



**30" Electric Range, Glass top, Stainless Steel**

**Estufa eléctrica de 30", Tapa de vidrio, Acero inoxidable**

**Cuisinière électrique 30", Plaque en verre, Acier inoxydable**

USER'S GUIDE | MANUAL DE USUARIO | MODE D'EMPLOI

**Model Number: IRE-30520ST**

[www.impecca.com](http://www.impecca.com)



# TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

<b>IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS</b> .....	<b>3</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>3</b>
<b>FOR YOUR SAFETY</b> .....	<b>4</b>
<b>FEATURES</b> .....	<b>9</b>
PACKAGE CONTENTS.....	9
MAIN COMPONENTS .....	9
OVEN CONTROL PANEL .....	10
RANGE DIMENSIONS .....	11
<b>SELECTING A LOCATION</b> .....	<b>12</b>
<b>ELECTRICAL REQUIREMENTS</b> .....	<b>13</b>
<b>INSTALLING YOUR RANGE</b> .....	<b>14</b>
BEFORE INSTALLING YOUR RANGE .....	14
CONNECTING THE POWER CORD .....	15
INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE.....	18
PLACING YOUR RANGE AND CONNECTING TO POWER.....	19
LEVELING YOUR RANGE .....	19
FINISHING THE INSTALLATION.....	20
INSTALLING THE OVEN DOOR HANDLE .....	20
INSTALLING THE PLASTIC PADS.....	21
<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>22</b>
BEFORE YOU BEGIN USING YOUR RANGE .....	22
USING THE SURFACE BURNERS.....	22
PROTECTING THE CERAMIC COOKTOP .....	25
<b>USING THE OVEN</b> .....	<b>26</b>
MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS.....	26
FUNCTION PARAMETER LIST.....	26
POSITIONING THE OVEN RACKS .....	26
REMOVING AN OVEN RACK .....	27
REPLACING AN OVEN RACK.....	27
USING THE OVEN VENT .....	28
USING THE OVEN LIGHT.....	28
TIPS FOR BAKING .....	28
SETTING THE CLOCK.....	28
SELECTING THE 12-HOUR OR 24-HOUR DISPLAY SETTING .....	29
USING THE TIMER .....	29
BAKING .....	29
ADJUSTING THE THERMOSTAT .....	29
PROGRAMMING THE COOK TIME.....	30
PROGRAMMING A DELAYED START TIME .....	30
BROILING .....	31
KEEPING FOOD WARM .....	31
SWITCHING BETWEEN FAHRENHEIT OR CELSIUS .....	31
LOCKING OVEN CONTROLS.....	32
<b>CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>32</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>39</b>
<b>SPECIFICATIONS</b> .....	<b>43</b>
<b>CUSTOMER SUPPORT</b> .....	<b>44</b>
<b>LIMITED WARRANTY</b> .....	<b>45</b>
<b>ESPAÑOL</b> .....	<b>46</b>
<b>FRANÇAIS</b> .....	<b>95</b>

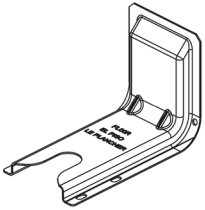


# IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

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 your 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](http://www.P65Warnings.ca.gov).



# FOR YOUR SAFETY

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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.
- 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.
- 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.

**⚠ WARNING** 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.

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.

### **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



## ⚡ 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 of 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 from 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

#### ⚠ WARNING

- 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.

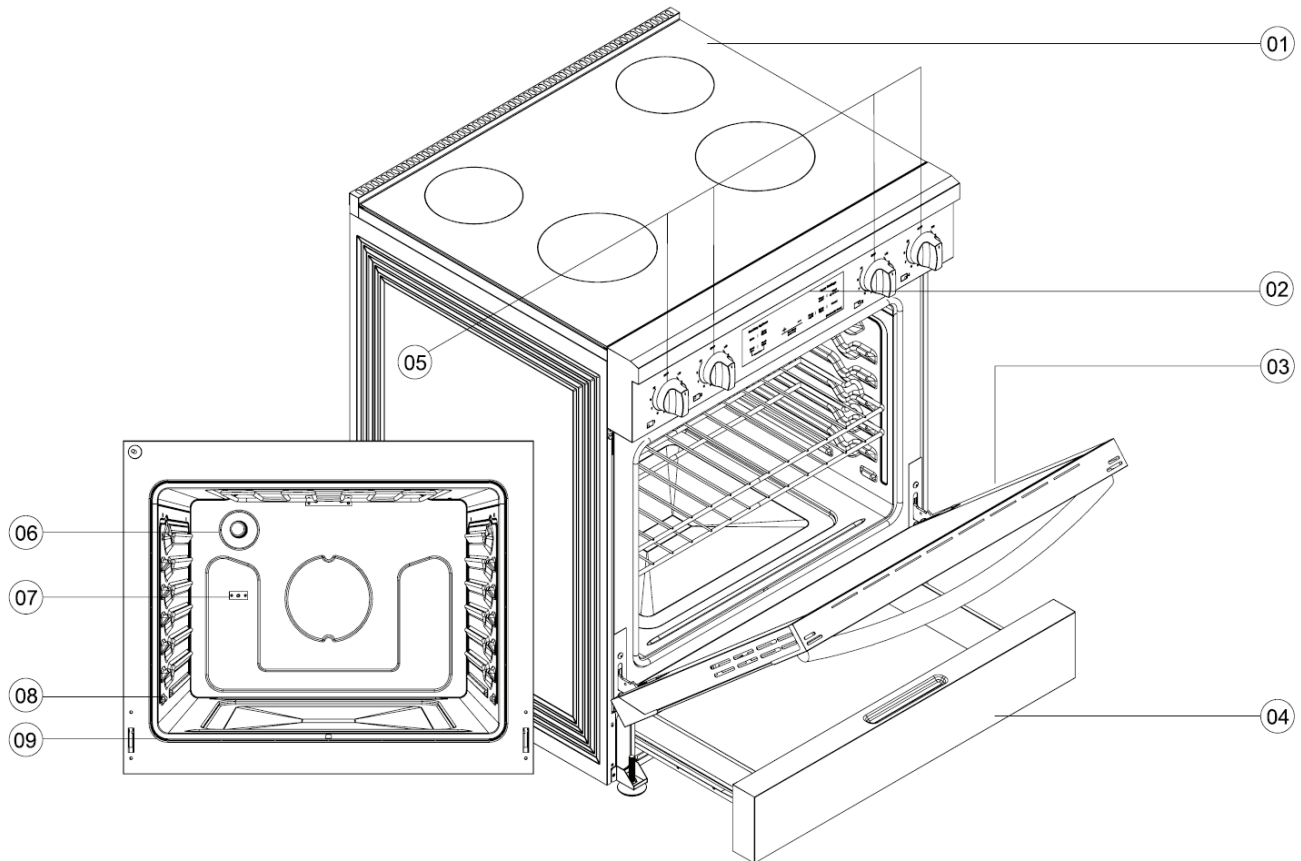
# SAVE THESE INSTRUCTIONS



## PACKAGE CONTENTS

- 4.8 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)
- Back plastic pads (2) with ST5\*20 mm screws (2)
- Oven racks (1)
- User Guide

## MAIN COMPONENTS



ITEM	FEATURE
1	Oven Control Panel
2	Glass Surface
3	Oven Door
4	Storage Drawer
5	Surface Control Knob
6	Oven Light
7	Thermocouple
8	Oven Layer
9	Gasket

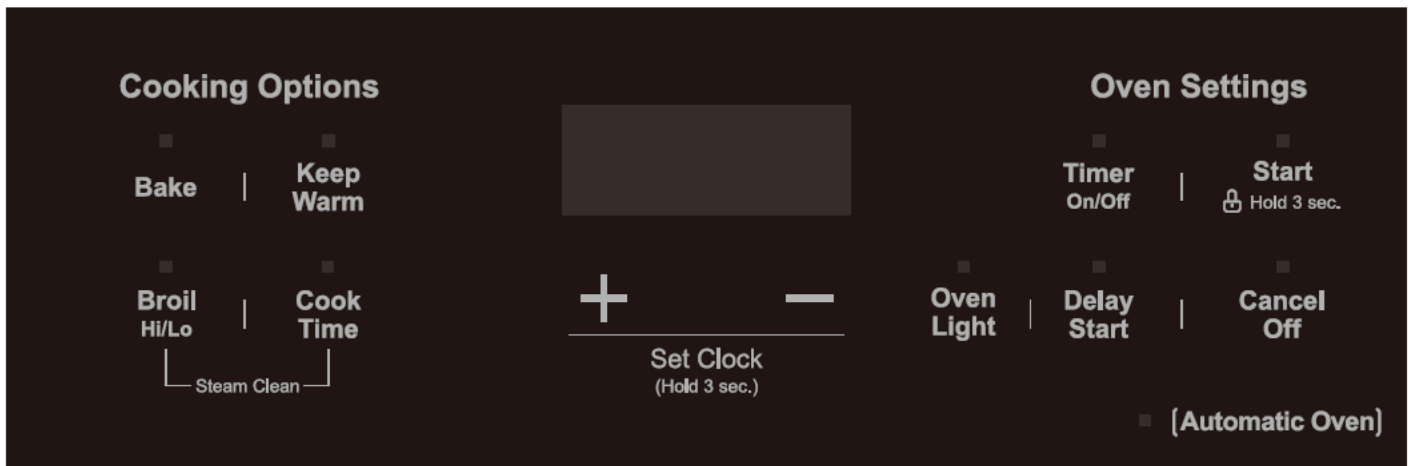


## OVEN CONTROL PANEL

ENGLISH

ESPAÑOL

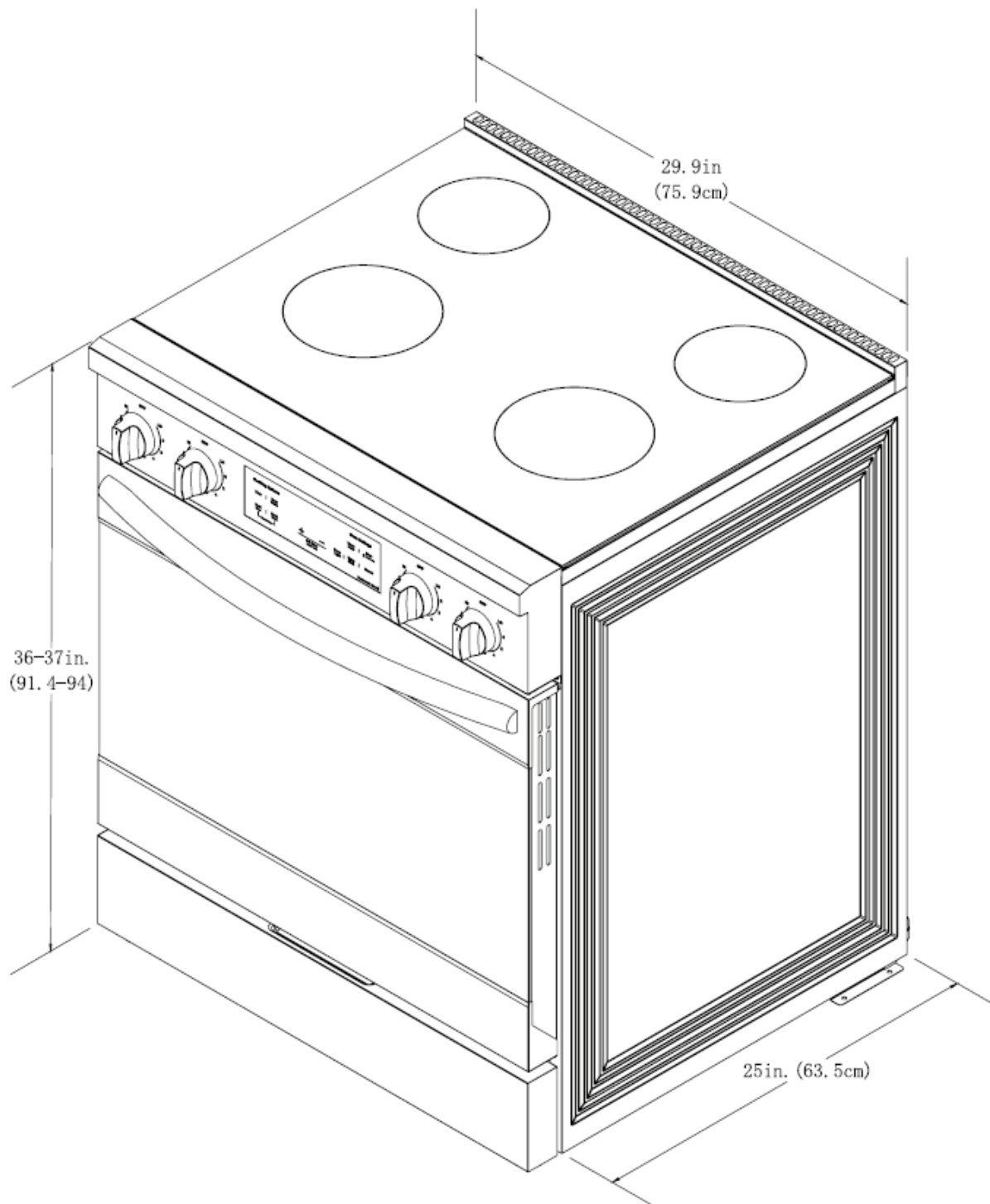
FRANÇAIS



TOUCHPAD	DESCRIPTION
Bake	Press the bake function once, only bake mode working
Broil	Turns on the Broil function. Cooks foods using the top oven burner only. Press once for broiling in High heat mode. Press twice for broiling in Low heat mode.
Keep Warm	Keep cooked foods 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 Cook Time 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.



# **RANGE DIMENSIONS**



**ENGLISH**  
ESPAÑOL  
FRANÇAIS



# SELECTING A LOCATION

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

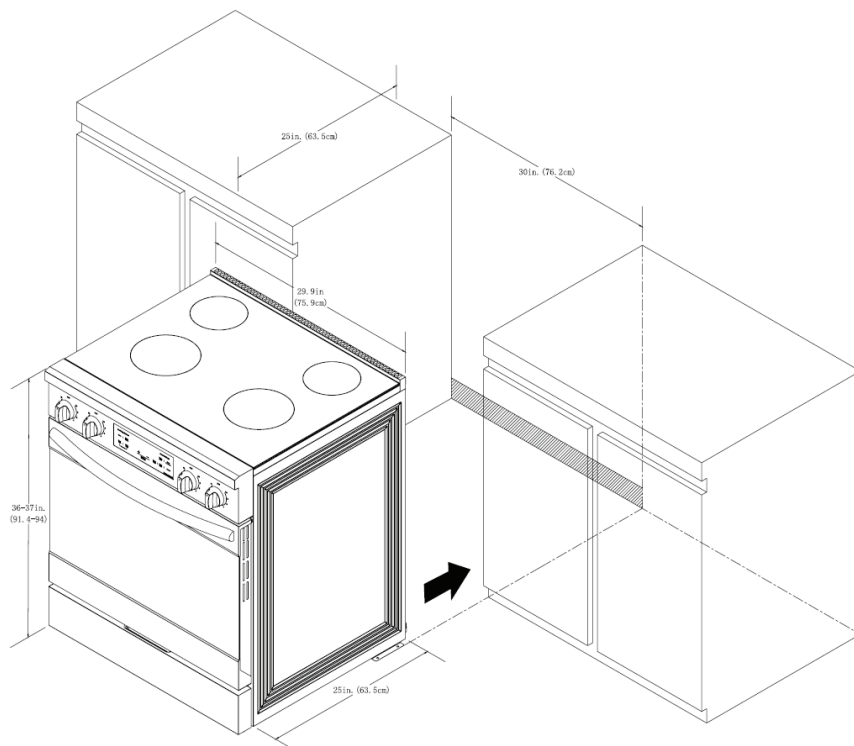
## Clearances And Dimensions

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.



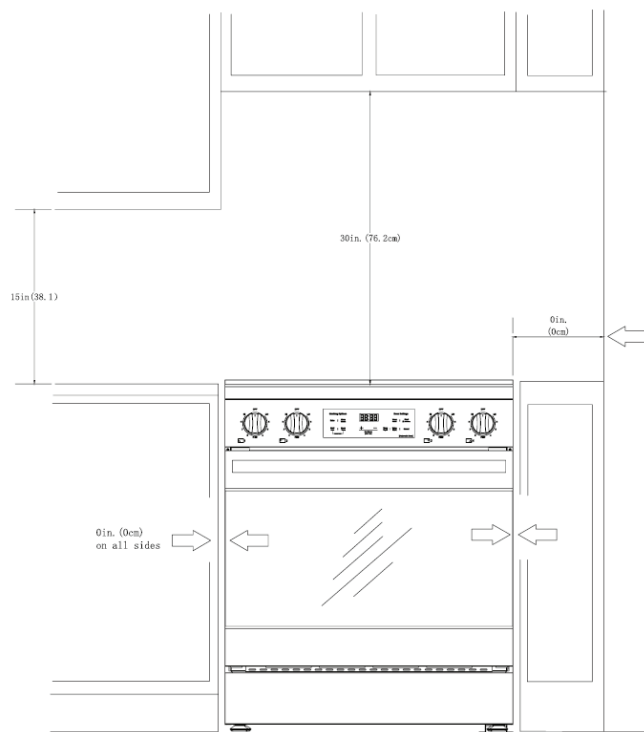
## Minimum Dimensions

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 0.25 in. (0.6 cm) thick flame retardant mill board covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015 in. (0.038 cm) stainless steel, 0.024 in. (0.061 cm) aluminum, or 0.020 in. (0.051 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 re 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 January 1, 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.
- 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

ENGLISH  
ESPAÑOL  
FRANÇAIS

**⚠ 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)



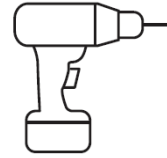
Pliers



1/4 in. nut driver



Adjustable wrench



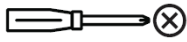
Drill



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 0.25 in. (0.6 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 non-metallic 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

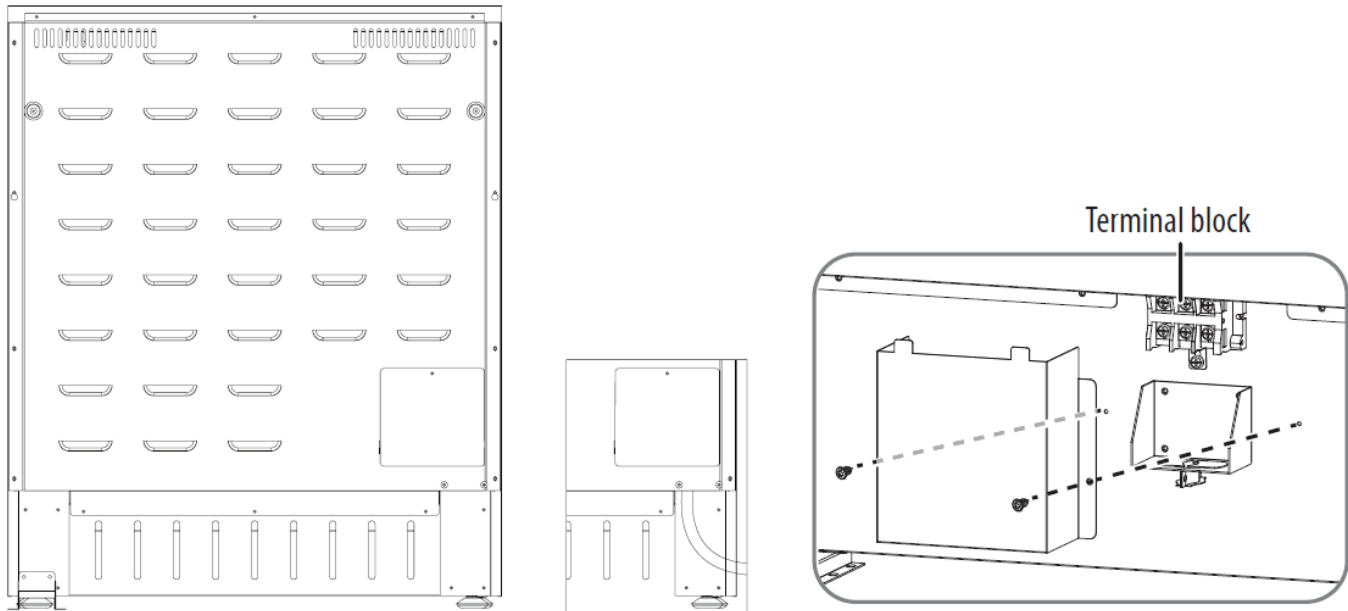
### **!** WARNING

- 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 re, personal injury, or electrical shock.

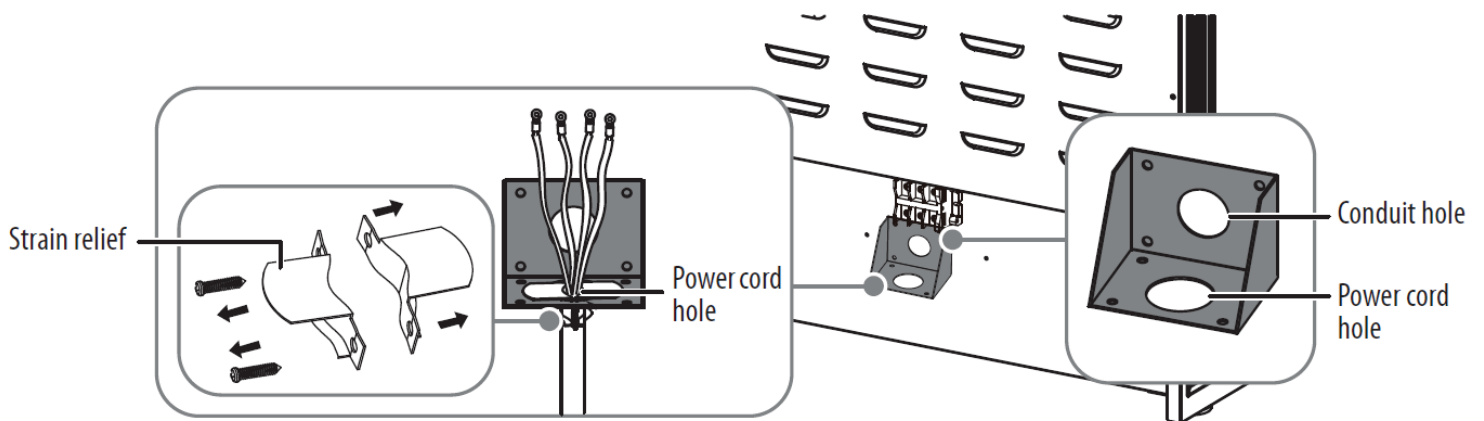
### **Remove The Terminal Block Cover**

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.



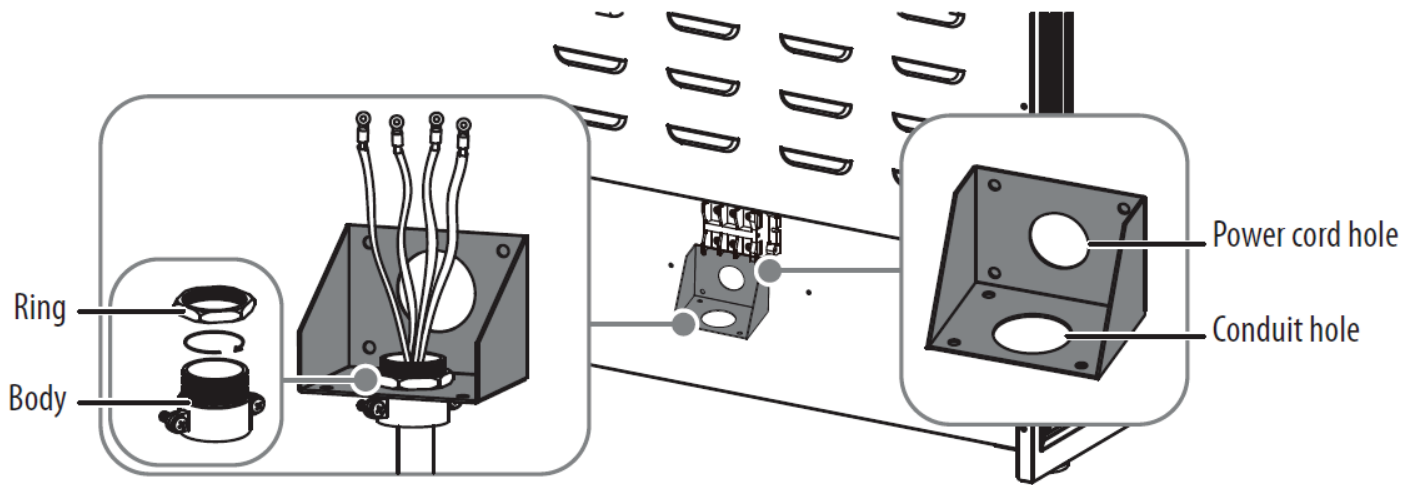
2. For the power cord installation, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief, then tighten the relief.

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





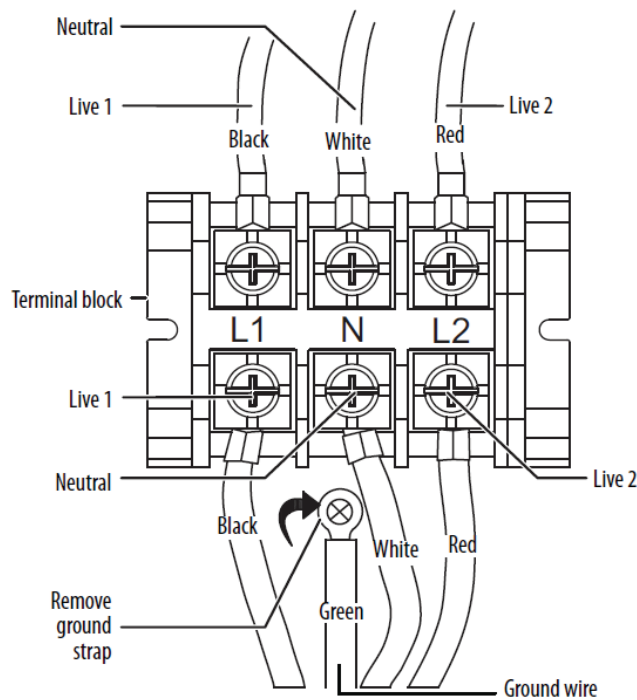
- For the conduit installation, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole, then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



If you are connecting a 4-wire power cord, go to [Connect a 4-wire power cord](#).

If you are connecting a 3-wire power cord, go to [Connect a 3-wire power cord](#).

### Connect A 4-Wire Power Cord



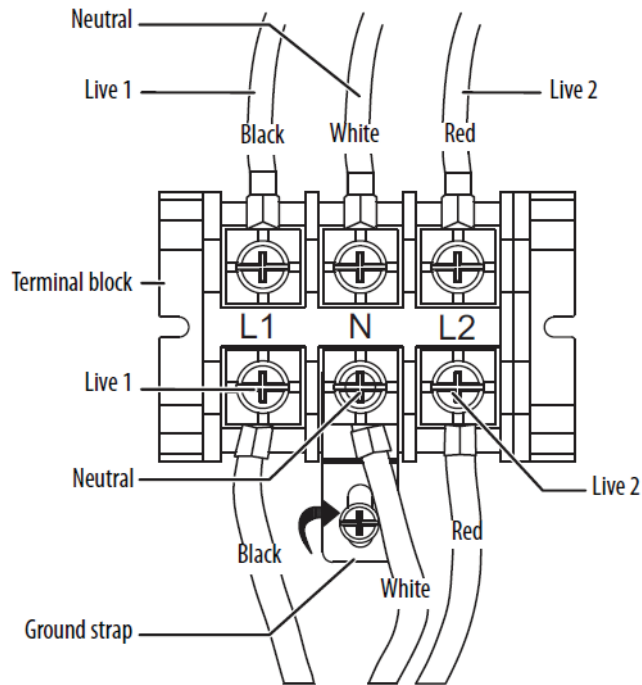
- Disconnect power to the circuit breaker or fuse box before making the electrical connection.
- Remove the three lower terminal screws from the terminal block and remove the ground screw.
- Remove and discard the ground strap located between the middle terminal screw and the ground screw. Do not discard any screws.
- Insert the ground screw into the power cord ground wire terminal ring and into the frame of the range.
- 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.
- Reinstall and tighten screws securely to the terminal block.
- ⚡ 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.

### 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.

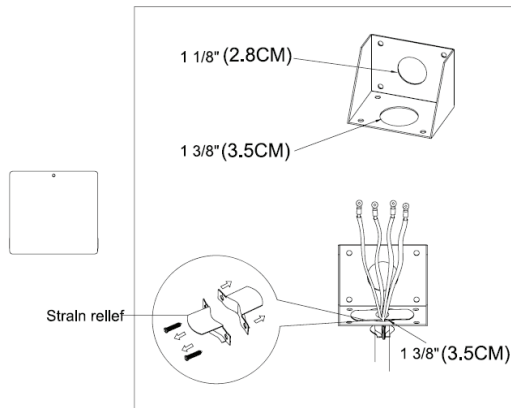
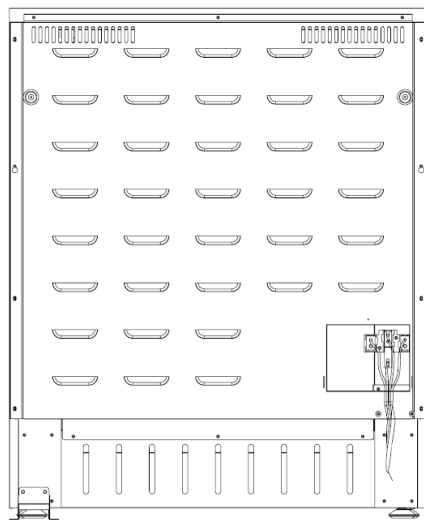


## Replace The Terminal Block Cover

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



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

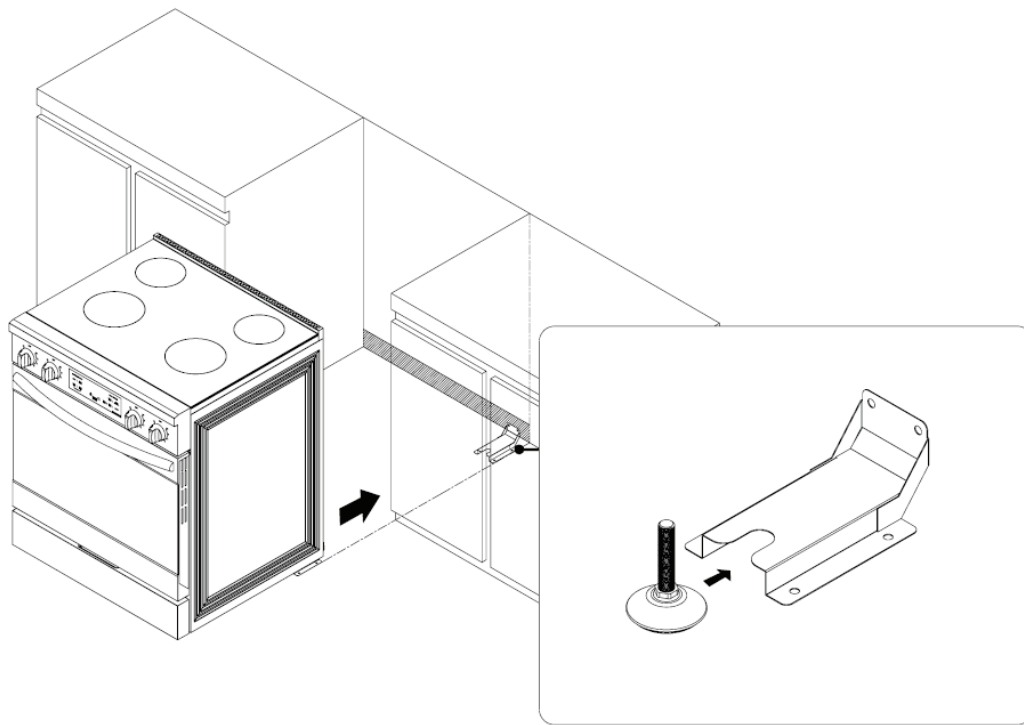
**! WARNING** To reduce the risk of tipping, your range must be secured by the provided anti-tip device.

- 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.
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.

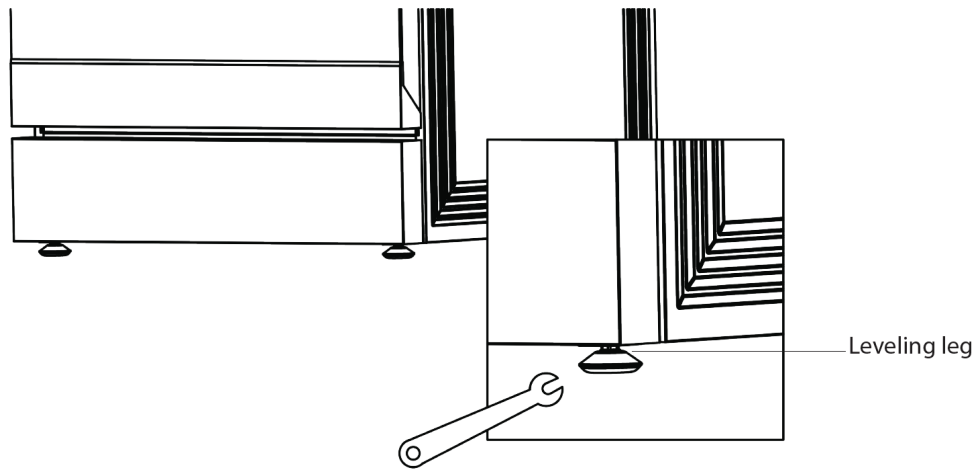
### **LEVELING YOUR RANGE**

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.

#### **i 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.

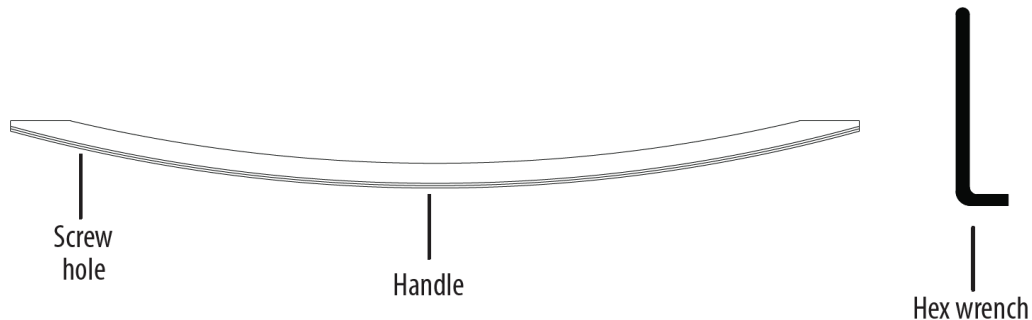
### **FINISHING THE INSTALLATION**

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.

### **INSTALLING THE OVEN DOOR HANDLE**

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

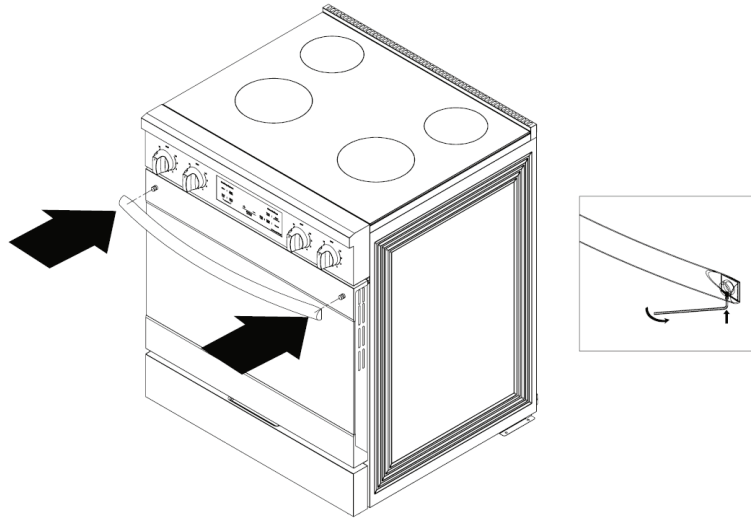
1. Check your installation kits for the handle and hex wrench.



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



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

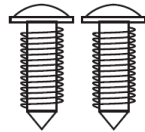


4. Use the Allen wrench to tighten both sides of the door handle.

### **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:

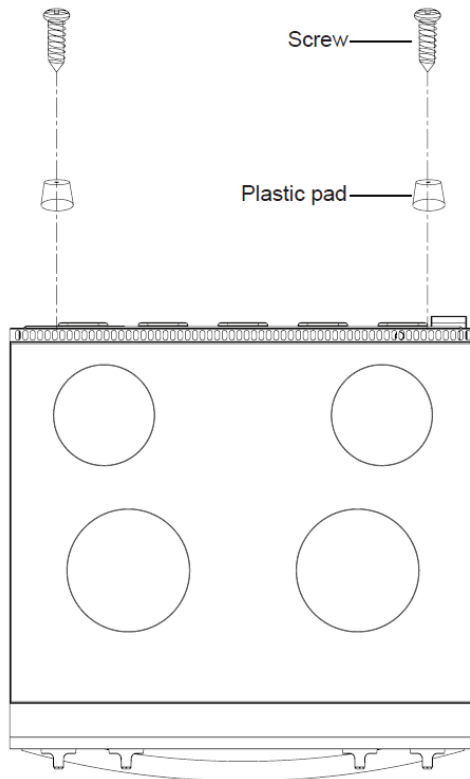


Screws (2)



Plastic pads

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

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

## **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.

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.

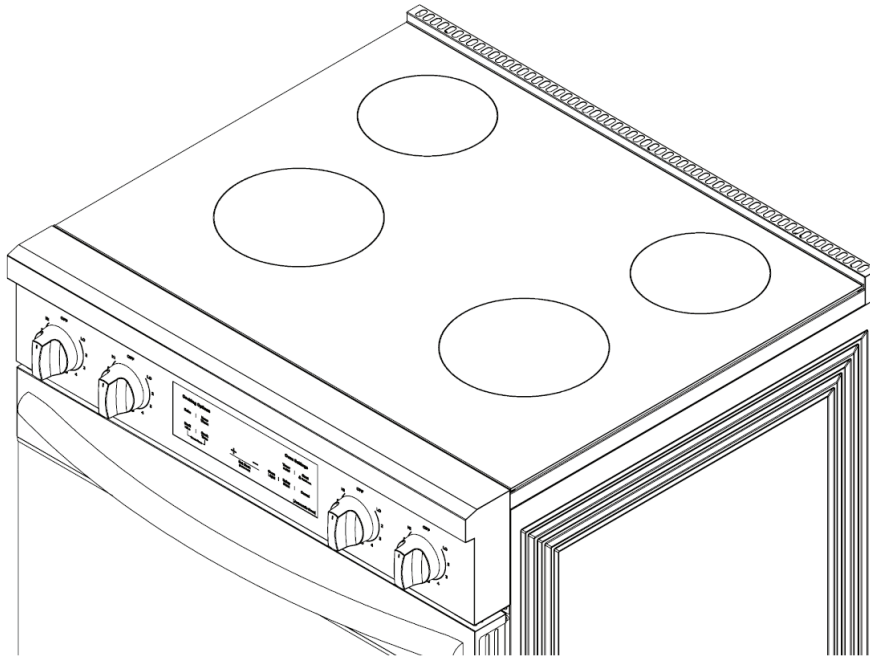
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

**i 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 cookware bottom is not flat.

**Identifying The Burners**

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



NO.	BURNER POSITION	DESCRIPTION
1	Left Front	2100W
2	Left Rear	1200W
3	Right Rear	2100W
4	Right Front	1200W



## **Cooking Areas**

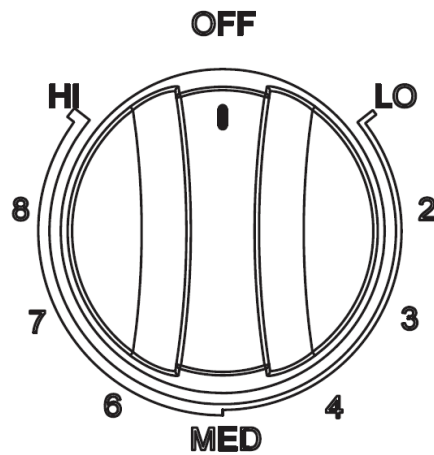
The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 0.5 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](#).

## **Using A Surface Element Control Knob**



Single  
(left rear, right rear)

1. Push the knob in.
2. For the left and right burners, turn knob in either direction to the setting you want. The temperature range is 150°F to 500°F.

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](#).



