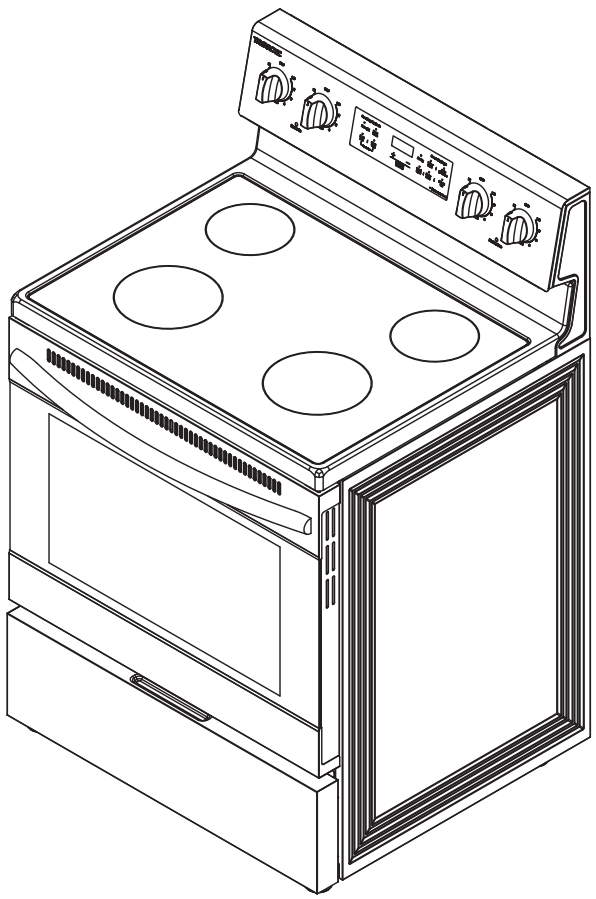
TRUARCTIC

USER GUIDE

30Inch 5.0 cu.ft. Electric Range

TXER3050SS
TXER3050W



Before using your new product, please read these instructions to prevent any damage.

Contents

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS....3
Anti-tip device....3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS....4
Features....10
Package contents....10
Main components....10
Oven control panel....11
Range dimensions....12
INSTALLING....13
Selecting a location....14
Clearances and dimensions....14
Electrical requirements....15
Installing your range....16
Tools you need (not included)....16
Items not included....16
Notes to the installer:....16
Before installing your range....16
Connecting the power cord....17
Installing the anti-tip device....20
Placing your range and connecting to power....20
Leveling your range....21
Finishing the installation....21
Installing the oven door handle....21
Installing the plastic pads....22
OPERATING INSTRUCTIONS....23
Before you begin using your range....24
Tips for saving energy....24
Using the surface burners....24
Identifying the burners....25
Cooking areas....25
Using a surface element control knob....26
Using the warming center....26
Using the correct cookware....26
Protecting the ceramic cooktop....27
Using the oven....28
Minimum and maximum settings....28
Positioning the oven racks....29
Using the oven vent....30
Using the oven light....30
Tips for baking....30
Setting the clock....30
Selecting the 12-hour or 24-hour display setting....31
Using the timer....31
Baking....31
Adjusting the thermostat....31
Programming the cook time....32
Programming a delayed start time....33
Broiling....33
Keeping food warm....33

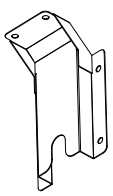
Switching between Fahrenheit or Celsius....34
Turning sound on or off....34
Locking oven controls....34
MAINTENANCE....35
Cleaning and maintenance....36
Using the oven vent....36
Cleaning the control panel....36
Cleaning painted parts and decorative trim....36
Cleaning stainless steel surfaces....36
Cleaning the oven racks....37
Cleaning the oven door....37
Cleaning the surface element control knobs....37
Cleaning the cooktop....38
Removing and replacing the oven door....39
Removing and replacing the storage drawer....44
Steam cleaning the oven....44
Troubleshooting....45
Control panel display....45
Cooktop....45
Oven....47
Drawer....48
Error codes....48
Specifications....49
WARRANTY....50

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range.This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Anti-tip device



WARNING

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.

- If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- Verify that the anti-tip device has been properly installed and engaged at the rear right (or rear left) of the range bottom.
- If you move the range and then move it back into place, ensure the anti tip-device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

WARNING

- Do not step, lean, or sit on the doors of the range. You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.
- Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

- If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit, or lean on the open door.
- Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the anti-tip device properly.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

What you need to know about safety instructions

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

What the icons and signs in this user manual mean:

CAUTION
To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using you oven, follow these basic safety precautions.

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING
Cancer and Reproductive Harm-www.P65Warnings.ca.gov.

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this *User Guide*.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not leave children alone. Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires. Turn off the oven to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames by closing the door or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.

Additional safety instructions

- Do not store items in or on the appliance. Do not store flammable materials in the oven or near the surface elements. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- Wear proper apparel. Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- Use only dry potholders. Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Surface cooking elements

- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface element drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can damage the range and cause the range to malfunction.
- Do not operate the cooktop without cookware. If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Use proper pan sizes. This appliance is equipped with surface elements of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the element will also improve efficiency.
- Utensil handles should be turned inward and not extended over adjacent surface elements – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with utensils, position utensil handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface elements.
- Glazed cooking utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for range top service without breaking due to sudden changes in temperature.
- Cleaning – Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Be sure you know which control knob operates each surface element. Make sure you turned on the correct surface element.
- Always turn the surface elements off before removing cookware.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.
- Do not use decorative surface element covers – If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

Electrical safety

- Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Flush-mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
  - Switch off all cooking zones
  - Unplug the range from the AC wall outlet
  - Contact your local service center.

WARNING

If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.

WARNING

- Disconnect the range from AC power or turn off its breaker circuit before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The range should not be placed on a base.

Child safety

WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.

WARNING

- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

Oven

- **DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door, and the window of the oven door.
- **Do not heat unopened food containers.** The build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.
- **Use care when opening the door.** Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located above the right rear surface element. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.
- **Placement of oven racks.** Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.
- Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.
- **During use, the appliance becomes hot.** Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface which may result in the glass shattering.

Ventilating hood

- Clean ventilating hoods frequently. Do not let grease accumulate on the hood or filter.
- When flaming foods are under the hood, turn the hood fan on.

Glass/ceramic cooking surfaces

- DO NOT TOUCH SURFACE ELEMENTS OR AREAS NEAR ELEMENTS. Surface elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas near the elements until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas directly facing the cooktop.
- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Critical installation warnings

WARNING

- This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
- Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.
  - Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.
- This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the range to a circuit that provides the correct amperage.
- Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.
- If the power cord is damaged, contact your nearest service center.

Critical installation warnings

CAUTION

- If the appliance is flooded by any liquid, disconnect the appliance from power by turning off the circuit breaker that is powering it. Please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.
- If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.
  - If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest service center.
- If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cord with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
  - If a child places a plastic bag over their head, the child can suffocate.

- Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.
- Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
  - Failing to do so may result in burns.
- Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
  - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.
- Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest service center.
- Any adjustments or repairs to the oven door must be done by a licensed professional.
- Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.
- Do not store or use the oven outdoors.
- Never use this appliance for purposes other than cooking.
  - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
- Open the cap or stopper of sealed containers (herb tonic tea bottle, baby bottle, milk bottle and so on) before heating them. Make a hole in food items that have shells (eggs, chestnuts, etc) with a knife before cooking them.
  - Failing to do so may result in burns or injury.
- Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
  - Failing to do so may result in fire.
- Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
  - This may result in fire.
- Do not open the door when the food in the oven is burning.
  - If you open the door, it causes an inflow of oxygen and may cause the food to ignite.
- Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside or the appliance.
  - Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
  - If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a service center.
- Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
  - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
  - Handle and oven surfaces may be hot enough to cause burns after cooking.

Usage cautions

⚠ CAUTION

- If the surface is cracked, turn the appliance off.
  - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away your hands and face.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating, especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.
- Take care when heating liquids such as water or other beverages.
  - Make sure to stir during or after cooking.
  - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
  - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
  - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.
  - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance.
  - Failing to do so may result in children burning themselves.

- Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.
  - If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.
- Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.
  - This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.
- Do not operate while empty except for self-cleaning.
- Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
  - This may result in the glass being damaged or broken.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to the build up of pressure even after the oven has been turned off.
- Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.
  - This may result in fire.
- Do not overheat food.
  - Overheating food may result in fire.

Critical cleaning warnings

CAUTION

- Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).
  - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the oven with a steam cleaner. Instead use the appliance's built-in steam cleaning function.
  - This may result in corrosion.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

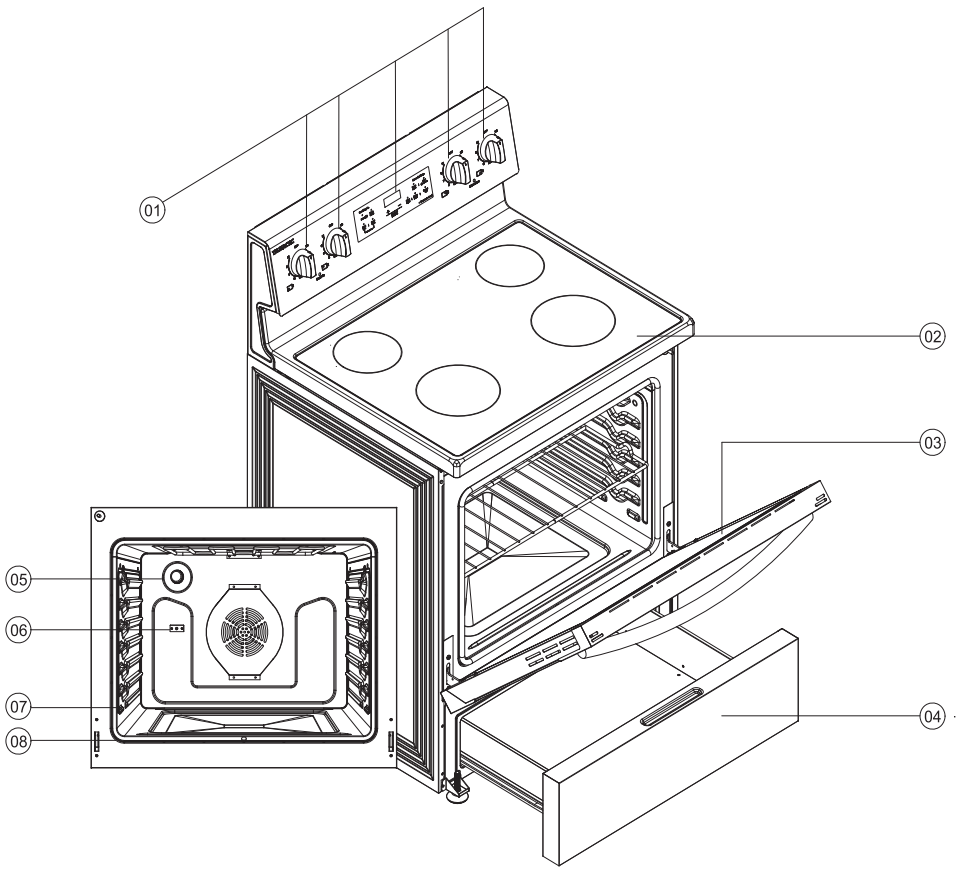
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Package contents

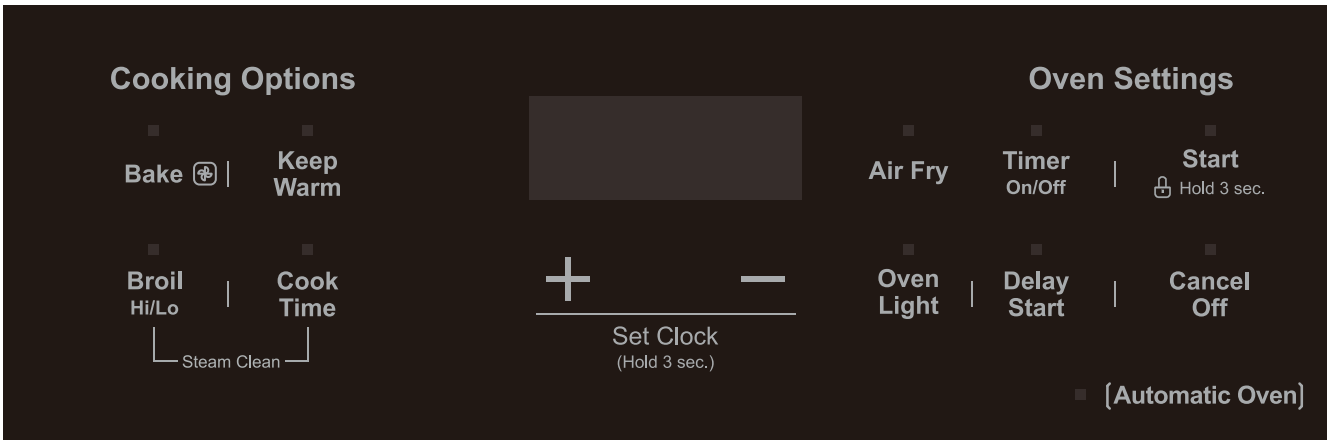
- 5.0 Cu. Ft. Freestanding Electric Range with Steam Cleaning
- Anti-tip device (1) and ST5*40 mm screws (4)
- Oven handle (1) with hex wrench (1)
- Oven racks (3)
- Back plastic pads (2) with ST5*20 mm screws (2)
- User Guide

Main components



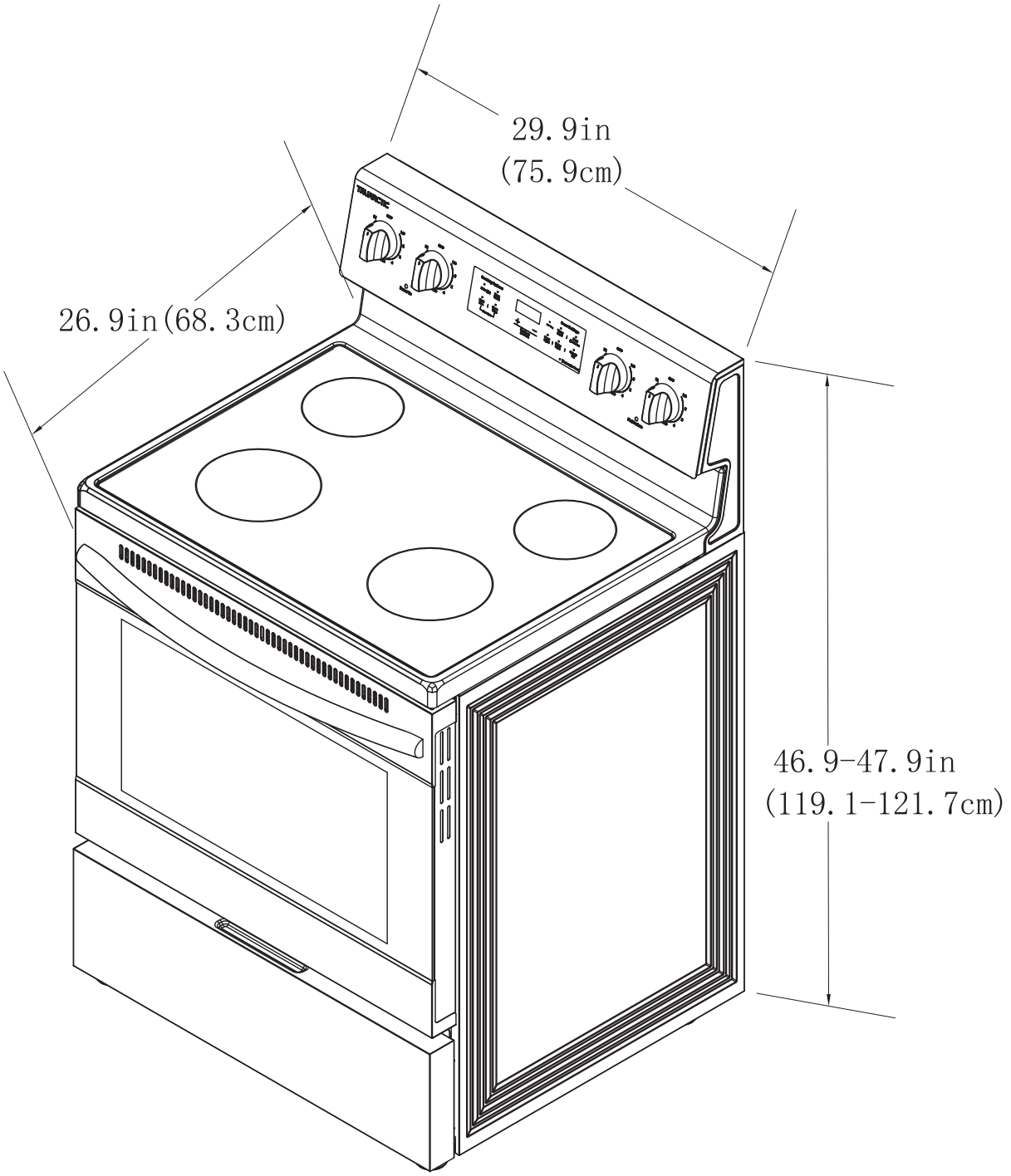
Item	Feature
1	Control Panel
2	Glass Surface
3	Oven Door
4	Storage Drawer
5	Oven Light
6	Thermocouple
7	Oven Layer
8	Gasket

Oven control panel



TOUCH PAD	DESCRIPTION
Bake	Press the bake function 1 time,only bake mode working,press second time,the bake and convection working together.
Broil	Turns on the Broil function. Cooks food using the top oven burner only. Press once for broiling in High heat mode. Press twice for broiling in Low heat mode.
Keep Warm	Keeps cooked food warm after cooking.This lowers the oven temperature and maintains it at 175°F (79°C) up to three hours.
Cook Time	Turns on the CookTime function, then use the number pads to set the amount of time you want your food to cook.The oven automatically shuts off when the time has elapsed.
Delay Start	Set the oven to start and stop automatically. Use with the Bake.
Timer on/off	Turns on the kitchen timer for the amount of time you want.
+	In the time or temperature setting state: increase the time or temperature value.
—	In the time or temperature setting state: decrease the time or temperature value.
Set Clock	In standby mode, press [+] and [-] simultaneously to enter the clock setting.
Oven Light	Turns the oven light on or off.
Start	Starts the oven cooking, cleaning, or timing functions.
Cancel	Cancel current operation
Lock	Press and hold for three seconds to turn off the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on. Touch pads stay locked until you turn this function off.
Air Fry	Uses a convection fan to circulate hot air for faster cooking. Press once to turn on and press again to turn off.
Automatic Oven	Lights up when a cooking timer or delay start function is operating.
Steam Clean	Heats a small amount of water into steam to deep clean inside the oven. Press and hold BROIL and COOKTIME simultaneously for 3 seconds to enter STEAM CLEAN mode and then press START to begin. After 20 minutes, press CANCEL and wipe up any remaining water.

Range dimensions



5.0 Cu. Ft. Electric Range with Steam Cleaning

Selecting a location 14
Clearances and dimensions 14
Electrical requirements. 15
Installing your range 16
Tools you need (not included) 16
Items not included 16
Notes to the installer 16
Before installing your range 16
Connecting the power cord 17
Installing the anti-tip device. 20
Placing your range and connecting to power 20
Leveling your range. 21
Finishing the installation 21

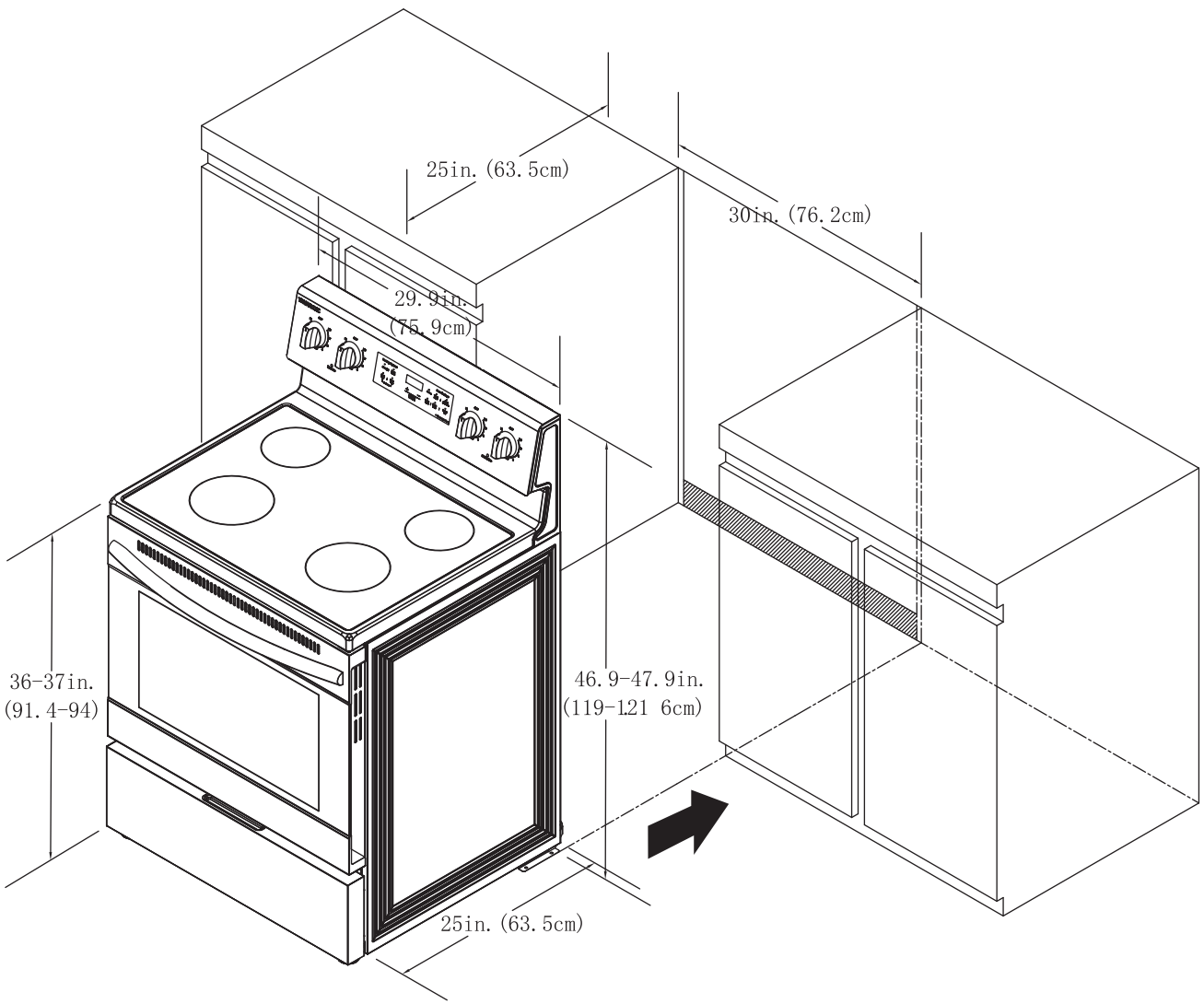
Selecting a location

Clearances and dimensions

BEFORE YOU BEGIN to install your range, refer to the following information, dimensions, and clearances. Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Provide adequate clearances between your range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet may be adjusted to meet the following dimensions and clearances.

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7 in. (12 cm) from any adjacent surface.

CAUTION:
Your range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194° F (90 °C). Make sure that the wall covering, counter tops, and cabinets around your range can withstand the heat (up to 194° F (90° C)) generated by your range. If not, discoloration, de-lamination, or melting may occur.



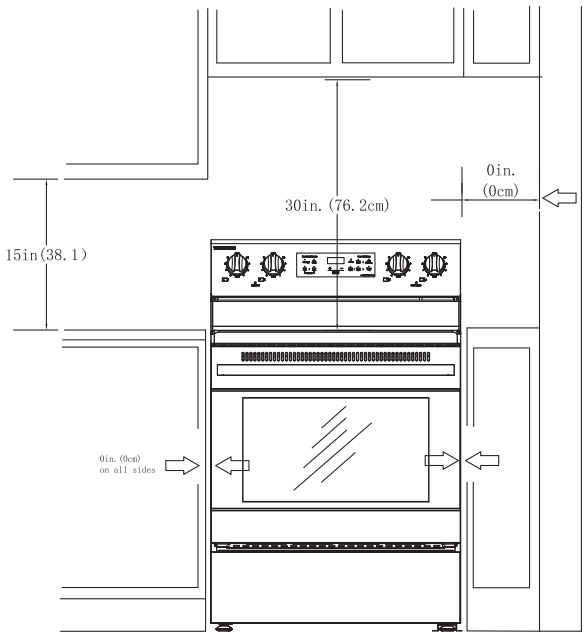
Minimum dimensions

Make sure that the wall covering, countertop, flooring, and cabinets around your range can withstand the heat up to the 194° F (90° C) that your range generates.

Allow a 30 in. (76.2 cm) minimum clearance between the surface elements and the bottom of unprotected wood or metal cabinets, or allow a 24 in. (61 cm) minimum when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by no less than .25 in. (.6 cm) thick flame retardant mill board covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 in. (.038 cm) stainless steel, .024 in. (.061 cm) aluminum, or .020 in. (.051 cm) copper.

Your range has been approved for 0 in. (0 cm) spacing to adjacent surfaces above the cooktop. However, we recommend a 6 in. (15.2 cm) minimum spacing to surfaces less than 15 in. (38.1 cm) above the cooktop and adjacent cabinet to reduce exposure to steam, grease splatter, and heat.

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that projects at least 5 in. (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above the cooktop must be no deeper than 16 in. (40.6 cm).



Electrical requirements

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:
- Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
- Your range must be supplied with the correct voltage and frequency, and must be connected to an individual, correctly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having the amperage as specified on the rating plate located above the top panel of the bottom drawer.
- We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.
- Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70–Latest Edition.

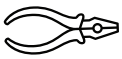
Effective January1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (non-existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

- When installing an electric range in new construction, follow the instructions in Connect a 4-wire power cord on page 18.
- You must use a 3-wire or 4-wire, single-phase A.C. 208Y/120 volt or 240/120 volt, 60 hertz electrical system.
- If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.
- Use only a 3-conductor or 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on the wires and a strain relief device.
- A range cord rated at 40 amps with a 125/250 minimum volt range is required. We do not recommend a 50 amp range cord, but if used, it should be marked for use with nominal 13.8 in. (35 cm) diameter connection openings. Make sure that you center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.
- Because range terminals are not accessible after the range is in position, a flexible service conduit or cord must be used.

Installing your range

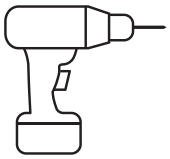
WARNING: We recommend that a professional installer install your range.
If your range is not installed correctly, incorrect electrical grounding can cause a fire or explosion which can lead to injury or death.

Tools you need (not included)


Pliers

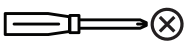

1/4 in. nut driver


Adjustable wrench


Drill


Level

Pencil


Phillips screwdriver

Items not included

- 4-wire or 3-wire power cord
- Strain relief

Notes to the installer:

1. Read this manual before installing your range.
2. Observe all governing codes and ordinances.
3. Make sure that you keep these instructions with your range.
4. Before installing your range in an area covered with linoleum or any synthetic floor covering, make sure that the floor covering can withstand temperatures of at least 180°F (82°C) without shrinking, warping, or discoloring.
5. Do not install your range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of .25 in. (.6 cm) thick plywood between your range and carpeting.

Before installing your range

1. Remove the exterior and interior packing.
2. Wipe the surfaces of your range with a damp cloth or sponge, then wipe them dry with a clean, dry cloth.

Range rating*		**Specified rating of power supply cord kit and circuit protection**
120/240 Volts	120/208 Volts	Amps
8.8 – 16.5 KW	7.8 – 12.5 KW	40 or 50**
16.6 – 22.5 KW	12.6 – 18.5 KW	50

This range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnected) through flexible or nonmetallic sheathed, copper cable.
Allow 2 to 3 ft (61 cm to 91.4 cm) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
A UL listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable (at the range and at the junction box).
Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.
The wiring diagram is located on the rear panel.

