VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

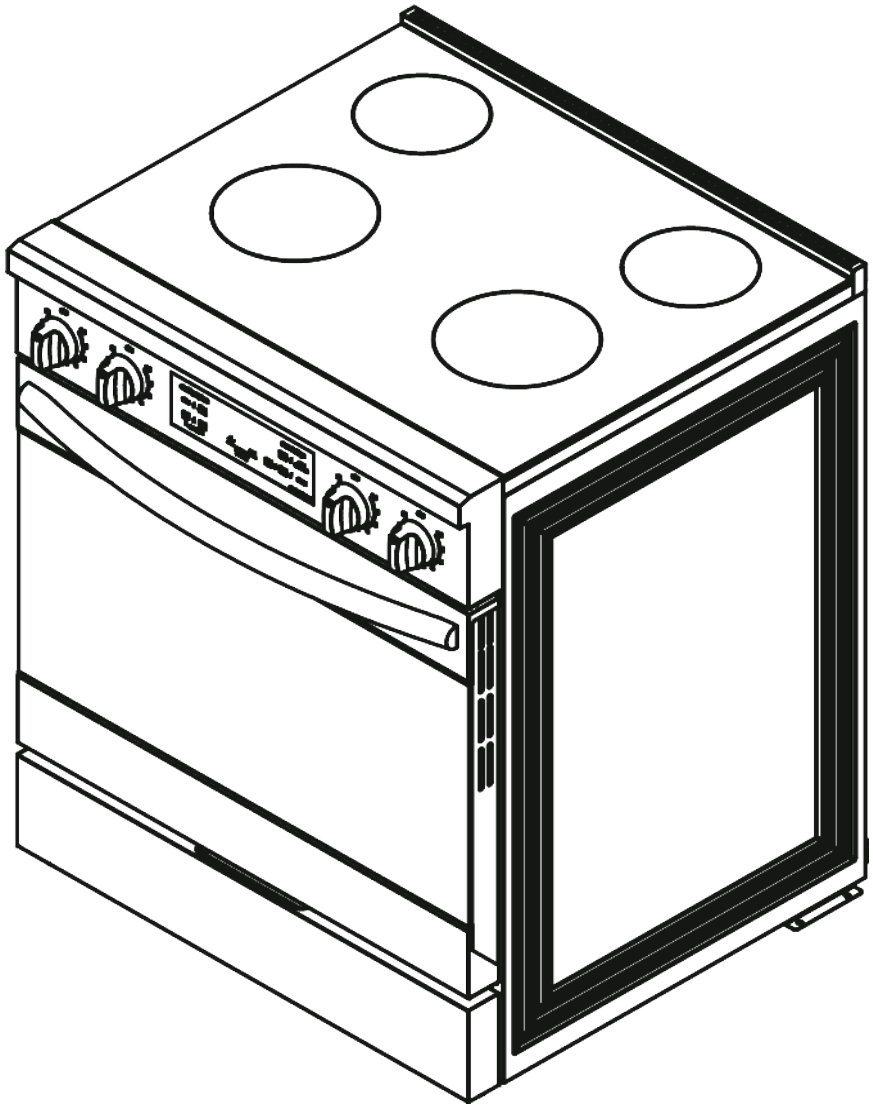
ELECTRIC RANGES

MODEL: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ELECTRIC RANGES

MODEL: HFP3001E-V



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Contents

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

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

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Anti-tip device

WARNING



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

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

WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

What you need to know about safety instructions

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

What the icons and signs in this user manual mean:

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

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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

CAUTION

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

Additional safety instructions

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

Surface cooking elements

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

Electrical safety

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

WARNING

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

WARNING

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

Child safety

WARNING

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

WARNING

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

Oven

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

Ventilating hood

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

Glass/ceramic cooking surfaces

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

Critical installation warnings

WARNING

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

Critical installation warnings

CAUTION

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

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

Usage cautions

CAUTION

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

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

Critical cleaning warnings

⚠ CAUTION

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

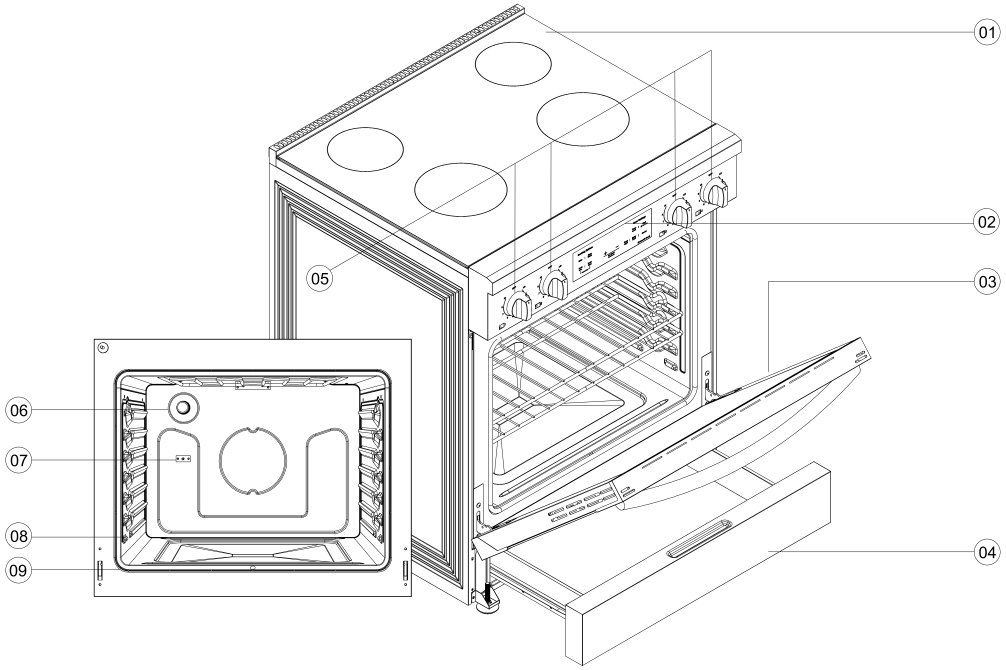
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Package contents

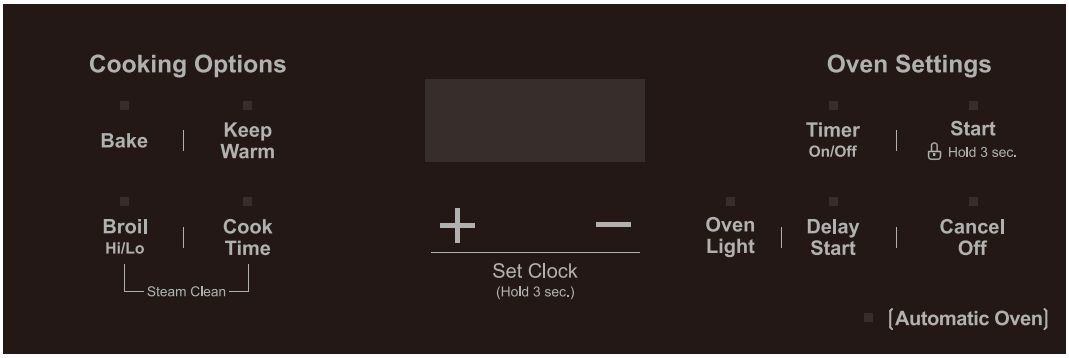
- 4.8 Cu. Ft. Freestanding Electric Range with Steam Cleaning
- Anti-tip device (1) and ST5*40 mm screws (4)
- Oven handle (1) with hex wrench (1)
- Oven racks (1)
- Back plastic pads (2) with ST5*20 mm screws (2)
- *User Guide*

Main components



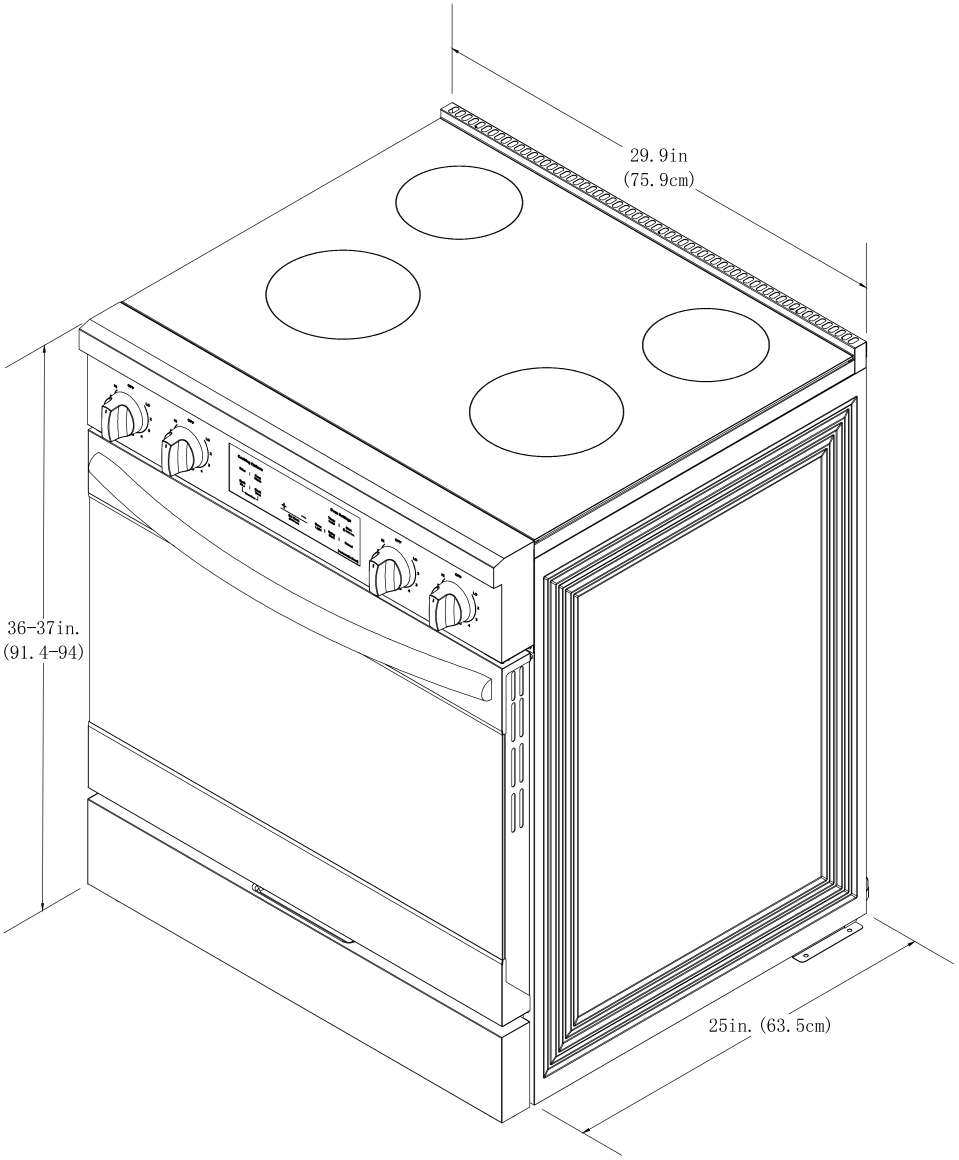
Item	Feature
1	Oven Control Panel
2	Glass Surface
3	Oven Door
4	Storage Drawer
5	Surface Control Knob
6	Oven Light
7	Thermocouple
8	Oven Layer
9	Gasket

Oven control panel



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 temperatureand maintains it at 175°F(79℃)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



4.8 Cu. Ft. Electric Range with Steam Cleaning

Selecting a location 14
- Clearances and dimensions 14

Electrical requirements 15

Installing your range 16
- Tools you need (not included) 16
- Items not included 16
- Notes to the installer 16
- Before installing your range 16
- Connecting the power cord 17
- Installing the anti-tip device 20
- Placing your range and connecting to power 20
- Leveling your range 21
- Finishing the installation 21