## **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.

<b>MATERIAL</b>	<b>DESCRIPTION</b>
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 door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

**i 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.

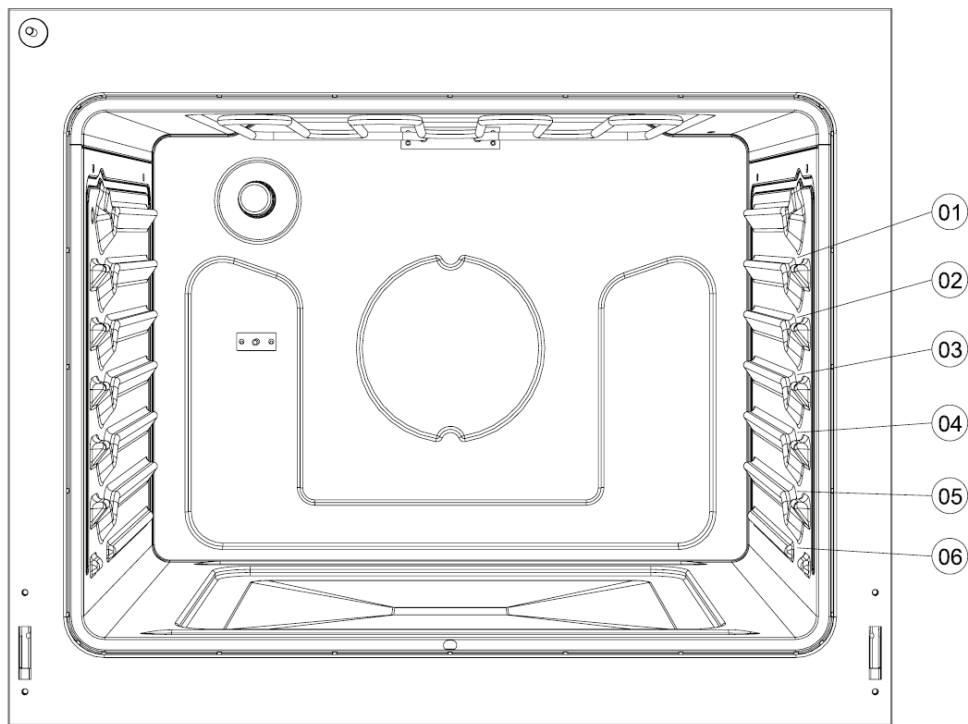
### FUNCTION PARAMETER LIST

Function	Temperature			Time		
	Default	Range	Unit	Default	Range	Unit
Bake	350	175-550	°F	10:00	00:01—10:00	HR/MIN
	177	79—288	°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
	66	Not adjustable	°C			
Broil Hi	550	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	288	Not adjustable	°C			
Broil Lo	400	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN

### POSITIONING THE OVEN RACKS

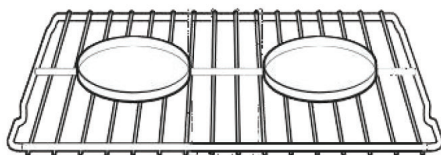
You can remove and reposition the oven racks in any of the six rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Correct positioning of the oven racks provides the best cooking results.

**! 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.

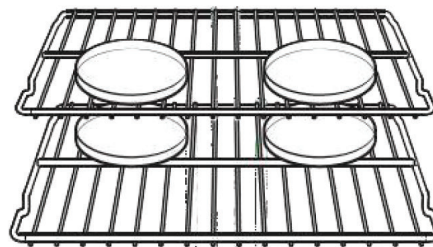


**i NOTE:** The rack position above 6 is not usable.

- 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 on a single rack, place the oven rack in position 3 or 4.
- When 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.

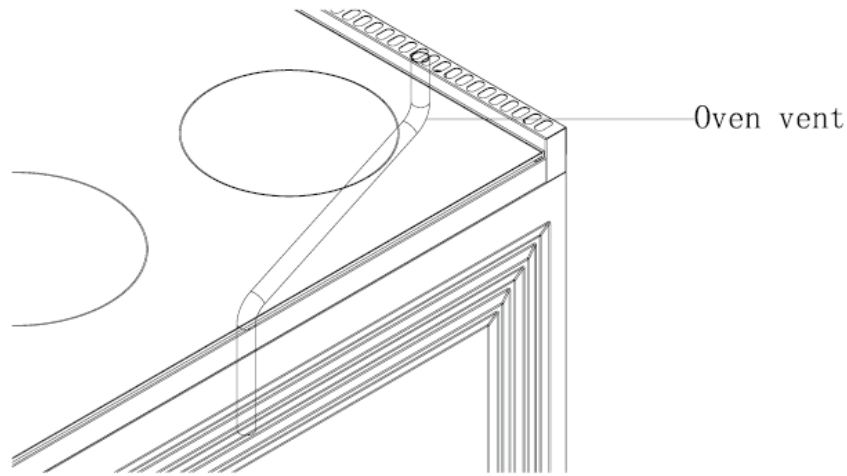
**REPLACING AN OVEN RACK**

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**

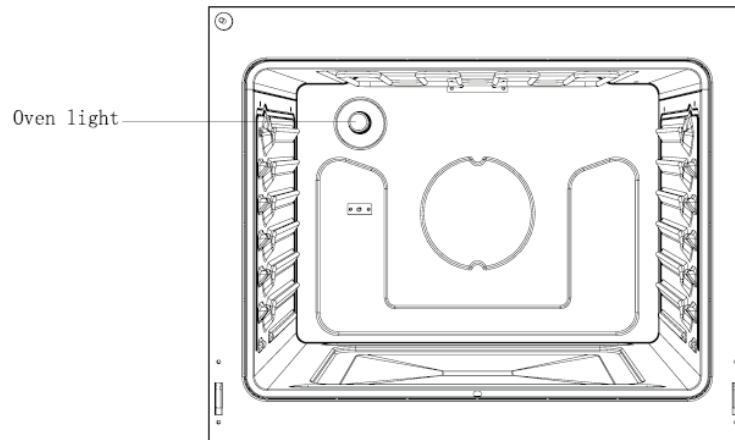
The oven vent is located over the right-rear element.



- 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 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 ash 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 [-] 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 150°F (66°C) and 550°F (288°C).

1. Position the oven rack where you want it.
2. Press the Bake pad. The display blinks bake icon and shows of 350°F. 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°F, and bake icons until the oven reaches 100°F. 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).

**i 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:  $\pm 35^{\circ}\text{F}$  ( $\pm 19^{\circ}\text{C}$ ). Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 5 values. When the compensation temperature is  $+5^{\circ}\text{F}$ , “5F” is displayed, and when the compensation temperature is  $-5^{\circ}\text{F}$ , “-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.

**i 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 place the 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°F). 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.

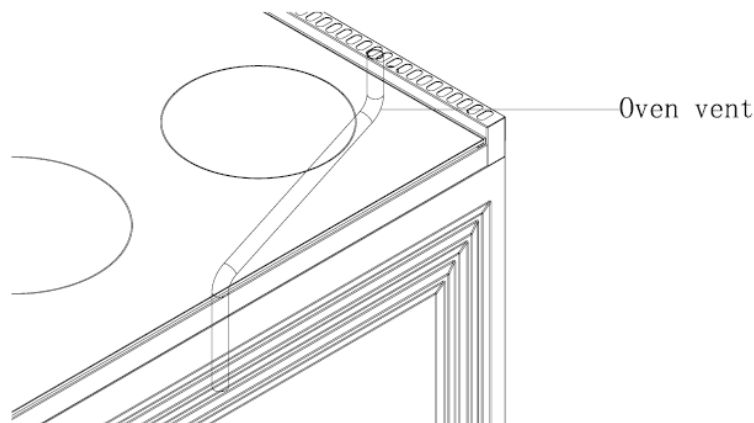
## **CLEANING AND MAINTENANCE**

### **! WARNING**

- Always make sure that the controls are 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 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.

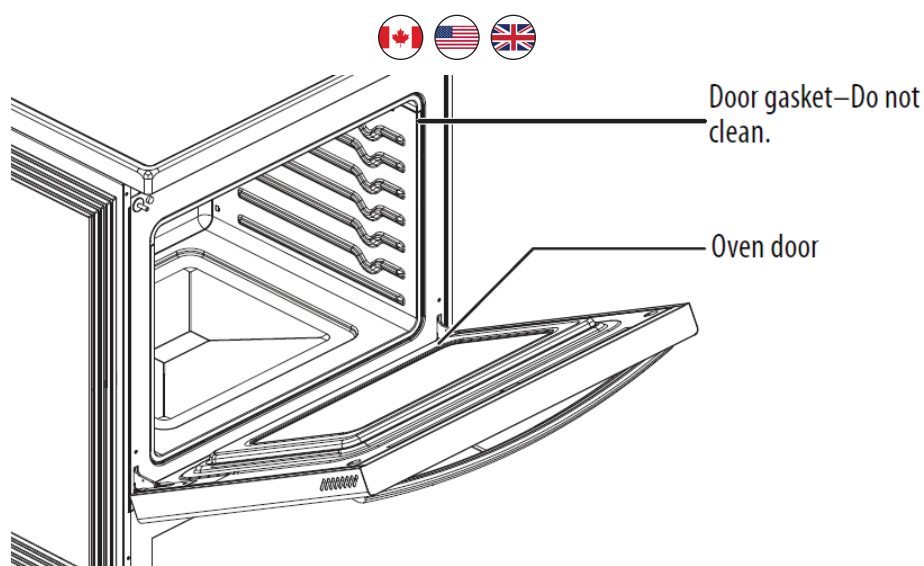
### **Cleaning The Oven Door**

**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.
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**

**i 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**

**i 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 as 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 to 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**

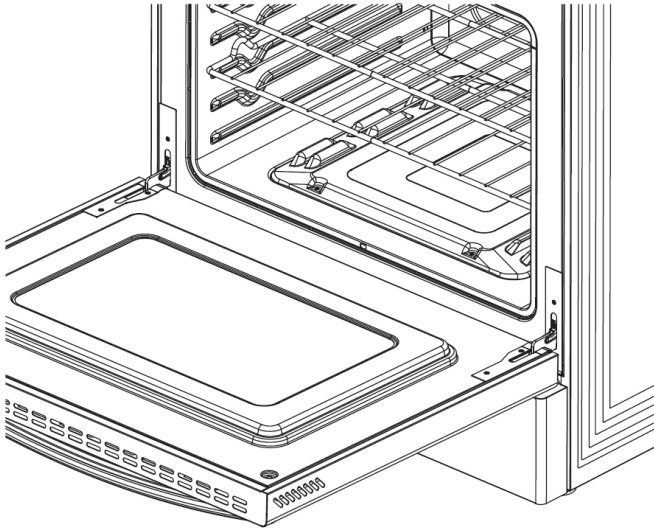
#### **⚠ WARNING:**

- We recommend that you do not remove the door unless directed to do so by 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.

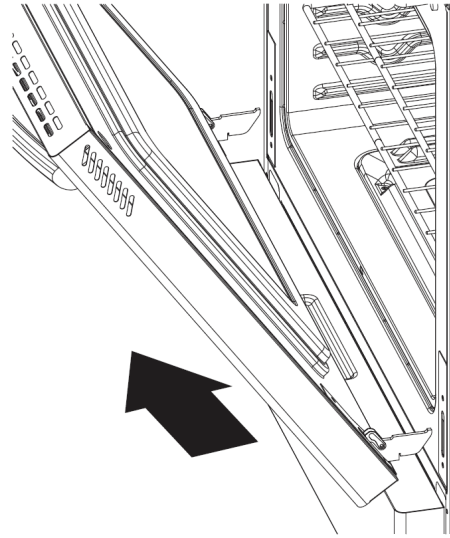


## Removing The Door

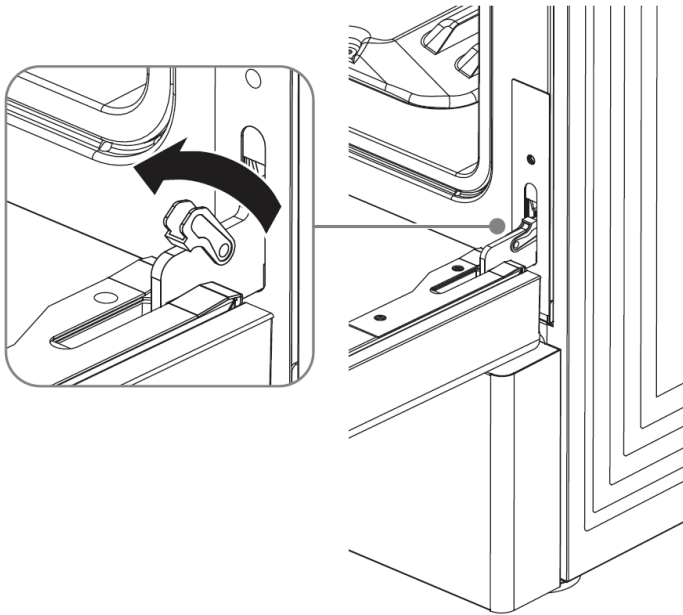
1. Completely open the oven door.



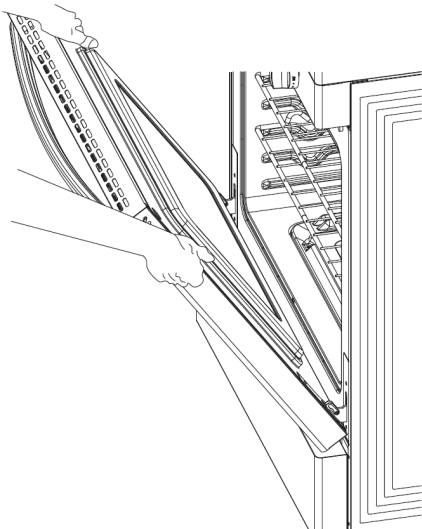
4. Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven. Place the door on a protected surface.



2. Open the levers fully on both sides.



3. Hold the door firmly on both sides.



ENGLISH

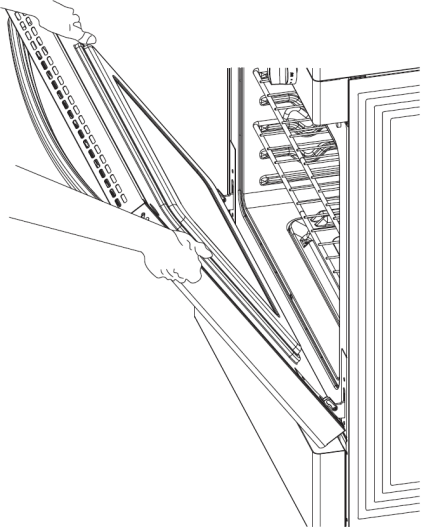
ESPAÑOL

FRANÇAIS

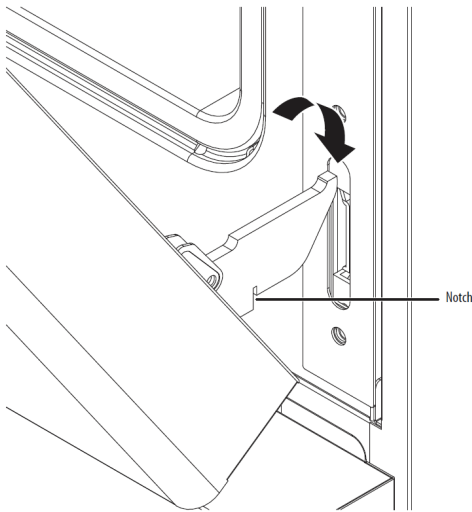


## Replacing The Door

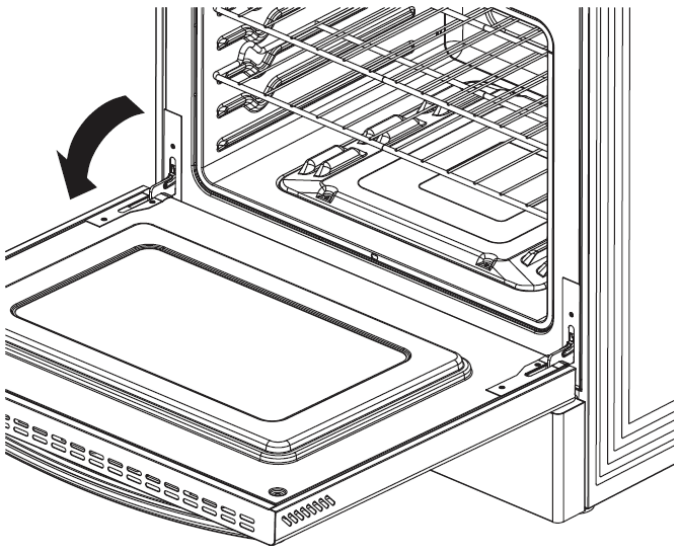
1. Hold the door firmly in almost half open position.



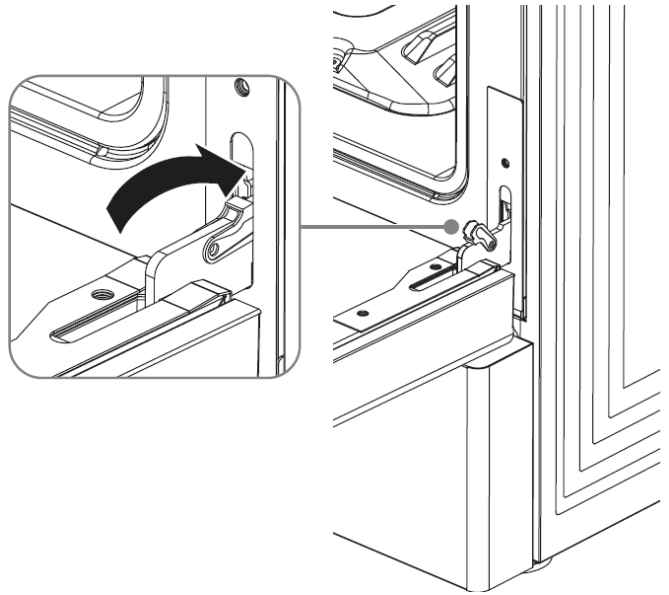
2. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place.



3. Open the door fully.



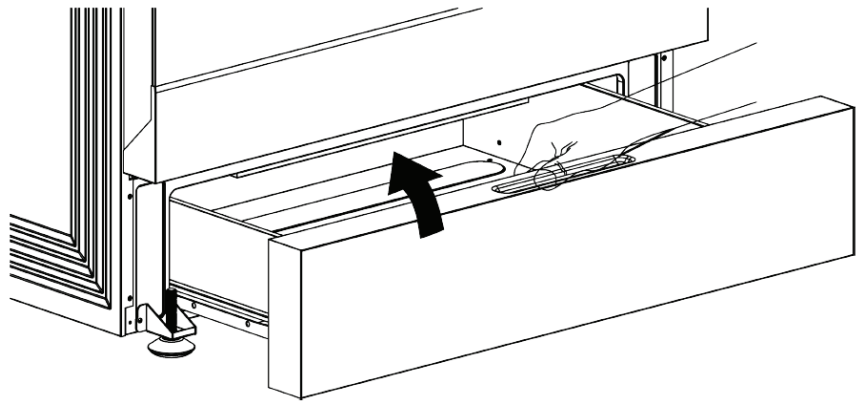
4. Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.



## Removing And Replacing The Storage Drawer

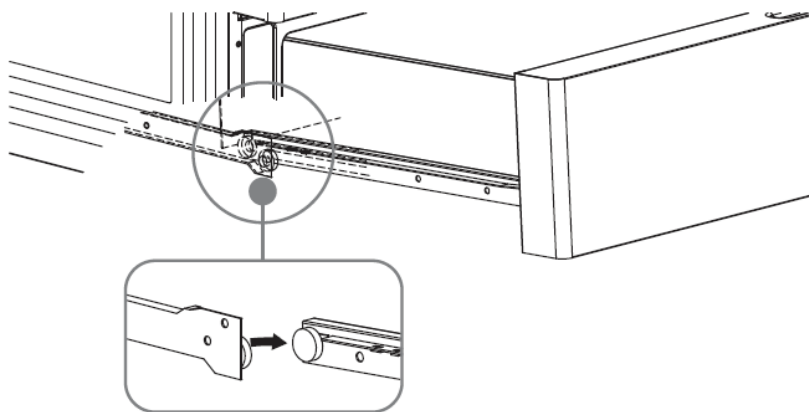
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

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





- 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

**i NOTE:** Steam cleaning the oven takes about 20 minutes and is automatically controlled by the oven.

- Remove all accessories from the oven.
- 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.

**i 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.

- 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.

**i 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.

- 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.

- 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.
- 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.
- 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 your problem, contact a qualified service technician.

## **Range installation and movement**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
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**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
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.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



## Cooktop

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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 the (voltage) may be low.	Cover the pan with a lid until 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 to make sure the power cord wires are connected in the correct order and that the wire colors match the diagram shown, or contact 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.
	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 lass cools.
The surface element frequently cycles on and off. The Surface elements stops glowing when changed to 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.	



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The cooktop has brown steaks 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 <i>Cleaning The Cooktop</i> .
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 <i>Using the oven</i> .
	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 light does not turn on.	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 light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	The switch operating the light is broken.	Call for service.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

**PROBLEM****POSSIBLE CAUSE****SOLUTION****ENGLISH****ESPAÑOL****FRANÇAIS**

Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set correctly.	See Broiling.
	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.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	See Positioning The Oven Racks.
	Incorrect cookware or cookware of incorrect size is being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	See Adjusting The Thermostat.
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.
	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.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	See Adjusting the thermostat.
Steam is coming out of the vent.	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.	



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
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 amount of 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.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.

### Error Codes

ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE
F1E1	Communication Failure
F3E1	Cavity Sensor Open/Short Circuit
F3E2	Oven Heating Failure
F3E3	Cavity High Temperature Protection

## SPECIFICATIONS

<b>Dimensions (H × W × D)</b>	46.9 to 47.9 × 29.9 × 26.9 in. (119.1 to 121.7 × 75.9 × 68.3 cm)
<b>Power requirements</b>	208 ~ 240 VAC, 60 Hz, 43A
<b>Cooktop elements</b>	Right Front: 2100 W
	Left Front: 2100 W
	Right Rear: 1200 W
	Left Rear: 1200 W
<b>Oven element</b>	Hidden Bake Element: 3000W
	Broil Element: 3500W
<b>Oven temperatures</b>	Bake: 175 ~ 550°F (79 ~ 288°C)
<b>Oven light</b>	40 W Halogen type, designed for oven use



# CUSTOMER SUPPORT

---

ENGLISH

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.

ESPAÑOL

 [www.impecca.com](http://www.impecca.com)

FRANÇAIS

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Impecca's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 [www.facebook.com/Impecca/](http://www.facebook.com/Impecca/)

 [www.instagram.com/impecca/](http://www.instagram.com/impecca/)

 @impeccausa



## ONE-YEAR LIMITED APPLIANCE WARRANTY (US)

Impecca™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below.

**PARTS AND LABOR– if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one year from the date of the original purchase, Impecca™, at its own discretion, will repair or replace the product parts at no charge to you in the U.S.A.**

To obtain warranty service by an authorized Impecca™ service center, please email us at: [service@impecca.com](mailto:service@impecca.com) to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and received instructions on how the repair and/or replacement procedure will take place.

**Any glass materials included with the appliance will be covered for a period of 60 days from purchase.**

Impecca™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories and disposable parts including but not limited to outside case, connecting cables, batteries and AC adapters. Impecca™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if not possible it will be equal or higher specification.

Normal “Wear and Tear” is not covered by this warranty. Further, Impecca™ hereby reserves the right to determine “Wear and Tear” on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Any product that has a defaced or covered serial number.
2. Products that have been transferred to a second owner.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products listed as “As-Is” or “Refurbished.”
5. Food loss due to any product failure.
6. Window air conditioners installed in a wall.
7. The product if used in a commercial setting.
8. Service calls that do not involve product malfunction.
9. Service calls for a product ruined by not following the provided instructions.
10. Service calls to correct improper installation.
11. Costs associated with making the product accessible for servicing (including but not limited to removal of

trim/molding/cabinetry, etc.)

12. Service calls to replace any consumables such as light bulbs, filters, etc.
13. Surcharges that may apply to service calls on weekends, nights, holidays. Damages to the finish of appliance or household furnishings due to installation of appliance.
14. Damages caused by any of the following: Acts of God; fires; misuse; accidents; incorrect power supply; service performed by unauthorized persons; use of non-genuine Impecca parts, etc.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1 YEAR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

IMPECCA™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO IMPECCA™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. IMPECCA LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Impecca™ dealer, agent or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Impecca™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you have other rights, which vary from state to state.

*Note: Our Warranty center services only to Continental U.S.A.*



# TABLA DE CONTENIDO

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

<b>PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	47
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	47
<b>PARA SU SEGURIDAD</b> .....	48
<b>CARACTERÍSTICAS</b> .....	54
CONTENIDO DEL PAQUETE .....	54
COMPONENTES PRINCIPALES .....	54
PANEL DEL CONTROL DEL HORNO .....	55
DIMENSIONES DEL HORNO .....	56
<b>SELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN</b> .....	57
DISTANCIAS Y DIMENSIONES .....	57
<b>REQUISITOS ELÉCTRICOS</b> .....	58
<b>INSTALACIÓN DE SU COCINA</b> .....	59
ANTES DE INSTALAR SU ESTUFA .....	59
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN .....	60
INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO .....	63
COLOCACIÓN DE LA COCINA Y CONEXIÓN A LA CORRIENTE .....	64
NIVELACIÓN DE SU ESTUFA .....	64
FINALIZACIÓN DE LA INSTALACIÓN DE LA COCINA E .....	64
INSTALACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO MANILLA .....	65
INSTALACIÓN DE LAS ALMOHADILLAS DE PLÁSTICO .....	66
<b>INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO</b> .....	67
ANTES DE EMPEZAR A UTILIZAR SU GAMA DE PRODUCTOS .....	67
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN .....	67
PROTECCIÓN DE LA PLACA CERÁMICA .....	70
<b>USO DEL HORNO</b> .....	71
AJUSTES MÍNIMOS Y MÁXIMOS .....	71
LISTA DE PARÁMETROS DE LA FUNCIÓN .....	71
COLOCACIÓN DEL HORNO EN LAS BANDEJAS .....	72
EXTRACCIÓN DE UNA BANDEJA DEL HORNO .....	73
CÓMO VOLVER A COLOCAR UNA BANDEJA E E DEL HORNO .....	73
USO DEL HORNO CON VENTILACIÓN .....	73
USO DEL HORNO LUZ .....	74
CONSEJOS PARA HORNEAR CON E .....	74
AJUSTE DEL RELOJ .....	74
SELECCIÓN DE LA VISUALIZACIÓN DE 12 O 24 HORAS AJUSTE D .....	74
USO DEL TEMPORIZADOR .....	75
HORNEAR .....	75
AJUSTE DEL TERMOSTATO DEL HORNO .....	75
PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCC .....	76
PROGRAMACIÓN DE UN INICIO RETRASADO TIME .....	76
GRILL .....	77
MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS .....	77
CAMBIO ENTRE FAHRENHEIT O CELSIUS .....	78
BLOQUEO DE LOS CONTROLES DEL HORNO .....	78
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	78
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	86
<b>ESPECIFICACIONES</b> .....	92
<b>SOPORTE AL CLIENTE</b> .....	93
<b>GARANTÍA LIMITADA</b> .....	94

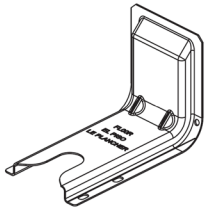


# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar la cocina. Esta guía no cubre todas las posibles situaciones que pueden darse. Póngase siempre en contacto con su agente de servicio técnico o con el fabricante si tiene alguna duda.

## **LO QUE DEBE SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Dispositivo antivuelco



### **⚠️ ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de vuelco de la cocina, esta debe fijarse mediante un dispositivo antivuelco instalado correctamente. **DESPUÉS DE INSTALAR LA COCINA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO SE HA INSTALADO CORRECTAMENTE Y VERIFIQUE QUE ESTÁ BIEN FIJADO.**

- Si no se instala el dispositivo antivuelco, un niño o un adulto puede volcar la cocina y morir.
- Compruebe que el dispositivo antivuelco se ha instalado correctamente y se ha acoplado en la parte trasera derecha (o trasera izquierda) de la parte inferior de la cocina.
- Si mueve la cocina y luego la vuelve a colocar en

su sitio, asegúrese de que el dispositivo antivuelco vuelva a estar acoplado en la parte trasera derecha o izquierda de la parte inferior de la cocina.

- No utilice la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y activado. De lo contrario, podría provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

### **⚠️ ADVERTENCIA**

- No pise, se apoye ni se siente sobre las puertas de la cocina. Podría provocar que la cocina se volcara, causando quemaduras o lesiones graves.
- Compruebe que el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente. A continuación, para verificar que el dispositivo antivuelco esté activado, sujete el borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. El dispositivo antivuelco debería impedir que la cocina se incline hacia adelante más de unos pocos centímetros.
- Si por cualquier motivo separa la cocina de la pared, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente activado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no es así, existe el riesgo de que la cocina se vuelque y provoque lesiones si usted o un niño se paran, se sientan o se apoyan en la puerta abierta.
- Nunca retire completamente las patas niveladoras. Si retira las patas niveladoras, la cocina no quedará bien fijada al dispositivo antivuelco.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar la cocina. Esta guía no cubre todas las posibles situaciones que pueden darse. Póngase siempre en contacto con su agente de servicio técnico o con el fabricante si tiene alguna duda.

## **Lo Que Necesita Saber Sobre Las Instrucciones De Seguridad**

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes que figuran en este manual no abarcan todas las condiciones y situaciones posibles que pue-

den darse. Es su responsabilidad actuar con sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener y utilizar su horno.

### **Significado De Los Iconos Y Signos De Este Manual Del Usuario**

**⚡ PRECAUCIÓN** Para Reducir El Riesgo De Incendio, Explosión, Descarga Eléctrica O Lesiones Personales al utilizar el horno, siga estas precauciones básicas de seguridad.

**⚠️ ADVERTENCIA** Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.



**PRECAUCIÓN** Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales leves o daños materiales.

## CALIFORNIA

**ADVERTENCIA** Cáncer y daños reproductivos: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

### ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE

## PARA SU SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

### ⚡ PRECAUCIÓN

- Utilice este aparato únicamente para los fines previstos, tal y como se describe en esta guía del usuario.
- Las superficies que pueden alcanzar altas temperaturas incluyen la placa de cocción, las zonas frente a la placa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las rendijas alrededor de la puerta del horno.
- Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.
- Mantenimiento por parte del usuario: no repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, consulte a un técnico cualificado.
- Desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, retirando el fusible o apagando el disyuntor.
- No guarde objetos que puedan resultar atractivos para los niños en los armarios situados encima de la cocina o en la protección trasera de la misma. Los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos. Nunca deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde se esté utilizando este aparato. No se les debe permitir sentarse ni ponerse de pie sobre ninguna parte del aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Apague el horno para evitar que las llamas se propaguen. Sofoque el fuego o las llamas cerrando la puerta o utilice un extintor de polvo químico seco, bicarbonato sódico o espuma.
- Evite rayar o golpear las puertas de cristal, las placas de cocción o los paneles de control. Si lo hace, podría romperse el cristal. No cocine en un producto con cristales rotos. Podrían producirse descargas eléctricas, incendios o cortes.
- No guarde objetos dentro o encima del electrodoméstico. No guarde materiales inflamables en el horno ni cerca de los elementos de la superficie. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga los plásticos, la ropa y el papel alejados de las partes del electrodoméstico que puedan calentarse.
- Lleve ropa adecuada. Nunca lleve prendas holgadas o que cuelguen mientras utiliza el aparato.
- Utilice únicamente agarradores secos. Colocar agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras del vapor. No permita que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otra tela voluminosa.
- Enseñe a los niños a no jugar con los mandos ni con ninguna otra parte de la cocina.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a vapor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar crear un peligro.
- El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

### **Elementos De Cocción De Superficie**

- Nunca deje los elementos de la superficie sin vigilancia a altas temperaturas. Los derrames provocan humo y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse.
- Revestimientos protectores: no utilice papel de aluminio para recubrir los recipientes de goteo



de los elementos superficiales ni los fondos de los hornos, salvo que se indique lo contrario en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar riesgos de descarga eléctrica o incendio.

- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice la mínima cantidad de aceite posible al freír en sartenes poco profundos y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- No levante la placa de cocción. Levantarla puede dañar la cocina y provocar un mal funcionamiento.
- No utilice la placa de cocción sin utensilios de cocina. Si la placa de cocción funciona sin utensilios de cocina, los mandos de control se calentarán.
- Nunca utilice la superficie de cristal de la placa de cocción como tabla de cortar.
- Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de cristal de la placa de cocción retiene el calor después de apagar los controles.
- Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios de cocina sobre la superficie de cristal de la placa cuando esté en uso. Pueden calentarse y provocar quemaduras.
- Utilice sartenes del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con elementos de superficie de diferentes tamaños. Seleccione ollas y sartenes con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del elemento calefactor. El uso de utensilios de cocina demasiado pequeños expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y podría provocar la ignición de la ropa. Adaptar el tamaño de la olla o sartén al elemento también mejorará la eficiencia.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y no sobresalir por encima de los elementos adyacentes de la superficie.

**⚠️ ADVERTENCIA** Si la superficie está agrietada, apague y desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. No utilice la placa de cocción hasta que se haya sustituido la superficie de cristal.

**⚠️ ADVERTENCIA**

- Desconecte la cocina de la alimentación eléctrica o apague el interruptor automático antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- La cocina no debe colocarse sobre una base.

- Utensilios de cocina esmaltados: solo se pueden utilizar determinados tipos de utensilios de cocina de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros materiales esmaltados en la placa de cocción sin que se rompan debido a cambios bruscos de temperatura.
- Limpieza: lea y siga todas las instrucciones y advertencias que figuran en las etiquetas de los productos de limpieza.
- Asegúrese de saber qué mando controla cada elemento de la superficie. Asegúrese de haber encendido el elemento correcto.
- Apague siempre los elementos de la superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- Vigile los alimentos que se fríen a temperatura alta o media-alta.
- No coloque objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían caerse y dañarla.
- No utilice cubiertas decorativas para los elementos de la superficie: si se enciende accidentalmente un elemento, la cubierta decorativa se calentará y podría derretirse. Si se tocan las cubiertas calientes, se producirán quemaduras. También se podrían dañar la placa de cocción.

**Seguridad eléctrica**

- Instalación adecuada: asegúrese de que su aparato haya sido instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico cualificado.
- Los aparatos empotrados solo pueden utilizarse después de haber sido instalados en armarios y lugares de trabajo que cumplan con las normas pertinentes. Esto garantiza que los aparatos se instalen de acuerdo con las normas de seguridad adecuadas.

**⚠️ ADVERTENCIA** Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen fracturas, grietas o roturas:

- Apague todas las zonas de cocción.
- Desenchufe la cocina de la toma de corriente alterna.

**Seguridad Infantil**

**⚠️ ADVERTENCIA**

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas con discapacidad sin la supervisión adecuada de un adulto responsable.
- Se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



- Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que podrían golpearse con ella o pillarse los dedos.
- Las zonas de cocción se calientan cuando se cocina. Para evitar que los niños pequeños se quemen, manténgalos siempre alejados del aparato mientras cocina.

### **ADVERTENCIA**

- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, mantenga alejados a los niños pequeños.

### **Horno**

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Calentamiento los elementos pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores del horno alcanzan temperaturas tan altas que pueden provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- No utilice el horno como zona de almacenamiento. Los artículos almacenados en un horno pueden incendiarse.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de sacar o meter alimentos en el horno.
- Revestimientos protectores. No utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones. La ventilación del horno se encuentra encima del elemento trasero derecho. Esta zona puede calentarse durante el uso del horno. Nunca bloquee esta ventilación ni coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre

ella.

- Colocación de las rejillas del horno. Coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, utilice agarradores. No permita que los agarradores entren en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- No permita que el papel de aluminio o una sonda para carne entren en contacto con los elementos calefactores.
- Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rasca-dores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno. Pueden rayar la superficie, lo que podría provocar que el cristal se rompiera.
- Campana extractora
- Limpie las campanas extractoras con frecuencia. No deje que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- Cuando haya alimentos en llamas debajo de la campana, encienda el ventilador de la campana.

### **Superficies de cocción de vidrio/cerámica**

- **• NO TOQUE LOS ELEMENTOS O ÁREAS DE LA SUPERFICIE ELEMENTOS CERCANOS.** Los elementos de la superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a los elementos de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de la superficie o las zonas cercanas a los elementos hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas zonas se encuentran la placa de cocción y las zonas directamente frente a ella.
- **• No cocine en una placa de cocción rota.** Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado inmediatamente.
- **• Limpie la placa con precaución.** Si utiliza una esponja húmeda o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir



humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

## Advertencias críticas de instalación

### ⚠️ ADVERTENCIA

- Este aparato debe ser instalado por un técnico cualificado o una empresa de servicio técnico. Si no se cuenta con un técnico cualificado para instalar la cocina, se pueden producir descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno para detectar cualquier daño, como abolladuras en el interior o el exterior del horno, pestillos de la puerta rotos, grietas en la puerta o una puerta que no esté alineada correctamente. Si hay algún daño, no utilice el horno y notifíquelo inmediatamente a su distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra y la configuración adecuada. El horno debe ser el único aparato conectado a este circuito.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los niños pueden utilizarlos para jugar y lesionarse.
- Instale el aparato sobre un suelo nivelado y duro que pueda soportar su peso. De lo contrario, podrían producirse vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.
- Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra.
- No conecte el aparato a tierra mediante una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica. Esto podría provocar descargas eléctricas, incendios, explosiones o problemas con el producto.
- No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte la cocina a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- No instale este aparato en un lugar húmedo, con aceite, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia). Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni una toma de corriente suelta. Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.

- No retuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación en objetos metálicos ni lo inserte entre objetos. Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con su centro de servicio más cercano.

### ⚡ PRECAUCIÓN

- Si el aparato se inunda con cualquier líquido, desconéctelo de la corriente eléctrica apagando el interruptor automático que lo alimenta. Póngase en contacto con su centro de servicio más cercano. Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el aparato produce un ruido extraño, un olor a quemado o humo, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación y póngase en contacto con su centro de servicio técnico más cercano. Si no lo hace, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación. No toque el aparato. Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no tocar la puerta del horno, los elementos calefactores ni ninguna otra parte caliente con el cuerpo mientras cocina o justo después de hacerlo. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- Si los materiales del interior del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores. Si se abre la puerta, el fuego podría propagarse.
- Siga siempre las precauciones de seguridad cuando utilice el horno. Nunca intente reparar el horno por su cuenta, ya que en su interior hay voltaje peligroso. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado cercano.
- Si utiliza el aparato cuando está contaminado con sustancias extrañas, como restos de comida, puede provocar un problema en el aparato.
- Tenga cuidado al retirar el envoltorio de los alimentos que saque del aparato. Si los alimentos están calientes, al retirar el envoltorio puede salir vapor caliente de forma repentina y provocar quemaduras.
- No intente reparar, desmontar ni modificar el



aparato por su cuenta. Dado que el chasis del producto recibe una corriente de alto voltaje, podría provocar una descarga eléctrica o un incendio. Cuando sea necesaria una reparación, póngase en contacto con su centro de servicio técnico más cercano.

- Si ha entrado alguna sustancia extraña, como agua, en el aparato, póngase en contacto con su centro de servicio técnico más cercano. Si no lo hace, podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas. Esto podría provocar una descarga eléctrica.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos. Si un niño se coloca una bolsa de plástico sobre la cabeza, puede asfixiarse.
- No permita que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato sin supervisión.
- Asegúrese de que los controles y las zonas de cocción del aparato estén fuera del alcance de los niños. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No toque el interior del aparato inmediatamente después de cocinar. El interior del aparato estará caliente. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
- No utilice ni coloque aerosoles u objetos inflamables cerca del horno. Los artículos o aerosoles inflamables pueden provocar incendios o explosiones.
- No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos, como alfileres o agujas, en las entradas, salidas o orificios. Si se introducen sustancias extrañas en cualquiera de estos orificios, póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.
- Cualquier ajuste o reparación de la puerta del horno debe ser realizado por un profesional autorizado.
- No manipule ni realice ajustes o reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe retirar la puerta o la carcasa exterior del horno.
- No guarde ni utilice el horno en el exterior.
- Nunca utilice este aparato para fines distintos a la cocción. El uso del aparato para cualquier otro fin que no sea la cocción puede provocar un

incendio.

- Abra la tapa o el tapón de los recipientes sellados (botellas de infusiones tonificantes, biberones, botellas de leche, etc.) antes de calentarlos. Haga un agujero en los alimentos con cáscara (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo antes de cocinarlos. Si no lo hace, podría provocar quemaduras o lesiones.
- Nunca caliente recipientes de plástico o papel y no los utilice para cocinar. De lo contrario, podría provocar un incendio.
- No caliente alimentos envueltos en papel de revistas, periódicos, etc. Esto podría provocar un incendio.
- No abra la puerta cuando los alimentos que se están cocinando en el horno se estén quemando. Si abre la puerta, entrará oxígeno y los alimentos podrían incendiarse.
- No ejerza una presión excesiva sobre la puerta o el interior del aparato. No golpee la puerta ni el interior del aparato.
- Si se cuelga de la puerta, el producto podría caerse y provocar lesiones graves.
- Si la puerta está dañada, no utilice el aparato. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
- No sostenga los alimentos con las manos desnudas durante o inmediatamente después de cocinar. Utilice guantes de cocina. La comida puede estar muy caliente y podría quemarse.
- Las superficies del horno y de manipulación pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras después de la cocción.

### **Precauciones de uso**

#### **⚡ PRECAUCIÓN**

- Si la superficie está agrietada, apague el aparato. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- Los platos y recipientes pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire con cuidado las tapas de los recipientes, alejando el vapor de las manos y la cara.
- Tenga cuidado, ya que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos, especialmente cuando se alimenta a un niño. Compruebe que se hayan enfriado lo suficiente.
- Tenga cuidado al calentar líquidos como agua u



- otras bebidas.
- Asegúrese de remover durante o después de la cocción.
- Evite utilizar recipientes resbaladizos con cuello estrecho.
- Espere al menos 30 segundos después de calentar antes de retirar el líquido calentado. Si no lo hace, el contenido podría derramarse repentinamente y provocar quemaduras.
- No se suba al aparato ni coloque objetos (como ropa, tapas de horno, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el aparato.
- Algunos objetos, como un paño, pueden quedar atrapados en la puerta. Esto puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.
- No utilice el aparato con las manos mojadas. Esto podría provocar una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del aparato. Además de ser perjudiciales para las personas, también pueden provocar descargas eléctricas, incendios o problemas con el producto.
- No acerque la cara ni el cuerpo al aparato mientras cocina o al abrir la puerta justo después de cocinar.
- Tenga cuidado de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico. De lo contrario, podrían quemarse.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre el borde de la puerta del horno.
- Si abre la puerta, los alimentos u objetos podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe bruscamente la puerta, el interior del electrodoméstico o un plato vertiendo agua sobre él durante o inmediatamente después de la cocción. Esto podría dañar el electrodoméstico. El vapor o el agua pulverizada podrían provocar quemaduras o lesiones.
- No lo utilice cuando esté vacío, excepto para la

autolimpieza.