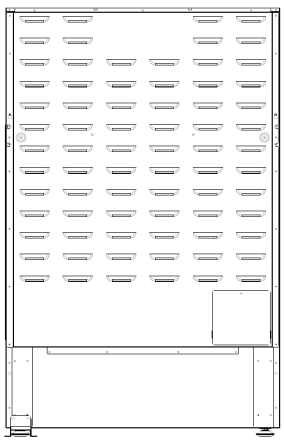
Connecting the power cord

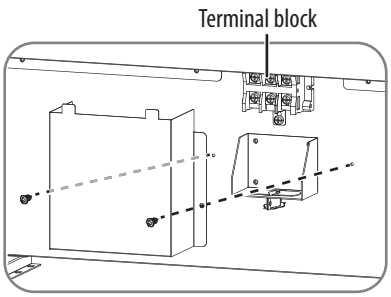
WARNING:
- Electrical ground is required on your range.
- Do not connect to the electrical supply until your range is permanently grounded.
- Your range must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or a grounding connector should be connected to the grounding terminal or wire lead on your range.

Failure to do any of the above could result in a fire, personal injury, or electrical shock.

Remove the terminal block cover

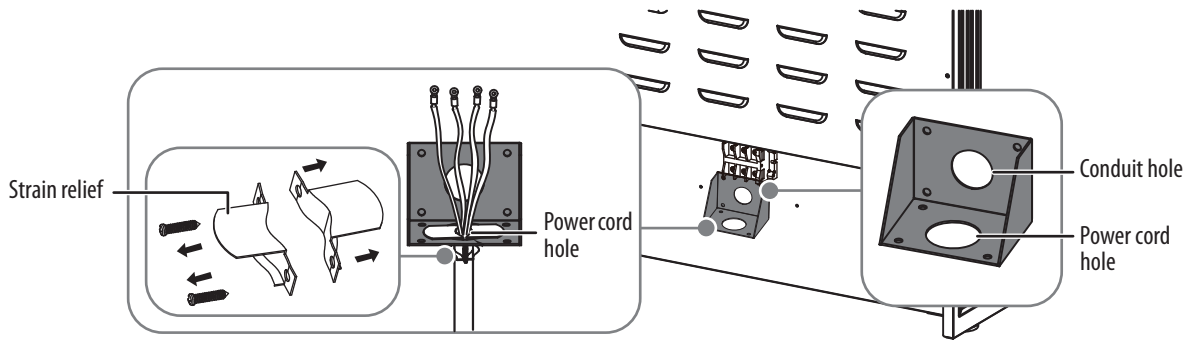
1 Remove the two screws that secure the terminal block cover to the back of your range. Don't discard the screws. You need them to reinstall the cover.



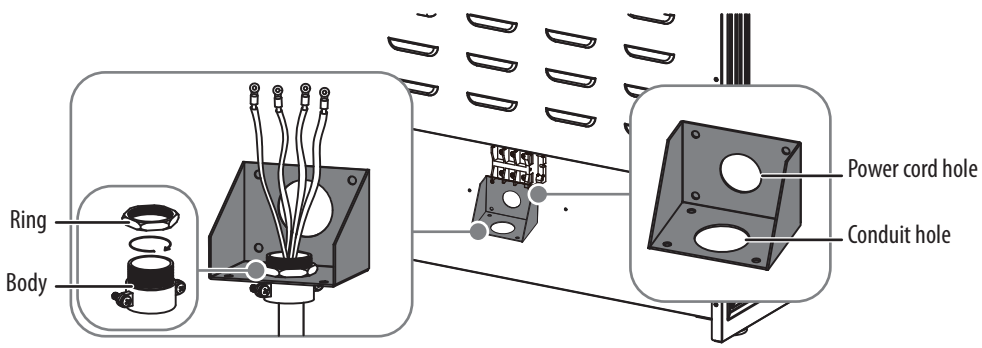


2 For the power cord installation, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief, then tighten the relief.

Note: You must install the power cord with a strain relief. Attach the strain relief to the opening in the conduit connection plate.

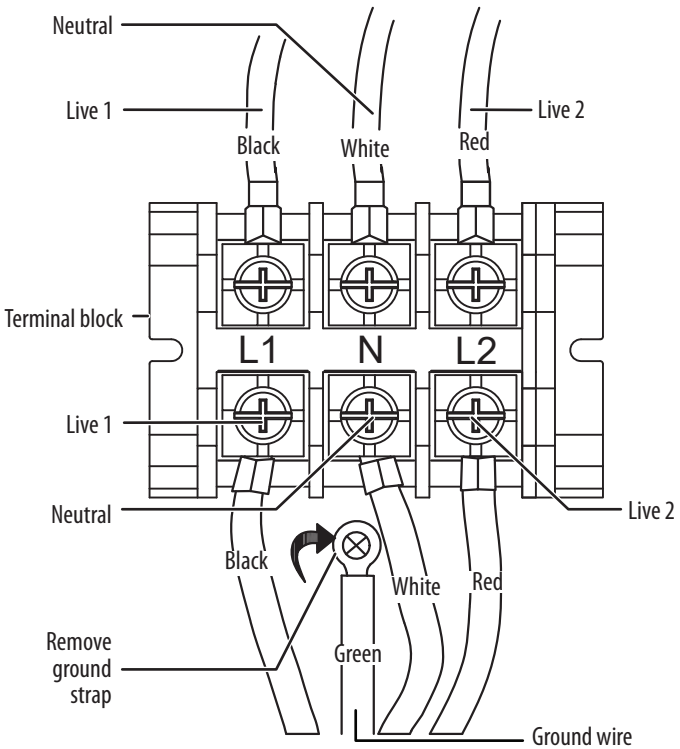


3 For the conduit installation, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole, then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



If you are connecting a 4-wire power cord, go to Connect a 4-wire power cord on page 18.
If you are connecting a 3-wire power cord, go to Connect a 3-wire power cord on page 19.

Connect a 4-wire power cord

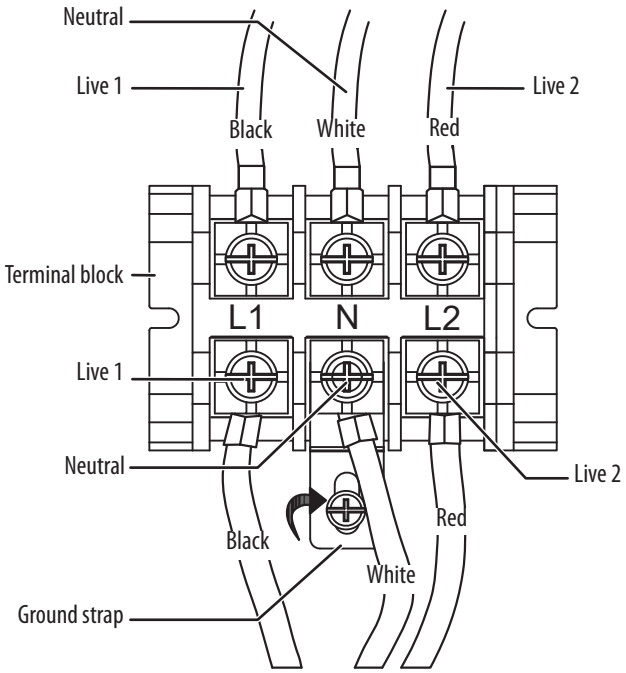


1. Disconnect power to the circuit breaker or fuse box before making the electrical connection.
2. Remove the three lower terminal screws from the terminal block and remove the ground screw.
3. Remove and discard the ground strap located between the middle terminal screw and the ground screw. Do not discard any screws.
4. Insert the ground screw into the power cord ground wire terminal ring and into the frame of the range.
5. Insert the three terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center position of the terminal block.
6. Reinstall and tighten screws securely to the terminal block.
7. **CAUTION:** Check the voltage after connecting the power cord.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

8. Go to Replace the terminal block cover on page 20.

Connect a 3-wire power cord

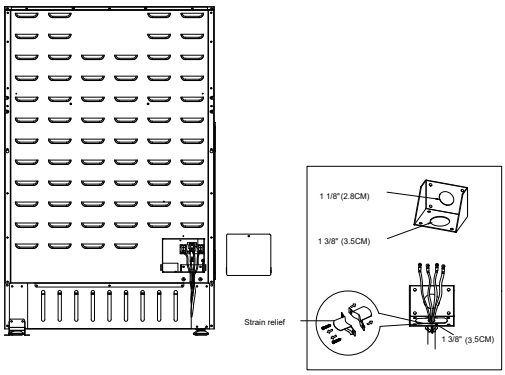


1. Remove the three lower terminal screws from the terminal block.
2. Insert the three terminal screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block.
3. Tighten screws securely to the terminal block. **DO NOT remove the ground strap connection.**
4. **CAUTION:** Check the voltage after connecting the power cord.

Live 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
Live 1 - Live 2	208 V / 240 V

5. Go to Replace the terminal block cover on page 20.

Replace the terminal block cover



1 Make sure that the cable is tightened in place using the strain relief.
2 Align the terminal block cover with the screw holes on the back of your range.
3 Insert the two screws you removed earlier through the holes in the cover and into the holes on the back of your range.
4 Tighten the screws.

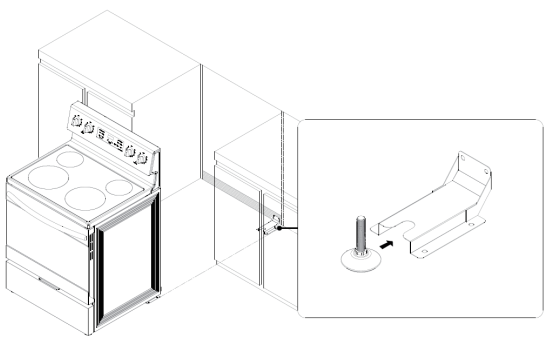
Installing the anti-tip device

WARNING: To reduce the risk of tipping, your range must be secured by the provided anti-tip device.
- All ranges can tip and cause personal injury.
- A child or adult can tip your range and be killed.
- Install the anti-tip device to your range and structure by following the installation instructions.
- Make sure that your range is connected to the anti-tip device installed to the structure.
- If you pull your range away from the wall for cleaning, service, or any other reason, make sure that the anti-tip device is correctly reengaged when you push your range back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of your range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from your range itself.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

An anti-tip bracket and screws with installation instructions came with your range. If the bracket is not installed correctly, your range could be tipped by you or a child standing, sitting, or leaning on an open oven door.

1 Release and extend the leveling leg to a minimum clearance of .7 in. (1.8 cm) between the range bottom and the floor.
2 Follow the instructions that came with the anti-tip device.



3 Remove the storage drawer and look underneath your range to make sure that the leveling leg is engaged in the bracket. See Removing and replacing the storage drawer on page 44.
4 Carefully tip your range forward. The bracket should stop your range within 4 in. (10.2 cm) of tipping. If it does not, you need to re-install the bracket.

Placing your range and connecting to power

1 Plug in the power cord. Make sure that the outlet meets local or national electrical codes.
2 Slide your range into place.
3 Make sure that the back leg of your range slid into the anti-tip bracket. Carefully tip your range forward to make sure that the anti-tip bracket prevents a tip-over.

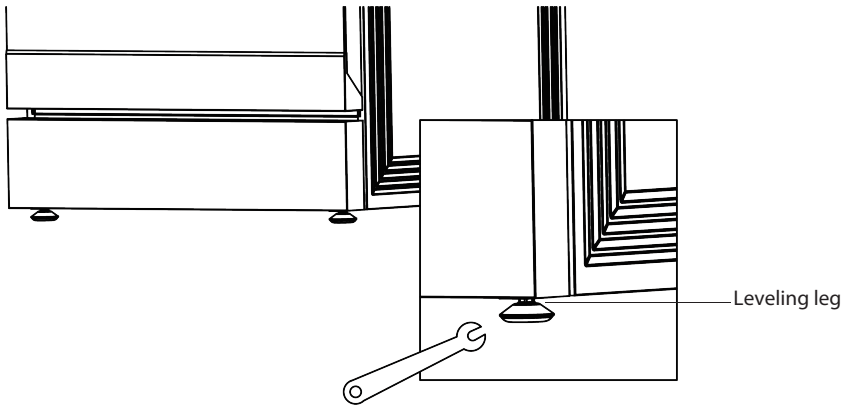
Leveling your range

Your range should be level. If your range is not level, the door may not close or seal correctly which can cause uneven heating and electric wastage problems.

Note:
- To make it easier to adjust the feet, have someone push against the top of your range to tilt it slightly.
- Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs adjust if necessary.

1. Make sure that your range is positioned where you want it.
2. Using a wrench, level your range by turning the front leveling legs if necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers your range. Clockwise lengthens the leg and raises your range.

   Adjust the leveling legs only as far as necessary to level your range. Extending the leveling legs more than necessary or removing the legs can make your range unstable.



3. If your range is next to or between cabinets, make sure that the cooktop is level with the counter tops.

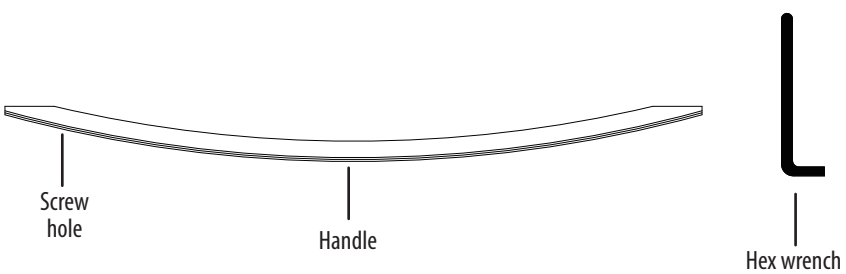
Finishing the installation

1. Move your range close enough to the power outlet you plan to use, then plug in the power cord.
2. Slide your range into position. Make sure that the rear left (or rear right) leg slides under the anti-tip bracket. Your range should sit 0.8 in. (2 cm) away from the back wall when correctly installed.
3. Carefully tip your range forward to make sure that the anti-tip bracket is installed correctly and prevents a tip-over.
4. Turn on the electrical power. Make sure that your range is working correctly. For more information, see OPERATING INSTRUCTIONS on page 23.

Installing the oven door handle

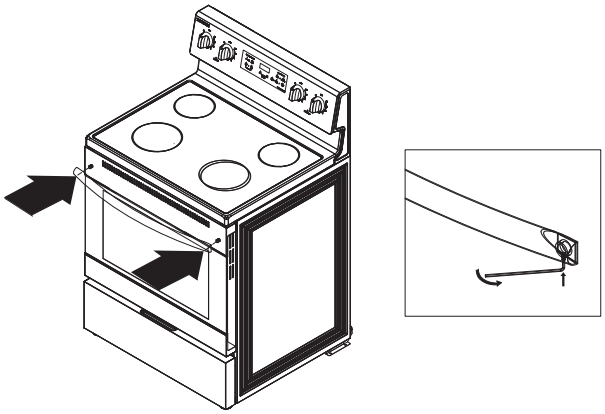
You range may have a "KD handle" that you need to install.

1. Check your installation kits for the handle and hex wrench.



2. Make sure that the side with screw holes faces towards the oven door.

3 Place the door handle against to the oven door and fit it on the connection part.



4 Use the Allen wrench to tighten both sides of the door handle.

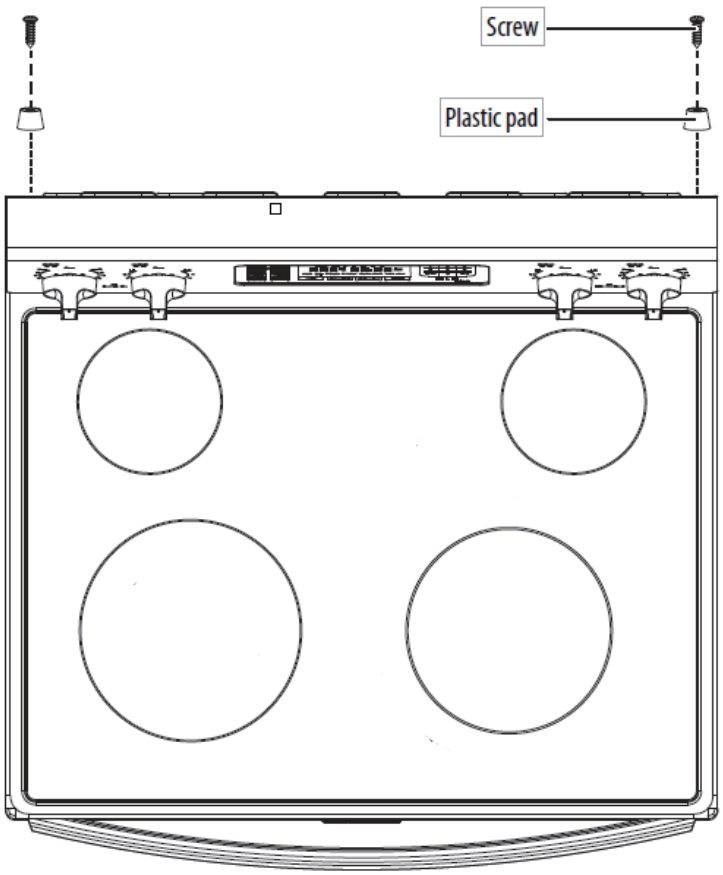
Installing the plastic pads

To prevent your range from getting too close to the wall behind the range, install the included plastic pads.

1 Locate the plastic pad kit. It includes:



2 Align the holes in the plastic pads with the holes on the top, back of your range, then secure the pads to your range with the provided screws.



OPERATING INSTRUCTIONS

5.0 Cu. Ft. Electric Range with Steam Cleaning

Before you begin using your range 24
- Tips for saving energy 24

Using the surface burners 24
- Identifying the burners 25
- Cooking areas 25
- Using a surface element control knob 26
- Using the correct cookware 26
- Protecting the ceramic cooktop 27

Using the oven 28
- Minimum and maximum settings 28
- Positioning the oven racks 29
- Using the oven vent 30
- Using the oven light 30
- Tips for baking 30
- Setting the clock 30
- Selecting the 12-hour or 24-hour display setting 31
- Using the timer 31
- Baking 31
- Adjusting the thermostat 31
- Fan baking and roasting 31
- Programming the cook time 32
- Programming a delayed start time 33
- Broiling 33
- Keeping food warm 33
- Switching between Fahrenheit or Celsius 34
- Turning sound on or off 34
- Locking oven controls 34

Before you begin using your range

WARNING: All electrical equipment with moving parts can be dangerous. Make sure that you read and understand all safety information. See IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS on page 3.

Before turning on the burners or oven:

- Remove all packaging materials.
- Wipe the surfaces of your range with a damp cloth or sponge, then dry with a clean, dry cloth.

CAUTION: Do not use harsh detergents, scouring powder, or any sharp objects to clean your range. These items can damage the surfaces of your range.

When you turn on an element or the oven for the first time, smoke and odors may be emitted. This is normal. Make sure that the room is well ventilated.

WARNING:
- Do not touch any hot surface on your range. Use oven gloves or potholders.
- Do not let children near your range.

Tips for saving energy

- During cooking, keep the oven door closed except when you turn food over.
- To maintain the oven temperature, do not open the door frequently during cooking.
- If cooking time is more than 30 minutes, switch the oven off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat completes the cooking process.
- To reduce the time needed for re-heating the oven, plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next.
- Whenever possible, cook more than one item at a time.

Using the surface burners

WARNING:
- Before using the surface burners, make sure that you follow all the safety warnings and precautions as listed. Failure to do so could result in product damage, personal injury, or death.
- When you want to move a pot or pan onto another element, lift it up and place it on the other element. Do not slide a pot or pan from one element to another. Sliding can scratch surfaces.

CAUTION: Before cooking
- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Turn the surface burners on only after placing cookware on them.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

CAUTION: While cooking
- Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on your range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items.
- Make sure that you turn on the correct element.
- Never cook directly on the glass. Always use cookware.
- Always place a pan in the center of the surface element you are cooking on.
- Never leave surface burners unattended while using a high heat setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Turn the surface burners off before removing cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be difficult to remove.

CAUTION: After cooking
- Do not touch the surface burners until they cool down.
- The surface may still be hot and burns may occur if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent tough cleanup chores later.
- If cabinet storage is directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet are used infrequently, and that they can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.

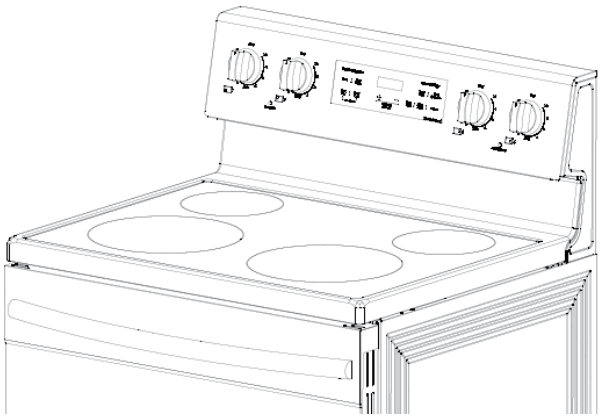
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

To maintain the selected setting, the element cycles on and off. The heating element retains enough heat to help provide a more uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This lets residual heat complete the cooking process.

Note: A radiant element has a limiter that lets the element cycle on and off, even at the **HI** setting. This is normal and helps prevent damage to the ceramic cooktop. Excessive cycling at the **HI** setting can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

Identifying the burners

Your range cooktop has four surface burner. The different element sizes make sure that you have the correct heat source for each cooking job.



No.	Item	Description
1	Left Front	2100 W
2	Left Rear	1200 W
3	Right Rear	1200 W
4	Right Front	2100W

Cooking areas

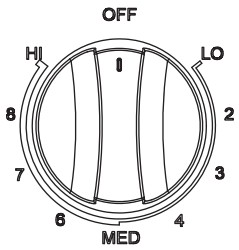
The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than .5 to 1 in. (1.3 to 2.5 cm) beyond the cooking area.

When a control is turned on, you can see a glow through the glass cooking surface. The element cycles on and off to maintain the preset heat setting, even at high settings.

For more information about the correct types of cookware, see Using the correct cookware on page 26.

Using a surface element control knob



Single
(left rear, right rear)

1 Push the knob in.
2 For the left and right rear burners, turn knob in either direction to the setting you want.

SETTING	TYPE OF COOKING
HIGH	Starting most foods, bringing water to a boil, or pan broiling
MEDIUM HIGH	Continuing a rapid boil, frying, deep fat frying, or steaming vegetables
MEDIUM	Maintaining a slow boil or thickening sauces and gravies
MEDIUM LOW	Keeping foods cooking, poaching, or stewing
LOW	Keeping food warm or melting

Using the correct cookware

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Look for the following pan characteristics:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Weight of handle does not tilt pan
- Pan is well-balanced
- Pan size matches the amount of food being prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well. See Types of cookware on page 27.

Types of cookware

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

MATERIAL	DESCRIPTION
Aluminum	Excellent heat conductor. Some types of food cause aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.) If you slide aluminum pans across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
Copper	Excellent heat conductor, but discolors easily. If you slide copper pans across the ceramic cooktop, they may leave metal marks that resemble scratches. Remove these marks as soon as the cooktop cools down.
Stainless Steel	Slow heat conductor with uneven cooking results. It is durable, easy to clean, and resists staining.
Cast-iron	A poor conductor, but retains heat well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.
Enamelware	Heating characteristics vary depending on base material. Porcelain enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
Glass	Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktops because it may scratch the glass.

Protecting the ceramic cooktop

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This helps keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, turn off the burner elements and immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean dry towel. Wear protective gloves or mitts to avoid burning yourself.
- Do not let spills remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads because they can scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- Do not use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- Do not place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure that the cooktop and the pan bottoms are clean.
- Do not slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

- Do not use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. They may leave a film, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

Preventing other damage

- Do not let plastic, sugar, or foods with high sugar content melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- Do not let a pan boil dry. This may damage the cooktop and the pan.
- Do not use the cooktop as a work surface or cutting board.

Using the oven

Minimum and maximum settings

WARNING: Stand away from the oven when opening the oven door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Function parameter list

Function	Temperature			Time			Remarke
	Default	Range	Unit	Default	Range	Unit	
Bake	350	175-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN	
	177	79-287	°C				
Keep Warm	175	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN	
	79	Not adjustable	°C				
Steam Clean	150	Not adjustable	°F	00:25	Not adjustable	HR/MIN	
	65	Not adjustable	°C				
Broil Hi	550	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN	
	287	Not adjustable	°C				
Broil Lo	400	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN	
	204	Not adjustable	°C				
Air Fry	425	350-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN	
	219	177-287	°C				

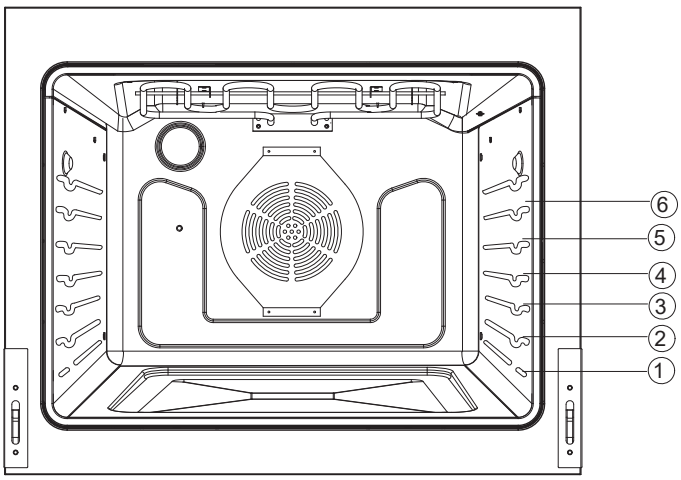
Note: Always bake or broil with the oven door closed. If you open the oven door while the oven is operating and leave it open, the oven element stops in one minute. This is not a product failure. The oven automatically starts again when you close the door.

Positioning the oven racks

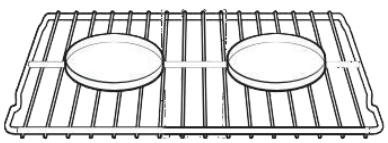
You can remove and reposition the oven racks in any of the six rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Correct positioning of the oven racks provides the best cooking results.

WARNING: Stand away from the oven when opening the oven door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

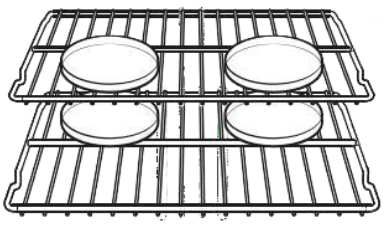
Note: The rack position above **6** is not usable.



- Centering the baking pans in the oven produces better cooking results.
- When baking multiple items, make sure that you leave a 1 to 1.5 in. (2.5 to 3.8 cm) space around each item.
- When baking or fan baking on a single rack, place the oven rack in position 3 or 4.
- When baking or fan baking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 5. Place two pans in the rear of the top rack and the other two pans in the front of the bottom rack.



Single rack pan placement



Multi rack pan placement

CAUTION:
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This disturbs the heat circulation and results in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top most rack position, make sure that the rack is stably situated on the embossed stop.

Removing an oven rack

1 Pull the rack straight out until it stops.

2 Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.

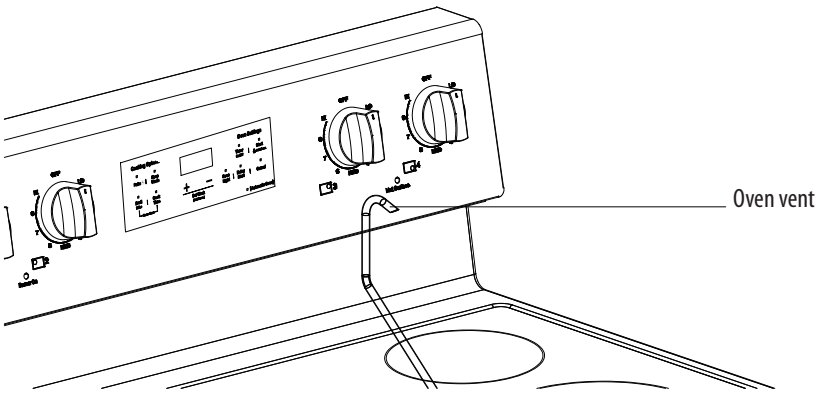
Replacing an oven rack

1 Place the back edge of the rack on the a rack support.

2 Lift the front of the rack and slide it into the oven.

Using the oven vent

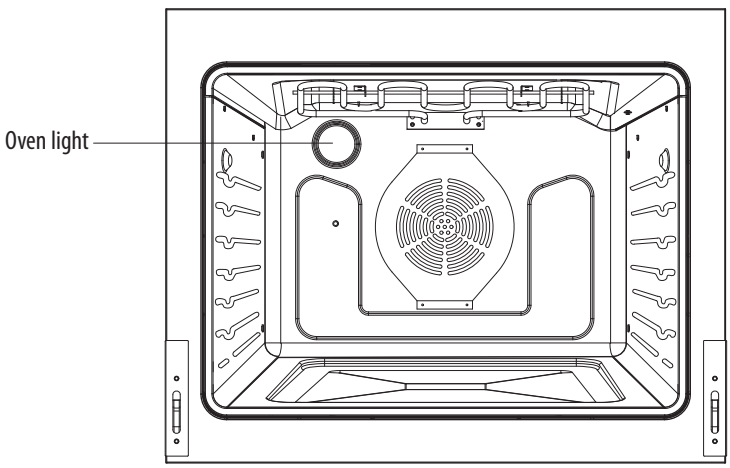
The oven vent is located over the right-rear element.