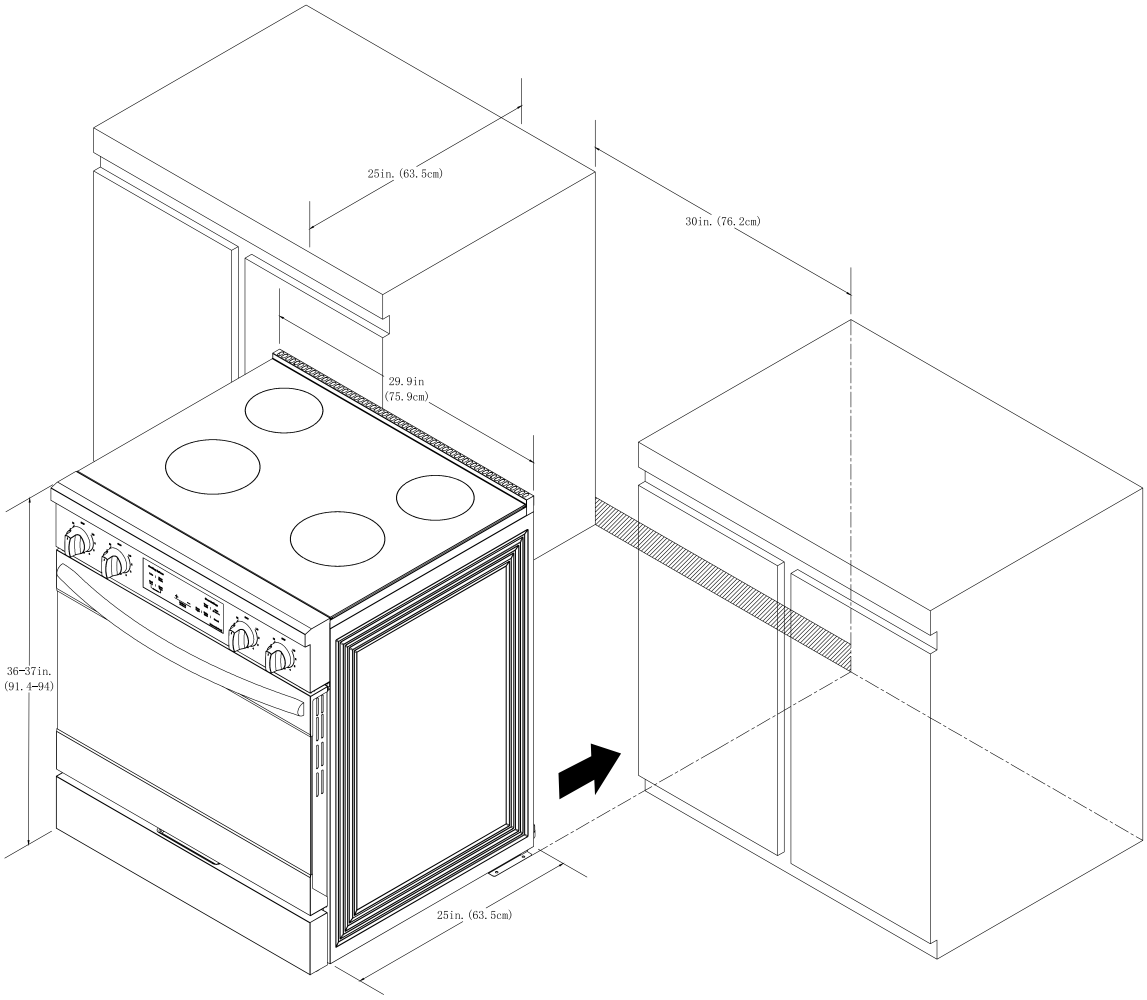
Selecting a location

Clearances and dimensions

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

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

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



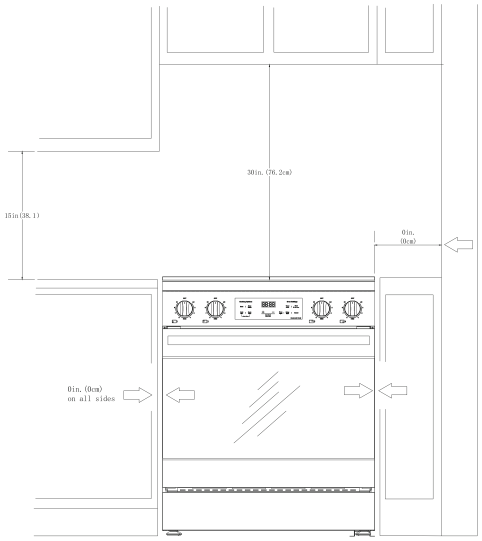
Minimum dimensions

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

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

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

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



Electrical requirements

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

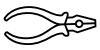
Effective January1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (non-existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

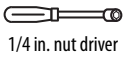
- When installing an electric range in new construction, follow the instructions in Connect a 4-wire power cord on page 18.
- You must use a 3-wire or 4-wire, single-phase A.C. 208Y/120 volt or 240/120 volt, 60 hertz electrical system.
- If the electrical service provided does not meet the above specifications,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

Installing your range

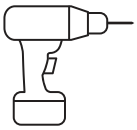
WARNING: We recommend that a professional installer install your range.
If your range is not installed correctly, incorrect electrical grounding can cause a fire or explosion which can lead to injury or death.

Tools you need (not included)


Pliers

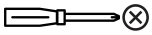

1/4 in. nut driver


Adjustable wrench


Drill


Level


Pencil


Phillips screwdriver

Items not included

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

Notes to the installer:

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

Before installing your range

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

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

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

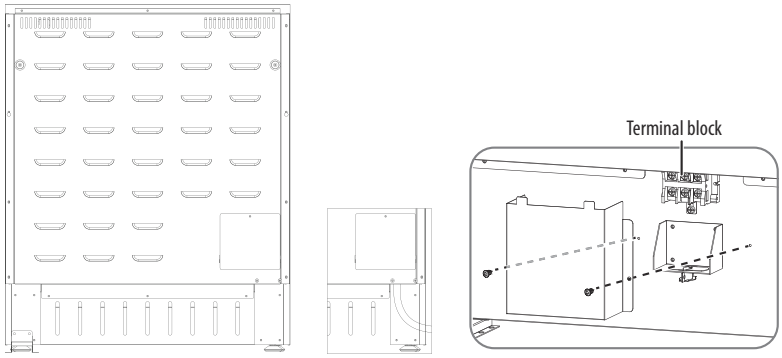
Connecting the power cord

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

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

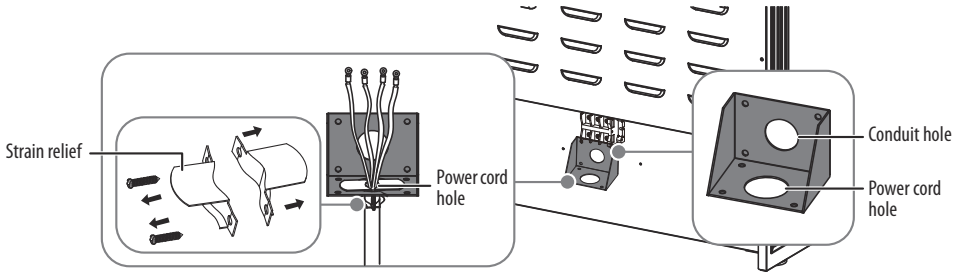
Remove the terminal block cover

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

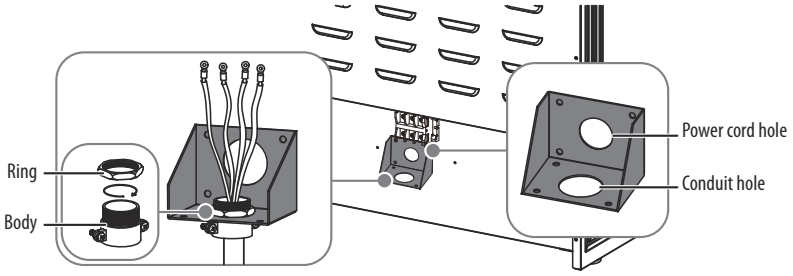


2 For the power cord installation, hook the strain relief over the 1 3/8 in. (3.5 cm) power cord hole located below the rear of the oven. Insert the power cord through the strain relief, then tighten the relief.

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

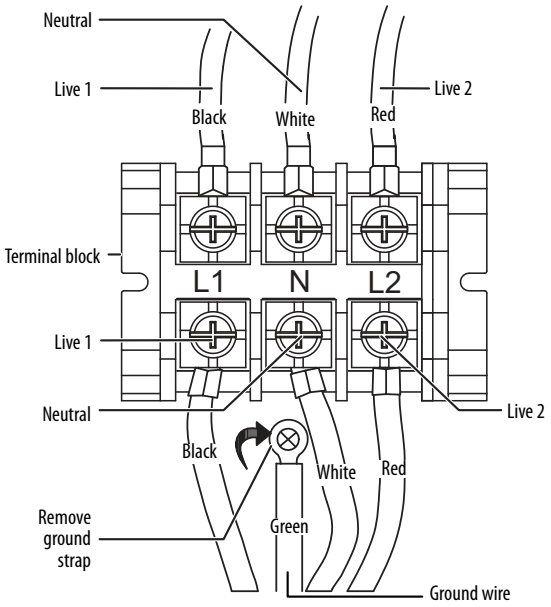


3 For the conduit installation, insert the conduit strain relief in the 1 1/8 in. (2.8 cm) conduit hole, then install the conduit through the body of the strain relief and fasten the strain relief with its ring.



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

Connect a 4-wire power cord

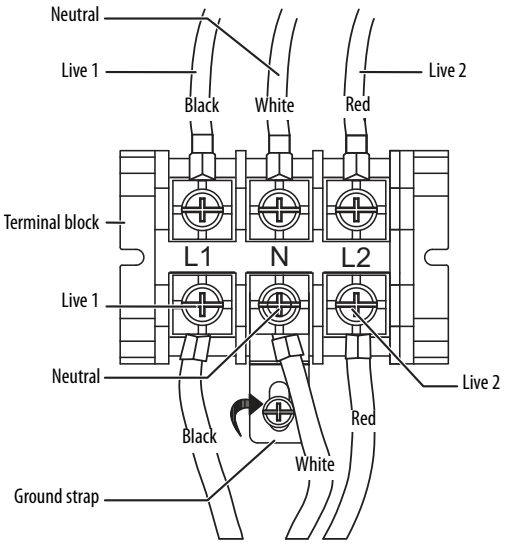


1. Disconnect power to the circuit breaker or fuse box before making the electrical connection.
2. Remove the three lower terminal screws from the terminal block and remove the ground screw.
3. Remove and discard the ground strap located between the middle terminal screw and the ground screw. Do not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

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

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

Connect a 3-wire power cord

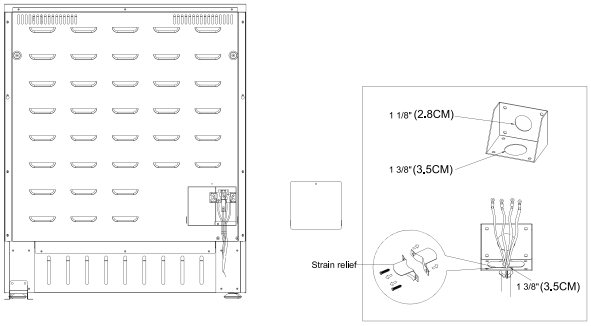


1. Remove the three lower terminal screws from the terminal block.
2. Insert the three terminal screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block.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

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

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

Replace the terminal block cover



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

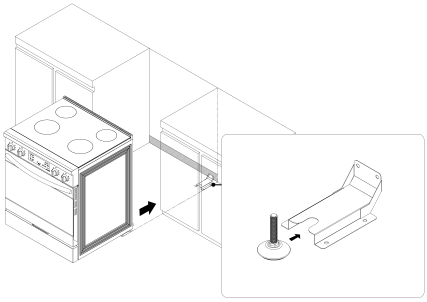
Installing the anti-tip device

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

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

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

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



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

Placing your range and connecting to power

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

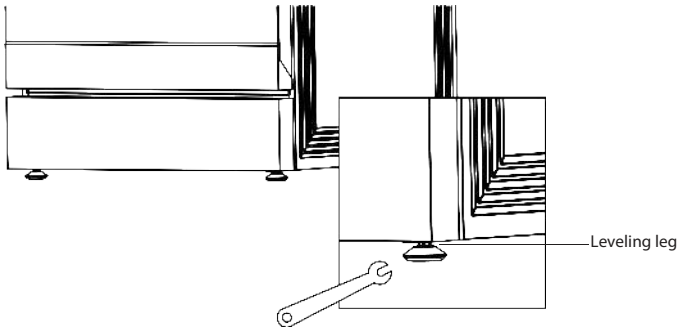
Leveling your range

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

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

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

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



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

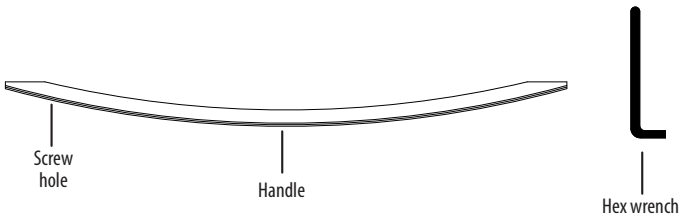
Finishing the installation

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

Installing the oven door handle

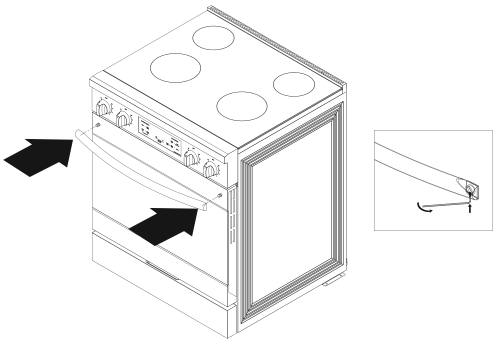
You range may have a "KD handle" that you need to install.

