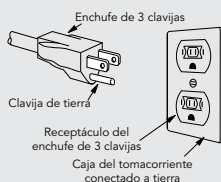
Si se presentan interferencias causadas por el Horno Combi Steam/Convect™ en su radio o TV, revise que el Horno Combi Steam/Convect™ esté conectado en otro circuito eléctrico, aleje la radio o el TV del cajón como sea posible o revise la posición y señal de la antena receptora.

INFORMACIÓN SOBRE SU HORNO COMBI STEAM/CONVECT

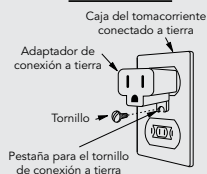
Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala detalladamente y guárdela para futura referencia.

El Libro de Cocina del Horno Combi Steam/Convect™ de Viking es valioso. Consúltelo con frecuencia sobre principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocina.

Instalación Permanente y Correcta



Uso Temporal



IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

Tenga cuidado, ya que a diferencia de los hornos de microondas, los Hornos de Convección tienden a calentarse durante la cocción con Convección a Vapor, Convección o Vapor.

El uso del horno es sólo para la preparación de los alimentos. No debe usarse para secar ropa o periódicos.

INFORMACIÓN SOBRE OPCIONES DE COCCIÓN

Su horno tiene varias opciones de cocción divididas en automáticas y manuales. Convección a Vapor, Vapor y Microondas tienen todas opciones automáticas y manuales. Convección tiene solamente opción manual.

Convección a vapor

Vapor se combina con la calefacción por convección, que puede asar y asar a la parrilla los alimentos y permite eliminar la grasa excesiva. Estos alimentos retienen la humedad. Las carnes de res y de ave quedan doradas, jugosas y sabrosas.

Vapor

El vapor cocina suavemente los alimentos como vegetales, pescado, mariscos y huevos sancochados además de que retiene la humedad, los sabores naturales y los nutrientes.

Convección

La convección dora, hornea, asa a la parrilla y deja crujientes una gran variedad de alimentos. Las galletas, pasteles, panes, panecillos, bizcochos y rollos se pueden hornear en uno o dos niveles. No existe ningún ajuste automático para la convección. Consulte su Libro de cocina al Vapor o por Convección en Operaciones Manuales.

Microondas

Las microondas son rápidas y convenientes para la cocción, descongelamiento y para preparar palomitas de maíz. Con el Sensor de Recalentamiento, el Sensor de Cocción y el Sensor para Palomitas de maíz, no es necesario ingresar la cantidad. El sensor elimina la necesidad de estimar.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LA CONVECCIÓN A VAPOR Y LA COCCIÓN AL VAPOR

Hay algunas técnicas de cocción a vapor. Es esencial que siga estas técnicas a fin de obtener buenos resultados. Muchas de ellas son similares a las usadas en la cocción convencional, de modo que no requieren de grandes cambios. Observe la información de todos los cuadros del libro de cocina para todas las opciones de cocción que usen Convección a Vapor (Asar, Alimentos congelados precocidos, Asar a la parrilla) y Vapor (Cocinar, Recalentar, Mantener caliente y Leudar).

- No deje desatendido el horno mientras lo esté usando.
- Use utensilios/implementos de cocina adecuados para el modo de cocción como se describe en las páginas 18-22.
- Ventile la habitación para permitir que el vapor se disipe.
- Consulte los cuadros del Libro de cocina del Horno Combi Steam/Convect™ para hallar los ajustes y tiempos de cocción recomendados.
- Después de la cocción y cuando el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie el interior del horno con un paño o esponja suave. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

Para la cocción al vapor

TÉCNICAS DE COCCIÓN	
Bandeja para hornear, Rejilla superior, Vaporera	Coloque la comida en la vaporera de la rejilla superior en la bandeja para hornear de modo que el vapor llegue a todos los lados y la cocción sea uniforme. Para una cocción más rápida, use el nivel alto del horno. Los alimentos apiñados demoran más en cocinarse, así que colóquelos con un espacio suficiente entre ellos para que circule el vapor.
Envolturas	Las envolturas no son necesarias en muchos casos. Si se necesita una envoltura, se recomienda el papel aluminio para evitar que los alimentos se humedezcan.
Puerta	Para lograr tiempos de cocción exactos, mantenga la puerta cerrada.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

TÉCNICAS DE COCCIÓN	
Agitar	En ocasiones, las sopas o las cazuelas recalentadas sin envolturas tienen un aspecto aguado después de la cocción. La apariencia mejora si se agitan bien.
Reposo	El tiempo de reposo se recomienda luego de la cocción para permitir que el calor de los alimentos se disperse de manera uniforme. No deje los alimentos reposando en el horno por mucho tiempo, ya que se pueden recocer o humedecer debido al vapor residual.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN	
Escalfado	El modo de vapor se puede usar para escalfar vegetales a fin de prepararlos para ser congelados. Coloque los vegetales preparados en la vaporera de la rejilla superior en la bandeja para hornear. Use el nivel alto del horno. Presione STEAM, MANUAL y el tiempo deseado de 4 - 5 minutos. Presione START. Luego de la cocción a vapor, ponga en agua fría para enfriar rápidamente. Escurra y luego congele.

Para Convección a Vapor y Cocción al Vapor

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS	
Densidad	La densidad de los alimentos afecta el tiempo de cocción. Si es posible, corte los alimentos en porciones más pequeñas y colóquelos formando una sola capa.
Cantidad	El tiempo de cocción se debe incrementar si hay mayor cantidad de alimentos.
Tamaño	Los alimentos y porciones pequeños se cocinan más rápido que los grandes, ya que el calor penetra por todos los lados hasta el centro. Para lograr una cocción uniforme, que todas las porciones tengan el mismo tamaño.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS	
Forma	Los alimentos con formas irregulares, como pechugas de pollo o muslos, pueden demorar más en cocinarse en las partes gruesas. Compruebe que estas partes se cocinen completamente antes de servirlos.
Temperatura de los alimentos	La temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo de cocción. Los alimentos helados demoran más en cocinarse que los que están a temperatura ambiente. La temperatura del recipiente no es la misma que la de los alimentos o bebidas.
Sazonado y condimentado	Es mejor que se sazone o condimente después de la cocción. Si se marina o embadurna, el sabor puede ser más suave cuando se cocina a vapor. Añada el sazonado o condimentado nuevamente después de la cocción, si es necesario.

- Compruebe que los alimentos estén totalmente cocidos/recalentados antes de servirlos.
- El tiempo de cocción se verá afectado por la forma, profundidad, cantidad y temperatura de los alimentos junto con el tamaño, forma y material del recipiente.
- Nunca caliente aceite ni manteca para freír ya que puede conllevar al sobrecalentamiento y producir un incendio.

PRECAUCIÓN

Use siempre agarraderas o manoplas para retirar los alimentos y utensilios del horno. Tenga cuidado con el vapor cuando abra la puerta del horno.

ACERCA DE LA COCCIÓN POR MICROONDAS

- SIEMPRE coloque alimentos dentro del horno durante su operación para que absorban la energía del microondas.
- Su Horno microondas tiene una capacidad de 700 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

- La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad ambiental y la humedad en la comida influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta condensación como los no cubiertos. No bloquee las ranuras de ventilación.
- Distribuya los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el período de tiempo más corto indicado y aumente como sea necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: Toallas de papel, papel encerado, película plástica para microondas o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de la carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Revuelva los alimentos desde afuera hacia adentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los alimentos grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción desde la parte superior a la inferior y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Deje un tiempo de espera. Retire los alimentos del Microondas Para Emmpotrado y revuélvalos, si es posible. Cubra durante el tiempo de espera, lo cual permite que los alimentos se terminen de cocinar sin recocerlos.
- Verifique la cocción. Verifique si hay señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

Las señales de cocción completa incluyen:

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

- Todo el alimento emana vapor, no sólo en los bordes.
- Temperatura muy caliente de la base central del plato al tacto.
- Fácil movimiento de las uniones de los muslos del ave.
- La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

ACERCA DE LOS ALIMENTOS CUANDO USE EL MODO MICROONDAS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	<ul style="list-style-type: none"> • Perfore las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". • Haga pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar los huevos con cáscara. • Recalentar los huevos enteros. • Deshidratar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	<ul style="list-style-type: none"> • Use palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para horno microondas. • Escuche mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para palomitas de maíz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LOS ALIMENTOS CUANDO USE EL MODO MICROONDAS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Alimentos para bebés	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiera los alimentos del bebé a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verifique la temperatura antes de servir. • Coloque las tetinas en las botellas después de calentarlas y sacúdalas bien. Verifique la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar botellas desechables. • Calentar las botellas con las tetinas puestas. • Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. • Revuelva bien los líquidos antes, durante y después de calentar para evitar "erupciones". • Use un tazón profundo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • Preparar conservas o mermeladas en el microondas ya que las bacterias dañinas podrían no ser destruidas. • Freír en aceite. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS

El cuadro siguiente le ayudará a decidir qué utensilios y envolturas debe usar en cada modo.

UTENSILIOS - ENVOLTURAS	MODO DE COCCIÓN		
	CONVECCIÓN A VAPOR / CONVECCIÓN	VAPOR	MICROONDAS
Papel aluminio, recipientes metálicos	SÍ	SÍ	SÍ
			Pedazos planos y pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se estén descongelando o cocinando demasiado rápido. Mantenga el papel metálico al menos a 1 pulgada (2.54 cm) de las paredes del horno.
Metal	SÍ	SÍ	NO

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS

El cuadro siguiente le ayudará a decidir qué utensilios y envolturas debe usar en cada modo.

UTENSILIOS - ENVOLTURAS	MODO DE COCCIÓN		
	CONVECCIÓN A VAPOR / CONVECCIÓN	VAPOR	MICROONDAS
Loza, cerámica, porcelana, cerámica de gres	SÍ	SÍ	SÍ
	La porcelana para horno, la cerámica, la vajilla de barro cocido y la porcelana china son adecuadas. No use el recipiente si presenta fallas.		Consulte las recomendaciones del fabricante sobre la seguridad para uso en microondas. No use el recipiente si presenta fallas.
Cristalería resistente al calor p. ej. Pyrex®	SÍ	SÍ	SÍ
	Se debe tener cuidado si se usa cristalería fina ya que puede romperse o agrietarse si se calienta de repente.		
Cristalería no resistente al calor	NO	NO	NO

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS

El cuadro siguiente le ayudará a decidir qué utensilios y envolturas debe usar en cada modo.

UTENSILIOS - ENVOLTURAS	MODO DE COCCIÓN		
	CONVECCIÓN A VAPOR / CONVECCIÓN	VAPOR	MICROONDAS
Plástico/ Poliestireno resistente al calor	NO	SÍ	SÍ
	Consulte el rango de temperatura del fabricante.	Se debe tener cuidado ya que algunos recipientes se deforman, derriten o decoloran a altas temperaturas.	Use recipientes plásticos para microondas para recalentar o descongelar. Algunos plásticos para microondas no son adecuados para cocinar alimentos con un alto contenido de azúcar. Siga las instrucciones del fabricante.
Plástico, Thermoset®	NO	SÍ	SÍ
Envoltorio plástico para microondas	NO	NO	SÍ

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS

El cuadro siguiente le ayudará a decidir qué utensilios y envolturas debe usar en cada modo.

UTENSILIOS - ENVOLTURAS	MODO DE COCCIÓN		
	CONVECCIÓN A VAPOR / CONVECCIÓN	VAPOR	MICROONDAS
Toallas de papel, platos de papel	NO	NO	SÍ
			Toallas de papel: Para cubrir para recalentar y cocinar. No use toallas de papel reciclado que pueden contener partículas metálicas. Platos de papel: Para recalentar.
Papel antiadherente	NO	SÍ	SÍ
Papel manteca	NO	NO	SÍ
			Envoltura apropiada para cocinar y recalentar.
Rejilla para asado	SÍ	NO	NO

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACERCA DE LOS UTENSILIOS Y ENVOLTURAS

El cuadro siguiente le ayudará a decidir qué utensilios y envolturas debe usar en cada modo.

UTENSILIOS - ENVOLTURAS	MODO DE COCCIÓN		
	CONVECCIÓN A VAPOR / CONVECCIÓN	VAPOR	MICROONDAS
Rejilla para asado	SÍ	NO	SÍ
	Las bolsas para asar se deben usar solo con horneado o asado por convección.		Siga las instrucciones del fabricante.
Los platos de plata y los utensilios o recipientes de cocina que podrían oxidarse en el horno.	NO	NO	NO
Rejilla inferior, Rejilla superior, Bandeja para hornear, Vaporera	SÍ	SÍ	NO

COMPROBACIÓN DEL PLATO - Si desea comprobar si un plato se puede usar en el microondas, coloque el plato vacío en el horno y hágalo funcionar al 100% de potencia por 30 segundos. Si el plato se calienta demasiado, NO lo use en el microondas.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

ACCESORIOS - Se pueden adquirir muchos accesorios para microondas resistentes al calor. Revise cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro resistente a las microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y asegurará que sus alimentos se han cocido a temperaturas seguras al usar la cocción sólo con microondas. Viking no es responsable de ningún daño al horno causado por el uso de los accesorios. Para una cocción automática, use el recipiente recomendado en el cuadro de cocción en esta Guía de uso y cuidado o en el libro de cocina.