- Do not block or place items in front of the oven vent. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because the oven vent and surrounding area can become hot, use care when placing items near the vent. Hot steam could heat or melt items placed in front of the vent.

Using the oven light

The oven has a light that is located on the rear oven wall in the upper left rear corner.



- Touch the **Oven Light** pad to turn the light on or off. The oven light lets you check the cooking progress without opening the oven door.

Tips for baking

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or aluminum containers or use heat-resistant silicone molds.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholder contact the hot oven element.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Setting the clock

1) In standby mode, short press [+] and [-] at the same time to enter the clock hour setting state. The clock hours flash and the clock minutes are always on (displays 12:00 when powered on, and displays the real-time clock after powered on). Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 10 values.
2) In the clock hour setting state, short press [+] and [-] at the same time to enter the clock minute setting state. The clock hours are always on and the clock minutes are flashing. Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 10 values.
3) In the clock minute setting state, press [+] and [-] simultaneously to confirm the clock setting and enter the standby state.
4) The 12-hour time setting range is 1:00--12:59, and the 24-hour time setting range is 0:00--23:59.

Selecting the 12-hour or 24-hour display setting

1)In standby mode, press and hold [+] and E-] at the same time for 3 seconds to enter the clock 12/24 hour switching function. When the setting is successful, the buzzer will beep once.
2) Every time the clock enters the 12/24 hour switching state, switching between 12 and 24, the screen displays "12" or "24". Time synchronization is converted according to the current hour format.
3) After the clock switches to 12/24 hour format for 3 seconds, it enters standby mode.

Using the Timer

1) When the timer is not running, short press [Timer] to enter the timing setting state. At this time, the [Timer] indicator light is always on and the screen flashes "00:00". Short press [+] or [-] to adjust for 1 minute. , long press [+] or [-] to adjust for 10 minutes
2) In the timer setting state, short press [Timer] to confirm the setting. The [Timer] indicator light is always on, the screen is always on to display the time, and the countdown starts. (If there is no operation within 60 seconds, exit the scheduled state. If the confirmation time is "00.00", exit the scheduled state.)
3) When the timer is running, other cooking functions are also running. At this time, short press [Timer] to switch to the timer time display, and after 3 seconds, it will switch to the other cooking function display.
4) When the timer ends, the buzzer will beep 10 times and the screen will flash and display "00:00". You can click any key to exit the timer state.
5) When the timer is running, press and hold [Timer] for 3 seconds to exit the timer state, and the [Timer] indicator light goes out.

Baking

The Bake function lets you program the oven to bake to any temperature between 175° F(79° C) and 550°F (287°C)
1) Position the oven rack where you want it.
2) Press the **Bake** pad. The display blinks bake icon and shows of 350° . If the default temperature is the cooking temperature you want, skip to step 4.
3) (Optional) Press the +, - to enter the cooking temperature you want. The display blinks the temperature.
4) Press the **Start** pad. The oven automatically turns on and starts preheating. Place food in the oven after preheating is complete. Preheating is important for good baking results.
The display shows PRE, 100°,and bake icons until the oven reaches 100°. Then, the display shows the actual oven temperature. When the oven reaches the temperature you set, it beeps three times.
5) When baking is complete, remove the food from the oven, close the oven door, then press **Cancel**. The oven shuts off and the display shows the time of day.
6) To change a programmed baking temperature, press **Bake**, enter the new baking temperature, then press **Start**. The oven completes cooking at the new temperature.

Adjusting the thermostat

If your baking results are not what you are used to, the present oven cooking thermostat can be adjusted by up to ±35° F (±19° C).

Note: This temperature adjustment is retained in memory after a power failure. This adjustment will be used in all future baking including Bake, Broil, and Keep Warm. Adjusting the thermostat does not affect steam-cleaning.

1) In standby mode, press and hold [Bake] and [Broil] at the same time for 3 seconds to enter the temperature adjusting setting. The screen flashes to display the compensation temperature, and the temperature unit remains consistent with the system temperature. Temperature setting range: ±35 ℉ (±19 ℃) . Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 5 values. When the compensation temperature is +5 ℉, "5F" is displayed, and when the compensation temperature is -5 ℉, "-5F" is displayed.
2) In the setting state, short press [Start] to confirm and return to standby. (If you do not press [Start] within 30 seconds after setting, you will return to standby mode)
3) The compensation temperature does not affect the setting and display of the original operating temperature, but the temperature control is handled according to the compensation temperature. Compensation temperature is valid for all heating modes.
4) When switching the temperature compensation unit, please note that the temperature difference value is converted, not the actual value.

Programming the cook time

The Cook Time function lets you program the oven to cook food at a set temperature for a specified length of time. At the end of the set time, the oven automatically shuts off.

CAUTION: Use caution when using the Cooking Time function. This function is best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than one hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

1 Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door.

Note: Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good baking results.

2 Press **Bake**. The display shows the default temperature and the bake icon blinks. If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.

3 (Optional) Press Cook time pad and adjust the temperature by pressing + or - for the temperature you want. Preheating is important for good baking results.

4 Press the **Cook Time** pad. The display will show *00:00*.

5 Press the + or - for the cooking time you want. The display shows the selected time. You can set the time to any duration from 1 minute to 10 hours.

6 Press the **Start** pad. The oven automatically turns on and starts preheating.

The display shows the default or selected temperature, *Bake*, and selected cook time, until the oven reaches the temperature you set. When the oven reaches that temperature, it beeps three times. The oven starts cooking for the set amount of time, and the display shows the remaining cooking time.

7 To change the programmed baking temperature, press the **Bake** pad, press + or - for new baking temperature, then press the **Start** pad. The oven completes cooking at the new temperature.

8 To change the cooking time, press the **Cook Time** pad, press + or -, then press the **Start** pad. The oven continues cooking for the remaining time you set.

Programming a delayed start time

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program

CAUTION: Use caution when using the Delay Time function. This function is best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven. Even when chilled, they should not stand for more than one hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

1. Position the oven rack in the location you want, then placethe food in the oven and close the oven door.
2. Press the pad for the baking operation you want. The display blinks the function icon and shows the default temperature (*350°*). If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.
3. (Optional) Press the + or - for the temperature you want. The display shows the temperature you set.
4. Press the **Cook Time** pad. The display shows the cooking temperature, *Bake*, and *00:00*.
5. Press the + or - for the cooking duration you want. The display blinks the cooking duration you set. You can set the duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.
6. Press **Delay Start**. The display shows *Delay* and 00:00 blinks.
7. Press + or - to enter the duration of time you want, duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.
8. Press **Start**. The oven automatically turns on and starts preheating.
9. To change the programmed baking temperature, press **Bake**, enter the new baking temperature, then press **Start**. The oven completes cooking at the new temperature.
10. To change the cooking time, press **Cook Time**, enter the new cooking time, then press **Start**. The oven continues cooking for the remaining time you set.

Broiling

The Broil function lets you cook and brown foods using only a top heat source. The oven door must remain closed during broiling. Meat or fish should always be placed on a broiling grid in a broiling pan.

WARNING: If an oven fire occurs, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may explode and water can cause a grease fire to spread. Both can cause personal injury or property damage.

1. Position the oven rack so that the top of the food is at least 3 to 5 inches (7.6 to 12.7 cm)
2. Place the food on a broiling pan with an insert grid and into the oven. Close the oven door.
3. Press **Broil** once for **Hi** and twice for **Lo**. Use **Lo** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over browning them.
4. Press **Start**. The oven automatically lights the top oven burner and starts cooking. The display shows the broil setting (*Hi* or *Lo*) you selected and **Broil**.

   Broil on one side until food is browned, then turn and broil on the other side.
5. When broiling is completed, press **Off/Clear** to shut off the oven. The display shows the time of day.
6. To change a programmed broiling setting, press **Broil** to change the setting between **Hi** and **Lo**, then press **Start**. The oven changes the broil setting and completes cooking at the new temperature.

Keeping food warm

The Keep Warm function lets you keep cooked foods warm at a low baking temperature for up to three hours.

1. Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door.
2. Press the **Keep Warm** pad, then press the **Start** pad. The oven automatically turns on and heats to 150° F (65° C). The display shows *Warm* and the time of day.
3. When warming is complete, press the Cancel pad. The display shows the time of day.

Switching between Fahrenheit or Celsius

You can program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven was preset at the factory to display in Fahrenheit.

1 Press and hold **the BAKE** pad for three seconds. The display shows *F* or *C*. The default is *F*.

2 Press and hold the **BAKE** pad for three seconds to change between F and C.

3 Press the **Start** pad to save the temperature selection.

Locking oven controls

The Lock function turns off the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on. Touch pads stay locked until you turn this function off.

1 Press and hold the (lock) pad (START) for three seconds. The oven beeps and the display shows Loc, the time of day, and the lock icon.

2 To unlock the controls, press and hold the (lock) pad (start) for three seconds.

MAINTENANCE

5.0 Cu. Ft. Electric Range with Steam Cleaning

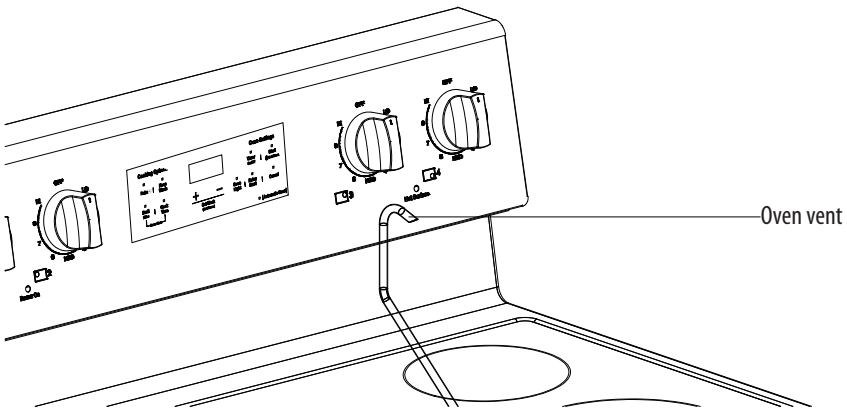
Cleaning and maintenance....36
Using the oven vent....36
Cleaning the control panel....36
Cleaning painted parts and decorative trim....36
Cleaning stainless steel surfaces....36
Cleaning the oven racks....37
Cleaning the oven door....37
Cleaning the surface element control knobs....37
Cleaning the cooktop....38
Removing and replacing the oven door....39
Removing and replacing the storage drawer....44
Steam cleaning the oven....44
Troubleshooting....45
Control panel display....45
Cooktop....45
Oven....47
Drawer....48
Error codes....48

Cleaning and maintenance

WARNING:
- Always make sure that the controls are off and all surfaces are cool before removing or cleaning any of the range parts. This will prevent you from getting burned.
- If your range is pulled out from the wall for any reason, make sure that the anti-tip device is reengaged after your range has been pushed back into place. Failure to take this precaution could result in your range tipping and personal injury.

Using the oven vent

- The oven vent is located above the right-rear surface element.
- The vent area can become hot during oven use.
- Steam coming out of the vent is normal.
- The vent is important for correct air circulation. Never block this vent.



Cleaning the control panel

CAUTION:
- Never use steel wool or abrasive cleansers.
- Protect the surface from sharp objects.

These items can damage the surface.

1. Lock the oven controls. See Locking oven controls on page 34.
2. Clean spatters with a damp cloth or glass cleaner. You can use warm, soapy water to clean heavily soiled areas.
3. When cleaning is done, unlock the oven controls.

Cleaning painted parts and decorative trim

- For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water, then dry with a clean, dry, soft cloth.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry with a clean, dry, soft cloth.

CAUTION: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.

Cleaning stainless steel surfaces

CAUTION: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.

Note: To prevent any discolorations or grease stains, we recommend that you clean and remove any spills, spots, and grease from your range after each use.

1. Place a small amount of a stainless steel cleaner designed for use with appliances on a damp cloth or damp paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel, if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

Note: If you previously used a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner, wash the surface with dish washing liquid and water before using the stainless steel cleaner.

Cleaning the oven racks

CAUTION: Make sure that the oven racks have cooled before removing them.

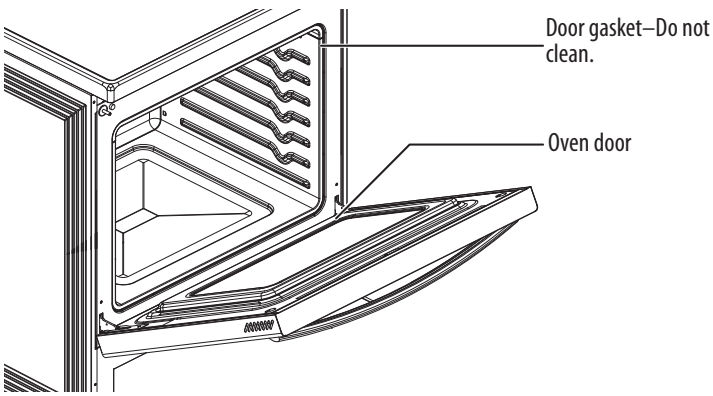
1. Pull a rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.
3. Clean by hand in hot, soapy water with a plastic or soap-filled scouring pad or sponge, then dry with a soft cloth. Do not use steel wool,
4. To replace the rack, place the back edge of the rack on the a rack support, then lift the front of the rack and slide it into the oven. If a rack becomes difficult to slide, rub the side rails with wax paper or a cloth containing a small amount of cooking oil. This helps the rack slide more easily in the tracks.

Cleaning the oven door

CAUTION:
- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.
- DO NOT immerse the door in water.
- DO NOT spray or let water or the glass cleaner to enter the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

The oven door has multiple surfaces that require different cleaning techniques. The gasket on the oven door frame should never be cleaned or moved to clean other surfaces. The gasket is made of woven material which is essential for a good heat seal.

1. Clean the inside door surface by hand with hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Do not let moisture get inside the door assembly.



2. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
3. Clean the outside door stainless steel surfaces by following the instructions in Cleaning stainless steel surfaces on page 36.
4. Clean the glass window with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse. Do not let moisture get inside the door assembly.

Cleaning the surface element control knobs

WARNING:
- Do not use spray cleaners on the surface element control panel. Spray entering the valve holes could contact electrical components resulting in death, personal injury, or product damage.
- The knobs and the valve stems must be completely dry before you reinstall them.

1. Make sure that all surface element knobs are in the OFF position.
2. Pull the control knobs straight off the surface element control valve stems. Do not clean the control knobs in a dishwasher. They are not dishwasher-safe.
3. Clean the knobs in warm, soapy water. Rinse and completely dry all surfaces (including back and stem hole).
4. Clean stainless steel surfaces with a stainless steel cleaner on a damp, soft cloth.
5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

Cleaning the cooktop

The cooktop surface is a porcelain-enamel surface. To prevent this surface from becoming dull, wipe up and clean spills as they happen. Foods with a lot of acid (for example, tomatoes, sauerkraut, and fruit juices) or foods with high sugar content can cause dull spots if allowed to set.

CAUTION:
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.
- Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Normal daily use cleaning

Note: Daily use of a ceramic cooktop cleaner helps keep the cooktop looking new.

Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of the glass cooktop.

Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

1. Shake the cleaning cream well, then apply a few drops of cleaner directly on the cooktop.
2. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
3. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. You do not need to rinse.

Cleaning sugary spills and melted plastics

Note: If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, they can't be repaired.The cooktop glass will have to be replaced.

Sugary spillovers (such jellies, fudge, candy, and syrups) or melted plastics can cause pitting of the cooktop surface. This is not covered under the warranty.

You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances.

When using a scraper, make sure that it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface burners. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge, razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Wait until the cooktop has cooled, then remove any remaining spillover.

   Don't use the surface burners again until all of the residue has been completely removed.

Removing burned-on residue

1. Make sure that all surface burners are turned off, then let the cooktop cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area. Apply pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Removing heavy, burned-on residue

1. Make sure that all surface burners are turned off, then let the cooktop cool.
2. Use a single-edge, razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. You need to apply pressure remove the residue. Do not scrape the seal.
3. After scraping with the scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Cleaning the cooktop seal

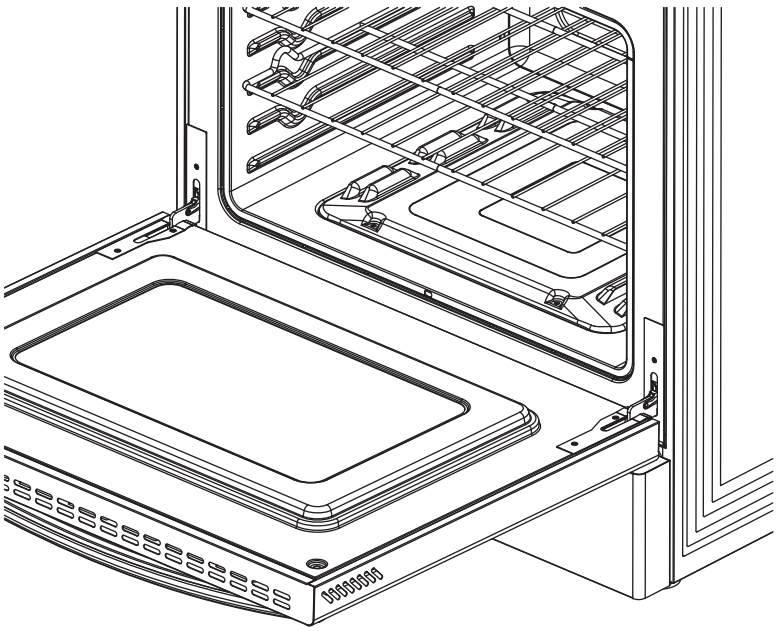
- Lay a wet cloth on the seal for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Removing and replacing the oven door

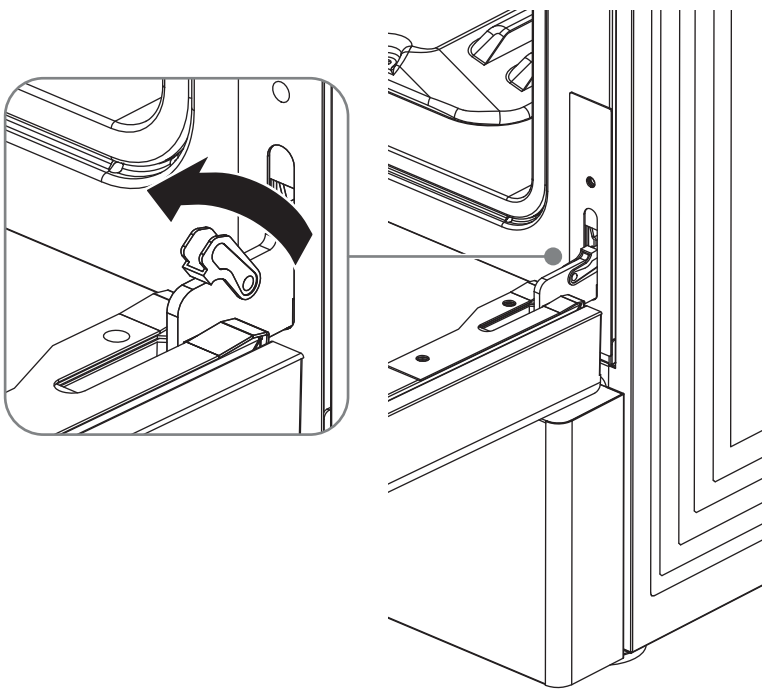
WARNING:
- We recommend that you do not remove the door unless directed to do so by Criterion Customer Service.
- The oven door is heavy. Do not lift the door by its handle. Be careful not to drop the door during removal. Incorrect handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical power to your range before removing the oven door. This prevents the oven from accidentally being turned on while the door is removed.

Removing the door

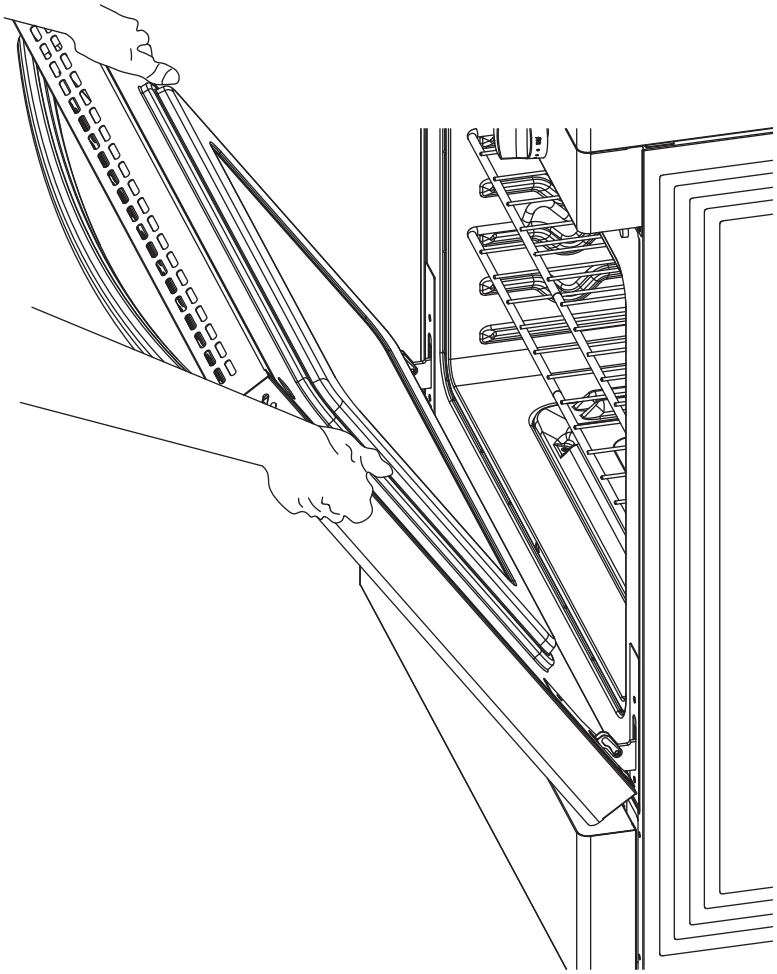
1 Completely open the oven door.



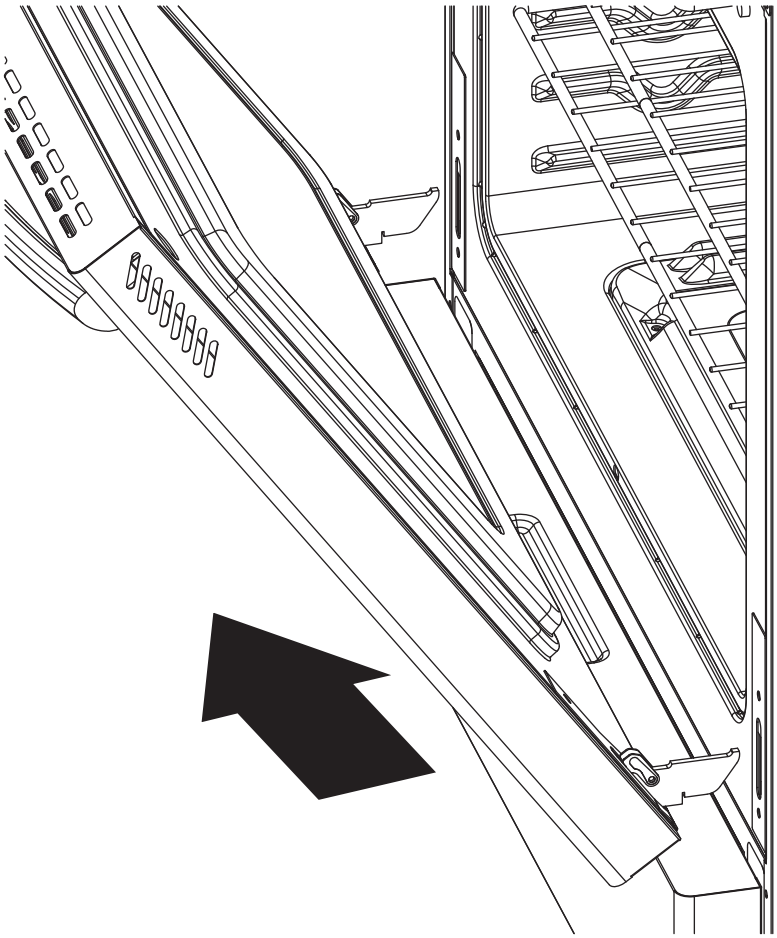
2 Open the levers fully on both sides.



3 Hold the door firmly on both sides.

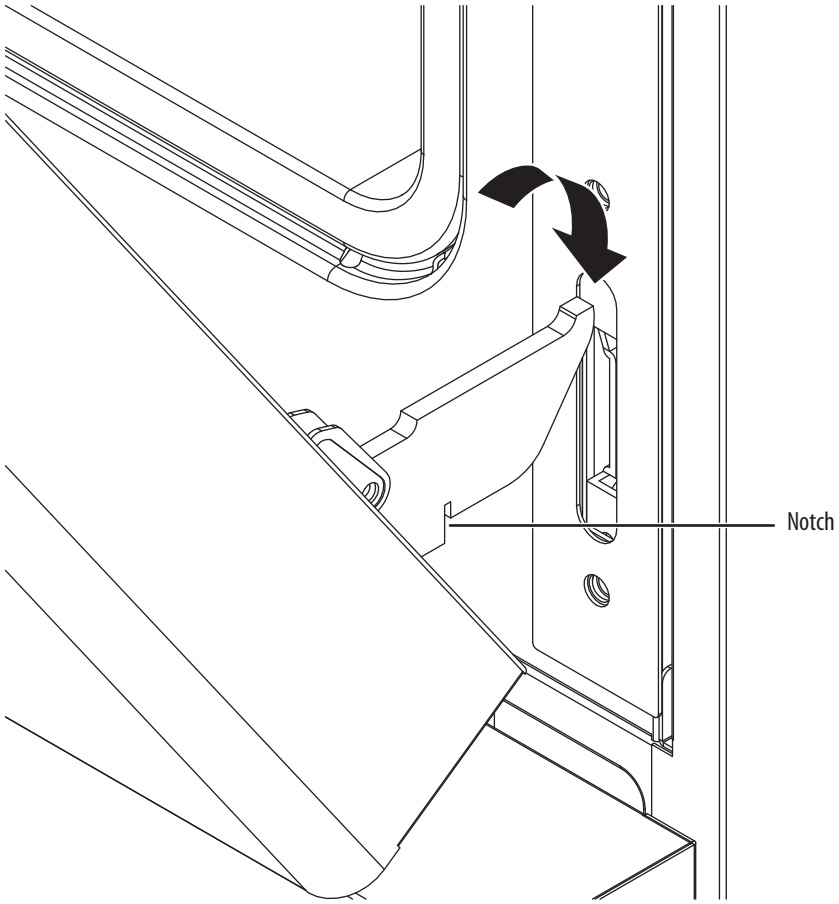


4 Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven. Place the door on a protected surface.