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



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

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



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

Installing the plastic pads

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

1 Locate the plastic pad kit. It includes:

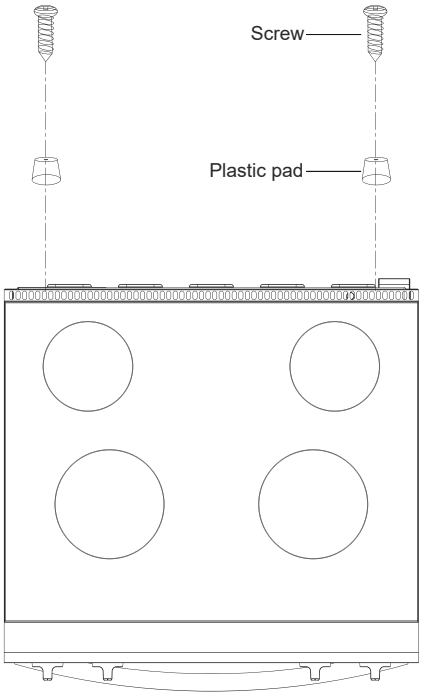


Screws (2)



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

4.8 Cu. Ft. Electric Range with Steam Cleaning

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

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

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

Before you begin using your range

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

Before turning on the burners or oven:

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

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

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

WARNING:

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

Tips for saving energy

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

Using the surface burners

WARNING:

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

CAUTION: Before cooking

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

CAUTION: While cooking

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

CAUTION: After cooking

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

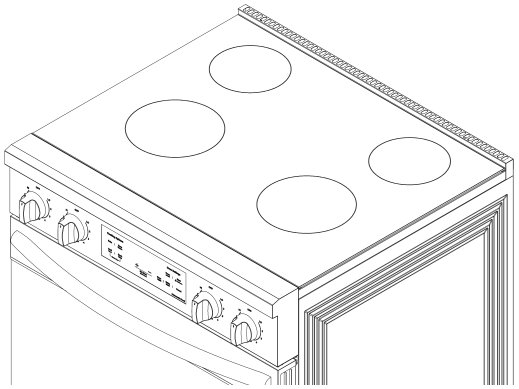
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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

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

Identifying the burners

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



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

Cooking areas

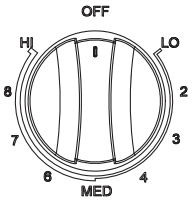
The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

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

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

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

Using a surface element control knob



Single
(left rear, right rear)

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

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

Using the correct cookware

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

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

Types of cookware

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

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

Protecting the ceramic cooktop

Cleaning

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

Preventing marks and scratches

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

Preventing stains

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

Preventing other damage

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

Using the oven

Minimum and maximum settings

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

Function parameter list

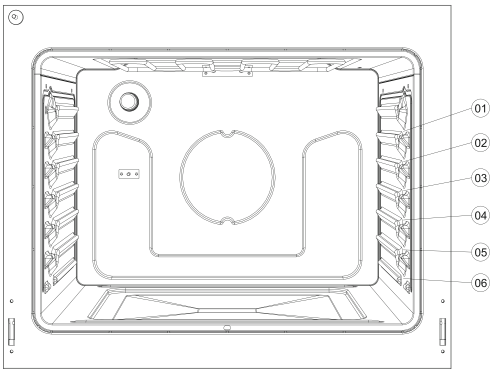
Function	Temperature			Time		
	Default	Range	Unit	Default	Range	Unit
Bake	350	175-550	°F	10:00	00:01-10:00	HR/MIN
	177	79-288	℃			
Keep Warm	175	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	79	Not adjustable	℃			
Steam Clean	150	Not adjustable	°F	00:25	Not adjustable	HR/MIN
	66	Not adjustable	℃			
Broil Hi	550	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	288	Not adjustable	℃			
Broil Lo	400	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN

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

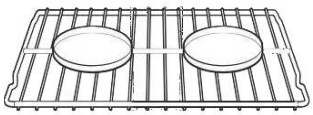
Positioning the oven racks

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

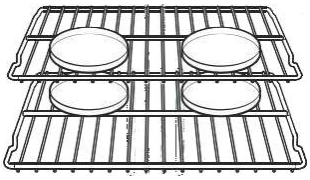
WARNING: Stand away from the oven when opening the oven door. Escaping hot air or steam can burn your hands, face, or eyes. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.



- 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

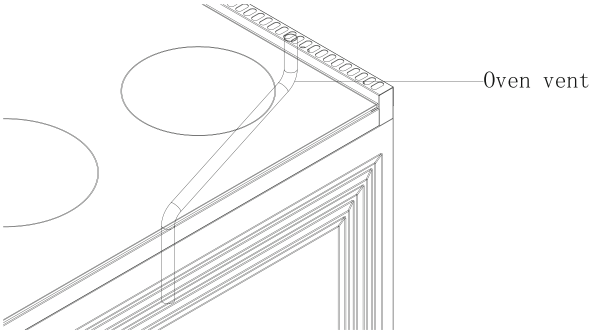
1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.

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

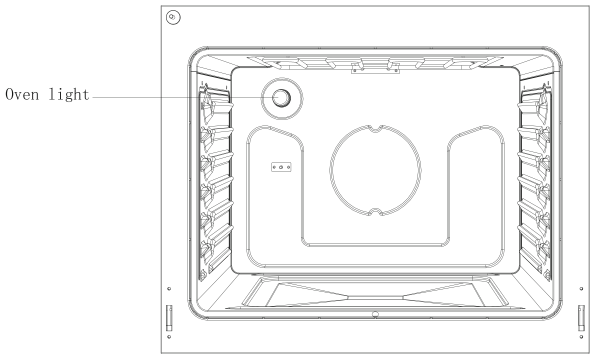
The oven vent is located over the right-rear element.



- 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 the let the potholder contact the hot oven element.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Setting the clock

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

Selecting the 12-hour or 24-hour display setting

1) In standby mode, press and hold [+] and [-] 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°*. If the default temperature is the cooking temperature you want, skip to step 4.
3. (Optional) Press the +, - to enter the cooking temperature you want. The display blinks the temperature.
4. Press the **Start** pad. The oven automatically turns on and starts preheating. Place food in the oven after preheating is complete. Preheating is important for good baking results.

The display shows *PRE*, *100°*, and bake icons until the oven reaches 100°. Then, the display shows the actual oven temperature. When the oven reaches the temperature you set, it beeps three times.

5. When baking is complete, remove the food from the oven, close the oven door, then press **Cancel.** The oven shuts off and the display shows the time of day.
6. To change a programmed baking temperature, press Bake, enter the new baking temperature, then press **Start**. The oven completes cooking at the new temperature.

Adjusting the thermostat

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

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

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

Programming the cook time

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Programming a delayed start time

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

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

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

2 Press the pad for the baking operation you want. The display blinks the function icon and shows the default temperature (*350°*). If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4.

3 (Optional) Press the + or - for the temperature you want. The display shows the temperature you set.

4 Press the **Cook Time** pad. The display shows the cooking temperature, *Bake*, and *00:00*.

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

6 Press **Delay Start**. The display shows *Delay* and 00:00 blinks.

7 Press + or - to enter the duration of time you want, duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours.

8 Press **Start**. The oven automatically turns on and starts preheating.

9 To change the programmed baking temperature, press **Bake**, enter the new baking temperature, then press **Start**. The oven completes cooking at the new temperature.

10 To change the cooking time, press **Cook Time**, enter the new cooking time, then press **Start**. The oven continues cooking for the remaining time you set.

Broiling

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

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

1 Position the oven rack so that the top of the food is at least 3 to 5 inches (7.6 to 12.7 cm)

2 Place the food on a broiling pan with an insert grid and into the oven. Close the oven door.

3 Press **Broil** once for **Hi** and twice for **Lo**. Use **Lo** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over browning them.

4 Press **Start**. The oven automatically lights the top oven burner and starts cooking. The display shows the broil setting (*Hi* or *Lo*) you selected and **Broil**.

Broil on one side until food is browned, then turn and broil on the other side.

5 When broiling is completed, press **Off/Clear** to shut off the oven. The display shows the time of day.

6 To change a programmed broiling setting, press **Broil** to change the setting between **Hi** and **Lo**, then press **Start**. The oven changes the broil setting and completes cooking at the new temperature.

Keeping food warm

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

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

2 Press the **Keep Warm** pad, then press the **Start** pad. The oven automatically turns on and heats to 150° F (65° C). The display shows *Warm* and the time of day.

3 When warming is complete, press the Cancel pad. The display shows the time of day.

Switching between Fahrenheit or Celsius

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

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

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

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

Locking oven controls

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

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

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

MAINTENANCE

4.8 Cu. Ft. Electric Range with Steam Cleaning

Cleaning and maintenance....36
- Using the oven vent....36
- Cleaning the control panel....36
- Cleaning painted parts and decorative trim....36
- Cleaning stainless steel surfaces....36
- Cleaning the oven racks....37
- Cleaning the oven door....37
- Cleaning the surface element control knobs....37
- Cleaning the cooktop....38
- Removing and replacing the oven door....39
- Removing and replacing the storage drawer....44
- Steam cleaning the oven....44

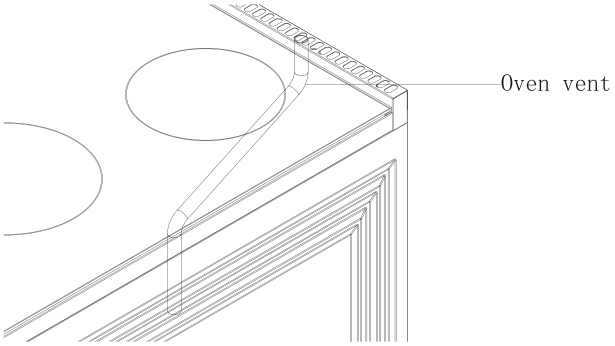
Troubleshooting....45
- Control panel display....45
- Cooktop....45
- Oven....47
- Drawer....48
- Error codes....48

Cleaning and maintenance

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

Using the oven vent

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



Cleaning the control panel

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

These items can damage the surface.

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

Cleaning painted parts and decorative trim

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

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

Cleaning stainless steel surfaces

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

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

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

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

Cleaning the oven racks

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

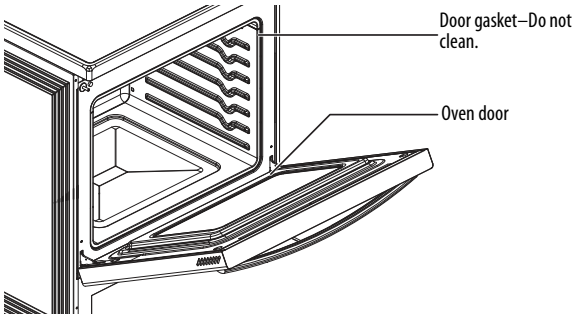
1. Pull a rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.
3. Clean by hand in hot, soapy water with a plastic or soap-filled scouring pad or sponge, then dry with a soft cloth. Do not use steel wool,
4. To replace the rack, place the back edge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

Cleaning the oven door

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

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

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



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

Cleaning the surface element control knobs

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

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

Cleaning the cooktop

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

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

Normal daily use cleaning

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

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

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

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

Cleaning sugary spills and melted plastics

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

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

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

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

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

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

Removing burned-on residue

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

Removing heavy, burned-on residue

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

Cleaning the cooktop seal

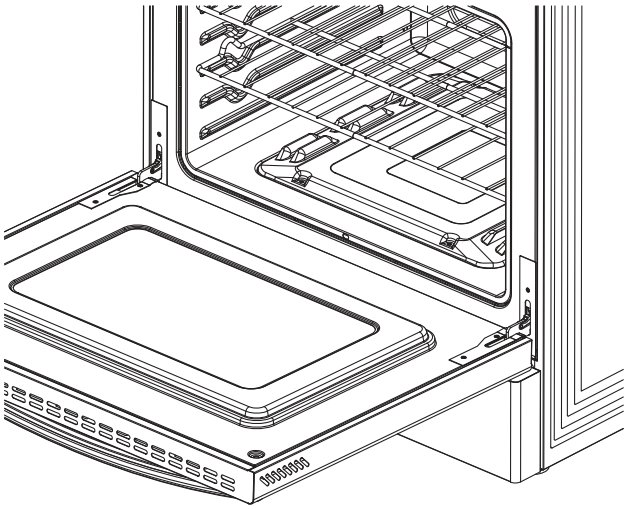
- Lay a wet cloth on the seal for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Removing and replacing the oven door

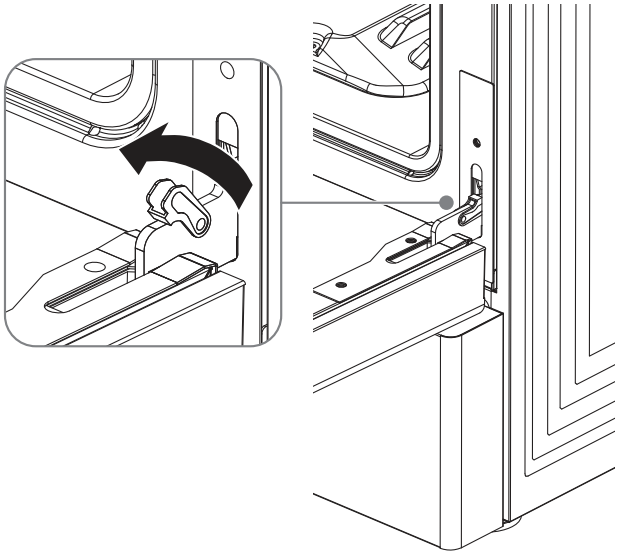
WARNING:
- We recommend that you do not remove the door unless directed to do so by Criterion Customer Service.
- The oven door is heavy. Do not lift the door by its handle. Be careful not to drop the door during removal. Incorrect handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical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

Removing the door

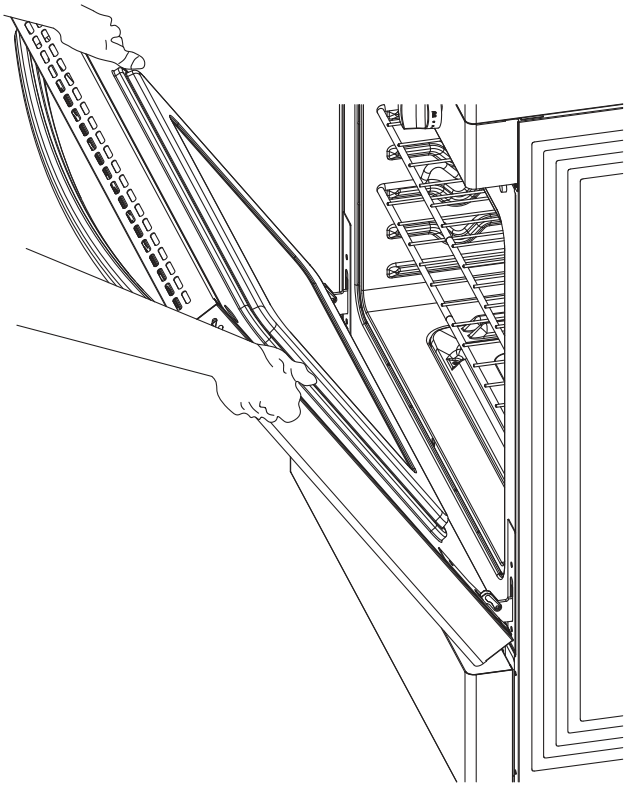
1 Completely open the oven door.



