



HAUTE PUISSANCE. HAUTE CONCEPTION.

La nouvelle **collection RVL de Viking** fait le lien entre le présent et l'avenir grâce à un design entièrement intégré qui s'intègre parfaitement aux armoires environnantes. Bien que son apparence élégante soit résolument minimale, il transmet audacieusement les performances de Viking en un coup d'œil. Et rassurez-vous, aucune puissance de cuisson commerciale n'a été sacrifiée pour des raisons d'apparence. Grâce à des silhouettes épurées, une interface utilisateur élégante, des tailles de transition et un verre noir étonnant, cette collection vous offre des possibilités illimitées de design contemporain qui enflammeront vos passions culinaires.

NUMÉRO DE MODÈLE

MVSOC6301BG - Four à vapeur 30 po L.

CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION ET D'INSTALLATION

- Façade en verre entièrement noire
- Contrôle tactile capacitif
- Intégration transparente
- Révélation minimale des produits
- Poignées élégantes en chrome noir
- Peut être installé en affleurement ou intégré
- Une lampe halogène pour le four
- Réservoir amovible : 45 fl. oz (1.4 L)

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE

- Modes de cuisson traditionnels
 - TruConvection - pour la cuisson sur une seule grille; utilise la chaleur de l'élément arrière et le mouvement de l'air pour assurer une cuisson homogène
 - TruConvection Broil - pour rôtir sur une seule grille; utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière ainsi que le mouvement de l'air pour obtenir un brunissement uniforme
 - Grill à convection - utilisé pour les aliments normalement cuits sur le grill; utilise le mode grill et le mouvement de l'air pour saisir et dorer
 - Griller - pour les aliments normalement cuits sur le grill; utilise la chaleur de l'élément supérieur
- Modes de cuisson à la vapeur
 - Vapeur - utilise la vapeur comme principale source de chaleur pour cuire les aliments. La vapeur est répartie uniformément, grâce au ventilateur à convection pour garantir que les aliments sont chauffés et cuits uniformément.
 - Vapeur 266 °F - utilise la vapeur et des températures variables pour réchauffer les aliments pré-cuits et les aliments surgelés
 - Tru Convection Steam - utilise la vapeur pour cuire les aliments dans un premier temps, puis passe à la convection. A utiliser pour les grands plats de viande et de fruits de mer ou pour la cuisson du pain et des pâtisseries



- Nettoyage à la vapeur - 15 minutes de vapeur pour décoller les graisses et les aliments cuits
- Fonction recette - permet de cuisiner sans avoir à régler le four manuellement; les températures et les durées sont réglées automatiquement en fonction de la recette sélectionnée. Les recettes peuvent être modifiées par l'utilisateur.
- AutoStop - compte à rebours le temps de cuisson et éteint le four à la fin du temps de cuisson; 12 heures max
- AutoStart - démarre automatiquement le four à l'heure programmée
- Sonde de température - surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque les aliments atteignent la température programmée
- Trois positions pour la grille du four
- Le panneau de commande est doté d'une sécurité enfant
- Accessoires inclus - poêle perforée pour la cuisson à la vapeur, poêle pleine pour recueillir les gouttes, grille de four et grille de table
- Steam Assist
 - Assistance vapeur utilisée avec ces fonctions traditionnelles du four : Tru Convec, Tru Convec Broil, Grill par convection et GrillTru
 - Steam Assist facilite ces modes de cuisson à séchage normal en fournissant un peu d'humidité aux aliments en cours de cuisson pour éviter qu'ils ne se dessèchent trop pendant le processus de cuisson

GARANTIE

- 2 ans - produit complet
- 90 jours complets - pièces cosmétiques telles que le verre, les objets peints et les objets décoratifs
- Limitée à 5 ans - éléments chauffants électriques