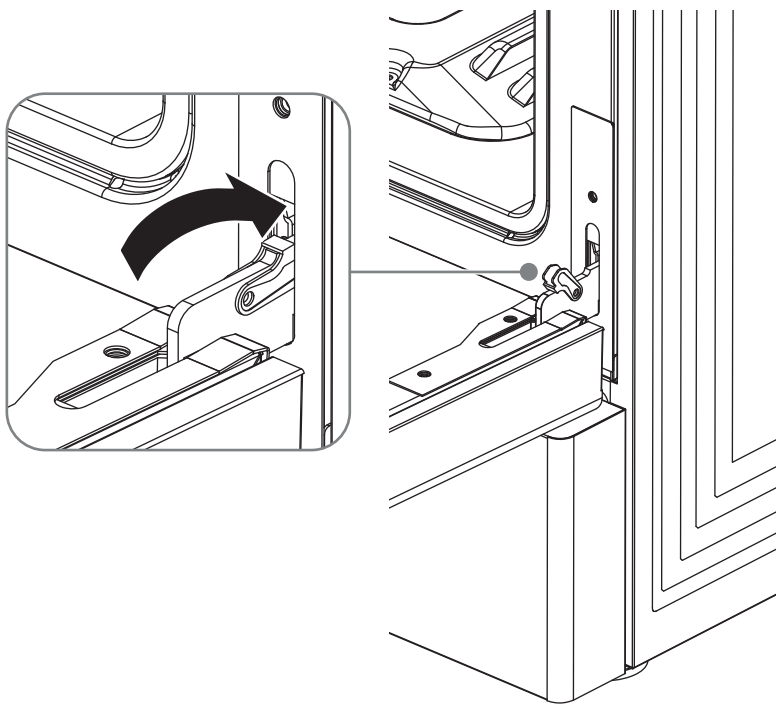
Replacing the door

1 Hold the door firmly in almost half open position.

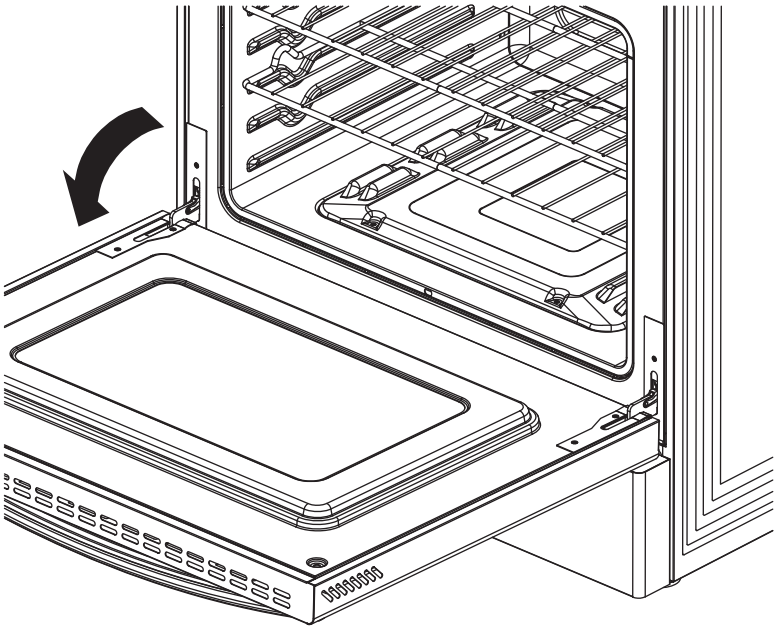


2 Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place.

3 Open the door fully.



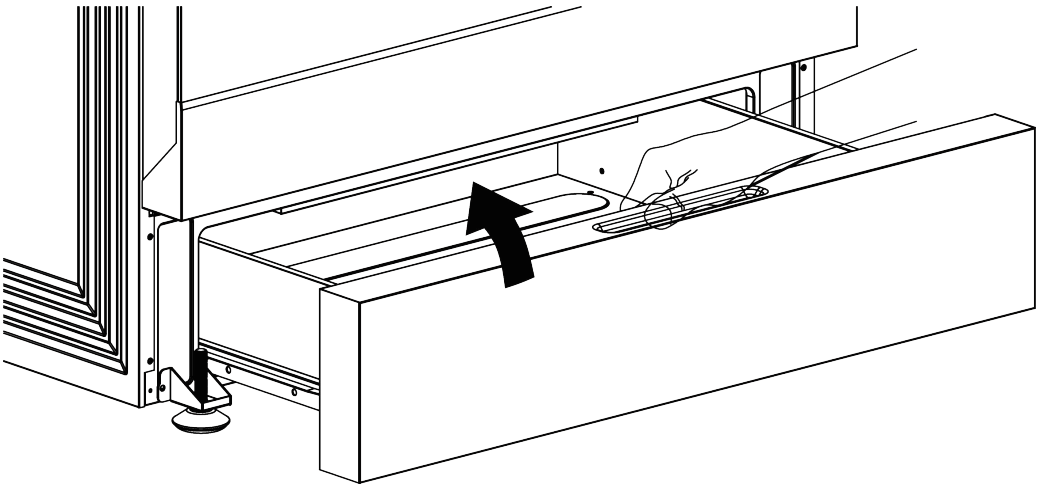
4 Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.



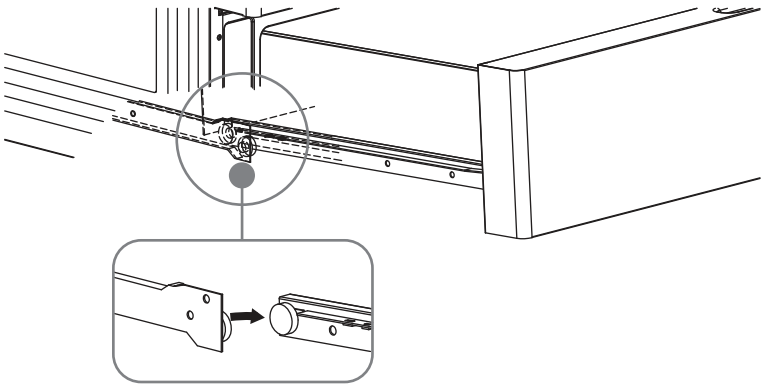
Removing and replacing the storage drawer

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

1 Open storage drawer fully, lift the storage drawer, then remove the drawer.



2 To replace the drawer, make sure that the white wheel on the drawer aligns with the rails well, then slide the drawer back into your range.



Steam cleaning the oven

Note: Steam cleaning the oven takes about 20 minutes and is automatically controlled by the oven.

1 Remove all accessories from the oven.

2 Pour 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door. Use normal water only, not distilled water.

When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water because this produces the best results.

Note: For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.

3 Press both Broil and Cook time pads at the same time and hold for 3 seconds to get **Steam Clean**, then press the **Start** pad.

Note: If you press the **Steam Clean** pad when the oven temperature is above 150° F (65° C), **Hot** appears in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and *Hot* disappears from the display.

4 Press the Cancel pad.

WARNING: Be careful when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.

5 Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. A significant amount of water remains on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle.

6 Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar. If the oven remains dirty, repeat the procedure after the oven has cooled.

7 After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to let the interior enamel surface dry thoroughly.

Troubleshooting

If the solutions in this section do not solve a problem, contact a qualified service technician or criterion customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
My range is not level.	Your range has been installed incorrectly.	• Place an oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of your range until the oven rack is level. • Make sure that the floor is level and strong and stable enough to adequately support your range.
	The floor is sagging or sloping.	Contact a carpenter to correct the situation.
	The kitchen cabinets are not correctly aligned and make your range appear to not be level.	Make sure that the cabinets are square and provide sufficient room for installation.
My range needs to be accessed for servicing and can't be moved easily.	The oven leg is inside the anti-tip device.	Slide your range forward until the leg is out of the anti-tip device, then move your range as needed. Make sure that you reinstall the range leg into the anti-tip device when you are through.
	The kitchen cabinets are not square and too close to your range.	Contact a builder or installer to make your range accessible.
	Carpet is interfering with movement of your range.	Provide sufficient space so your range can be lifted over the carpet.

Control panel display

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The display flashes.	There was a power failure.	Reset the clock.
I turned off the beeper, but it still beeps.	Some beep tones can't be turned off.	The clock and beep warning tones stay on even when you turn the beeper off. This is normal.

Cooktop

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The surface burners do not produce a rolling boil or do not cook fast enough.	You may be using inappropriate cookware.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface element you selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
	If your range was recently installed, its power cord connection may be incorrect causing the burners and oven to receive half the normal voltage.	Disconnect the circuit breaker to cut power to the range and follow instructions on pages 18 or 19 to make sure the power cord wires are connected in the correct order and that the wire colors match the diagram shown, or contact criterion customer care for support.

The surface burners do not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set incorrectly.	Make sure that you have selected the correct control for the element you are using.
The cooktop has areas of discoloration.	Food spillover was not cleaned up.	See Cleaning the cooktop on page 38.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and disappears as the glass cools.
The surface element frequently cycles on and off. The surface element stops glowing when changed to a lower setting.	The element cycles on and off to maintain the power setting.	This is normal operation, and not a system failure. Use the cooktop as usual.
Scratches or abrasions on the cooking surface.	The cooktop is being cleaned incorrectly.	Scratches are not removable. Tiny scratches become less visible in time as a result of cleaning. Use a ceramic glass top cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the surface of the product.
	Cookware with rough bottoms was used on the cooktop or there were coarse particles (for example, salt or sand) between the cookware and the surface of the cooktop.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure that cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
The cooktop has brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	Wait until the surface cools down. Then, use a scraper to remove those impurities. Use a blade scraper to remove soil. See Cleaning the cooktop on page 38.
Cooktop areas have discoloration with a metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	• Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms. • Clean the cooktop with a ceramic cleaning agent regularly every week.
I hear a “cracking” or “popping” sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and self-cleaning functions.	This is normal operation, and not a system failure. Use the cooktop as usual.

Oven

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not turn on.	Your range is not completely plugged into the electrical outlet.	Make sure that the electrical plug is inserted into a live, correctly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set incorrectly.	See Using the oven on page 28.
	The oven is too hot.	Let the oven cool.
	Incomplete service wiring.	Call for service.
	Power outage.	Check to see if the house lights turn on. If required, call your local electric company for service.
	A delayed start time has been set.	Press the Cancel pad to cancel the delayed start time.
	The oven door doesn't close correctly.	Open the oven door and make sure that an item, like a baking dish, is not too big for the oven or is not placed correctly on the oven shelf.
The oven light does not turn on.	The light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set correctly.	See Broiling on page 33.
	The meat has been placed too close to the element.	Reposition the rack to provide the correct clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been correctly prepared.	Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	Regular cleaning is necessary when broiling frequently.
Food does not bake or roast correctly.	The oven controls have not been set correctly.	See Using the oven on page 28.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See Positioning the oven racks on page .29.
	Incorrect cookware or cookware of incorrect size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See Adjusting the thermostat on page 31.
Food does not broil correctly.	The serving size may not be appropriate.	Refer to the cooking guide on the food packaging for serving sizes and try again.
	The rack has not been correctly positioned.	See Minimum and maximum settings on page 28.
	Cookware not suited for broiling.	Use suitable cookware.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes. See Minimum and maximum settings on page 28.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See Adjusting the thermostat on page 31.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Steam is coming out of the vent.	When using the fan feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	This is normal operation, and not a system failure. Use the oven as usual.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam increases.	
A burning or oily odor is coming from the vent.	This is normal in a new oven and disappears in time.	
Strong odor.	An odor coming from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	Operate the oven at the bake setting at 400 °F (204° C) for one hour.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	Apply a small amountof vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Drawer

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment	Fully extend the drawer and push it all the way in. See Removing and replacing the storage drawer on page 44.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.

Error codes

Error Code	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
F1E1	Communication failure	1. Enter standby state after fault recovery; 2. Make a judgment after 20 consecutive communication abnormalities.
F3E1	Cavity sensor open /short circuit	1.A short-circuit fault can only be determined if the box sensor is detected to be short-circuited for 5 consecutive seconds under normal conditions. If the boxsensor is detected to be normal for 5 consecutive seconds under a short-circuited state, the sensor can be judged to be back to normal. 2.After the unit has been running for 5 minutes, it can be judged as an open-circuit fault only if the cabinet sensor is open-circuited for 5 consecutive seconds.If the cabinet sensor is normal for 5 consecutive seconds with the cabinet sensor open-circuited, the sensor can be judged to be back to normal. 3.After a fault occurs, the unit needs to stop heating, exit the current state,enter the fault state and display the fault code. 4.If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the CANCEL button in the fault state, the unit returns to the standby mode and clears the fault code. When re-testing determines that there is a fault, proceed to step 2.

Error Code	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310°C for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the CANCEL button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the CANCEL button in the fault state, the unit will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1.25℃ ≦ cavity temperatures ≦ set temperature -30℃; 2.Set temperature ≧ 85℃; 3.Temperature rise rate ≦ 3℃ within 7 minutes; 4.Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgement process, if there is a door opening, malfunction etc. to stop the heating operation, the judgement will be suspended); 5. No judgement is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time..)

Specifications

Dimensions (H × W × D)	46.9 to 47.9 × 29.9 × 26.9 in.(119.1 to 121.7 × 75.9 × 68.3 cm)
Weight	Gross Weight: 175.27LBS (79.5kg) Net Weight: 149.9 lbs. (68 kg)
Power requirements	208 ~ 240 VAC, 60 Hz
Cooktop elements	Right Front: 2100 W Left Front: 2100 W Right Rear: 1200 W Left Rear: 1200 W
Oven element	Hidden Bake Element: 3000W Broil Element: 3500W Back Element: 800W
Oven temperatures	Bake: 175°F ~ 550°F(79°C ~ 287°C)
Oven light	40 W Halogen type, designed for oven use

TRUARCTIC®
MAJOR APPLIANCE
LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please write down the product information and have the following information available when you call the Customer Service Center:

- Name, address and telephone number
- Model number
- Serial number
- Purchase Date
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Owner Manual, scan the QR code on the right or visit www.truarctic.com to access additional resources; or contact your authorized TRUARCTIC dealer for further information.

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, TRUARCTIC will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a TRUARCTIC designated service company. This limited warranty is valid only in Canada and applies only when the major appliance is used in Canada. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Products with original model or serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined.
2. Products transferred from the original owner or relocated outside Canada.
3. Products used in commercial, non-residential, multiple-family, or any setting inconsistent with the published user, operator, or installation instructions.
4. Products purchased “as-is,” including display models and open-box items.
5. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, discoloration, rust, or oxidation resulting from corrosive or caustic environments such as high salt exposure, high humidity, or chemical contact, unless reported within 30 days and proven to result from defects in materials or workmanship.
6. Rust on any interior or exterior surface of the product.
7. Loss of food, beverages, or medicine due to refrigerator or freezer failure.
8. Replacement of consumable parts such as light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, knobs, handles, or other cosmetic components.
9. Service calls that do not involve defects in materials or workmanship, including calls to instruct on product use or to correct improper installation or maintenance.
10. Service calls required to correct installation not performed according to applicable electrical or plumbing codes, or to repair household electrical or plumbing issues such as house wiring, fuses, or water inlet hoses.
11. Costs incurred to make the appliance accessible for servicing, including removal or reinstallation of trim, cabinetry, decorative panels, flooring, islands, countertops, drywall, or other built-in fixtures.
12. Transportation, pick-up, delivery, travel charges, tolls, ferry fees, or service calls to remote locations
13. Damage to property such as floors, cabinets, or walls incurred during installation, removal, or servicing of the product.
14. Conversion of products from natural gas to liquid propane gas or vice versa.
15. Repairs or damage caused by unauthorized service providers or use of non-genuine manufacturer parts.
16. Alteration, modification, or unauthorized repairs to the appliance.
17. Damage resulting from misuse, abuse, accidents, inadequate power supply, fire, flood, or other external causes including acts of God.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

TRUARCTIC makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask TRUARCTIC or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

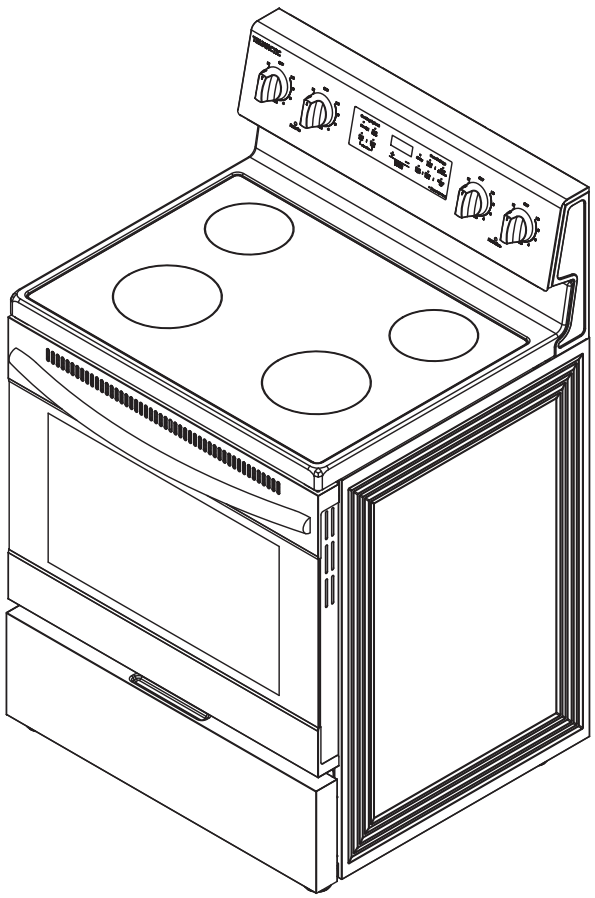
YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. TRUARCTIC SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

TRUARCTIC

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Cuisinière électrique de 30 pouces 5,0 pi³

TXER3050SS
TXER3050W



Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire ces instructions afin d'éviter tout dommage.

Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 3
Dispositif anti-basculement 3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4
Caractéristiques 10
Contenu de l'emballage 10
Composants principaux 10
Panneau de commande du four 11
Dimensions de la cuisinière 12
INSTALLATION 13
Choix de l'emplacement 14
Dégagements et dimensions 14
Exigences électriques 15
Installation de votre cuisinière 16
Outils nécessaires (non fournis) 16
Éléments non fournis 16
Remarques à l'attention de l'installateur 16
Avant d'installer votre cuisinière 16
Branchement du cordon d'alimentation 17
Installation du dispositif anti-basculement 20
Mise en place de votre cuisinière et raccordement à l'alimentation électrique 20
Mise à niveau de votre cuisinière 21
Terminer l'installation 21
Installation de la poignée de la porte du four 21
Installation des patins en plastique 22
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 23
Avant de commencer à utiliser votre cuisinière 24
Conseils pour économiser l'énergie 24
Utilisation des brûleurs de surface 24
Identification des brûleurs 25
Zones de cuisson 25
Utilisation d'un bouton de commande de la surface de cuisson 26
Utilisation du centre de réchauffage 26
Utiliser les bons ustensiles de cuisine 26
Protéger la table de cuisson vitrocéramique 27
Utilisation du four 28
Réglages minimum et maximum 28
Positionnement des grilles du four 29
Utilisation de la ventilation du four 30
Utilisation de la lampe du four 30
Conseils pour la cuisson 30
Réglage de l'horloge 30
Sélectionner l'affichage 12 heures ou 24 heures 31
Utilisation du minuteur 31
Cuisson 31
Réglage du thermostat 31
Programmation du temps de cuisson 32
Programmation d'un démarrage différé 33
Griller 33
Maintien au chaud des aliments 33
Passage entre Fahrenheit et Celsius 34
Activer ou désactiver le son 34
Verrouillage des commandes du four 34
ENTRETIEN 35
Nettoyage et entretien 36
Utilisation de la ventilation du four 36
Nettoyage du panneau de commande 36

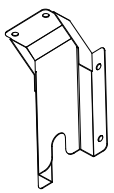
Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives 36
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable 36
Nettoyage des grilles du four 37
Nettoyage de la porte du four 37
Nettoyage des boutons de commande de la résistance supérieure 37
Nettoyage de la table de cuisson 38
Retrait et remplacement de la porte du four 39
Retrait et remplacement du tiroir de rangement 44
Nettoyage à la vapeur du four 44
Dépannage 45
Affichage du panneau de commande 45
Table de cuisson 45
Four 47
Tiroir 48
Codes d'erreur 48
Spécifications 49
GARANTIE 50

S IMPORTANTES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations possibles. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour tout problème que vous ne comprenez pas.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dispositif anti-basculement



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé. APRÈS L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST BIEN ENCLENCHÉ.

- Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché à l'arrière droit (ou arrière gauche) de la partie inférieure de la cuisinière.
- Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché à l'arrière droit ou gauche de la partie inférieure de la cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et enclenché.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

AVERTISSEMENT

- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. Vous pourriez faire basculer la cuisinière et causer des brûlures ou des blessures graves.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Ensuite, pour vérifier que le dispositif anti-basculement est enclenché, saisissez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement doit empêcher la cuisinière de basculer vers l'avant de plus de quelques centimètres.

- Si vous éloignez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement enclenché lorsque vous la repoussez contre le mur. Si ce n'est pas le cas, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez sur la porte ouverte.
- Ne retirez jamais complètement les pieds réglables. Si vous retirez les pieds réglables, la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations possibles. Contactez toujours votre agent de service ou le fabricant pour tout problème que vous ne comprenez pas.

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il est de votre responsabilité de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de votre four.

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel d'utilisation :

ATTENTION
Pour réduire le risque d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre four, respectez les consignes de sécurité élémentaires suivantes.

AVERTISSEMENT	Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.
ATTENTION	Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles légères ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

AVERTISSEMENT
Cancer et troubles de la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent *guide d'utilisation*.
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones situées face à la table de cuisson, l'ouverture d'aération du four, les surfaces proches de l'ouverture et les interstices autour de la porte du four.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Pour tout autre entretien, faites appel à un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance. Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où cet appareil est utilisé. Ils ne doivent en aucun cas être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le four pour éviter de propager les flammes. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre chimique, à bicarbonate de soude ou à mousse.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes vitrées, les plaques de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait entraîner la rupture du verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est cassé. Cela pourrait provoquer un choc, un incendie ou des coupures.

Consignes de sécurité supplémentaires

- Ne rangez pas d'objets dans ou sur l'appareil. Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des éléments de surface. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil avant de le mettre en marche. Éloignez les plastiques, les vêtements et le papier des parties de l'appareil susceptibles de devenir chaudes.
- Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Placer des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ou à jet de vapeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Éléments de cuisson en surface

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection – N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les bacs d'égouttement des éléments de surface ou le fond du four, sauf si cela est recommandé dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites cuire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés contenant une quantité excessive de glace.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière et entraîner son dysfonctionnement.
- N'utilisez pas la table de cuisson sans ustensiles de cuisine. Si la table de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande deviendront chauds.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à découper.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson reste chaude après avoir éteint les commandes.
- Faites attention lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles de cuisine sur la surface en verre de la table de cuisson lorsqu'elle est en marche. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Utilisez des casseroles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'éléments chauffants de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles dont le fond plat est suffisamment large pour recouvrir toute la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de cuisine trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et pourrait entraîner l'inflammation des vêtements. Adapter la taille de la casserole ou de la poêle à celle de l'élément chauffant améliorera également l'efficacité.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables ou de déversements dus à un contact accidentel avec les ustensiles, placez les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles soient tournées vers l'intérieur et ne dépassent pas des éléments de surface adjacents.
- Ustensiles de cuisine émaillés – Seuls certains types de verrerie, de verrerie/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles de cuisine émaillés peuvent être utilisés sur une cuisinière sans se briser en raison des changements brusques de température.
- Nettoyage – Lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde figurant sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
- Assurez-vous de savoir quel bouton de commande actionne chaque élément de surface. Assurez-vous d'avoir allumé le bon élément de surface.
- Éteignez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, allumez le ventilateur.
- Surveillez les aliments qui sont frits à feu vif ou moyen-vif.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson, car ils pourraient tomber et l'endommager.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour les éléments chauffants. Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Vous risquez de vous brûler si vous touchez les couvercles chauds. La table de cuisson pourrait également être endommagée.

Sécurité électrique

- Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Les appareils encastrés ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des armoires et des plans de travail conformes aux normes en vigueur. Cela garantit que les appareils sont installés conformément aux normes de sécurité appropriées.
- Si votre appareil fonctionne mal ou si des fractures, des fissures ou des fentes apparaissent :
  - Éteignez toutes les zones de cuisson
  - Débranchez la cuisinière de la prise murale CA
  - Contactez votre centre de service local.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas votre table de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.

AVERTISSEMENT

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation secteur ou coupez son disjoncteur avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

Sécurité des enfants

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes fragiles sans la surveillance adéquate d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de la porte lorsque vous l'ouvrez ou la fermez, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se coincer les doigts dans la porte.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes lorsque vous cuisinez. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, éloignez-les toujours de l'appareil lorsque vous cuisinez.

AVERTISSEMENT

- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Four

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments chauffants peuvent être chauds**.** même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi ces surfaces, on trouve les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, la porte du four et la vitre de la porte du four.
- **Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts.** L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Les objets entreposés dans un four peuvent s'enflammer.
- **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.** Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'enfourner des aliments.
- **Revêtements de protection.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Veillez à ce que les conduits d'aération du four ne soient pas obstrués.** La ventilation du four est située au-dessus de l'élément arrière droit. Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cette ventilation et ne placez jamais d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur dessus.
- **Positionnement des grilles du four.** Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.
- **Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud.** Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface et provoquer l'éclatement du verre.

Hotte aspirante

- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments flambés se trouvent sous la hotte, allumez le ventilateur de la hotte.

Surfaces de cuisson en verre/céramique

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES ÉLÉMENTS. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité des éléments avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les zones directement en face de celle-ci.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson venait à se casser, les solutions de nettoyage et les éclaboussures pourraient pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Avertissements importants concernant l'installation

AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.
  - Si l'installation n'est pas effectuée par un technicien qualifié, cela peut entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four, des loquets de porte cassés, des fissures dans la porte ou une porte qui n'est pas correctement alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et informez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise correctement mise à la terre et configurée de manière appropriée. Votre four doit être le seul appareil connecté à ce circuit.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Les enfants pourraient s'en servir pour jouer et se blesser.
- Installez votre appareil sur un sol plat et dur pouvant supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des vibrations anormales, du bruit ou des problèmes avec le produit.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne reliez pas l'appareil à une conduite de gaz, à une conduite d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, une explosion ou des problèmes avec le produit.
- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez la cuisinière à un circuit fournissant l'ampérage approprié.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.
- N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé ou de prise murale desserrée.
  - Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas excessivement.
- Ne tordez pas et ne nouez pas le cordon d'alimentation.
- Ne pas accrocher le cordon d'alimentation à un objet métallique ni l'insérer entre deux objets.
  - Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez votre centre de service le plus proche.

Avertissements importants concernant l'installation

ATTENTION

- Si l'appareil est inondé par un liquide, débranchez-le en coupant le disjoncteur qui l'alimente. Veuillez contacter votre centre de service le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil émet un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et contactez le centre de service le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - Une étincelle pourrait provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie chaude avec votre corps pendant la cuisson ou juste après.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur. Si la porte est ouverte, le feu peut se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. N'essayez jamais de réparer le four vous-même, car il contient une tension dangereuse. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service agréé près de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage des aliments sortis de l'appareil.
  - Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper brusquement lorsque vous retirez l'emballage, ce qui peut entraîner des brûlures.
- N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier l'appareil vous-même.
  - Étant donné qu'un courant à haute tension pénètre dans le châssis du produit, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
  - Si une réparation est nécessaire, contactez le centre de service le plus proche.
- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, contactez le centre de service le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils peuvent être dangereux pour eux.
  - Si un enfant place un sac en plastique sur sa tête, il risque de s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants ou toute personne dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Assurez-vous que les commandes et les zones de cuisson de l'appareil sont hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, des brûlures ou des blessures.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil sera chaud.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- N'utilisez pas et ne placez pas de sprays ou d'objets inflammables à proximité du four.
  - Les objets ou sprays inflammables peuvent provoquer des incendies ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, des corps étrangers ou des objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans les entrées, les sorties ou les trous. Si des corps étrangers sont insérés dans l'un de ces trous, contactez votre fournisseur ou le centre de service le plus proche.
- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne modifiez pas, ne réglez pas et ne réparez pas la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou la coque extérieure du four.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à d'autres fins que la cuisson.
  - L'utilisation de l'appareil à des fins autres que la cuisson peut entraîner un incendie.
- Ouvrez le bouchon ou le couvercle des récipients hermétiques (bouteilles de tisanes toniques, biberons, bouteilles de lait, etc.) avant de les chauffer. Percez les aliments à coque (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les cuire.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne chauffez jamais de récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie.
- Ne chauffez pas les aliments emballés dans du papier provenant de magazines, journaux, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments dans le four sont en train de brûler.
  - Si vous ouvrez la porte, cela provoque un afflux d'oxygène et peut enflammer les aliments.
- N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou l'intérieur de l'appareil. Ne frappez pas la porte ou l'intérieur de l'appareil.
  - Si vous vous accrochez à la porte, le produit risque de tomber et de causer des blessures graves.
  - Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service.
- Ne tenez pas les aliments à mains nues pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des gants de cuisine. Les aliments peuvent être très chauds et vous risquez de vous brûler.
  - Les poignées et les surfaces du four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures après la cuisson.