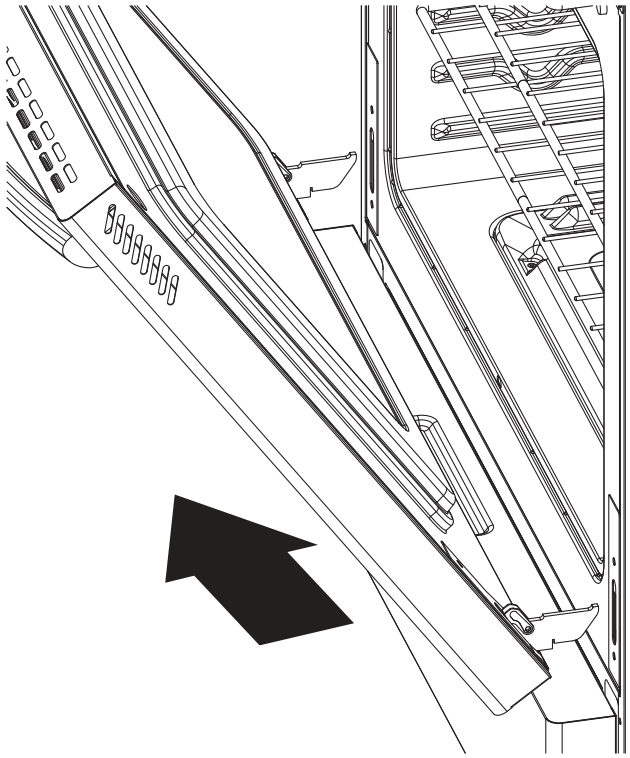
2 Open the levers fully on both sides.



3 Hold the door firmly on both sides.

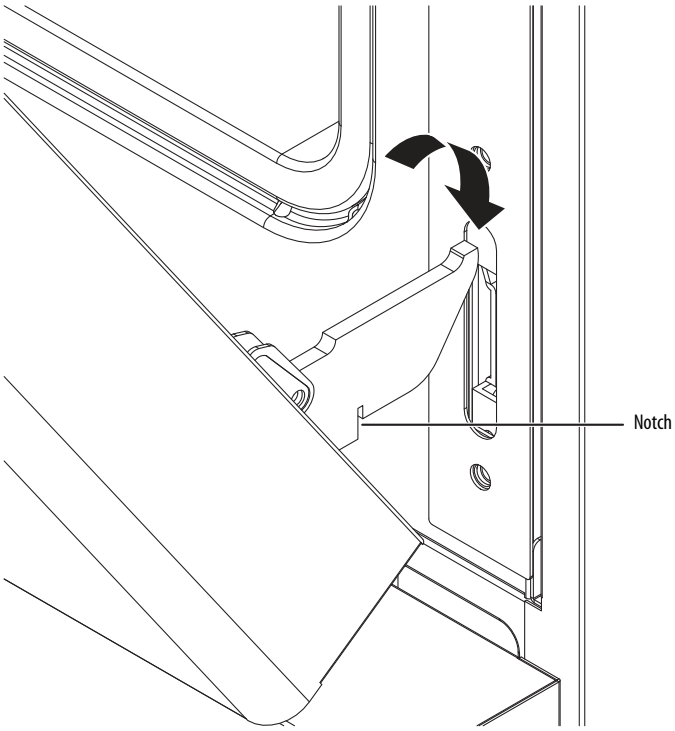


4 Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven. Place the door on a protected surface.



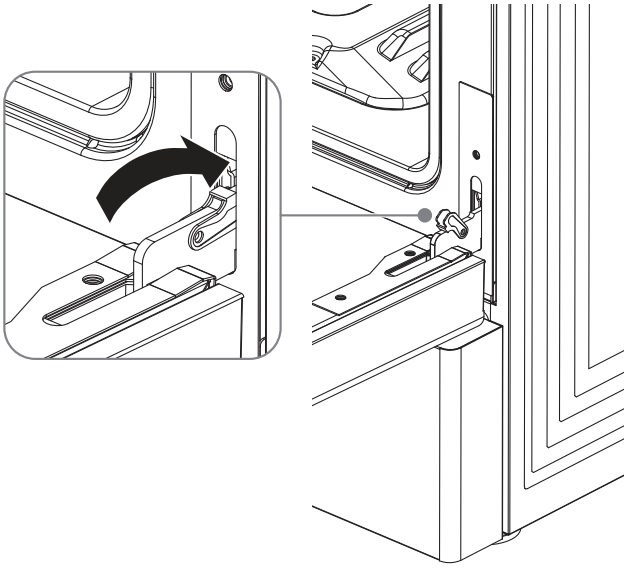
Replacing the door

1 Hold the door firmly in almost half open position.

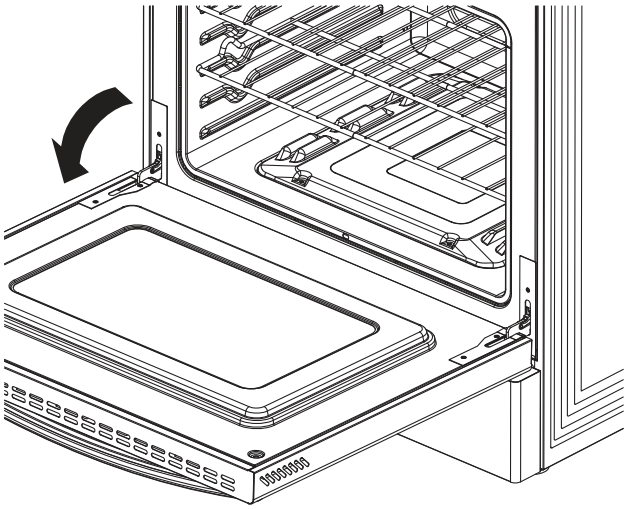


2 Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place.

3 Open the door fully.



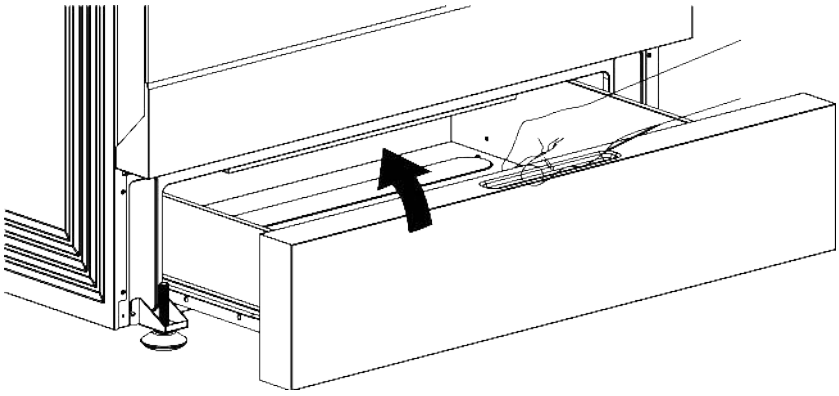
4 Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.



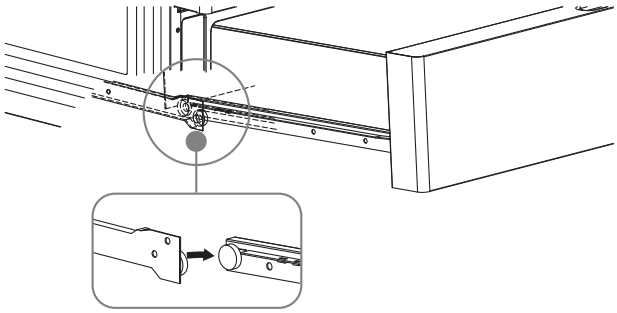
Removing and replacing the storage drawer

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

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



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



Steam cleaning the oven

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

1 Remove all accessories from the oven.

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

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

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

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

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

4 Press the Cancel pad.

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

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

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

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

Troubleshooting

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

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

Control panel display

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

Cooktop

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

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

Oven

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

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

Drawer

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

Error codes

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

Error Code	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)

Specifications

Power requirements	208 ~ 240 VAC, 60 Hz, 43A
Cooktop elements	Right Front: 2100 W Left Front: 2100 W Right Rear: 1200 W Left Rear: 1200 W
Oven element	Hidden Bake Element: 3000W Broil Element: 3500W
Oven temperatures	Bake: 175 ~ 550° F (79 ~ 288° C)
Oven light	40 W Halogen type, designed for oven use

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

The unit needs to be registered. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive benefits of this limited warranty.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER THE FOLLOWING
1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Products that have been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Damages due to shipping damage or improper installation.
5. Damages due to misuse or abuse.
6. Service calls, repairs, and labor expenses for any purpose.
7. Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
8. Failure or defects of this product if used for other purposes than its intended purpose or used other than in accordance with the provided instructions.
9. Disposal costs for failed unit not returned to Manufacturer.
10. Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
11. Expenses for travel and transportation for product if you are exchanging or returning the unit.
12. Expenses related to the removal and re-installation of your unit or for making the unit accessible, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc. or if not installed in accordance with the provided installation instructions.
13. Damages to the finish of the unit or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
14. Damages caused by external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.
15. Refunds for returned products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES, LIMITATION OF REMEDIES AND EXCLUSIONS
EXCEPT FOR THE EXPRESS WARRANTIES SET FORTH HEREIN, MANUFACTURER MAKES NO WARRANTY WHATSOEVER (OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW) REGARDING THE GOODS, INCLUDING ANY (1) WARRANTY OF MERCHANTABILITY; (2) WARRANTY OF FITNESS
FOR A PARTICULAR PURPOSE; (3) WARRANTY OF TITLE; OR (4) WARRANTY AGAINST INFRINGEMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS OF A THIRD PARTY; WHETHER ARISING
BY LAW, COURSE OF DEALING, COURSE OF PERFORMANCE, USAGE OF TRADE, OR OTHERWISE. BUYER ACKNOWLEDGES THAT IT HAS NOT RELIED ON ANY REPRESENTATION OR
WARRANTY MADE BY MANUFACTURER, OR ANY OTHER PERSON ON MANUFACTURER'S
BEHALF. REPLACEMENT OF UNIT AND LISTED PARTS IN ACCORDANCE WITH THE TERMS
HEREIN, IS YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER HIS LIMITED WARRANTY. MANUFACTURER IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES AND NO REPRESENTATIVE
OR PERSON IS AUTHORIZED TO ASSUME FOR MANUFACTURER ANY OTHER
LIABILITY IN CONNECTION WITH THE SALE OF THIS PRODUCT. UNDER NO CIRCUMSTANCE
IS THE CONSUMER PERMITTED TO RETURN THE UNIT TO MANUFACTURER WITHOUT THE
PRIOR WRITTEN CONSENT OF MANUFACTURER

WARNING!
CALIFORNIA RESIDENTS
Cancer and Reproductive Harm

AVERTISSEMENT!
RÉSIDENTS DE CALIFORNIE
Cancer et Dommages à la Reproduction

¡ADVERTENCIA!
RESIDENTES DE CALIFORNIA Cáncer y Daño Reproductivo

www.P65Warnings.ca.gov



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

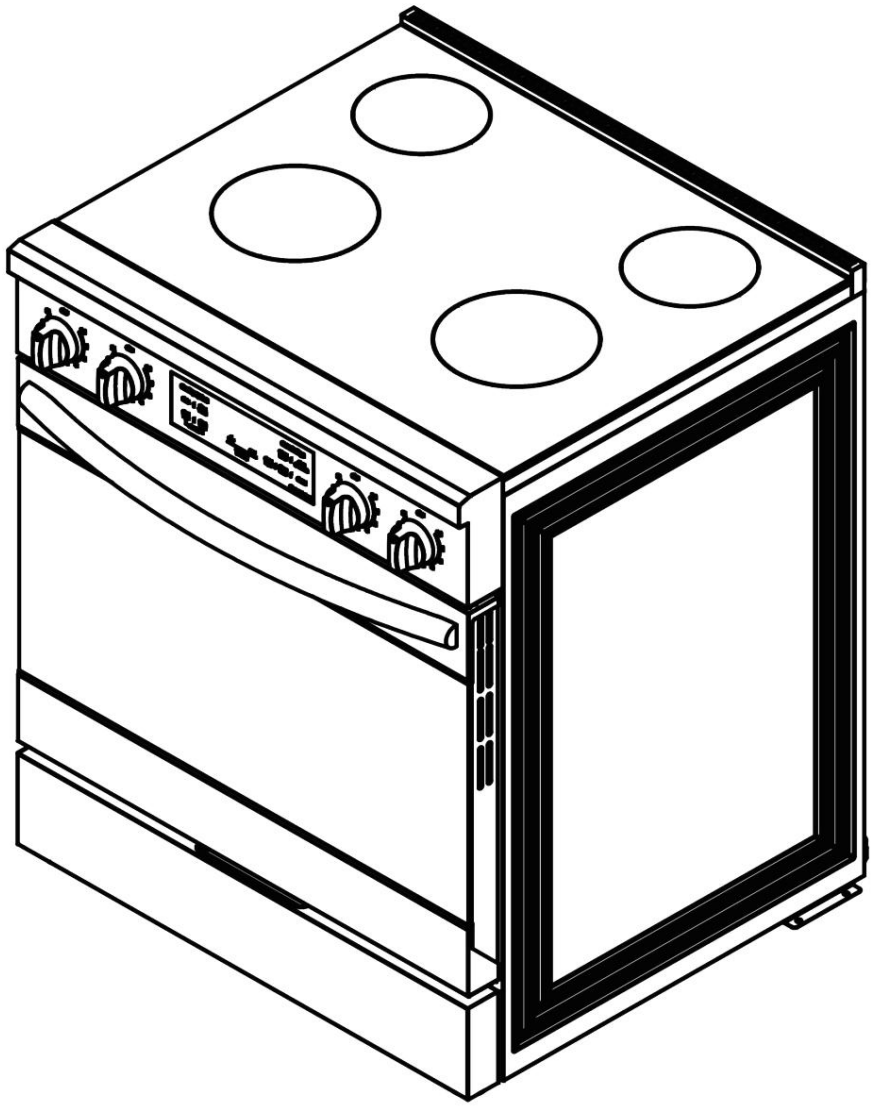
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