SOBRE LOS NIÑOS

Los niños menores de 7 años deben usar el Horno Combi Steam/Convect™ bajo la supervisión cercana de un adulto. En el caso de los niños entre 7 y 12 años, la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación. El niño debe alcanzar el horno de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.

No se debe permitir nunca que nadie se apoye o se cuelgue del horno.

Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes de alimentos crujientes, ya que podrían estar muy calientes.

No asuma que un niño puede cocinar de todo sólo porque aprendió a cocinar un alimento.

Los niños deben aprender que el horno no es un juguete. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el horno.

SOBRE SEGURIDAD

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo a las temperaturas recomendadas del Departamento de Agricultura de los EE.UU.

TEMPERATURA	ALIMENTO
145°F (63°C)	Para carne de res, de cordero o de ternera cortada para filete, picada o para asado, pescado.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

160°F (71°C)	Para cerdo fresco, carne molida, pescado, mariscos, platos a base de huevo, comida preparada congelada y carne de res, de cordero o de ternera cortada para filete, picada o para asado.
165°F (74°C)	Para sobrantes, refrigerados y listos para recalentar, fiambres y alimentos “frescos” para llevar, pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave molida para hamburguesas de pollo o pavo. Nota: No cocine aves enteras rellenas. Cocine el relleno por separado a 165°F (74°C).

- Para verificar la cocción, introduzca un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa y el hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción, a menos que sea aprobado para uso en microondas.
- Las partes accesibles (p. ej. puerta del horno, cavidad del horno, platos y accesorios) pueden calentarse durante el uso. Use agaraderas secas o manoplas cuando retire recipientes, alimentos y accesorios del horno y tenga cuidado de no tocar la cavidad del horno para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Evite las quemaduras causadas por el vapor alejando su rostro y manos de él. Siempre aléjese del horno cuando lo abra.
- Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y las bolsas especiales para cocinar en horno apartándolas de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
- NUNCA use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para conservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias.

IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

- Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen la parte sobresaliente de la puerta.
- No toque el área cercana a la luz del horno. Esta parte se calienta cuando la luz se enciende.
- Para evitar quemaduras, siempre tenga cuidado de no salpicar la grasa que está en la bandeja para hornear cuando retire del horno las carnes asadas o asadas a la parrilla.
- Para evitar quemaduras, siempre compruebe la temperatura de la los alimentos y del recipiente, y remuévalos antes de servirlos. Preste mucha atención a la temperatura de los recipientes, alimentos y bebidas. No ingiera bebidas o sopa sin antes comprobar la temperatura del recipiente.
- No toque la puerta del horno, gabinete exterior, gabinete posterior, cavidad del horno, aberturas de ventilación, accesorios, platos y el vapor que sale de las aberturas de ventilación durante el funcionamiento ya que están calientes.
- No haga funcionar el horno si el reservorio se agrieta y hay fuga de agua. Llame al 1-888-845-4641 para adquirir repuestos.
- Después del uso, puede haber agua condensada en la cavidad del horno, en especial en el piso del horno. Seque cualquier residuo con una esponja para mantener el horno limpio.
- No coloque nada en el gabinete exterior durante el funcionamiento.
- No mueva el horno mientras esté funcionando. Si necesita mover el horno, siempre escurra toda el agua que esté dentro del él usando la función de Drenaje de agua (vea las página 32). Después de escurrir, vacíe la bandeja de goteo.
- Para evitar la condensación, que puede corroer el aparato, no deje alimentos cocidos en el horno por mucho tiempo.
- Limpie el horno a intervalos regulares y retire los restos de alimentos que estén dentro de él o en la puerta.
No caliente aceite ni manteca para freír.
- SIEMPRE use una agarradera para prevenir quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con los alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios causando quemaduras en la piel. En los modos

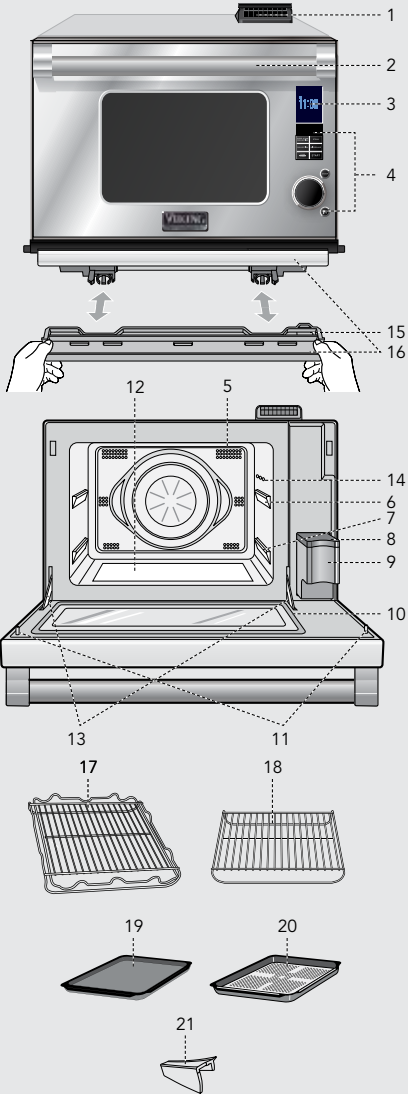
IMPORTANTE—Lea y siga las instrucciones

de Convección a Vapor, Vapor y Convección, el gabinete, el interior y la puerta pueden estar muy calientes.

Mantenga el papel de aluminio que usa para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada (2.54 cm) de las paredes, techo y puerta del horno en proceso de cocción.

- No vierta agua fría en el piso de cerámica del horno después de cocinar, ya que puede romperse.
- No vierta agua fría en la puerta, ya que puede romperse.
- No toque las superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
- No deje desatendido el horno mientras lo esté usando. Las temperaturas del horno demasiado altas o los tiempos de cocción demasiado prolongados pueden recalentar los alimentos, dando como resultado que se produzca fuego.
- No inserte los dedos ni objetos en las salidas de vapor o aberturas de ventilación, ya que puede dañar el horno y causar una descarga eléctrica u otro peligro.
- Si un objeto cae dentro de las aberturas de ventilación, apague el horno de inmediato, desenchúfelo y consulte a un Centro de Servicio Autorizado de Viking.
- No toque el enchufe con las manos mojadas al insertarlo o retirarlo del tomacorriente. Enchufe con seguridad en el tomacorriente de pared y desenchufe agarrando el extremo del enchufe. Nunca jale usando solo el cable.
- No ponga nada que pese más de 11 libras (5 kg) sobre la puerta a fin de evitar daños a esta o a las bisagras, y para evitar que el horno se balancee o caiga. No cuelgue nada pesado de la manija ni se apoye en ella.

Nombre de las partes



- 1 Abertura de ventilación
- 2 Manija
- 3 Pantalla LCD
- 4 Panel de control
- 5 Luz del horno
- 6 Nivel alto
- 7 Nivel bajo
- 8 Tapa del reservorio (vea la página 29)
- 9 Reservorio (vea la página 29)
- 10 Junta de la puerta
- 11 Pestillos
- 12 Piso de cerámica del horno
- 13 Bisagras de la puerta
- 14 Salidas de vapor
- 15 Tapa de la bandeja de goteo (vea la página 30)
- 16 Bandeja de goteo (vea la página 30)

Accesorios

- 17 Rejilla superior – Para Convección a Vapor, Convección y Vapor. No utilice al cocinar con microondas. Siempre coloque en la bandeja para hornear.b
- 18 Rejilla inferior - Para Convección a Vapor, Convección y Vapor. No utilice al cocinar con microondas. Siempre coloque en la bandeja para hornear.
- 19 Bandeja para hornear x 2 - Para Convección a Vapor, Convección, Vapor y función de Descalcificación. No Utilice al cocinar con microondas.
- 20 Vaporera – Para el vapor. También puede usar Convección a Vapor y Convección. No utilice al cocinar con microondas. Colocar en la rejilla superior de la bandeja para hornear.
- 21 Guía de descalcificación (vea la página 32)

Los materiales impresos incluyen:

Manual de Uso y Cuidado, Libro de Cocina del Horno Combi Steam/Convect™, Guía de contacto

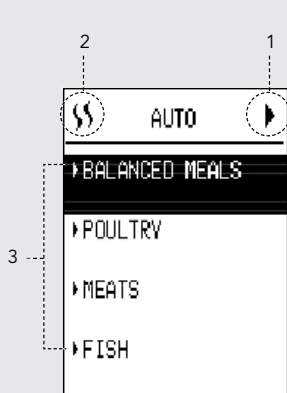
Nombre de las partes

PANEL DE CONTROL



El número cerca de la ilustración del panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso.

INFORMACIÓN DE LA PANTALLA



1 Las flechas indican que hay más de una página; cuando vea una flecha, puede girar la perilla para adelantar o retroceder las páginas. Cuando no haya flechas, puede regresar a la página anterior presionando BACK/INFO.

2 La ilustración en la parte superior de la pantalla indica el modo de cocción seleccionado.

☁ Convección a Vapor fue seleccionado.

☁ Vapor fue seleccionado.

☁ Microondas fue seleccionado.

☁ Convección fue seleccionado.

3 Las palabras se iluminan en la pantalla para indicar las características e instrucciones de cocción.

Instrucciones importantes

LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE COCINAR CON VAPOR CONVECCIÓN Y VAPOR

RESERVORIO

En las modalidades de Convección a Vapor y Vapor, de cocción automática y manual, es obligatorio llenar el reservorio con agua de grifo fría. Asegúrese de seguir las instrucciones a continuación.

1. Jale hacia usted el reservorio para retirarlo.
2. Lave el reservorio y su tapa la primera vez que lo use. (Figura 1)
3. Llene el reservorio con agua de grifo fría a través de la tapa hasta la marca de 2 cada vez que empiece a cocinar (Figura 2). No llene el reservorio por sobre la marca de 2.
4. Asegúrese de que la tapa esté firmemente cerrada.
5. Instale el reservorio presionándolo con firmeza. (Figura 3)
6. Después de la cocción, vacíe el reservorio y lávelo con su tapa.

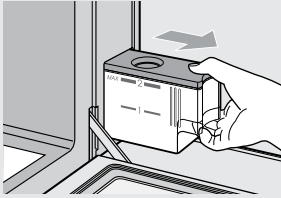


Figura 1

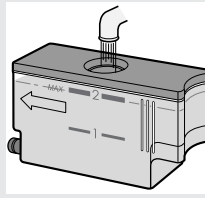


Figura 2

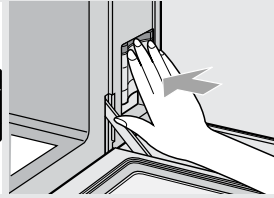


Figura 3

NOTA:

- No use agua destilada ni ningún otro líquido.
- Una cantidad insuficiente de agua en el reservorio puede ocasionar resultados indeseados.
- Recomendamos que vacíe el reservorio después de cada cocción. No deje el reservorio lleno de agua dentro del horno por más de un día.
- Si en la pantalla aparecen mensajes, como **FILL WATER RESERVOIR**, consulte el cuadro de solución de problemas de la página 87.
- No deje caer ni dañe el reservorio. El calor puede ocasionar que el reservorio cambie de forma. No utilice un reservorio dañado. Llame al 1-888-845-4641 para adquirir un repuesto.
- Puede haber algunas gotas de agua cuando retire el reservorio.

Instrucciones importantes

Seque el horno con un paño suave.

- No obstruya los agujeros para aire de la tapa del reservorio. Ocasionará problemas durante la cocción.
- Una pequeña cantidad de agua caerá en la bandeja de goteo cuando retire el reservorio. Vacíe después de la cocción.

BANDEJA DE GOTEO

Asegúrese de cocinar con la bandeja de goteo puesta y siga las instrucciones siguientes.

La bandeja de goteo y la tapa vienen con el horno. Coloque la bandeja de goteo y la tapa bajo la puerta del horno, como se muestra en la Figura 4.

La bandeja de goteo acumula la condensación en la puerta del horno.

Para retirar la bandeja de goteo: Con ambas manos, jale la bandeja de goteo hacia usted.



Figura 4

* Antes de retirar la bandeja de goteo, asegúrese de que no esté chorreando agua.

Para volver a colocar la bandeja de goteo: Coloque la bandeja de goteo sobre los ganchos derecho e izquierdo que están debajo del horno y presione con firmeza, como se muestra en la Figura 4.

Si en la pantalla aparecen REPLACE DRIP TRAY o EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE, retire y vuelva a colocar la bandeja de goteo correctamente.

Vacíe la bandeja de goteo después de cada cocción. Vacíe, enjuague minuciosamente, seque y vuelva a colocar. Si no se vacía, la bandeja de goteo puede desbordarse. La cocción repetida sin antes vaciar la bandeja de goteo puede ocasionar que se desborde.

ADVERTENCIAS:

- El horno se calentará mucho después de la cocción y de la función de drenaje del agua.
- No acerque el rostro cuando abra el horno. El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.

Instrucciones importantes

- *Asegúrese de que el horno se ha enfriado antes de vaciar el reservorio y la bandeja de goteo, y luego seque la cavidad del horno.*
- *No toque el agua de la bandeja de goteo directamente ya que puede estar caliente.*

CONVECCIÓN A VAPOR Y VAPOR EN COCCIÓN AUTOMÁTICA Y MANUAL

ANTES DE LA COCCIÓN

1. Asegúrese de que el reservorio tenga agua de grifo fría y esté instalado. (Vea la página 29)
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo vacía esté instalada. (Vea la página 30)
3. Coloque los alimentos en el horno a menos que el precalentamiento sea necesario. (Consulte cada cuadro para comprobar si el precalentamiento es necesario en operaciones automáticas.)