- No raye el cristal de la puerta del horno con objetos afilados. Esto podría dañar o romper el cristal.
- No coloque ningún objeto directamente sobre el electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.
- No utilice recipientes herméticos. Retire los sellos y las tapas antes de cocinar. Los recipientes herméticos pueden explotar debido a la acumulación de presión, incluso después de apagar el horno.
- Tenga cuidado de que los alimentos que esté cocinando en el horno no entren en contacto con la resistencia. Esto podría provocar un incendio.
- No sobrecaliente los alimentos. El sobrecalentamiento de los alimentos puede provocar un incendio.

### **Advertencias importantes sobre la limpieza**

#### **⚠ ADVERTENCIA**

- No limpie el aparato rociándolo directamente con agua.
- No utilice benceno, disolvente ni alcohol para limpiar el aparato. Esto podría provocar decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o incendios.
- Tenga cuidado de no hacerse daño al limpiar el aparato (tanto por fuera como por dentro). Podría hacerse daño con los bordes afilados del aparato.
- No limpie el horno con un limpiador a vapor. En su lugar, utilice la función de limpieza a vapor integrada en el aparato. Esto podría provocar corrosión.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o las salpicaduras de aceite adheridas a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficiencia del horno.

# **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



# CARACTERÍSTICAS

ENGLISH

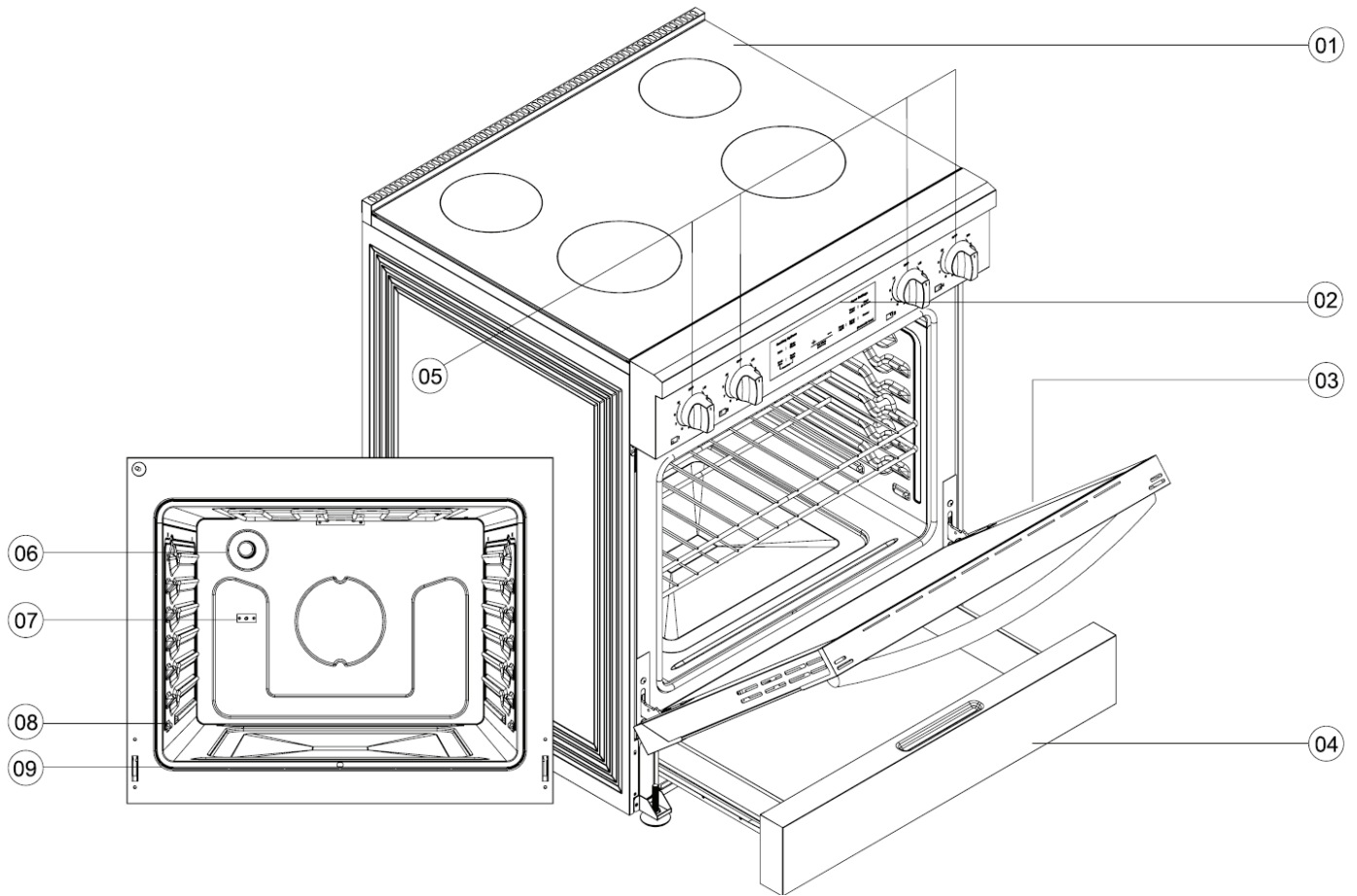
ESPAÑOL

FRANÇAIS

## CONTENIDO DEL PAQUETE

- Cocina eléctrica independiente de 4,8 pies cúbicos con limpieza a vapor
- Dispositivo antivuelco (1) y tornillos ST5\*40 mm (4)
- Manija del horno (1) con llave hexagonal (1)
- Almohadillas traseras de plástico (2) con tornillos ST5\*20 mm (2)
- Rejillas del horno (1)
- Guía del usuario

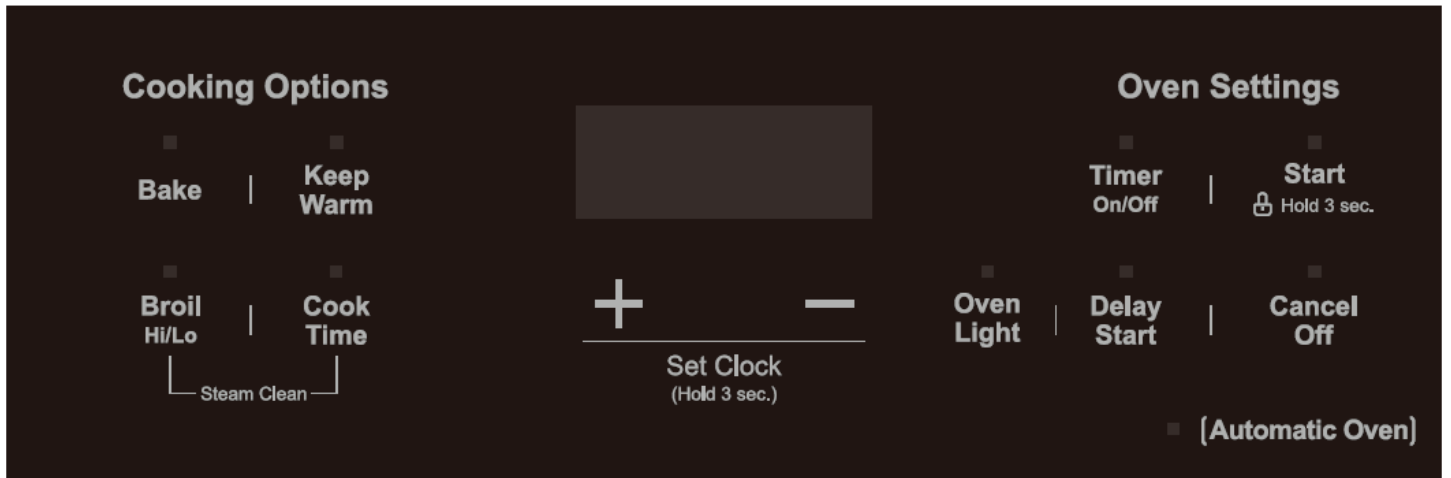
## COMPONENTES PRINCIPALES



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICA
1	Panel de control del horno
2	Superficie de cristal
3	Puerta del horno
4	Cajón de almacenamiento
5	Mando de control de superficie
6	Luz del horno
7	Termopar
8	Capa del horno
9	Junta



## PANEL DEL CONTROL DEL HORNO



### PANTALLA TÁCTIL

### DESCRIPCIÓN

PANTALLA TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
Hornear	Pulse una vez la función hornear, solo funciona el modo hornear
Asar	Activa la función de gratinar. Cocina los alimentos utilizando el quemador superior del horno. Pulse una vez para asar en modo de calor alto. Pulse dos veces para asar en modo de calor bajo.
Mantenga calientes	Mantener caliente los alimentos cocinados después de la cocción. Esto reduce la temperatura del horno y la mantiene a 175 °F (79 °C) hasta tres horas.
Tiempo de cocción	Activa la función de tiempo de cocción y, a continuación, utilice el teclado numérico para ajustar el tiempo que desea que se cocine la comida. El horno se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo.
Inicio diferido	Configure el horno para que se encienda y apague automáticamente. Utilícelo con la función Hornear.
Encendido/apagado del temporizador	Enciende el temporizador de cocina durante el tiempo que desee.
+	En el estado de ajuste de tiempo o temperatura: aumente el valor de tiempo o
-	En el estado de ajuste de la hora o la temperatura: disminuir el valor de la hora o la temperatura
Poner Reloj	En modo de espera, pulse [+] y [-] simultáneamente para acceder al ajuste del reloj.
Luz del horno	Enciende o apaga la luz del horno.
Inicio	Inicia las funciones de cocción, limpieza o temporizador del horno.
Cancelar	Cancelar la operación actual
Bloquear	Mantenga pulsado durante tres segundos para desactivar la pantalla táctil del panel de control para prevenir que el horno se encienda accidentalmente. Las teclas táctiles permanecerán bloqueadas hasta que desactive esta función.

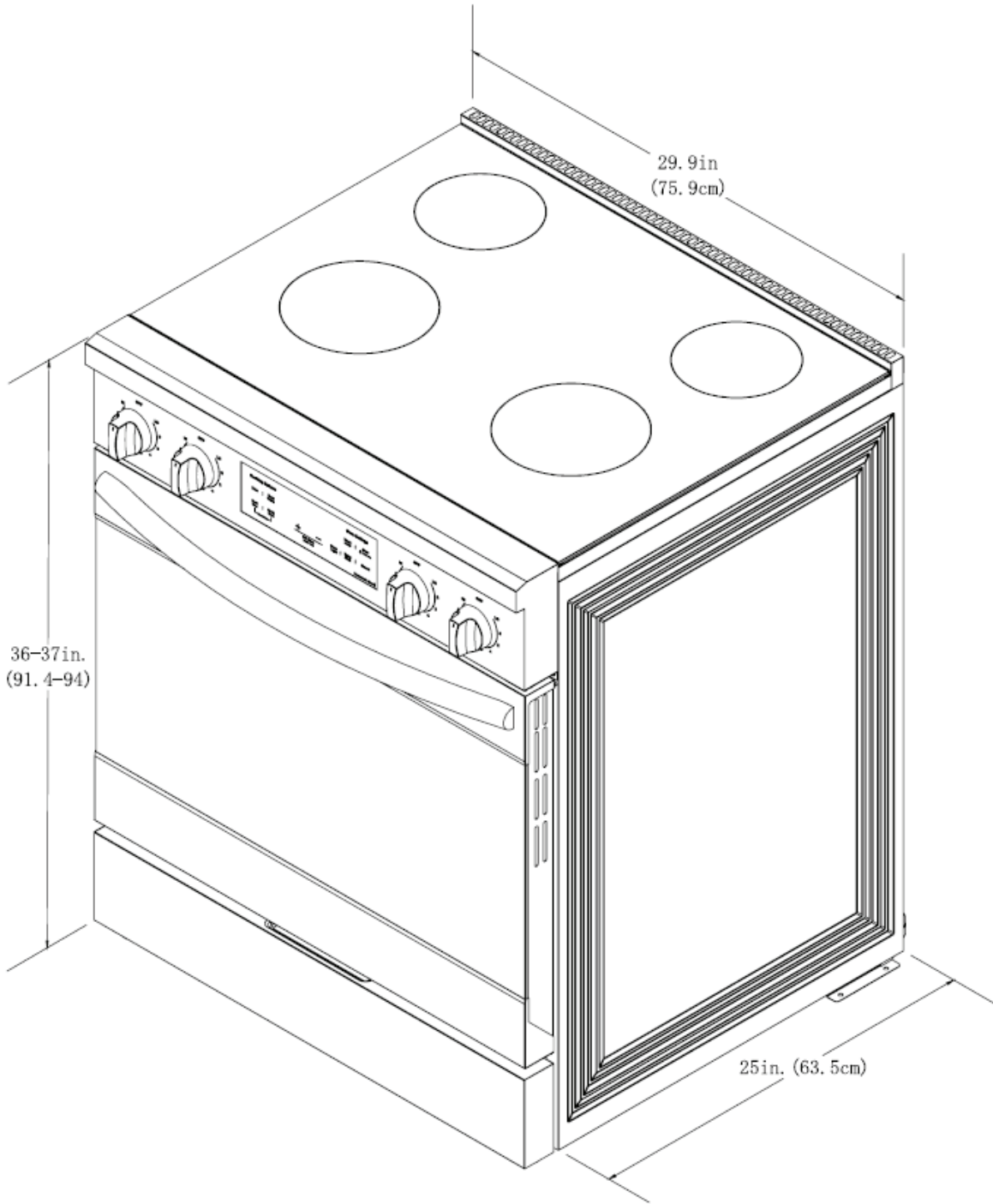


# DIMENSIONES DEL HORNO

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS





# SELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN

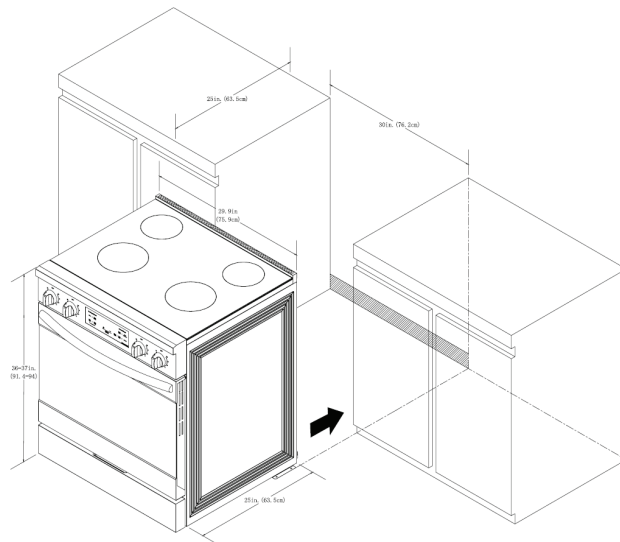
## **DISTANCIAS Y DIMENSIONES**

ANTES DE COMENZAR a instalar su cocina, consulte la siguiente información, dimensiones y espacios libres. No coloque su cocina en un lugar donde pueda estar expuesta a fuertes corrientes de aire. Deje espacios libres adecuados entre su cocina y las superficies combustible adyacentes. Estas dimensiones deben cumplirse para un uso seguro de su cocina. La ubicación de la toma de corriente eléctrica puede ajustarse para cumplir con las siguientes dimensiones y espacios libres.

Para su instalación en Canadá, una cocina independiente no debe instalarse a menos de 4,7 pulgadas (12 cm) de cualquier superficie adyacente.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

Su cocina ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para los armarios de madera, que es de 194 °F (90 °C). Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, las encimeras y los armarios que rodean su cocina puedan soportar el calor (hasta 194 °F (90 °C)) generado por su cocina. De lo contrario, podrían producirse decoloraciones, delaminaciones o derretimientos.



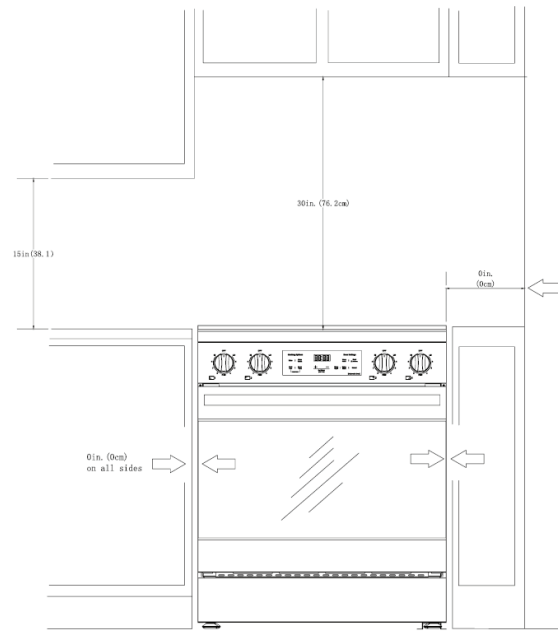
### **Dimensiones mínimas**

Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la encimera, el suelo y los armarios que rodean su cocina puedan soportar el calor de hasta 194 °F (90 °C) que genera su cocina.

Deje un espacio libre mínimo de 30 pulgadas (76,2 cm) entre los elementos de superficie y la parte inferior de los armarios de madera o metal sin protección, o deje un espacio libre mínimo de 24 pulgadas (61 cm) cuando la parte inferior del armario de madera o metal esté protegida por un tablero ignífugo de al menos 0,25 pulgadas (0,6 cm) de espesor recubierto con una lámina de acero MSG n.º 28 como mínimo, acero inoxidable de 0,015 pulgadas (0,038 cm), aluminio de 0,024 pulgadas (0,061 cm) o cobre de 0,020 pulgadas (0,051 cm).

Su cocina ha sido aprobada para un espacio de 0 pulgadas (0 cm) con respecto a las superficies adyacentes situadas por encima de la placa de cocción. Sin embargo, recomendamos un espacio mínimo de 6 pulgadas (15,2 cm) con respecto a las superficies situadas a menos de 15 pulgadas (38,1 cm) por encima de la placa de cocción y los armarios adyacentes para reducir la exposición al vapor, las salpicaduras de grasa y el calor.

Para reducir el riesgo de quemaduras al alcanzar elementos con superficies calientes, se debe evitar el espacio de almacenamiento en armarios sobre la placa de cocción. Si hay espacio de almacenamiento en armarios sobre la placa de cocción, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga al menos 5 pulgadas (12,7 cm) por delante de los armarios. Los armarios instalados sobre la placa de cocción no deben tener una profundidad superior a 16 pulgadas (40,6 cm).



## REQUISITOS ELÉCTRICOS

**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales:

- Retire el fusible de la vivienda o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación.
- Su cocina debe recibir el voltaje y la frecuencia correctos, y debe estar conectada a un circuito derivado individual correctamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible con el amperaje especificado en la placa de características situada encima del panel superior del cajón inferior.
- Le recomendamos que el cableado eléctrico y la conexión de su cocina sean realizados por un electricista cualificado. Después de la instalación, pida al electricista que le muestre dónde se encuentra el interruptor principal de la cocina.
- Consulte con las empresas de servicios públicos locales los códigos eléctricos que se aplican en su zona. Si no se conecta el horno de acuerdo con los códigos vigentes, se podrían producir situaciones peligrosas. Si no existen códigos locales, la cocina debe conectarse y protegerse con fusibles para cumplir los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA n.º 70, última edición.

A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que las construcciones nuevas (no existentes) utilicen una conexión de 4 conductores para las cocinas eléctricas.

- Al instalar una cocina eléctrica en una nueva construcción, siga las instrucciones de «Conectar un cable de alimentación de 4 hilos».
- Debe utilizar un sistema eléctrico monofásico de 3 o 4 cables, de 208Y/120 voltios o 240/120 voltios, 60 hercios.
- Si el servicio eléctrico proporcionado no cumple con las especificaciones anteriores, solicite a un electricista autorizado que instale una toma de corriente homologada.
- Utilice únicamente un cable de cocina de 3 o 4 conductores homologado por UL. Estos cables pueden estar provistos de terminales de anillo en los hilos y de un dispositivo de alivio de tensión.
- Se requiere un cable de rango nominal de 40 amperios con un rango mínimo de voltaje de 125/250. No recomendamos un cable de rango de 50 amperios, pero si se utiliza, debe estar marcado para su uso con aberturas de conexión nominales de 13,8 pulgadas (35 cm) de diámetro. Asegúrese de centrar el cable y el alivio de tensión dentro del orificio ciego para evitar que el borde dañe el cable.
- Dado que no se puede acceder a los terminales de la gama una vez que esta está en posición, se debe utilizar un conducto o cable de servicio flexible.



# INSTALACIÓN DE SU COCINA

**⚠ ADVERTENCIA** Recomendamos que un instalador profesional instale su cocina.

Si su cocina no se instala correctamente, una conexión a tierra eléctrica incorrecta puede provocar un incendio o una explosión que puede causar lesiones o la muerte.

## Herramientas necesarias (no incluidas)



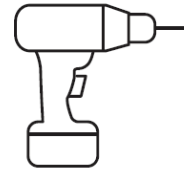
Pliers



1/4 in. nut driver



Adjustable wrench



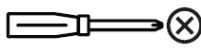
Drill



Level



Pencil



Phillips screwdriver

## Artículos no incluidos

- Cable de alimentación de 4 o 3 hilos
- Alivio de tensión

## Notas para el instalador:

1. Lea este manual antes de instalar su cocina.
2. Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.
3. Asegúrese de conservar estas instrucciones junto con su cocina.
4. Antes de instalar la cocina en una zona cubierta con linóleo o cualquier otro revestimiento sintético para suelos, asegúrese de que el revestimiento pueda soportar temperaturas de al menos 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse.
5. No instale su cocina sobre moqueta a menos que coloque una almohadilla aislante o una lámina de madera contrachapada de 0,25 pulgadas (0,6 cm) de grosor entre la cocina y la moqueta.

## ANTES DE INSTALAR SU ESTUFA

1. Retire el embalaje exterior e interior.
2. Limpie las superficies de la cocina con un paño húmedo o una esponja y, a continuación, séquelas con un paño limpio y seco.

Clasificación de la cocina*		Potencia nominal especificada del kit de cable de alimentación y protección del circuito
120/240 voltios	120/208 voltios	Amperios
8,8—16,5 kW	7,8—12,5 kW	40 o 50
16,6—22,5 kW	12,6—18,5 kW	50

Este rango se puede conectar directamente a la caja del disyuntor (o desconectado con fusible) mediante un cable de cobre flexible o con revestimiento no metálico.

Deje una holgura de entre 61 cm y 91,4 cm en la línea para que la gama se pueda mover si alguna vez es necesario realizar tareas de mantenimiento. Se debe proporcionar un conector de conducto homologado por UL en cada extremo del cable de alimentación (en la gama y en la caja de conexiones).

Los tamaños de los cables y las conexiones deben ajustarse a la potencia nominal de la gama.

El diagrama de cableado se encuentra en el panel trasero.



## CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

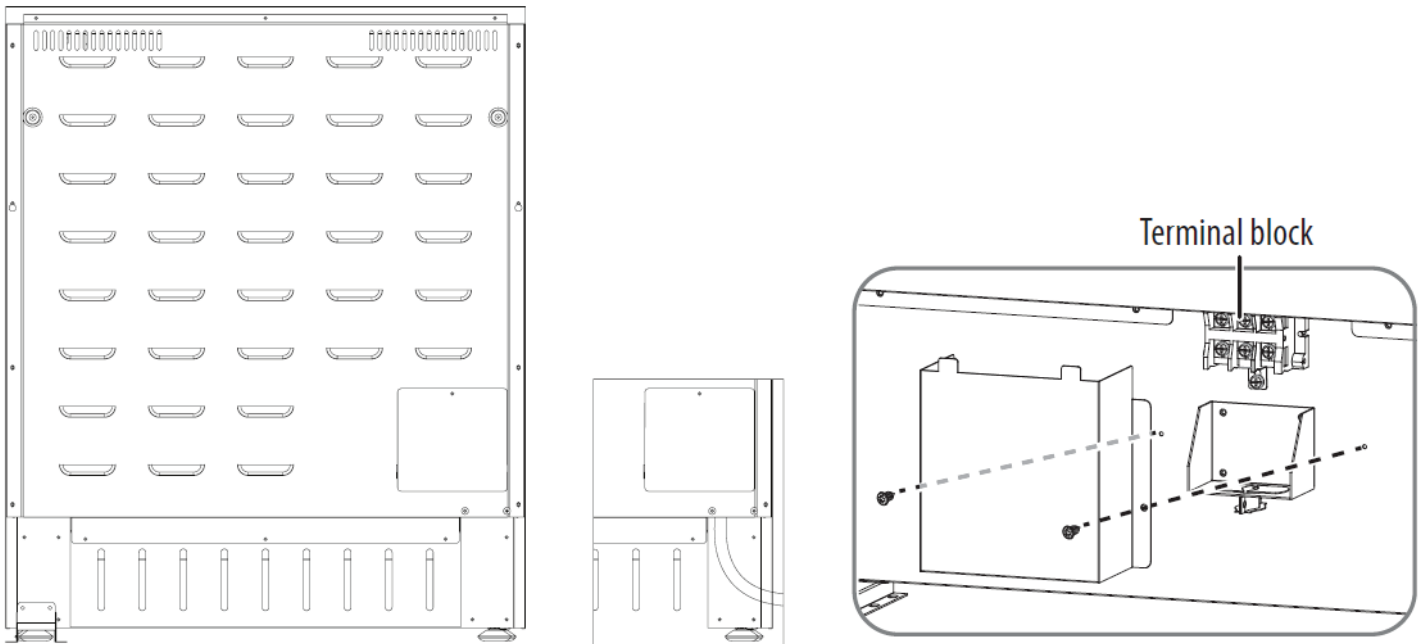
### ⚠ ADVERTENCIA

- Es necesario conectar la cocina a tierra.
- No conecte el aparato a la red eléctrica hasta que esté conectado a tierra de forma permanente.
- Su cocina debe estar conectada a un sistema de cableado metálico permanente con conexión a tierra, o bien debe conectarse un conector de tierra al terminal de tierra o al cable conductor de su cocina.

El incumplimiento de cualquiera de las instrucciones anteriores podría provocar un incendio, lesiones personales o descargas eléctricas.

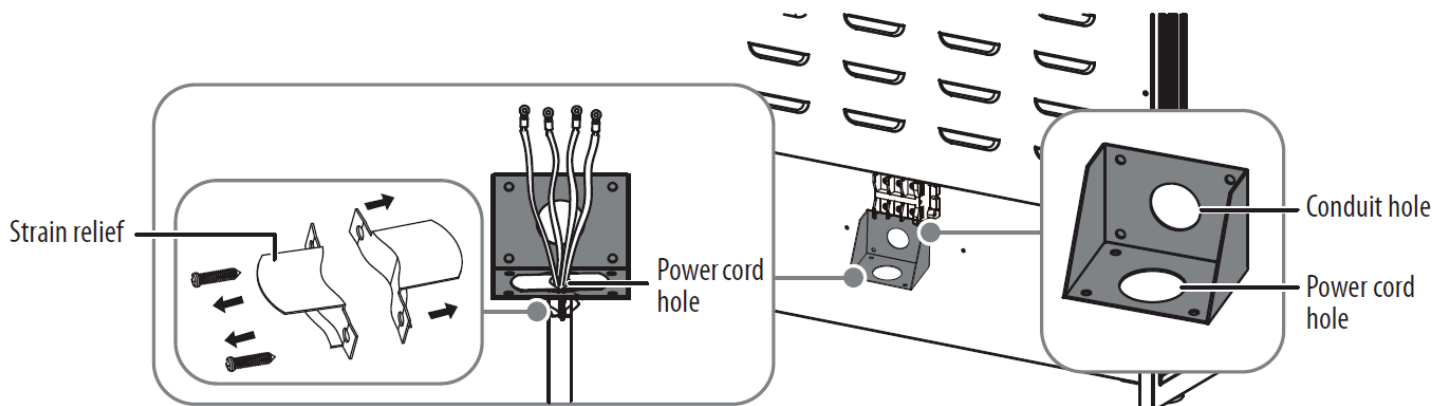
### Retire la cubierta del bloque de terminales

1. Retire los dos tornillos que fijan la cubierta del bloque de terminales a la parte posterior de la cocina. No deseche los tornillos. Los necesitará para volver a instalar la cubierta.



2. Para instalar el cable de alimentación, enganche el alivio de tensión sobre el orificio del cable de alimentación de 1 3/8 pulgadas (3,5 cm) situado debajo de la parte trasera del horno. Inserte el cable de alimentación a través del alivio de tensión y, a continuación, apriete el alivio.

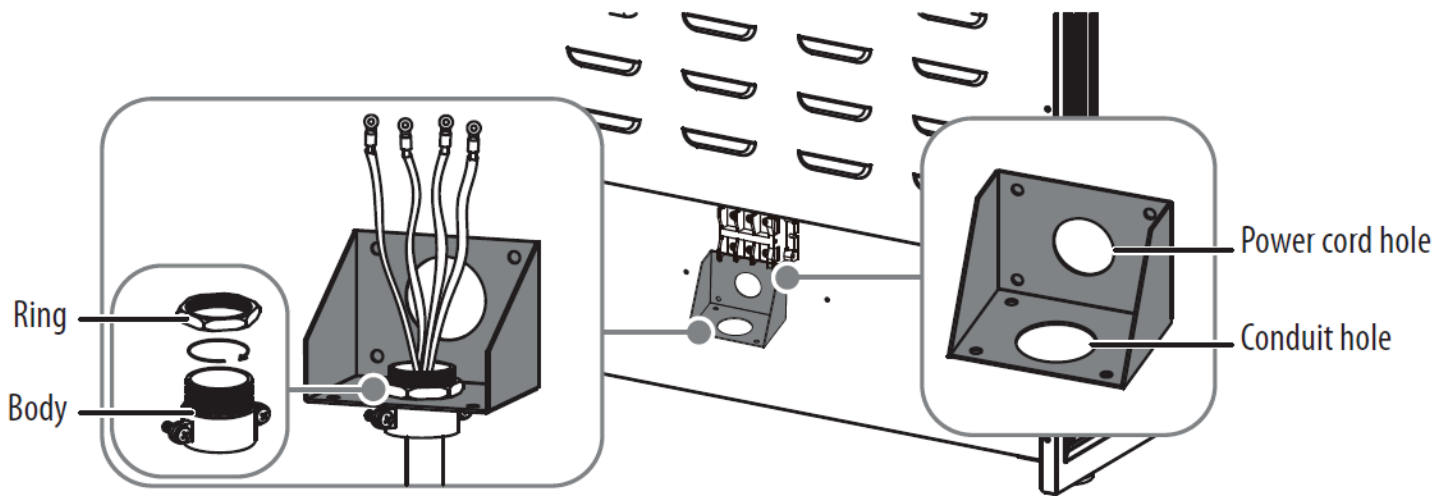
**i NOTA:** Debe instalar el cable de alimentación con un alivio de tensión. Fije el alivio de tensión a la abertura de la placa de conexión del conducto.



3. Para instalar el conducto, inserte el alivio de tensión del conducto en el orificio de 1 1/8 pulgadas (2,8 cm)

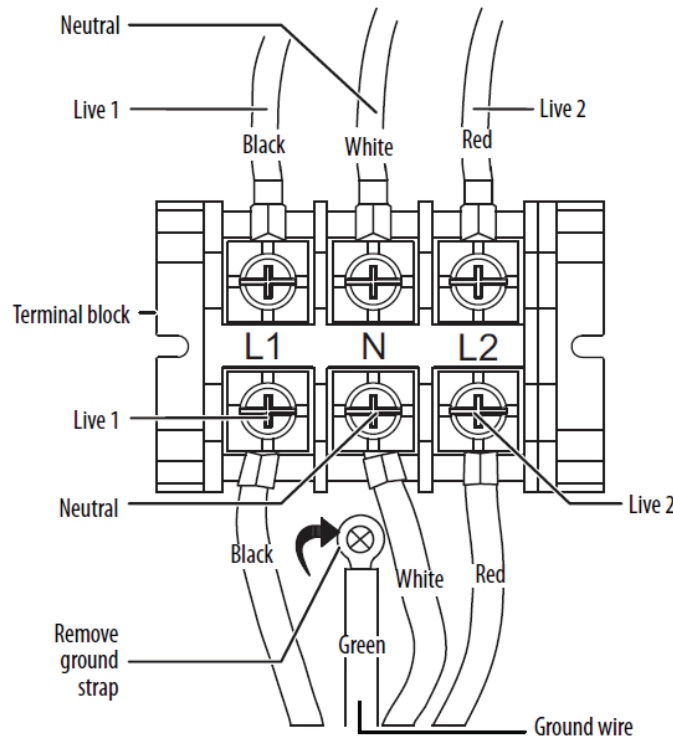


del conducto, luego instale el conducto a través del cuerpo del alivio de tensión y fije el alivio de tensión con su anillo.



Si va a conectar un cable de alimentación de 4 hilos, vaya a Conectar un cable de alimentación de 4 hilos.  
Si va a conectar un cable de alimentación de 3 hilos, vaya a Conectar un cable de alimentación de 3 hilos.

**Conectar un cable de alimentación de 4 hilos**



1. Desconecte la alimentación del disyuntor o la caja de fusibles antes de realizar la conexión eléctrica.
2. Retire los tres tornillos inferiores del bloque de terminales y retire el tornillo de tierra.
3. Retire y deseche la cinta de conexión a tierra situada entre el tornillo terminal central y el tornillo de conexión a tierra. No deseche ningún tornillo.
4. Inserte el tornillo de tierra en el anillo terminal del cable de tierra del cable de alimentación y en el marco de la cocina.
5. Inserte los tres tornillos terminales (retirados anteriormente) a través de cada anillo terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición central del bloque de terminales.

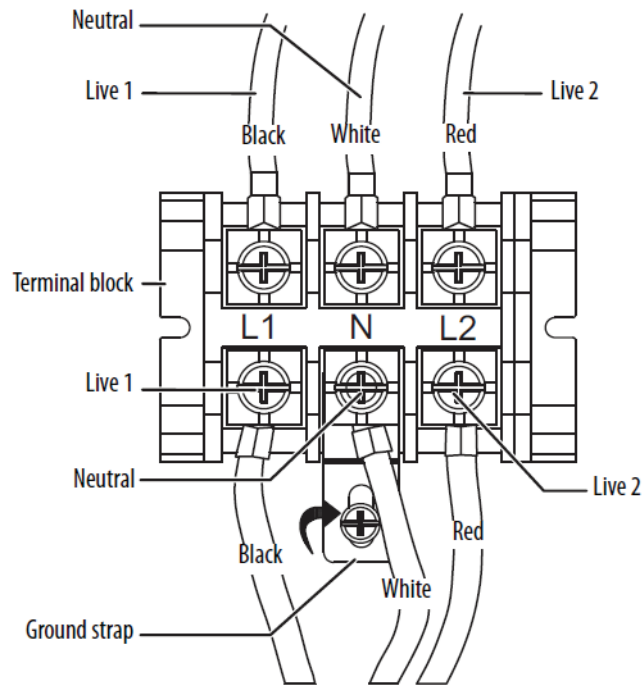


- Vuelva a instalar y apriete bien los tornillos al bloque de terminales.
- ⚡ PRECAUCIÓN** Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Fase 1 - Neutro	120 V
Nivel 2 - Neutro	120 V
Fase 1 - Fase 2	208 V / 240 V

- Vaya a Reemplazar la cubierta del bloque de terminales.

### **Conecte un cable de alimentación de 3 hilos**



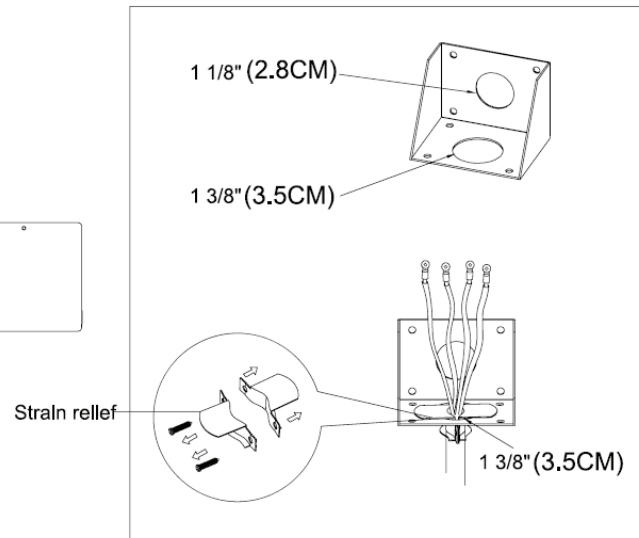
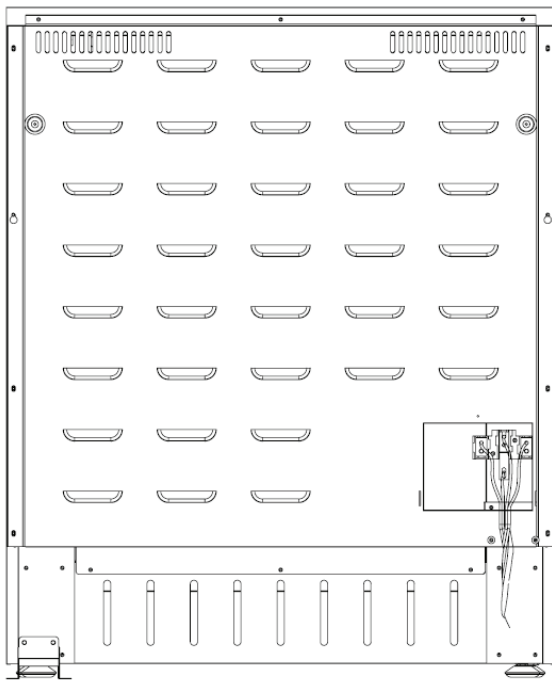
- Retire los tres tornillos inferiores del bloque de terminales.
- Inserte los tres tornillos terminales a través de cada anillo terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición central inferior del bloque de terminales.
- Apriete bien los tornillos al bloque de terminales. NO retire la conexión de la cinta de tierra.
- ⚡ PRECAUCIÓN** Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Fase 1 - Neutro	120 V
Fase 2 - Neutro	120 V
Nivel 1 - Nivel 2	208 V / 240 V

- Vaya a Sustituir la cubierta del bloque de terminales.



## Reemplazar la cubierta del bloque de terminales



1. Asegúrese de que el cable esté bien sujeto con el alivio de tensión.
2. Alinee la cubierta del bloque de terminales con los orificios para tornillos de la parte posterior de la cocina.
3. Inserte los dos tornillos que retiró anteriormente a través de los orificios de la cubierta y en los orificios de la parte posterior de la cocina.
4. Apriete los tornillos.

## INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO

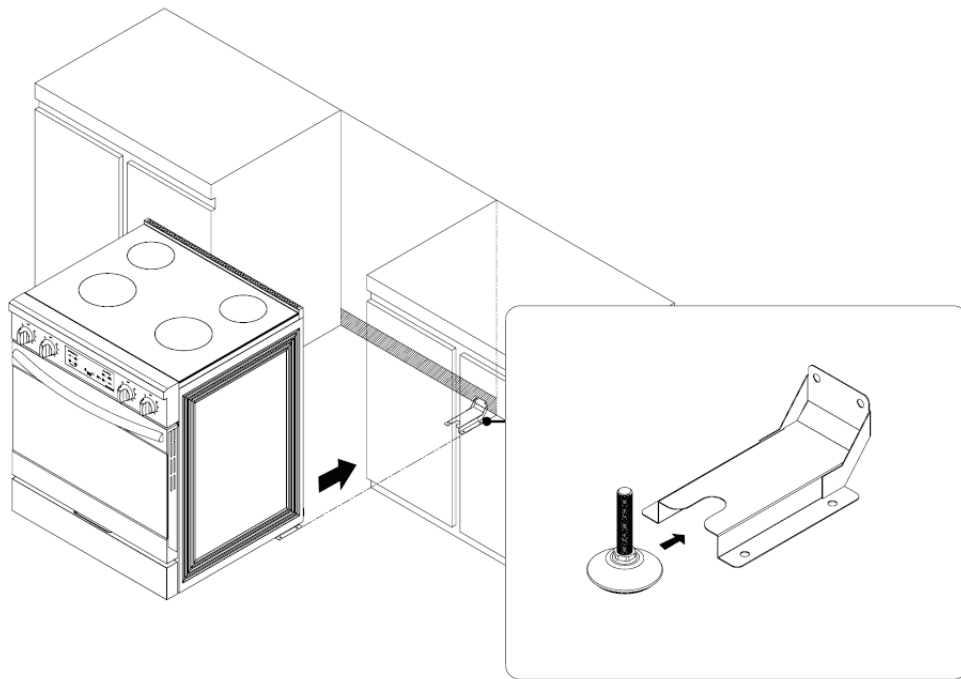
**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de vuelco, la cocina debe fijarse con el dispositivo antivuelco suministrado.

- Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones personales.
- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en su cocina y estructura siguiendo las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que su cocina esté conectada al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
- Si aleja la cocina de la pared para limpiarla, realizar tareas de mantenimiento o por cualquier otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco vuelva a encajar correctamente cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. En caso de uso anormal (como una persona de pie, sentada o apoyada en una puerta abierta), si no se toma esta precaución, la cocina podría volcarse. Podrían producirse lesiones personales por el derrame de líquidos calientes o por la propia cocina.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

Su cocina incluye un soporte antivuelco y tornillos con instrucciones de instalación. Si el soporte no se instala correctamente, usted o un niño podrían volcar la cocina al ponerse de pie, sentarse o apoyarse en la puerta abierta del horno.

1. Suelte y extienda la pata niveladora hasta dejar un espacio mínimo de 1,8 cm entre la parte inferior de la cocina y el suelo.
2. Siga las instrucciones que vienen con el dispositivo antivuelco.



3. Retire el cajón de almacenamiento y mire debajo de la cocina para asegurarse de que la pata niveladora esté encajada en el soporte. Consulte Retirada y sustitución del cajón de almacenamiento.
4. Incline con cuidado la cocina hacia delante. El soporte debería detener la cocina antes de que se incline más de 10,2 cm. Si no es así, deberá volver a instalar el soporte.