MODÈLE : HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

MODÈLE : HFP3001E-V



Ceci est la notice d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépendra du produit que vous avez reçu.
Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

⚠



⚠

AVERTISSEMENT	
PRUDENCE	

Guide de l'utilisateur

















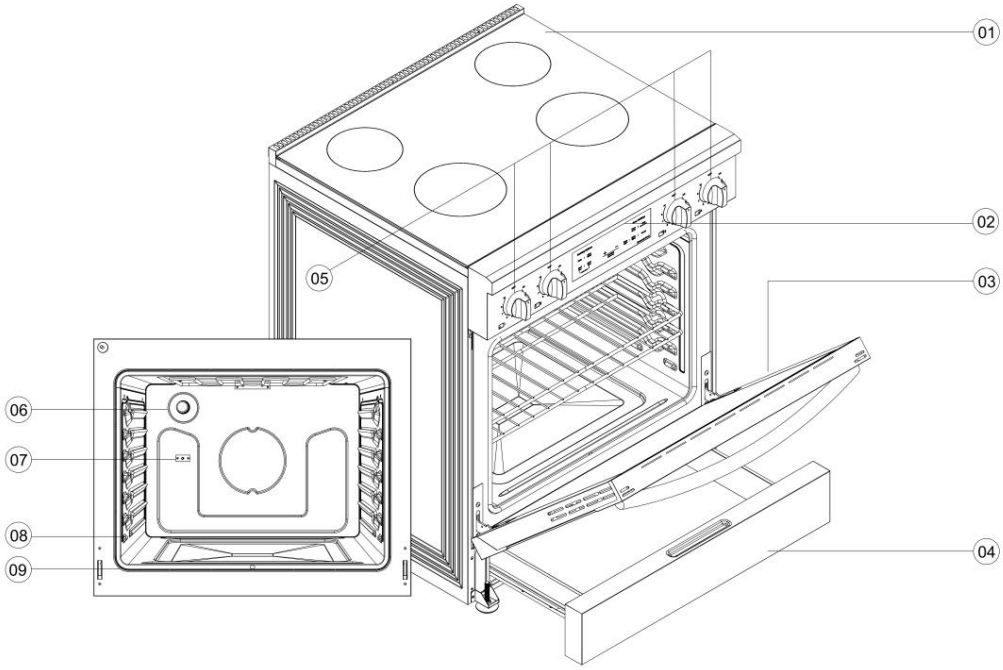


Caractéristiques

Contenu du colis

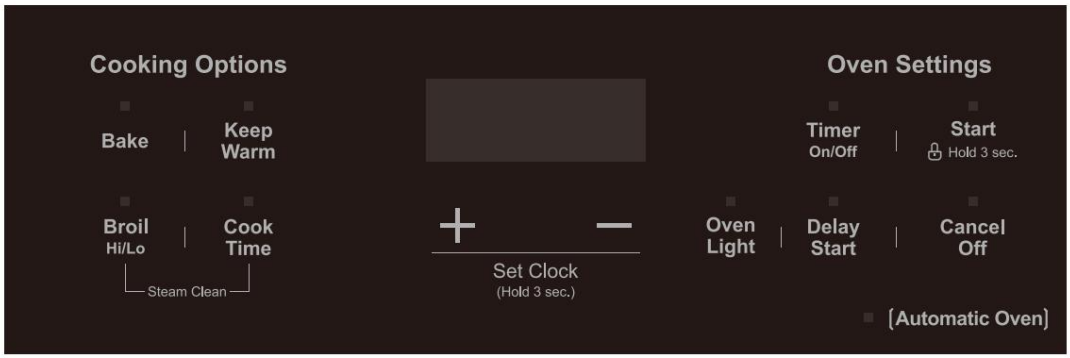
- Cuisinière électrique autonome de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur
- Dispositif anti-basculement (1) et vis ST5*40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (1)
- Coussinets arrière en plastique (2) avec vis ST5*20 mm (2)
- Guide de l'utilisateur

Composants principaux



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

Panneau de commande du four



Fonctionnalité

Panneau de contrôle

Surface en verre

Porte du four

tiroir de rage

Qu'est-ce que le bouton de commande ?

Lumière du four

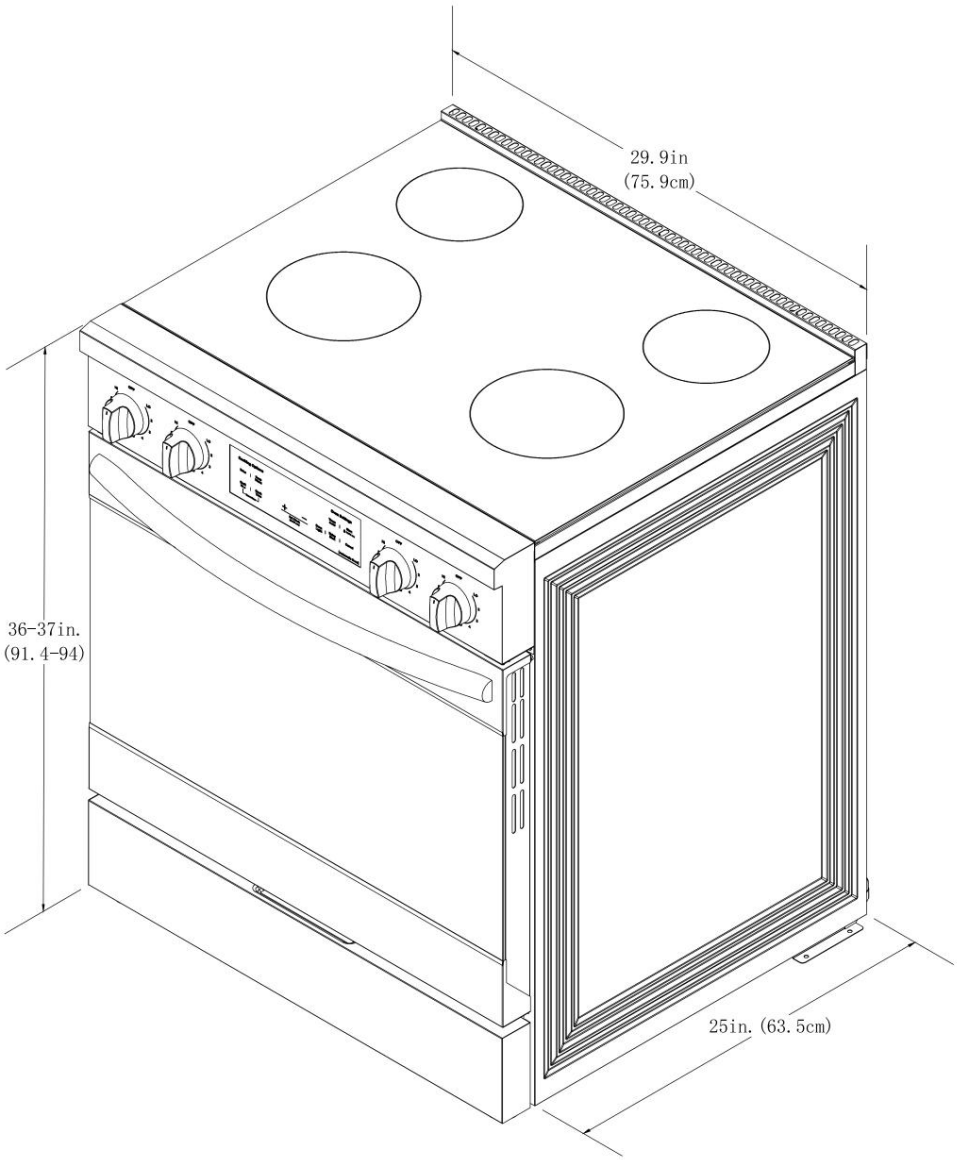
ermocouple

couche ven

Joint

PAVÉ TACTILE	DESCRIPTION
Cuire	Appuyez une fois sur la fonction de cuisson, seul le mode de cuisson fonctionne
Griller	Active la fonction Griller. Cuit les aliments en utilisant uniquement le brûleur supérieur du four. Appuyez une fois pour griller en mode chaleur élevée. Appuyez deux fois pour griller en mode chaleur basse.
Rester au chaud	Gardez les aliments cuits au chaud après la cuisson. Cela abaisse la température du four et la maintient à 175 °F (79) jusqu'à trois heures.
Temps de cuisson	Activez la fonction Temps de cuisson, puis utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson souhaité. Le four s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.
Départ différé	Réglez le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement. À utiliser avec le Bake.
Minuterie marche/arrêt	Active la minuterie de cuisine pendant la durée souhaitée.
+	Dans l'état de réglage de l'heure ou de la température : augmenter la valeur de l'heure ou de la température
-	Dans l'état de réglage de l'heure ou de la température : diminuer la valeur de l'heure ou de la température
Régler l'horloge	En mode veille, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour accéder au réglage de l'horloge.
Lumière du four	Allume ou éteint la lumière du four.
Commencer	Démarre les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four.
Annuler	Annuler l'opération en cours
Verrouillage	Maintenez cette touche enfoncée pendant trois secondes pour désactiver les touches du panneau de commande et éviter ainsi toute mise en marche accidentelle du four. Les touches restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction.

Dimensions de la gamme



Sélection d'un emplacement

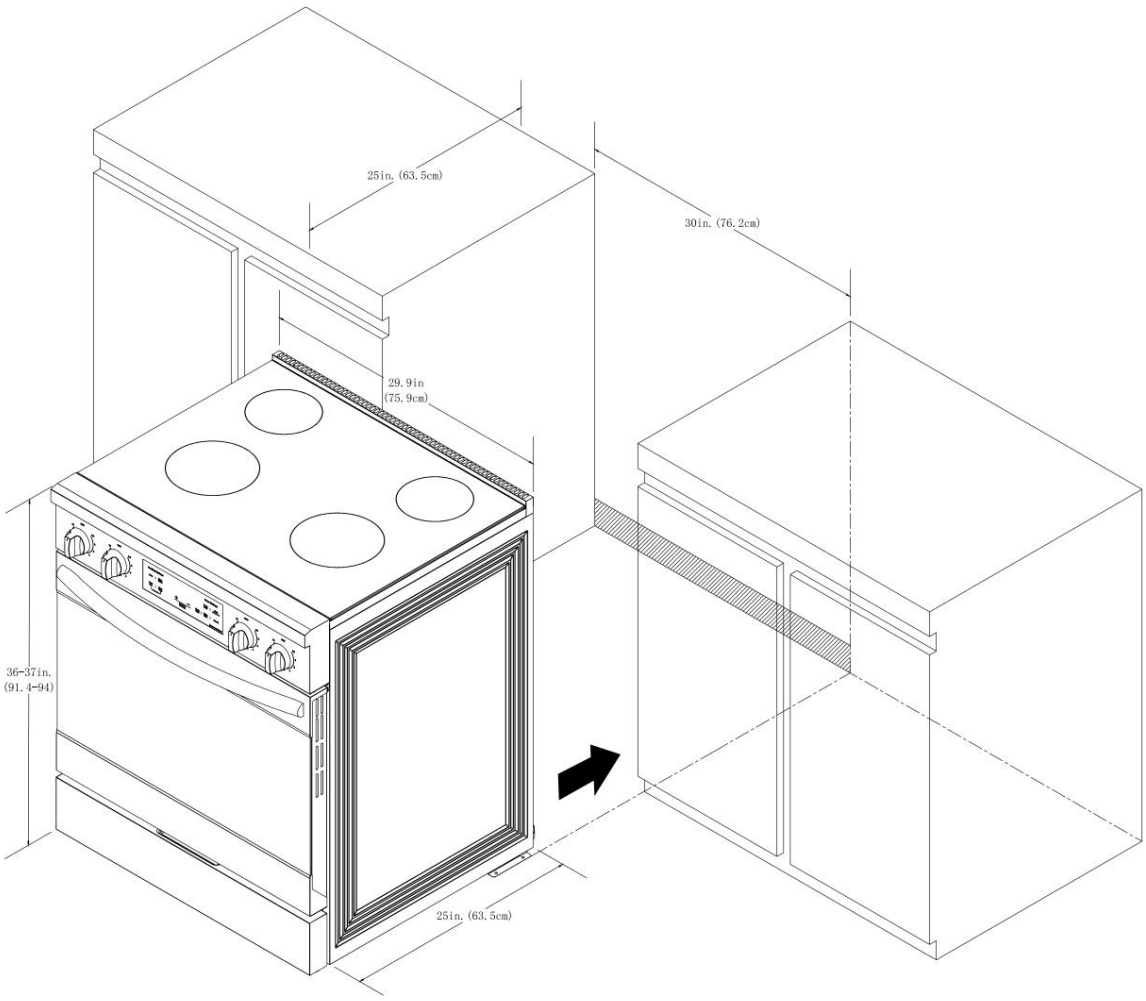
Dégagements et dimensions

Avant de commencer l'installation de votre cuisinière, consultez les informations, dimensions et dégagements suivants. Ne placez pas votre cuisinière dans un endroit exposé à de forts courants d'air. Prévoyez un dégagement suffisant entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique peut être ajusté pour respecter les dimensions et dégagements suivants.

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

PRUDENCE:

Votre cuisinière a été conçue pour résister à la température maximale autorisée pour les meubles en bois, soit 90 °C (194 °F). Assurez-vous que le revêtement mural, les plans de travail et les meubles autour de votre cuisinière peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 90 °C (194 °F)) générée par votre cuisinière. Dans le cas contraire, une décoloration, un délaminage ou une fonte pourraient se produire.