Précautions d'utilisation

ATTENTION

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.
- La vaisselle et les récipients peuvent devenir chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Retirez délicatement les couvercles des récipients en éloignant la vapeur de vos mains et de votre visage.
- Soyez prudent, car les boissons ou les aliments peuvent être très chauds après avoir été réchauffés, en particulier lorsque vous nourrissez un enfant. Vérifiez qu'ils ont suffisamment refroidi.
- Faites attention lorsque vous chauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser un récipient glissant à col étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après le chauffage avant de retirer le liquide chauffé.
  - Si vous ne respectez pas cette consigne, le contenu pourrait déborder brusquement et causer des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que du linge, un couvercle de four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, de la vaisselle, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
  - Des objets, tels que des chiffons, peuvent se coincer dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un choc électrique.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que des insecticides sur la surface de l'appareil.
  - En plus d'être nocif pour les humains, cela peut également entraîner un choc électrique, un incendie ou des problèmes avec le produit.
- Ne placez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque vous ouvrez la porte juste après la cuisson.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures chez les enfants.

- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le rebord de la porte du four.
  - Si vous ouvrez la porte, les aliments ou les objets pourraient tomber et causer des brûlures ou des blessures.
- Ne refroidissez pas brusquement la porte, l'intérieur de l'appareil ou un plat en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson.
  - Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau peuvent causer des brûlures ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide, sauf pour le nettoyage automatique.
- Ne rayez pas la vitre de la porte du four avec un objet pointu.
  - Cela pourrait endommager ou briser la vitre.
- Ne placez aucun objet directement sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas de récipients hermétiques. Retirez les couvercles et les opercules avant la cuisson. Les récipients hermétiques peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après avoir éteint le four.
- Veillez à ce que les aliments que vous cuisez au four n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments.
  - La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

Avertissements importants concernant le nettoyage

⚠ **ATTENTION**

- Ne nettoyez pas l'appareil en vaporisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages, un choc électrique ou un incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous nettoyez l'appareil (à l'extérieur ou à l'intérieur).
  - Vous pourriez vous blesser sur les bords tranchants de l'appareil.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur à vapeur. Utilisez plutôt la fonction de nettoyage à vapeur intégrée à l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner de la corrosion.
- Gardez l'intérieur du four propre. Les particules alimentaires ou les éclaboussures d'huile collées aux parois ou au fond du four peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité du four.

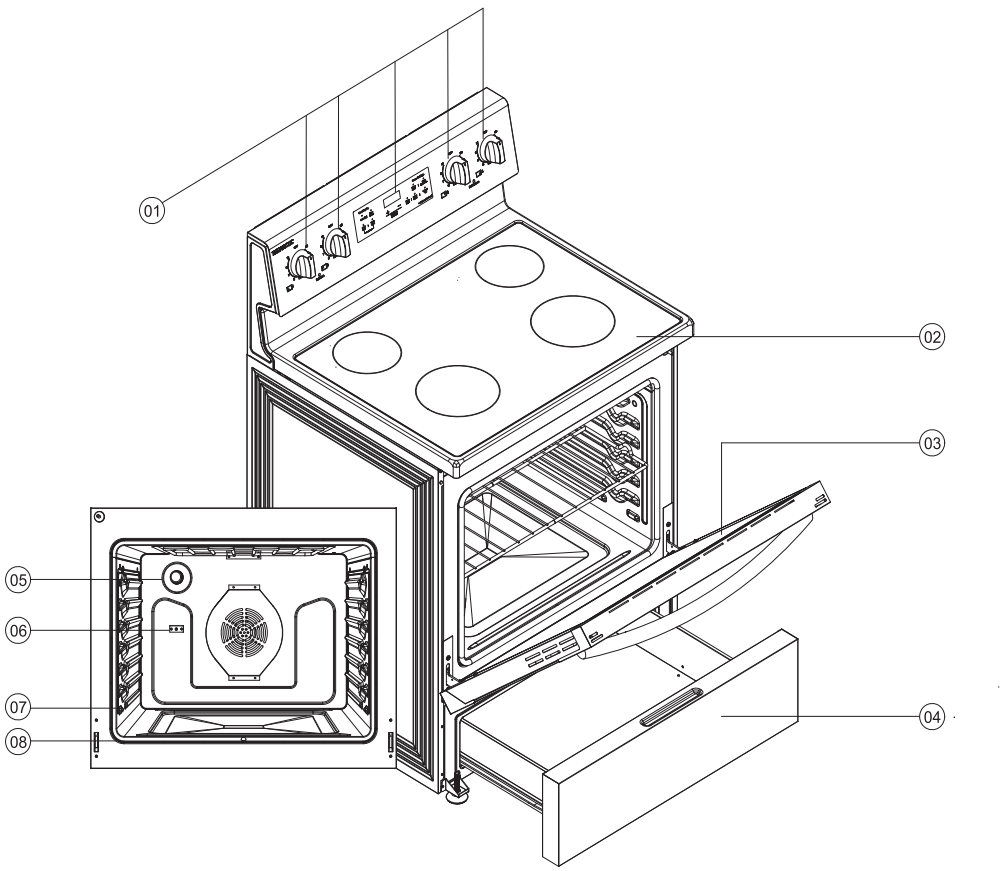
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

Contenu de l'emballage

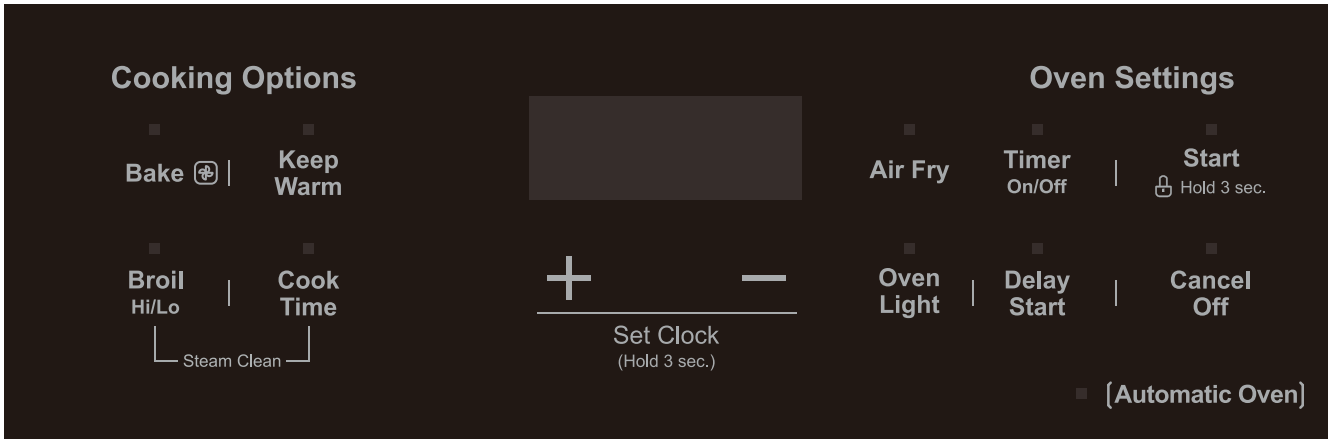
- Cuisinière électrique autonome de 5,0 pi^3 avec nettoyage à la vapeur
- Dispositif anti-basculement (1) et vis ST5*40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (3)
- Coussinets arrière en plastique (2) avec vis ST5*20 mm (2)
- Guide d'utilisation

Composants principaux de l'



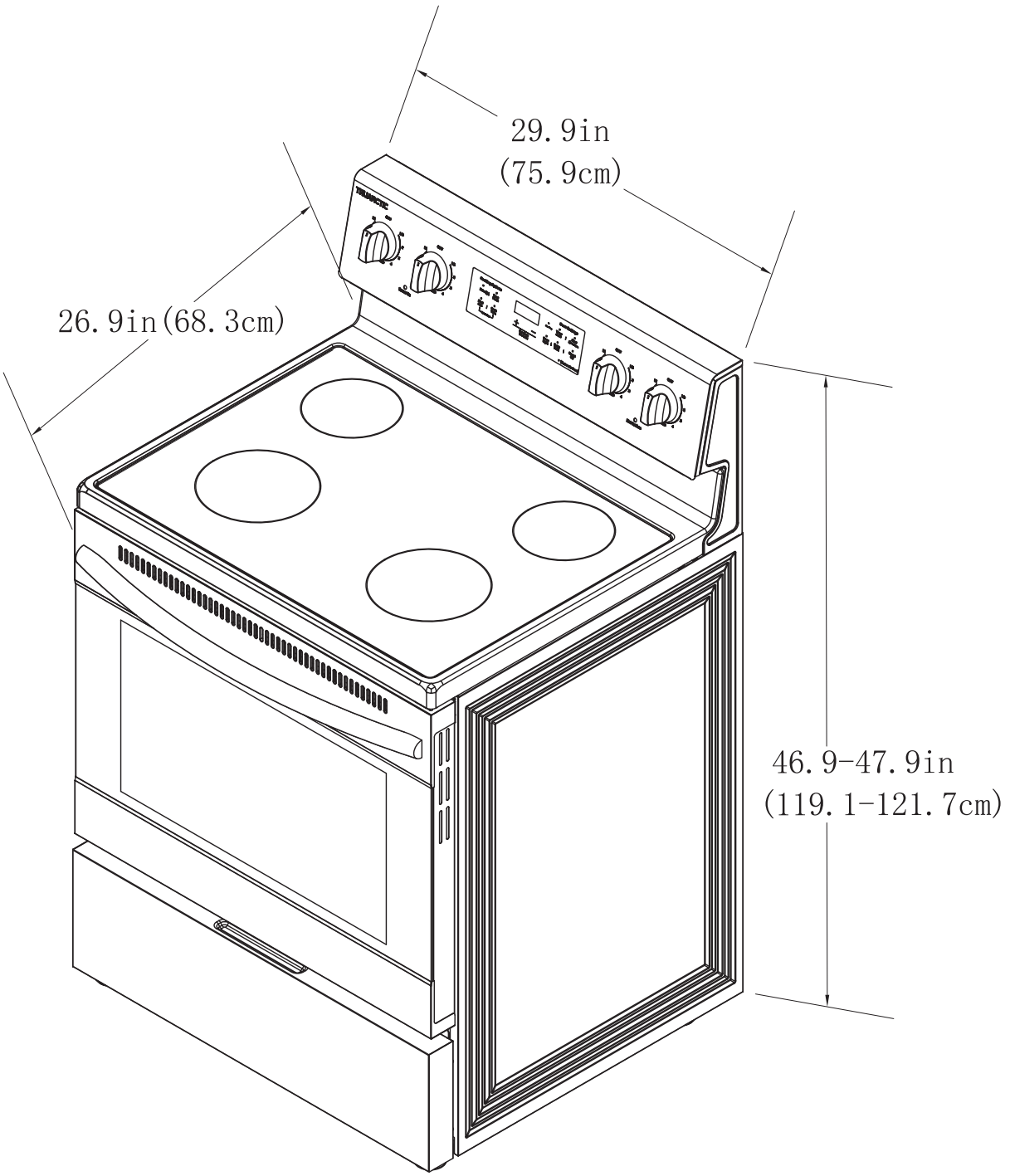
Article	Caractéristique
1	Panneau de commande
2	Surface en verre
3	Porte du four
4	Tiroir de rangement
5	Éclairage du four
6	Thermocouple
7	Couche du four
8	Joint

Panneau d' s de commande du four



PAD TACTILE	DESCRIPTION
Cuisson	Appuyez une fois sur la fonction « Cuisson » pour activer uniquement le mode cuisson. Appuyez une deuxième fois pour activer simultanément les modes cuisson et convection.
Griller	Active la fonction Gril. Cuisson des aliments à l'aide du brûleur supérieur du four uniquement. Appuyez une fois pour griller en mode haute température. Appuyez deux fois pour griller en mode basse température.
Maintien au chaud	Maintient les aliments cuits au chaud après la cuisson. Cela permet de réduire la température du four et de la maintenir à 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum.
Temps de cuisson	Activez la fonction CookTime, puis utilisez le pavé numérique pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.
Démarrage différé	Réglez le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser avec la fonction Cuisson.
Minuterie marche/arrêt	Active le minuteur de cuisine pour la durée souhaitée.
+	Dans l'état de réglage de la durée ou de la température : augmentez la valeur de la durée ou de la température.
—	En mode réglage de l'heure ou de la température : diminuez la valeur de l'heure ou de la température.
Réglage de l'horloge	En mode veille, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour accéder au réglage de l'horloge.
Éclairage du four	Allume ou éteint la lumière du four.
Démarrer	Lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
Annuler	Annule l'opération en cours.
Verrou	Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour désactiver les touches tactiles du panneau de commande afin d'éviter toute mise en marche accidentelle du four. Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.
Friture à l'air	Utilise un ventilateur à convection pour faire circuler l'air chaud et accélérer la cuisson. Appuyez une fois pour l'allumer et appuyez à nouveau pour l'éteindre.
Four automatique	S'allume lorsque la minuterie de cuisson ou la fonction de démarrage différé est activée.
Nettoyage à la vapeur	Chauffe une petite quantité d'eau pour la transformer en vapeur afin de nettoyer en profondeur l'intérieur du four. Appuyez simultanément sur les boutons BROIL et COOKTIME pendant 3 secondes pour passer en mode STEAM CLEAN, puis appuyez sur START pour démarrer. Après 20 minutes, appuyez sur CANCEL et essuyez l'eau restante.

Dimensions de l'



Cuisinière électrique de 5,0 pi^3 avec nettoyage à la vapeur

Choix de l'emplacement 14
Dégagements et dimensions 14
Exigences électriques 15
Installation de votre cuisinière 16
Outils nécessaires (non fournis) 16
Éléments non fournis 16
Remarques à l'attention de l'installateur 16
Avant d'installer votre cuisinière 16
Branchement du cordon d'alimentation 17
Installation du dispositif anti-basculement 20
Installation de votre cuisinière et raccordement à l'alimentation électrique 20
Mise à niveau de votre cuisinière 21
Fin de l'installation 21

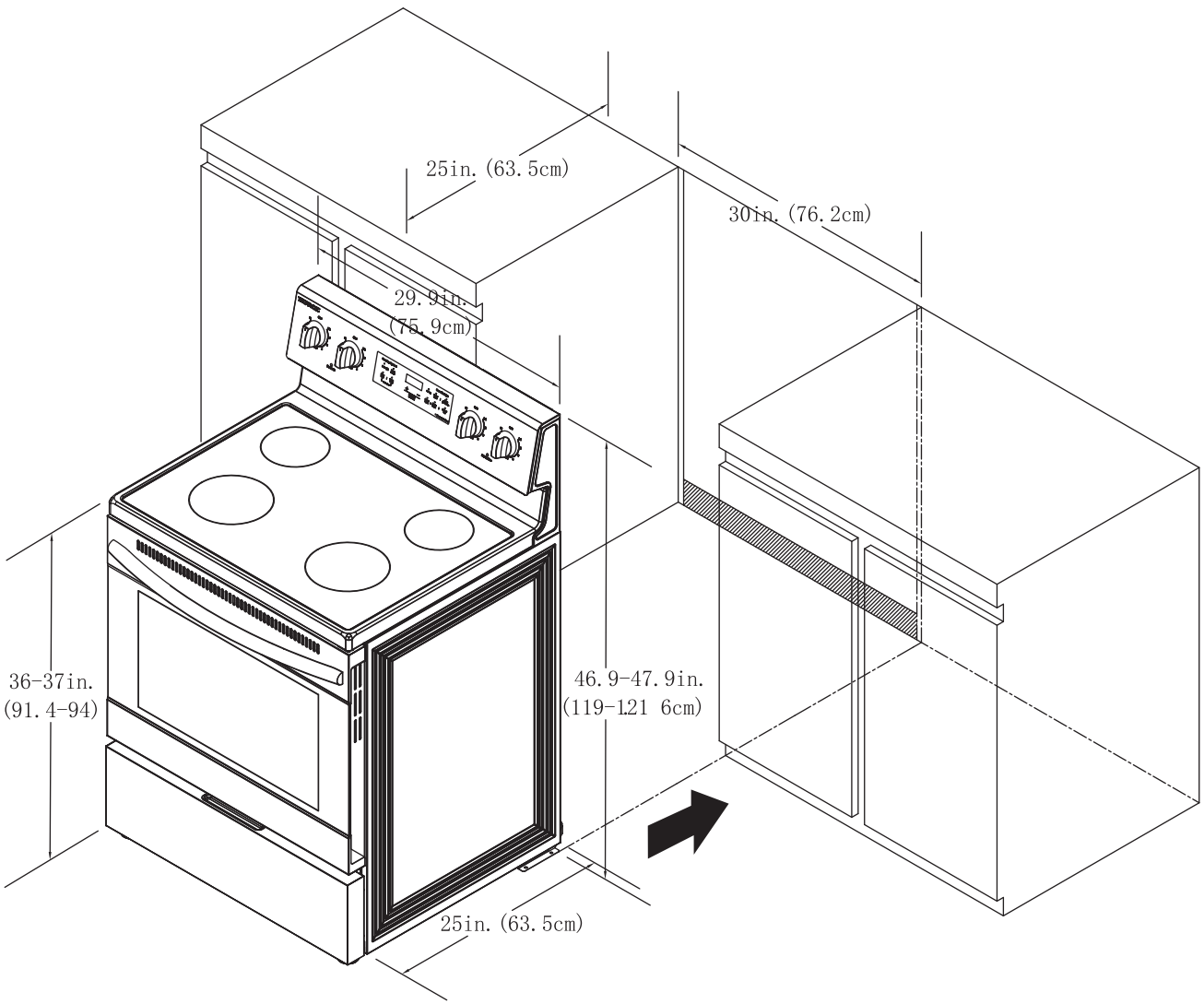
Choisir l'emplacement de l'

Dégagements et dimensions d'

AVANT DE COMMENCER l'installation de votre cuisinière, consultez les informations, dimensions et dégagements suivants. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Prévoyez des dégagements suffisants entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière.
L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et dégagements suivants.

Pour une installation au Canada, une cuisinière autonome ne doit pas être installée à moins de 12 cm (4,7 po) d'une surface adjacente.

ATTENTION :
Votre cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale admissible de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois. Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F (90 °C)) générée par votre cuisinière. Sinon, une décoloration, un délaminage ou une fusion pourraient se produire.



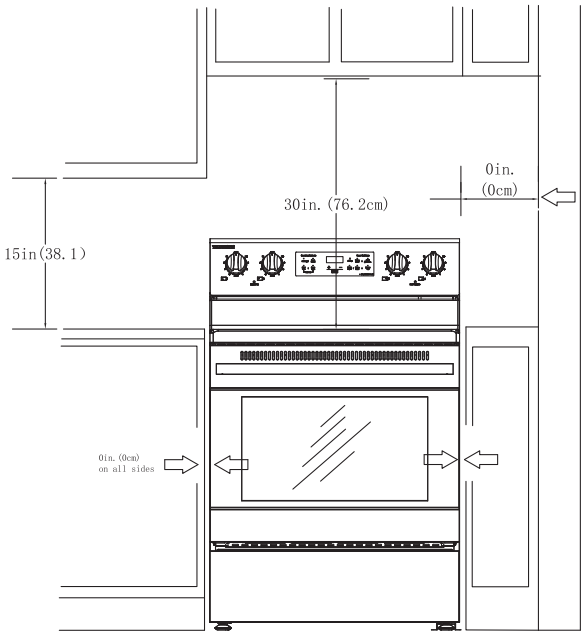
Dimensions minimales

Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le revêtement de sol et les armoires autour de votre cuisinière peuvent résister à la chaleur pouvant atteindre 194 °F (90 °C) générée par votre cuisinière.

Prévoyez un espace libre d'au moins 76,2 cm (30 pouces) entre les éléments de surface et le bas des armoires en bois ou en métal non protégées, ou d'au moins 61 cm (24 pouces) lorsque le bas de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,6 cm (0,25 pouce) d'épaisseur recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28 d'au moins 0,015 pouce (0,038 cm) d'épaisseur, d'acier inoxydable de 0,024 pouce (0,061 cm) d'épaisseur ou de verre trempé de 0,024 pouce (0,061 cm) d'épaisseur. (0,6 cm) recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28, d'acier inoxydable de 0,015 pouce (0,038 cm), d'aluminium de 0,024 pouce (0,061 cm) ou de cuivre de 0,020 pouce (0,051 cm).

Votre cuisinière a été approuvée pour un espacement de 0 po (0 cm) par rapport aux surfaces adjacentes au-dessus de la table de cuisson. Cependant, nous recommandons un espacement minimum de 6 po (15,2 cm) par rapport aux surfaces situées à moins de 15 po (38,1 cm) au-dessus de la table de cuisson et des armoires adjacentes afin de réduire l'exposition à la vapeur, aux éclaboussures de graisse et à la chaleur.

Afin de réduire le risque de brûlures ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus d'éléments chauds, il est préférable d'éviter d'installer des armoires de rangement au-dessus de la table de cuisson. Si des armoires de rangement sont installées au-dessus de la table de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante qui dépasse d'au moins 12,7 cm (5 po) de l'avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la table de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 40,6 cm (16 po).



Exigences en matière d' s électriques

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles :

- Retirez le fusible domestique ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- Votre cuisinière doit être alimentée avec la tension et la fréquence appropriées, et doit être connectée à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible dont l'ampérage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique située au-dessus du panneau supérieur du tiroir inférieur.
- Nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié pour le câblage électrique et le raccordement de votre cuisinière. Après l'installation, demandez à l'électricien de vous montrer où se trouve le disjoncteur principal de votre cuisinière.
- Vérifiez auprès de votre fournisseur d'électricité local les codes électriques applicables dans votre région. Le non-respect des codes en vigueur lors du câblage de votre four peut entraîner des conditions dangereuses. En l'absence de codes locaux, votre cuisinière doit être câblée et équipée de fusibles conformément aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 – dernière édition.

Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent une connexion à 4 conducteurs pour les cuisinières électriques.

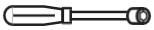
- Lorsque vous installez une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de la section « Branchement d'un cordon d'alimentation à 4 fils » à la page 18.
- Vous devez utiliser un système électrique monophasé à 3 ou 4 fils, 208Y/120 volts ou 240/120 volts, 60 hertz.
- Si l'alimentation électrique fournie ne répond pas aux spécifications ci-dessus, faites appel à un électricien agréé pour installer une prise homologuée.
- Utilisez uniquement un cordon d'alimentation à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces cordons peuvent être équipés de cosses à anneau sur les fils et d'un dispositif de décharge de traction.
- Un cordon d'alimentation de 40 ampères avec une plage de tension minimale de 125/250 est nécessaire. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un cordon d'alimentation de 50 ampères, mais si vous en utilisez un, il doit être marqué pour une utilisation avec des ouvertures de connexion d'un diamètre nominal de 35 cm (13,8 pouces). Veillez à centrer le câble et le dispositif anti-traction dans le trou défonçable afin d'éviter que le bord n'endommage le câble.
- Les bornes de la cuisinière n'étant plus accessibles une fois celle-ci en place, il est nécessaire d'utiliser un conduit ou un cordon de service flexible.

Installation de votre four

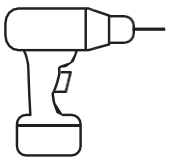
AVERTISSEMENT : Nous recommandons de faire installer votre cuisinière par un installateur professionnel.
Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre électrique incorrecte peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

Outils nécessaires (s non fournies)


Pince

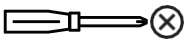

Clé à douille 1/4 po


Clé à molette


Perceuse


Niveau

Crayon


Tournevis cruciforme

Éléments non inclus dans l'

- Cordon d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Serre-câble

Remarques à l'attention de l'installateur :

1. Lisez ce manuel avant d'installer votre cuisinière.
2. Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
3. Conservez ces instructions avec votre cuisinière.
4. Avant d'installer votre cuisinière dans une pièce recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à des températures d'au moins 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer.
5. N'installez pas votre cuisinière sur de la moquette, sauf si vous placez un tapis isolant ou une feuille de contreplaqué de 0,6 cm d'épaisseur entre votre cuisinière et la moquette.

Avant d'installer votre cuisinière

1. Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
2. Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

Puissance nominale de la cuisinière*		**Puissance nominale spécifiée du kit de cordon d'alimentation et de la protection du circuit**
120/240 volts	120/208 volts	Ampères
8,8 – 16,5 kW	7,8 – 12,5 kW	40 ou 50**
16,6 – 22,5 KW	12,6 – 18,5 KW	50

Cette gamme peut être connectée directement au disjoncteur (ou déconnectée par fusible) à l'aide d'un câble en cuivre flexible ou gainé de matière non métallique.

Prévoyez un mou de 61 cm à 91,4 cm (2 à 3 pieds) dans la ligne afin de pouvoir déplacer la cuisinière si un entretien s'avère nécessaire.
Un connecteur de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation (au niveau de la cuisinière et de la boîte de jonction).
Les calibres des fils et les connexions doivent être conformes à la puissance nominale
de la cuisinière. Le schéma de câblage se trouve sur le panneau arrière.

Connexion du cordon d'

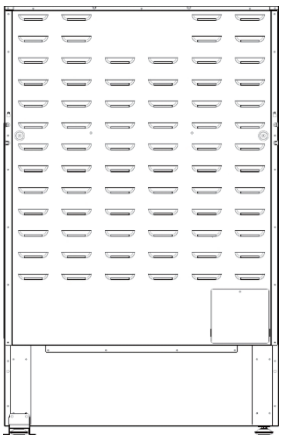
AVERTISSEMENT :

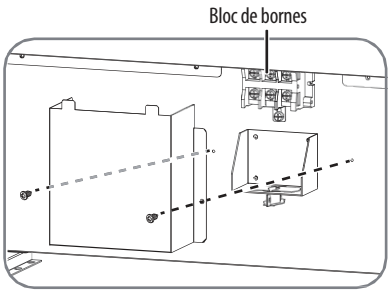
- Une mise à la terre électrique est nécessaire sur votre cuisinière.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant qu'il n'est pas mis à la terre de manière permanente.
- Votre cuisinière doit être raccordée à un système de câblage métallique permanent et mis à la terre, ou un connecteur de mise à la terre doit être raccordé à la borne de mise à la terre ou au fil conducteur de votre cuisinière.

Le non-respect de l'une des consignes ci-dessus peut entraîner un incendie, des blessures corporelles ou un choc électrique.

Retirez le couvercle du bornier

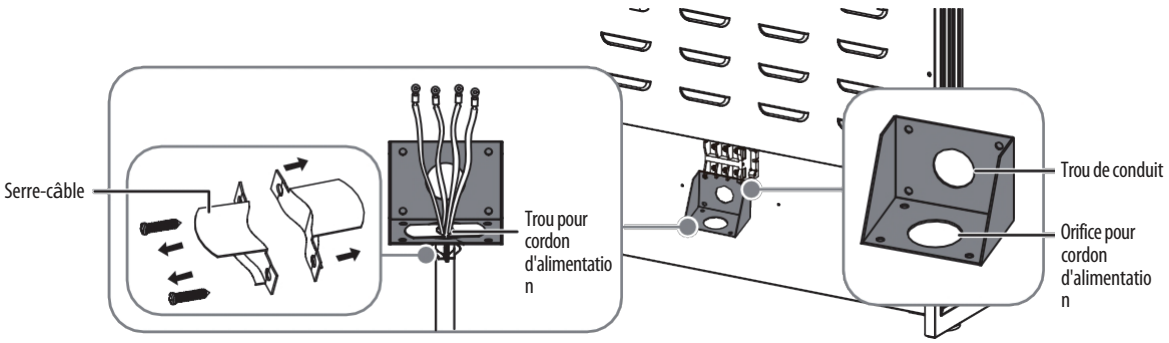
1 Retirez les deux vis qui fixent le couvercle du bornier à l'arrière de votre cuisinière. Ne jetez pas les vis. Vous en aurez besoin pour réinstaller le couvercle.