LUEGO DE LA COCCIÓN

1. Luego de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.
2. Ejecute la función de drenaje del agua al menos una vez al día después de utilizar los modos de Convección a Vapor o Vapor.
3. Compruebe que el agua no esté chorreando antes de retirar la bandeja de goteo, ya que algunas gotas se escurren a la bandeja de goteo cuando se retira el reservorio.

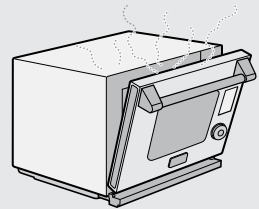


Figura 1

ABRIR LA PUERTA DEL HORNO

Puede detener la puerta con la parte superior del horno abierta a fin de dejar escapar el vapor, enfriar o secar la cavidad del horno temporalmente luego de la cocción. (Vea la Figura 1.)

ADVERTENCIA:

No acerque el rostro cuando abra el horno. El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.

Instrucciones importantes

NOTA:

Evite abrir y cerrar la puerta durante la cocción, ya que la temperatura de la cavidad del horno baja de repente, lo que puede afectar el resultado.

FUNCIÓN DE DRENAJE DEL AGUA

Ejecute la función de drenaje del agua al menos una vez al día luego de utilizar el modo Convección a Vapor o Vapor. Demora hasta 8 minutos. La función de drenaje del agua es muy útil para evitar la acumulación de cal y el uso de agua estancada. Causa la evaporación del sistema interno del vapor.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar DRAIN WATER y presione ENTER.
2. Asegúrese de que el reservorio haya sido retirado y presione START.
3. Luego de que el horno se haya enfriado, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

NOTA: *El reservorio debe ser retirado antes de iniciar este procedimiento.*

FUNCIÓN DE DESCALCIFICACIÓN

Los gránulos blancos o grises, también llamados cal, se pueden formar en el circuito del agua dentro del horno durante la generación del vapor, lo que puede hacer que el horno funcione incorrectamente.

Cuando en la pantalla aparezca **DESCALING IS NECESSARY**, asegúrese de llevar a cabo la función de descalcificación de inmediato. Demora alrededor de 1 hora.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar DESCALE y presione ENTER.
2. El ácido cítrico puro, de venta en algunas farmacias, o jugo de limón embotellado sin pulpa se usan para la descalcificación. escoja uno y prepare la solución descalcificadora.

Para utilizar ácido cítrico puro, disuelva 1 cucharada de cristales de ácido cítrico puro en 2-1/4 tazas de agua dentro de un recipiente no poroso. Agite bien y vierta en el reservorio. Para usar 100% jugo de limón embotellado, compruebe que

Instrucciones importantes

no tenga nada de pulpa. Si hay pulpa o no está seguro, utilice un colador fino. Mida 1/3 de taza del jugo de limón colado y añádale 2-1/4 tazas de agua. Agite bien y vierta en el reservorio. Coloque correctamente el reservorio en el horno y presione con firmeza.

3. Coloque la bandeja de goteo en el nivel alto. Coloque la guía de descalcificación en el borde derecho de la bandeja para hornear como se muestra en la Figura 1. Presione hacia abajo el borde derecho de la guía de descalcificación para insertar la parte saliente entre la pared y la bandeja para hornear como se muestra en la Figura 2. Compruebe que el borde de la guía de descalcificación esté debajo de todas las salidas de vapor/ cabezas de tornillo como se muestra en la Figura 3.

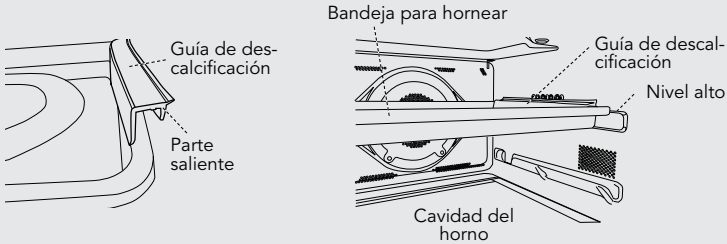


Figura 1

Figura 2

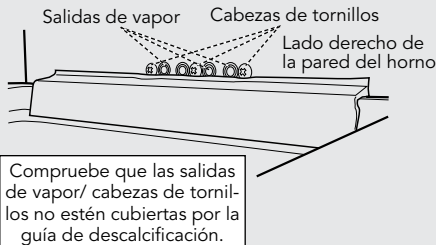


Figura 3



Figura 4

4. No coloque alimentos en el horno. Presione START para iniciar la descalcificación.
5. Cuando el horno se haya detenido y esté frío, retire el reservorio, vacíe, enjuague y vuelva a llenar con agua de grifo fría. Vuelva a colocar el reservorio. Retire la guía de descalcificación como se muestra en la Figura 4. Retire la bandeja para hornear y vacíe, enjuague y seque. Siga el paso 3 para volver a colocar

Instrucciones importantes

la bandeja para hornear y la guía de descalcificación. Presione START. El enjuague comenzará.

6. Cuando el enjuague haya terminado y el horno esté frío, retire el reservorio y vacíe. Luego retire la guía de descalcificación como se muestra en la Figura 4. Retire la bandeja para hornear y vacíe. Seque la cavidad del horno. Espere unos minutos y luego vacíe la bandeja de goteo.

ADVERTENCIA: *El área cercana a las salidas de vapor se calienta. No olvide sujetar o retirar la guía de descalcificación.*

NOTA: *La luz del horno se apaga luego de que se presione ENTER en el paso 1.*

Antes de operar

Antes de operar su nuevo Horno Combi Steam/Convect™, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.

- Antes de usar el Horno Combi Steam/Convect™, siga estos pasos:
 1. Coloque la bandeja de goteo correctamente. Vea la página 30.
 2. Cierre la puerta. Conecte el horno. Compruebe que la pantalla se ilumine.
 3. Vea a continuación cómo ajustar el reloj.
 4. Lea las páginas 11 - 26 para hallar información importante necesaria para el correcto funcionamiento.
 5. Siga las instrucciones que están en el lado derecho para limpiar el horno antes del primer uso.

PARA CONFIGURAR EL RELOJ

Este es un reloj de 12 horas y AM o PM aparecen en la pantalla.

1. Presione BACK/INFO.
2. Gire la perilla para seleccionar CLOCK y presione ENTER.
3. Gire la perilla para ajustar la hora deseada y presione ENTER.
4. Gire la perilla para ajustar los minutos deseados y presione ENTER.

NOTA:

- Si se interrumpe, el suministro de energía eléctrica del horno el mensaje destellará intermitentemente en pantalla mostrando STERñ luego de restablecer la energía. Si esto ocurre durante la cocción, se borrará el programa. También se borrará la hora del día. Sólo presione el botón STOP/CLEAR y restablezca el reloj para ingresar la hora correcta del día.
- La luz de fondo de la pantalla se apagará automáticamente en el modo inactivo, si no se usa el horno durante 15 minutos. Vea el modo inactivo en la página 80.
- Cuando la opción deseada aparezca en la pantalla, no es necesario que gire la perilla para seleccionarla. Solamente presione ENTER.

Antes de operar

STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR)

1. Presione STOP/CLEAR si se equivoca durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Regrese la hora del día o página de inicio a la pantalla.
4. Cancelar un programa durante la cocción, presionando dos veces.

BACK (PARTE POSTERIOR)

1. Presione BACK/INFO si desea regresar a la página anterior durante la programación antes de presionar START.
2. Luego de presionar START, no es posible regresar a la página anterior.

Limpie el horno antes del primer uso

El generador de vapor calienta el agua que se usa para la cocción. Se debe limpiar antes del primer uso para eliminar cualquier olor en la cavidad del horno. Limpie el horno con Convección a Vapor Asado a la Parrilla en operación manual por 20 minutos sin precalentar ni con presencia de alimentos.

Este proceso podría generar humo y olor. Esto es normal. El horno no está malogrado.

PREPARACIÓN

1. Ventile la habitación.
2. Asegúrese de que el reservorio esté lleno de agua de grifo fresca y que esté instalado.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo vacía esté instalada.

PROCEDIMIENTO

1. Presione STEAM CONVECTION, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
2. Gire la perilla para seleccionar STEAM BROIL y presione ENTER.
3. Gire la perilla para seleccionar WITHOUT PREHEAT y presione ENTER.

Antes de operar

4. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción (20 min.) y presione START.

ADVERTENCIAS:

- *La puerta del horno, gabinete exterior y cavidad del horno se calientan.*
- *No acerque el rostro cuando abra el horno. El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.*

Cocción automática

El funcionamiento automático está disponible con Convección a Vapor, Vapor y Microondas. Consulte cada función para los detalles.

CONVECCIÓN A VAPOR

Convección a Vapor tiene 8 opciones: Comidas Balanceadas, Carne de Ave, Carnes, Pescado, Vegetales Gratinados, Papas, Pizza Congelada y Alimentos congelados precocidos.

Consulte el cuadro de Convección a Vapor para hallar los detalles en las páginas 45 – 48.

BALANCED MEALS (COMIDAS BALANCEADAS)

- Sponga que desea cocinar Comidas Balanceadas Cenas Completas Pollo en tiempo Estándar.
1. Presione STEAM CONVECTION, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar BALANCED MEALS y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar COMPLETE DINNERS y presione ENTER.
 4. Gire la perilla para seleccionar CHICKEN y presione ENTER.
 5. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 6. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.

Cocción automática

7. Cuando el precalentamiento acabe, coloque los alimentos en el horno siguiendo las instrucciones de la pantalla y del cuadro de cocción. Cierre la puerta.
8. Presione START.
9. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Luego de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

POULTRY • MEATS • FISH • GRILLED VEGETABLES POTATOES • FROZEN PIZZA • CONVENIENCE FOODS

- Suponga que desea cocinar 3.5 lb de piezas de pollo sin deshuesar con tiempo Estándar.
1. Presione STEAM CONVECTION, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar POULTRY y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar CHICKEN PIECES BONE-IN y presione ENTER.
 4. Gire la perilla para ingresar la cantidad (3.5 lb) y presione ENTER.
 5. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 6. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.
 7. Cuando el precalentamiento acabe, coloque los alimentos en el horno siguiendo las instrucciones de la pantalla y del cuadro de cocción. Cierre la puerta.
 8. Presione START.
 9. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Luego de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

Cocción automática

NOTA:

- *Ingrese el peso o cantidad del alimento solamente (excepto Comidas Balanceadas y Pizza Congelada). No incluya el peso del recipiente.*
- *Para alimentos que pesen más o menos que el peso proporcionado en los cuadros de cocción, cocine manualmente.*
- *Si la puerta del horno no se abre luego del precalentamiento, el horno guardará esa temperatura por 30 minutos y luego la hora del día o la página de inicio aparecerán.*
- *Siga siempre las instrucciones de la pantalla.*
- *Los tiempos de cocción programados son promedios. Para extender los tiempos de cocción programados en la cocción automática, vea Extender el tiempo de cocción al final de la cocción en la página 75.*
- *Todas las selecciones se pueden programar con mayor o menor tiempo de ajuste. Vea la página 75.*
- *Mantenga la puerta cerrada. Si se abre durante la cocción, el vapor escapará y se necesitará un mayor tiempo de cocción en STEAM CONVECTION y STEAM.*
- *La cantidad de agua en el reservorio es suficiente para una cocción. No se necesita agregar agua durante la cocción.*
- *Durante y después de la cocción, puede haber agua condensada en la puerta, las paredes del horno o el piso del horno. Seque los residuos de líquido con un paño suave.*
- *Después de la cocción, la pantalla puede mostrar NOW COOLING. El horno se enfriará automáticamente y se oír el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.*

ADVERTENCIAS:

- *La puerta del horno, gabinete exterior y cavidad del horno se calientan. A fin de evitar quemaduras, utilice agarraderas o manoplas cuando añada o retire alimentos.*
- *No acerque el rostro cuando abra el horno. El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.*

Cocción automática

RECETAS PARA COMIDAS BALANCEADAS

BRUNCH MEDLEY BALANCED MEAL (COMIDA BALANCEADA EN MENÚ VARADO)

2 huevos	2 mitades de toronja
2 huevos batido	2 cucharaditas de azúcar morena
2 cucharaditas de crema de leche sin grasa	4 salchichas de pavo totalmente cocidas
4 cucharadas de queso cheddar sin grasa	

Coloque la rejilla superior en la bandeja para hornear. Bata los huevos, las claras, la crema de leche y el queso cheddar hasta que estén bien mezclados. Divídalos en 2 copas para postre engrasadas. Coloque en la rejilla superior.

Rocíe una cucharadita de azúcar rubia en cada mitad de toronja y coloque en la rejilla superior. Coloque las salchichas en la rejilla.

Coloque la bandeja de goteo en el nivel alto. Presione STEAM CONVECTION y luego programe el horno en AUTO, BALANCED MEALS, BRUNCH MEDLEY, y presione START.