### **COLOCACIÓN DE LA COCINA Y CONEXIÓN A LA CORRIENTE**

1. Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que la toma de corriente cumple con las normas eléctricas locales o nacionales.
2. Deslice la cocina hasta su posición.
3. Asegúrese de que la pata trasera de la cocina se haya deslizado dentro del soporte antivuelco. Incline con cuidado la cocina hacia delante para asegurarse de que el soporte antivuelco evita que se vuelque.

### **NIVELACIÓN DE SU ESTUFA**

La cocina debe estar nivelada. Si no lo está, es posible que la puerta no cierre o selle correctamente, lo que puede provocar un calentamiento desigual y problemas de desperdicio de electricidad.

#### **i NOTA:**

- Para facilitar el ajuste de las patas, pida a alguien que empuje la parte superior del mueble para inclinarlo ligeramente.
  - Normalmente basta con ajustar las dos patas delanteras, pero si es necesario se pueden ajustar las cuatro.
1. Asegúrese de que la cocina esté colocada donde usted desea.
  2. Con una llave inglesa, nivele la cocina girando las patas delanteras de nivelación si es necesario. En sentido antihorario se acorta la pata y se baja la cocina. En sentido horario se alarga la pata y se eleva la cocina.
  3. Ajuste las patas niveladoras solo lo necesario para nivelar su cocina. Extender las patas niveladoras más de lo necesario o quitarlas puede hacer que su cocina sea inestable.
  4. Si su cocina está junto a armarios o entre ellos, asegúrese de que la placa de cocción esté al mismo nivel que las encimeras.

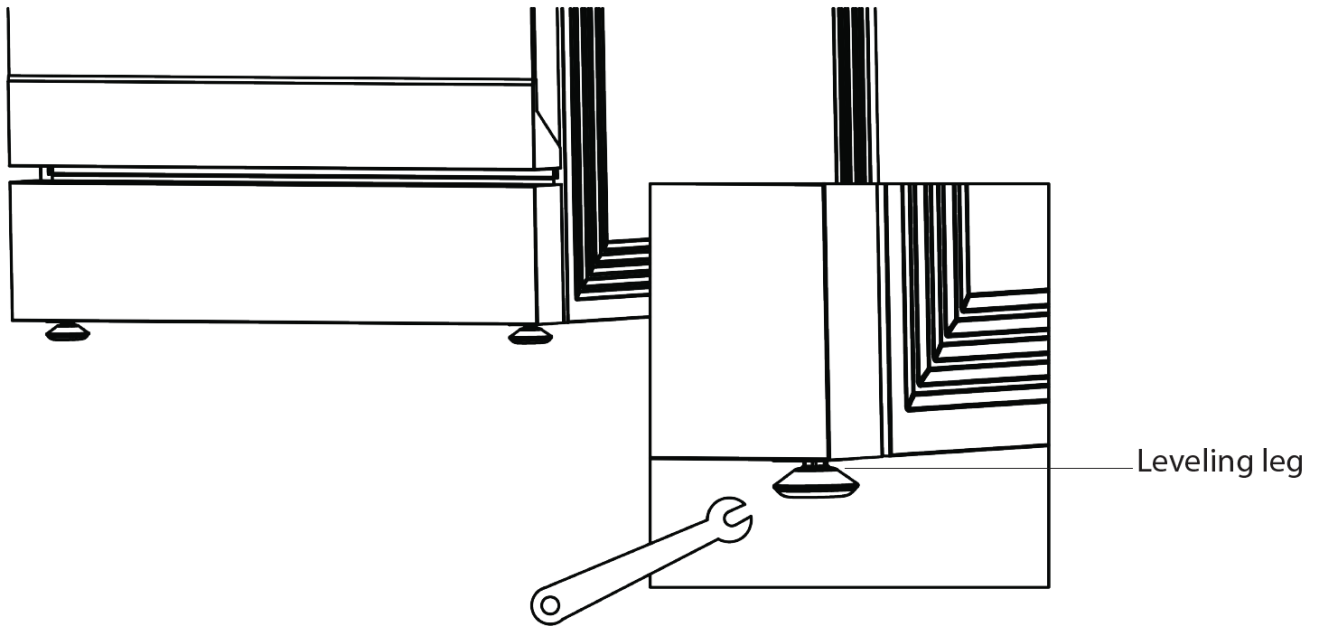
### **FINALIZACIÓN DE LA INSTALACIÓN DE LA COCINA E**

1. Acérquese la cocina lo suficiente a la toma de corriente que vaya a utilizar y enchufe el cable de alimentación.
2. Deslice la cocina hasta su posición. Asegúrese de que la pata trasera izquierda (o trasera derecha) se desli-



ce por debajo del soporte antivuelco. Cuando esté correctamente instalada, la cocina debe quedar a 2 cm de distancia de la pared trasera.

3. Incline con cuidado la cocina hacia delante para asegurarse de que el soporte antivuelco está instalado correctamente y evita que se vuelque.

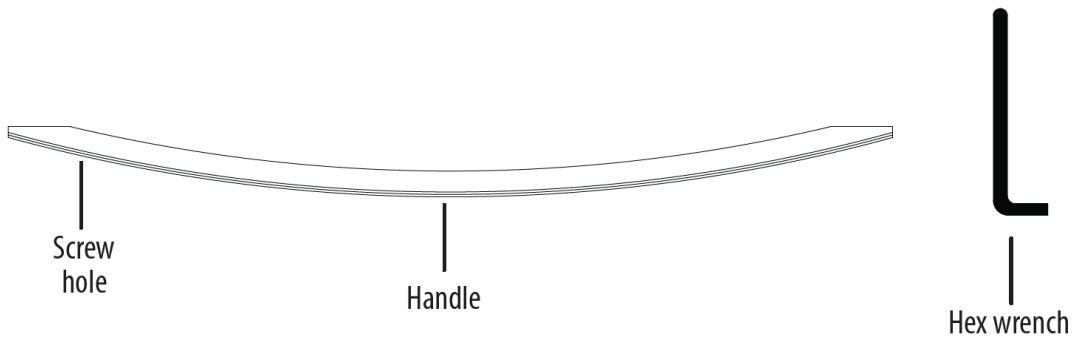


4. Encienda la alimentación eléctrica. Asegúrese de que la cocina funciona correctamente. Para obtener más información, consulte las INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.

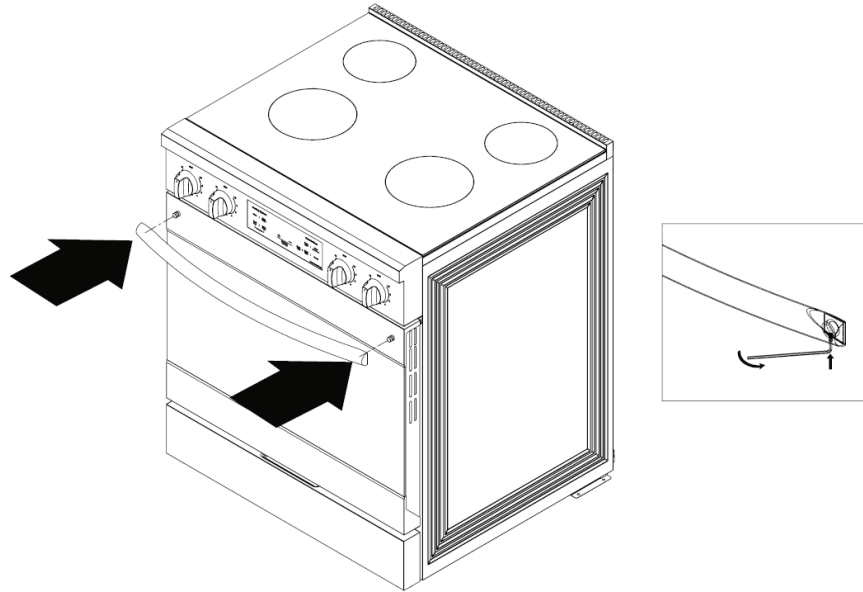
### **INSTALACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO MANILLA**

Es posible que su cocina tenga una «manija KD» que debe instalar.

1. Compruebe que los kits de instalación incluyen la manija y la llave hexagonal.



2. Asegúrese de que el lado con los orificios para los tornillos quede orientado hacia la puerta del horno.
3. Coloque la manija contra la puerta del horno y encájela en la pieza de conexión.

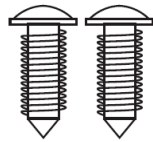


4. Utilice la llave Allen para apretar ambos lados de la manija de la puerta.

### **INSTALACIÓN DE LAS ALMOHADILLAS DE PLÁSTICO**

Para evitar que la cocina quede demasiado cerca de la pared situada detrás de ella, instale las almohadillas de plástico incluidas.

1. Localice el kit de almohadillas de plástico. Incluye:

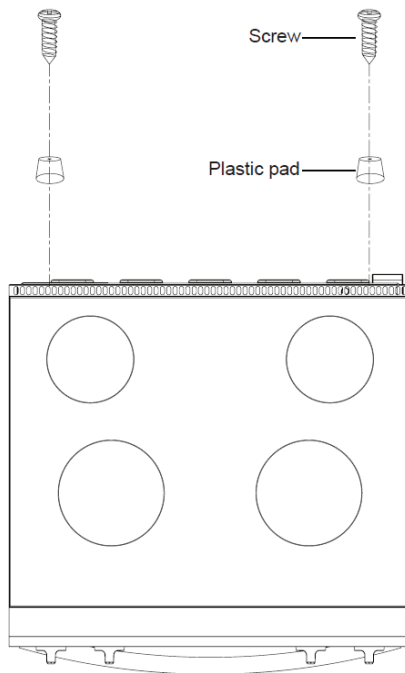


Screws (2)



Plastic pads

2. Alinee los orificios de las almohadillas de plástico con los orificios de la parte superior trasera de la cocina y, a continuación, fije las almohadillas a la cocina con los tornillos suministrados.





# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## **ANTES DE EMPEZAR A UTILIZAR SU GAMA DE PRODUCTOS**

**⚠️ ADVERTENCIA** Todos los equipos eléctricos con piezas móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer y comprender toda la información de seguridad. Consulte las PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

Antes de encender los quemadores o el horno:

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie las superficies de la cocina con un paño húmedo o una esponja y, a continuación, séquelas con un paño limpio y seco.

**⚠️ PRECAUCIÓN** No utilice detergentes agresivos, polvos abrasivos ni objetos afilados para limpiar la cocina. Estos productos pueden dañar las superficies de la cocina.

Cuando encienda un elemento o el horno por primera vez, es posible que se emitan humo y olores. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

### **⚠️ ADVERTENCIA**

- No toque ninguna superficie caliente de la cocina. Utilice guantes para horno o agarradores.
- No deje que los niños se acerquen a la cocina.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, mantenga la puerta del horno cerrada, excepto cuando dé la vuelta a los alimentos.
- Para mantener la temperatura del horno, no abra la puerta con frecuencia durante la cocción.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Para reducir el tiempo necesario para recalentar el horno, planifique su uso para evitar apagarlo entre la cocción de un plato y otro.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

## **USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN**

### **⚠️ ADVERTENCIA**

- Antes de utilizar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad indicadas. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños en el producto, lesiones personales o la muerte.
- Cuando desee mover una olla o sartén a otro elemento, levántela y colóquela sobre el otro elemento. No deslice una olla o sartén de un elemento a otro. El deslizamiento puede rayar las superficies.

**⚠️ PRECAUCIÓN:** Antes de cocinar

- No utilice la superficie de cristal de la placa de cocción como tabla de cortar.
- No coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando.
- Encienda los quemadores de la superficie solo después de colocar los utensilios de cocina sobre ellos.

No guarde objetos pesados sobre la superficie de la placa de cocción. Podrían caerse y dañarla.

**⚠️ PRECAUCIÓN:** Mientras cocina

- No coloque papel de aluminio ni objetos de plástico, como saleros y pimenteros, cuchareros o envoltorios de plástico, sobre la cocina cuando esté en uso. El aire caliente del ventilador podría derretir los plásticos o incendiar los objetos inflamables.
- Asegúrese de encender el elemento correcto.
- Nunca cocine directamente sobre el cristal. Utilice siempre utensilios de cocina.
- Coloque siempre la sartén en el centro del elemento de la superficie en el que está cocinando.



- Nunca deje los quemadores sin vigilancia mientras utiliza una temperatura alta. Los derrames provocan humo y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse.
- Apague los quemadores de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.
- No utilice film transparente para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y resultar difícil de eliminar.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Después de cocinar

- No toque los quemadores hasta que se enfríen.
- La superficie puede seguir estando caliente y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de cristal antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie inmediatamente los derrames en la zona de cocción para evitar tareas de limpieza difíciles más adelante.
- Si el armario de almacenamiento está directamente encima de la superficie de cocción, asegúrese de que los artículos que contiene se utilizan con poca frecuencia y de que pueden almacenarse de forma segura en una zona expuesta al calor. Las temperaturas pueden ser peligrosas para artículos como líquidos volátiles, productos de limpieza o aerosoles.

Los quemadores de la placa de cocción son elementos de superficie radiante. Cuando se enciende un elemento, la temperatura aumenta de forma gradual y uniforme. A medida que la temperatura aumenta, el elemento radiante se ilumina en rojo.

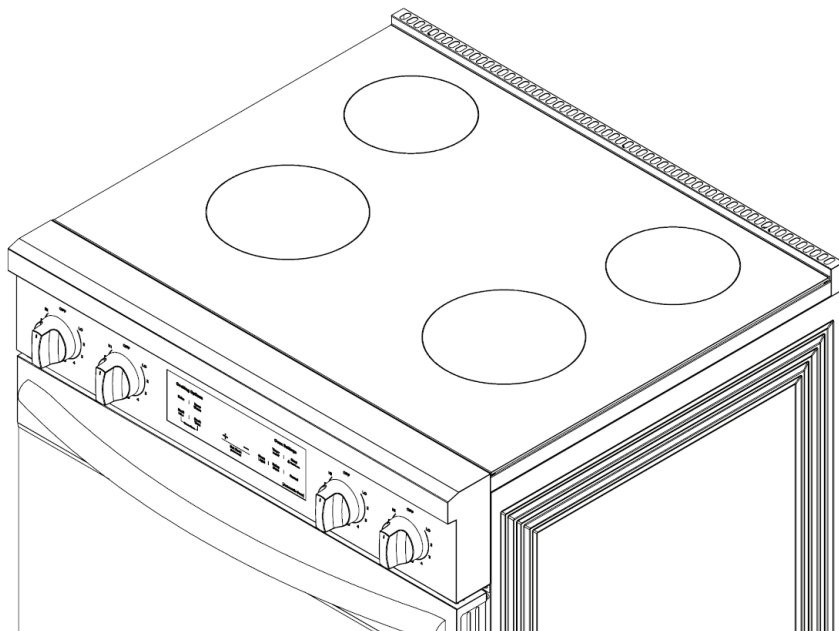
Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento se enciende y se apaga cíclicamente. El elemento calefactor retiene suficiente calor para ayudar a proporcionar un calor más uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para cocinar de manera eficiente, apague el elemento varios minutos antes de que termine la cocción. Esto permite que el calor residual complete el proceso de cocción.

**i NOTA:** Un elemento radiante tiene un limitador que permite que el elemento se encienda y apague, incluso en la posición HI.

Esto es normal y ayuda a evitar daños en la placa de cocción cerámica. Si los utensilios de cocina son demasiado pequeños para el elemento radiante o si la base de los utensilios no es plana.

### **Identificación de los quemadores**

Su placa de cocina tiene cuatro quemadores. Los diferentes tamaños de los elementos garantizan que disponga de la fuente de calor adecuada para cada tarea de cocción.





NO.	POSICIÓN DEL QUEMADOR	DESCRIPCIÓN
1	Delantero izquierdo	2100 W
2	Trasera izquierda	1200 W
3	Trasera derecha	2100 W
4	Delanterera derecha	1200 W

### Zonas de cocción

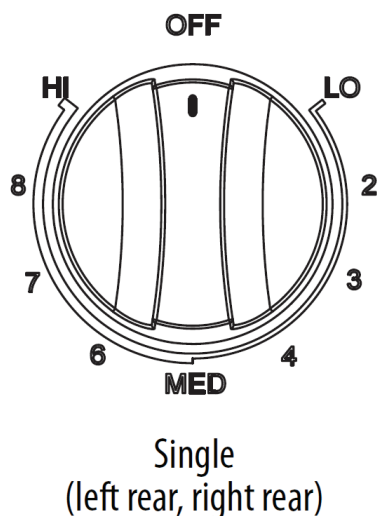
Las zonas de cocción de su cocina se identifican mediante círculos permanentes en la superficie de cocción de cristal. Para cocinar de la forma más eficiente, adapte el tamaño de la sartén al tamaño del elemento.

Las sartenes no deben sobresalir más de 1,3 a 2,5 cm (0,5 a 1 pulgada) del área de cocción.

Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie de cocción de vidrio. El elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de calor preestablecida, incluso en configuraciones altas.

Para obtener más información sobre los tipos de utensilios de cocina adecuados, consulte Uso de los utensilios de cocina adecuados.

### Uso del mando de control del elemento de superficie



1. Presione el mando hacia dentro.
2. Para los quemadores izquierdo y derecho, gire la perilla en cualquier dirección hasta alcanzar la configuración deseada. El rango de temperatura es de 150 °F a 500 °F.

AJUSTE	TIPO DE COCCIÓN
ALTA	Cocinar la mayoría de los alimentos, hervir agua o asar en sartén.
MEDIO-ALTO	Continuar con una ebullición rápida, freír, freír en abundante aceite o cocinar verduras al vapor.
MEDIO	Mantener una ebullición lenta o espesar salsas y jugos.
MEDIO-BAJO	Mantener la cocción de los alimentos, escalfar o guisar
BAJA	Mantener los alimentos calientes o derretir



## Usar los utensilios de cocina adecuados

El uso de los utensilios de cocina adecuados puede evitar muchos problemas, como una cocción desigual o tiempos de cocción prolongados. Busque las siguientes características en las sartenes:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa que encaje perfectamente
- El peso del mango no inclina la sartén
- Sartén bien equilibrada
- El tamaño de la sartén se adapta a la cantidad de comida que se va a preparar y al tamaño de la placa de cocción
- Fabricada con un material que conduce bien el calor. Véase Tipos de utensilios de cocina.

## Tipos de utensilios de cocina

El material del que están hechos tus utensilios de cocina determina la rapidez y uniformidad con la que se transfiere el calor desde la placa calefactora hasta el fondo de la sartén.

MATERIAL	DESCRIPCIÓN
Aluminio	Excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos hacen que el aluminio se oscurezca. (Anodizado Los utensilios de cocina de aluminio son resistentes a las manchas y a la corrosión. Si desliza sartenes de aluminio sobre la placa vitrocerámica, pueden dejar marcas metálicas que parecen arañazos. Elimine estas marcas tan pronto como se enfríe la placa.
Cobre	Excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente. Si desliza sartenes de cobre sobre la placa vitrocerámica, pueden dejar marcas metálicas que parecen arañazos. Elimine estas marcas tan pronto como se enfríe la placa.
Acero inoxidable	Conductor lento del calor con resultados de cocción desiguales. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
Hierro fundido	Mal conductor del calor, pero retiene bien el calor. Cocina de manera uniforme una vez alcanzada la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en placas vitrocerámicas.
Utensilios esmaltados	Las características de calentamiento varían según el material base. El revestimiento de esmalte porcelánico debe ser liso para evitar rayar las placas vitrocerámicas.
Vidrio	Mal conductor del calor. No se recomienda para placas vitrocerámicas porque puede rayar el vidrio.

## PROTECCIÓN DE LA PLACA CERÁMICA

### Limpieza

- Limpie la placa antes de utilizarla por primera vez.
- Limpie la placa de cocción a diario o después de cada uso. Esto ayuda a mantenerla en buen estado y puede evitar daños.
- Si se produce un derrame mientras cocina, apague los quemadores y limpie inmediatamente el derrame del área de cocción mientras aún está caliente para evitar una limpieza difícil más tarde. Con mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca. Utilice guantes o manoplas protectores para evitar quemaduras.
- No deje que los derrames permanezcan en la zona de cocción o en el borde de la placa durante mucho tiempo.
- No utilice detergentes en polvo abrasivos ni estropajos, ya que pueden rayar la placa de cocción.
- No utilice lejía con cloro, amoníaco ni otros productos de limpieza que no estén específicamente recomen-



datos para su uso en superficies de vitrocerámica.

### **Prevención de marcas y arañazos**

- No utilice utensilios de cocina de vidrio. Pueden rayar la placa de cocción.
- No coloque un salvamanteles o un anillo para wok entre la placa y la sartén. Estos artículos pueden marcar o rayar la placa.
- Asegúrese de que la placa de cocción y el fondo de las sartenes estén limpios.
- No deslice sartenes metálicas sobre la placa de cocción.

### **Prevención de manchas**

- No utilice paños de cocina ni esponjas sucios para limpiar la superficie de la placa de cocción. Pueden dejar una película que puede provocar manchas en la superficie de cocción después de calentar la zona.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar manchas permanentes.

### **Prevención de otros daños**

- No permita que el plástico, el azúcar o los alimentos con alto contenido en azúcar se derritan sobre la placa caliente. Si esto ocurriera, límpiela inmediatamente.
- No deje que una sartén se queme. Esto podría dañar la placa y la sartén.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o tabla de cortar.

## USO DEL HORNO

### **AJUSTES MÍNIMOS Y MÁXIMOS**

**⚠ ADVERTENCIA:** Manténgase alejado del horno al abrir la puerta. El aire caliente o el vapor que sale pueden quemarle las manos, la cara o los ojos. Deje que el aire caliente o el vapor salgan antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

**i NOTA:** Hornee o ase siempre con la puerta del horno cerrada. Si abre la puerta del horno mientras está en funcionamiento y la deja abierta, la resistencia del horno se detendrá en un minuto. Esto no es un fallo del producto. El horno se volverá a poner en marcha automáticamente se vuelve a poner en marcha cuando se cierra la puerta.

### **LISTA DE PARÁMETROS DE LA FUNCIÓN**

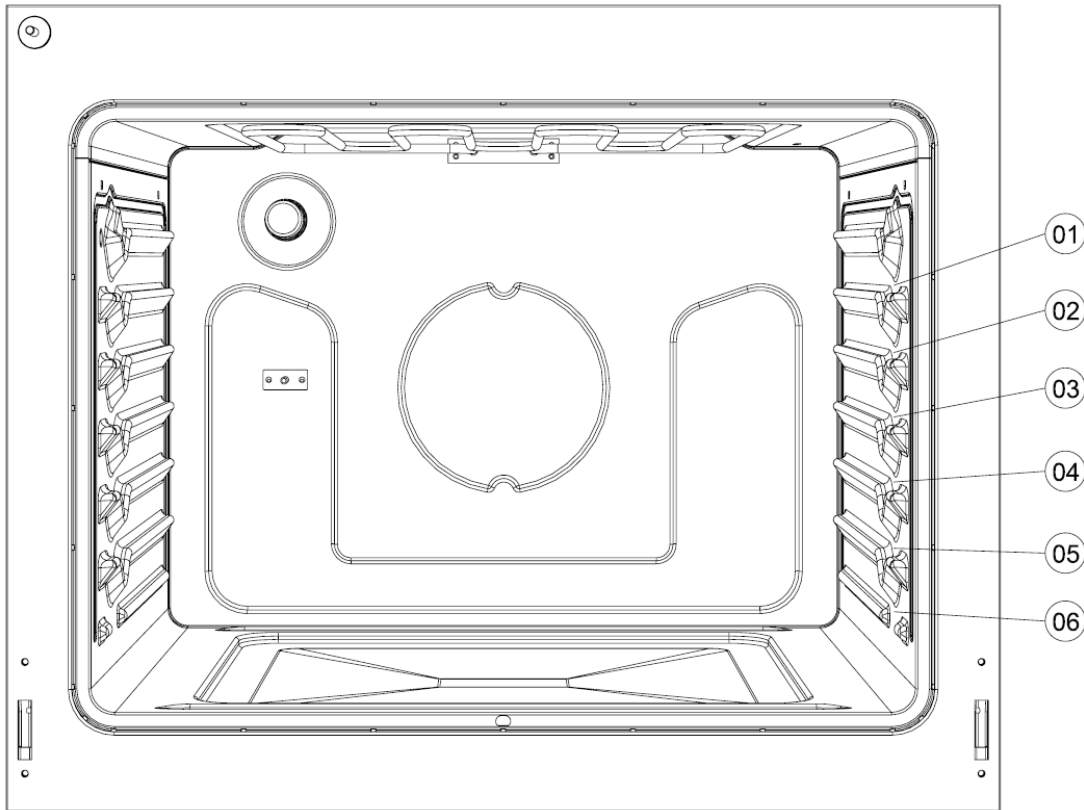
Funcion	Temperatura			Tiempo		
	Predeterminado	Rango	Unit	Predeterminado	Rango	Unit
Hornear	350	175-550	°F	10:00	00:01—10:00	HR/MIN
	177	79—288	°C			
Mantener caliente	175	Not ajustable	°F	03:00	Not ajustable	HR/MIN
	79	Not ajustable	°C			
Limpiar con vapor	150	Not ajustable	°F	00:25	Not ajustable	HR/MIN
	66	Not ajustable	°C			
Asar a Altas temperaturas	550	Not ajustable	°F	03:00	Not ajustable	HR/MIN
	288	Not ajustable	°C			
Asar a Bajas temperaturas	400	Not ajustable	°F	03:00	Not ajustable	HR/MIN
	177	Not ajustable	°C			



## COLOCACIÓN DEL HORNO EN LAS BANDEJAS

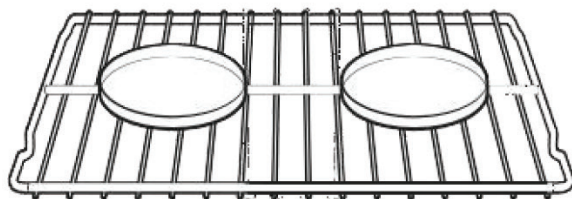
Puede retirar y recolocar las rejillas del horno en cualquiera de las seis posiciones disponibles. Cada rejilla del horno tiene un tope integrado para evitar que se extraiga accidentalmente por completo. La colocación correcta de las rejillas del horno proporciona los mejores resultados de cocción.

**⚠ ADVERTENCIA:** Manténgase alejado del horno al abrir la puerta. El aire caliente o el vapor que sale pueden quemarle las manos, la cara o los ojos. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

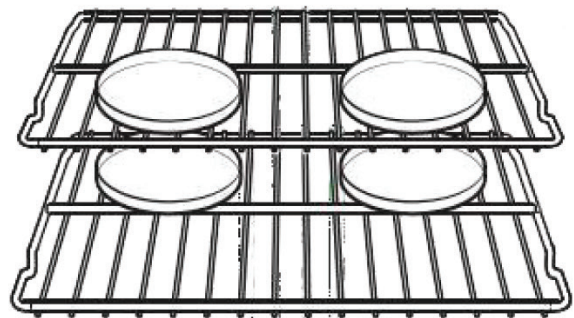


**i NOTA:** La posición de la rejilla por encima de la 6 no se puede utilizar.

- Centrar las bandejas de horno en el horno produce mejores resultados de cocción.
- Cuando hornee varios alimentos, asegúrese de dejar un espacio de entre 2,5 y 3,8 cm alrededor de cada uno.
- Cuando hornee en una sola rejilla, coloque la rejilla del horno en la posición 3 o 4.
- Cuando hornee en varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones 3 y 5. Coloque dos bandejas en la parte trasera de la bandeja superior y las otras dos bandejas en la parte delantera de la bandeja inferior.



Single rack pan placement



Multi rack pan placement



## **⚠ PRECAUCIÓN:**

- No cubra la bandeja del horno con papel de aluminio. Esto altera la circulación del calor y daña el horneado.
- No coloque papel de aluminio en el fondo del horno, ya que podría dañarlo.
- Coloque las rejillas del horno solo cuando el horno esté frío.
- Cuando coloque una rejilla en la posición más alta, asegúrese de que quede bien fijada en el tope en relieve.

## **EXTRACCIÓN DE UNA BANDEJA DEL HORNO**

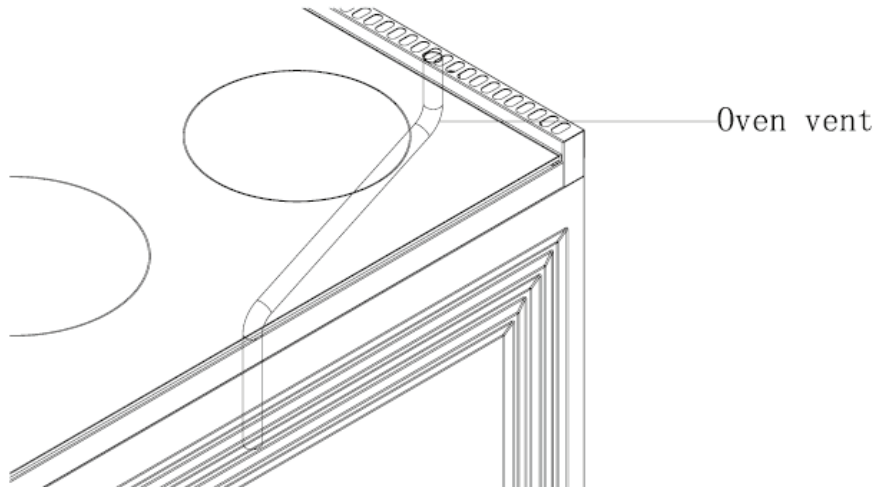
1. Tire de la rejilla hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire de ella para sacarla del horno.

## **CÓMO VOLVER A COLOCAR UNA BANDEJA E E DEL HORNO**

1. Coloque el borde trasero de la rejilla sobre un soporte para rejillas.
2. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela dentro del horno.

## **USO DEL HORNO CON VENTILACIÓN**

La salida de aire del horno se encuentra sobre el elemento trasero derecho.

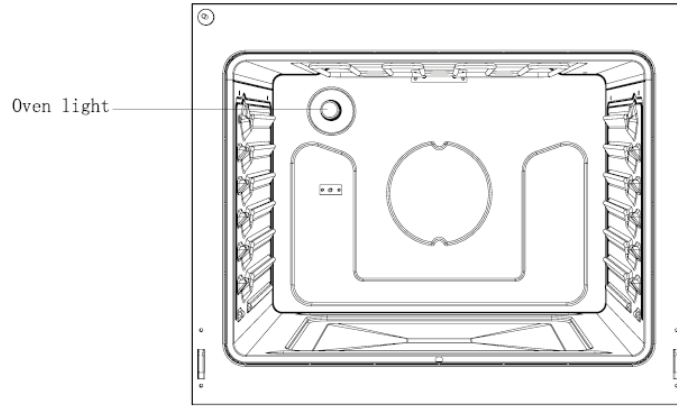


- No bloquee ni coloque objetos delante de la rejilla de ventilación del horno. Una circulación adecuada del aire ayuda a evitar problemas de combustión en el elemento calefactor del horno y garantiza unos resultados óptimos en la cocción.
- Dado que la rejilla de ventilación del horno y la zona circundante pueden calentarse, tenga cuidado al colocar objetos cerca de la rejilla. El vapor caliente podría calentar o derretir los objetos colocados delante de la rejilla.



## **USO DEL HORNO LUZ**

El horno tiene una luz situada en la pared trasera del horno, en la esquina superior izquierda.



- Toque el botón «Oven Light» (Luz del horno) para encender o apagar la luz. La luz del horno le permite comprobar el progreso de la cocción sin abrir la puerta del horno.

## **CONSEJOS PARA HORNEAR CON E**

- Utilice bandejas metálicas con revestimiento antiadherente o recipientes de aluminio adecuados, o utilice moldes de silicona resistentes al calor.
- Aprovecha al máximo el espacio de la rejilla. Te recomendamos colocar la bandeja para hornear en el centro de la rejilla.
- Seleccione la posición correcta de la bandeja antes de encender el horno.
- No mueva las bandejas del horno cuando estén calientes. Si debe mover una bandeja mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con la resistencia caliente del horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada tanto como sea posible.

## **AJUSTE DEL RELOJ**

1. En modo de espera, pulse brevemente [+] y [-] al mismo tiempo para entrar en el estado de configuración de la hora del reloj. Las horas y los minutos del reloj están siempre encendidos (muestran 12:00 cuando se enciende y muestran la hora actual
2. Reloj permanente después de encenderlo). Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor, y pulse prolongadamente [+] o [-] para ajustar 10 valores.
3. En el estado de ajuste de la hora del reloj, pulse brevemente [+] y [-] al mismo tiempo para acceder al estado de ajuste de los minutos del reloj. Las horas del reloj están siempre encendidas y los minutos del reloj parpadean. Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor, y pulse prolongadamente [+] o [-] para ajustar 10 valores.
4. En el estado de ajuste de los minutos del reloj, pulse [+] y [-] simultáneamente para confirmar el ajuste del reloj y entrar en el estado de espera.
5. El rango de ajuste de la hora en el formato de 12 horas es de 1:00 a 12:59, y el rango de ajuste de la hora en el formato de 24 horas es de 0:00 a 23:59.

## **SELECCIÓN DE LA VISUALIZACIÓN DE 12 O 24 HORAS AJUSTE D**

1. En modo de espera, mantenga pulsados los botones [+] y [-] al mismo tiempo durante 3 segundos para acceder a la función de cambio de formato de 12/24 horas del reloj. Cuando el ajuste se haya realizado correctamente, el zumbador emitirá un pitido.
2. Cada vez que el reloj entra en el estado de cambio de 12/24 horas, cambiando entre 12 y 24, la pantalla muestra «12» o
3. «24». La sincronización horaria se convierte según el formato de hora actual.
4. Después de que el reloj cambie al formato de 12/24 horas durante 3 segundos, entra en modo de espera.



## **USO DEL TEMPORIZADOR**

1. Cuando el temporizador no está en funcionamiento, pulse brevemente [Temporizador] para acceder al estado de configuración del temporizador. En ese momento, el indicador luminoso [Temporizador] permanecerá encendido y la pantalla mostrará
2. «00:00» parpadeando. Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 minuto. Mantenga pulsado [+] o [-] para ajustar 10 minutos.
3. En el estado de configuración del temporizador, pulse brevemente [Temporizador] para confirmar la configuración. El indicador luminoso [Temporizador] permanece siempre encendido, la pantalla permanece siempre encendida para mostrar la hora y comienza la cuenta atrás. (Si no se realiza ninguna operación en 60 segundos, se sale del estado programado. Si el tiempo de confirmación es «00:00», se sale del estado programado).
4. Cuando el temporizador está en funcionamiento, también lo están otras funciones de cocción. En ese momento, pulse brevemente [Temporizador] para cambiar a la pantalla de tiempo del temporizador y, tras 3 segundos, cambiará a la pantalla de otras funciones de cocción.
5. Cuando finalice el temporizador, el zumbador emitirá 10 pitidos y la pantalla parpadeará y mostrará «00:00». Puede pulsar cualquier tecla para salir del estado del temporizador.
6. Cuando el temporizador esté en funcionamiento, mantenga pulsado [Temporizador] durante 3 segundos para salir del estado del temporizador, y el indicador luminoso [Temporizador] se apagará.

## **HORNEAR**

La función Hornear le permite programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 150 °F (66 °C) y 550 °F (288 °C).

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada.
2. Pulse la tecla Bake. La pantalla parpadeará el icono de horneado y mostrará 350 °F. Si la temperatura pre-determinada es la temperatura de cocción que desea, vaya al paso 4.
3. (Opcional) Pulse +, - para introducir la temperatura de cocción que desee. La pantalla parpadeará indicando la temperatura.
4. Pulse el botón de inicio. El horno se encenderá automáticamente y comenzará a precalentarse. Introduzca los alimentos en el horno una vez finalizado el precalentamiento. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados al hornear. La pantalla mostrará los iconos PRE, 100 °F y hornear hasta que el horno alcance los 100 °F. A continuación, la pantalla mostrará la temperatura real del horno. Cuando el horno alcance la temperatura que haya seleccionado, emitirá tres pitidos.
5. Cuando termine el horneado, saque los alimentos del horno, cierre la puerta del horno y pulse Cancelar. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora del día.
6. Para cambiar una temperatura de cocción programada, pulse «Bake» (Hornear), introduzca la nueva temperatura de cocción y pulse «Start» (Inicio). El horno completará la cocción a la nueva temperatura.

## **AJUSTE DEL TERMOSTATO DEL HORNO**

Si los resultados de la cocción no son los habituales, el termostato actual del horno se puede ajustar hasta  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

**i NOTA:** Este ajuste de temperatura se conserva en la memoria después de un corte de energía. Este ajuste se utilizará en todas las cocciones futuras, incluyendo Hornear, Asar y Mantener caliente. El ajuste del termostato no afecta a la limpieza con vapor.

1. En modo de espera, mantenga pulsados los botones [Bake] y [Broil] al mismo tiempo durante 3 segundos para acceder al ajuste de temperatura. La pantalla parpadeará para mostrar la temperatura de compensación, y la unidad de temperatura seguirá siendo la misma que la temperatura del sistema. Rango de ajuste de temperatura:  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C). Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor, y mantenga pulsado [+] o [-] para ajustar 5 valores. Cuando la temperatura de compensación es
2. +5 °F, se muestra «5F», y cuando la temperatura de compensación es de -5 °F, se muestra «-5F».



3. En el estado de configuración, pulse brevemente [Inicio] para confirmar y volver al modo de espera. (Si no pulsa [Inicio] en los 30 segundos siguientes a la configuración, volverá al modo de espera).
4. La temperatura de compensación no afecta al ajuste y la visualización de la temperatura de funcionamiento original, pero el control de la temperatura se gestiona según la temperatura de compensación. La temperatura de compensación es válida para todos los modos de calefacción.
5. Al cambiar la unidad de compensación de temperatura, tenga en cuenta que se convierte el valor de la diferencia de temperatura, no el valor real.

## **PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCC**

La función «Cook Time» (Tiempo de cocción) le permite programar el horno para cocinar alimentos a una temperatura determinada durante un tiempo específico. Al final del tiempo establecido, el horno se apaga automáticamente.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al utilizar la función «Cooking Time» (Tiempo de cocción). Esta función es ideal para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de frutas y verduras. Los alimentos que se estropean fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves de corral y

Las carnes deben enfriarse en el frigorífico antes de introducir las en el horno. Incluso cuando estén frías, no deben permanecer más de una hora antes de comenzar la cocción y deben retirarse inmediatamente cuando esta haya finalizado. El consumo de alimentos en mal estado puede provocar intoxicaciones alimentarias.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.

**i NOTA:** Introduzca los alimentos en el horno después de precalentarlo si así lo indica la receta. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados al hornear.

2. Pulse «Bake» (Hornear). La pantalla muestra la temperatura predeterminada y el icono de horneado parpadea. Si la temperatura predeterminada es la que desea, vaya al paso 4.
3. (Opcional) Pulse la tecla «Cook time» (Tiempo de cocción) y ajuste la temperatura pulsando + o - hasta alcanzar la temperatura deseada. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados de cocción.
4. Pulse el botón «Cook Time» (Tiempo de cocción). La pantalla mostrará 00:00.
5. Pulse el botón + o - para seleccionar el tiempo de cocción deseado. La pantalla muestra el tiempo seleccionado. Puede ajustar el tiempo entre 1 minuto y 10 horas.
6. Pulse el botón de inicio. El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse. La pantalla muestra la temperatura predeterminada o seleccionada, la función «Hornear» y el tiempo de cocción seleccionado, hasta que el horno alcanza la temperatura establecida. Cuando el horno alcanza esa temperatura, emite tres pitidos. El horno comienza a cocinar durante el tiempo establecido y la pantalla muestra el tiempo de cocción restante.
7. Para cambiar la temperatura de cocción programada, pulse la tecla «Bake» (Cocción), pulse «+» o «-» para seleccionar la nueva temperatura de cocción y, a continuación, pulse la tecla «Start» (Inicio). El horno completará la cocción a la nueva temperatura.
8. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse el botón «Cook Time» (Tiempo de cocción), pulse + o -, y luego pulse el botón «Start» (Inicio). El horno continuará cocinando durante el tiempo restante que haya establecido.

## **PROGRAMACIÓN DE UN INICIO RETRASADO TIME**

La función de inicio diferido le permite utilizar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al utilizar la función de retraso. Esta función es más adecuada para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de frutas y verduras. Los alimentos que se estropean fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben enfriarse en el frigorífico antes de introducir las en el horno. Incluso cuando estén frías, no deben permanecer más de una hora antes de comenzar la cocción y deben retirarse rápidamente una vez finalizada la cocción. El consumo de alimentos en mal estado puede provocar



enfermedades por intoxicación alimentaria.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.
2. Pulse la tecla correspondiente a la función de horneado que desee. La pantalla parpadeará el icono de la función y mostrará la temperatura predeterminada (350 °F). Si la temperatura predeterminada es la que desea, pase al paso 4.
3. (Opcional) Pulse + o - para seleccionar la temperatura que desee. La pantalla muestra la temperatura que ha seleccionado.
4. Pulse la tecla de tiempo de cocción. La pantalla muestra la temperatura de cocción, «Bake» (Hornear) y 00:00.
5. Pulse el botón + o - para seleccionar la duración de cocción deseada. La pantalla parpadeará indicando la duración de cocción seleccionada. Puede seleccionar cualquier duración entre 1 minuto y 10 horas.
6. Pulse «Delay Start» (Inicio diferido). La pantalla mostrará «Delay» (Diferido) y parpadeará «00:00».
7. Pulse + o - para introducir la duración que desee, entre 1 minuto y 10 horas.
8. Pulse Start. El horno se enciende automáticamente y comienza a precalentarse.
9. Para cambiar la temperatura de cocción programada, pulse «Bake» (Hornear), introduzca la nueva temperatura de cocción y, a continuación, pulse «Start» (Inicio). El horno completará la cocción a la nueva temperatura.
10. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse «Cook Time» (Tiempo de cocción), introduzca el nuevo tiempo de cocción y, a continuación, pulse «Start» (Inicio). El horno continuará cocinando durante el tiempo restante que haya establecido.