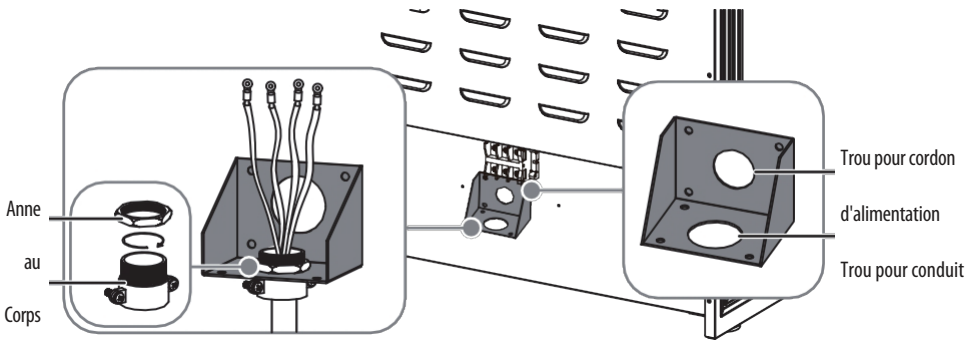


2 Pour installer le cordon d'alimentation, accrochez le dispositif anti-traction au trou de 3,5 cm (1 3/8 po) situé sous l'arrière du four. Insérez le cordon d'alimentation dans le dispositif anti-traction, puis serrez ce dernier.

Remarque : vous devez installer le cordon d'alimentation avec un dispositif anti-traction. Fixez le dispositif anti-traction à l'ouverture de la plaque de raccordement du conduit.

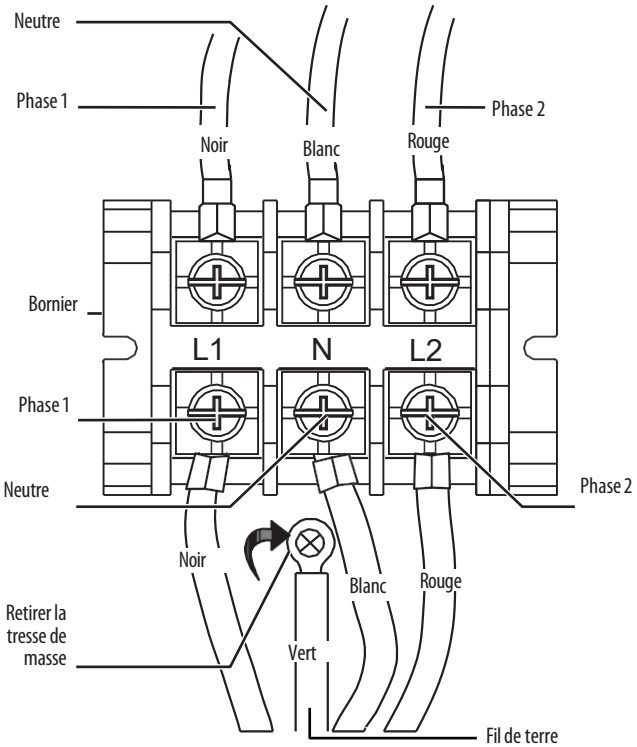


3 Pour l'installation du conduit, insérez le serre-câble dans le trou de 1 1/8 po (2,8 cm), puis installez le conduit à travers le corps du serre-câble et fixez le serre-câble à l'aide de sa bague.



Si vous connectez un cordon d'alimentation à 4 fils, passez à la section Connecter un cordon d'alimentation à 4 fils à la page 18. Si vous connectez un cordon d'alimentation à 3 fils, passez à la section Connecter un cordon d'alimentation à 3 fils à la page 19.

Brancher un cordon d'alimentation à 4 fils

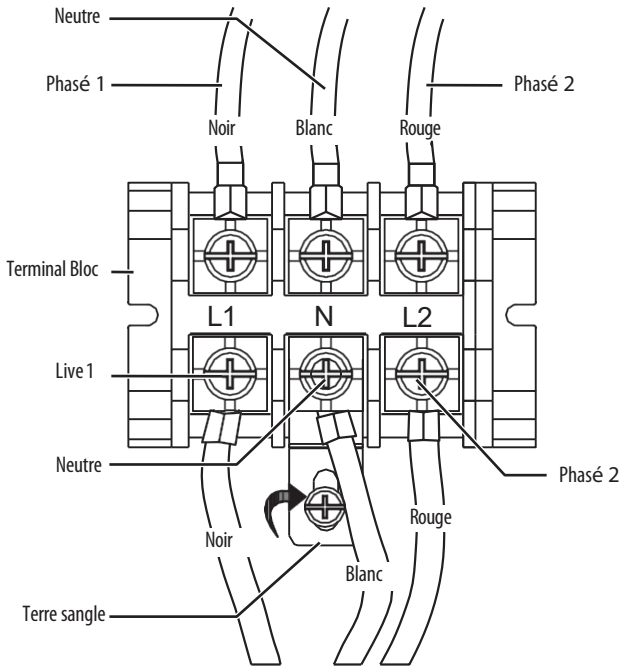


1. Débranchez l'alimentation électrique du disjoncteur ou du boîtier à fusibles avant d'effectuer le raccordement électrique.
2. Retirez les trois vis inférieures du bornier et retirez la vis de mise à la terre.
3. Retirez et jetez la bande de mise à la terre située entre la vis de borne centrale et la vis de mise à la terre. Ne jetez aucune vis.
4. Insérez la vis de mise à la terre dans la bague de la borne du fil de mise à la terre du cordon d'alimentation et dans le châssis de la cuisinière.
5. Insérez les trois vis de borne (retirées précédemment) dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale du bornier.
6. Réinstallez et serrez fermement les vis sur le bornier.
7. **ATTENTION :** vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.

Phase 1 - Neutre	120 V
Phase 2 - Neutre	120 V
Phase 1 - Phase 2	208 V / 240 V

8. Passez à la section Remplacer le couvercle du bornier à la page 20.

Branchez un cordon d'alimentation à 3 fils

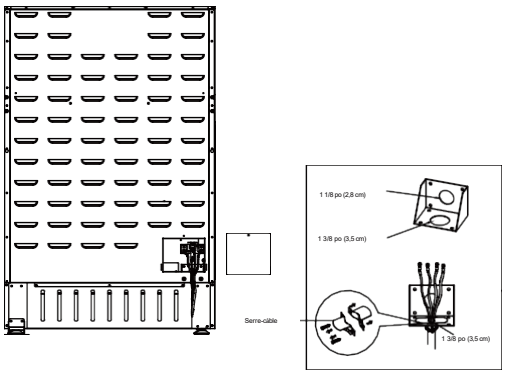


1. Retirez les trois vis inférieures du bornier.
2. Insérez les trois vis des bornes dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale inférieure du bornier.
3. Serrez fermement les vis sur le bornier. **NE RETIREZ PAS la connexion de la tresse de mise à la terre.**
4. **ATTENTION :** vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.

Phase 1 - Neutre	120 V
Phase 2 - Neutre	120 V
En direct 1 - En direct 2	208 V / 240 V

5. Passez à la section Remplacer le couvercle du bornier à la page 20.

Remplacer le couvercle du bornier



1. Assurez-vous que le câble est bien serré à l'aide du dispositif de décharge de traction.
2. Alignez le couvercle du bornier avec les trous de vis à l'arrière de votre cuisinière.
3. Insérez les deux vis que vous avez retirées précédemment dans les trous du couvercle et dans les trous à l'arrière de votre cuisinière.
4. Serrez les vis.

Installation du dispositif anti-basculement

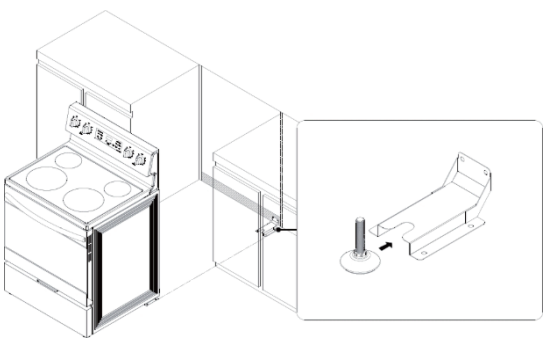
AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée à l'aide du dispositif anti-basculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.
- Un enfant ou un adulte peut renverser votre cuisinière et être tué.
- Installez le dispositif anti-basculement sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est reliée au dispositif anti-basculement installé sur la structure.
- Si vous éloignez votre cuisinière du mur pour la nettoyer, l'entretenir ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réenclenché lorsque vous repoussez votre cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de votre cuisinière. Des blessures corporelles peuvent résulter du renversement de liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Un support anti-basculement et des vis avec les instructions d'installation sont fournis avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière pourrait basculer si vous ou un enfant vous tenez debout, assis ou appuyé contre la porte ouverte du four.

1. Relâchez et déployez le pied de mise à niveau jusqu'à obtenir un espace minimum de 1,8 cm entre le fond de la cuisinière et le sol.
2. Suivez les instructions fournies avec le dispositif anti-basculement.



3. Retirez le tiroir de rangement et regardez sous votre cuisinière pour vous assurer que le pied réglable est bien engagé dans le support. Voir Retrait et remplacement du tiroir de rangement à la page 44.
4. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant. Le support devrait empêcher votre cuisinière de basculer à moins de 10,2 cm (4 po). Si ce n'est pas le cas, vous devez réinstaller le support.

Installation de votre cuisinière et raccordement à l'alimentation électrique

1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise est conforme aux normes électriques locales ou nationales.
2. Glissez votre cuisinière en place.
3. Assurez-vous que le pied arrière de votre cuisinière s'est bien glissé dans le support anti-basculement. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement empêche tout basculement.

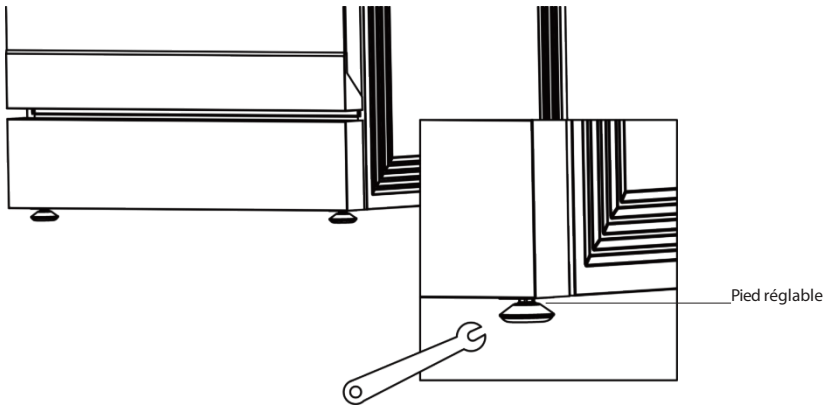
Mise à niveau de votre cuisinière

Votre cuisinière doit être à niveau. Si ce n'est pas le cas, la porte risque de ne pas fermer ou de ne pas être étanche, ce qui peut entraîner un chauffage inégal et un gaspillage d'électricité.

Remarque :
- Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un d'appuyer sur le dessus de votre cuisinière afin de l'incliner légèrement.
- Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent être réglés si nécessaire.

1. Assurez-vous que votre cuisinière est positionnée à l'endroit souhaité.
2. À l'aide d'une clé, mettez votre cuisinière à niveau en tournant les pieds avant si nécessaire. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre raccourcit le pied et abaisse votre cuisinière. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre allonge le pied et soulève votre cuisinière.

   Réglez les pieds de mise à niveau uniquement dans la mesure nécessaire pour mettre votre appareil à niveau. Si vous allongez les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou si vous les retirez, votre appareil risque de devenir instable.



3. Si votre cuisinière est placée à côté ou entre des armoires, assurez-vous que la table de cuisson est au même niveau que les plans de travail.

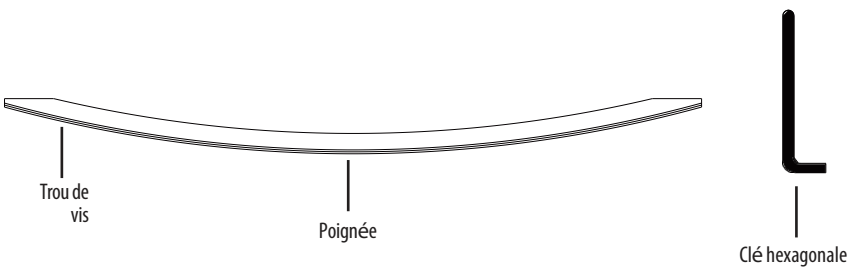
Fin de l'installation de l'

1. Rapprochez votre cuisinière de la prise électrique que vous prévoyez d'utiliser, puis branchez le cordon d'alimentation.
2. Faites glisser votre cuisinière en position. Assurez-vous que le pied arrière gauche (ou arrière droit) se glisse sous le support anti-basculement. Une fois correctement installée, votre cuisinière doit se trouver à 2 cm du mur arrière.
3. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement est correctement installé et empêche tout basculement.
4. Mettez l'appareil sous tension. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, consultez le chapitre MODE D'EMPLOI à la page 23.

Installation de la poignée de la porte du four

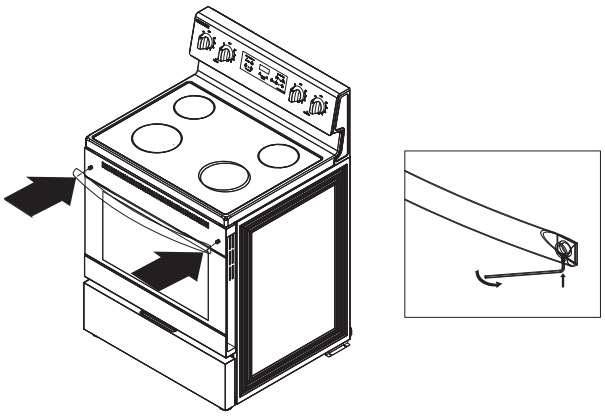
Votre gamme peut comporter une « poignée KD » que vous devez installer.

1. Vérifiez que votre kit d'installation contient bien la poignée et la clé hexagonale.



2. Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.

3 Placez la poignée de porte contre la porte du four et fixez-la sur la partie de connexion.

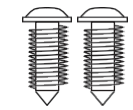


4 Utilisez la clé Allen pour serrer les deux côtés de la poignée de porte.

Installation des patins d' s en plastique

Pour éviter que votre cuisinière ne soit trop proche du mur derrière elle, installez les patins en plastique fournis.

1 Localisez le kit de patins en plastique. Il comprend :

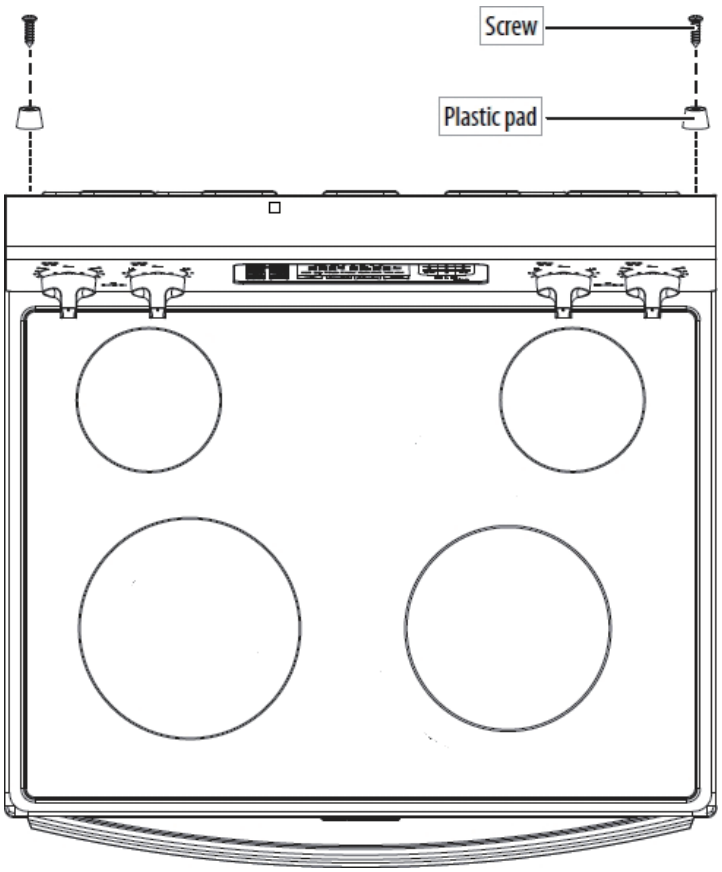


Vis (2)



Coussinets en plastique

2 Alignez les trous des patins en plastique avec ceux situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les patins à votre cuisinière à l'aide des vis fournies.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuisinière électrique de 5,0 pi^3 avec nettoyage à la vapeur

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière 24
- Conseils pour économiser l'énergie 24

Utilisation des brûleurs de surface 24
- Identification des brûleurs 25
- Zones de cuisson 25
- Utilisation d'un bouton de commande de la surface de cuisson 26
- Utilisation des ustensiles de cuisine adaptés 26
- Protéger la table de cuisson vitrocéramique 27

Utilisation du four 28
- Réglages minimum et maximum 28
- Positionnement des grilles du four 29
- Utilisation de la ventilation du four 30
- Utilisation de la lampe du four 30
- Conseils pour la cuisson 30
- Réglage de l'horloge 30
- Sélectionner l'affichage 12 heures ou 24 heures 31
- Utilisation du minuteur 31
- Cuisson 31
- Réglage du thermostat 31
- Cuisson au four et rôtissage 31
- Programmation du temps de cuisson 32
- Programmation d'un démarrage différé 33
- Grill 33
- Maintien au chaud des aliments 33
- Passage entre Fahrenheit et Celsius 34
- Activer ou désactiver le son 34
- Verrouillage des commandes du four 34

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière

AVERTISSEMENT : tous les appareils électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité. Reportez-vous à la section CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES à la page 3.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

ATTENTION : N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre à récurer ou d'objets pointus pour nettoyer votre cuisinière. Ces produits peuvent endommager les surfaces de votre cuisinière.

Lorsque vous allumez un élément ou le four pour la première fois, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENT :

- Ne touchez aucune surface chaude de votre cuisinière. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de votre cuisinière.

Conseils pour économiser l'énergie d

- Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments.
- Pour maintenir la température du four, n'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle achèvera la cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffement du four, planifiez son utilisation de manière à éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un plat et celle du suivant.
- Dans la mesure du possible, faites cuire plusieurs plats à la fois.

Utilisation des brûleurs de surface

AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et précautions indiquées. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.
- Lorsque vous souhaitez déplacer une casserole ou une poêle sur un autre élément, soulevez-la et placez-la sur l'autre élément. Ne faites pas glisser une casserole ou une poêle d'un élément à l'autre. Le fait de faire glisser l'ustensile pourrait rayer les surfaces.

ATTENTION : avant la cuisson

- N'utilisez pas la surface vitrée de la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne placez pas et ne rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- N'allumez les brûleurs de surface qu'après y avoir placé des ustensiles de cuisine.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION : pendant la cuisson

- Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur votre cuisinière lorsqu'elle est en marche. L'air chaud provenant de la ventilation pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer les objets inflammables.
- Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Ne cuisinez jamais directement sur la vitre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Placez toujours la casserole au centre de la plaque sur laquelle vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance lorsque vous utilisez un réglage à haute température. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent prendre feu.
- Éteignez les brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas de film plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à retirer.

ATTENTION : Après la cuisson

- Ne touchez pas les brûleurs jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.
- La surface peut encore être chaude et vous risquez de vous brûler si vous touchez la surface en verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures sur la zone de cuisson afin d'éviter un nettoyage difficile par la suite.
- Si le rangement se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qui s'y trouvent sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour les articles tels que les liquides volatils, les produits nettoyants ou les aérosols.

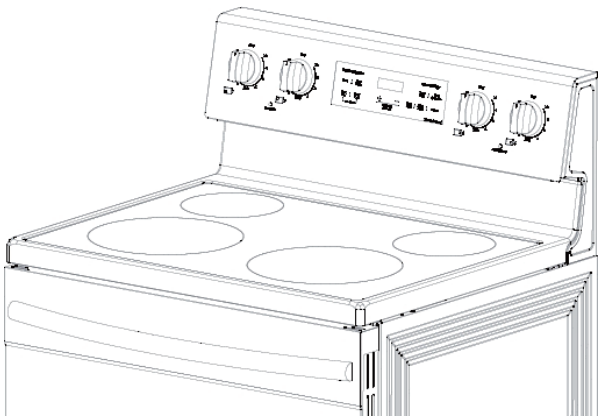
Les brûleurs de la table de cuisson sont des éléments à surface rayonnante. Lorsque vous allumez un élément, la température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément rayonnant devient rouge.

Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint par cycles. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour fournir une chaleur plus uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

Remarque : un élément radiant est équipé d'un limiteur qui lui permet de s'allumer et de s'éteindre, même lorsqu'il est réglé sur **HI**. Ceci est normal et permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en céramique. Des cycles excessifs peuvent se produire lorsque l'élément est réglé sur **HI** si les ustensiles de cuisine sont trop petits pour l'élément radiant ou si leur fond n'est pas plat.

Identification des brûleurs de la cuisinière

Votre table de cuisson comporte quatre brûleurs. Les différentes tailles des éléments vous garantissent une source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.



N°	Article	Description
1	Avant gauche	2100 W
2	Arrière gauche	1200 W
3	Arrière droit	1200 W
4	Avant droit	2100 W

Espaces de cuisson

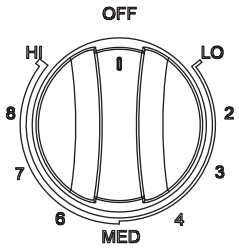
Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour une cuisson optimale, adaptez la taille de la casserole à celle de l'élément chauffant.

Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 pouce) de la zone de cuisson.

Lorsqu'une commande est activée, vous pouvez voir une lueur à travers la surface de cuisson en verre. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de chaleur préréglé, même à des réglages élevés.

Pour plus d'informations sur les types d'ustensiles de cuisine appropriés, consultez la section Utilisation des ustensiles de cuisine appropriés à la page 26.

Utilisation d'un bouton de commande d'élément de surface



Seul
(arrière gauche, arrière droit)

1. Appuyez sur le bouton.
2. Pour les brûleurs arrière gauche et droit, tournez le bouton dans le sens souhaité jusqu'à obtenir le réglage souhaité.

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Pour démarrer la cuisson de la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition ou faire griller à la poêle
MOYEN	Poursuivre une ébullition rapide, frire, faire frire dans une grande quantité d'huile ou cuire des légumes à la vapeur
MOYEN	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les jus de cuisson
MOYEN-FAIBLE	Cuisson, pochage ou mijotage des aliments
FAIBLE	Maintenir les aliments au chaud ou faire fondre

Utiliser les bons ustensiles de cuisine

L'utilisation des bons ustensiles de cuisine peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Recherchez les caractéristiques suivantes pour vos casseroles :

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Poignée suffisamment lourde pour ne pas faire basculer la poêle
- Poêle bien équilibrée
- La taille de la poêle correspond à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de la surface de cuisson.
- Fabriquée dans un matériau qui conduit bien la chaleur. Voir Types d'ustensiles de cuisine à la page 27.

Types d'ustensiles de cuisine

Le matériau dont sont faits vos ustensiles de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de la plaque chauffante au fond de la casserole.

MATÉRIAU	DESCRIPTION
Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent noircir l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur une plaque de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la plaque de cuisson a refroidi.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous faites glisser des casseroles en cuivre sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la table de cuisson a refroidi.
Acier inoxydable	Mauvais conducteur de chaleur, avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
Fonte	Mauvais conducteur thermique, mais conserve bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Déconseillé pour les plaques de cuisson en céramique.
Émail	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail porcelaine doit être lisse pour éviter de rayer les plaques de cuisson en céramique.
Verre	Mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les plaques vitrocéramiques car il peut rayer le verre.

Protection de la plaque de cuisson en céramique

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Cela permet de conserver son aspect esthétique et d'éviter qu'elle ne s'abîme.
- Si un débordement se produit pendant la cuisson, éteignez les brûleurs et nettoyez immédiatement les éclaboussures sur la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un nettoyage difficile par la suite. Avec beaucoup de précaution, essuyez les éclaboussures à l'aide d'un torchon propre et sec. Portez des gants ou des mitaines de protection pour éviter de vous brûler.
- Ne laissez pas les éclaboussures rester longtemps sur la zone de cuisson ou la bordure de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de poudres nettoyantes abrasives ni de tampons à récurer, car ils peuvent rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque ou d'autres nettoyants qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des marques et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- Ne placez pas de dessous-de-plat ou d'anneau pour wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces objets peuvent marquer ou rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond des casseroles sont propres.
- Ne faites pas glisser de casseroles en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de la table de cuisson. Ils pourraient laisser un film qui, une fois chauffé, pourrait causer des taches sur la surface de cuisson.
- Une utilisation continue sur une surface sale peut entraîner des taches permanentes.

Prévention d'autres dommages

- Ne laissez pas de plastique, de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager la table de cuisson et la casserole.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

Utilisation du four

Réglages minimum et maximum

AVERTISSEMENT : Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappent peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

Liste des paramètres de fonctionnement

Fonction	Température			Temps			Remarque
	Par défaut	Plage	Unité	Par défaut	Plage	Unité	
Cuisson	350	175-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN	
	177	79-287	°C				
Maintien au chaud	175	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN	
	79	Non réglable	°C				
Nettoyage à la vapeur	15	Non réglable	°F	00:25	Non réglable	HR/MIN	
	65	Non réglable	°C				
Grillage Hi	550	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN	
	287	Non réglable	°C				
Grillage faible	400	Non réglable	°F	03:00	Non réglable	HR/MIN	
	204	Non réglable	°C				
Friture à l'air	425	350-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN	
	219	177-287	°C				

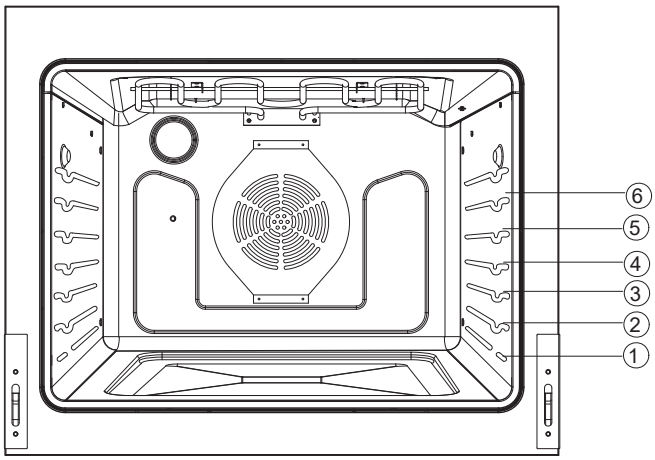
Remarque : toujours cuire ou griller avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il fonctionne et que vous la laissez ouverte, l'élément chauffant s'arrête au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Le four redémarre automatiquement lorsque vous refermez la porte.

Positionnement des grilles

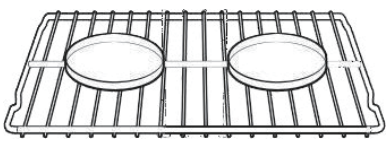
Vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions disponibles. Chaque grille est équipée d'un dispositif d'arrêt intégré qui empêche de la retirer complètement par inadvertance. Le positionnement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats de cuisson.

AVERTISSEMENT : Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappent peuvent brûler vos mains, votre visage ou vos yeux. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

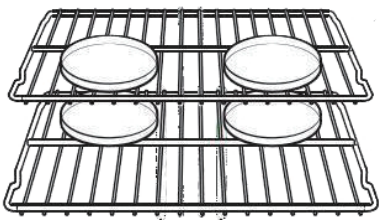
Remarque : la position de la grille au-dessus de **6** n'est pas utilisable.



- Centrer les moules dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments, veillez à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm entre chacun d'eux.
- Lorsque vous cuisez ou utilisez la fonction chaleur tournante sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.
- Lorsque vous cuisez ou utilisez la fonction chaleur tournante sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en position 3 et 5. Placez deux plats à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres à l'avant de la grille inférieure.



Placement des plaques sur une seule grille



Placement des plaques sur plusieurs grilles

ATTENTION :
- Ne recouvrez pas la grille du four de papier d'aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et nuit à la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium au fond du four, car cela pourrait l'endommager.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque celui-ci est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute, assurez-vous qu'elle repose de manière stable sur la butée en relief.