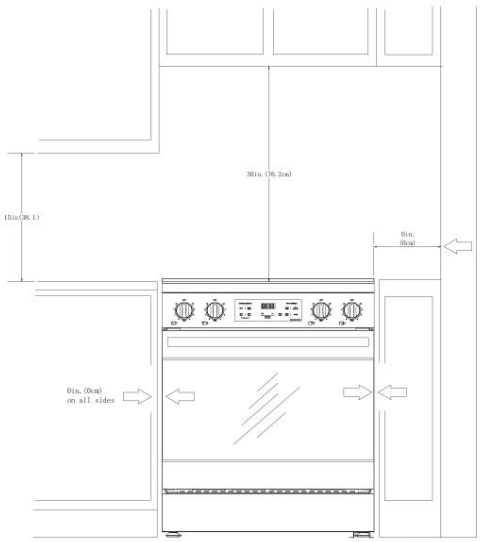
Dimensions minimales

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

Prévoir un espace libre minimum de 30 po (76,2 cm) entre les éléments de surface et le dessous du bois non protégé ou
armoires en métal, ou prévoir un minimum de 24 po (61 cm) lorsque le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,25 po (0,6 cm) d'épaisseur recouvert d'une tôle d'acier MSG n° 28 d'au moins 0,015 po (0,038 cm)
acier inoxydable, aluminium de 0,024 po (0,061 cm) ou cuivre de 0,020 po (0,051 cm).

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

Pour réduire les risques de brûlures ou d'incendie en passant la main au-dessus des éléments de surface chauds, il est conseillé d'éviter les placards de rangement au-dessus de la table de cuisson. Si ces placards se trouvent au-dessus de la table de cuisson, le risque peut être réduit en installant une hotte dépassant d'au moins 12,7 cm (5 po) de l'avant des placards. Les placards installés au-dessus de la table de cuisson ne doivent pas avoir une profondeur supérieure à 40,6 cm (16 po).



Exigences électriques

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle :

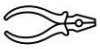
• Retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation. • Votre cuisinière doit
être alimentée avec la tension et la fréquence appropriées, et doit être connectée à une prise individuelle correctement mise à la terre.
circuit de dérivation, protégé par un disjoncteur ou un fusible ayant l'ampérage spécifié sur la plaque signalétique située au-dessus du sommet
panneau du tiroir du bas.

• Nous vous recommandons de faire réaliser le câblage et le branchement électrique de votre cuisinière par un électricien qualifié. Après l'installation, faites-le
l'électricien vous montre où se trouve le sectionneur principal de votre cuisinière.

• Vérifiez auprès de votre service public local les codes électriques en vigueur dans votre région. Le non-respect des codes en vigueur pourrait entraîner des situations dangereuses.
En l'absence de codes locaux, votre cuisinière doit être câblée et protégée par des fusibles conformément aux exigences du Code national de l'électricité (ANSI/NFPA n° 70, dernière édition).

À compter du 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que les nouvelles constructions (non existantes) utilisent un
connexion du conducteur à une cuisinière électrique.

- Lors de l'installation d'une cuisinière électrique dans une nouvelle construction, suivez les instructions de la section Connecter un cordon d'alimentation à 4 fils sur page 18.
- Vous devez utiliser un système électrique monophasé à 3 ou 4 fils, CA 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 un système approuvé.
sortie.
- Utilisez uniquement un cordon d'alimentation à 3 ou 4 conducteurs homologué UL. Ces cordons peuvent être équipés de cosses à anneau.
fils et un dispositif de décharge de traction.
- Un cordon d'alimentation de 40 ampères avec une plage de tension minimale de 125/250 volts est requis. Nous déconseillons une cuisinière de 50 ampères.
cordon, mais s'il est utilisé, il doit être marqué pour une utilisation avec des ouvertures de connexion de 35 cm de diamètre nominal. Assurez-vous
que vous centriez le câble et le serre-câble dans le trou de défoncement pour éviter que le bord n'endommage le câble.
- Étant donné que les bornes de la cuisinière ne sont pas accessibles une fois la cuisinière en place, un conduit ou un cordon de service flexible doit être installé.
utilisé.

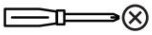


Pinces

Crayon



Tourne-écrou 1/4 po



Tournevis cruciforme



Clé à
molette



Percer



Niveau

1
2
3
4
5

1
2

Branchement du cordon d'alimentation

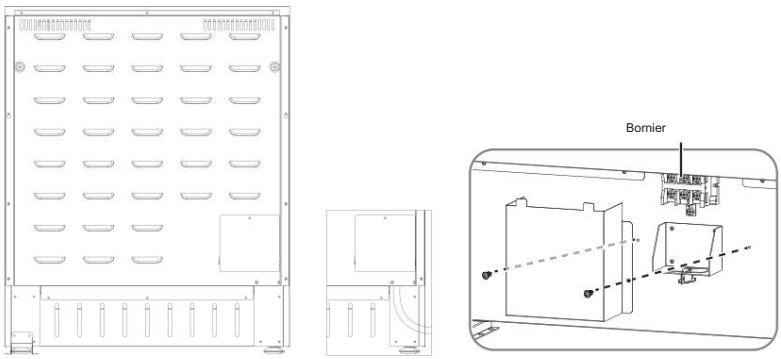
AVERTISSEMENT:

- Une mise à la terre électrique est requise sur votre cuisinière.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant que votre cuisinière n'est pas définitivement mise à la terre.
- Votre cuisinière doit être connectée à un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre, ou un connecteur de mise à la terre doit être connecté à la borne de mise à la terre ou au fil conducteur de votre cuisinière.

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

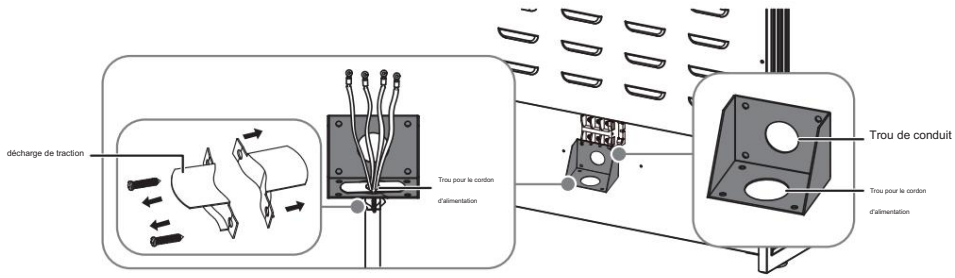
Retirez le couvercle du bornier

1. Retirez les deux vis qui fixent le cache du bornier à l'arrière de votre cuisinière. Ne jetez pas les vis. j'ai besoin d'eux pour réinstaller le couvercle.

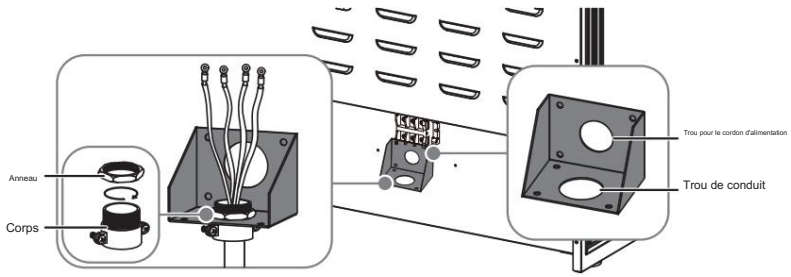


2 Pour l'installation du cordon d'alimentation, accrochez le serre-câble sur le trou du cordon d'alimentation de 1 3/8 po (3,5 cm) situé sous l'arrière du four. Insérez le cordon d'alimentation dans le serre-câble, puis serrez-le.

Remarque : Le cordon d'alimentation doit être équipé d'un serre-câble. Fixez le serre-câble à l'ouverture de la plaque de raccordement du conduit.



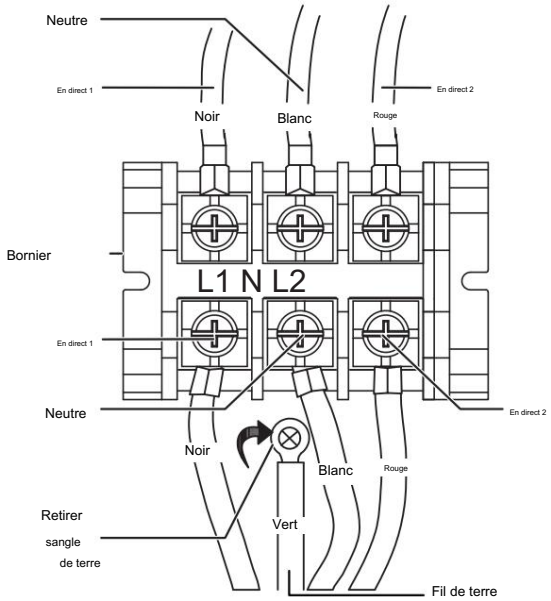
3 Pour l'installation du conduit, insérez le serre-câble du conduit dans le trou du conduit de 1 1/8 po (2,8 cm), puis installez le conduit à travers le corps du serre-câble et fixez le serre-câble avec son anneau.



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

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

Connectez un cordon d'alimentation à 4 fils



1 Débranchez l'alimentation du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'effectuer le raccordement électrique.

2 Retirez les trois vis des bornes inférieures du bornier et retirez la vis de terre.

3 Retirez et jetez la tresse de terre située entre la vis de la borne centrale et la vis de terre. Ne jetez toutes les vis.

4 Insérez la vis de terre dans l'anneau de la borne de terre du cordon d'alimentation et dans le cadre de la cuisinière.

5. Insérez les trois vis de borne (retirées précédemment) dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté au centre du bornier.

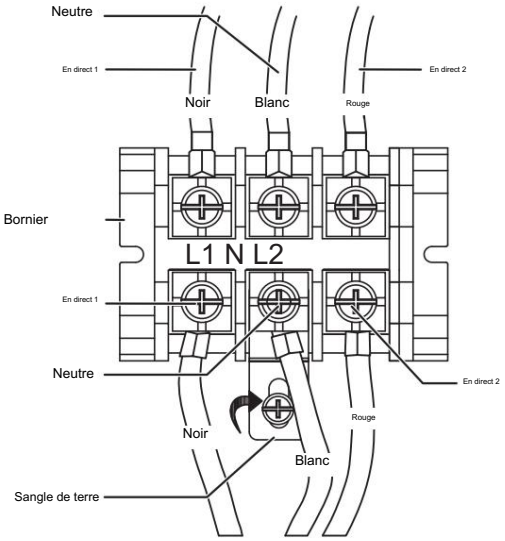
6 Réinstallez et serrez fermement les vis sur le bornier.

7 Vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.

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

8 Allez à Remplacer le couvercle du bornier à la page 20.

Connectez un cordon d'alimentation à 3 fils



1 Retirez les trois vis des bornes inférieures du bornier.

2. Insérez les trois vis de borne dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans les bornes inférieures du bornier. Assurez-vous que le fil central (blanc/neutre) est connecté à la borne inférieure centrale du bornier.

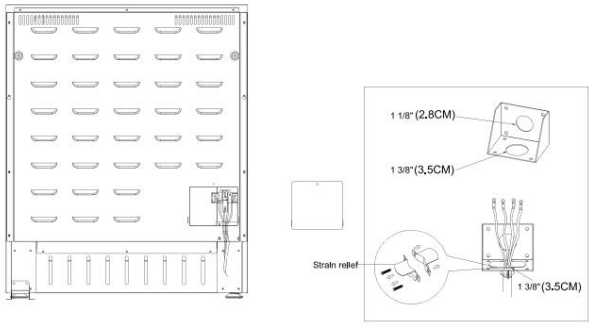
3 Serrez fermement les vis sur le bornier.

4 Vérifiez la tension après avoir branché le cordon d'alimentation.

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

5 Allez à Remplacer le couvercle du bornier à la page 20.

Remettre le couvercle du bornier



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

Installation du dispositif anti-basculement

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée par le dispositif anti-basculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures corporelles.
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer votre champ de tir et être tué.
- Installez le dispositif anti-basculement sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation.
- Assurez-vous que votre cuisinière est connectée au dispositif anti-basculement installé sur la structure.
- Si vous éloignez votre cuisinière du mur pour le nettoyer, l'entretenir ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement installé.

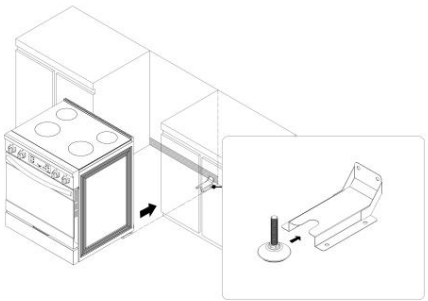
La cuisinière se réenclenche lorsque vous la repoussez contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, si une personne se tient debout, s'assoit ou s'appuie sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures corporelles peuvent survenir en cas de déversement. liquides chauds ou de votre cuisinière elle-même.

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

Un support antibasculement, des vis et des instructions d'installation sont fournis avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière pourrait basculer si vous ou un enfant se tenait debout, assis ou appuyé sur la porte ouverte du four.

1 Relâchez et étendez le pied de nivellement jusqu'à un espace minimum de 0,7 po (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 votre cuisinière pour vous assurer que le pied de nivellement est engagé dans le support. Voir Retrait et remise en place du tiroir de rangement à la page 44.

4. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant. Le support doit bloquer votre cuisinière à moins de 10,2 cm du basculement. Si ce n'est pas le cas, il faut réinstaller le support.

Placer votre cuisinière et la connecter à l'alimentation

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

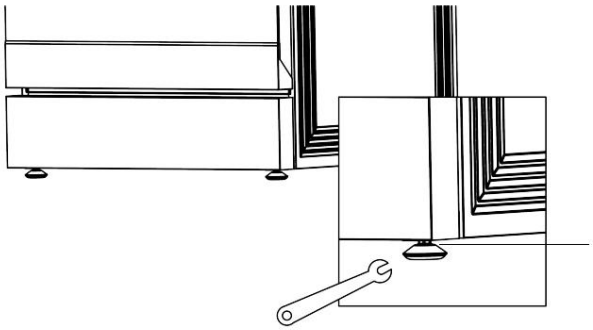
Votre cuisinière doit être de niveau. Si elle n'est pas de niveau, la porte risque de ne pas se fermer correctement, ce qui peut entraîner une chauffe inégale et des pertes d'électricité.

• Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un de pousser contre le haut de votre cuisinière pour l'incliner légèrement.
• Le réglage des deux pieds avant est généralement suffisant, mais les quatre pieds s'ajustent si nécessaire.

1 Assurez-vous que votre cuisinière est positionnée là où vous le souhaitez.

2. À l'aide d'une clé, mettez votre cuisinière à niveau en tournant les pieds de mise à niveau avant si nécessaire. Le sens inverse des aiguilles d'une montre raccourcit le pied et diminue votre amplitude. Dans le sens des aiguilles d'une montre, allonge la jambe et augmente votre amplitude.

Réglez les pieds de mise à niveau uniquement dans la mesure nécessaire pour mettre votre cuisinière à niveau. Déployer les pieds de mise à niveau plus que nécessaire ou les retirer peut rendre votre cuisinière instable.



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

1 Rapprochez votre cuisinière suffisamment de la prise de courant que vous prévoyez d'utiliser, puis branchez le cordon d'alimentation.

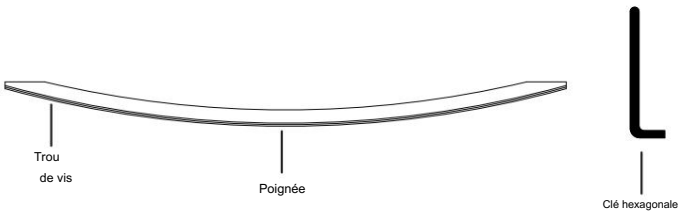
2. Faites glisser votre cuisinière en position. Assurez-vous que le pied arrière gauche (ou arrière droit) glisse sous le support anti-basculement. la cuisinière doit être située à 0,8 po (2 cm) du mur arrière lorsqu'elle est correctement installée.

3 Inclinez soigneusement votre cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement est correctement installé et empêche tout basculement.

4. Remettez l'appareil sous tension. Assurez-vous que votre cuisinière fonctionne correctement. Pour plus d'informations, consultez le MODE D'EMPLOI à la page 23.

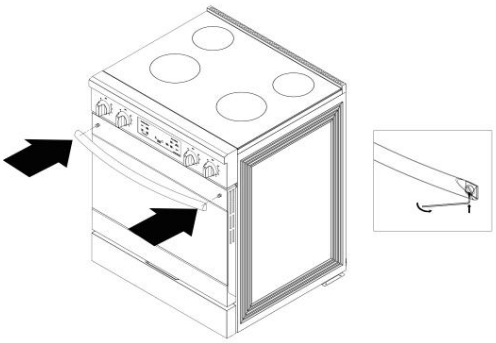
Votre cuisinière peut avoir une « poignée KD » que vous devez installer.

1 Vérifiez vos kits d'installation pour la poignée et la clé hexagonale.



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

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



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

Installation des patins en plastique

Pour éviter que votre cuisinière ne s'approche trop du mur derrière la cuisinière, installez les patins en plastique fournis.

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

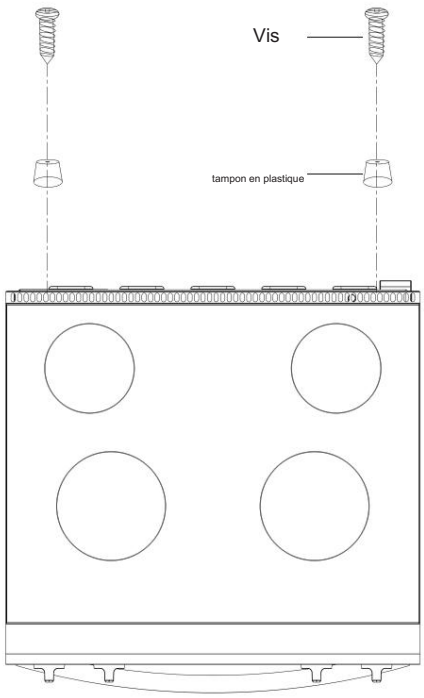


Vis (2)



tampons en plastique

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



FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS

Cuisinière électrique de 4,8 pi³ avec nettoyage à la vapeur

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière 24

Utilisation des brûleurs de surface . ... 25 Zones de cuisson . ... 26 Protection de la table de cuisson en vitrocéramique . ... 27 Utilisation du four . ... .28 Réglages minimum et maximum . . . . . 28 Positionnement des grilles du four . ... 29 Utilisation de l'évent du four . ... 30 Utilisation de la lampe du four . ... 30 Conseils pour la pâtisserie. ... . 30 Sélection du réglage d'affichage 12 heures ou 24

. ...31

. 32

. 33

heures . . . . . .

Tout équipement électrique comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Assurez-vous de lire et de comprendre toutes les consignes de sécurité.
informations. Voir les PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES à la page 3.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four : • Retirez
tous les matériaux d'emballage. • Essuyez
les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez avec un chiffon propre et sec.

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

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

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

• 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. Le
la chaleur résiduelle complète le processus de cuisson.
• Pour réduire le temps nécessaire au réchauffage du four, planifiez l'utilisation du four de manière à éviter de l'éteindre entre deux cuissons.
article et le suivant.
• Dans la mesure du possible, cuisinez plus d'un aliment à la fois.

• Avant d'utiliser les brûleurs de surface, assurez-vous de suivre tous les avertissements et précautions de sécurité indiqués. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner des dommages au produit, des blessures corporelles ou la mort.
• Pour déplacer une casserole ou une poêle sur un autre élément, soulevez-la et placez-la sur l'autre élément. Ne faites pas glisser une casserole ou une poêle d'un élément à l'autre. Cela peut rayer les surfaces.

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

• Ne placez pas de papier d'aluminium ou d'objets en plastique tels que des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur votre cuisinière lorsqu'il est utilisé. L'air chaud provenant de la bouche d'aération pourrait faire fondre les plastiques ou enflammer des objets
inflammables. • Assurez-vous d'allumer le bon élément. • Ne cuisinez
jamais directement sur la vitre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine. •
Placez toujours une casserole au centre de l'élément de surface sur lequel vous cuisinez. • Ne laissez jamais
les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à feu vif. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu. •
Éteignez les brûleurs de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine. •
N'utilisez pas de film plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être difficile à retirer.

• Ne touchez pas les brûleurs de surface tant qu'ils n'ont pas refroidi. • La surface
peut être encore chaude et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface en verre avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi. • Nettoyez immédiatement les
déversements sur la zone de cuisson pour éviter des corvées de nettoyage plus difficiles plus tard. • Si le rangement des
meubles de rangement est directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles dans le meuble sont utilisés rarement et qu'ils peuvent être rangés en toute sécurité dans un endroit soumis à la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour des articles tels que les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.

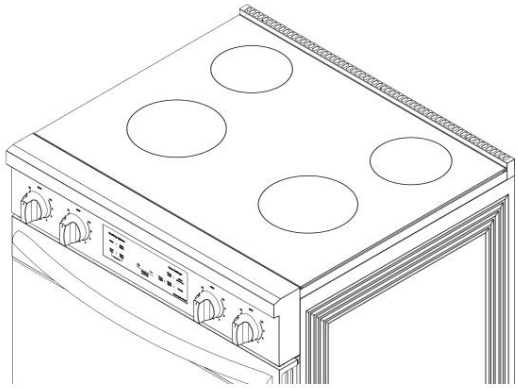
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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

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

Identification des brûleurs

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



Non.	Article	Description
1	Left Front	2 100 pouces
2	Left Rear	1200 DANS
3	Right Rear	1200 W
4	Right Front	2 100 pouces

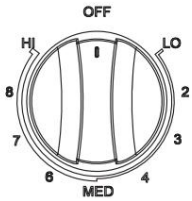
Espaces de cuisson

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

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

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

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



Célibataire

(arrière gauche, arrière droit)

1 Appuyez sur le bouton.

2 Pour les brûleurs gauche et droit, tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage souhaité.

HAUT	Commencer la plupart des aliments, porter l'eau à ébullition ou faire griller à la poêle
MOYEN ÉLEVÉ	Poursuivre une ébullition rapide, faire frire, frire ou cuire des légumes à la vapeur
MOYEN	Maintenir une ébullition lente ou épaissir les sauces et les jus de viande
MOYEN FAIBLE	Garder les aliments en cuisson, pocher ou mijoter
FAIBLE	Garder les aliments au chaud ou les faire fondre

Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés peut éviter de nombreux problèmes, comme une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. Vérifiez les caractéristiques suivantes des ustensiles :

- Fond plat et côtés droits
- Couvercle hermétique
- Le poids de la poignée n'incline pas la casserole
- La poêle est bien équilibrée
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture préparée et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqué dans un matériau qui conduit bien la chaleur. Voir Types d'ustensiles de cuisine à la page 27.

Types d'ustensiles de cuisine

La composition de votre batterie de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de l'élément de surface au fond de la casserole.

Aluminium	Excellent conducteur de chaleur. Certains aliments noircissent l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) Si vous faites glisser des casseroles en aluminium sur la table de cuisson en vitrocéramique, elles risquent de laisser des traces métalliques ressemblant à des rayures. Retirez ces traces dès que la table de cuisson a refroidi.
Cuivre	Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Si vous faites glisser des casseroles en cuivre sur la plaque de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des traces métalliques ressemblant à des rayures. Retirez ces marques dès que la table de cuisson refroidit.
Acier inoxydable	Conducteur de chaleur lent, cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
Fonte	Faible conducteur, mais conserve bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température atteinte. Déconseillé sur les plaques de cuisson en vitrocéramique.
Émail	Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement en émail vitrifié doit être lisse pour éviter de rayer les plaques de cuisson en céramique.
Verre	Conducteur de chaleur lent. Déconseillé sur les plaques de cuisson en vitrocéramique, car il risque de rayer le verre.

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Cela permet de préserver son aspect et d'éviter les dommages.
- Si un débordement se produit pendant que vous cuisinez, éteignez les éléments du brûleur et nettoyez immédiatement le déversement de la zone de cuisson tant qu'elle est chaude pour éviter un nettoyage fastidieux plus tard. Essuyez la tache avec un chiffon propre et sec. serviette. Portez des gants ou des mitaines de protection pour éviter de vous brûler.
- Ne laissez pas les déversements rester sur la zone de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue période.
- N'utilisez pas de poudres nettoyantes abrasives ni de tampons à récurer, car ils peuvent rayer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'eau de Javel, d'ammoniaque ou d'autres nettoyants non spécifiquement recommandés pour une utilisation sur une vitrocéramique surface.

Prévenir les marques et les rayures

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

Prévenir les taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils pourraient laisser un film susceptible de tacher la surface. la surface de cuisson une fois la zone chauffée.
- Une cuisson continue sur une surface sale peut entraîner une tache permanente.

Prévenir d'autres dommages

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

Utilisation du four

Paramètres minimum et maximum

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

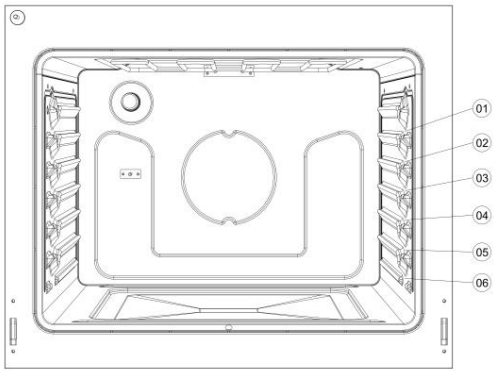
Liste des paramètres de fonction						
Fonction	Température			Temps		
	Défaut	Gamme	Unité	Défaut	Gamme	Unité
Cuire	350	175-550		10h00	00:01-10:00 HR/MIN	
	177	79-288				
Rester au chaud	175	Non réglable		03:00	HR/MIN non réglable	
	79	Non réglable				
Nettoyage à la vapeur	150	Non réglable		00:25	HR/MIN non réglable	
	66	Non réglable				
Broil Salut	550	Non réglable		03:00 HR/MIN non réglable		
	288	Non réglable				
Faites-le griller	400	Non réglable		03:00	HR/MIN non réglable	

Remarque : Toujours cuire ou griller avec la porte du four fermée. Si vous ouvrez la porte du four en fonctionnement et la laissez ouverte, la résistance s'arrêtera au bout d'une minute. Il ne s'agit pas d'une panne du produit. Le four redémarre automatiquement à la fermeture de la porte.

Positionnement des grilles du four :

vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions. Chaque grille est dotée d'une butée intégrée pour éviter tout retrait accidentel. Un positionnement correct des grilles du four garantit des résultats de cuisson optimaux.

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

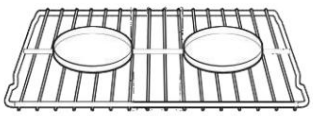


• Centrer les moules à pâtisserie dans le four produit de meilleurs résultats de cuisson. • Lorsque

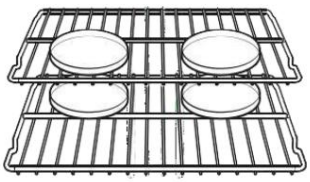
vous faites cuire plusieurs aliments, assurez-vous de laisser un espace de 1 à 1,5 po (2,5 à 3,8 cm) autour de chaque aliment. • Lorsque vous

faites cuire sur une seule grille, placez la grille du four en position 3 ou 4. • Lorsque vous

faites cuire sur plusieurs grilles, placez les grilles du four en positions 3 et 5. Placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.



Placement de casseroles sur une seule grille



Placement de casseroles à grilles multiples

ATTENTION :

• Ne recouvrez pas une grille de four de papier aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et entraîne une mauvaise cuisson. • Ne placez pas de papier aluminium sur le fond du four car cela pourrait l'endommager. • Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid. • Lorsque vous placez une grille du four dans la position la plus haute, assurez-vous qu'elle est bien stable sur la butée en relief.