Análisis nutricional por porción:

Calorías: 280, Sodio: 600 mg, Colesterol: 250 mg, Carbohidratos: 23 g, Grasa: 10 g, Proteínas: 24 g

CHICKEN BALANCED MEAL (COMIDA BALANCEADA DE POLLO)

2 pechugas de pollo deshuesadas, aproximadamente 12 onzas	1/2 libra de rebanadas de camote, aproximadamente 1/2 x 1/2 x 2 -1/2 pulgadas
1 cucharada de salsa de curry mango	12 tallos de espárrago frescos

Presione STEAM CONVECTION y luego programe el horno en AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, CHICKEN y presione START para iniciar el precalentamiento.

Cocción automática

Coloque la rejilla superior en la bandeja para hornear. Coloque las pechugas de pollo a un lado. Unte con la salsa de curry mango. Coloque las rebanadas de camote y los tallos de espárrago en la rejilla.

Cuando acabe el precalentamiento, coloque la bandeja para hornear en el nivel alto. Presione START.

Análisis nutricional por porción:

Calorías: 310, Sodio: 330 mg, Colesterol: 105 mg,
Carbohidratos: 17 g, Grasa: 5 g, Proteínas: 45 g

SALMON BALANCED MEAL (COMIDA BALANCEADA DE SALMÓN)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1/2 taza de arroz integral para cocer en 10 minutos | 2 filetes de salmón de 4 onzas |
| 1 taza de agua de grifo caliente | 1 cucharada de salsa hoisín glaseada |
| 1 taza de arvejas congelada, descongelada | |

Presione STEAM CONVECTION y luego programe el horno en AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, SALMON y presione START para iniciar el precalentamiento.

Coloque el arroz integral en una cacerola baja de 2 cuartos de galón. Vierta agua de grifo caliente sobre el arroz. Esparza guisantes descongelados sobre el arroz, de manera uniforme. Sazone los filetes de salmón con el hoisín glaseado y colóquelos encima de la mezcla de arroz.

Coloque la cacerola en la bandeja para hornear. Cuando acabe el precalentamiento, coloque en el nivel alto. Presione START. Después de la cocción, retire del horno, cubra con papel aluminio y deje reposar por 5 minutos.

Análisis nutricional por porción:

Calorías: 460, Sodio: 200 mg, Colesterol: 75 mg,
Carbohidratos: 48 g, Grasa: 15 g, Proteínas: 33 g

Cocción automática

FAJITA BALANCED MEAL (COMIDA BALANCEADA DE FAJITA)

1 cucharada de mezcla sazonzadora para fajitas	1 taza de pimientos rojos
1 cucharadita de aceite para ensalada	1 taza de pimientos verdes
1 cucharada de agua	1/2 taza de frejoles refritos sin grasa
1/2 libra de mixtura de camarón, pechuga de pollo en tiras y carne de res en tiras crudos, pelados y desvenados	2 tortillas integrales de 8 pulgadas

Presione STEAM CONVECTION y luego programe el horno en AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, FAJITAS y presione START para iniciar el precalentamiento.

Combine la mezcla sazonzadora para fajitas, el aceite y el agua. Añada a la mixtura de camarón, pechuga de pollo en tiras y carne de res en tiras, pimientos rojos y verdes. Mezcle bien. Rocíe spray antiadherente de cocina en la bandeja para hornear y coloque los ingredientes de la fajita en la bandeja. Coloque los frejoles refritos en platos para microondas pequeños. Envuelva las tortillas en papel aluminio. Coloque ambas en otra bandeja para hornear. Cuando acabe el precalentamiento, coloque la bandeja para hornear con mixtura de fajitas en el nivel alto. Coloque la bandeja con frejoles refritos y tortillas en el nivel bajo. Presionar

START. Después de la cocción, retire del horno. Remueva la mezcla de fajitas y ponga la mitad en cada tortilla tibia. Remueva los frejoles refritos y sirva con las fajitas.

Análisis nutricional por porción:

Calorías: 450, Sodio: 1370 mg, Colesterol: 100 mg,
Carbohidratos: 45 g, Grasa: 13 g, Proteínas: 34 g

Cocción automática

PORK BALANCED MEAL (COMIDA BALANCEADA DE CERDO)

2 chuletas de cerdo deshuesadas, aproximadamente 12 onzas	1-1/3 tazas de papas nuevas, cortadas en rebanadas de 1/2 pulgada
1/2 libra de zapallito en tiras, aproximadamente 1/2 x 1/2 x 2-1/2 inches	1 cucharadita de aceite de oliva

Presione STEAM CONVECTION y luego programe el horno en AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, PORK y presione START para iniciar el precalentamiento.

Coloque la rejilla superior en la bandeja para hornear. Coloque las chuletas a un lado, el zapallito y las papas en el espacio sobrante de la rejilla. Unte todo con aceite de oliva. Sazone a gusto. Cuando acabe el precalentamiento, coloque la bandeja para hornear en el nivel alto. Presione START.

Análisis nutricional por porción:

Calorías: 330, Sodio: 85 mg, Colesterol: 100 mg,
Carbohidratos: 17 g, Grasa: 12 g, Proteínas: 38 g

Cocción automática

BEEF KABOB BALANCED MEAL (COMIDA BALANCEADA DE BROCHETAS DE RES)

1/2 libra de res, cortada en 8 cubos de 1-1/2 pulgada	2 brochetas de madera de 10 pulgadas
8 cuadritos de pimiento rojo de 1 pulgada	2 choclos
8 cuadritos de pimiento verde de 1 pulgada	2 cucharaditas de aceite de oliva
8 cuadritos de cebolla de 1 pulgada	Sazone a gusto

Presione STEAM CONVECTION y luego programe el horno en AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, BEEF y presione START para iniciar el precalentamiento.

En las brochetas, alterne los cubos de res con los vegetales cortados en cuadraditos. Coloque las brochetas en la rejilla superior de la bandeja para hornear. Coloque los choclos junto a las brochetas. Unte todo con aceite de oliva. Cuando acabe el precalentamiento, coloque la bandeja para hornear en el nivel alto. Presione START.

Análisis nutricional por porción:

Calorías: 280, Sodio: 390 mg, Colesterol: 50 mg,
Carbohidratos: 20 g, Grasa: 11 g, Proteínas: 29 g

Cocción automática

CUADRO DE CONVECCIÓN A VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	RECIPIENTE/ REJILLA	NIVEL DEL HORNO
Carne de ave			
Pollo entero*	2.5 - 7.5 lb	Rejilla inferior de la bandeja para hornear	Bajo
Piezas de pollo (con hueso)*	0.5 - 3.5 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear. Añada 3/4 de taza de agua a la bandeja para hornear. Retire toda la grasa que pueda antes de asar a la parrilla.	Bajo
Pechugas de pollo (deshuesadas)*	0.3 - 2.0 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear. Rocíe ambos lados de las pechugas con spray antiadherente de cocina o unte con aceite de oliva.	Alto
Pechuga de pavo (con hueso)*	3.0 - 8.0 lb	Rejilla inferior de la bandeja para hornear	Bajo

Cocción automática

CUADRO DE CONVECCIÓN A VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	RECIPIENTE/ REJILLA	NIVEL DEL HORNO
Carne			
Carne de res			
- Hamburguesa, 0.25 lb, 1/2" de grosor*	1 - 8 unidades	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
- Cuete, término medio	2.0 - 3.0 lb	Rejilla inferior de la bandeja para hornear	Bajo
- Rollo de carne*	1.0 - 2.0 lb	Bandeja para hornear	Bajo
Cerdo			
- Lomo deshuesado	2.0 - 4.0 lb	Rejilla inferior de la bandeja para hornear	Bajo
- Chuletas (deshuesadas)*	0.5 - 2.0 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
- Chuletas (con hueso)*	0.5 - 2.5 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
- Lomo*	1.3 - 2.0 lb	Rejilla inferior de la bandeja para hornear	Bajo
Pescado			
Filetes de pescado*	0.3 - 2.0 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Filetes gruesos (de 3/4 a 1 pulgada de grosor)*	0.3 - 2.0 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Vegetales a la parrilla*	1 - 6 porciones	Bandeja para hornear	Alto

Cocción automática

CUADRO DE CONVECCIÓN A VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	RECIPIENTE/ REJILLA	NIVEL DEL HORNO
Papas			
Papas horneadas (6-8 oz)	1 - 6	Rejilla inferior de la bandeja para hornear. Untado con aceite.	Bajo
Camotes horneados (9-10 oz)	1 - 6	Rejilla inferior de la bandeja para hornear	Bajo
Pizza congelada			
Masa regular 12 pulgadas*	1	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Bajo
Masa delgada de 12 pulgadas*	1	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Bajo
Masa elástica 12 pulgadas*	1	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Bajo

Cocción automática

CUADRO DE CONVECCIÓN A VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	RECIPIENTE/ REJILLA	NIVEL DEL HORNO
Alimentos congelados precocidos			
Carne de ave preparada congelada			
- croquetas*	0.3 - 1.5 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
- unidades*	0.3 - 1.5 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Croquetas de pollo congeladas*	0.3 - 1.5 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Pescado preparado congelado			
- pescado en tiras*	0.3 - 1.5 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
- piezas de pescado*	0.3 - 2.0 lb	Rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Papas fritas congeladas*	0.3 - 1.5 lb	Bandeja para hornear Remueva cuando el horno se detenga en mitad del proceso	Alto

* Es necesario precalentar.

Cocción automática

VAPOR

El vapor tiene 3 opciones: Vegetales, Pescado/Mariscos y Huevos sancochados. Consulte el Cuadro de vapor para detalles.

- Suponga que desea cocinar 6 porciones de Cocción Rápida, Vegetales con tiempo Estándar.
1. Presione STEAM, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire el dial para seleccionar VEGETABLES y presione ENTER.
 3. Gire el dial para seleccionar QUICK COOKING y presione ENTER. Vea los ejemplos y presione ENTER.
 4. Gire el dial para ingresar la cantidad (6 porciones) y presione ENTER.
 5. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 6. Coloque los alimentos en el horno. Presione START.
 7. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Luego de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

NOTA:

- *Ingrese solamente el peso o cantidad de los alimentos. No incluya el peso del recipiente.*
- *Para alimentos que pesen más o menos que el peso proporcionado en los cuadros de cocción, cocine manualmente.*
- *Cuando seleccione la opción deseada, no es necesario que gire el dial para seleccionarla. Solamente presione ENTER.*
- *Los tiempos de cocción programados son promedios. Para extender los tiempos de cocción programados en la cocción automática, vea Extender el tiempo de cocción al final de la cocción en la página 75.*
- *Cualquier selección de Vapor se puede programar con mayor o menor tiempo de ajuste. Vea la página 75.*
- *Mantenga la puerta cerrada. Si se abre durante la cocción, el vapor escapará y se necesitará un mayor tiempo de cocción.*

Cocción automática

- La cantidad de agua en el reservorio es suficiente para una cocción. No se necesita agregar agua durante la cocción.
- Durante y después de la cocción, puede haber agua condensada en la puerta, las paredes del horno o el piso del horno. Seque los residuos de líquido con un paño suave.
- Después de la cocción, la pantalla puede mostrar NOW COOLING. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.
- Presione ENTER en el paso 3 en Vegetales Papas nuevas, Pescado/Mariscos y Huevos sancochados.

ADVERTENCIAS:

- La puerta del horno, gabinete exterior y cavidad del horno se calientan. A fin de evitar quemaduras, utilice agarraderas o manoplas cuando añada o retire alimentos.
- No acerque el rostro cuando abra el horno. El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.

CUADRO DE VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	RECIPIENTE/ REJILLA	NIVEL DEL HORNO
Vegetales			
Cocción rápida	1 - 6 porciones	Vaporera en la rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Med. Cocción (zanahorias, lentejas verdes)	1 - 6 porciones		
Cocción prolongada (choclo, calabacín)	1 - 6 porciones		
Papas nuevas	0.5 - 2.5 lb		
- cortar: Piezas de 1-1/2"			
- entero: 1-1/2" de diámetro			

Cocción automática

CUADRO DE VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	RECIPIENTE/ REJILLA	NIVEL DEL HORNO
Pescado/mariscos			
Mariscos	0.3 - 2.0 lb	Vaporera en la rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto
Filetes de pescado	0.3 - 2.0 lb		
Huevos sancochados	1 - 6 huevos	Ponga cada huevo en una copa para postre engrasada y coloque esta en la vaporera en la rejilla superior de la bandeja para hornear	Alto

MICROONDAS

El microondas tiene 3 opciones de sensor, sensor de recalentamiento, sensor de cocción y sensor de palomitas de maíz, y 2 opciones no relacionadas a sensores, recalentamiento y descongelamiento. Consulte cada cuadro de Microondas para mayores detalles.

NOTA:

- *Después de la cocción, la pantalla puede mostrar NOW COOLING. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.*
- *No utilice la bandeja de goteo ni las rejillas metálicas.*

COCCIÓN POR MICROONDAS CON SENSOR

El sensor de Viking es un dispositivo semiconductor que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos mientras se calientan. El sensor ajusta los tiempos de cocción y los niveles de potencia para diversos alimentos y cantidades.

Cocción automática

Uso de los ajustes del sensor:

- Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar los ajustes del sensor.
- Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Remueva cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
- El sensor funciona con alimentos a una temperatura de almacenamiento normal. Por ejemplo, las palomitas de maíz pueden estar a temperatura ambiente.
- Cualquier selección de sensor puede ser programada con mayor o menor ajuste de tiempo. Vea la página 75.
- Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.