## **GRILL**

La función Asar le permite cocinar y dorar alimentos utilizando solo una fuente de calor superior. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado. La carne o el pescado deben colocarse siempre en una rejilla para asar dentro de una bandeja para asar.

**⚠ ADVERTENCIA:** Si se produce un incendio en el horno, cierre la puerta y apáguelo. Si el fuego continúa, eche bicarbonato sódico sobre el fuego o utilice un extintor de espuma. No eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede explotar y el agua puede propagar un incendio provocado por grasa. Ambos pueden causar lesiones personales o daños materiales.

1. Coloque la rejilla del horno de manera que la parte superior de los alimentos quede a una distancia mínima de entre 7,6 y 12,7 cm (3 y 5 pulgadas).
2. Coloque los alimentos en una bandeja para asar con rejilla y métalos en el horno. Cierre la puerta del horno.
3. Pulse una vez la tecla «Broil» (Asar) para seleccionar la temperatura alta y dos veces para seleccionar la temperatura baja. Utilice la temperatura baja para cocinar bien alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin que se doren en exceso.
4. Pulse Start (Inicio). El horno enciende automáticamente el quemador superior y comienza a cocinar. La pantalla muestra el ajuste de gratinado (Hi o Lo) que ha seleccionado y Broil (Gratinar). Gratine por un lado hasta que los alimentos se doren, luego déles la vuelta y gratine por el otro lado.
5. Cuando haya terminado de asar, pulse Off/Clear (Apagar/Borrar) para apagar el horno. La pantalla muestra la hora del día.
6. Para cambiar un ajuste de asado programado, pulse Broil (Asar) para cambiar el ajuste entre Hi (Alto) y Lo (Bajo) y, a continuación, pulse Start (Inicio). El horno cambia el ajuste de asado y termina la cocción a la nueva temperatura.

## **MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS**

La función «Mantener caliente» le permite mantener calientes los alimentos cocinados a baja temperatura durante un máximo de tres horas.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta.



2. Pulse la tecla «Keep Warm» (Mantener caliente) y, a continuación, pulse la tecla «Start» (Inicio). El horno se encenderá automáticamente y se calentará a 150 °F (65 °C). La pantalla mostrará «Warm» (Caliente) y la hora del día.
3. Cuando haya finalizado el calentamiento, pulse la tecla Cancelar. La pantalla muestra la hora del día.

### **CAMBIO ENTRE FAHRENHEIT O CELSIUS**

Puede programar el control del horno para que muestre las temperaturas en grados Fahrenheit o Celsius. El horno viene preconfigurado de fábrica para mostrar las temperaturas en grados Fahrenheit.

1. Mantenga pulsada la tecla BAKE durante tres segundos. La pantalla mostrará F o C. El valor predeterminado es F.
2. Mantenga pulsada la tecla BAKE durante tres segundos para cambiar entre F y C.
3. Pulse la tecla Start para guardar la selección de temperatura.

### **BLOQUEO DE LOS CONTROLES DEL HORNO**

La función Bloqueo desactiva las teclas táctiles del panel de control para evitar que el horno se encienda accidentalmente. Las teclas táctiles permanecen bloqueadas hasta que se desactiva esta función.

1. Mantenga pulsada la tecla (bloqueo) (START) durante tres segundos. El horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará Loc, la hora del día y el icono de bloqueo.
2. Para desbloquear los controles, mantenga pulsada la tecla (bloqueo) (start) durante tres segundos.

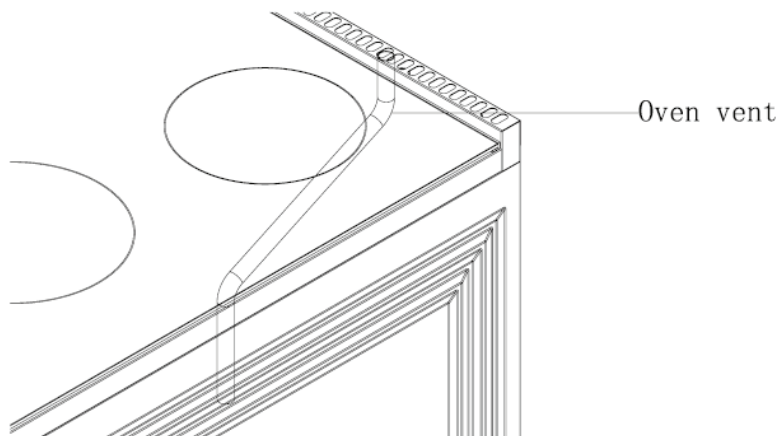
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **! ADVERTENCIA**

- Asegúrese siempre de que los controles y todas las superficies estén fríos antes de retirar o limpiar cualquiera de las piezas de la cocina. Esto evitará que se quemé.
- Si por cualquier motivo retira la cocina de la pared, asegúrese de volver a activar el dispositivo antivuelco después de volver a colocarla en su sitio. Si no toma esta precaución, la cocina podría volcarse y provocar lesiones personales.

### **Uso Del Horno Ventilación De**

- La rejilla de ventilación del horno se encuentra encima del elemento superficial trasero derecho.
- La zona de la rejilla de ventilación puede calentarse durante el uso del horno.
- Es normal que salga vapor por la rejilla de ventilación.
- La rejilla de ventilación es importante para una correcta circulación del aire. No bloquee nunca esta rejilla.





## **Limpieza Del Panel De Control**

### **⚠ PRECAUCIÓN:**

- Nunca utilice lana de acero ni limpiadores abrasivos.
  - Proteja la superficie de objetos afilados. Estos objetos pueden dañar la superficie.
1. Bloquee los controles del horno. Consulte Bloqueo de los controles del horno en la página 34.
  2. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo o un limpiacristales. Puede utilizar agua tibia con jabón para limpiar las zonas muy sucias.
  3. Cuando haya terminado de limpiar, desbloquee los controles del horno.

## **Limpieza De Las Piezas Pintadas Y Los Adornos Decorativos Es**

- Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente y jabón, y luego seque con un paño limpio, seco y suave.
- Para residuos más difíciles y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la zona y déjelo actuar entre 30 y 60 minutos. Limpie con un paño húmedo y seque con un paño limpio, seco y suave.

**⚠ PRECAUCIÓN:** No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

## **Limpieza De Superficies De Acero Inoxidable**

**⚠ PRECAUCIÓN:** No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

**i NOTA:** Para evitar decoloraciones o manchas de grasa, le recomendamos que limpie y elimine cualquier derrame, mancha y grasa de su cocina después de cada uso.

1. Ponga una pequeña cantidad de limpiador para acero inoxidable diseñado para su uso en electrodomésticos en un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.
2. Limpie una pequeña zona, frotando en el sentido del grano del acero inoxidable, si procede.
3. Secar con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

**i NOTA:** Si anteriormente ha utilizado un limpiador para electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajillas y agua antes de utilizar el limpiador para acero inoxidable.

## **Limpieza Del Horno Rejillas**

**⚠ PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que las rejillas del horno se hayan enfriado antes de retirarlas.

1. Tire de la rejilla hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire de ella para sacarla del horno.
3. Límpiela a mano con agua caliente y jabón, utilizando un estropajo o una esponja de plástico o impregnada en jabón, y luego séquelo con un paño suave. No utilice estropajos de acero.
4. Para volver a colocar la rejilla, coloque el borde trasero de la rejilla sobre el soporte, luego levante la parte delantera de la rejilla y deslícela dentro del horno. Si la rejilla se atasca, frote los rieles laterales con papel encerado o un paño con un poco de aceite de cocina. Esto ayudará a que la rejilla se deslice más fácilmente por los rieles.

## **Limpieza Del Horno Puerta**

### **⚠ PRECAUCIÓN:**

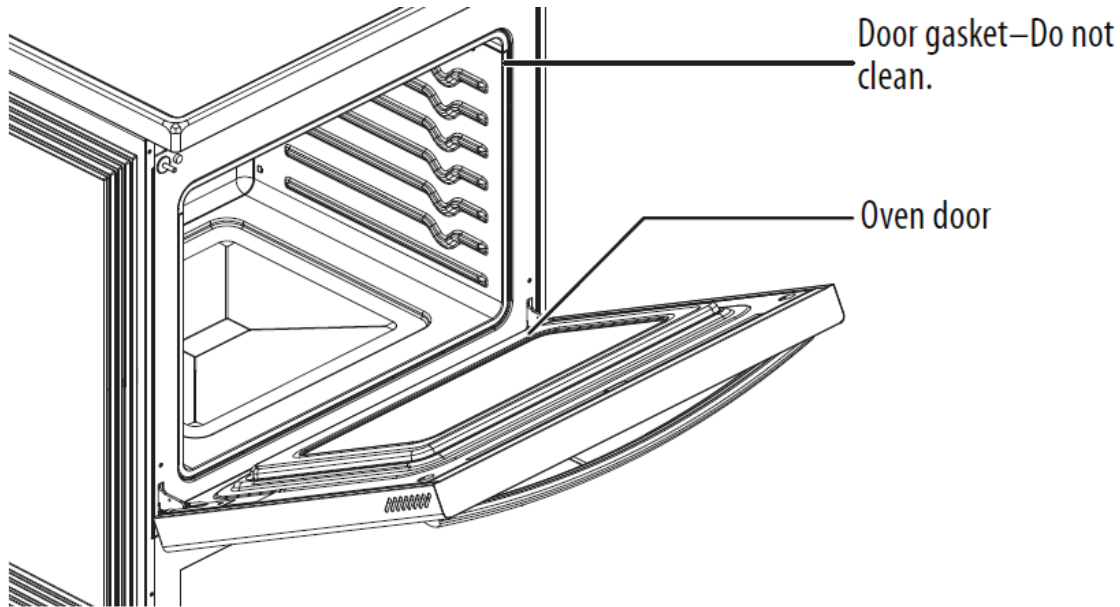
- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está fabricada con un material tejido que es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o retirar esta junta.
- NO sumerja la puerta en agua.



- NO rocíe ni deje que entre agua o limpiacristales en las rejillas de ventilación de la puerta.
- NO utilice limpiadores para hornos, polvos limpiadores ni ningún otro producto abrasivo agresivo en el exterior de la puerta del horno.

La puerta del horno tiene varias superficies que requieren diferentes técnicas de limpieza. La junta del marco de la puerta del horno nunca debe limpiarse ni moverse para limpiar otras superficies. La junta está fabricada con un material tejido que es esencial para un buen sellado térmico.

1. Limpie la superficie interior de la puerta a mano con agua caliente jabonosa y un estropajo de plástico jabonoso. No deje que entre humedad en el interior del conjunto de la puerta.



2. Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave.
3. Limpie las superficies exteriores de acero inoxidable de la puerta siguiendo las instrucciones de Limpieza de superficies de acero inoxidable.
4. Limpie la ventana de cristal con un limpiacristales o agua tibia con jabón y aclare bien. No deje que entre humedad en el interior de la puerta.

#### LIMPIEZA DE LOS MANDOS DEL CONTROL DE LA SUPERFICIE ELEMENT

##### **⚠ ADVERTENCIA:**

- No utilice limpiadores en aerosol en el panel de control del elemento de superficie. El aerosol que entre en los orificios de la válvula podría entrar en contacto con componentes eléctricos y provocar la muerte, lesiones personales o daños en el producto.
  - Las perillas y los vástagos de las válvulas deben estar completamente secos antes de volver a instalarlos.
1. Asegúrese de que todos los mandos de los elementos de superficie estén en la posición OFF.
  2. Tire de los mandos de control hacia fuera de los vástagos de la válvula de control del elemento de superficie. No limpie los mandos de control en el lavavajillas. No son aptos para el lavavajillas.
  3. Limpie los pomos con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente todas las superficies (incluidas la parte posterior y el orificio del vástago).
  4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable y un paño suave y húmedo.
  5. Vuelva a colocar los mandos de control en la posición OFF empujándolos directamente sobre los vástagos de la válvula de control.

#### **Limpieza De La Placa De Cocción E**

La superficie de la placa de cocción es de porcelana esmaltada. Para evitar que esta superficie pierda brillo, limpie y seque los derrames tan pronto como se produzcan. Los alimentos con mucho ácido (por ejemplo, tomates,



chucrut y zumos de frutas) o con alto contenido en azúcar pueden provocar manchas opacas si se dejan secar.

### **⚠ PRECAUCIÓN:**

- No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.
- Compruebe cuidadosamente que el fondo de las sartenes no presente asperezas que puedan rayar la placa de cocción.

### **Uso Diario Normal Limpieza**

**i NOTA:** El uso diario de un limpiador para placas vitrocerámicas ayuda a mantener la placa como nueva.

Utilice únicamente un limpiador para placas vitrocerámicas. Es posible que otras cremas no sean tan eficaces. Siguiendo estos pasos, podrá mantener y proteger la superficie de la placa vitrocerámica.

Antes de utilizar la placa por primera vez, límpiela con un limpiador para placas vitrocerámicas. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.

1. gite bien la crema limpiadora y aplique unas gotas directamente sobre la placa de cocción.
2. Utilice una toalla de papel o una esponja para limpiar placas de cerámica para limpiar toda la superficie de la placa.
3. Utilice un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

### **Limpieza De Derrames De Azúcar Y Plásticos E Es Derretidos**

**i NOTA:** Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie del vidrio, no se pueden reparar. Será necesario sustituir el vidrio de la placa de cocción.

Los derrames azucarados (como mermeladas, caramelos, dulces y siropes) o los plásticos fundidos pueden provocar picaduras en la superficie de la placa de cocción. Esto no está cubierto por la garantía.

Debe limpiar el derrame mientras aún esté caliente. Tenga especial cuidado al retirar sustancias calientes.

Cuando utilice una espátula, asegúrese de que sea nueva y de que la cuchilla esté afilada. No utilice cuchillas desafiladas o melladas.

1. Apague todos los quemadores de la superficie. Retire las sartenes calientes.
2. Con un guante para horno, utilice un rascador de cuchilla de afeitar de un solo filo para mover el derrame a una zona fría de la placa de cocción. Retire el derrame con papel de cocina.
3. Espere a que la placa se enfríe y, a continuación, retire cualquier resto de derrame. No vuelva a utilizar los quemadores hasta que se hayan eliminado por completo todos los residuos.

### **Eliminación De Residuos E Es Quemados**

1. Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados y deje enfriar la placa de cocción.
2. Aplique unas gotas de limpiador para placas de cerámica en toda la zona con residuos quemados.
3. Frote la zona con residuos con una esponja para placas vitrocerámicas. Aplique presión según sea necesario.
4. Si quedan residuos, repita los pasos anteriores tantas veces como sea necesario.
5. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con un limpiador para placas vitrocerámicas y una toalla de papel.

### **Eliminación De Residuos E Es Quemados Y Difíciles De Eliminar**

1. Asegúrese de que todos los quemadores de la superficie estén apagados y deje enfriar la placa de cocción.
2. Utilice un rascador de cuchilla de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de cristal y raspe los residuos. Debe aplicar presión para eliminar los residuos. No raspe la junta.
3. Después de raspar con el rascador, extienda unas gotas de limpiador para placas de cerámica por toda la



zona con residuos quemados. Utilice la esponja de limpieza para eliminar cualquier residuo restante.

4. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pule toda la superficie con un limpiador para placas vitrocerámicas y una toalla de papel.

### **Limpiez A De La Placa De Cocción Sellado**

- Coloque un paño húmedo sobre la junta durante unos minutos y, a continuación, límpiela con un producto de limpieza no abrasivo.

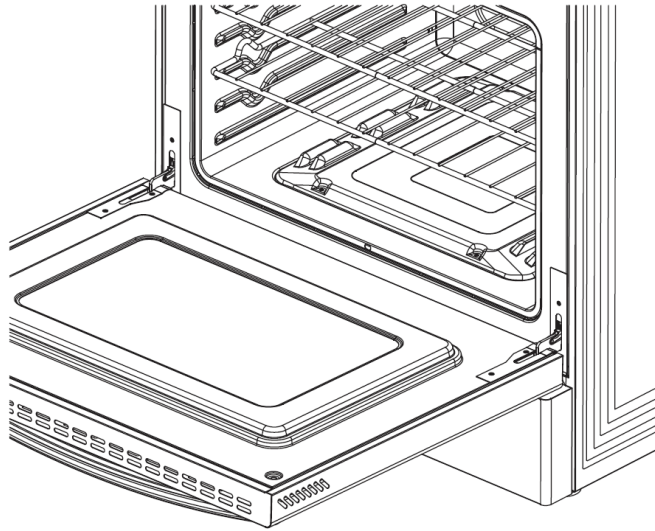
### **Quitar Y Reemplazar La Puerta Del Horno**

#### **⚠ ADVERTENCIA:**

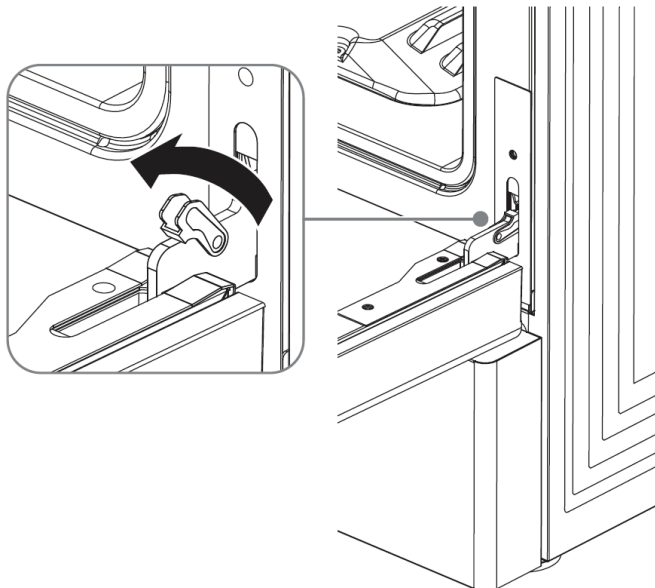
- Le recomendamos que no retire la puerta a menos que se lo indique el servicio de atención al cliente.
- La puerta del horno es pesada. No levante la puerta por el tirador. Tenga cuidado de no dejar caer la puerta durante la extracción. Una manipulación incorrecta podría provocar lesiones personales.
- Desconecte la alimentación eléctrica de su cocina antes de retirar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras la puerta está retirada.

### **Extracción De La Puerta Del Horno**

1. Abra completamente la puerta del horno.

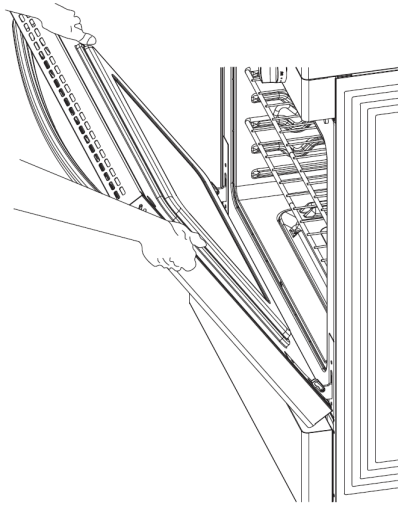


2. Abra completamente las palancas de ambos lados.

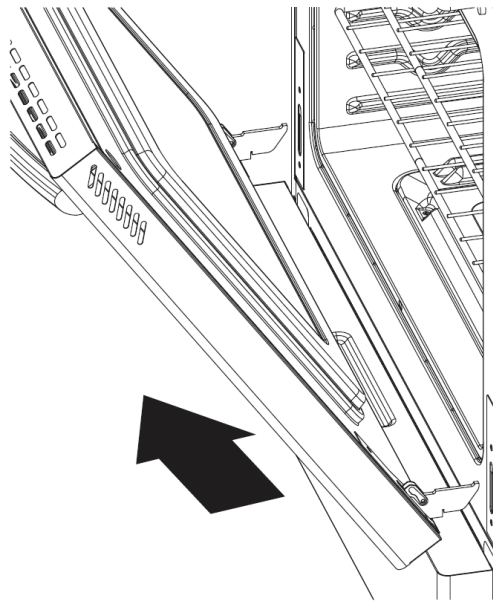




3. Sujete la puerta firmemente por ambos lados.

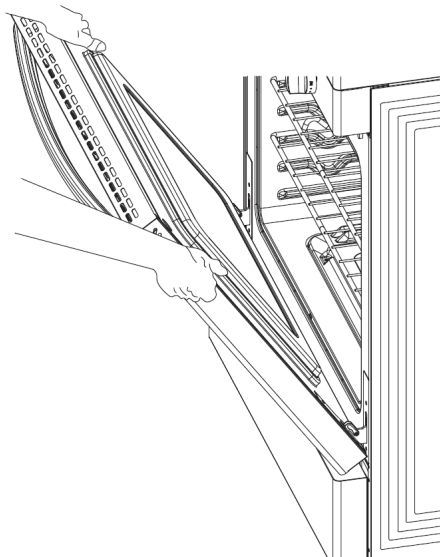


4. Desenganche las bisagras y retire la puerta con cuidado, manteniendo un ángulo de 30° entre la puerta y el horno. Coloque la puerta sobre una superficie protegida.



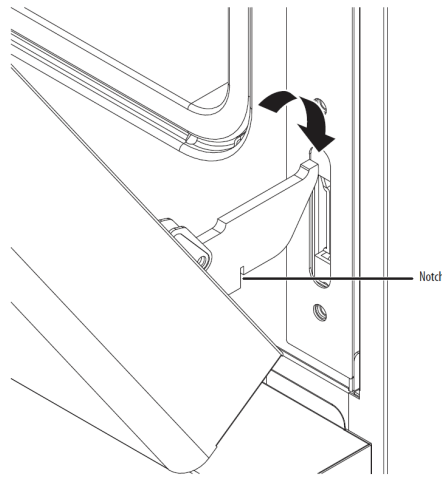
### **Sustitución De La Puerta**

1. Sujete la puerta firmemente en una posición casi entreabierta.

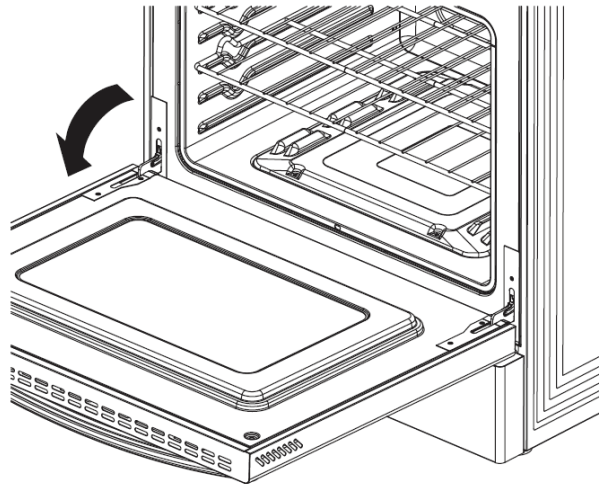




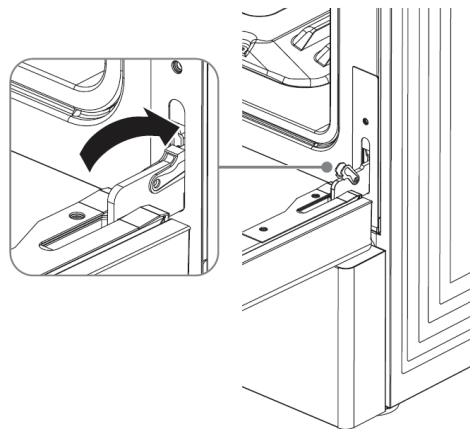
2. Inserte las lengüetas de las bisagras en las ranuras, asegurándose de que las muescas de ambos lados encajen en su sitio.



3. Abra la puerta completamente.



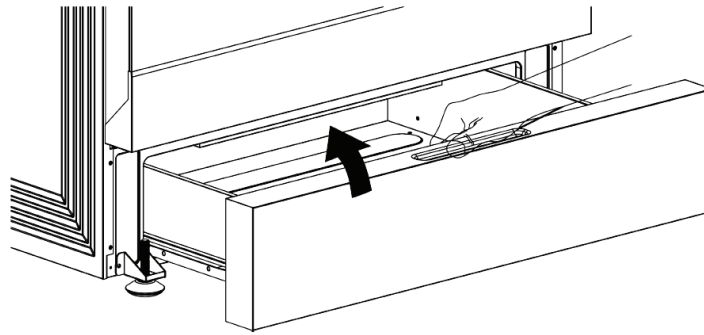
4. Cierre completamente las palancas de las bisagras izquierda y derecha, y luego cierre la puerta.



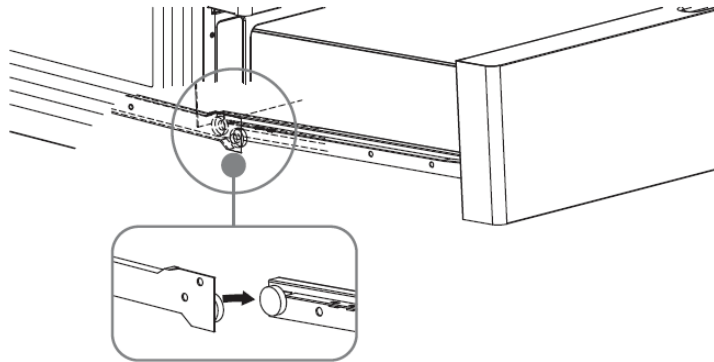
### **Extracción Y Sustitución Del Cajón De Almacenamiento**

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y de repostería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón. Limpie el cajón de almacenamiento con un paño húmedo o una esponja. Nunca utilice abrasivos fuertes ni estropajos.

1. Abra completamente el cajón de almacenamiento, levántelo y retírelo.



2. Para volver a colocar el cajón, asegúrese de que la rueda blanca del cajón quede bien alineada con los rieles y, a continuación, deslice el cajón hacia atrás dentro de la cocina.



## **Limpeza A Vapor Del Horno**

**i NOTA:** La limpieza a vapor del horno dura unos 20 minutos y es controlada automáticamente por el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Vierta 300 ml (10 oz) de agua en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno. Utilice solo agua normal, no agua destilada. Cuando realice la limpieza con vapor, utilice exactamente 300 ml (10 oz) de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.

**i NOTA:** Para residuos pesados, como la grasa que queda después de asar, recomendamos frotar detergente sobre los residuos antes de activar la función de limpieza con vapor.

1. Pulse simultáneamente los botones Broil (Asar) y Cook time (Tiempo de cocción) y manténgalos pulsados durante 3 segundos para activar la limpieza con vapor; a continuación, pulse el botón Start (Inicio).

**i NOTA:** Si pulsa la tecla Steam Clean cuando la temperatura del horno es superior a 150 °F (65 °C), aparecerá Hot en la pantalla. Dado que esta función produce los mejores resultados cuando se inicia con el horno frío, le recomendamos que espere hasta que el horno se haya enfriado y desaparezca la indicación «Hot» de la pantalla.

2. Pulse la tecla Cancelar.

**! ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que haya finalizado el proceso de limpieza con vapor. El agua del fondo está caliente.

3. Abra la puerta del horno y retire el agua restante con una esponja. No deje agua residual en el horno durante mucho tiempo. Después de un ciclo de limpieza con vapor, queda una cantidad significativa de agua en la parte inferior del horno.
4. Utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave o un estropajo de nailon para limpiar el interior del horno. Elimine los residuos más difíciles con un estropajo de nailon. Puede eliminar los depósitos de cal con un paño empapado en vinagre. Si el horno sigue sucio, repita el procedimiento una vez que se haya enfriado.
5. Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta en un ángulo de 15° para que la superficie esmaltada interior se seque completamente.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si las soluciones de esta sección no resuelven su problema, póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado.

## **Instalación De La Cocina Y Movimiento De La Cocina**

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Mi cocina no está nivelada.	Su cocina se ha instalado incorrectamente.	Coloque una rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en el base de su cocina hasta que la rejilla del horno esté nivelada. Asegúrese de que el suelo esté nivelado y sea lo suficientemente resistente y estable como para soportar adecuadamente su gama.
	El suelo está combado o inclinado	Póngase en contacto con un carpintero para corregir la situación.
	Los armarios de la cocina no están correctamente alineados y hacen que la cocina parezca estar desnivelada	Asegúrese de que los armarios estén rectos y proporcionen suficiente espacio para la instalación.
Necesito acceder a mi estufa para realizar tareas de mantenimiento y no puedo moverla fácilmente	La pata del horno está dentro del dispositivo antivuelco	Deslice la estufa hacia adelante hasta que la pata quede fuera del dispositivo antivuelco y, a continuación, mueva la cocina según sea necesario. Asegúrese de volver a instalar la pata de la cocina en el dispositivo antivuelco cuando haya terminado
	Los armarios de la cocina no están alineados y están demasiado cerca de la estufa.	Póngase en contacto con un constructor o instalador para que su cocina sea accesible.
	La alfombra interfiere con el movimiento de la cocina.	Deje suficiente espacio para poder levantar la cocina por encima de la alfombra.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



## **Pantalla Del Panel De Control**

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
La pantalla se queda en blanco.	Es posible que se haya fundido un fusible de su hogar o que se haya disparado el disyuntor.	Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor
La pantalla parpadea	Se ha producido un corte de corriente	Reinicie el reloj.
He desactivado el pitido, pero sigue sonando.	Algunos tonos de pitido no se pueden desactivar.	El reloj y los tonos de aviso siguen funcionando incluso cuando se apaga el avisador acústico. Esto es normal.

## **Placa De Cocina**

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
	Es posible que esté utilizando utensilios de cocina inadecuados.	Utilice sartenes planas y que coincidan con el diámetro del elemento de superficie que ha seleccionado.
	En algunas zonas, es posible que la potencia (voltaje) sea baja	Cubra la sartén con una tapa hasta obtener el calor deseado
Los quemadores de superficie no producen una ebullición constante o no cocinan lo suficientemente rápido	Si su cocina se ha instalado recientemente, es posible que la conexión del cable de alimentación sea incorrecta, lo que provoca que los quemadores y el horno reciban la mitad del voltaje normal.	Desconecte el disyuntor para cortar la alimentación eléctrica de la cocina y siga las instrucciones para asegurarse de que los cables del cordón de alimentación estén conectados en el orden correcto y que los colores de los cables coincidan con el diagrama mostrado, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
Los quemadores de superficie no se encienden.	Es posible que se haya fundido un fusible en su hogar o que se haya disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción están mal ajustados.	Asegúrese de haber seleccionado el control correcto para el elemento que está utilizando.
La placa de cocción tiene zonas descoloridas.	No se han limpiado los restos de comida derramados.	Consulte Limpieza de la placa de cocción.
	La superficie está caliente y el modelo cuenta con una placa de cocción de color claro.	Esto es normal. La superficie puede aparecer descolorida cuando están calientes. Esto es temporal y desaparece a medida que el cristal se enfría.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

**PROBLEMA****POSIBLE CAUSA****SOLUCIÓN**

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

El elemento de la superficie se enciende y apaga con frecuencia. Los elementos de la superficie dejan de brillar cuando se cambia a un ajuste más bajo.

El elemento se enciende y apaga para mantener el ajuste de potencia

Esto es normal y no se trata de un fallo del sistema. Utilice la placa de cocción como de costumbre

La placa se está limpiando incorrectamente

Los arañazos no se pueden eliminar. Los arañazos pequeños se vuelven menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza. Utilice una crema limpiadora para placas vitrocerámicas. No utilice agentes químicos ni corrosivos. Estos agentes pueden dañar la superficie del producto.

Arañazos o abrasiones en la superficie de cocción.

Se han utilizado utensilios de cocina con fondos rugosos en la placa de cocción o había partículas gruesas (por ejemplo, sal o arena) entre los utensilios de cocina y la superficie de la placa de cocción.

Para evitar arañazos, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que la base de los utensilios de cocina esté limpia antes de usarlos y utilice utensilios con bases lisas.

Se han deslizado utensilios de cocina por la superficie de la placa.

La placa de cocción presenta manchas o motas marrones.

Se han cocinado restos de comida derramada en la superficie

Espere hasta que la superficie se enfríe. A continuación, utilice un rascador para eliminar esas impurezas. Utilice un rascador de hoja para eliminar la suciedad. Consulte Limpieza de la placa de cocción.

Las zonas de la placa de cocción presentan decoloración con un brillo metálico.

Se han depositado residuos minerales procedentes del agua y los alimentos en la superficie de la placa de cocción.

Elimine la suciedad con una crema limpiadora para placas de vitrocerámica. Utilice utensilios de cocina con el fondo limpio y seco. Limpie la placa con un producto limpiador para vitrocerámica una vez a la semana.

Oigo un sonido como de «crujido» o «estallido».

Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza.

Se trata de un funcionamiento normal y no de un fallo del sistema. Utilice la placa de cocción como de costumbre.



## Horno

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no se enciende	Su cocina no está completamente enchufada a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra y que funcione correctamente.
	Es posible que se haya fundido un fusible de su hogar o que se haya disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se han ajustado incorrectamente.	Consulte Uso del horno
	El horno está demasiado caliente	Deje que el horno se enfríe.
	Cableado de servicio incompleto	Llame al servicio técnico.
	Corte de energía.	Compruebe si se ha producido un corte de luz en la vivienda.
		Si es necesario, llame a su compañía eléctrica local para solicitar asistencia.
	Se ha programado un inicio diferido	Pulse el botón Cancelar para cancelar la hora de inicio diferida.
	La puerta del horno no cierra correctamente.	Abre la puerta del horno y compruebe Asegúrese de que ningún objeto, como una fuente para hornear, sea demasiado grande para el horno o esté colocado incorrectamente en la rejilla del horno.
	La luz del horno no se enciende.	La bombilla está suelta o defectuosa.
El interruptor que acciona la luz está roto		Llame al servicio técnico.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

**PROBLEMA****POSIBLE CAUSA****SOLUCIÓN**

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

	El control no se ha ajustado correctamente	Véase «Asar».
El horno echa mucho humo durante el asado.	La carne se ha colocado demasiado cerca del elemento calefactor.	Vuelva a colocar la rejilla para dejar el espacio adecuado entre la carne y el elemento calefactor. Precaliente el elemento calefactor para dorar.
	La carne no se ha preparado correctamente.	Elimine el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos que puedan curvarse, dejando intacta la parte magra.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno.	Es necesario limpiarlo con regularidad si se utiliza con frecuencia.
Los alimentos no se hornean o asan correctamente.	Los controles del horno no se han ajustado correctamente.	Consulte Uso del horno
	La rejilla del horno se ha colocado incorrectamente o no está nivelado.	Consulte Colocación de las rejillas del horno
	Se están utilizando utensilios de cocina incorrectos o de tamaño incorrecto	
	Es necesario ajustar el sensor del horno.	Consulte «Ajuste del termostato».
Los alimentos no se asan correctamente.	Es posible que el tamaño de la ración no sea el adecuado.	Consulte la guía de cocción del envase del alimento para conocer el tamaño de las raciones y vuelva a intentarlo
	La rejilla no se ha colocado correctamente.	Consulte los ajustes mínimos y máximos
	Utensilios de cocina no aptos para asar.	Utilice utensilios de cocina adecuados.
	En algunas zonas, es posible que la potencia (voltaje) sea baja.	Precaliente el elemento de gratinado durante 10 minutos. Consulta los ajustes mínimo y máximo.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Es necesario ajustar el sensor del horno	Consulte Ajuste del termostato.



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Sale vapor por la rejilla de ventilación.	Es normal que salga vapor por la rejilla de ventilación del horno	Se trata de un funcionamiento normal, no de un fallo del sistema. Utilice el horno como de costumbre.
	A medida que aumenta el número de bandejas o la cantidad de alimentos que se cocinan, aumenta la cantidad de vapor visible.	
Sale un olor a quemado o a aceite por la rejilla de ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.	
Olor fuerte.	El olor alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza.	Ponga el horno a 400 °F (204 °C) durante una hora.
Las rejillas del horno son difíciles de deslizar	Las bandejas plateadas y brillantes se limpiaron en un ciclo de auto-limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los bordes de las rejillas del horno con la toalla de papel.

### **Cajon**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El cajón no se desliza con suavidad o se atasca	El cajón está desalineado	Extraiga completamente el cajón y empuje Empújelo hasta el fondo. Consulte cómo extraer y volver a colocar el cajón de almacenamiento
	El cajón está sobrecargado o la carga está desequilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.

### **Códigos De Error**

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA POSIBLE
F1E1	Fallo de comunicación
F3E1	Sensor de cavidad abierto/cortocircuito
F3E2	Fallo de calentamiento del horno
F3E3	Protección contra alta temperatura de la cavidad

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



# ESPECIFICACIONES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

<b>Dimensiones (alto × ancho × profundidad)</b>	46,9 a 47,9 × 29,9 × 26,9 pulgadas (119,1 a 121,7 × 75,9 × 68,3 cm)
<b>Requisitos eléctricos</b>	208 ~ 240 VCA, 60 Hz, 43A
<b>Elementos de la placa de cocción</b>	Delantero derecho: 2100 W
	Delantero izquierdo: 2100 W
	Trasero derecho: 1200 W
	Trasero izquierdo: 1200 W
<b>Elemento del horno</b>	Elemento de horneado oculto: 3000 W Elemento de gratinado: 3500 W
<b>Temperaturas del horno</b>	Hornear: 175 ~ 550 °F (79 ~ 288 °C)
<b>Luz del horno</b>	Tipo halógeno de 40 W, diseñada para uso en hornos



# SOPORTE AL CLIENTE

Para entrar en contacto visite nuestro sitio web, encuentre las respuestas a las Preguntas Frecuentes y para otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta Guía de Usuario.

 [www.impecca.com](http://www.impecca.com)

Si desea contactarnos por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y de serie y llámenos entre las 9:00am y 6:00pm Tiempo del Este al +1 866-954-4440.

Manténgase al día sobre las novedades y mejoras de Impecca y forme parte de nuestros concursos a través de nuestras redes sociales:

 [www.facebook.com/Impecca/](https://www.facebook.com/Impecca/)

 [www.instagram.com/impecca/](https://www.instagram.com/impecca/)

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



# GARANTÍA LIMITADA

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

## GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Impecca™ garantiza al comprador original este producto contra defectos en su material y mano de obra como se especifica a continuación.

**PARTES Y MANO DE OBRA– Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro del periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original, Impecca™, a su discreción, reparará o reemplazara las partes del producto sin ningún costo para usted en los Estados Unidos.**

Para obtener el servicio de garantía de un distribuidor autorizado de Impecca™ envíenos un correo electrónico a: [service@impecca.com](mailto:service@impecca.com) para obtener un número de Autorización de Reparación y Mantenimiento (RAM) y recibir las instrucciones de cómo se llevará a cabo el procedimiento de reparación o reemplazo.

**Cualquier material de vidrio incluido en el electrodoméstico estará cubierto por un periodo de sesenta (60) días a partir de la fecha de compra.**

Impecca™ excluye de esta garantía accesorios no eléctricos o mecánicos, accesorios y partes desechables incluyendo, pero no limitado, a la carcasa, cables de conexión, baterías, adaptadores A/C. Impecca™ se reserva el derecho de reparar o reemplazar un producto defectuoso con un modelo igual, equivalente o nuevo modelo.

Nos reservamos el derecho ya sea de reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reacondicionado tratando de asegurar de que se trate del mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, se reemplazará con un modelo de especificaciones iguales o superiores.

El “desgaste” normal no está cubierto por esta ni por ninguna otra garantía. Adicionalmente, Impecca™ se reserva el derecho de determinar el “desgaste” de cualquiera o todos los productos. El violar o abrir el chasis del producto invalidará esta garantía por completo.

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Cualquier producto que tenga un número de serie defectuosos o cubierto
2. Productos que han sido transferidos a un segundo propietario
3. Óxido en la parte interna o externa de la unidad
4. Los productos listados como “Tal cual” o “Reformados”
5. Pérdida de alimentos debido a la falla del producto
6. Aires acondicionados que han sido instalados en un muro.
7. El producto si este ha sido utilizado en una ubicación comercial
8. Llamadas de servicio que no involucren el mal funcionamiento del producto
9. Llamadas de servicio de un producto estropeado por no seguir las instrucciones proporcionadas

10. Llamadas de servicio para corregir una instalación incorrecta
11. Costos asociados por hacer el producto accesible al servicio (incluido pero no limitado a la remoción de ajustes/moldeo/gabinete, etc.)
12. Llamadas de servicio para reemplazar consumibles como bombillas, filtros, etc.
13. Recargos que pueden aplicar a llamadas de servicio los fines de semana, por las noches, o durante las festividades. Daños al acabado del electrodoméstico o muebles de la casa debido a la instalación del electrodoméstico.
14. Daños causados por cualquiera de las siguientes causas: Actos de Dios, incendios, mal uso, accidentes, suministro de energía incorrecto, servicio realizado por personal no autorizado, el uso de partes no originales Impecca.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MERCADOTECNIA E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UNA DURACIÓN DE (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN MANO DE OBRA DESDE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y MEDIDAS SON ÚNICAS Y EXCLUSIVAS EN RELACIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NO SE OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EN FORMA EXPRESA O IMPLÍCITA.