Retrait d'une grille du four

1 Tirez le support vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'arrête.

2 Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.

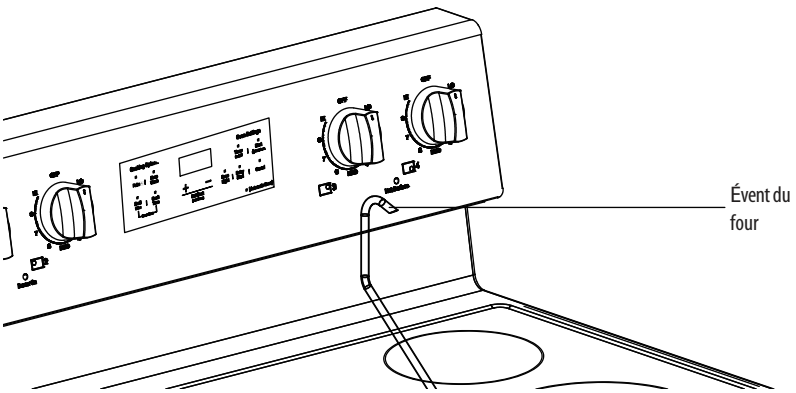
Remplacement d'une grille de four

1 Placez le bord arrière de la grille sur un support de grille.

2 Soulevez l'avant de la grille et glissez-la dans le four.

Utilisation de la ventilation de

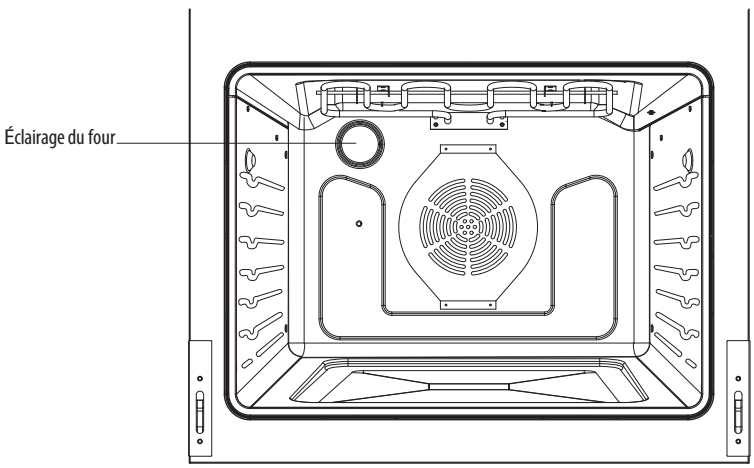
La ventilation du four est située au-dessus de l'élément arrière droit.



- Ne bloquez pas la sortie d'air du four et n'y placez aucun objet. Une bonne circulation d'air aide à prévenir les problèmes de combustion au niveau de la résistance et assure une cuisson optimale.
- Comme la hotte du four et les environs peuvent devenir chauds, soyez prudents lorsque vous placez des objets près de celle-ci. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant la hotte.

Utiliser la lumière du four

Le four est équipé d'un éclairage situé sur la paroi arrière du four, dans le coin supérieur gauche.



- Touche **d'éclairage du four** pour allumer ou éteindre la lumière. L'éclairage du four vous permet de vérifier la cuisson sans ouvrir la porte du four.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques métalliques antiadhésives appropriées ou des contenants en aluminium, ou utilisez des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Optimisez l'espace sur la grille. Nous vous recommandons de placer la plaque de cuisson au centre de la grille.
- Sélectionnez la position correcte de la grille avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles du four quand elles sont chaudes. Si vous devez absolument déplacer une grille pendant que le four est chaud, assurez-vous que le gant de cuisine n'entre pas en contact avec la résistance chaude.
- Gardez la porte du four fermée autant que possible.

Régler l'horloge

1) En mode veille, appuyez brièvement sur [+] et [-] en même temps pour accéder au réglage de l'heure. Les heures clignotent et les minutes restent affichées en permanence (l'horloge affiche 12:00 à la mise sous tension, puis l'heure réelle après la mise sous tension). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler d'une unité, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler de 10 unités.

2) En mode réglage des heures, appuyez brièvement sur les boutons [+] et [-] simultanément pour passer au mode réglage des minutes. Les heures sont toujours affichées et les minutes clignotent. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler la valeur d'un cran, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler la valeur de 10 crans.

3) En mode réglage des minutes, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-] pour confirmer le réglage de l'horloge et passer en mode veille.

4) La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est comprise entre 1 h 00 et 12 h 59, et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est comprise entre 0 h 00 et 23 h 59.

Sélection du format d'affichage 12 heures ou 24 heures

1) En mode veille, maintenez enfoncés simultanément les boutons [+] et [-] pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de basculement entre l'affichage 12/24 heures. Une fois le réglage effectué, un bip retentit.
2) Chaque fois que l'horloge passe au format 12/24 heures, l'écran affiche « 12 » ou « 24 ». La synchronisation de l'heure est effectuée selon le format horaire actuel.
3) Après que l'horloge soit passée au format 12/24 heures pendant 3 secondes, elle entre en mode veille.

Utiliser la minuterie

1)Lorsque le minuteur n'est pas en marche, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour accéder au mode de réglage de la minuterie. À ce moment, le voyant [Minuterie] reste allumé et l'écran affiche « 00:00 » en clignotant. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler par incréments d'une minute. Appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler par incréments de 10 minutes.

2)En mode réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur [Timer] pour confirmer le réglage. Le voyant [Timer] reste allumé, l'écran reste allumé pour afficher l'heure et le compte à rebours démarre. (Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, quittez le mode programmé. Si l'heure de confirmation est « 00:00 », quittez le mode programmé.)

3)Lorsque le minuteur est en marche, les autres fonctions de cuisson sont également activées. À ce moment-là, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour passer à l'affichage de l'heure du minuteur. Après 3 secondes, l'affichage passe à l'autre fonction de cuisson.

4)Lorsque le minuteur s'arrête, le buzzer émet 10 bips et l'écran clignote et affiche « 00:00 ». Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter l'état minuteur.

5)Lorsque le minuteur est en marche, appuyez sur [Minuterie] et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour quitter l'état minuteur, et le voyant [Minuterie] s'éteint.

Pâtisserie

La fonction Cuisson vous permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température entre 175°F(79 °C) et 550 °F (287°C).

1) Placez la grille du four à l'endroit souhaité.
2) Appuyez sur le bouton de Bake. L'icône de cuisson clignote et affiche 350 °C. Si la température par défaut vous convient, passez à l'étape 4.
3) (Optionnel) Appuyez sur + ou - pour saisir la température de cuisson souhaitée. L'affichage clignote selon la température.
4) Appuyez sur le bouton Start. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer. Mettez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Le préchauffage est important pour une cuisson réussie.L'écran affiche les icônes PRE, 100° et cuisson jusqu'à ce que le four atteigne 100°. Ensuite, il affiche la température réelle du four. Lorsque le four atteint la température programmée, il émet trois bips.
5)Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte, puis appuyez sur Cancel. Le four s'éteint et l'heure s'affiche.
6)Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur Cuisson, entrez la nouvelle température, puis appuyez sur Start. Le four terminera la cuisson à la nouvelle température.

Réglage du thermostat

Si vos résultats de cuisson ne sont pas ceux auxquels vous êtes habitué, le thermostat de cuisson du four actuel peut être ajusté jusqu'à +35°F (±19 °C).

Remarque: Ce réglage de température est conservé en mémoire après une panne de courant. Il sera utilisé pour toutes les cuissons ultérieures, y compris les fonctions Cuisson, Gril et Garder au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur.

1) En mode veille, maintenez enfoncés simultanément les boutons [Bake] et [Broil] pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la température. L'écran clignote pour afficher la température de compensation, et l'unité de température reste la même que celle du système. Plage de réglage de la température : ±35°F (+19°C). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour ajuster une valeur, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour ajuster cinq valeurs. Lorsque la température de compensation est de +57, « 5°F » s'affiche, et lorsqu'elle est de -57, « -5 °F » s'affiche.
2) En mode réglage, appuyez brièvement sur [Start] pour confirmer et revenir en mode veille. (Si vous n'appuyez pas sur [Start] dans les 30 secondes suivant le réglage, l'appareil retournera en mode veille.)
3) La température de compensation n'affecte pas le réglage ni l'affichage de la température de fonctionnement initiale, mais la régulation de la température s'effectue en fonction de cette température de compensation. Cette dernière est valable pour tous les modes de chauffage.
4) Lors du changement d'unité de compensation de température, veuillez noter que la valeur de différence de température est convertie, et non la valeur réelle.

Programmation de la durée de cuisson

La fonction « Cook Time » vous permet de programmer le four pour cuire les aliments à une température précise pendant une durée déterminée. À la fin du temps programmé, le four s'éteint automatiquement.

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction « Cook Time ». Cette fonction est particulièrement adaptée à la cuisson des viandes salées ou congelées, ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être enfournés. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester à température ambiante plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés du four dès que la cuisson est terminée. La consommation d'aliments avariés peut causer une intoxication alimentaire.

1. Placez la grille du four à l'endroit désiré, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.

Remarque : Si la recette le prévoit, mettez les aliments au four après le préchauffage. Le préchauffage est important pour une cuisson réussie.

2. Appuyez sur **Bake**. L'écran affiche la température par défaut et l'icône de cuisson clignote. Si cette température vous convient, passez à l'étape 4.

3 (Optionnel) Appuyez sur la touche **Cook Time** et ajustez la température à l'aide des touches + et -. Le préchauffage est important pour une cuisson réussie.

4. Appuyez sur la touche **Cook Time**. L'écran affichera 00:00.

5. Appuyez sur + ou - pour régler la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche la durée sélectionnée. Vous pouvez régler la durée de 1 minute à 10 heures.

6 Appuyez sur le bouton de Start. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer.

L'écran affiche la température par défaut ou sélectionnée, le mode de cuisson et la durée de cuisson choisie, jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée. Une fois cette température atteinte, le four émet trois bips. La cuisson commence alors pour la durée définie et l'écran affiche le temps restant.

7 Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche **Bake**, puis sur + ou - pour sélectionner la nouvelle température, et enfin sur la touche **Start**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.

8 Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche **Cook Time**, puis sur + ou -, et enfin sur la touche **Start**. Le four poursuit la cuisson pendant la durée restante que vous avez programmée.

Programmation d'un démarrage différé

La fonction Démarrage différé vous permet d'utiliser le minuteur de cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson.

ATTENTION : soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction « Delay Time » (délai). Cette fonction est particulièrement utile pour cuire des viandes salées ou congelées, ainsi que la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se détériorent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être placés dans le four. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner des intoxications alimentaires.

1. Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche correspondant à l'opération de cuisson souhaitée. L'écran affiche l'icône de la fonction en clignotant et indique la température par défaut (350 °C). Si la température par défaut correspond à la température souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur + ou - pour régler la température souhaitée. L'écran affiche la température que vous avez réglée.
4. Appuyez sur la touche **« Cook Time »** (Temps de cuisson). L'écran affiche la température de cuisson, « *Bake* » (Cuisson) et *00:00*.
5. Appuyez sur + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche la durée de cuisson que vous avez réglée. Vous pouvez régler la durée entre 1 minute et 10 heures.
6. Appuyez sur **Delay Start (Départ différé)**. L'écran affiche *Delay (Départ différé)* et 00:00 clignote.
7. Appuyez sur + ou - pour entrer la durée souhaitée, comprise entre 1 minute et 10 heures.
8. Appuyez sur **Start**. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer.
9. Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur **Cuisson**, entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur **Démarrer**. Le four termine la cuisson à la nouvelle température.
10. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur **Cook Time**, entrez la nouvelle durée de cuisson, puis appuyez sur **Start**. Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini.

Griller

La fonction Gril vous permet de cuire et de dorer les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson au gril. La viande ou le poisson doivent toujours être placés sur une grille dans un plat à rôtir.

AVERTISSEMENT : en cas d'incendie dans le four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si le feu continue de brûler, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez pas d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse. Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1. Positionnez la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments se trouve à au moins 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 pouces)
2. Placez les aliments sur une lèchefrite avec une grille et enfournez. Fermez la porte du four.
3. Appuyez une fois **sur Broil** pour sélectionner **Hi** et deux fois pour sélectionner **Lo**. Utilisez **Lo** pour cuire à cœur des aliments tels que la volaille ou les morceaux de viande épais sans les brûler.
4. Appuyez sur **Start**. Le four allume automatiquement le brûleur supérieur et commence la cuisson. L'écran affiche le réglage de cuisson (Hi ou Lo) que vous avez sélectionné et **Broil**

   Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés, puis retournez-les et faites griller de l'autre côté.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur **Off/Clear** pour éteindre le four. L'écran affiche l'heure.
6. Pour modifier un réglage de cuisson au gril programmé, appuyez sur **Broil (Griller)** pour passer du réglage **Hi** (Élevé) à **Lo (Faible)**, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le four modifie le réglage de cuisson au gril et termine la cuisson à la nouvelle température.

Maintenir les aliments au chaud

La fonction Keep Warm (Maintien au chaud) vous permet de maintenir les aliments cuits au chaud à une température de cuisson basse pendant trois heures maximum.

1. Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche **« Keep Warm »** (Maintien au chaud), puis sur la touche **« Start » (Démarrer)**. Le four s'allume automatiquement et chauffe à 150 °F (65 °C). L'écran affiche « Warm » (Chaud) et l'heure.
3. Une fois le réchauffage terminé, appuyez sur la touche « Annuler ». L'écran affiche l'heure.

Passage de l'échelle Fahrenheit à l'échelle Celsius ou de l'échelle Celsius à l'échelle Fahrenheit

Vous pouvez programmer le contrôle du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four a été préréglé en usine pour afficher les températures en degrés Fahrenheit.

1. Appuyez sur **la** touche **BAKE** et maintenez-**la** enfoncée pendant trois secondes. L'écran affiche *F* ou *C*. Le réglage par défaut est F.
2. Appuyez sur la touche **BAKE** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour passer de F à C.
3. Appuyez sur la touche Start pour enregistrer la température sélectionnée.

Verrouillage des commandes d' s du four

La fonction Verrouillage désactive les touches tactiles du panneau de commande afin d'éviter toute mise en marche accidentelle du four. Les touchestactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

1 Maintenir enfoncée la touche 🔒 (verrouillage) (DÉMARRER) pendant trois secondes. Le four émet un bip et l'écran affiche « Loc », l'heure et l'icône de verrouillage.

2 Pourd éverrouiller les commandes, appuyez sur la touche 🔒 (verrouillage)(démarrage) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.

ENTRETIEN

Cuisinière électrique de 5,0 pi^3 avec nettoyage à la vapeur

Nettoyage et entretien 36
- Utilisation de la ventilation du four 36
- Nettoyage du panneau de commande 36
- Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives 36
- Nettoyage des surfaces en acier inoxydable 36
- Nettoyage des grilles du four 37
- Nettoyage de la porte du four 37
- Nettoyage des boutons de commande de la résistance supérieure 37
- Nettoyage de la table de cuisson 38
- Retrait et remplacement de la porte du four 39
- Retrait et remplacement du tiroir de rangement 44
- Nettoyage à la vapeur du four 44

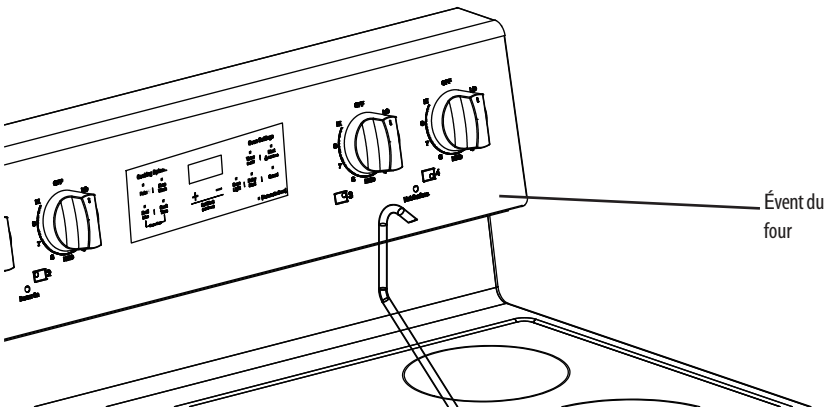
Dépannage 45
- Affichage du panneau de commande 45
- Table de cuisson 45
- Four 47
- Tiroir 48
- Codes d'erreur 48

Nettoyage et entretien de l'

AVERTISSEMENT :
- Assurez-vous toujours que les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer l'une des pièces de la cuisinière. Cela vous évitera de vous brûler.
- Si votre cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché après avoir remis la cuisinière en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de votre cuisinière et des blessures corporelles.

Utilisation de la ventilation de l'

- La ventilation du four est située au-dessus de l'élément arrière droit.
- La zone de ventilation peut devenir chaude pendant l'utilisation du four.
- La vapeur qui s'échappe de l'évent est normale.
- L'évent est important pour assurer une bonne circulation de l'air. Ne bloquez jamais cet évent.



Nettoyage du panneau d' s de commande

ATTENTION :
- N'utilisez jamais de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs.
- Protégez la surface contre les objets pointus.

Ceux-ci peuvent endommager la surface.

1. Verrouillez les commandes du four. Voir Verrouillage des commandes du four à la page 34.
2. Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide ou d'un nettoyant pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les zones très sales.
3. Une fois le nettoyage terminé, déverrouillez les commandes du four.

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives de l'

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus difficiles et les accumulations de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la zone et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon propre, sec et doux.

ATTENTION : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyants abrasifs rayent la surface et endommagent le fini.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable de l'

ATTENTION : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyants abrasifs rayent la surface et endommagent le fini.

Remarque : pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer les éclaboussures, les taches et la graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

1. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour acier inoxydable conçu pour les appareils électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
2. Nettoyez une petite surface en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez et polissez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
4. Répétez l'opération si nécessaire.

Remarque : si vous avez précédemment utilisé un nettoyant pour appareils électroménagers en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable.

Nettoyage des grilles de l'

ATTENTION : assurez-vous que les grilles du four ont refroidi avant de les retirer.

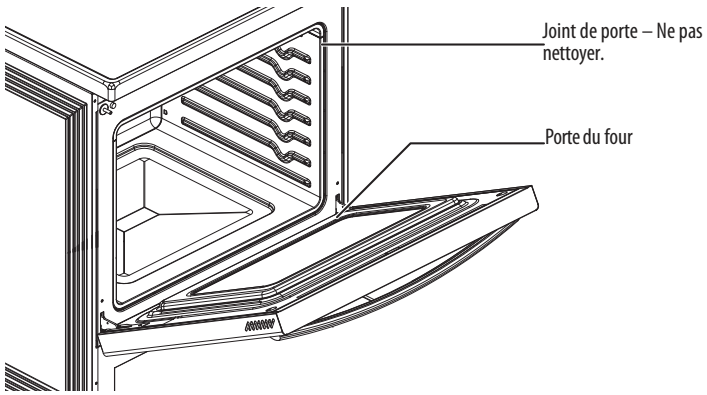
1. Tirez la grille vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.
3. Nettoyez-le à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou imprégné de savon ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier.
4. Pour remettre la grille en place, placez son bord arrière sur le support, puis soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four. Si la grille est difficile à faire glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permettra à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

Nettoyage de la porte de l'

ATTENTION :
- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fabriqué dans un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.
- NE PAS immerger la porte dans l'eau.
- NE PAS vaporiser ni laisser de l'eau ou du nettoyant pour vitres pénétrer dans les évents de la porte.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou de produits abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte du four.

La porte du four comporte plusieurs surfaces qui nécessitent différentes techniques de nettoyage. Le joint d'étanchéité situé sur le cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ni déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint d'étanchéité est fabriqué à partir d'un matériau tissé qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité thermique.

1. Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.



2. Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et doux.
3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en suivant les instructions de la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable à la page 36.
4. Nettoyez la vitre à l'aide d'un produit nettoyant pour vitres ou d'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment. Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

Nettoyage des boutons de commande de l'élément de surface

AVERTISSEMENT :
- N'utilisez pas de nettoyants en spray sur le panneau de commande de l'élément de surface. Le spray qui pénètre dans les trous de la vanne pourrait entrer en contact avec des composants électriques, ce qui pourrait entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Les boutons et les tiges de valve doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.

1. Assurez-vous que tous les boutons de l'élément de surface sont en position OFF.
2. Retirez les boutons de commande directement des tiges de la vanne de commande de l'élément de surface. Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle. Ils ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
3. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces (y compris l'arrière et le trou de la tige).
4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un produit nettoyant pour acier inoxydable et d'un chiffon doux humide.
5. Remettez les boutons de commande en position OFF en les enfonçant directement sur les tiges des vannes de commande.

Nettoyage de la table de cuisson

La surface de la table de cuisson est en émail porcelaine. Pour éviter que cette surface ne ternisse, essuyez et nettoyez immédiatement les éclaboussures. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent laisser des taches ternes s'ils sèchent.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de tampon en acier ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyants abrasifs rayent la surface et endommagent la finition.
- Vérifiez soigneusement le fond des casseroles afin de vous assurer qu'il ne présente aucune rugosité susceptible de rayer la table de cuisson.

Nettoyage quotidien normal

Remarque : l'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.

Utilisez uniquement un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pouvez entretenir et protéger la surface de la plaque de cuisson en verre.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour tables de cuisson en céramique. Cela permet de protéger la surface et facilite le nettoyage.

1. Agitez bien la crème nettoyante, puis appliquez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
2. Utilisez une serviette en papier ou un tampon nettoyant pour plaques de cuisson en céramique afin de nettoyer toute la surface de la plaque.
3. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

Nettoyage des éclaboussures sucrées et des plastiques fondus

Remarque : si la surface en verre présente déjà des piqûres ou des indentations, celles-ci ne peuvent pas être réparées. Le verre de la table de cuisson devra être remplacé.

Les débordements sucrés (tels que les gelées, le fudge, les bonbons et les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer des piqûres à la surface de la table de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie.

Vous devez nettoyer les éclaboussures tant qu'elles sont encore chaudes. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes.

Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est encore tranchante. N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

1. Éteignez tous les brûleurs. Retirez les casseroles chaudes.
2. Enfilez un gant de cuisine et utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant pour déplacer le liquide renversé vers une zone froide de la table de cuisson. Éliminez le liquide renversé à l'aide de papier absorbant.
3. Attendez que la table de cuisson ait refroidi, puis éliminez tout résidu.

   N'utilisez pas les brûleurs de surface avant d'avoir complètement éliminé tous les résidus.

Élimination des résidus brûlés

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson en céramique sur toute la zone recouverte de résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage pour plaques de cuisson en céramique, frottez la zone où se trouvent les résidus. Appuyez autant que nécessaire.
4. Si des résidus persistent, répétez les étapes ci-dessus autant de fois que nécessaire.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface à l'aide d'un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique et d'un essuie-tout.

Élimination des résidus incrustés et brûlés

1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints, puis laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame unique, grattez les résidus en inclinant l'outil à environ 45° par rapport à la surface en verre. Vous devrez exercer une certaine pression pour éliminer les résidus. Ne grattez pas le joint.
3. Après avoir gratté avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour plaques de cuisson en céramique sur toute la zone recouverte de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour éliminer les résidus restants.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface à l'aide d'un nettoyant pour plaques de cuisson en céramique et d'un essuie-tout.

Nettoyage du joint de la plaque de cuisson

- Posez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec un nettoyant non abrasif.

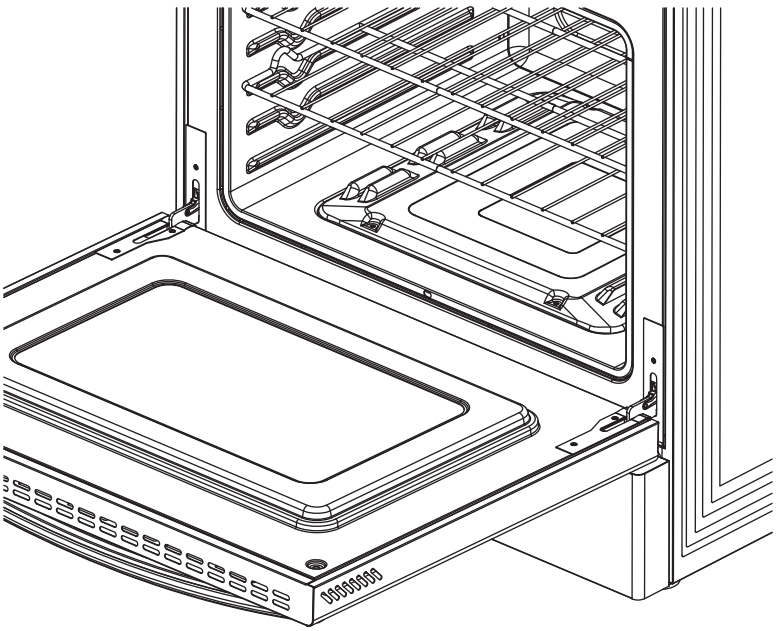
Retrait et remplacement de la porte de l'

AVERTISSEMENT :

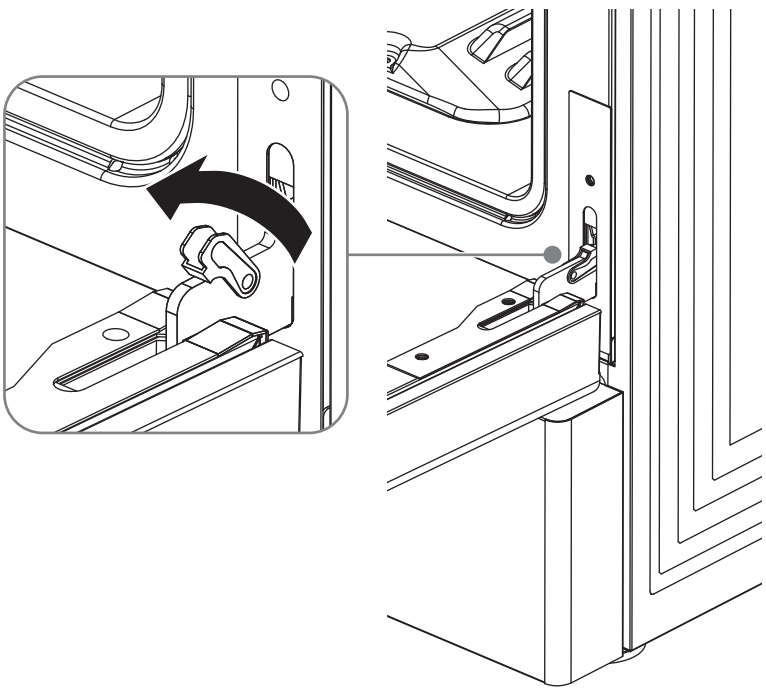
- Nous vous recommandons de ne pas retirer la porte à moins d'indication contraire du service à la clientèle.
- La porte du four est lourde. Ne la soulevez pas par la poignée. Faites attention de ne pas la laisser tomber lors de son retrait. Une mauvaise manipulation peut entraîner des blessures.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela empêche le four de s'allumer accidentellement pendant que la porte est retirée.