- Durante la primera parte de la cocción con la función de sensor, SENSING aparecerá en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione STOP/CLEAR durante esta parte del ciclo de cocción. La medición del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, presione el botón STOP/CLEAR y cocine manualmente.

Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción/recalentamiento restante. Puede abrir el horno cuando aparezca en la pantalla el tiempo restante. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.

- Si el sensor no detecta el vapor adecuadamente, aparecerá ERROR, y el horno se apagará.
- Revise la temperatura o la cocción de los alimentos después de cocinar manualmente. Si la cocción de los alimentos no está completa, ingrese manualmente un tiempo de cocción adicional. No repita la cocción con la función de sensor nuevamente ya que los alimentos podrían recocerse.

El sensor de recalentamiento se puede ajustar de dos maneras:

1. Quick way (Manera rápida, vea la página 58).
2. Microondas, MANUAL. REHEAT y luego SENSOR REHEAT.

Cocción automática

Envoltura de alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

- Tapa de la cacerola.
- Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
- Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga por lo menos una pulgada de dos pedazos para cubrir. Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

SENSOR POPCORN (SENSOR DE PALOMITAS DE MAÍZ)

- Sponga que desea preparar una porción regular de palomitas de maíz con tiempo Estándar.
1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar SENSOR POPCORN y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar REGULAR y presione ENTER.
 4. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 5. Presione START.

CUADRO DE SENSOR POPCORN

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Popcorn	Sólo un paquete	Use palomitas de maíz envasadas especialmente para uso en microondas. Pruebe con varias marcas para elegir la que prefiera. No intente cocinar los granos que no reventaron completamente.
- Normal, Ligero	2.85 - 3.5 onzas	
- Pequeño, Bocadito	1.2 - 1.75 onzas	

Cocción automática

SENSOR COOK (COCCIÓN POR SENSOR)

- Sponga que desea preparar 2 papas horneadas con tiempo Estándar.
1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar SENSOR COOK y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar BAKED POTATOES y presione ENTER.
 4. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 5. Presione START.

CUADRO DE SENSOR COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Baked Potatoes	1 - 6 medianas	Haga pequeños agujeros. Colóquelas sobre el Horno DrawerMicro forrado con papel toalla. Después de la cocción, retire del microondas, envuelva en papel aluminio y deje reposar de 5 a 10 minutos.
Fresh Vegetables: Cocción rápida		Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos y crocantes.
Brócoli	.25 - 2.0 lb	
Coles de	.25 - 2.0 lb	
Bruselas	.25 - 2.0 lb	
Repollo		
Coliflor:		
flores	.25 - 2.0 lb	Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
pequeñas		
entera	1 medianas	
Espinaca	.25 - 1.0 lb	
Calabacín	.25 - 2.0 lb	
Manzanas al horno	2 - 4 med.	

Cocción automática

CUADRO DE SENSOR COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Fresh Vegetables: Cocción prolongada Zanahorias en tajadas Maíz en mazorca Frijol verde Calabaza: picada en mitades	.25 - 1.5 lb 2 - 4 .25 - 1.5 lb .25 - 1.5 lb 1 - 2	Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Frozen Entrees	6 - 17 onzas	Use este ajuste para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
Frozen Vegetables	.25 - 1.25 lb	No agregue agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva y déjelos reposar cubiertos durante 3 minutos.

Cocción automática

CUADRO DE SENSOR COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Ground Meat	.25 - 2.0 lb	Use este ajuste para cocinar carne de res o de pavo picada como hamburguesas o en cacerolas para ser agregados a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en una rejilla para microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el microondas se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Cubra nuevamente y presione Start/Add-A-Minute. Luego de la cocción, deje reposar cubierto de 2 a 3 minutos.

Cocción automática

CUADRO DE SENSOR COOK

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Rice	.5 - 2.0 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue el doble de cantidad de agua. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido.
Arroz	Aqua	Tamaño de la cacerola
0.5 taza	1 taza	1.5 cuartos
1 taza	2 tazas	2 cuartos
1.5 taza	3 tazas	2.5 o 3 cuartos
2 tazas	4 tazas	3 cuartos o más

Cocción automática

REHEAT (RECALENTAMIENTO)

El recalentamiento le permite calentar muchos de sus alimentos favoritos.

- Suponga que desea recalentar 6 panecillos con tiempo Estándar.
 1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar REHEAT y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar FRESH ROLL, MUFFIN y presione ENTER.
 4. Gire la perilla para seleccionar la cantidad deseada (6 piezas) y presione ENTER.
 5. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 6. Presione START.

NOTA:

- *Cualquier selección de recalentamiento se puede programar con mayor o menor tiempo de ajuste. Vea la página 75.*
- *Ingrese solamente la cantidad del alimento.*
- *Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.*
- *El resultado final variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Compruebe la temperatura de los alimentos luego de calentarlos. De ser necesario un tiempo adicional, continúe el calentamiento manualmente.*

SENSOR REHEAT (QUICK WAY)

- Suponga que desea recalentar con el Sensor de Recalentamiento con tiempo Estándar.
 1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar SENSOR REHEAT y presione ENTER.
 2. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 3. Presione START.

Cocción automática

CUADRO DE REHEAT

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Sensor Reheat	4 - 36 onzas	Coloque en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que va a recalentar. Aplane, si es posible. Recubra con una tapa, película plástica o papel encerado. Use envolturas como películas plásticas o tapas para grandes cantidades de alimentos con mayor densidad como estofados. Después de recalentar, revuelva bien, si es posible. Recubra y deje que permanezca de 2 a 3 minutos. Los alimentos deben estar muy calientes. Si no es así, continúe el recalentamiento con una potencia y tiempo variables.
Beverage	.5 - 2.0 tazas	Este ajuste es adecuado para calentar una bebida fría a una mejor temperatura para beber. Revuelva bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones".
Fresh rolls/muffins	1 - 8 unidades	Use este botón para calentar rosquillas, panecillos, bizcochos, rosas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóquelos en un plato y cubra con toalla de papel. Para rosquillas o panecillos refrigerados, puede ser necesario duplicar la cantidad ingresada para asegurar que la temperatura para servir sea adecuada. Por ejemplo, ingrese una cantidad de 2 para un panecillo refrigerado.

Cocción automática

CUADRO DE REHEAT

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Frozen rolls/ muffins	1 - 8 unidades	Use este botón para calentar rosquillas, panecillos, bizcochos, ros-cas congeladas, etc. Las porciones grandes deben considerarse como 2 ó 3 de tamaño normal. Colóque-los en un plato y cubra con toalla de papel.

DESCONGELAR

El descongelamiento automático descongela todos los alimentos del Cuadro de Descongelamiento.

- Suponga que desea descongelar un bistec de 2.0 libras con tiempo Estándar.
1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar AUTO y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar DEFROST y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar los alimentos deseados STEAKS, CHOPS y presione ENTER.
 4. Gire la perilla para seleccionar la cantidad deseada 2.0 lb. y presione ENTER.
 5. Asegúrese de que STANDARD esté seleccionado y presione ENTER.
 6. Presione START.
 7. El horno se detendrá y las instrucciones aparecerán en la pantalla. Siga el mensaje indicado. Presione START.
 8. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de descongelamiento, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR.

NOTA:

- *ngrese solamente el peso del alimento. No incluya el peso del recipiente.*
- *Cualquier selección de descongelamiento se puede programar con mayor o menor tiempo de ajuste. Vea la página 75.*

Cocción automática

- *Para descongelar otros alimentos con mayor o menor peso que el permitido en el Cuadro de Descongelamiento, use tiempo y 30% de potencia. Vea el descongelamiento manual en la página 74.*
- *Los tiempos de descongelamiento programado son promedios. Para extender los tiempos de descongelamiento preprogramados en el funcionamiento automático, vea Extender el tiempo de cocción al final de la cocción en la página 75.*

CUADRO DE DEFROST

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Ground Meat	.5 - 2.0 lb	Retire las partes congeladas después de cada señal audible. Cubra y deje reposar de 5 a 10 minutos.
Chicken Bone-in	.5 - 3.0 lb	Ordene las piezas con las porciones más carnosas en la parte exterior del plato de vidrio o rejilla para microondas. Después de cada etapa, si hay porciones calientes o congeladas, reordene o retire. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.
Chicken Boneless	.5 - 2.0 lb	Después de cada etapa, reacomode o retire si hay porciones tibias o descongeladas. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.
Steaks, Chops	.5 - 3.0 lb	Después de cada etapa, reacomode y si hubiera alguna porción tibia o descongelada, protéjala con piezas pequeñas y planas de papel aluminio. Retira las porciones de carne o pescado que estén casi descongeladas. Cubra y deje reposar de 10 a 20 minutos.

Cocción Manual

La cocción manual es una opción en Vapor, Convección a Vapor, Convección y Microondas. Consulte el Cuadro de cocción manual. El cuadro proporciona información sobre cada ajuste.

CUADRO DE COCCIÓN MANUAL

	PRECALENTAR*	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA DE AJUSTE DURANTE LA COCCIÓN	RANGO DE TIEMPO	COCCIÓN DE 2 NIVELES
CONVECCIÓN A VAPOR					
Asar	SÍ o NO	200 - 450°F	SÍ	0 - 2h 30m	NO
Asar a la parrilla	SÍ o NO	-	NO	0 - 2h 30m	NO
Alimentos precocidos	SÍ o NO	200 - 450°F	SÍ	0 - 2h 30m	SÍ
CONVECCIÓN					
Hornear o Asar	SÍ o NO	200 - 450°F	SÍ	0 - 2h 30m	SÍ
Asar a la parrilla	SÍ o NO	-	NO	0 - 2h 30m	NO
VAPOR					
Cocer	NO	-	NO	0 - 35m	NO
Recalentar	NO	-	NO	0 - 35m	NO
Mantener caliente	NO	-	NO	0 - 2h 30m	NO
Leudar	NO	100°F	NO	0 - 2h 30m	NO
MICROONDAS					
Manual	-	0 - 100% power	-	0 - 1h 30m	NO
Mantener caliente	-	-	-	0 - 30m	NO

* La temperatura de precalentamiento se mantiene por 30 minutos.

NOTA:

Siempre revise los cuadros y recetas en el Libro de cocina del Horno Combi Steam/Convect para hallar los tiempos de cocción recomendados, la opción de cocción correcta, consejos y técnicas.

Cocción Manual

ENTRADA DE TIEMPO DE COCCIÓN

Su horno se puede programar por hasta 2 horas 30 minutos dependiendo del modo de cocción. Consulte el cuadro. El incremento de unidad de entrada varía de 5 segundos a 5 minutos, dependiendo de la cantidad total de tiempo y el modo de cocción como se muestra en la tabla.

Su horno se puede programar para temperaturas de 200°F a 450°F, que se pueden ajustar cada 25°F con un ajuste inicial es 350°F.

ARTÍCULO	PASO DE ENTRADA	
Temperatura	de 25°F por paso (350°F es la temperatura inicial) (200, 225, 250, 275, 300, 325, 350, 375, 400, 425, 450)	
Tiempo de cocción excepto en Microondas	0 - 15 min. 15 min. - 1 hora 1 hora - Máx	: 30 seg. por paso : 1 min. por paso : 5 min. por paso
Tiempo de cocción Microondas	0 - 2 min. 2 - 5 min. 5 - 10 min. 10 - 30 min. 30 - 90 min.	: 5 seg. por paso : 10 seg. por paso : 30 seg. por paso : 1 min. por paso : 5 min. por paso

CONVECCIÓN A VAPOR

La Convección a Vapor Manual tiene 3 funciones: Vapor Asar, Vapor Asar a la Parrilla y Vapor Alimentos congelados precocidos, y cada función tiene 2 opciones, Con Pre calentamiento y Sin Pre calentamiento. Utilice Convección a Vapor para cocinar alimentos que deben retener la humedad y tener un exterior crujiente.

VAPOR ASAR

Utilice Vapor Asar para asar carne de res o ave con vapor supercaliente. Vea el Cuadro Convección a Vapor Asar en el libro de cocina. Vapor Asar a la parrilla se puede programar por hasta 2 horas 30 minutos. La temperatura del horno se puede ajustar entre 200°F y 450°F con incrementos de 25°F.

- Suponga que desea cocinar gallina de cornualles a una temperatura de 375°F por 1 hora y 10 minutos con precalentamiento.
1. Presione STEAM CONVECTION, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.

Cocción Manual

2. Gire la perilla para seleccionar STEAM ROAST y presione ENTER.
3. Gire la perilla para seleccionar WITH PREHEAT. Presione ENTER.
4. Gire la perilla para ingresar la temperatura deseada de 375°F y presione ENTER.
5. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 1 hora y 10 minutos.
6. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.
7. Cuando acabe el precalentamiento, coloque el alimento en la rejilla inferior de la bandeja para hornear en nivel bajo. Cierre la puerta.
8. Presione START.
9. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

VAPOR ASAR A LA PARRILLA

Utilice Vapor Asar a la parrilla para asar a la parrilla cuando desee que la parte interna del alimento esté jugosa y que la parte externa esté dorada. Vea el Cuadro de Vapor Asar a la parrilla/Convección Asar a la parrilla en el libro de cocina. Vapor Asar a la parrilla se puede programar por hasta 2 horas 30 minutos. No puede cambiar la temperatura del horno.