IMPECCA™ NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, INCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, YA SEA CONOCIDO O POR DAR A CONOCER A IMPECCA™, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE GANANCIAS, PLUSVALÍA, DAÑOS PERSONALES O EN LA PROPIEDAD RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, LA INCAPACIDAD DE UTILIZAR EL PRODUCTO O BAJO NINGUNA TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE IMPECCA SE LIMITA AL PRECIO ACTUAL DE COMPRA PAGADO AL VENDEDOR DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún distribuidor, agente o empleado de Impecca™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda de esta garantía sin el consentimiento y autorización escrita de Impecca™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o la responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, y no permiten una limitación en la duración de una garantía implícita, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos específicos, y puede usted tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

*Nota: El Centro de Servicio de Garantía hace envíos solo dentro del territorio continental de E.U.*



# TABLE DES MATIÈRES

<b>MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	96
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	96
<b>POUR VOTRE SÉCURITÉ</b> .....	97
<b>CARACTÉRISTIQUES</b> .....	103
CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	103
COMPOSANTS PRINCIPAUX.....	103
PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR.....	104
<b>CHOIX D'UN EMPLACEMENT</b> .....	105
DISTANCES ET DIMENSIONS.....	105
<b>EXIGENCES ÉLECTRIQUES</b> .....	107
<b>INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE</b> .....	108
AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE.....	108
RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION.....	109
INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIVERSEMENT.....	112
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE ET BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	113
MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE.....	113
FIN DE L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.....	114
INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR POIGNÉE.....	114
INSTALLATION DES PATINS EN PLASTIQUE.....	115
<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION</b> .....	116
AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE GAMME DE PRODUITS.....	116
UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON.....	116
PROTECTION DE LA PLAQUE VITRÉE.....	120
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	121
RÉGLAGES MINIMAUX ET MAXIMAUX.....	121
LISTE DES PARAMÈTRES DES FONCTIONS.....	121
EMPLACEMENT DU FOUR SUR LES PLATEAUX.....	121
RETRAIT D'UNE PLAQUE DU FOUR.....	122
COMMENT REMETTRE UNE PLAQUE DE CUISSON EN PLACE.....	122
UTILISATION DU FOUR AVEC VENTILATION.....	123
UTILISATION DU FOUR LUMIÈRE.....	123
CONSEILS DE CUISSON AVEC.....	123
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	124
SÉLECTION DE L'AFFICHAGE 12 OU 24 HEURES RÉGLAGE.....	124
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	124
CUISSON.....	124
RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR.....	125
PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON.....	125
PROGRAMMATION D'UN DÉMARRAGE DIFFÉRÉ TIME.....	126
GRILL.....	126
MAINTENIR LES ALIMENTS AU CHAUD.....	127
PASSAGE DE FAHRENHEIT À CELSIUS.....	127
VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR.....	127
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	128
<b>DÉPANNAGE</b> .....	137
<b>SPÉCIFICATIONS</b> .....	143
<b>SERVICE TECHNIQUE</b> .....	144
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	145

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ENGLISH

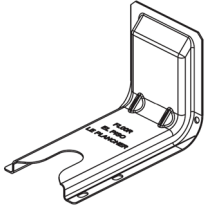
ESPAÑOL

FRANÇAIS

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser le four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations possibles. En cas de doute, contactez toujours votre agent de service technique ou le fabricant.

## **CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Dispositif anti-basculement



### **⚠ AVERTISSEMENT**

Afin de réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement correctement installé. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT A ÉTÉ CORRECTEMENT INSTALLÉ ET QU'IL EST BIEN FIXÉ.**

- Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et mourir.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et fixé 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-bas-

culement est à nouveau fixé 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 activé. Cela pourrait 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. Cela pourrait 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 activé, saisissez le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement devrait empêcher la cuisinière de s'incliner vers l'avant de plus de quelques centimètres.
- Si, pour une raison quelconque, vous éloignez la cuisinière du mur, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement activé lorsque vous la replacez contre le mur. Sinon, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez contre la porte ouverte.
- Ne retirez jamais complètement les pieds réglables. Si vous retirez les pieds réglables, la cuisine ne sera plus correctement fixée au dispositif anti-basculement.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser le four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide ne couvre pas toutes les situations possibles. Contactez toujours votre agent de service technique ou le fabricant si vous avez des questions.

## **Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité**

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce manuel ne couvrent pas

toutes les conditions et situations possibles. Il est de votre responsabilité d'agir avec bon sens, prudence et précaution 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 ou d'électrocution ou de blessures corporelles lors de l'utilisation du four, veuillez respecter les consignes de sécurité élémentaires suivantes.

**⚠ AVERTISSEMENT** Dangers ou pratiques dange-



reuses pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

**ATTENTION** Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures corporelles légères ou des dommages matériels.

## AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

**AVERTISSEMENT** Cancer et troubles de la reproduction : [www. P65Warnings.ca.gov](http://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 prévu, tel que décrit dans ce guide d'utilisation.
- Les surfaces pouvant atteindre des températures élevées comprennent la plaque de cuisson, les zones situées devant la plaque, l'ouverture de ventilation du four, les surfaces proches de l'ouverture et les fentes 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 spécifiquement recommandé dans ce manuel. Pour tout autre type d'entretien, consultez un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne rangez pas d'objets pouvant attirer les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou dans la protection arrière de celle-ci. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance. Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où cet appareil est utilisé. Ils ne doivent pas être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies causés par de la graisse. Éteignez le four pour empêcher les flammes de se propager. Étouffez le feu ou les flammes en fermant la porte ou utilisez un extincteur à poudre chimique sèche, 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 briser le verre. Ne cuisinez pas dans un produit dont le verre est brisé. Cela pourrait provoquer des chocs électriques, des incendies ou des coupures.

- Ne rangez pas d'objets à l'intérieur ou sur l'appareil. Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité des éléments de la surface. Veillez à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de le mettre en service. Tenez les plastiques, les vêtements et le papier à l'écart des parties de l'appareil susceptibles de chauffer.
- 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 provoquer des brûlures par 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 eau à haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également 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, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

### Éléments de cuisson de surface

- Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les



éclaboussures provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les bacs d'égouttage des éléments de cuisson ou le fond des fours, sauf indication contraire dans le manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie.
- Pour éviter les déversements d'huile et les incendies, utilisez le moins d'huile possible lorsque vous faites frire dans des poêles peu profondes et évitez de cuire des aliments congelés contenant une quantité excessive de glace.
- Ne soulevez pas la plaque de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et entraîner un dysfonctionnement.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson sans ustensiles de cuisine. Si la plaque de cuisson fonctionne sans ustensiles de cuisine, les boutons de commande chauffent.
- N'utilisez jamais la surface en verre de la plaque de cuisson comme planche à découper.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la plaque de cuisson. La surface en verre de la plaque 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 plaque lorsqu'elle est en marche. Ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- Utilisez des casseroles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des casseroles et des poêles à fond plat suffisamment grandes pour couvrir 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 provoquer l'inflammation des vêtements. Adapter la taille de la casserole ou de la poêle à l'élément améliorera également l'efficacité.
- Les manches des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas dépasser au-dessus des éléments adjacents de la surface.
- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables ou de déversements dus à un contact involontaire avec les ustensiles, placez les poignées des ustensiles de manière à ce qu'elles

- Contactez votre centre de service local.
- Ustensiles de cuisine émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisine en verre, verre/céramique, céramique, faïence ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés sur la plaque de cuisson sans se briser en raison de changements brusques de température.
- Nettoyage : lisez et suivez toutes les instructions et AVERTISSEMENTS figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.
- Assurez-vous de savoir quelle commande contrôle chaque élément de la surface. Assurez-vous d'avoir allumé le bon élément.
- Éteignez toujours les éléments de la surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- Surveillez les aliments qui cuisent à température élevée ou moyenne-élevée.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient tomber et l'endommager.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour les éléments de la surface : si un élément s'allume accidentellement, le couvercle décoratif chauffera et pourrait fondre. Si vous touchez les couvercles chauds, vous risquez de vous brûler. La plaque de cuisson pourrait également être endommagée.

### **Sécurité électrique**

- Installation correcte : assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Les appareils encastrables 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.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si votre appareil fonctionne mal ou présente des fissures, des fêlures ou des cassures :

- Éteignez toutes les zones de cuisson.
- Débranchez la cuisinière de la prise de courant alternatif.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la plaque de cuisson tant que la surface en verre n'a pas été remplacée.

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation élec-



trique ou coupez le 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 conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées 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.
- Tenez les enfants éloignés de la porte lorsque vous l'ouvrez ou la fermez, car ils pourraient se cogner ou se coincer les doigts.
- Les zones de cuisson chauffent pendant la cuisson. Pour éviter que les jeunes enfants ne se brûlent, tenez-les toujours éloignés de l'appareil pendant la cuisson.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, tenez les jeunes enfants à l'écart.

## **Four**

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les chauffages éléments peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les surfaces intérieures du four atteignent des températures si élevées qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces 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 faire exploser le récipient et causer des blessures.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles stockés dans un four peuvent prendre feu.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Laissez la vapeur ou l'air chaud 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 mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que les conduits de ventilation du four ne soient pas obstrués. La ventilation du four se trouve au-dessus de l'élément arrière droit. Cette zone peut chauffer pendant l'utilisation du four. Ne bloquez jamais cette ventilation et ne placez pas 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 la grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne laissez pas le papier d'aluminium ou une sonde à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Pendant son utilisation, l'appareil chauffe. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait entraîner la rupture de la vitre.

### **Hotte aspirante**

- Nettoyez fréquemment les hottes aspirantes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments prennent feu sous la hotte, allumez le ventilateur de la hotte.

### **Surfaces de cuisson en verre/céramique**

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS OU LES ZONES DE LA SURFACE ÉLÉMENTS PROCHES.** Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les zones proches des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones proches des éléments jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de



refroidir. Ces zones comprennent la plaque de cuisson et les zones situées directement devant celle-ci.

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée. Si la plaque de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les liquides renversés peuvent s'infiltrer dans la plaque cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyez la plaque avec précaution. Si vous utilisez une éponge humide ou un chiffon humide pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent produire des fumées 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 technique. Si vous ne disposez pas d'un technicien qualifié pour installer la cuisinière, cela peut entraîner des chocs électriques, des incendies, des explosions, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- Déballiez le four, retirez tout le matériel 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 mal alignée. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et informez-en immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant avec mise à la terre et configuration appropriée. Le 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 l'appareil sur un sol plat et dur pouvant supporter son poids. Sinon, des vibrations anormales, des bruits ou des problèmes avec le produit pourraient survenir.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne connectez pas l'appareil à la terre via une conduite de gaz, une conduite d'eau en plastique ou une ligne téléphonique. Cela pourrait provoquer des chocs électriques, des incendies, des explosions ou des problèmes avec le produit.

- Ne coupez et ne retirez en aucun cas la fiche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Branchez la cuisinière à un circuit fournissant l'ampérage correct.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, huileux ou exposé à la lumière directe du soleil ou à l'eau (gouttes de pluie). Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé ou de prise de courant desserrée. Cela pourrait provoquer 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.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation à des objets métalliques et ne l'insérez pas entre des 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.

### **⚡ ATTENTION**

- Si l'appareil est inondé par un liquide, débranchez-le de l'alimentation électrique en coupant le disjoncteur qui l'alimente. Contactez votre centre de service après-vente le plus proche. Si vous ne le faites pas, cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Si l'appareil émet un bruit étrange, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et contactez votre centre de service technique le plus proche. Si vous ne le faites pas, cela pourrait provoquer 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. Vous risqueriez de vous brûler.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou des disjoncteurs. Si vous ouvrez la porte, le feu pourrait se propager.
- Respectez toujours les consignes de sécurité lorsque vous utilisez le four. N'essayez jamais de



réparer le four vous-même, car il contient des tensions dangereuses. Si le four doit être réparé, contactez un centre de service agréé près de chez vous.

- L'utilisation de l'appareil lorsqu'il est contaminé par des substances étrangères, telles que des résidus alimentaires, peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Faites attention lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous sortez de l'appareil. Si les aliments sont chauds, la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous retirez l'emballage et provoquer des brûlures.
- N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier l'appareil vous-même. Le châssis du produit étant soumis à une tension élevée, cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie. Si une réparation est nécessaire, contactez votre centre de service après-vente le plus proche.
- Si une substance étrangère, telle que de l'eau, a pénétré dans l'appareil, contactez votre centre de service technique le plus proche. Si vous ne le faites pas, cela pourrait provoquer 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 met un sac en plastique sur sa tête, il risque de s'étouffer.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales 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. Sinon, cela pourrait provoquer 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. Sinon, vous risquez de vous brûler.
- N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four. Les articles ou aérosols inflammables peuvent provoquer des incendies ou des explosions.
- N'introduisez pas vos doigts, des substances étrangères ou des objets métalliques, tels que des épingles ou des aiguilles, dans les entrées, les sorties ou les orifices. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices,

contactez le fournisseur du produit ou le centre de service technique le plus proche.

- Tout réglage ou réparation de la porte du four doit être effectué par un professionnel agréé.
- Ne manipulez pas et n'effectuez aucun réglage ou réparation sur la porte. Vous ne devez en aucun cas retirer la porte ou le boîtier extérieur du four.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
- N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que la cuisson peut provoquer un incendie.
- Ouvrez le couvercle ou le bouchon des récipients hermétiques (bouteilles d'infusions toniques, biberons, bouteilles de lait, etc.) avant de les réchauffer. Percez un trou dans les aliments à coque (œufs, châtaignes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les cuire. Si vous ne le faites pas, vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.
- Ne chauffez jamais de récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour cuisiner. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas d'aliments emballés dans du papier magazine, du papier journal, etc. Cela pourrait provoquer un incendie.
- N'ouvrez pas la porte lorsque les aliments en cours de cuisson dans le four sont en train de brûler. Si vous ouvrez la porte, l'oxygène pénétrera et les aliments pourraient prendre feu.
- 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 suspendez à la porte, le produit pourrait tomber et causer des blessures graves.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil. Contactez un centre de service technique.
- 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 brûler.
- Les surfaces du four et de manipulation peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures après la cuisson.

### **Précautions d'utilisation**

#### **⚡ ATTENTION**

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil. Sinon, vous risquez de vous électrocuter.
- Les plats et les récipients peuvent devenir



chauds. Manipulez-les avec précaution.

- Les aliments chauds et la vapeur peuvent provoquer 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.
- Soyez prudent lorsque vous réchauffez des liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.
- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à col étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après le réchauffage avant de retirer le liquide réchauffé. Si vous ne le faites pas, le contenu pourrait se renverser soudainement et provoquer des brûlures.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (tels que des vêtements, des couvercles de four, des bougies allumées, des cigarettes allumées, des assiettes, des produits chimiques, des objets métalliques, etc.) sur l'appareil.
- Certains objets, tels qu'un chiffon, peuvent se coincer dans la porte. Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que des insecticides, sur la surface de l'appareil. En plus d'être nocives pour les personnes, elles peuvent également provoquer des chocs électriques, des incendies ou des problèmes avec le produit.
- Ne rapprochez pas votre visage ou votre corps 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 de l'appareil. Ils pourraient se brûler.
- Ne placez pas d'aliments ou d'objets lourds sur le bord de la porte du four.
- Si vous ouvrez la porte, les aliments ou les objets pourraient tomber et provoquer 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 immédiatement après la cuisson. Cela pourrait endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient provoquer des brûlures ou des blessures.

- Ne l'utilisez pas lorsqu'il est vide, sauf pour l'autonettoyage.
- Ne rayez pas la vitre de la porte du four avec des objets pointus. 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 joints et les couvercles 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 cuisinez dans le four n'entrent pas en contact avec la résistance. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne surchauffez pas les aliments. La surchauffe des aliments peut provoquer un incendie.

### **Avertissements Importants Concernant Le Nettoyage**

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

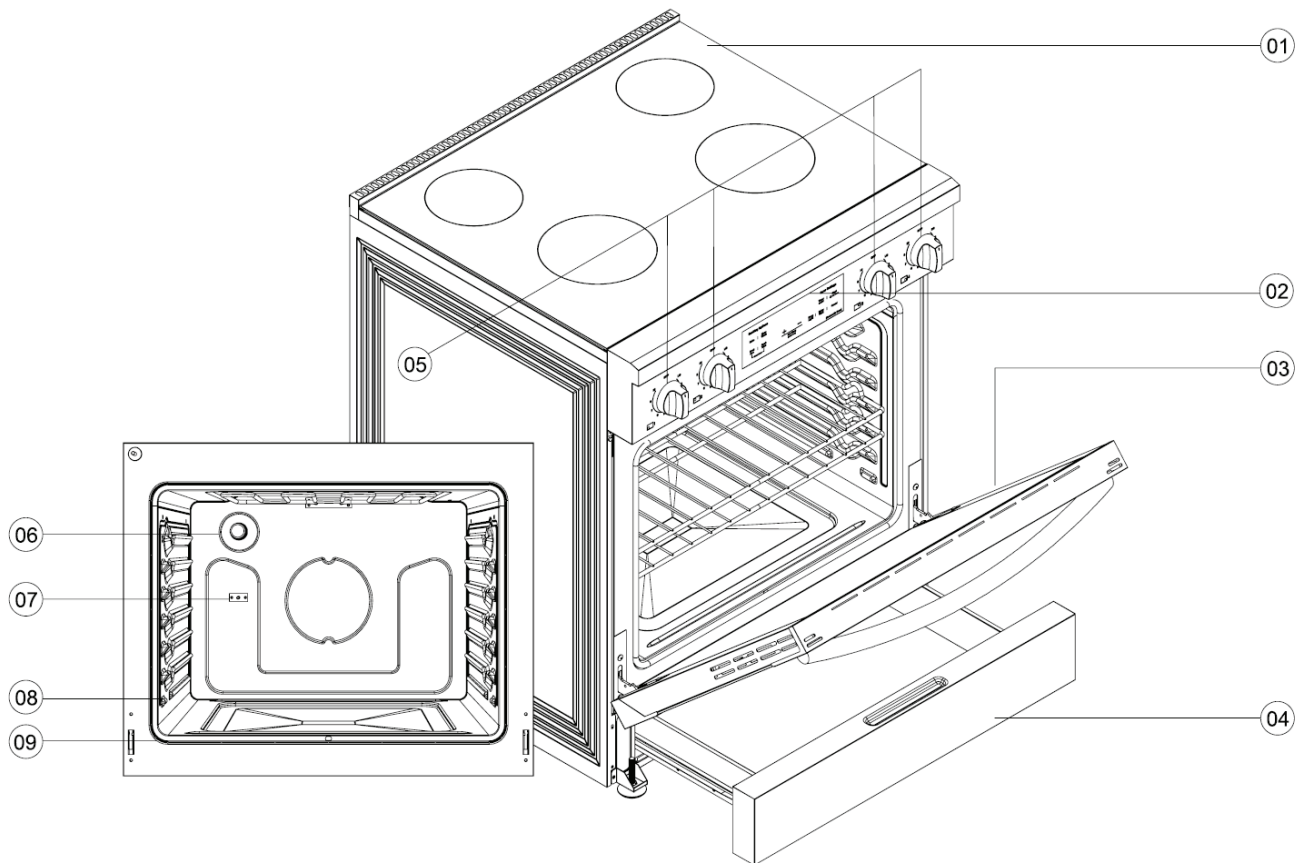
- Ne nettoyez pas l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau.
- N'utilisez pas de benzène, de solvant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil. Cela pourrait provoquer une décoloration, une déformation, des dommages, des chocs électriques ou un incendie.
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque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

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **CONTENU DE L'EMBALLAGE**

- Four électrique indépendant de 4,8 pieds cubes avec nettoyage à la vapeur
- Dispositif anti-basculement (1) et vis ST5\*40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Coussinets arrière en plastique (2) avec vis ST5\*20 mm (2)
- Grilles de four (1)
- Guide d'utilisation

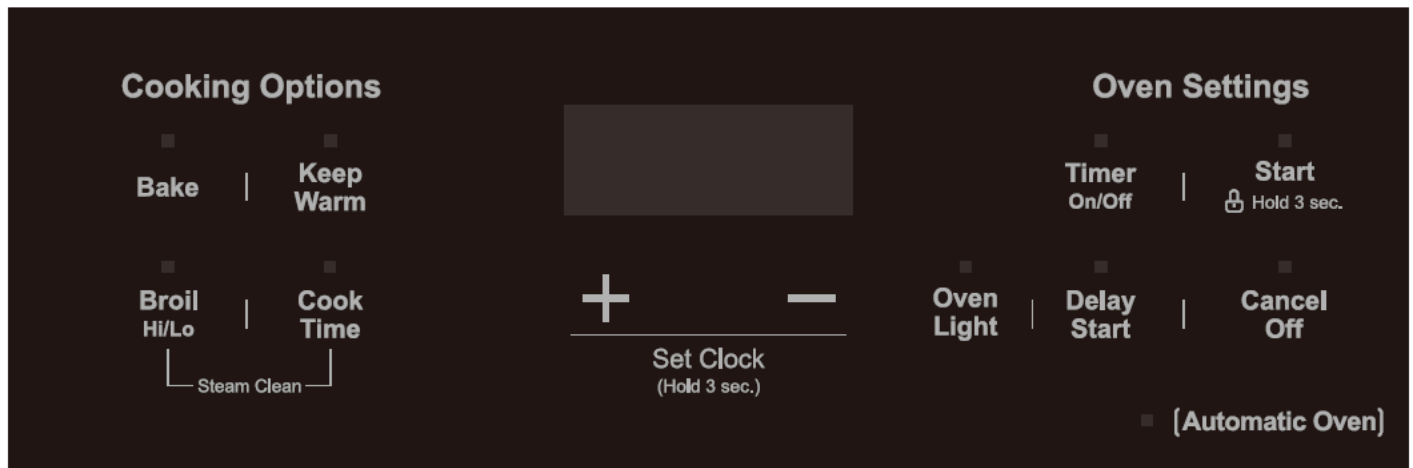
## **COMPOSANTS PRINCIPAUX**



ARTICLE	CARACTÉRISTIQUE
1	Panneau de commande du four
2	Surface en verre
3	Porte du four
4	Tiroir de rangement
5	Commande de contrôle de surface
6	Lumière du four
7	Thermocouple
8	Couche du four
9	Joint



## PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



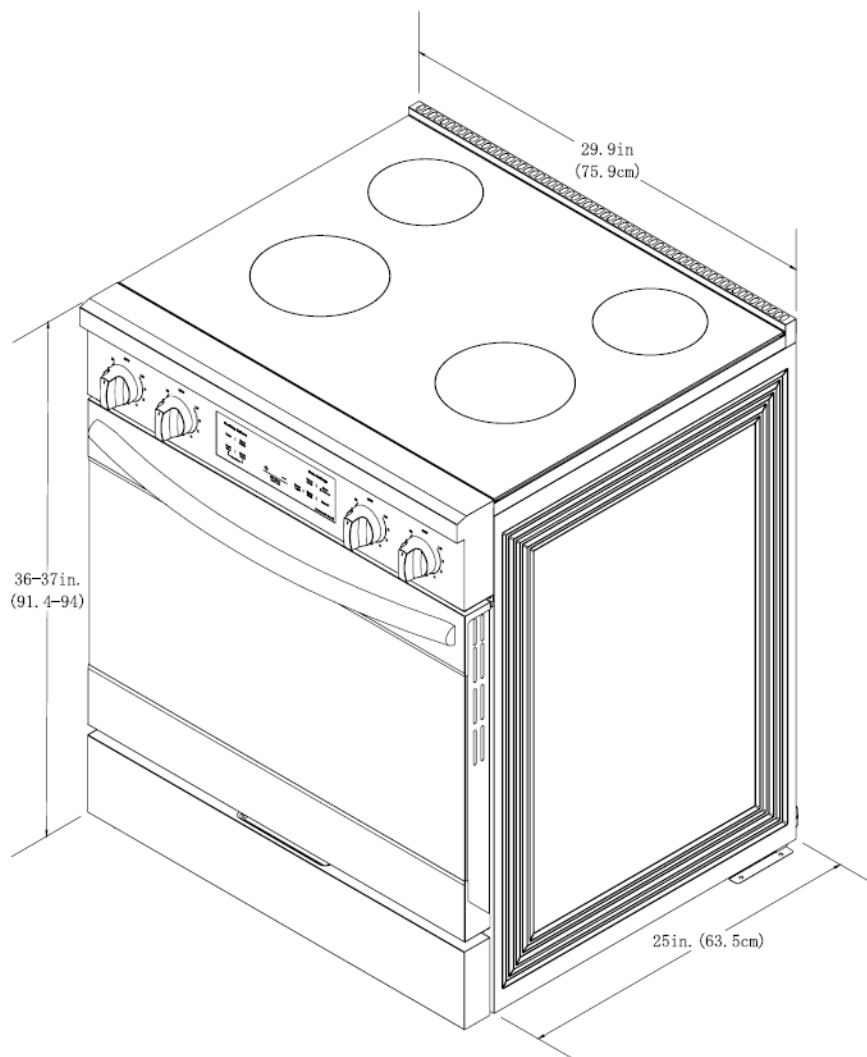
### ÉCRAN TACTILE

### DESCRIPTION

Cuisson	appuyez une fois sur la fonction cuisson, seul le mode cuisson fonctionne
Griller	active la fonction grill. Cuit les aliments à l'aide du brûleur supérieur du four. Appuyez une fois pour griller à haute température. Appuyez deux fois pour griller à basse température.
Maintien au chaud	maintient les aliments cuits au chaud après la cuisson. Cela réduit la température du four et la maintient à 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum.
Temps de cuisson	active la fonction de temps de cuisson, puis utilise le clavier numérique pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.
Démarrage différé	configurez le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement. Utilisez cette fonction avec la fonction Cuisson.
Activation/désactivation de la minuterie	Activez la minuterie de cuisine pendant la durée souhaitée.
+	en mode de réglage de la durée ou de la température : augmentez la valeur de la durée ou
-	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 l'éclairage du four.
Démarrer	lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
Annuler	annule l'opération en cours
Verrouiller	maintenez enfoncé pendant trois secondes pour désactiver l'écran tactile du panneau de commande afin d'éviter que le four ne s'allume accidentellement. Les touches tactiles resteront verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.



## DIMENSIONS DU FOUR



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

## CHOIX D'UN EMPLACEMENT

### DISTANCES ET DIMENSIONS

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

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

### **ATTENTION**

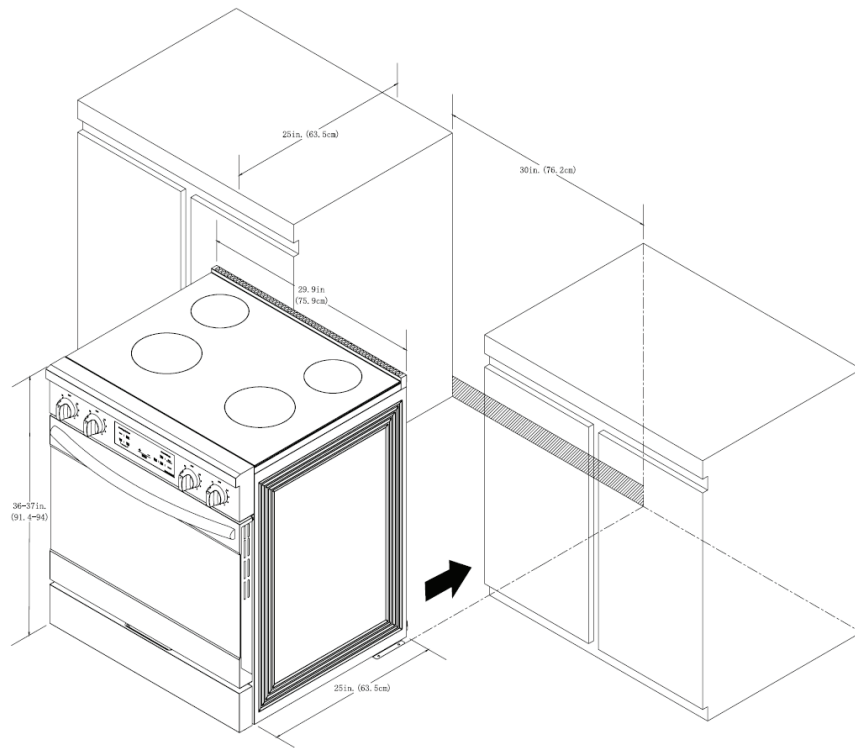
Votre cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale autorisée pour les armoires en bois, qui est de 194 °F (90 °C). Assurez-vous que les revêtements muraux, les plans de travail et les armoires entourant votre cuisinière peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 194 °F (90 °C)) générée par votre cuisinière. Dans le cas contraire, des décolorations, des délaminations ou des fusions pourraient se produire.



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



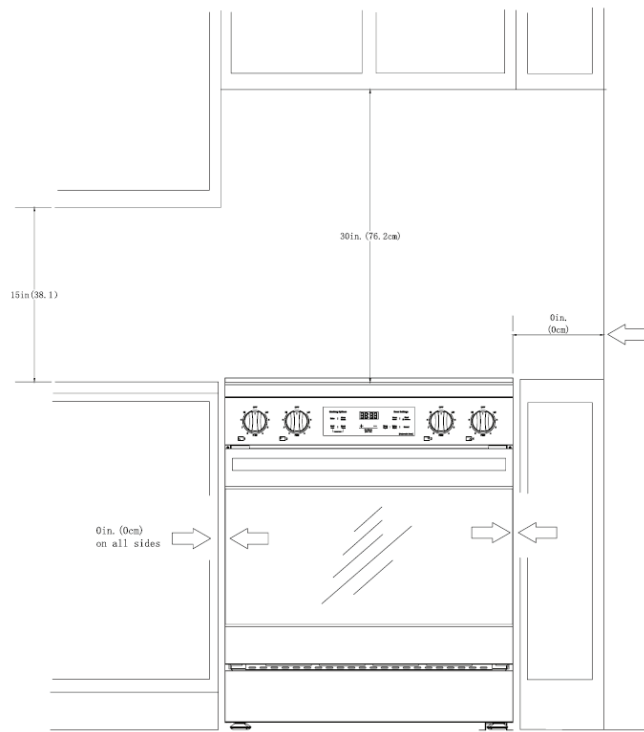
## **Dimensions minimales**

Assurez-vous que le revêtement des murs, du plan de travail, du sol et des armoires qui entourent votre cuisine peut supporter la chaleur jusqu'à 194 °F (90 °C) générée par votre cuisine.

Laissez un espace libre d'au moins 30 pouces (76,2 cm) entre les éléments de surface et le bas des armoires en bois ou en métal non protégées, ou laissez un espace libre d'au moins 24 pouces (61 cm) lorsque le bas de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,25 pouce (0,6 cm) recouverte d'une feuille d'acier MSG n° 28 au minimum, 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 homologuée pour un espace de 0 pouce (0 cm) par rapport aux surfaces adjacentes situées au-dessus de la plaque de cuisson. Cependant, nous recommandons un espace minimum de 6 pouces (15,2 cm) par rapport aux surfaces situées à moins de 15 pouces (38,1 cm) au-dessus de la plaque de cuisson et aux armoires adjacentes afin de réduire l'exposition à la vapeur, aux projections de graisse et à la chaleur.

Afin de réduire le risque de brûlures lors de l'accès à des éléments présentant des surfaces chaudes, il convient d'éviter tout espace de rangement dans les armoires situées au-dessus de la plaque de cuisson. Si un espace de rangement est prévu dans les armoires situées au-dessus de la plaque de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte aspirante dépassant d'au moins 5 pouces (12,7 cm) à l'avant des armoires. Les armoires installées au-dessus de la plaque de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 16 pouces (40,6 cm).



## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles :

- Retirez le fusible du logement ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- Votre cuisinière doit recevoir la tension et la fréquence correctes et être raccordée à un circuit dérivé individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible dont l'ampérage est 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 l'interrupteur principal de la cuisinière.
- Consultez les codes électriques applicables dans votre région auprès des services publics locaux. Si le four n'est pas raccordé conformément aux codes en vigueur, cela peut entraîner des situations dangereuses. En l'absence de codes locaux, la cuisinière doit être raccordée et protégée par des fusibles afin de respecter les exigences du Code électrique national, 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 un raccordement à 4 conducteurs pour les cuisinières électriques.

- Lors de l'installation d'une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de la section « Raccordement d'un câble d'alimentation à 4 fils ».
- Vous devez utiliser un système électrique monophasé à 3 ou 4 fils, de 208Y/120 volts ou 240/120 volts, 60 hertz.
- Si le service électrique fourni ne répond pas aux spécifications ci-dessus, demandez à un électricien agréé d'installer une prise de courant homologuée.
- Utilisez uniquement un câble de cuisine à 3 ou 4 conducteurs homologué par UL. Ces câbles peuvent être équipés de cosses à anneau sur les fils et d'un dispositif de décharge de traction.
- Un câble de 40 ampères avec une tension minimale de 125/250 est requis. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un câble de 50 ampères, mais si vous en utilisez un, il doit être marqué pour une utilisation avec des ouvertures de connexion nominales de 13,8 pouces (35 cm) de diamètre. Veillez à centrer le câble et le dispositif de décharge de traction dans l'orifice borgne afin d'éviter que le bord n'endommage le câble.



- Étant donné que les bornes de la gamme ne sont pas accessibles une fois celle-ci en place, il convient d'utiliser un conduit ou un câble de service flexible.

# INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

**⚠ AVERTISSEMENT** Nous recommandons de faire appel à un installateur professionnel pour installer votre cuisinière.

Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mauvaise mise à la terre électrique peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

## Outils nécessaires (non fournis)



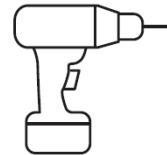
Pliers



1/4 in. nut driver



Adjustable wrench



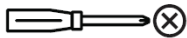
Drill



Level



Pencil



Phillips screwdriver

## Articles non fournis

- Câble d'alimentation à 4 ou 3 fils
- Dispositif de décharge de traction

## 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 la cuisinière dans une zone recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement peut supporter 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 0,25 pouce (0,6 cm) d'épaisseur entre la cuisinière et la moquette.

## AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE

1. Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
2. Nettoyez les surfaces de la cuisinière à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

CLASSIFICATION DE LA CUISINE*		PUISSANCE NOMINALE SPÉCIFIÉE DU KIT DE CÂBLE D'ALIMENTATION ET DE 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 boîtier du disjoncteur (ou déconnectée avec un fusible) à l'aide d'un câble en cuivre flexible ou avec un revêtement non métallique.

Laissez un jeu de 61 cm à 91,4 cm sur la ligne afin que la gamme puisse être déplacée si des travaux de maintenance s'avèrent nécessaires. Un connecteur de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation (sur la gamme et dans le boîtier de raccordement).

Les dimensions des câbles et des connexions doivent être adaptées à la puissance nominale de la gamme.



Le schéma de câblage se trouve sur le panneau arrière.

## **RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION**

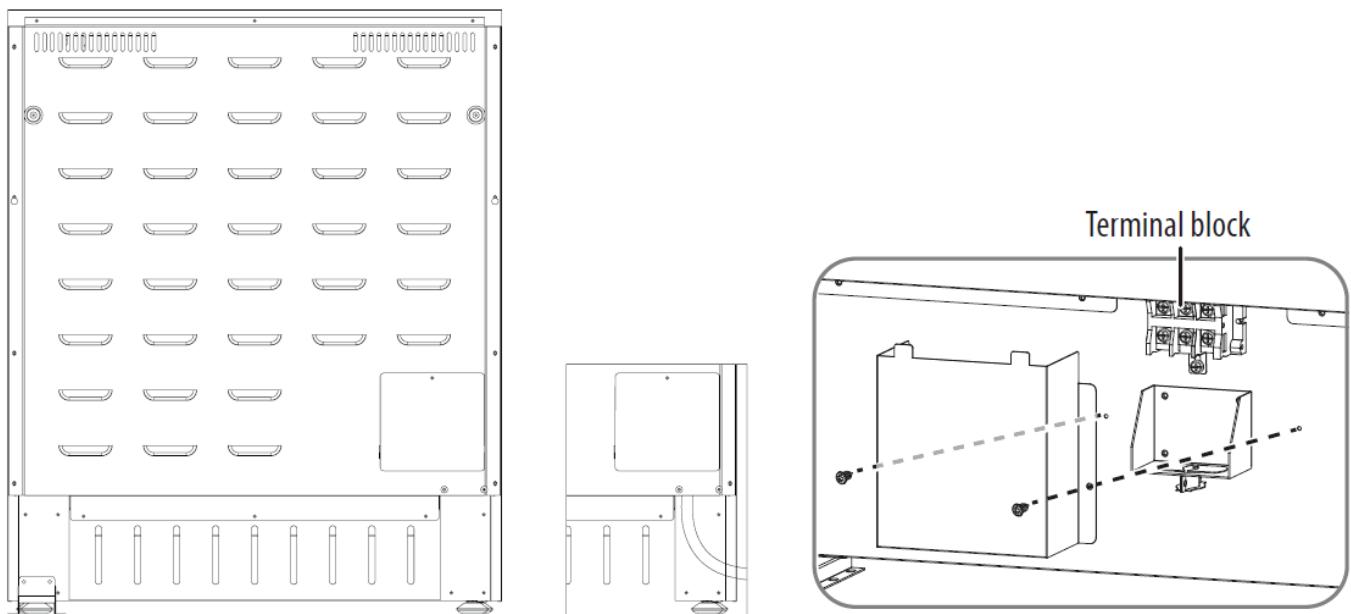
### **⚠ AVERTISSEMENT**

- La cuisinière doit être mise à la terre.
- Ne branchez pas l'appareil au réseau 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 avec mise à la terre, ou bien un connecteur de mise à la terre doit être raccordé à la borne de mise à la terre ou au conducteur de mise à la terre de votre cuisinière.

Le non-respect de l'une des instructions ci-dessus peut entraîner un incendie, des blessures corporelles ou des chocs électriques.

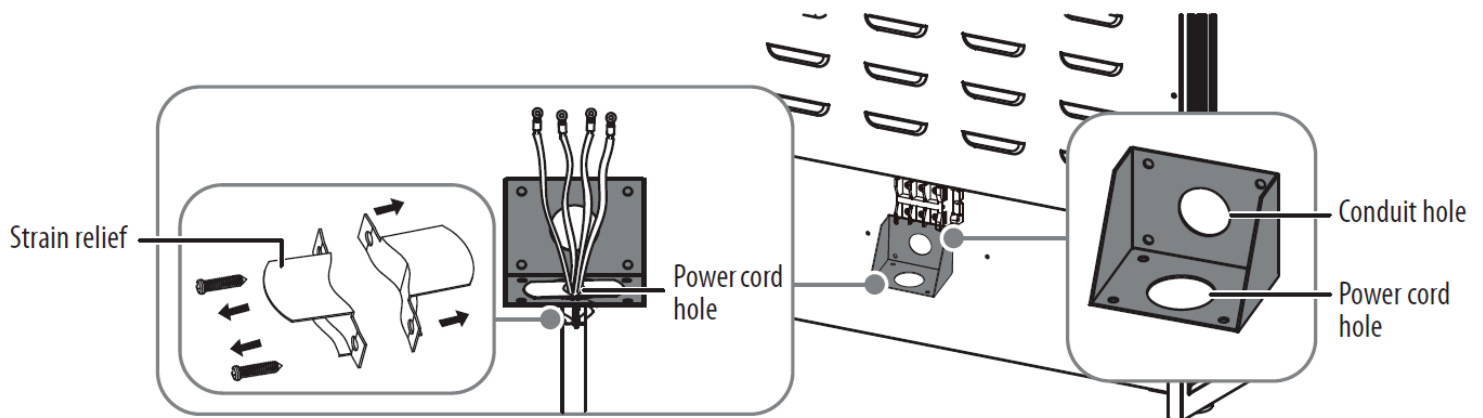
### **Retirez le couvercle du bloc de bornes**

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



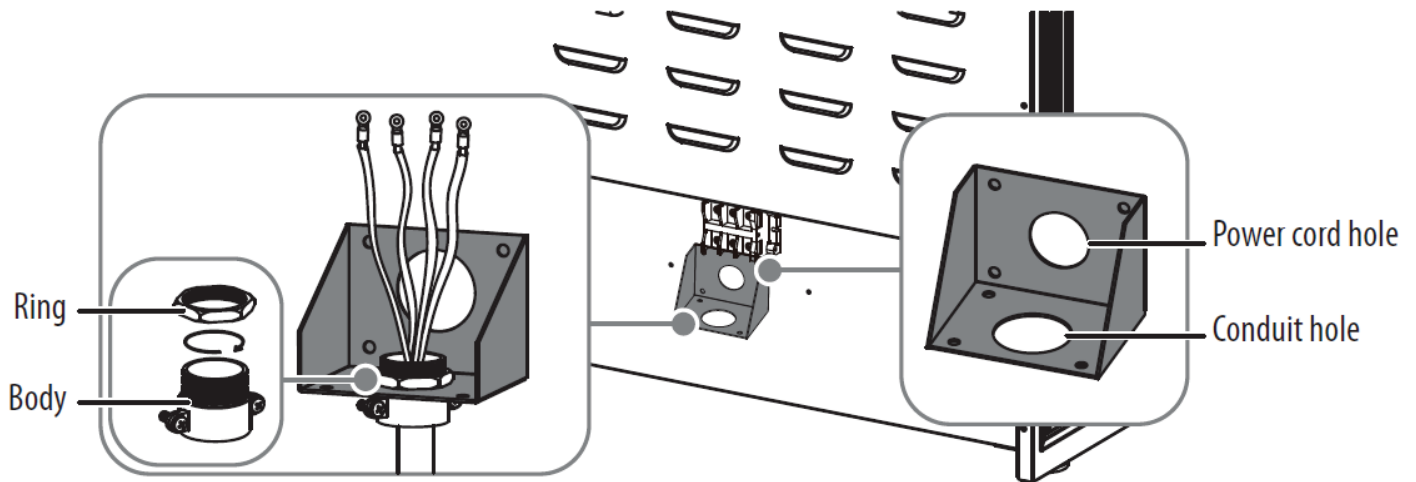
2. Pour installer le cordon d'alimentation, accrochez le dispositif de décharge de traction sur le trou de 3,5 cm (1 3/8 pouce) situé sous l'arrière du four. Insérez le cordon d'alimentation dans le dispositif de décharge de traction, puis serrez ce dernier.

**i REMARQUE :** vous devez installer le cordon d'alimentation avec un dispositif de décharge de traction. Fixez le dispositif de décharge de traction à l'ouverture de la plaque de raccordement du conduit.