Retrait de la porte

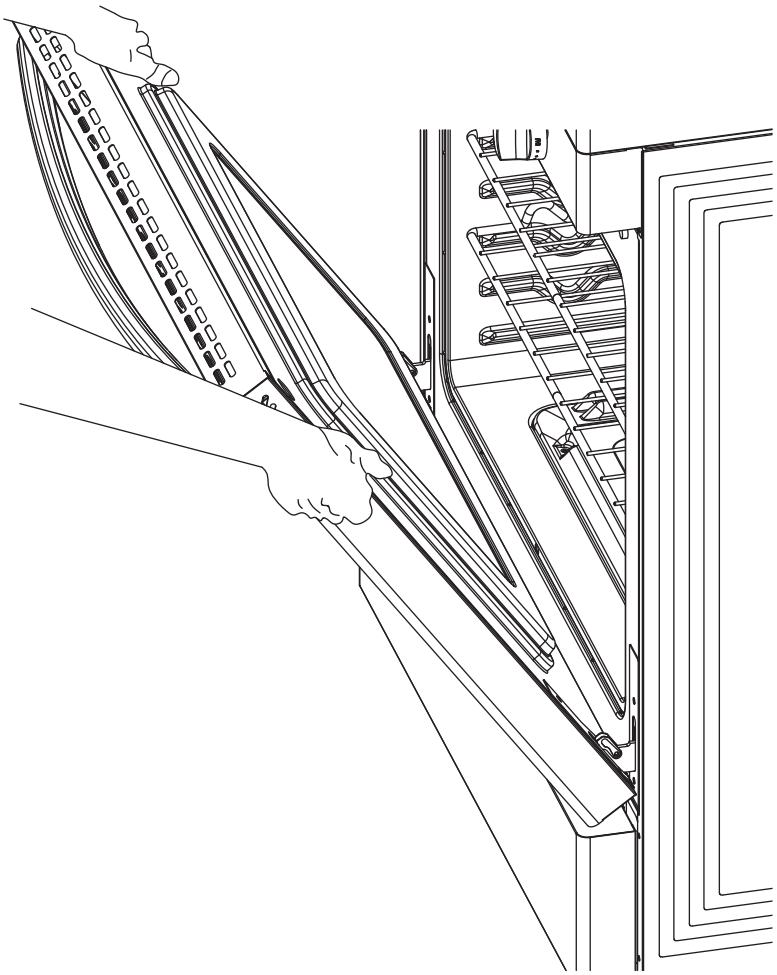
1 Ouvrez complètement la porte du four.



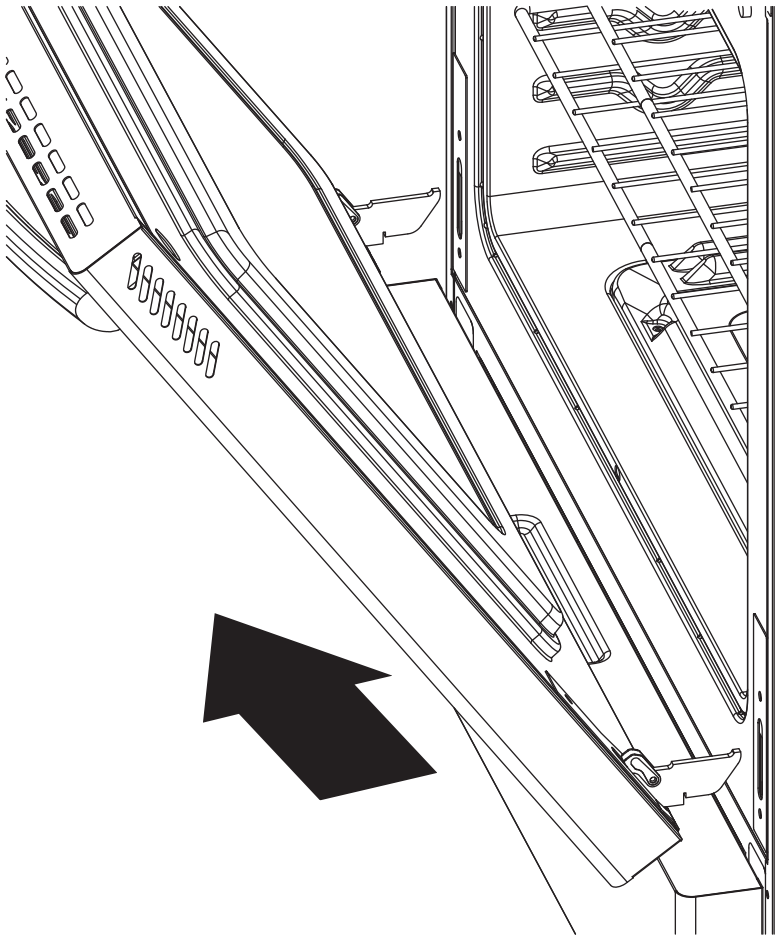
2 Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



3 Tenez fermement la porte des deux côtés.

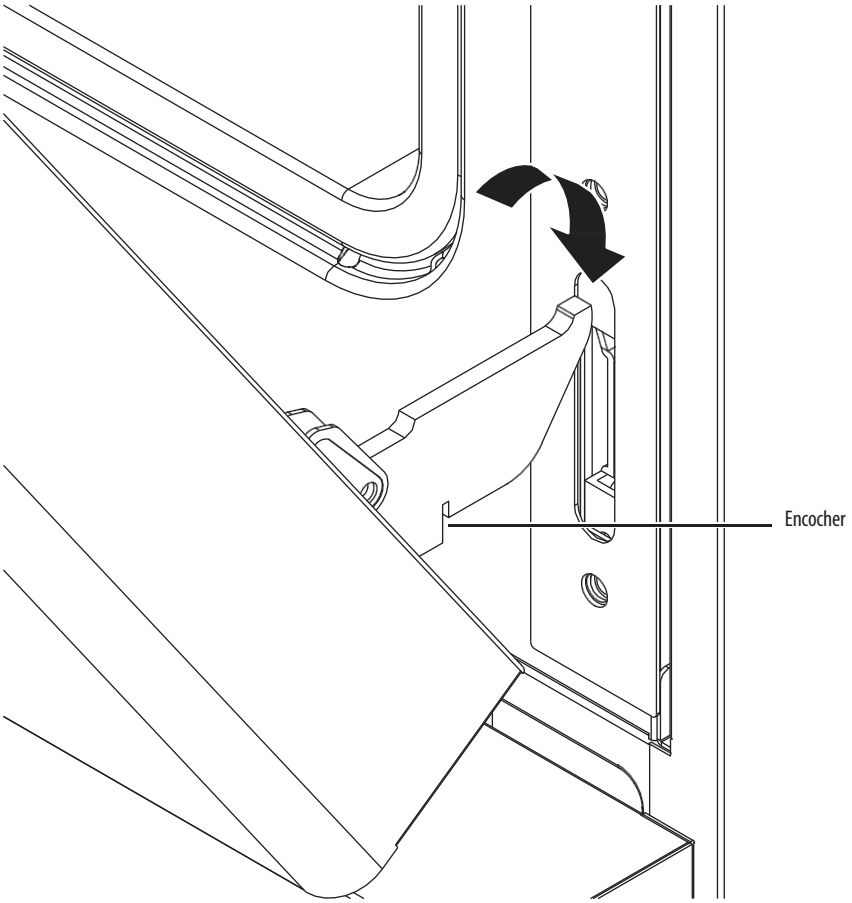


4 Dégagez les charnières et retirez délicatement la porte en maintenant un angle de 30° entre celle-ci et le four. Posez la porte sur une surface protégée.



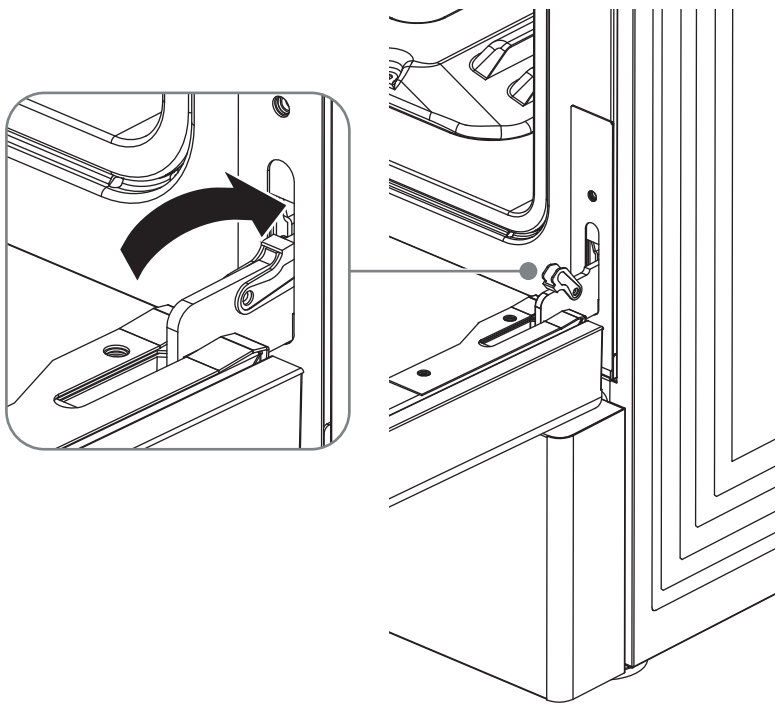
Remplacement de la porte

1 Maintenez la porte fermement en position presque à moitié ouverte.

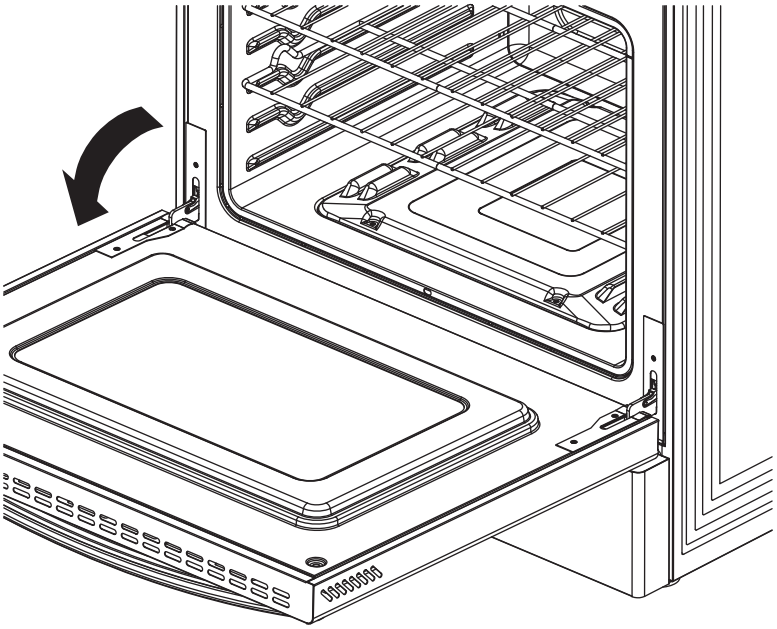


2 Insérez les languettes des charnières dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent correctement.

3 Ouvrez complètement la porte.



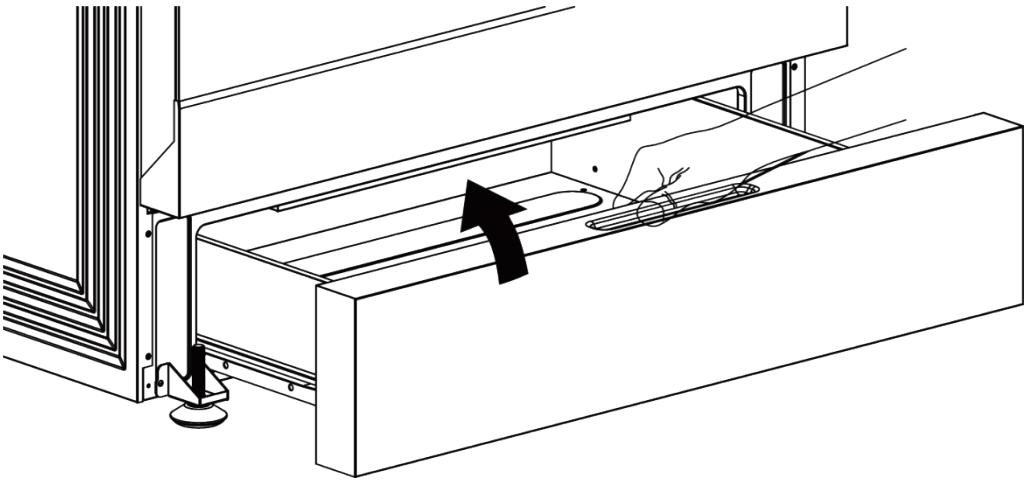
4 Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte.



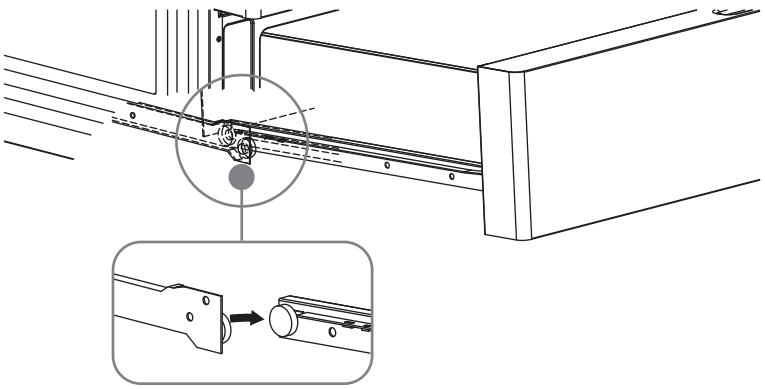
Retrait et remplacement du tiroir de rangement de l'

Le tiroir de rangement est idéal pour ranger les ustensiles de cuisine et les moules à pâtisserie. Ne rangez pas de plastique ni de matériaux inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

1 Ouvrez complètement le tiroir de rangement, soulevez-le, puis retirez-le.



2 Pour remettre le tiroir en place, assurez-vous que la roulette blanche du tiroir s'aligne bien avec les rails, puis glissez le tiroir dans votre cuisinière.



Nettoyage à la vapeur **du four**

Remarque : le nettoyage à la vapeur du four dure environ 20 minutes et est contrôlé automatiquement par le four.

1 Retirez tous les accessoires du four.

2 Versez 300 ml d'eau au fond du four vide et fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée.

Pour le nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml d'eau, car cela donne les meilleurs résultats.

Remarque : pour les résidus tenaces, tels que les traces de graisse laissées par la cuisson, nous vous recommandons de frotter les résidus avec un détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

3 Appuyez simultanément sur les touches « Broil » (Griller) et « Cook time » (Temps de cuisson) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour activer le nettoyage à la vapeur,puis appuyez sur la touche bouton « Start » (Démarrer).

Remarque : si vous appuyez sur la touche Steam Clean alors que la température du four est supérieure à 150 °F (65 °C), le message Hot s'affiche à l'écran. Cette fonction donnant de meilleurs résultats lorsqu'elle est activée alors que le four est froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que le message Hot disparaisse de l'écran.

4 Appuyez sur la touche « Annuler ».

AVERTISSEMENT : soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin d'un cycle de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond du four est chaude.

5 Ouvrez la porte du four et éliminez l'eau restante à l'aide d'une éponge. Ne laissez pas l'eau résiduelle dans le four pendant une longue période. Une quantité importante d'eau reste au fond du four après un cycle de nettoyage à la vapeur.

6 Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou une brosse en nylon pour nettoyer l'intérieur du four. Éliminez les résidus tenaces à l'aide d'une brosse en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four reste sale, répétez l'opération une fois qu'il a refroidi.

7 Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.

Dépannage

Si les solutions proposées dans cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un technicien qualifié ou le service clientèle de Criterion.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ma cuisinière n'est pas à niveau.	Votre cuisinière n'a pas été installée correctement.	Placez une grille au centre du four. Placez un niveau à bulle sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau situés à la base de votre cuisinière jusqu'à ce que la grille soit à niveau. Assurez-vous que le sol est plat et suffisamment solide et suffisamment stable pour supporter correctement votre cuisinière.
	Le sol est affaissé ou incliné.	Contactez un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que votre cuisinière n'est pas de niveau.	Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
Ma cuisinière doit être accessible pour l'entretien et ne peut pas être déplacée facilement.	Le pied du four se trouve à l'intérieur du dispositif anti-basculement.	Faites glisser votre cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit sorti du dispositif anti-basculement, puis déplacez votre cuisinière selon vos besoins. Assurez-vous de réinstaller le pied de la cuisinière dans le dispositif anti-basculement lorsque vous avez terminé.
	Les armoires de cuisine ne sont pas carrées et trop proches de votre cuisinière.	Contactez un constructeur ou un installateur pour rendre votre cuisinière accessible.
	La moquette gêne le déplacement de votre cuisinière.	Prévoyez suffisamment d'espace pour pouvoir soulever votre cuisinière au-dessus de la moquette.

Affichage de l' s du panneau de commande

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran devient noir.	Un fusible de votre maison a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une coupure de courant.	Réinitialisez l'horloge.
J'ai désactivé le signal sonore, mais il continue de retentir.	Certaines tonalités ne peuvent pas être désactivées.	L'horloge et les signaux sonores restent activés même lorsque vous désactivez le signal sonore. Ceci est normal.

Table de cuisson

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs de surface ne produisent une ébullition vive ou ne cuisent pas assez vite.	Vous utilisez peut-être des ustensiles de cuisine	Utilisez des casseroles plates dont le diamètre correspond à l'élément de surface que vous avez sélectionné.
	Dans certaines régions, la (tension) peut être faible.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la obtenu.
	Si votre cuisinière a été récemment installée, son cordon d'alimentation connexion peut être incorrecte provoquant le fonctionnement des four pour recevoir la moitié de la tension normale.	Débranchez le disjoncteur pour couper l'alimentation et suivez les instructions des pages 18 ou 19 pour s'assurer que les fils du cordon d'alimentation sont dans le bon ordre et que les couleurs des fils schéma indiqué, ou contactez le service clientèle de pour obtenir de l'aide.

Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Un fusible de votre domicile a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Assurez-vous d'avoir sélectionné la commande appropriée pour l'élément que vous utilisez.
La table de cuisson présente des zones décolorées.	Des éclaboussures alimentaires n'ont pas été nettoyées.	Voir Nettoyage de la table de cuisson à la page 38.
	La surface est chaude et le modèle est équipé d'une table de cuisson de couleur claire.	Ceci est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
L'élément de surface s'allume et s'éteint fréquemment. L'élément de surface cesse de briller lorsqu'il est réglé sur une puissance inférieure.	L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de puissance.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.
Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La table de cuisson n'est pas nettoyée correctement.	Les rayures ne peuvent pas être éliminées. Les petites rayures deviennent moins visibles avec le temps grâce au nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la surface du produit.
	Des ustensiles de cuisine à fond rugueux ont été utilisés sur la table de cuisson ou des particules grossières (par exemple, du sel ou du sable) se trouvaient entre les ustensiles et la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse.
	Des ustensiles de cuisine ont été glissés sur la surface de la table de cuisson.	
La table de cuisson présente des traces ou des taches brunes.	Des débordements ont cuit sur la surface.	Attendez que la surface refroidisse. Ensuite, utilisez un grattoir pour éliminer ces impuretés. Utilisez un grattoir à lame pour éliminer les salissures. Voir Nettoyage de la table de cuisson à la page 38.
Les zones de la table de cuisson présentent une décoloration avec un éclat métallique.	Des dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments se sont accumulés à la surface de la table de cuisson.	• Éliminez-les à l'aide d'une crème nettoyante pour tables de cuisson en vitrocéramique. • Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. • Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant pour céramique chaque semaine.
J'entends un « craquement » ou un «claquement ».	Il s'agit du bruit produit par le métal qui chauffe et refroidit pendant la cuisson et les lors de l'autonettoyage.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez la table de cuisson comme d'habitude.

Four

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas.	Votre cuisinière n'est pas complètement branchée à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est bien branchée dans une prise alimentée et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre maison a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir Utilisation du four à la page 28.
	Le four est trop chaud.	Laissez refroidir le four.
	Câblage électrique incomplet.	Appelez le service après-vente.
	Coupure de courant.	Vérifiez si les lumières de la maison s'allument. Si nécessaire, appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir de l'aide.
	Une heure de démarrage différée a été déclenché.	Appuyez sur la touche Annuler pour annuler le démarrage différé.
	La porte du four ne se ferme pas correctement.	Ouvrez la porte du four et assurez-vous qu'aucun élément, tel qu'un plat de cuisson, n'est trop grand pour le four ou n'est mal placé sur la grille du four.
La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur qui actionne la lumière est cassé.	Appelez le service après-vente.
Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril.	La commande n'a pas été réglée correctement.	Voir Griller à la page .
	La viande a été placée trop près de l'élément chauffant.	Repositionnez la grille pour obtenir un écart correct entre la viande et l'élément chauffant. Préchauffez l'élément chauffant pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été préparée correctement.	Retirez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui pourraient se recourber, en laissant la partie maigre intacte.
	De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque vous utilisez fréquemment la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Voir Utilisation du four à la page 28.
	La grille du four n'est pas positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	Voir Positionnement des grilles du four à la page .29.
	Vous utilisez des ustensiles de cuisine inadaptés ou de taille incorrecte.	
	Le capteur du four doit être réglé.	Voir Réglage du thermostat à la page 31.
Les aliments ne grillent pas correctement.	La portion n'est peut-être pas adaptée.	Consultez le guide de cuisson figurant sur l'emballage des aliments pour connaître les portions recommandées et réessayez.
	La grille n'est pas correctement positionnée.	Voir les paramètres minimum et maximum à la page 28.
	Ustensiles de cuisine non adaptés à la cuisson au gril.	Utilisez des ustensiles adaptés.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément de cuisson pendant 10 minutes. Voir Réglages minimum et maximum à la page 28.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le capteur du four doit être réglé.	Voir Réglage du thermostat à la page 31

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Lorsque vous utilisez la fonction ventilateur, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'une défaillance du système. Utilisez le four comme d'habitude.
	Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments cuits augmente, plus la quantité de vapeur visible augmente.	
Une odeur de brûlé ou d'huile se dégage de l'évent.	Ceci est normal dans un four neuf four et disparaît avec le temps.	
Odeur forte.	Une odeur provenant de l'isolation à l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Faites fonctionner le four à la température de cuisson de 400 °F (204 °C) pendant une heure.
Les grilles du four sont difficiles à faire coulisser.	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées à l'aide d'un cycle d'auto-nettoyage.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles du four avec la serviette en papier.

Tiroir

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le tiroir ne coulisse pas correctement ou accroche.	Le tiroir est mal aligné.	Tirez le tiroir à fond et repoussez-le complètement. Voir Retrait et remplacement du tiroir de rangement à la page 44.
	Le tiroir est trop chargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez le contenu du tiroir.

Codes d' s d'erreur

Code d'erreur	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
F1E1	Défaillance de communication	1. Passez en mode veille après la récupération de la panne ; 2. Prendre une décision après 20 anomalies de communication consécutives.
F3E1	Capteur de cavité ouvert /court-circuit	1. Une erreur de court-circuit ne peut être déterminée que si le capteur de boîtier est détecté comme étant en court-circuit pendant 5 secondes consécutives dans des conditions normales. Si le capteur de boîtier est détecté comme étant normal pendant 5 secondes consécutives dans un état de court-circuit, le capteur peut être considéré comme étant revenu à la normale. 2. Après 5 minutes de fonctionnement de l'unité, un défaut de circuit ouvert ne peut être déterminé que si le capteur de l'armoire est en circuit ouvert pendant 5 secondes consécutives. Si le capteur de l'armoire est normal pendant 5 secondes consécutives alors que le capteur de l'armoire est en circuit ouvert, le capteur peut être considéré comme revenu à la normale. 3. Après l'apparition d'un défaut, l'appareil doit arrêter le chauffage, quitter l'état actuel, passer en état de défaut et afficher le code de défaut. 4. Si le défaut est éliminé, vous devez appuyer sur le bouton Annuler pour revenir à l'état de veille et effacer le code d'erreur. Si vous appuyez sur le bouton ANNULER en état de défaut, l'appareil revient en mode veille et efface le code d'erreur. Si un nouveau test confirme la présence d'un défaut, passez à l'étape 2.

Code d'erreur	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
F3E3	Protection contre les températures élevées dans la cavité	1. En mode de fonctionnement, si la température dépasse 310 °C pendant 10 secondes consécutives, la température du four est considérée comme surchauffée. 2. Après l'apparition d'un défaut, la machine doit arrêter le chauffage, quitter l'état actuel, passer en état de défaut et afficher le code de défaut. 3. Si le défaut est éliminé, vous devez appuyer sur le bouton CANCEL pour revenir à l'état de veille et effacer le code d'erreur. Si vous appuyez sur le bouton CANCEL en état de défaut, l'appareil revient en mode veille et efface le code d'erreur.
F3E2	Défaillance du chauffage du four	1,25°C ≦ températures de la cavité ≦ température de consigne -30 °C ; 2. Température de consigne ≧ 85 °C ; 3. Taux d'augmentation de la température ≦ 3 °C en 7 minutes ; 4. Ne juger que pendant la phase de chauffage (juger au démarrage, et juger une seule fois). Au cours du processus d'évaluation, si une porte s'ouvre, si un dysfonctionnement survient ou si tout autre événement survient qui interrompt le processus de chauffage, l'évaluation sera suspendue. 5. Aucun jugement n'est rendu pour les menus spéciaux (tels que la fermentation, la conservation à chaud, l'absence d'exigence relative à la durée de la phase de chauffage, etc.

Spécifications

Dimensions (H x L x P)	**46,9 à 47,9 x 29,9 x 26,9 po (119,1 à 121,7 x 75,9 x 68,3 cm)**
Poids	Poids brut : 175,27 lb (79,5 kg) Poids net : 149,9 lb (68 kg)
Exigences de puissance	208~240 V CA, 60 Hz
Éléments de surface de cuisson	Avant-droit : 2100 W Avant gauche : 2100 W Droit arrière : 1200 W Arrière gauche : 1200 W
Élément de four	Élément de cuisson dissimulé : 3 000 W Grille : 3 500 W Élément arrière : 800 W
Températures du four	Cuisson au four : 175℉ ~550℉ (79℃~287℃)
Lumière du four	Ampoule halogène de 40 W, conçue pour une utilisation au four.

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS TRUARCTIC®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre de service à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Le numéro de modèle de l'appareil
- Le numéro de série
- La date d'achat
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

Avant de nous contacter pour une réparation, assurez-vous d'abord que votre appareil a vraiment besoin d'être réparé. Certaines questions peuvent être réglées sans intervention. Prenez quelques minutes pour consulter la section Dépannage du manuel d'utilisation, ou scannez le code QR à droite ou visitez le site www.truarctic.com pour accéder à plus d'infos. Vous pouvez aussi contacter votre détaillant TRUARCTIC autorisé pour en savoir plus.

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, TRUARCTIC décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE.

Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par TRUARCTIC. Cette garantie limitée est valide uniquement au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Produits dont les numéros de modèle ou de série d'origine ont été retirés, modifiés ou sont impossibles à identifier clairement.
2. Produits transférés à un nouveau propriétaire ou déplacés hors du Canada ou des États-Unis.
3. Produits utilisés dans un cadre commercial, non résidentiel, multifamilial, ou dans toute situation non conforme aux instructions d'utilisation, d'installation ou d'entretien publiées.
4. Produits achetés « tels quels », y compris les modèles de démonstration et les articles en boîte ouverte.
5. Dommages esthétiques comme des égratignures, bosses, éclats, décoloration, rouille ou oxydation causés par des environnements corrosifs ou agressifs (exposition élevée au sel, forte humidité, contact avec des produits chimiques), sauf s'ils sont signalés dans les 30 jours et reconnus comme des défauts de matériaux ou de fabrication.
6. Rouille présente sur toute surface intérieure ou extérieure de l'appareil.
7. Perte de nourriture, boissons ou médicaments due à une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
8. Remplacement de pièces consommables telles que les ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, boutons, poignées ou autres éléments esthétiques.
9. Interventions qui ne concernent pas un défaut de fabrication ou de matériau, y compris les appels pour expliquer le fonctionnement de l'appareil ou corriger une mauvaise installation ou un mauvais entretien.
10. Interventions nécessaires pour corriger une installation non conforme aux normes électriques ou de plomberie en vigueur, ou pour réparer des problèmes liés au système électrique ou de plomberie de la maison (câblage, fusibles, tuyaux d'arrivée d'eau, etc.).
11. Frais engagés pour rendre l'appareil accessible au service, incluant le retrait ou la réinstallation de moulures, armoires, panneaux décoratifs, planchers, îlots, comptoirs, cloisons sèches ou autres éléments fixes.
12. Frais de transport, ramassage, livraison, déplacements, péages, traversiers ou interventions dans des zones éloignées.
13. Dommages causés aux biens (planchers, armoires, murs) lors de l'installation, du retrait ou du service de l'appareil.
14. Conversion de l'appareil du gaz naturel au propane liquide ou inversement.
15. Réparations ou dommages causés par un fournisseur de service non autorisé ou par l'utilisation de pièces non d'origine.
16. Modifications, altérations ou réparations non autorisées apportées à l'appareil.
17. Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un accident, d'une alimentation électrique inadéquate, d'un incendie, d'une inondation ou d'autres causes externes, y compris les cas de force majeure.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

TRUARCTIC décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à TRUARCTIC ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. TRUARCTIC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.