- Sponga que desea asar a la parrilla un bistec por 15 minutos con precalentamiento.
1. Presione STEAM CONVECTION, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar STEAM BROIL y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar WITH PREHEAT. Presione ENTER.
 4. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 15 minutos.
 5. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.
 6. Cuando acabe el precalentamiento, coloque el alimento en la rejilla superior de la bandeja para hornear en nivel alto. Cierre la puerta.

Cocción Manual

7. Presione START.
8. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

VAPOR ALIMENTOS CONGELADOS PRECOCIDOS

Utilice Vapor Alimentos congelados precocidos para cocinar alimentos congelados precocidos que deben estar jugosos por dentro y dorados y crujientes por fuera. Vea el Cuadro de horneado en el libro de cocina. Vapor Los alimentos congelados precocidos se pueden programar por hasta 2 horas 30 minutos. La temperatura del horno se puede ajustar entre 200°F y 450°F con incrementos de 25°F. Vapor Alimentos congelados precocidos puede cocinar con 2 niveles de cocción.

- Suponga que desea cocinar chuletas de pollo congelado a 375°F por 10 minutos con precalentamiento.
1. Presione STEAM CONVECTION, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar STEAM CONVENIENCE FOODS y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar WITH PREHEAT. Presione ENTER.
 4. Gire la perilla para ingresar la temperatura deseada de 375°F y presione ENTER.
 5. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 10 minutos.
 6. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.
 7. Cuando acabe el precalentamiento, coloque el alimento en la rejilla superior de la bandeja para hornear en nivel alto. Cierre la puerta.
 8. Presione START.
 9. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio,

Cocción Manual

limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

NOTAS:

- Si la puerta del horno no se abre luego del precalentamiento, el horno guardará esa temperatura por 30 minutos y luego la hora del día o la página de inicio aparecerán.
- Para programar solamente el precalentamiento, presione **START** luego de ingresar la temperatura de precalentamiento deseada. Para Asar a la parrilla, presione **START** luego de seleccionar **CON PRECALENTAMIENTO**. El precalentamiento se iniciará. Cuando el horno alcance la temperatura programada, siga el mensaje que aparece en la pantalla.
- Para extender el tiempo de cocción, vea *Extender el tiempo de cocción al final de la cocción* en la página 75.
- Mantenga la puerta cerrada. Si se abre durante la cocción, el vapor escapará y se necesitará un mayor tiempo de cocción.
- La cantidad de agua en el reservorio es suficiente para una cocción. No se necesita agregar agua durante la cocción.
- Durante y después de la cocción, puede haber agua condensada en la puerta, las paredes y el piso del horno. Seque los residuos de líquido con un paño suave.
- Después de la cocción, la pantalla puede mostrar **NOW COOLING**. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.

ADVERTENCIAS:

- La puerta del horno, gabinete exterior y cavidad del horno se calientan. A fin de evitar quemaduras, utilice agarraderas o manoplas cuando añada o retire alimentos.
- No acerque el rostro cuando abra el horno. El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.

Cocción Manual

CONVECCIÓN

La convección manual tiene 2 funciones, Hornear o Asar y Asar a la parrilla, y cada función tiene 2 opciones, Con precalentamiento o Sin precalentamiento. Utilice La convección de la manera en que usaría un horno convencional. No es necesario modificar los tiempos de cocción tradicionales. Este modo no utiliza vapor. La convección se puede programar por hasta 2 horas 30 minutos. La temperatura del horno para Hornear o Asar se puede fijar entre 200°F y 450°F con incrementos de 25°F. Asar a la parrilla es una temperatura prefijada, de modo que no se puede modificar la temperatura. Hornear o Asar pueden cocinar en 2 niveles. Es necesario seleccionar 1 o 2 niveles al programar.

HORNEAR O ASAR

- Suponga que desea hornear bizcochos usando 2 niveles con Hornear o Asar a una temperatura de 450°F por 10 minutos con precalentamiento.
1. Presione CONVECTION, gire la perilla para seleccionar BAKE o ROAST y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar WITH PREHEAT. Presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar 2 LEVELS de cocción y presione ENTER.
 4. Gire la perilla para ingresar la temperatura deseada de 450°F y presione ENTER.
 5. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 10 minutos.
 6. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.
 7. Cuando acabe el precalentamiento, coloque bandejas para hornear en los niveles alto y bajo. Cierre la puerta.
 8. Presione START.
 9. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR.

Cocción Manual

ASAR A LA PARRILLA

- Sponga que desea asar a la parrilla bistec de falda por 20 minutos con precalentamiento.
1. Presione CONVECTION, gire la perilla para seleccionar BROIL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar WITH PREHEAT. Presione ENTER.
 3. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 20 minutos.
 4. Presione START para precalentar. Sin alimentos en el horno.
 5. Cuando acabe el precalentamiento, coloque el alimento en la rejilla superior de la bandeja para hornear en nivel alto en el horno. Cierre la puerta.
 6. Presione START.
 7. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR.

NOTAS:

- *Si la puerta del horno no se abre luego del precalentamiento, el horno guardará esa temperatura por 30 minutos y luego la hora del día o la página de inicio aparecerán.*
- *Para programar solamente el precalentamiento, presione START luego de ingresar la temperatura de precalentamiento deseada. Para Asar a la parrilla, presione START luego de seleccionar WITH PREHEAT. El precalentamiento se iniciará. Cuando el horno alcance la temperatura programada, siga el mensaje que aparece en la pantalla.*
- *Para extender el tiempo de cocción, vea Extender el tiempo de cocción al final de la cocción en la página 75.*
- *Mantenga la puerta cerrada. Si se abre durante la cocción, el calor escapará y se necesitará un mayor tiempo de cocción.*
- *Después de la cocción, la pantalla puede mostrar NOW COOLING. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.*

Cocción Manual

ADVERTENCIAS:

- *La puerta del horno, gabinete exterior y cavidad del horno se calientan. A fin de evitar quemaduras, utilice agarraderas o manoplas cuando añada o retire alimentos.*
- *No acerque el rostro cuando abra el horno. Al vapor El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.*

VAPOR

Vapor tiene 4 funciones: Cocción a vapor, Recalentamiento a vapor, Mantener caliente a vapor y Leudar.

COCCIÓN A VAPOR

Utilice Cocción a vapor para cocinar al vapor alimentos como pescado, pollo o vegetales. El vapor cocina los alimentos suavemente, sin arruinar la forma, color o aroma. El modo a vapor se puede programar hasta 35 minutos.

- Suponga que desea la Cocción a vapor por 20 minutos.
1. Presione STEAM, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire el dial para seleccionar STEAM COOK. Presione ENTER.
 3. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 20 minutos.
 4. Ponga los alimentos en la vaporera sobre la rejilla superior de la bandeja para hornear del nivel alto. Presione START.
 5. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

Cocción Manual

RECALENTAMIENTO A VAPOR

Utilice Recalentamiento a vapor para recalentar suavemente sin secar. Recalentamiento al vapor se puede programar hasta 35 minutos.

- Suponga que desea recalentar arroz por 20 minutos.
1. Presione STEAM, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar STEAM REHEAT. Presione ENTER.
 3. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 20 minutos.
 4. Presione START.
 5. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

MANTENER CALIENTE A VAPOR

Utilice Mantener caliente a vapor para mantener los alimentos calientes sin secarlos. Al vapor Mantener caliente se puede programar por hasta 2 horas 30 minutos.

- Suponga que desea mantener los alimentos calientes por 20 minutos.
1. Presione STEAM, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar STEAM KEEP WARM y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 20 minutos.
 4. Presione START.
 5. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

Cocción Manual

LEUDAR

Utilice Leudar para ayudar a que la masa suba cuando prepare levadura para pan regular o dulce. Leudar se puede programar por hasta 2 horas 30 minutos.

- Suponga que desea leudar masa para pan por 20 minutos.
1. Presione STEAM, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para seleccionar PROOF y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 20 minutos.
 4. Presione START.
 5. Después de la cocción, aparecerá EXTEND. Si desea extender el tiempo de la cocción, gire la perilla para añadir tiempo y presione START. Caso contrario, presione STOP/CLEAR. Después de que el horno se haya enfriado, retire y vacíe el reservorio, limpie la cavidad del horno. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

NOTA:

- *Para extender el tiempo de cocción, vea Extender el tiempo de cocción al final de la cocción en la página 75.*
- *Mantenga la puerta cerrada. Si se abre durante la cocción, el vapor escapará y se necesitará un mayor tiempo de cocción.*
- *La cantidad de agua en el reservorio es suficiente para una cocción. No se necesita agregar agua durante la cocción.*
- *Durante y después de la cocción, puede haber agua condensada en la puerta, las paredes y el piso del horno. Seque los residuos de líquido con un paño suave.*
- *Después de la cocción, la pantalla puede mostrar NOW COOLING. El horno se enfriará automáticamente y se oír el sonido del ventilador de refrigeración. El horno se enfriará automáticamente y se oír el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.*

ADVERTENCIAS:

- *La puerta del horno, gabinete exterior y cavidad del horno se calientan. A fin de evitar quemaduras, utilice agarraderas o manoplas cuando añada o retire alimentos.*

Cocción Manual

- *No acerque el rostro cuando abra el horno. Al vapor El vapor del horno puede ocasionar quemaduras.*

MICROONDAS

Microondas manual tiene 2 funciones: cocción por microondas y mantener caliente.

NOTA:

- *No utilice la bandeja de goteo ni las rejillas metálicas.*
- *Después de la cocción, la pantalla puede mostrar NOW COOLING. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El horno se enfriará automáticamente y se oirá el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador podría funcionar hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y sus piezas.*

TIEMPO DE COCCIÓN EN MICROONDAS

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos al 100% de potencia.
1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 5 minutos y presione START.

PARA FIJAR EL NIVEL DE POTENCIA

Existen once niveles de potencia predeterminados.

Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y la cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

Cocción Manual

CUADRO DE NIVEL DE POTENCIA

PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES PARA LOS NIVELES DE POTENCIA
100%	Alto
90%	
80%	
70%	Medio-alto
60%	
50%	Medio
40%	
30%	Medio bajo/descongelar
20%	
10%	Bajo
0%	

- Sponga que desea descongelar por 5 minutos al nivel de potencia de 30%.
1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar MANUAL y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para ingresar el tiempo de descongelamiento de 5 minutos y presione ENTER.
 3. Gire la perilla para seleccionar el nivel de potencia de 30%.
 4. Presione START.

Cocción Manual

DESCONGELAMIENTO MANUAL

Si el alimento que quiere descongelar no aparece cuadro de DEFROST o si está por encima o debajo de los límites en la columna de CANTIDAD en la página 61, deberá descongelar manualmente.

Usted puede descongelar cualquier alimento congelado, crudo o precocido usando el Nivel de potencia al 30%. Siga exactamente el procedimiento del paso 4 en Para fijar el nivel de potencia. Calcule el tiempo de descongelamiento y presione ocho veces el botón Power Level para una potencia del 30%.

Para alimentos crudos o precocidos congelados la regla general indica 5 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 5 minutos una libra de salsa para espaguetis congelada. Siempre detenga el horno continuamente para retirar o separar las porciones que esté descongelando. Si al final del tiempo de descongelamiento calculado los alimentos no se han descongelado, programe el horno en incrementos de 1 minuto a un nivel de potencia del 30% hasta que se descongelen totalmente. Cuando use recipientes de plástico del congelador, descongele sólo lo suficiente para retirar el alimento del congelador y colocar el alimento en un plato para microondas.

KEEP WARM (CONSERVAR CALIENTE)

Utilice Mantener caliente para conservar los alimentos a la temperatura ideal para servir.

- Suponga que quiere mantener una taza de sopa caliente por 15 minutos.
1. Presione MICROWAVE, gire la perilla para seleccionar KEEP WARM y presione ENTER.
 2. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 15 minutos y presione START.

Otras funciones convenientes

TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO AJUSTE (MAYOR O MENOR AJUSTE DE TIEMPO)

Puede ajustar los resultados de la cocción a su gusto. Si se da cuenta de que prefiere cualquier ajuste automático ligeramente más cocinado, seleccione MORE en la página de tiempo de cocción antes de presionar START. La pantalla mostrará el mensaje MORE.

Si se da cuenta de que prefiere cualquier ajuste automático ligeramente menos cocinado, seleccione LESS en la página de tiempo de cocción antes de presionar START. La pantalla mostrará LESS.

EXTENDER EL TIEMPO DE COCCIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

Los resultados de la cocción pueden variar dependiendo de la temperatura de la habitación, temperatura inicial de los alimentos y otros factores. Puede ajustar los resultados de la cocción al añadir un mayor tiempo de cocción al final. Cuando la cocción finalice, la pantalla mostrará EXTEND. Solo es posible añadir tiempo extra durante 5 minutos mientras EXTEND aparezca en la pantalla. El tiempo se puede extender hasta 10-30 minutos dependiendo del modo de cocción. Gire la perilla para seleccionar el tiempo deseado y luego presione START. El mismo modo de cocción seguirá activo. Compruebe con cuidado el avance de la cocción.

NOTA:

- Si la pantalla muestra **FILL WATER RESERVOIR** cuando presiona **START**, llene el reservorio hasta la marca de 2. Coloque y presione con firmeza.
- El modo extendido se cancela al presionar **STOP/CLEAR**.
- **EXTEND** estará disponible dependiendo del modo de cocción. Vea a continuación. La función de Extender el tiempo de cocción se puede repetir hasta que los alimentos estén cocinados a su gusto.