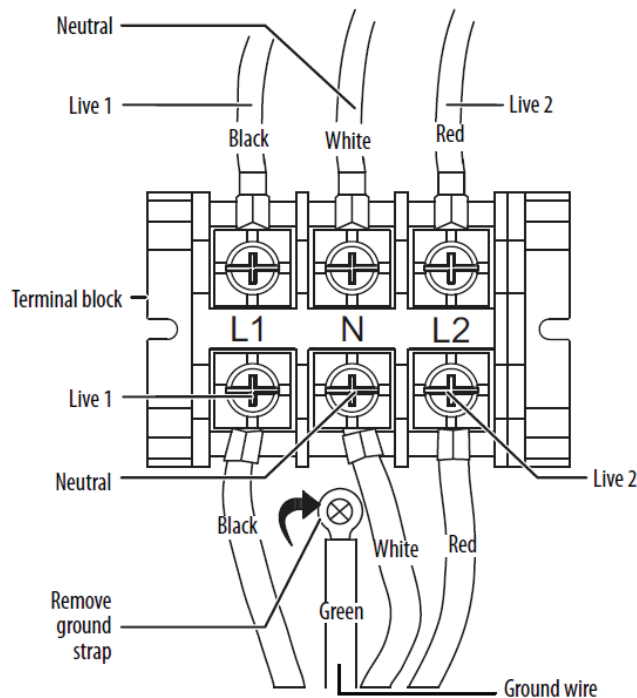
3. Pour installer le conduit, insérez le dispositif de décharge de traction du conduit dans l'orifice de 1 1/8 pouce (2,8 cm) du conduit, puis installez le conduit à travers le corps du dispositif de décharge de traction et fixez le dispositif de décharge de traction à l'aide de sa bague.



Si vous connectez un câble d'alimentation à 4 fils, passez à la section Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils.

Si vous connectez un câble d'alimentation à 3 fils, passez à la section Connexion d'un câble d'alimentation à 3 fils.

### **Connexion d'un câble d'alimentation à 4 fils**



1. Coupez l'alimentation au niveau 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 le ruban de mise à la terre situé entre la vis centrale du bornier et la vis de mise à la terre. Ne jetez aucune vis.
4. Insérez la vis de mise à la terre dans la bague terminale du câble de mise à la terre du câble d'alimentation et dans le châssis de la cuisinière.
5. Insérez les trois vis terminales (retirées précédemment) à travers chaque anneau terminal du câble d'ali-



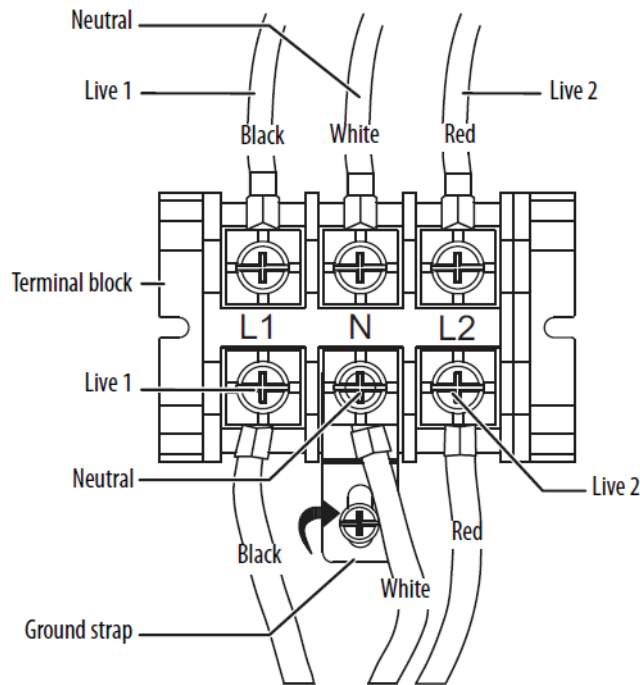
mentation et dans les bornes inférieures du bloc de bornes. Assurez-vous que le câble central (blanc/ neutre) est connecté à la position centrale du bloc de bornes.

- Réinstallez et serrez fermement les vis sur le bloc de bornes.
- ⚠ ATTENTION** Vérifiez la tension après avoir connecté le câble d'alimentation.

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

- Allez à Remplacer le couvercle du bornier.

### **Connectez un câble d'alimentation à 3 fils**



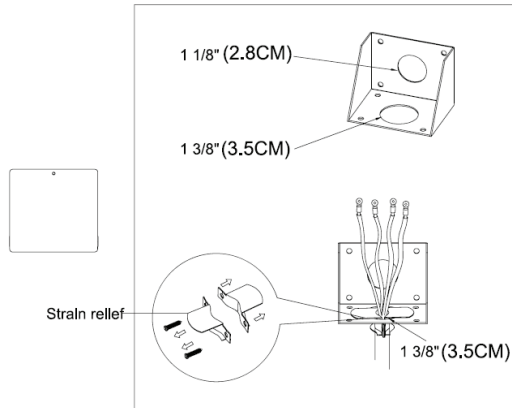
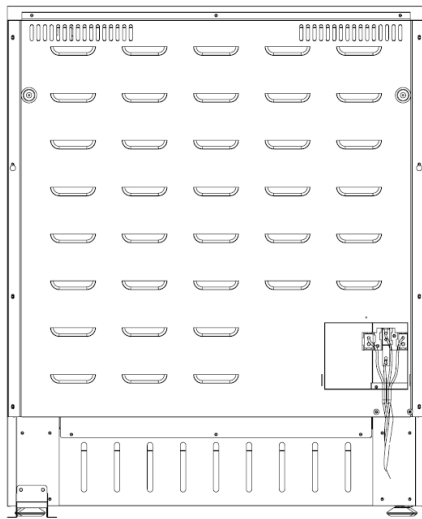
- Retirez les trois vis inférieures du bornier.
- Insérez les trois vis de borne dans chaque anneau de borne du câble d'alimentation et dans les bornes inférieures du bloc de bornes. Assurez-vous que le câble central (blanc/neutre) est connecté à la position centrale inférieure du bloc de bornes.
- Serrez fermement les vis sur le bloc de bornes. NE retirez PAS la connexion de la bande de mise à la terre.
- ⚠ ATTENTION** Vérifiez la tension après avoir connecté le câble d'alimentation.

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

- Remplacez le couvercle du bornier.



## Remplacer le couvercle du bornier



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

## INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIVERSEMENT

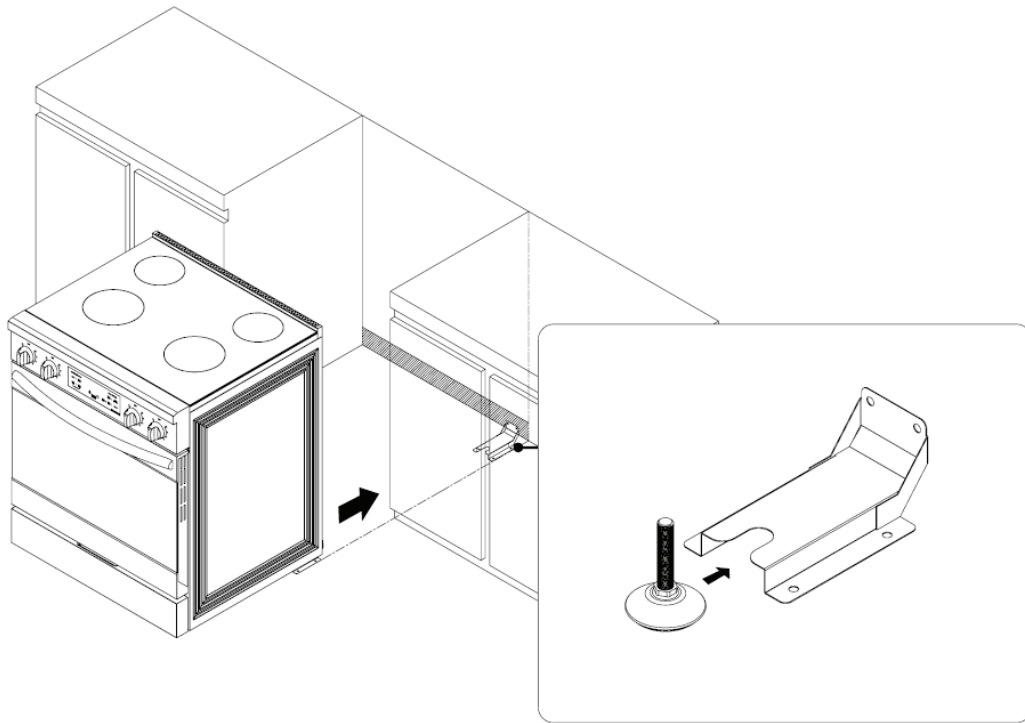
**⚠ AVERTISSEMENT** Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être fixée à l'aide du dispositif anti-basculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser et causer des blessures corporelles.
- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et mourir.
- Installez le dispositif anti-basculement sur votre cuisinière et sa structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est connectée au dispositif anti-basculement installé dans la structure.
- Si vous éloignez la cuisinière du mur pour la nettoyer, effectuer des travaux d'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement se remette correctement en place lorsque vous replacez la cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, une personne debout, assise ou appuyée contre une porte ouverte), si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière pourrait se renverser. Des blessures corporelles pourraient être causées par le déversement de liquides chauds ou par la cuisinière elle-même.

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

Votre cuisinière est équipée d'un support anti-basculement et de vis avec des instructions d'installation. Si le support n'est pas installé correctement, vous ou un enfant pourriez renverser la cuisinière en vous levant, en vous asseyant ou en vous appuyant contre la porte ouverte du four.

1. Desserrez et étendez le pied réglable jusqu'à obtenir un espace minimum de 1,8 cm entre le bas 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 la cuisinière pour vous assurer que le pied réglable est bien enclenché dans son support. Voir Retrait et remplacement du tiroir de rangement.
4. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant. Le support devrait bloquer la cuisinière avant qu'elle ne s'incline de plus de 10,2 cm. Si ce n'est pas le cas, vous devrez réinstaller le support.

### **INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE ET BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE**

1. Branchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que la prise de courant est conforme aux normes électriques locales ou nationales.
2. Faites glisser la cuisinière jusqu'à sa position.
3. Assurez-vous que le pied arrière de la cuisinière s'est bien enclenché dans le support anti-basculement. Inclinez doucement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement l'empêche de se renverser.

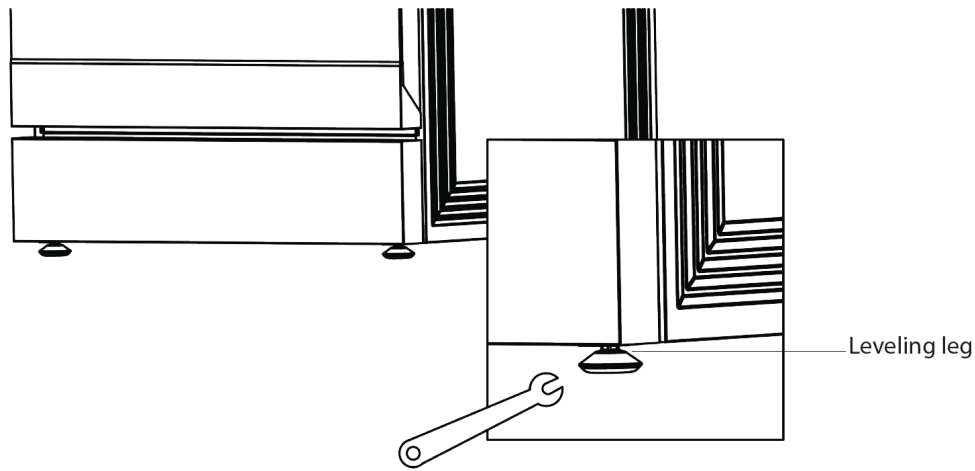
### **MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE**

Le réchaud doit être à niveau. S'il ne l'est pas, 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.

#### **i REMARQUE :**

- Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un d'appuyer sur le dessus du meuble afin de l'incliner légèrement.
  - Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais si nécessaire, les quatre pieds peuvent être réglés.
1. Assurez-vous que la cuisine est placée à l'endroit souhaité.
  2. À l'aide d'une clé anglaise, mettez la cuisine à niveau en tournant les pieds avant si nécessaire. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre raccourcit le pied et abaisse la cuisine. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre allonge le pied et élève la cuisine.

Ajustez les pieds de mise à niveau uniquement dans la mesure nécessaire pour mettre votre cuisine à niveau. Allonger les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou les retirer peut rendre votre cuisine instable.



3. Si votre cuisine est adjacente à des armoires ou entre celles-ci, assurez-vous que la plaque de cuisson est au même niveau que les plans de travail.

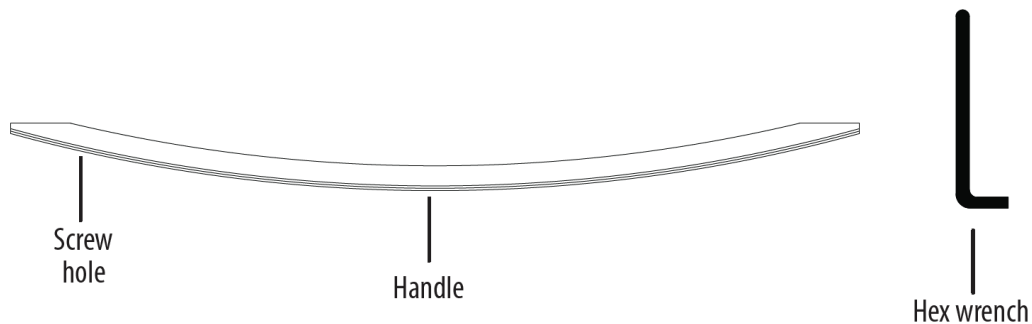
### **FIN DE L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE E**

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

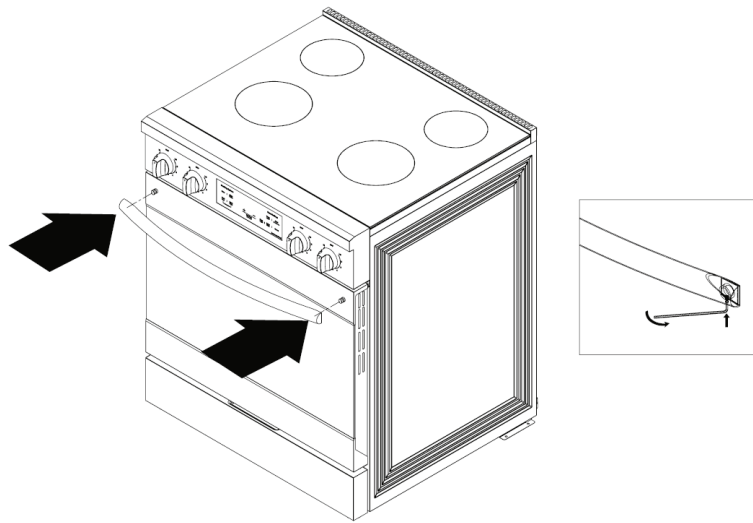
### **INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR POIGNÉE**

Il est possible que votre cuisinière soit équipée d'une « poignée KD » que vous devez installer.

1. Vérifiez que les kits d'installation comprennent la poignée et la clé hexagonale.



2. Assurez-vous que le côté comportant les trous pour les vis est orienté vers la porte du four.
3. Placez la poignée contre la porte du four et enclenchez-la dans la pièce de raccordement.

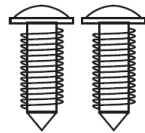


4. Utilisez la clé Allen pour serrer les deux côtés de la poignée de la porte.

### **INSTALLATION DES PATINS EN PLASTIQUE**

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

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

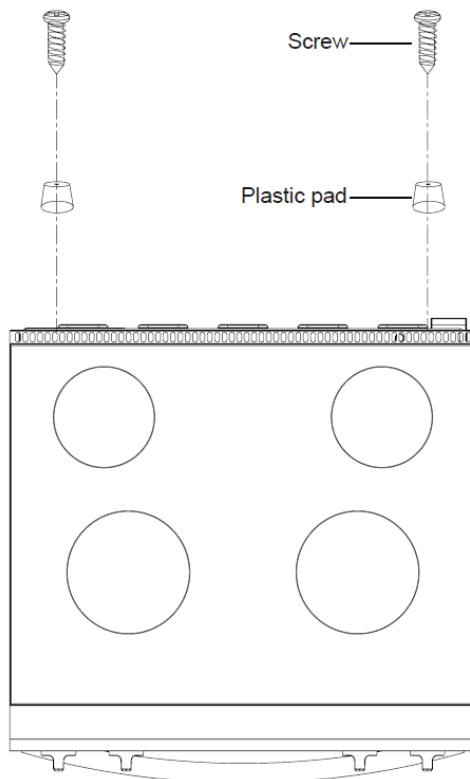


Screws (2)



Plastic pads

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





# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

## **AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE GAMME DE PRODUITS**

**⚠ AVERTISSEMENT** Tous les appareils électriques comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Veuillez à lire et à comprendre toutes les informations de sécurité. Reportez-vous aux PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez les surfaces de la cuisinière à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

**⚠ ATTENTION** N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres abrasives ou d'objets pointus pour nettoyer la cuisine. Ces produits peuvent endommager les surfaces de la cuisine.

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 la cuisinière. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisine.

## **Conseils pour économiser l'énergie**

- Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée, sauf lorsque vous retournez les aliments.
- Pour maintenir la température du four, n'ouvrez pas la porte fréquemment 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 le processus de cuisson.
- Pour réduire le temps nécessaire au réchauffement du four, planifiez son utilisation afin d'éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un plat et celle d'un autre.
- Dans la mesure du possible, cuisinez plusieurs aliments à la fois.

## **UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, veuillez à respecter toutes les mises en garde et précautions de sécurité indiquées. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages au produit, des blessures corporelles ou la mort.
- Lorsque vous souhaitez déplacer une casserole ou une poêle vers 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 glissement peut rayer les surfaces.

### **⚠ ATTENTION** : avant la cuisson

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

### **⚠ ATTENTION** : pendant la cuisson

- Ne placez pas de papier d'aluminium ni d'objets en plastique, tels que des salières et poivrières, des cuillères ou des emballages en plastique, sur la cuisinière lorsqu'elle est en marche. L'air chaud du ventilateur pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer les objets inflammables.



- Assurez-vous d'allumer le bon élément.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Placez toujours la poêle au centre de la plaque de cuisson sur laquelle vous cuisinez.
- Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance lorsque vous utilisez une température élevée. Les éclaboussures provoquent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Éteignez les brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas de film plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à éliminer.

**⚠ ATTENTION** : après la cuisson

- Ne touchez pas les brûleurs avant qu'ils ne soient refroidis.
- La surface peut rester 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 pour éviter un nettoyage difficile par la suite.
- Si le placard de rangement se trouve directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles qu'il contient sont rarement utilisés et qu'ils peuvent être stockés en toute sécurité dans une zone exposée à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles tels que les liquides volatils, les produits de nettoyage ou les aérosols.

Les brûleurs de la plaque de cuisson sont des éléments à surface rayonnante. Lorsqu'un élément est allumé, la température augmente progressivement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément rayonnant s'illumine en rouge.

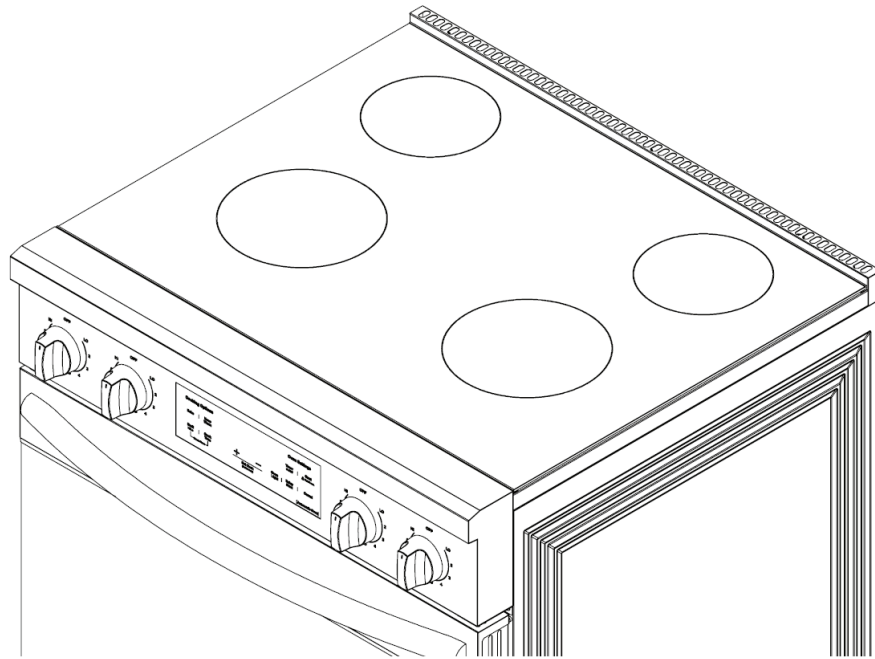
Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint de manière cyclique. L'élément chauffant conserve suffisamment de chaleur pour aider à fournir une chaleur plus uniforme et constante pendant le cycle d'extinction. Pour cuisiner efficacement, éteignez l'élément quelques minutes avant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

**i REMARQUE** : un élément chauffant est équipé d'un limiteur qui lui permet de s'allumer et de s'éteindre, même en position HI.

Ceci est normal et permet d'éviter d'endommager la plaque de cuisson en céramique. Si les ustensiles de cuisine sont trop petits pour l'élément radiant ou si la base des ustensiles n'est pas plate.

### **Identification des brûleurs**

Votre plaque de cuisson dispose de quatre brûleurs. Les différentes tailles des éléments garantissent une source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.



N°	POSITION DU BRÛLEUR	DESCRIPTION
1	Avant gauche	2100 W
2	Arrière gauche	1200 W
3	Arrière droit	2100 W
4	Avant droit	1200 W

### **Zones de cuisson**

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont identifiées par des cercles permanents sur la surface de cuisson en verre. Pour cuisiner de manière optimale, adaptez la taille de la poêle à celle de la zone de cuisson.

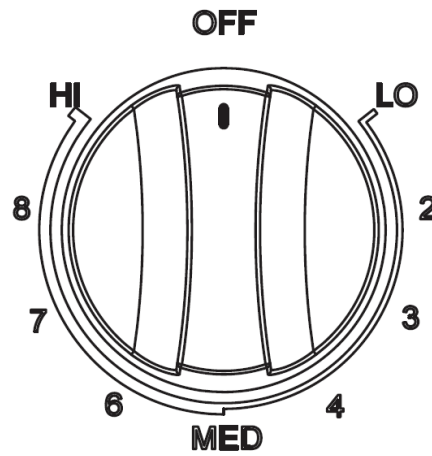
Les poêles ne doivent pas dépasser de plus de 1,3 à 2,5 cm (0,5 à 1 pouce) de la zone de cuisson.

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

Pour plus d'informations sur les types d'ustensiles de cuisine adaptés, consultez la section Utilisation des ustensiles de cuisine adaptés.



## Utilisation de la commande de la table de cuisson



Single  
(left rear, right rear)

1. Appuyez sur le bouton.
2. Pour les brûleurs gauche et droit, tournez le bouton dans n'importe quelle direction jusqu'à atteindre le réglage souhaité. La plage de température est comprise entre 150 °F et 500 °F.

RÉGLAGE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉ	Cuisson de la plupart des aliments, ébullition d'eau ou cuisson à la poêle.
MOYEN-ÉLEVÉ	Continuer à faire bouillir rapidement, frire, faire frire dans une grande quantité d'huile ou cuire les légumes à la vapeur.
MOYEN	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les jus.
MOYEN-FAIBLE	Poursuivre la cuisson des aliments, pocher ou mijoter.
FAIBLE	Maintenir les aliments au chaud ou faire fondre.

### Utiliser les ustensiles de cuisine adaptés

L'utilisation d'ustensiles de cuisine adaptés peut éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Recherchez les caractéristiques suivantes dans les poêles :

- Fond plat et bords droits
- Couvercle parfaitement ajusté
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la poêle
- Poêle bien équilibrée
- La taille de la poêle doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de la plaque de cuisson
- Fabriquée dans un matériau qui conduit bien la chaleur. Voir Types d'ustensiles de cuisine.

### 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 de cuisson au fond de la poêle.



## MATÉRIAU

## DESCRIPTION

Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium. (Anodisé Les ustensiles de cuisine en aluminium sont résistants aux taches et à la corrosion. Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la plaque vitrocéramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la plaque a refroidi.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous faites glisser des casseroles en cuivre sur la plaque vitrocéramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des rayures. Éliminez ces marques dès que la plaque a refroidi.
Acier inoxydable	Mauvais conducteur thermique, mais conserve bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les plaques de cuisson en céramique.
Fonte	Mauvais conducteur, mais bonne rétention de la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température atteinte. Déconseillé sur les plaques de cuisson en vitrocéramique.
Émaillé	Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. Le revêtement en émail porcelaine doit être lisse afin d'éviter de rayer les plaques de cuisson en céramique.
Verre	Mauvais conducteur de chaleur. Déconseillé pour les plaques de cuisson en céramique, car il peut rayer le verre.

## **PROTECTION DE LA PLAQUE VITRÉE**

### **Nettoyage**

- Nettoyez la plaque avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez la plaque de cuisson tous les jours ou après chaque utilisation. Cela permet de la maintenir en bon état et d'éviter tout dommage.
- Si vous renversez quelque chose pendant la cuisson, éteignez les brûleurs et nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un nettoyage difficile par la suite. Nettoyez très soigneusement le liquide renversé à l'aide d'un torchon propre et sec. Utilisez des gants ou des maniques de protection pour éviter les brûlures.
- Ne laissez pas les éclaboussures rester longtemps sur la zone de cuisson ou sur le bord de la plaque.
- N'utilisez pas de détergents en poudre abrasifs ni de tampons à récurer, car ils peuvent rayer la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque ou d'autres produits de nettoyage qui ne sont pas spécifiquement recommandés pour une utilisation sur les surfaces vitrocéramiques.

### **Prévention des marques et des rayures**

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en verre. Ils peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de dessous-de-plat ou d'anneau pour wok entre la plaque et la poêle. Ces articles peuvent marquer ou rayer la plaque.
- Assurez-vous que la plaque de cuisson et le fond des poêles sont propres.
- Ne faites pas glisser de poêles métalliques sur la plaque de cuisson.

### **Prévention des taches**

- N'utilisez pas de torchons ou d'éponges sales pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson. Ils peuvent laisser un film qui peut provoquer des taches sur la surface de cuisson après avoir chauffé la zone.
- Une utilisation prolongée sur une surface sale peut entraîner l'apparition de taches permanentes.



## Prévention d'autres dommages

- Ne laissez pas le plastique, le sucre ou les aliments riches en sucre fondre sur la plaque chauffante. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une poêle brûler. Cela pourrait endommager la plaque et la poêle.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.

# UTILISATION DU FOUR

## RÉGLAGES MINIMAUX ET MAXIMAUX

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

**i REMARQUE** : toujours cuire ou rôtir avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il fonctionne et que vous la laissez ouverte, la résistance du four s'arrêtera au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Le four redémarrera automatiquement lorsque la porte sera refermée.

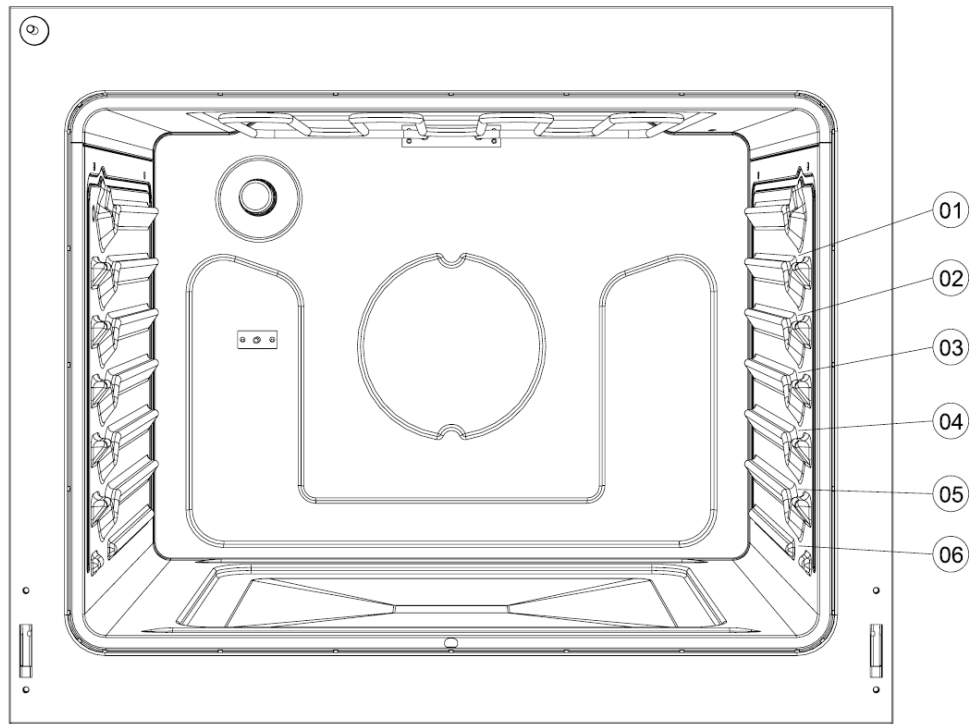
## LISTE DES PARAMÈTRES DES FONCTIONS

FONCTIONNEMENT	TEMPÉRATURE			DURÉE		
	PAR DÉFAUT	PLAGE	UNITÉ	PAR DÉFAUT	PLAGE	UNITÉ
Cuisson	350	175-550	°F	10	00:01—10:00	HR/MIN
	177	79—288	°C			
Maintenir au chaud	175	Non réglable	°F	3:00	Non réglable	HR/MIN
	79	Non réglable	°C			
Nettoyage à la vapeur	150	Non réglable	°F	0:25	Non réglable	HR/MIN
	66	Non réglable	°C			
Cuisson à haute température	550	Non réglable	°F	3:00	Non réglable	HR/MIN
	288	Non réglable	°C			
Cuisson à basse température	400	Non réglable	°F	3:00	Non réglable	HR/MIN

## EMPLACEMENT DU FOUR SUR LES PLATEAUX

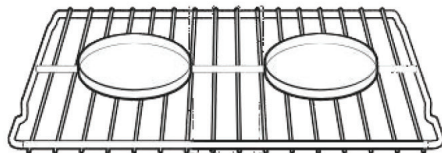
Vous pouvez retirer et replacer les grilles du four dans l'une des six positions disponibles. Chaque grille du four est équipée d'une butée intégrée qui empêche de la retirer complètement par inadvertance. Le placement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats de cuisson.

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

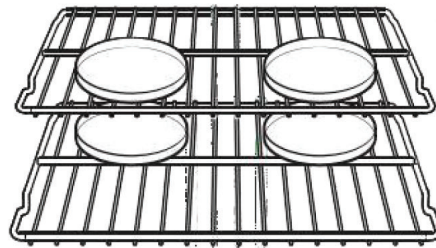


**i REMARQUE :** la position de la grille au-dessus de 6 ne peut pas être utilisée.

- Centrer les plaques de cuisson 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 cuisinez sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs plaques, placez les plaques de cuisson sur les positions 3 et 5. Placez deux plaques à l'arrière de la plaque supérieure et les deux autres plaques à l'avant de la plaque inférieure.



Single rack pan placement



Multi rack pan placement

**! ATTENTION :**

- Ne recouvrez pas la plaque du four de papier 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 placez 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 est bien fixée dans la butée en relief.

**RETRAIT D'UNE PLAQUE DU FOUR**

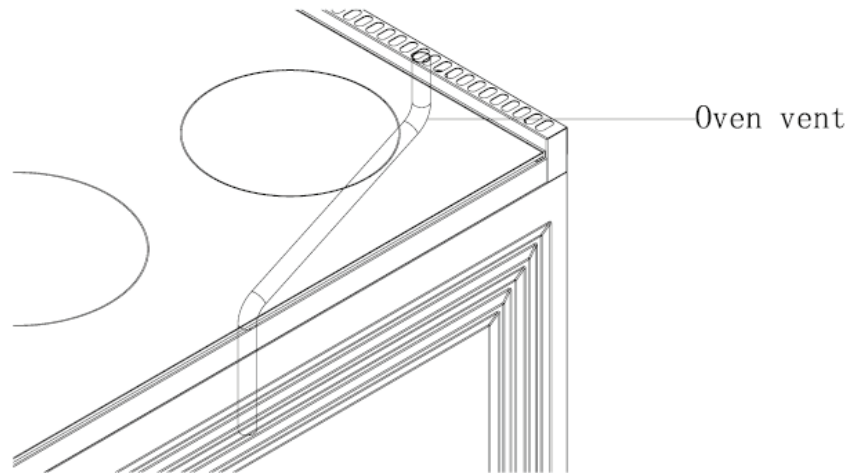
1. Tirez la grille vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez-la pour la retirer du four.

**COMMENT REMETTRE UNE PLAQUE DE CUISSON EN PLACE**

1. Placez le bord arrière de la grille sur un support pour grilles.
2. Soulevez l'avant de la grille et glissez-la dans le four.

## **UTILISATION DU FOUR AVEC VENTILATION**

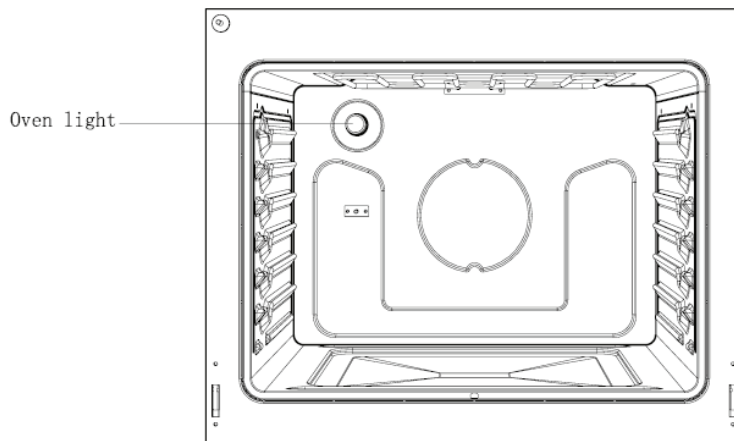
La sortie d'air du four se trouve au-dessus de l'élément arrière droit.



- Ne bloquez pas et ne placez pas d'objets devant la grille d'aération du four. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion dans l'élément chauffant du four et garantit des résultats de cuisson optimaux.
- La grille d'aération du four et la zone environnante pouvant devenir chaudes, veillez à ne pas placer d'objets à proximité de la grille. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant la grille.

## **UTILISATION DU FOUR LUMIÈRE**

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



- Appuyez sur le bouton « Oven Light » (Lumière du four) pour allumer ou éteindre la lumière. La lumière du four vous permet de vérifier la progression de la cuisson sans ouvrir la porte du four.

## **CONSEILS DE CUISSON AVEC**

- Utilisez des plaques métalliques avec revêtement antiadhésif ou des récipients en aluminium adaptés, ou utilisez des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace disponible sur la grille. Nous vous recommandons de placer la plaque de cuisson au centre de la grille.
- Sélectionnez la bonne position de la plaque avant d'allumer le four.
- Ne déplacez pas les plaques du four lorsqu'elles sont chaudes. Si vous devez déplacer une plaque alors que le four est chaud, veillez à ce que la poignée n'entre pas en contact avec la résistance chaude du four.
- Gardez la porte du four fermée autant que possible.



## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. En mode veille, appuyez brièvement sur [+] et [-] simultanément pour accéder au mode de réglage de l'heure. Les heures et les minutes de l'horloge sont toujours affichées (elles indiquent 12:00 à la mise en marche et l'heure actuelle)
2. Horloge permanente après la mise en marche). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 valeur, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler 10 valeurs.
3. Dans le mode de réglage de l'heure, appuyez brièvement sur [+] et [-] en même temps pour accéder au mode de réglage des minutes. Les heures sont toujours affichées et les minutes clignotent. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler d'une unité, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler de 10 unités.
4. Dans le mode de réglage des minutes de l'horloge, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour confirmer le réglage de l'horloge et passer en mode veille.
5. La plage de réglage de l'heure au format 12 heures est comprise entre 1 h 00 et 12 h 59, et la plage de réglage de l'heure au format 24 heures est comprise entre 0 h 00 et 23 h 59.

## SÉLECTION DE L'AFFICHAGE 12 OU 24 HEURES RÉGLAGE

1. En mode veille, maintenez les boutons [+] et [-] enfoncés simultanément pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de changement de format 12/24 heures de la montre. Une fois le réglage effectué, l'e sonnerie émettra un bip.
2. Chaque fois que la montre passe en mode 12/24 heures, en passant de 12 à 24, l'écran affiche « 12 » ou « 24 ». La synchronisation de l'heure est convertie en fonction du format d'heure actuel.
3. Après être passée en format 12/24 heures pendant 3 secondes, la montre passe en mode veille.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Lorsque le minuteur n'est pas en marche, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour accéder à l'état de configuration du minuteur. À ce moment-là, le voyant [Minuterie] reste allumé et l'écran affiche « 00:00 » clignotera. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 minute. Maintenez enfoncé [+] ou [-] pour régler 10 minutes.
2. Dans l'état de configuration de la minuterie, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour confirmer la configuration. Le voyant [Minuterie] reste allumé en permanence, l'écran reste allumé pour afficher l'heure et le compte à rebours commence. (Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, vous quittez l'état programmé. Si le temps de confirmation est « 00:00 », vous quittez l'état programmé).
3. Lorsque la minuterie est en marche, d'autres fonctions de cuisson le sont également. À ce moment-là, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour passer à l'écran de la minuterie et, après 3 secondes, l'écran passe à celui des autres fonctions de cuisson.
4. Lorsque le minuteur arrive à expiration, le buzzer émet 10 bips et l'écran clignote et affiche « 00:00 ». Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter le mode minuteur.
5. Lorsque le minuteur est en marche, maintenez la touche [Minuteur] enfoncée pendant 3 secondes pour quitter le mode minuteur, et le voyant [Minuteur] s'éteindra.

## CUISSON

La fonction Cuisson vous permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température comprise entre 150 °F (66 °C) et 550 °F (288 °C).

1. Placez la grille du four dans la position souhaitée.
2. Appuyez sur la touche Bake. L'écran clignotera sur l'icône de cuisson et affichera 350 °F. Si la température par défaut correspond à la température de cuisson souhaitée, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur +, - pour entrer la température de cuisson souhaitée. L'écran clignotera en indiquant la température.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer. Placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats de cuisson. L'écran affichera les icônes PRE, 100 °F et cuisson jusqu'à ce que le four



atteigne 100 °F. L'écran affichera ensuite la température réelle du four. Lorsque le four aura atteint la température que vous avez sélectionnée, il émettra trois bips.

- Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte du four et appuyez sur Annuler. Le four s'éteindra et l'écran affichera l'heure.
- Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur « Bake » (Cuisson), entrez la nouvelle température de cuisson et appuyez sur « Start » (Démarrer). Le four terminera la cuisson à la nouvelle température.

## **RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR**

Si les résultats de cuisson ne sont pas ceux habituels, le thermostat actuel du four peut être réglé jusqu'à ±35 °F (±19 °C).

**i REMARQUE** : ce réglage de température est conservé en mémoire après une coupure de courant. Ce réglage sera utilisé pour toutes les cuissons futures, y compris les fonctions Cuisson, Gril et Maintien au chaud. Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur.

- En mode veille, maintenez les boutons [Bake] et [Broil] enfoncés simultanément pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la température. L'écran clignotera pour afficher la température de compensation, et l'unité de température restera la même que la température du système. Plage de réglage de la température : ±35 °F (±19 °C). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 valeur, et maintenez enfoncé [+] ou [-] pour régler 5 valeurs. Lorsque la température de compensation est +5 °F, « 5F » s'affiche, et lorsque la température de compensation est de -5 °F, « -5F » s'affiche.
- En mode configuration, appuyez brièvement sur [Home] pour confirmer et revenir au mode veille. (Si vous n'appuyez pas sur [Home] dans les 30 secondes suivant la configuration, vous reviendrez au mode veille).
- La température de compensation n'affecte pas le réglage et l'affichage de la température de fonctionnement d'origine, mais le contrôle de la température est géré en fonction de la température de compensation. La température de compensation est valable pour tous les modes de chauffage.
- Lorsque vous modifiez l'unité de compensation de température, veuillez noter que c'est la valeur de la différence de température qui est convertie, et non la valeur réelle.

## **PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON**

La fonction « Cook Time » (Temps de cuisson) vous permet de programmer le four pour cuire des aliments à une température donnée pendant une durée spécifique. À la fin du temps défini, le four s'éteint automatiquement.

**! ATTENTION** : soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction « Cooking Time » (Temps de cuisson). Cette fonction est idéale pour cuire les viandes salées ou congelées et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui s'abîment facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la volaille et les viandes doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être placés dans le four. Même lorsqu'ils sont froids, ils ne doivent pas rester plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés immédiatement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut provoquer des intoxications alimentaires.

- Placez la grille du four dans la position souhaitée, enfournez les aliments et fermez la porte.

**i REMARQUE** : enfournez les aliments après avoir préchauffé le four si la recette l'indique. Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats de cuisson.

- Appuyez sur « Bake » (Cuisson). L'écran affiche la température prédéfinie et l'icône de cuisson clignote. Si la température prédéfinie vous convient, passez à l'étape 4.
- (Facultatif) Appuyez sur la touche « Cook time » (Temps de cuisson) et réglez la température à l'aide des touches + ou - jusqu'à atteindre la température souhaitée. Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats de cuisson.
- Appuyez sur le bouton « Cook Time » (Temps de cuisson). L'écran affiche 00:00.
- Appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps sélectionné. Vous pouvez régler le temps entre 1 minute et 10 heures.
- Appuyez sur le bouton de démarrage. Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer.



L'écran affiche la température prédéfinie ou sélectionnée, la fonction « Cuisson » et le temps de cuisson sélectionné, jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée. Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips. Le four commence à cuire pendant la durée définie et l'écran affiche le temps de cuisson restant.

7. Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche « Bake » (Cuisson), appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur la touche « Start » (Démarrer). Le four terminera la cuisson à la nouvelle température.
8. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur le bouton « Cook Time » (Durée de cuisson), appuyez sur + ou -, puis appuyez sur le bouton « Start » (Démarrer). Le four continuera à cuire pendant le temps restant que vous avez réglé.

## **PROGRAMMATION D'UN DÉMARRAGE DIFFÉRÉ TIME**

La fonction de démarrage différé vous permet d'utiliser la minuterie de la cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson.

**! ATTENTION :** soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction de retardement. Cette fonction est plus adaptée à la cuisson des viandes salées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui s'abîment facilement, tels que le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être refroidis au réfrigérateur avant d'être introduits dans le four. Même lorsqu'ils sont froids, 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 provoquer des maladies d'origine alimentaire.

1. Placez la grille du four dans la position souhaitée, enfournez les aliments et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche correspondant à la fonction de cuisson souhaitée. L'écran clignotera sur l'icône de la fonction et affichera la température par défaut (350 °F). Si la température par défaut vous convient, passez à l'étape 4.
3. (Facultatif) Appuyez sur + ou - pour sélectionner la température souhaitée. L'écran affiche la température que vous avez sélectionnée.
4. Appuyez sur la touche de temps de cuisson. L'écran affiche la température de cuisson, « Bake » (Cuisson) et 00:00.
5. Appuyez sur le bouton + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée. L'écran clignote pour indiquer la durée de cuisson sélectionnée. Vous pouvez sélectionner une durée comprise entre 1 minute et 10 heures.
6. Appuyez sur « Delay Start » (Démarrage différé). L'écran affiche « Delay » (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 « Bake » (Cuisson), entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur « Start » (Démarrer). Le four terminera la cuisson à la nouvelle température.
10. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur « Cook Time » (Temps de cuisson), entrez le nouveau temps de cuisson, puis appuyez sur « Start » (Démarrer). Le four continuera à cuire pendant le temps restant que vous avez défini.

## **GRILL**

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. La viande ou le poisson doivent toujours être placés sur une grille à l'intérieur d'un plat à rôtir.

**! AVERTISSEMENT :** en cas d'incendie dans le four, fermez la porte et éteignez-le. Si le feu continue, versez 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 incendie causé par de la graisse. Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou



des dommages matériels.

1. Placez la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments se trouve à une distance minimale de 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 pouces).
2. Placez les aliments sur une plaque de cuisson avec grille et enfournez-les. Fermez la porte du four.
3. Appuyez une fois sur la touche « Broil » (Griller) pour sélectionner la température élevée et deux fois pour sélectionner la température basse. Utilisez la température basse pour bien cuire les aliments tels que la volaille ou les gros morceaux de viande sans les faire trop dorer.
4. Appuyez sur Start (Démarrer). Le four allume automatiquement le brûleur supérieur et commence la cuisson. L'écran affiche le réglage de gril (Hi ou Lo) que vous avez sélectionné et Broil (Gril). 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 (Arrêt/Effacer) pour éteindre le four. L'écran affiche l'heure.
6. Pour modifier un réglage de cuisson 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 et termine la cuisson à la nouvelle température.

### **MAINTENIR LES ALIMENTS AU CHAUD**

La fonction « Maintenir au chaud » vous permet de maintenir au chaud les aliments cuits à basse température pendant trois heures maximum.

1. Placez la grille du four dans la position souhaitée, enfournez les aliments et fermez la porte.
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 préchauffage terminé, appuyez sur la touche « Cancel » (Annuler). L'écran affiche l'heure.

### **PASSAGE DE FAHRENHEIT À CELSIUS**

Vous pouvez programmer le contrôle du four pour qu'il affiche les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius. Le four est préconfiguré en usine pour afficher les températures en degrés Fahrenheit.

1. Maintenez la touche BAKE enfoncée pendant trois secondes. L'écran affiche F ou C. La valeur par défaut est F.
2. Maintenez la touche BAKE enfoncée pendant trois secondes pour passer de F à C.
3. Appuyez sur la touche Start pour enregistrer la sélection de température.

### **VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR**

La fonction Verrouillage désactive 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 cette fonction soit désactivée.

1. Maintenez la touche (verrouillage) (START) enfoncée pendant trois secondes. Le four émettra un bip et l'écran affichera Loc, l'heure et l'icône de verrouillage.
2. Pour déverrouiller les commandes, maintenez la touche (verrouillage) (start) enfoncée pendant trois secondes.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENGLISH

ESPAÑOL

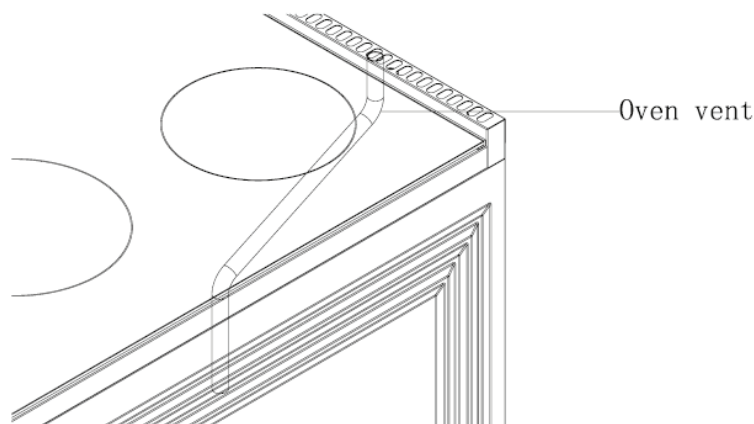
FRANÇAIS

## **⚠ AVERTISSEMENT**

- Assurez-vous toujours que les commandes et toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer l'un des éléments de la cuisinière. Cela vous évitera de vous brûler.
- Si, pour une raison quelconque, vous retirez la cuisinière du mur, veillez à réactiver le dispositif anti-basculement après l'avoir remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures corporelles.

## **Utilisation Du Four Ventilation**

- La grille de ventilation du four se trouve au-dessus de l'élément arrière droit.
- La zone de la grille de ventilation peut chauffer pendant l'utilisation du four.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe de la grille de ventilation.
- La grille d'aération est importante pour une bonne circulation de l'air. Ne bloquez jamais cette grille.



## **Nettoyage Du Panneau De Commande**

### **⚠ ATTENTION :**

- N'utilisez jamais de laine d'acier ni de nettoyants abrasifs.
  - Protégez la surface des objets pointus. Ces objets peuvent endommager la surface.
1. Verrouillez les commandes du four. Reportez-vous à la section Verrouillage des commandes du four à la page 34.
  2. Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide ou d'un produit nettoyant pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau tiède savonneuse pour nettoyer les zones très sales.
  3. Une fois le nettoyage terminé, déverrouillez les commandes du four.

## **Nettoyage Des Pièces Peintes Et Des Ornements Décoratifs Es**

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon, puis séchez avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus tenaces et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la zone et laissez agir entre 30 et 60 minutes. Nettoyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon propre, sec et doux.

**⚠ ATTENTION :** n'utilisez pas de tampons à récurer en acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons à récurer et les nettoyants abrasifs rayent la surface et endommagent la finition.

## **Nettoyage Des Surfaces En Acier Inoxydable**

**⚠ ATTENTION :** N'utilisez pas de tampons à récurer en acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons à récurer et les nettoyants abrasifs rayeront la surface et endommageront la finition.



**i REMARQUE** : pour éviter les décolorations ou les taches de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer tout déversement, tache et graisse de votre cuisine 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 zone en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
4. Répétez l'opération si nécessaire.

**i REMARQUE** : Si vous avez déjà 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 Du Four Grilles**

**! 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-la pour la retirer du four.
3. Nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du savon, à l'aide d'un tampon à récurer ou d'une éponge en plastique ou imprégnée de savon, puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de tampons à récurer en acier.
4. Pour remettre la grille en place, placez le bord arrière de la grille sur le support, puis soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser à l'intérieur du four. Si la grille se coince, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'un peu d'huile de cuisson. Cela permettra à la grille de glisser plus facilement sur les rails.

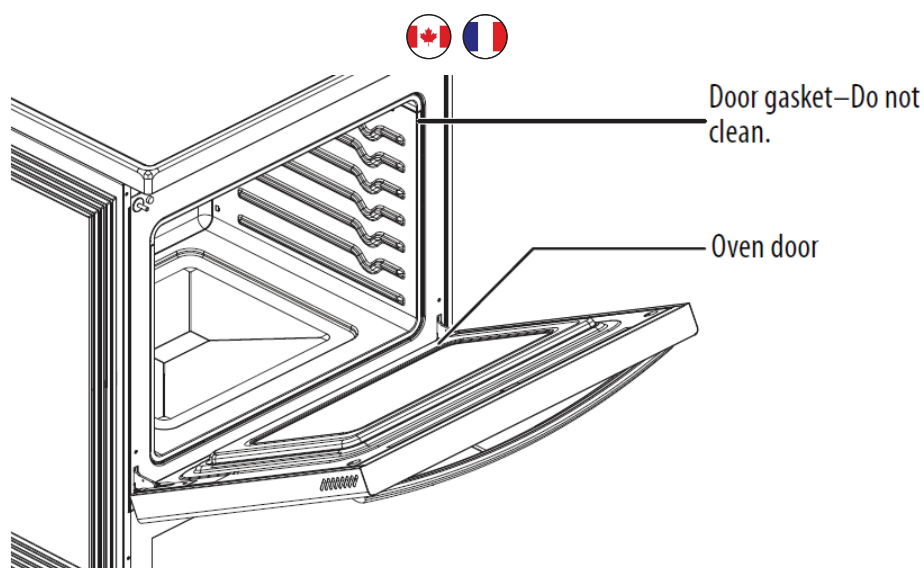
### **Nettoyage Du Four Porte**

**! 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 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 pénétrer d'eau ou de produit nettoyant pour vitres dans les grilles d'aération de la porte.
- N'utilisez PAS de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou tout autre produit abrasif agressif sur l'extérieur de la porte du four.

La porte du four comporte plusieurs surfaces qui nécessitent différentes techniques de nettoyage. Le joint du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ni déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint est fabriqué dans un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne isolation 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 d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'ensemble 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 nettoyage des surfaces en acier inoxydable.
4. Nettoyez la vitre avec un produit nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment. Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

### **Nettoyage Des Commandes De Contrôle De La Surface Element**

#### **! AVERTISSEMENT :**

- N'utilisez pas de nettoyeurs en aérosol sur le panneau de commande de l'élément de surface. L'aérosol qui pénètre dans les orifices de la vanne pourrait entrer en contact avec des composants électriques et entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
  - Les boutons et les tiges des vannes doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.
1. Assurez-vous que toutes les commandes des éléments de surface sont en position OFF.
  2. Retirez les commandes des tiges de la vanne de régulation de l'élément de surface. Ne nettoyez pas les commandes au lave-vaisselle. Elles ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.
  3. Nettoyez les boutons à l'eau tiède et au savon. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces (y compris l'arrière et l'orifice de la tige).
  4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un produit nettoyant pour acier inoxydable et un chiffon doux et humide.
  5. Remettez les commandes en position OFF en les poussant directement sur les tiges de la vanne de commande.

### **Nettoyage De La Plaque De Cuisson E**

La surface de la plaque de cuisson est en porcelaine émaillée. Pour éviter que cette surface ne perde son éclat, nettoyez et séchez les éclaboussures dès qu'elles se produisent. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou à forte teneur en sucre peuvent provoquer des taches ternes s'ils sont laissés à sécher.

#### **! ATTENTION :**

- N'utilisez pas de tampons à récurer en acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons à récurer et les nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent la finition.
- Vérifiez soigneusement que le fond des casseroles ne présente pas d'irrégularités susceptibles de rayer la plaque de cuisson.

### **Utilisation Quotidienne Normale Nettoyage**

**i REMARQUE :** l'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour plaques vitrocéramiques permet de conserver la plaque comme neuve.



Utilisez uniquement un nettoyant pour plaques vitrocéramiques. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. En suivant ces étapes, vous pourrez entretenir et protéger la surface de votre plaque vitrocéramique. Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, nettoyez-la avec un produit nettoyant pour plaques vitrocéramiques. Cela permet de protéger la surface et facilite le nettoyage.

1. Agitez bien le nettoyant et appliquez quelques gouttes directement sur la plaque de cuisson.
2. Utilisez une serviette en papier ou une éponge pour nettoyer les plaques 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 De Sucre Et De Plastique Fondus**

**i REMARQUE :** si des piqûres ou des fissures sont déjà apparues à la surface du verre, elles ne peuvent pas être réparées. Il sera nécessaire de remplacer le verre de la plaque de cuisson.

Les éclaboussures de sucre (comme les confitures, les bonbons, les sucreries et les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres à la surface de la plaque de cuisson. Cela n'est pas couvert par la garantie.

Vous devez nettoyer le déversement tant qu'il est encore chaud. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des substances chaudes.

Lorsque vous utilisez une spatule, assurez-vous qu'elle est neuve et que la lame est bien affûtée. N'utilisez pas de lames émoussées ou ébréchées.

1. Éteignez tous les brûleurs de la surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. À l'aide d'un gant de cuisine, utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant pour déplacer le déversement vers une zone froide de la plaque de cuisson. Retirez le déversement avec du papier absorbant.
3. Attendez que la plaque refroidisse, puis retirez tout résidu de déversement. Ne réutilisez pas les brûleurs tant que tous les résidus n'ont pas été complètement éliminés.

### **Élimination Des Déchets Et Des Brûlures**

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de la surface sont éteints et laissez refroidir la plaque de cuisson.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaques vitrocéramiques sur toute la zone présentant des résidus brûlés.
3. Frottez la zone avec une éponge pour plaques vitrocéramiques. 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 avec un nettoyant pour plaques vitrocéramiques et une serviette en papier.

### **Élimination Des Résidus Brûlés Et Difficiles À Éliminer**

1. Assurez-vous que tous les brûleurs de la surface sont éteints et laissez refroidir la plaque de cuisson.
2. Utilisez un grattoir à lame unique à un angle d'environ 45° par rapport à la surface en verre et grattez les résidus. Vous devez exercer une pression pour éliminer les résidus. Ne grattez pas le joint.
3. Après avoir gratté avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour plaques vitrocéramiques sur toute la zone présentant des résidus brûlés. Utilisez l'éponge de nettoyage pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour plaques vitrocéramiques et une serviette en papier.

### **Nettoyage De La Plaque De Cuisson Scellée**

- Placez un chiffon humide sur le joint pendant quelques minutes, puis nettoyez-le avec un produit nettoyant non abrasif.



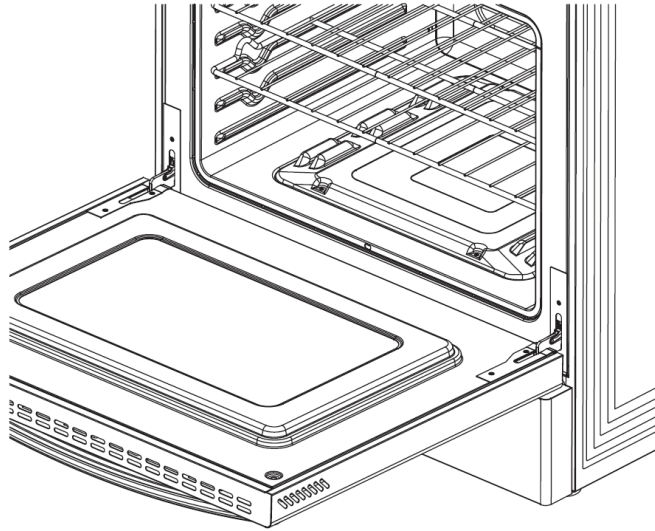
## Retirer Et Remplacer La Porte Du Four

### ! AVERTISSEMENT :

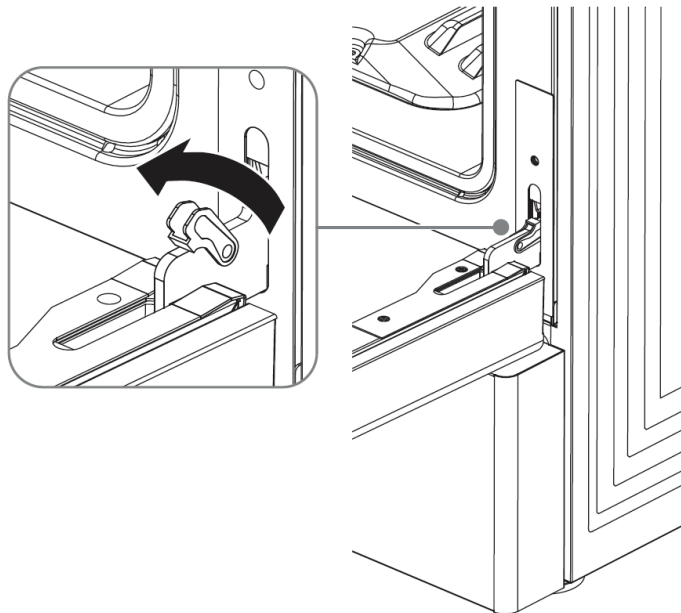
- Nous vous recommandons de ne pas retirer la porte, sauf si le service clientèle vous le demande.
- La porte du four est lourde. Ne soulevez pas la porte par la poignée. Veillez à ne pas laisser tomber la porte pendant l' u le retrait. Une mauvaise manipulation pourrait entraîner des blessures corporelles.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisine avant de retirer la porte du four. Cela évite que le four ne s'allume accidentellement pendant que la porte est retirée.

### Retrait De La Porte Du Four

1. Ouvrez complètement la porte du four.

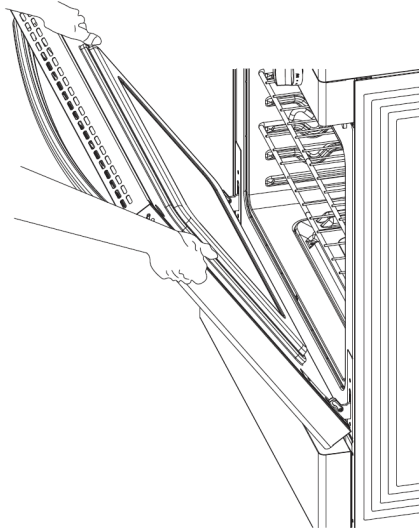


2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.

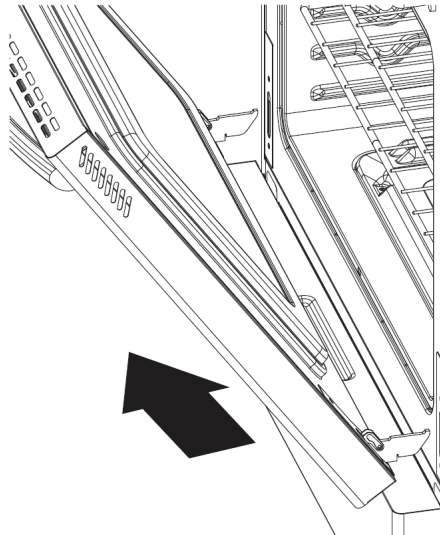




3. Saisissez fermement la porte des deux côtés.

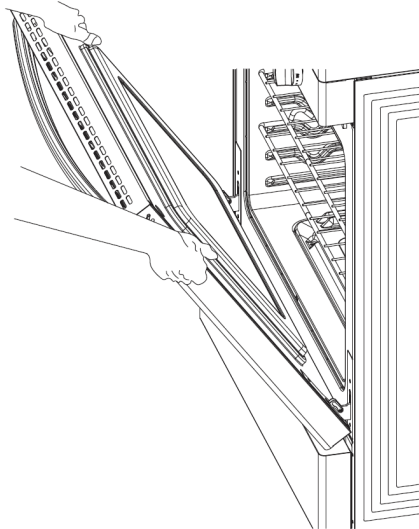


4. Dégagez les charnières et retirez la porte avec précaution, en maintenant un angle de 30° entre la porte et le four. Posez la porte sur une surface protégée.



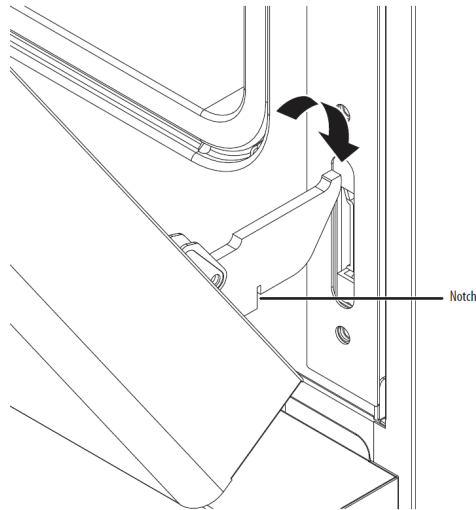
### **Remplacement De La Porte**

1. Maintenez la porte fermement dans une position presque entrouverte.

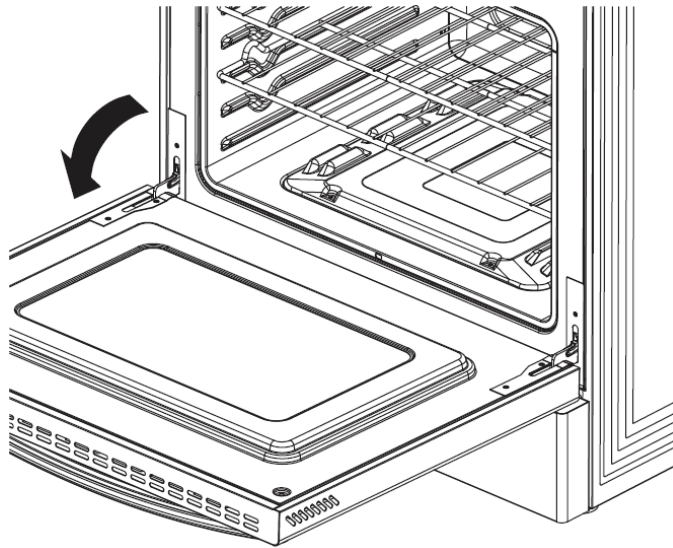




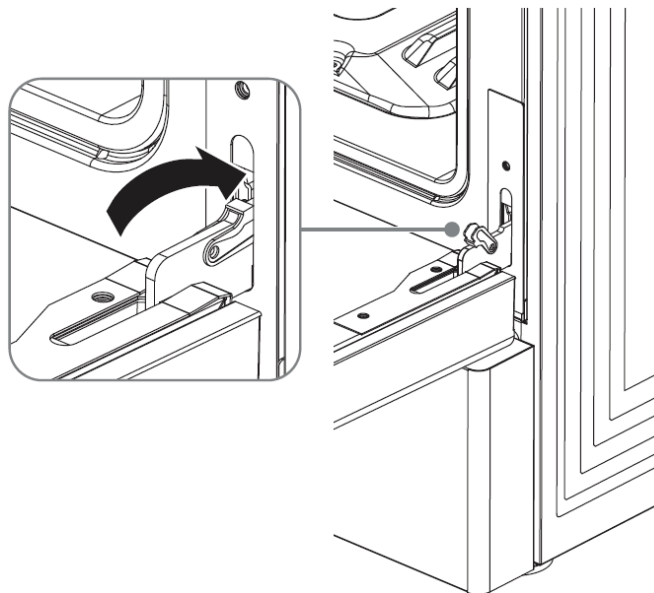
2. Insérez les languettes des charnières dans les rainures, en vous assurant que les encoches des deux côtés s'emboîtent correctement.



3. Ouvrez complètement la porte.



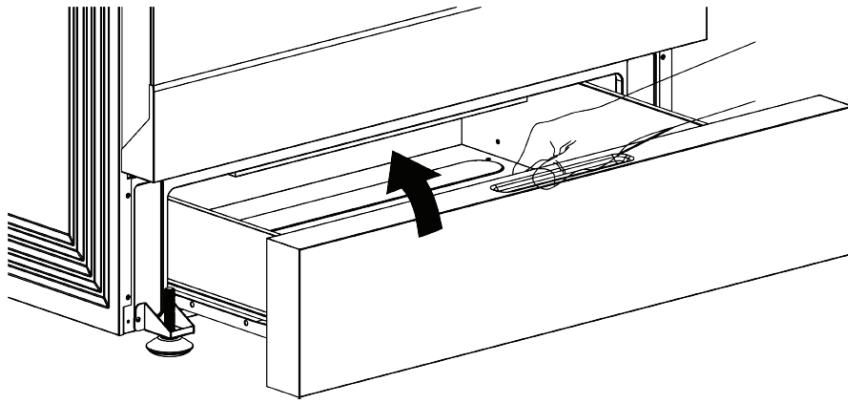
4. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte.



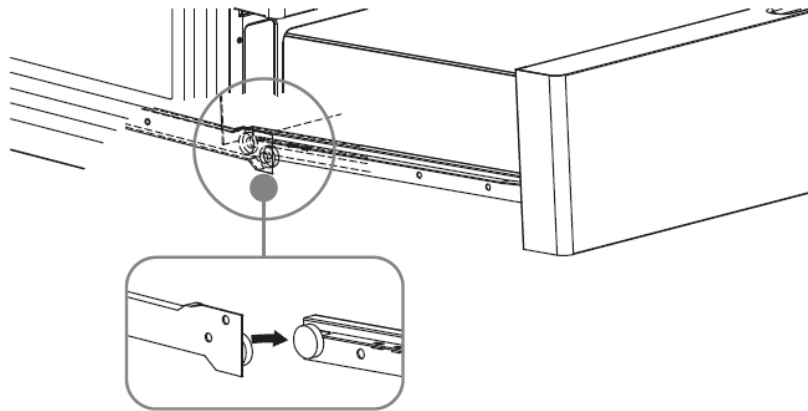
## Retrait Et Remplacement Du Tiroir De Rangement

Le tiroir de rangement est idéal pour ranger les ustensiles de cuisine et de pâtisserie. Ne rangez pas de plastiques 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 puissants ni de tampons à récurer.

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



2. Pour remettre le tiroir en place, assurez-vous que la roulette blanche du tiroir est bien alignée avec les rails, puis faites glisser le tiroir vers l'arrière dans la cuisinière.



## Nettoyage À La Vapeur Du Four

**i 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 (10 oz) d'eau au fond du four vide et fermez la porte du four. Utilisez uniquement de l'eau normale, pas d'eau distillée. Lors du nettoyage à la vapeur, utilisez exactement 300 ml (10 oz) d'eau pour obtenir les meilleurs résultats.

**i REMARQUE :** pour les résidus tenaces, tels que la graisse laissée après la cuisson, nous vous recommandons de frotter les résidus avec du détergent avant d'activer la fonction de nettoyage à la vapeur.

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

**i REMARQUE :** si vous appuyez sur la touche Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) lorsque la température du four est supérieure à 150 °F (65 °C), le message Hot (Chaud) s'affiche à l'écran. Étant donné que cette fonction donne de meilleurs résultats lorsqu'elle est lancée à froid, nous vous recommandons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication « Hot » disparaisse de l'écran.



4. Appuyez sur la touche Annuler.

**⚠ AVERTISSEMENT** : soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du processus de nettoyage à la vapeur. L'eau au fond est chaude.

5. Ouvrez la porte du four et retirez l'eau restante à l'aide d'une éponge. Ne laissez pas d'eau résiduelle dans le four pendant trop longtemps. Après un cycle de nettoyage à la vapeur, une quantité importante d'eau reste au fond du four.
6. Utilisez une éponge imbibée de détergent, une brosse douce ou un tampon à récurer en nylon pour nettoyer l'intérieur de l'unité du four. Éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre. Si le four est encore sale, répétez la procédure une fois qu'il a refroidi.
7. Après le nettoyage, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° afin que la surface émaillée intérieure sèche complètement.



Si les solutions proposées dans cette section ne résolvent pas votre problème, contactez un technicien de maintenance qualifié.

### **Installation Et Déplacement De La Cuisinière**

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Ma cuisinière n'est pas à niveau.	Votre cuisine a été mal installée.	Placez une grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds de mise à niveau à la base de votre cuisine jusqu'à ce que la grille du four soit à niveau. Assurez-vous que le sol est plat et suffisamment solide et stable pour supporter correctement votre cuisinière.
	Le sol est voilé ou incliné	Contactez un menuisier pour corriger la situation.
	Les armoires de cuisine ne sont pas correctement alignées et donnent l'impression que la cuisine est de travers	Assurez-vous que les armoires sont droites et offrent suffisamment d'espace pour l'installation.
Je dois accéder à ma cuisinière pour effectuer des travaux d'entretien et je ne peux pas la déplacer facilement	Le pied du four se trouve à l'intérieur du dispositif anti-basculement	Faites glisser la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied soit hors du dispositif anti-basculement, puis déplacez la cuisinière selon vos besoins. Veillez à réinstaller le pied de la cuisinière dans le dispositif anti-basculement lorsque vous avez terminé
	Les armoires de cuisine ne sont pas alignées et sont trop proches du poêle.	Contactez un constructeur ou un installateur pour rendre votre cuisine accessible.
	Le tapis gêne le déplacement de la cuisinière.	Laissez suffisamment d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

### **Écran Du Panneau De Commande**

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran reste blanc.	Il est possible qu'un fusible de votre domicile ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'écran clignote.	Il y a eu une coupure de courant.	Réinitialisez l'horloge.

**PROBLÈME****CAUSE POSSIBLE****SOLUTION**

J'ai désactivé le bip, mais il continue de sonner.

Certains sons de bip ne peuvent pas être désactivés.

La montre et les signaux sonores continuent de fonctionner même lorsque l'alarme sonore est désactivée. Ceci est normal.

**Plaque De Cuisson****PROBLÈME****CAUSE POSSIBLE****SOLUTION**

Les brûleurs de surface ne produisent pas une ébullition constante ou ne cuisent pas assez rapidement

Vous utilisez peut-être des ustensiles inadaptés.

Utilisez des poêles plates dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface que vous avez sélectionné.

Dans certaines régions, il est possible que la puissance (tension) soit faible

Couvrez la poêle avec un couvercle jusqu'à obtenir la chaleur souhaitée.

Si votre cuisine a été installée récemment, il est possible que le câble d'alimentation soit mal branché, ce qui fait que les brûleurs et le four reçoivent la moitié de la tension normale.

Débranchez le disjoncteur pour couper l'alimentation électrique de la cuisine et suivez les instructions pour vous assurer que les fils du cordon d'alimentation sont connectés dans le bon ordre et que les couleurs des fils correspondent au schéma indiqué, ou contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.

Les brûleurs de surface ne s'allument pas.

Il est possible qu'un fusible ait sauté dans votre maison ou que le disjoncteur se soit déclenché.

Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.

Les commandes de la plaque de cuisson sont mal réglées.

Assurez-vous d'avoir sélectionné la commande appropriée pour l'élément que vous utilisez.

Les résidus alimentaires renversés n'ont pas été nettoyés.

Consultez la section Nettoyage de la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson présente des zones décolorées.

La surface est chaude et le modèle est équipé d'une plaque de cuisson de couleur claire.

Ceci est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.

L'élément de la surface s'allume et s'éteint fréquemment. Les éléments de la surface cessent de briller lorsque vous passez à un réglage plus bas.

L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage de puissance

Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement du système. Utilisez la plaque de cuisson comme d'habitude.

**PROBLÈME****CAUSE POSSIBLE****SOLUTION**

Rayures ou abrasions sur la surface de cuisson.	La plaque est mal nettoyée.	Les rayures ne peuvent pas être éliminées. Les petites rayures deviennent moins visibles avec le temps grâce au nettoyage. Utilisez une crème nettoyante pour plaques vitrocéramiques. 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 plaque de cuisson ou des particules grossières (par exemple, du sel ou du sable) se trouvaient entre les ustensiles de cuisine et la surface de la plaque de cuisson.	Pour éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que la base des ustensiles de cuisine est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à base lisse.
	Des ustensiles de cuisine ont glissé sur la surface de la plaque.	Attendez que la surface refroidisse. Utilisez ensuite un grattoir pour éliminer ces impuretés. Utilisez un grattoir à lame pour éliminer les salissures. Voir Nettoyage de la table de cuisson.
La plaque de cuisson présente des taches ou des mouchetures brunes.	Des résidus alimentaires ont cuit sur la surface.	Éliminez les salissures à l'aide d'une crème nettoyante pour plaques vitrocéramiques. Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est propre et sec. Nettoyez la plaque avec un produit nettoyant pour vitrocéramique une fois par semaine.
Certaines zones de la plaque de cuisson présentent une décoloration avec un éclat métallique.	Des résidus minéraux provenant de l'eau et des aliments se sont déposés sur la surface de la plaque de cuisson.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'un dysfonctionnement du système. Utilisez la plaque de cuisson comme d'habitude.
J'entends un bruit de « grésille-ment » ou de « craquement ».	Il s'agit du bruit produit par le métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



## Four

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne s'allume pas	Votre cuisinière n'est pas complètement branchée à la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise de courant avec mise à la terre et qu'elle fonctionne correctement.
	Il est possible qu'un fusible de votre maison ait fondu ou que le disjoncteur se soit déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four ont été mal réglées.	Voir Utilisation du four
	Le four est trop chaud	Laissez le four refroidir.
	Câblage de service incomplet	Appelez le service technique.
	Coupure de courant.	Vérifiez s'il y a eu une coupure de courant dans votre logement.
		Si nécessaire, appelez votre fournisseur d'électricité local pour demander de l'aide.
	Un démarrage différé a été programmé	Appuyez sur le bouton Annuler pour annuler l'heure de démarrage différé.
	La porte du four ne se ferme pas correctement.	Ouvrez la porte du four et vérifiez Assurez-vous qu'aucun objet, tel qu'un plat de cuisson, n'est trop grand pour le four ou mal placé sur la grille du four.
	La lumière du four ne s'allume pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.
L'interrupteur qui actionne la lumière est cassé.		Appelez le service technique.



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four dégage beaucoup de fumée pendant la cuisson.	Le réglage n'a pas été effectué correctement.	Voir « Cuisson ».
	La viande a été placée trop près de l'élément chauffant.	Repositionnez la grille afin de laisser un espace suffisant entre la Viande et l'élément chauffant. Préchauffez l'élément chauffant pour faire dorer.
	La viande n'a pas été préparée correctement.	Éliminez l'excès de graisse de la viande. Coupez les bords gras qui peuvent se recourber, en laissant la partie maigre intacte.
	De la graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	Il est nécessaire de le nettoyer régulièrement s'il est utilisé fréquemment.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été réglées correctement.	Voir Utilisation du four
	La grille du four n'est pas correctement positionnée ou n'est pas à niveau.	Voir Positionnement des grilles du four
	Vous utilisez des ustensiles de cuisine inadaptés ou de taille incorrecte	
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Il est nécessaire de régler le capteur du four.	Consultez la section « Réglage du thermostat ».
	La taille des portions n'est peut-être pas adaptée.	Consultez le guide de cuisson figurant sur l'emballage des aliments pour connaître la taille des portions et réessayez.
	La grille n'est pas correctement positionnée.	Consultez les réglages minimums et maximum.
	Ustensiles de cuisine non adaptés à la cuisson.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Dans certaines régions, il est possible que la puissance (tension) être faible.	Préchauffez l'élément de gratin pendant 10 minutes. Consultez les réglages minimums et maximum.
	Il est nécessaire de régler le capteur du four	Consultez le réglage du thermostat.

**PROBLÈME****CAUSE POSSIBLE****SOLUTION**

De la vapeur s'échappe par la grille d'aération.	Il est normal que de la vapeur s'échappe par la grille d'aération du four. Plus le nombre de plaques ou la quantité d'aliments cuits augmente, plus la quantité de vapeur visible augmente.	Il s'agit d'un fonctionnement normal et non d'un dysfonctionnement du système. Utilisez le four comme d'habitude.
Une odeur de brûlé ou d'huile s'échappe de la grille d'aération.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra avec le temps.	
Odeur forte.	L'odeur à l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations.	Réglez le four à 400 °F (204 °C) pendant une heure.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	Les plaques argentées et brillantes ont été nettoyées lors d'un cycle d'auto-nettoyée.	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 facilement ou se bloque	Le tiroir est mal aligné	Retirez complètement le tiroir et poussez-le jusqu'au fond. Consultez la section sur le retrait et la remise en place du tiroir de rangement
	Le tiroir est surchargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids. Répartissez-le contenu du tiroir.

**Codes D'erreur****CODE D'ERREUR****CAUSE POSSIBLE**

F1E1	Défaillance de communication
F3E1	Capteur de cavité ouvert/court-circuit
F3E2	Défaillance du chauffage du four
F3E3	Protection contre les températures élevées dans la cavité



# SPÉCIFICATIONS

<b>Dimensions (hauteur × largeur × profondeur)</b>	46,9 à 47,9 × 29,9 × 26,9 pouces (119,1 à 121,7 × 75,9 × 68,3 cm)
<b>Exigences électriques</b>	208 ~ 240 VCA, 60 Hz, 43A
<b>Éléments de la plaque de cuisson</b>	Avant droit : 2100 W
	Avant gauche : 2100 W
	Arrière droit : 1200 W
	Arrière gauche : 1200 W
<b>Élément du four</b>	Élément de cuisson caché : 3000 W Élément de gratin : 3500 W
<b>Températures du four</b>	Cuisson : 175 ~ 550 °F (79 ~ 288 °C)
<b>Éclairage du four</b>	Type halogène 40 W, conçue pour une utilisation dans les fours

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



# SERVICE TECHNIQUE

---

ENGLISH

Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions fréquemment posées et pour d'autres ressources pouvant inclure une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.

ESPAÑOL

 [www.impecca.com](http://www.impecca.com)

FRANÇAIS

Si vous souhaitez nous contacter par téléphone, assurez-vous d'avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main et appelez-nous entre 9 h et 18 h HE, au +1 866-954-4440.

Gardez un œil sur les dernières innovations d'Impecca et participez à des concours via nos réseaux sociaux:

 [www.facebook.com/Impecca/](http://www.facebook.com/Impecca/)

 [www.instagram.com/impecca/](http://www.instagram.com/impecca/)

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Impecca™ garantie auprès de l'acheteur original cet appareil contre toutes déficiences liées au matériel et à la fabrication tel que spécifié ci-dessous.

**PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE- S'il est déterminé que l'appareil a un problème lié à la fabrication, à l'intérieur d'une période d'un an de la date d'achat originale, Impecca™, à sa discrétion, pourra remplacer ou réparer les pièces de l'appareil sans frais pour vous aux États-Unis.**

Afin d'obtenir des services sous garantie par un fournisseur autorisé par le centre de service d'Impecca™, veuillez nous rejoindre par courriel : [service@impecca.com](mailto:service@impecca.com) afin d'obtenir un numéro d'autorisation d'entretien et réparation (Repair and Maintenance Authorization – RMA). Vous recevrez également des détails liés au processus de réparation et/ou remplacement.

**Tout matériau en vitre inclus avec l'appareil est couvert par une garantie de 60 jours à compter de la date d'achat (lorsque applicable).**

Impecca™ exclus spécifiquement de cette garantie tout attachement non électrique / mécanique, accessoires ou pièce jetable incluant, mais non limité au boîtier externe, les câbles connecteurs, les piles et les adaptateurs secteurs. Impecca™ se réserve le droit de réparer ou remplacer les appareils défectueux par un modèle pareil, équivalent ou plus récent.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer l'appareil à notre discrétion. Le remplacement pourrait être par un appareil nouveau ou remis à neuf. Bien que tous les efforts soient mis de l'avant pour assurer qu'il s'agisse du même modèle, s'il s'avère impossible, le remplacement sera de qualité similaire ou supérieure.

L'usure normale de l'appareil n'est pas couverte par cette garantie. Impecca™ se réserve le droit de déterminer le niveau d'usure sur l'ensemble de ses appareils. Ouvrir le boîtier ou modifier l'appareil annule dans son entièreté la présente garantie.

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

1. Tout appareil dont le numéro de série est effacé ou rendu illisible.
2. Tout appareil transféré à un second propriétaire.
3. La rouille formée à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les appareils marqués « Tel quel » ou « Remis à neuf ».
5. Pertes d'aliments dus à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Climatiseur à fenêtre installés au mur.
7. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.
8. Appels de service qui ne sont pas en lien avec un mal fonctionnement de l'appareil.
9. Appels de service pour un appareil endommagé suite au non-respect des instructions fournies.
10. Appels de service liés à une installation défectueuse.

11. Coûts entraînés à rendre l'appareil accessible pour l'entretien (incluant, mais non limité à l'enlèvement de moulures, plinthes, armoires, etc.)
12. Appels de service pour le remplacement de pièces consommables tels que des ampoules, filtres, etc.
13. Des frais additionnels peuvent s'appliquer aux appels de service en soirée, en fin de semaine, les jours fériés. Des dommages à la finition de l'appareil ou à des ameublements suite à l'installation de l'appareil.
14. Dommages causés par : des circonstances exceptionnelles; incendie; mauvaise utilisation; accident; alimentation électrique inappropriée; entretien effectué par une personne non autorisée; utilisation de pièces non d'origine d'Impecca, etc.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉ POUR UNE DURÉE DE 1 AN À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT ORIGINAL DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS DEMEURENT EXCLUSIFS À LA VENTE ET L'UTILISATION DE CE PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, NE SERA ÉMISE.

IMPECCA™ NE PEUT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCIDENTELS, CONSÉQUENTS, DIRECTS OU AUTRES CONNUS OU QUI AURAIENT PU ÊTRE COMMUNIQUÉS À IMPECCA™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, DE BIENVEILLANCE, DE BIENS ET DE BLESSURES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU EN VERTU DE TOUTE THÉORIE JURIDIQUE EN CONTRAT OU DÉLIT. LA RESPONSABILITÉ D'IMPECCA EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU VENDEUR EN DÉTAIL DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé d'Impecca™ n'est autorisé à effectuer une modification, une extension, un changement ou un amendement de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Impecca™.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de responsabilité en lien avec des dommages accidentels ou des dommages conséquents ou ne permettent pas une limitation sur la durée de la garantie implicite. Donc, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous détenez d'autres droits, qui peuvent varier d'état en état.

Note : Notre centre de la garantie effectue la livraison uniquement qu'aux États-Unis continentaux.