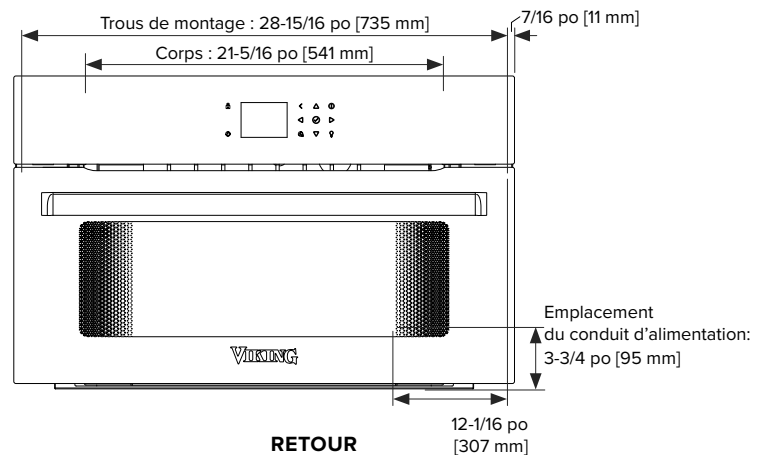
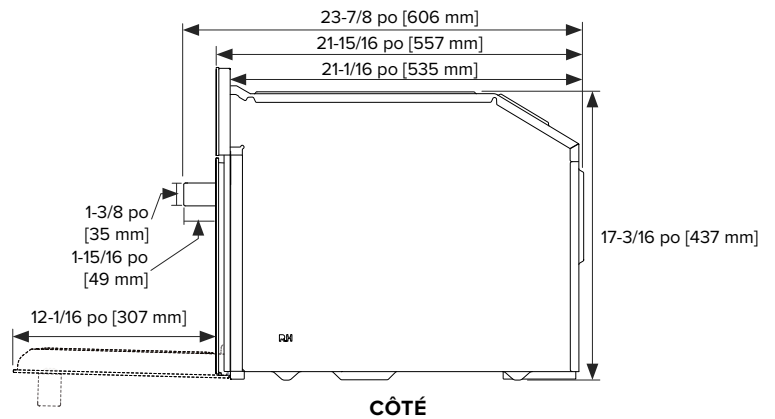
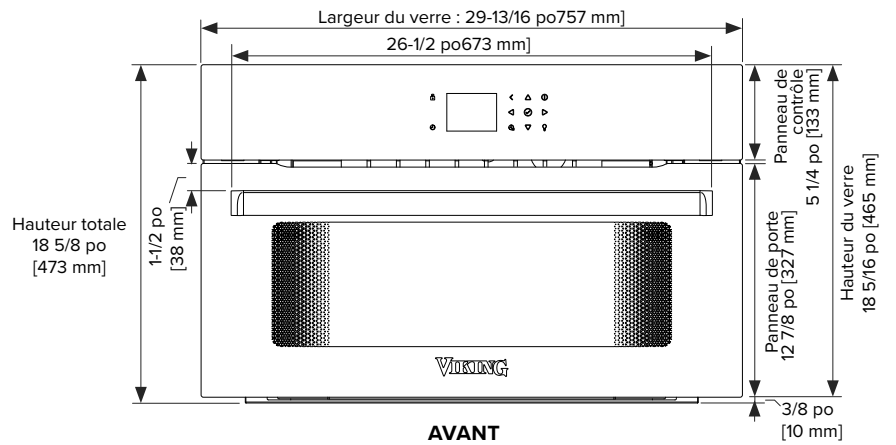


NOUVEAU FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À VAPEUR ET CONVECTION **RVL**

30 PO L. MVSOC

Modèle	MVSOC6301BG
Largeur globale	29-13/16 po (75,72 cm)
Hauteur totale	18-5/8 po (47,34 cm)
Profondeur totale	23-7/8 po (60,60 cm)
Largeur de découpe	Montage standard - 28-1/2 po (72,39 cm) Montage encastré - 30-1/16 po (76,36 cm)
Hauteur de découpe	Standard et encastré 18-5/16 po (46,5 cm)
Profondeur de découpe	Standard et encastré 23-1/4 po (59,06 cm)
Exigences électriques	Le four à vapeur nécessite une alimentation électrique à trois fils, monophasée, 120/240 V, 60 Hz AC sur un circuit séparé avec fusible des deux côtés de la ligne.
Ampère maximum Utilisation	120/240 VCA - 13,7 ampères, 3,3 kW
Intérieur du four Dimensions	Largeur – 15- 7/8 po (40,27 cm) Hauteur – 8- 5/16 po (21,10 cm) Profondeur – 13- 3/8 po (34,0 m)
Poids d'expédition approximatif	94,8 lb [43 kg]

Ne préparez pas l'installation à partir des seules données de la brochure. Voir les instructions d'installation pour des informations importantes sur le dégagement et l'installation.



TROUVEZ VOTRE REVENDEUR LOCAL SUR VIKINGRANGE.COM
POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR LES PRODUITS, APPELEZ LE 1-888-845-4641 OU VISITEZ NOTRE SITE WEB

VIKING RANGE, LLC 111 FRONT STREET, GREENWOOD, MS 38,930 USA
© 2020 VIKING RANGE, LLC. TOUS DROITS RÉSERVÉS.