Otras funciones convenientes

EXTIENDA EL TIEMPO AL FINAL		
Convección a Vapor	Auto	0 - 30 min
	Manual	0 - 30 min
Convección	Manual	0 - 30 min
Al vapor	Auto	0 - 10 min
	Manual	0 - 10 min
Microondas	Auto: excepto Descongelamiento	NO
	Auto: Descongelamiento	0 - 10 min
	Manual	NO
	Mantener caliente	NO

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Para modificar la temperatura del horno durante la cocción en Operaciones manuales Con Convección a Vapor Asar, Convección a Vapor Alimentos congelados precocidos y Convección Hornear o Asar, solo gire la perilla para incrementar o disminuir en incrementos de 25°F y luego presione ENTER. Si no se presiona ENTER en 5 segundos, la temperatura volverá a la cantidad inicial que seleccionó.

RECORDATORIO DE FINALIZACIÓN DE COCCIÓN

Al finalizar la cocción, el horno hará señales repetidas después de 2 y 4 minutos, a menos que se abra la puerta o se presione STOP/CLEAR.

Otras funciones convenientes

COCCIÓN EN SECUENCIAS MÚLTIPLES

CONVECCIÓN A VAPOR Y CONVECCIÓN

Hay 3 patrones en Convección a Vapor y en Convección que se pueden programar en Secuencia múltiple de cocción.

1. Precalentamiento* + Hornear o Asar (Convección) + Hornear o Asar (Convección)
2. Precalentamiento* + Asar (Convección a Vapor) + Hornear o Asar (Convección)
3. Precalentamiento* + Alimentos congelados precocidos (Convección a Vapor) + Hornear o Asar (Convección)

* El precalentamiento se puede omitir.

- Suponga que desea cocinar en Secuencia de cocción con Precalentamiento en los patrones 2.

La primera etapa es a una temperatura de 375°F por 1 hora y 10 minutos.

La segunda etapa es a una temperatura de 400°F por 1 hora y 10 minutos.

1. Para la primera etapa, siga los pasos 1 a 5 en Vapor simple Convección. Vea Vapor Asar en la páginas 63-64.
2. Presione CONVECTION para programar la segunda etapa.
3. Gire la perilla para ingresar la temperatura deseada de 400°F y presione ENTER.
4. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción deseado de 10 minutos.
5. Presione START.

MICROONDAS

Su horno se puede programar hasta por 4 secuencias de cocción automática, cambiando de un ajuste de nivel de potencia a otro de forma automática. A veces las instrucciones de cocción le piden empezar en un nivel de potencia y luego cambiar a otro diferente.

Otras funciones convenientes

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos al 30% y luego continuar cocinando por 30 minutos al 50%.
1. Para la primera etapa, siga los pasos 1 a 3 de cocción por microondas manual en Ajustar el nivel de potencia, página 51.
 2. Presione MICROWAVE para programar la segunda etapa.
 3. Gire la perilla para ingresar el tiempo de cocción de 30 minutos y presione ENTER para proceder.
 4. Gire la perilla para seleccionar el nivel de potencia de 50%.
 5. Presione START.

INFO (INFORMACIÓN)

Back/Info proporciona 9 funciones e instrucciones paso a paso para las funciones especiales.

MANTENIMIENTO	1. DRAIN WATER (DRENAR EL AGUA) 2. DESCALE (DESCALCIFICAR) 3. STEAM CLEAN (LIMPIEZA A VAPOR)
AJUSTES	4. CLOCK (RELOJ) 5. CONTRAST (CONTRASTE) 6. SOUND ON/OFF (ENCENDER/APAGAR SONIDO) 7. DEMO (DEMOSTRACIÓN) 8. CHILD LOCK (BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS) 9. SLEEP MODE (MODO INCATIVO)

Estas funciones se pueden seleccionar presionando BACK/INFO en la hora del día o la página de inicio y luego girando la perilla y presionando ENTER.

DRAIN WATER (DRENAR EL AGUA)

El agua restante dentro del generador de vapor se puede evaporar al usar la función de Drenaje del agua. Vea la página 32.

DESCALE (DESCALCIFICAR)

Vea la página 32.

Otras funciones convenientes

STEAM CLEAN (LIMPIEZA A VAPOR)

Vea la página 82.

CLOCK (RELOJ)

Vea la página 35.

CONTRAST (CONTRASTE)

El contraste puede ajustar la opacidad o brillo de la pantalla.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar CONTRAST y presione ENTER.
2. gire la perilla para ajustar el contraste y presione ENTER para mantener el ajuste. El ajuste del contraste se guardará en la memoria incluso si se desconecta la electricidad del horno.

SOUND ON/OFF (ENCENDER/APAGAR SONIDO)

Puede poner el horno en modo silencioso.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar SOUND ON/OFF y presione ENTER.
2. Gire la perilla para seleccionar SOUND ON/OFF y presione ENTER. El ajuste de sonido se guardará en la memoria incluso si se desconecta la electricidad del horno.

NOTA:

Para cancelar el modo silencioso, seleccione SOUND ON en el paso 2.

DEMONSTRATION MODE (MODO DE DEMOSTRACIÓN)

Las operaciones de cocción y funciones especiales pueden ser demostradas sin electricidad en el horno.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar DEMO MODE y presione ENTER.
2. Gire la perilla para seleccionar DEMO ON y presione ENTER.

NOTA:

Para cancelar el Modo de demostración, seleccione DEMO OFF en el paso 2 o desenchufe el horno del tomacorriente y vuelva a enchufar.

Otras funciones convenientes

CHILD LOCK (BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS)

El bloqueo a prueba de niños evita el funcionamiento no deseado del horno por parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar CHILD LOCK y presione ENTER.
2. Presione ENTER.

NOTA:

- *Para cancelar el Bloqueo a prueba de niños, presione ENTER y sosténgalo por 3 segundos.*
- *Cuando el horno está apagado, el ajuste regresa a OFF.*

SLEEP MODE (MODO INCATIVO)

El Modo inactivo significa que la luz de fondo de la pantalla automáticamente se apagará si no se usa el horno por 15 minutos. El ajuste inicial del modo inactivo es ON.

1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar SLEEP MODE y presione ENTER.
2. Gire la perilla para seleccionar SLEEP MODE y presione ENTER. El ajuste del modo inactivo se guardará en la memoria incluso si el horno la electricidad del horno.

NOTA:

- *Para cancelar el Modo inactivo, seleccione SLEEP MODE OFF en el paso 2.*
- *Puede presionar cualquier botón, girar la perilla o abrir y cerrar la puerta para activar la luz de fondo en cuando esta esté desactivada en SLEEP MODE ON.*

Limpieza y cuidado

LIMPIE EL HORNO CON FRECUENCIA. Las salpicaduras y residuos que quedan a causa del uso prolongado, en especial a altas temperaturas, son difíciles de limpiar y pueden interferir con el buen funcionamiento del horno y también disminuir su vida útil.

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

- Desconecte el cable de suministro eléctrico cuando sea posible.
- Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice limpiadores de hornos ni esponjas ásperos en ninguna parte del horno.
- No utilice limpiadores de vapor.

LIMPIEZA DEL HORNO - EXTERIOR

Prepare una solución de jabón suave y agua, sumerja en ella un paño suave o esponja y escurra. Limpie el exterior. No Utilice ningún tipo de limpiador abrasivo. Enjuague el paño o esponja en agua tibia y escurra. Limpie el exterior nuevamente y pule hasta secar.

PUERTA

Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para retirar cualquier salpicadura. Las partes metálicas son más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia con un paño húmedo suave. Evite el uso de rociadores u otros limpiadores fuertes ya que podrían manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice solamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos aplicados con una esponja o paño suave.

PANEL DE CONTROL

El panel de mando debe limpiarse con cuidado. Si el panel de mando se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpie el panel con un paño humedecido ligeramente sólo con agua. Seque con un paño suave. No restriegue ni use ningún tipo de limpiador químico. Cierre la puerta y presione STOP/CLEAR.

Limpieza y cuidado

LIMPIEZA DEL HORNO – INTERIOR

LIMPIEZA A VAPOR

La función de Limpieza con Vapor ayuda a aflojar la grasa, aceite o residuos de alimentos. El vapor facilita la limpieza del horno; sin embargo, no es una función de autolimpieza. Demora aproximadamente 20 minutos para que culmine el ciclo de limpieza.

PREPARACIÓN

- Asegúrese de que el reservorio esté lleno de agua de grifo fría y de que esté instalado. (Vea la página 29)
 - Asegúrese de que la bandeja de goteo vacía esté instalada. (Vea la página 30)
1. Presione BACK/INFO, gire la perilla para seleccionar STEAM CLEAN y presione ENTER.
 2. Presione START.

Permita que el horno se enfríe a fin de evitar quemaduras. Luego abra la puerta y retire cualquier residuo con cuidado con un paño suave y húmedo. Finalmente, retire y vacíe el reservorio. Espere unos minutos, luego vacíe la bandeja de goteo.

Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño suave y húmedo con agua tibia.

- Después de cada uso, mientras el horno esté tibio, limpie las salpicaduras y derrames con un paño suave y húmedo o con una esponja. NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O FUERTES NI ESPONJAS ÁSPERAS. Para manchas más resistentes, utilice jabón suave; enjuague a fondo con agua caliente. Sacar el vapor la función de limpieza para limpiar exhaustivamente.
- El paño de limpieza o esponja deben estar escurridos para evitar que la humedad o los residuos ingresen por los respiraderos.
- No utilice limpiadores de tipo spray en el interior del horno.
- Cualquier alimento o grasa restante puede causar humo o un olor desagradable. Es una buena idea calentar el horno con Vapor Convección Asar a la parrilla en funcionamiento manual por 20 minutos sin precalentar y sin alimentos a fin de eliminar la grasa o los residuos de los ductos interiores y calentadores

Limpieza y cuidado

y el olor desagradable. Vea Limpie el horno Antes del primer uso en la página 36.

JUNTA DE LA PUERTA

La junta de la puerta es esencial para un buen cierre hermético. Mantenga siempre la junta limpia para evitar cualquier daño. Si el agua se condensa dentro de la junta de la puerta, limpie con un paño suave. Pula con otro paño suave. No utilice limpiadores químicos o abrasivos en estas superficies. Debe tener cuidado de no friccionar, dañar, jalar o mover la junta. Antes de la cocción, compruebe siempre que la junta de la puerta esté lisa y plana. Caso contrario, habrá fugas de vapor a través de la puerta. No utilice el Horno Combi Steam/Convect™ si tiene dañada la junta de la puerta ya que el vapor no se mantendría dentro del horno. Consulte a un Centro de Servicio Autorizad.

BANDEJA PARA HORNEAR / REJILLA SUPERIOR / REJILLA INFERIOR / VAPORERA

Lave la bandeja para hornear, la rejilla superior, la rejilla inferior y la vaporera antes de la cocción con un jabón o solución detergente suaves, enjuagando y secando. No utilice limpiadores fuertes, raspadores metálicos afilados ni cepillos duros a fin de evitar daños a la superficie fácil de limpiar. Todos los accesorios se pueden lavar en el lavaplatos. Colóquelos en la rejilla superior del lavaplatos.

RESERVORIO Y TAPA DEL RESERVORIO

Después de la cocción, lave con un jabón o solución detergente suaves usando un paño suave y húmedo o una esponja, enjuague y seque. No lave en el lavaplatos. Observe el filtro en la parte trasera inferior del reservorio. Use un cepillo muy suave para retirar cualquier acumulación en el filtro. El filtro no se puede retirar ni reemplazar, por lo que debe tener mucho cuidado de no rasgar la malla del filtro cuando lo limpie. No utilice limpiadores fuertes, raspadores metálicos afilados ni cepillos duros en el reservorio, la tapa de este ni su filtro. No utilice un filtro rasgado. Pedir un reemplazo. Vea dentro de la cubierta frontal.

Limpieza y cuidado

BANDEJA DE GOTEO Y TAPA DE BANDEJA DE GOTEO

Vacíe la bandeja de goteo después de la cocción, lave con un jabón suave o solución detergente usando un paño suave y húmedo o una esponja, enjuague, seque y vuelva a colocar bajo la parte frontal del horno. No lavar en el lavaplatos.

DESCALCIFICACIÓN DE LAS PIEZAS RELACIONADAS CON EL VAPOR DEL HORNO

Durante la producción de vapor, se puede formar cal en el generador de vapor. Para retirar la cal, ejecute la función de descalcificación cuando **DESCALING IS NECESSARY** aparezca en la pantalla. Vea la página 32 para hallar instrucciones.

Cuadro de solución de problemas

Si en la pantalla se muestra EE o usted piensa que el horno no está funcionando adecuadamente, revise el cuadro siguiente antes de consultar a un Centro de Servicio Autorizado. Esto ayudará a evitar llamadas innecesarias al centro de servicio.

MENSAJE EN LA PANTALLA		ACCIÓN
ERROR MENSAJE	EE	Debido a un error técnico, llame al Centro de Servicio Autorizado más cercano.
SENSOR ERROR	Finalizar la cocción a la hora. Presione CLEAR.	El sensor no detecta adecuadamente el vapor en el modo de sensor de microondas. Presione STOP/CLEAR y finalice la cocción usando tiempo manual.
INFORMACIÓN MENSAJE	Espera. El horno está muy tibio para usarse.	El horno está muy caliente para usarse. Descongelamiento por microondas o Leudar. Retire los alimentos del horno y permita que se enfríe hasta que el mensaje desaparezca.
	El agua está congelada.	El horno podría no funcionar adecuadamente. Opere el horno con Convección Asar a la parrilla sin alimentos y precaliente por 5 minutos. Vea la página 67.

Cuadro de solución de problemas

MENSAJE EN LA PANTALLA		ACCIÓN
INFORMACIÓN MENSAJE	Now cooling.	Después de la cocción, el horno y sus partes estarán calientes. NOW COOLING se muestra en la pantalla hasta que la cavidad del horno se haya enfriado. El ventilador de refrigeración podría seguir funcionando hasta por 13 minutos. NOW COOLING desaparecerá cuando el horno se haya enfriado. Si desea utilizar el Horno tibio, solamente presione STOP/CLEAR.
	Replace drip tray.	Retire y vuelva a colocar la bandeja de goteo correctamente. Vea la página 30. En caso de que la bandeja de goteo no esté instalada correctamente, REPLACE DRIP TRAY aparecerá en la pantalla.
	Empty drip tray and replace.	EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE aparecerá en la pantalla cuando haya agua sobrante en la bandeja de goteo. Debe vaciar la bandeja de goteo y volver a colocarla antes de Vapor Convección o Vapor La cocción comenzará. Vea la página 30.
	Descaling is necessary.	Siga las instrucciones paso a paso para la descalcificación. Vea la página 32.

Cuadro de solución de problemas

MENSAJE EN LA PANTALLA		ACCIÓN
INFORMACIÓN MENSAJE	Fill water reservoir.	Retire el reservorio y llénelo con agua hasta la marca de 2. Vuelva a colocarlo y presione con firmeza.
	Hot	El gabinete del horno y su cavidad están muy calientes. Tenga mucho cuidado y evite quemarse.

Las siguientes situaciones son normales y no son señales de que el horno esté funcionando mal.

PREGUNTA / SITUACIÓN		RESPUESTA
Panel de mando / suministro eléctrico	La pantalla está negra / en blanco	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el cable de alimentación esté conectado a un tomacorriente apropiado. Vea la página 10. • Compruebe que el fusible o disyuntor esté funcionando adecuadamente. Caso contrario, es correcto. • Desconecte el horno de la fuente de electricidad, espere un minuto y luego enchúfelo al tomacorriente de pared. Si se presenta el problema, consulte al Centro de Servicio Autorizado.

Cuadro de solución de problemas

PREGUNTA / SITUACIÓN		RESPUESTA
Panel de mando / suministro eléctrico	La pantalla está bien pero START no funcionará cuando se presiona.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta y ciérrela. ¿La luz del horno está apagada? Presione START otra vez. • Si en la pantalla aparece, WAIT OVEN IS TOO WARM TO USE, espere hasta que el mensaje desaparezca y luego presione START.
	El suministro eléctrico se interrumpe durante la cocción.	El programa de cocción será cancelado. Siga cocinando mediante operación manual. Revise los alimentos con cuidado durante el proceso de cocción.
	La luz del horno se apaga mientras esté activo el modo L audar.	El funcionamiento normal para evitar que la levadura de pan se seque en la superficie.
	La luz del horno se apaga durante la descalcificación.	Esto es parte del funcionamiento normal. Vea la página 32.
	La luz del horno se apaga cuando se abre la puerta.	La luz del horno se apagará si la puerta se abre por más de 5 minutos.
	La luz del fondo está apagada.	El Modo inactivo podría estar activado. Presione cualquier botón, gire la perilla o abra/cierre la puerta para activar la luz de fondo de la pantalla. Vea la página 80 para cancelar el Modo inactivo.

Cuadro de solución de problemas

PREGUNTA / SITUACIÓN		RESPUESTA
Vapor	Water is found inside the oven when the door is opened.	Hay presencia de agua dentro del horno cuando la puerta está abierta.
	Hay salida de vapor por las aberturas de ventilación en la parte superior del horno.	Es normal que el vapor utilizado salga por las aberturas de ventilación en la parte superior del horno.
	Hay presencia de agua condensada en la cavidad del horno.	Esto es parte del funcionamiento normal. El vapor se ha condensado en el piso del horno. Seque con un paño suave.
	Hay salida de vapor de la puerta durante la cocción.	Revise la junta de la puerta para asegurarse de que esté lisa y plana.
Ruido / Sonido	Ruido durante la cocción en el microondas.	Cuando utilice el microondas, es posible que se escuche al magnetrón que se enciende y se apaga dependiendo del nivel de potencia.
	Ruido después de la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador de refrigeración funcionará hasta que el horno esté frío. • El ventilador podría seguir funcionando hasta por 13 minutos dependiendo de la temperatura del horno y de sus piezas.

Cuadro de solución de problemas

PREGUNTA / SITUACIÓN		RESPUESTA
Ruido / Sonido	Sonido cuando se está cocinando con alta temperatura.	Las altas temperaturas pueden causar la expansión de los componentes del horno. Esto es normal.
	No hay sonido cuando se presionan los botones.	El sonido se desactiva. Vea la página 69 para cancelar el sonido.
Humo / Aroma	Cuando utilice el horno por primera vez, podría generar humo u olores.	Vea la página 33 para hallar instrucciones paso a paso para la limpieza del horno antes del primer uso.
	La cavidad del horno emite olor después de de la cocción.	Vea Limpie el horno antes del primer uso en la página 33 para hallar instrucciones paso a paso para eliminar el aroma.
Otros	El tiempo que aparece en la pantalla está retrocediendo muy rápidamente.	Revise el Modo de demostración en la página 79 y cancele.

Solicitud de servicio

Revise lo siguiente antes de llamar para solicitar servicio:

1. Coloque en el horno una taza de agua en una taza medidora de vidrio y cierre la puerta firmemente.

Encienda el horno por dos minutos en Microondas, HIGH al 100% de potencia.

- | | | |
|---|----|----|
| A. ¿Se enciende la luz del horno? | SI | NO |
| B. ¿Funciona el ventilador de enfriamiento?
(Coloque su mano sobre la abertura de ventilación en la parte superior.) | SI | NO |
| C. ¿El agua que está en el horno está caliente? | SI | NO |

2. Elimine el agua del horno y enciéndalo por 5 minutos en Convección Manual, Hornear o Asar a 450°F.

- | | | |
|--|----|----|
| A. ¿El ícono de Convección CONV aparece en la pantalla? | SI | NO |
| B. Después de apagar el horno microondas, ¿todavía está caliente su parte interna? | SI | NO |

3. Llene con agua el reservorio y vuelva a colocarlo.
Encienda el horno por 3 minutos en Vapor Manual.

- | | | |
|---|----|----|
| A. Luego de que el horno se detiene, ¿la parte interna del horno está llena de vapor? | SI | NO |
|---|----|----|

Si "NO" es la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores, sírvase verificar el tomacorriente eléctrico, la caja de fusibles y/o el interruptor del circuito. Si están funcionando correctamente, COMUNÍQUESE CON SU CENTRO AUTORIZADO DE SERVICIO Viking MÁS CERCANO.

Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona no calificada".

NOTA:

Si el horno se ajusta por más de 12 minutos a un nivel de potencia de 100% (700W) o de 90% (630W), la potencia de salida será de 600W luego de 15 minutos para evitar el recocido.

Especificaciones

Voltaje de línea CA:	monofásico de 120V, 60Hz, solo CA
Energía de CA requerida:	
Microondas	1.04 kW 9.0 amperios
Convección	1.5 kW 12.5 amperios
Potencia de salida:*	
Microondas	700W*
Calentador por Convección	1450W
Frecuencia:	2450 MW
Dimensiones externas: (ancho x alto x profundidad): (sin incluir el mango)	21 ³ / ₄ " x 17 ¹ / ₄ " x 18 ³ / ₈ " 553 mm x 438 mm x 468 mm
Dimensiones de la cavidad (ancho x alto x profundidad):**	14 ¹ / ₈ " x 10 ¹ / ₈ " x 13 ³ / ₈ " 359 mm x 256 mm x 339 mm
Capacidad del horno:**	1,1 pies ³
Peso:	aproximadamente 55 lbs / 25 kg

* Método estandarizado de la Comisión electrotécnica internacional para la lectura de la potencia de salida en vatios. Este método de prueba es ampliamente reconocido.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

Cumple con las normas establecidas por:

FCC - Comisión federal de comunicaciones autorizada.

DHHS - Cumple con la norma del Departamento de salud y servicios humanos (DHHS), CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J.



- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

GARANTÍA DEL HORNO COMBI STEAM/CONVECT™

DOS AÑOS DE GARANTÍA COMPLETA

El Horno Combi Steam/Convect™ y todos sus componentes y accesorios, excepto los detallados a continuación*, están garantizados de estar libres de materiales o mano de obra defectuosos en uso doméstico normal por un periodo de dos (2) años a partir de la fecha de compra original. Viking Range, LLC, el garante, se compromete a reparar o reemplazar, a su elección, cualquier pieza que se malogre o que se compruebe defectuosa durante el periodo de garantía.

*Se garantiza que los artículos de vidrio (incluyendo focos), pintados y decorativos están libres de materiales o mano de obra defectuosos por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. SE DEBE REPORTAR CUALQUIER DEFECTO AL VENDEDOR DENTRO DE NOVENTA (90) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Si el tubo del magnetrón se malogra a causa de materiales o mano de obra defectuosos en uso doméstico normal durante el segundo hasta el quinto año a partir de la fecha de compra original, será reparado o reemplazado, sin cargo por la pieza en sí, sin embargo, todos los otros costos, incluida la mano de obra, correrán por cuenta del propietario.

Esta garantía se extiende al comprador original del producto garantizado por el presente documento y a todos los propietarios por cesión del producto durante el periodo de vigencia de la garantía.

Esta garantía se aplicará a los productos comprados y ubicados aquí en los Estados Unidos y Canadá. Los productos deberán ser adquiridos en el país donde se solicite el servicio. La mano de obra de la garantía será ejecutada en un centro de servicios o representante autorizados por Viking Range, LLC. La garantía no se aplica a daños que surjan como consecuencia del uso inadecuado, accidentes, desastres naturales, corte de energía eléctrica hacia el producto por cualquier motivo, alteración, uso en exteriores, instalación inadecuada, funcionamiento inadecuado o reparación o servicio técnico efectuado al producto por parte de cualquiera que no sea un centro de servicios o representante autorizados por Viking Range, LLC. Esta garantía no se aplica para uso comercial. El garante no es responsable por daños consecuentes o incidentales que surjan del incumplimiento de la garantía, incumplimiento del contrato, u otros. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, así que la limitación o exclusión precedente podría no aplicar a su caso.

El propietario será responsable de la adecuada instalación, proporcionar cuidado normal y mantenimiento, proporcionar un comprobante de la compra de ser solicitado, y de poner el aparato a disposición del servicio técnico. Si el producto o uno de sus componentes presentan un defecto o falla de funcionamiento durante el periodo de vigencia de la garantía, después de un número razonable de intentos por parte del garante para remediar los defectos o fallas de funcionamiento, el propietario tendrá derecho al reembolso o reemplazo del producto o sus componentes o piezas. La responsabilidad del garante sobre cualquier reclamación de cualquier tipo, respecto a los bienes o servicios cubiertos por el presente documento, en ningún caso excederá el precio de los bienes o servicios o parte de ellos que da origen a la reclamación.

SERVICIO TÉCNICO DE LA GARANTÍA : Bajo los términos de esta garantía, el servicio técnico debe ser efectuado por un centro de servicios o representante autorizados por Viking Range, LLC. El servicio técnico se brindará en horario laborable normal, y la mano de obra efectuada a tarifas de horas extra o con sobrecargo no será cubierta por esta garantía. Para obtener el servicio técnico de la garantía, contacte al vendedor de quien adquirió el producto, a un centro de servicios autorizado por Viking Range, LLC, o a Viking Range, LLC. Proporcione el modelo y número de serie y fecha de compra original. Para obtener el nombre del centro de servicios autorizado por Viking Range, LLC más cercano, llame al vendedor de quien adquirió el producto, o a Viking Range, LLC.

IMPORTANTE: Guarde un comprobante de la compra a fin de establecer el periodo de garantía.

La devolución de la Tarjeta de registro del propietario no es una condición de cobertura de la garantía. Sin embargo, usted debe devolver la Tarjeta de registro del propietario de modo que Viking Range, LLC pueda contactarlo en caso de que surjan preguntas o asuntos de seguridad que pudieran afectarlo.

Cualquier garantía sugerida de comerciabilidad y aptitud aplicable a los elementos anteriormente descritos o a sus partes está limitada en su duración al periodo de cobertura de las garantías limitadas aplicables por escrito declaradas líneas arriba. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones a la duración de las garantías sugeridas, así que la limitación o exclusión precedente podría no aplicar a su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría también tener otros derechos que pueden variar según la jurisdicción.

Viking Range, LLC

111 Front Street

Greenwood, Mississippi (MS) 38930 EE.UU (888) 845-4641

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.
Para más información del producto, llame al 1-888-845-4641
o visite el sitio web en vikingrange.com

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

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