Retrait d'une grille 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 pour la retirer du four.

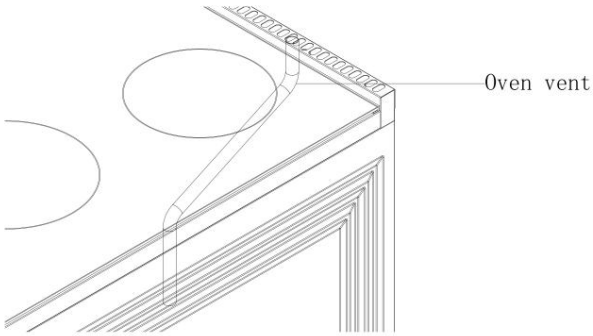
Remplacement d'une grille de

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

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

Utilisation de l'évent du four

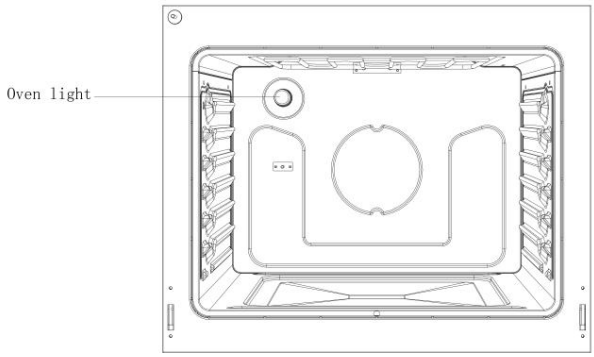
L'évent du four est situé au-dessus de l'élément arrière droit.



- Do noNe bloquez pas et ne placez pas d'objets devant l'évent du four. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because L'évent du four et la zone environnante peuvent devenir chauds, soyez prudent lorsque vous placez des objets près de l'évent. Hot steam pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant l'évent.

Utilisation de la lumière du four

Le four est équipé d'une lumière située sur la paroi arrière du four, dans le coin supérieur gauche arrière.



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

Conseils de pâtisserie

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or alumrécipients en inum ou utilisez des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholder entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Réglage de l'horloge

1) En mode veille, appuyez brièvement sur [+] et [-] simultanément pour accéder au réglage de l'heure. L'heure clignote.

et les minutes de l'horloge sont toujours affichées (affiche 12:00 à la mise sous tension et affiche l'horloge en temps réel après la mise sous tension)

(activé). Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 valeur et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler 10 valeurs.

2) Dans l'état de réglage de l'heure de l'horloge, appuyez brièvement sur [+] et [-] en même temps pour accéder à l'état de réglage des minutes de l'horloge.

Les heures sont toujours affichées et les minutes clignotent. Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler une valeur, et appuyez longuement sur [+] ou

[-] pour ajuster 10 valeurs.

3) Dans l'état de réglage des minutes de l'horloge, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour confirmer le réglage de l'horloge et entrer en mode veille
État.

4) La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est de 1:00 à 12:59 et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est de 0:00 à 23:59.

1
2
3
4
5 Cancel.
6

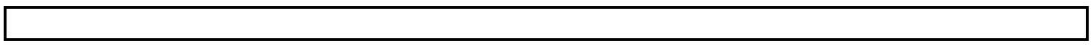
°F

°F

°F



1



2

3

4 00:00

5

6

Cuire

7

8

1

2

350°

3

4 Cuire00:00

5

6 Retard

7

8

9

10

1

2

3

4

Salut

5

6

1

2

Chaud

3

1 FC F
2
3

1 Lieu

2

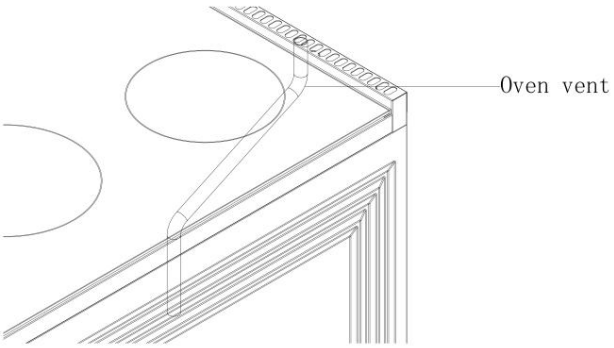
ENTRETIEN

Nettoyage et entretien

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

Utilisation de la ventilation du four

• La ventilation du four est située au-dessus de l'élément de surface arrière droit. • La zone de ventilation peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. • La vapeur qui sort de la ventilation est normale. • La ventilation est importante pour une bonne circulation de l'air. Ne jamais bloquer cette ventilation.



Nettoyage du panneau de commande

ATTENTION :
• N'utilisez jamais de laine d'acier ni de nettoyants abrasifs. • Protégez la surface des objets tranchants. Ces éléments peuvent endommager la surface.

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

Nettoyage des pièces peintes et des garnitures décoratives

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

ATTENTION : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Ces produits risquent de rayer la surface et d'endommager la finition.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

ATTENTION : N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Ces produits risquent de rayer la surface et d'endommager la finition.

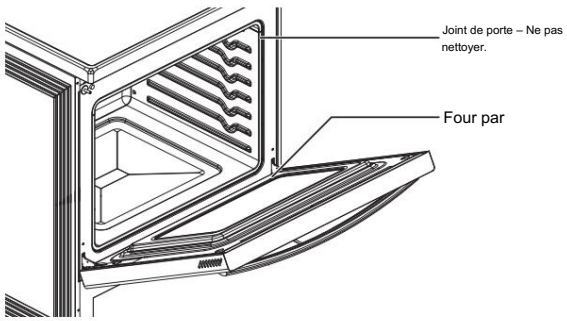
Remarque : pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer les déversements, les taches et la graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

1. Placez une petite quantité de nettoyant pour acier inoxydable conçu pour être utilisé avec des appareils électroménagers sur un chiffon humide ou du papier humide. serviette.
2 Nettoyez une petite zone en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, si nécessaire.
3 Séchez et nettoyez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
4 Répétez si nécessaire.

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.

1
2
3
4

1

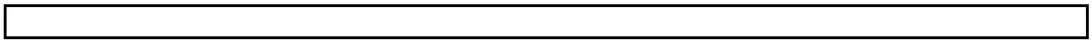


2
3
—
4

1
2
3
4
5

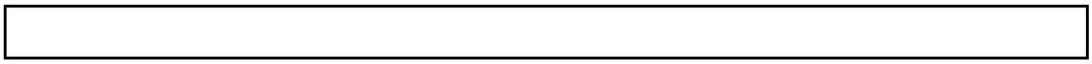


Nettoyage quotidien normal



1
2
3

Nettoyage des déversements de sucre et des plastiques fondus



1
2
3

Élimination des résidus brûlés

1
2
3
4
5

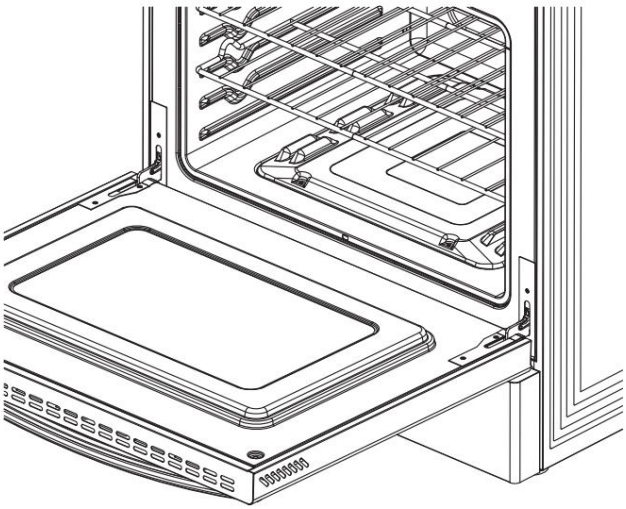
Élimination des résidus lourds et brûlés

1
2
3
4

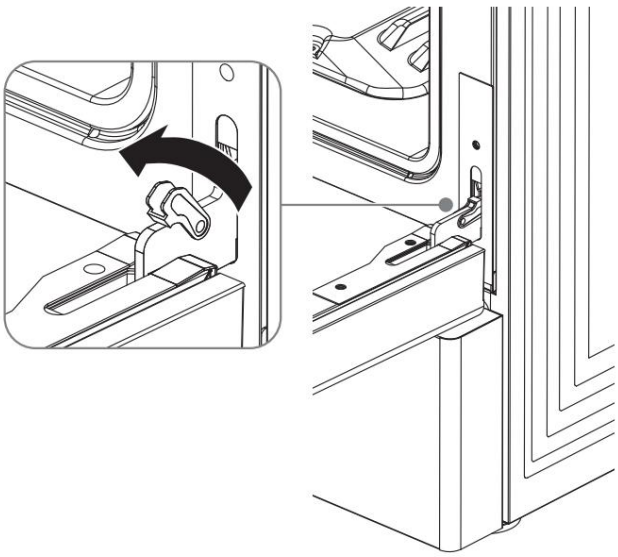
Nettoyage du joint de la table de cuisson

Démontage de la porte

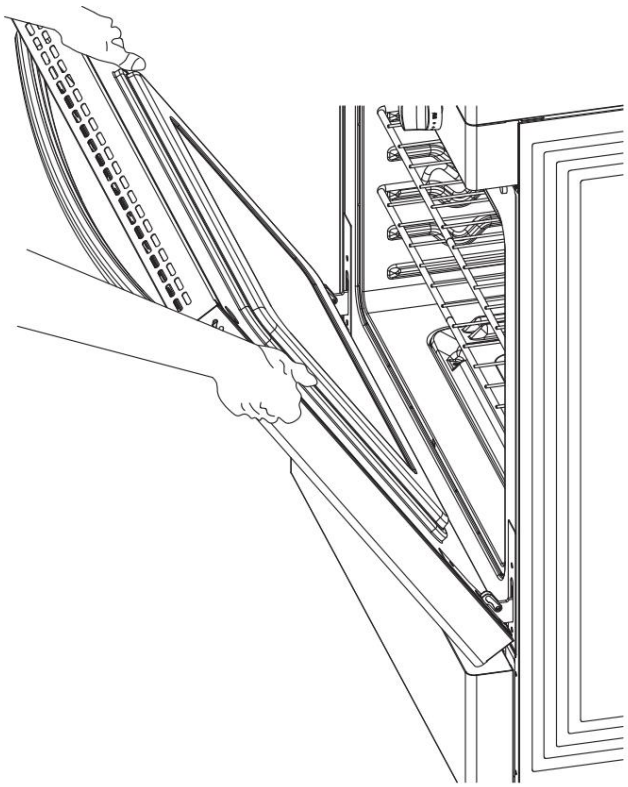
1



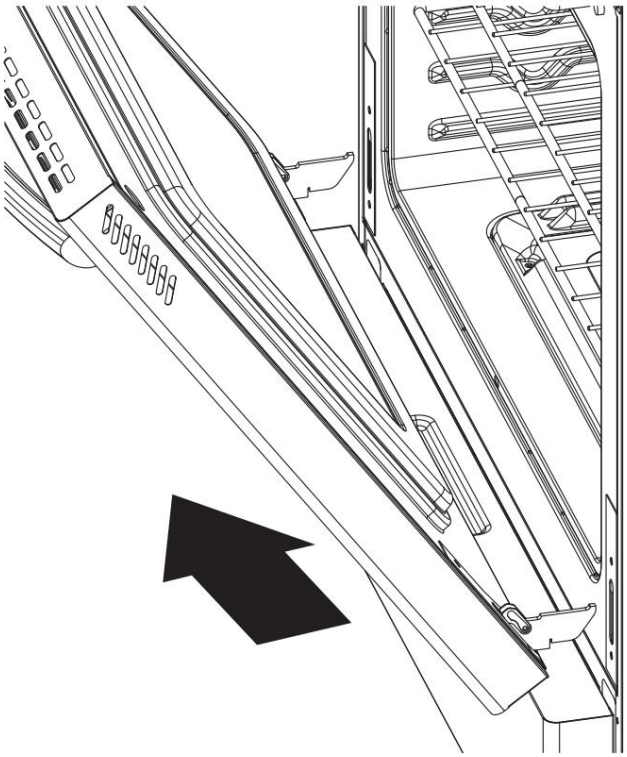
2



3

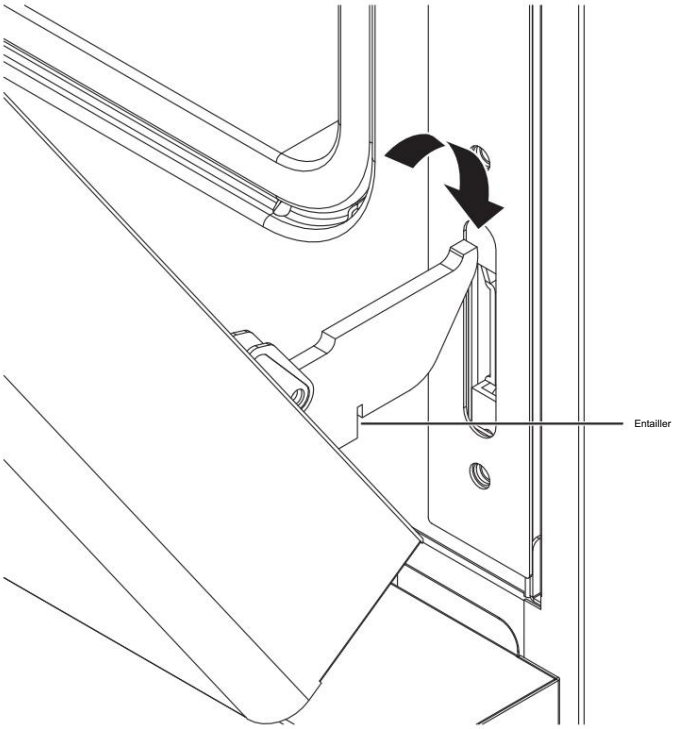


4



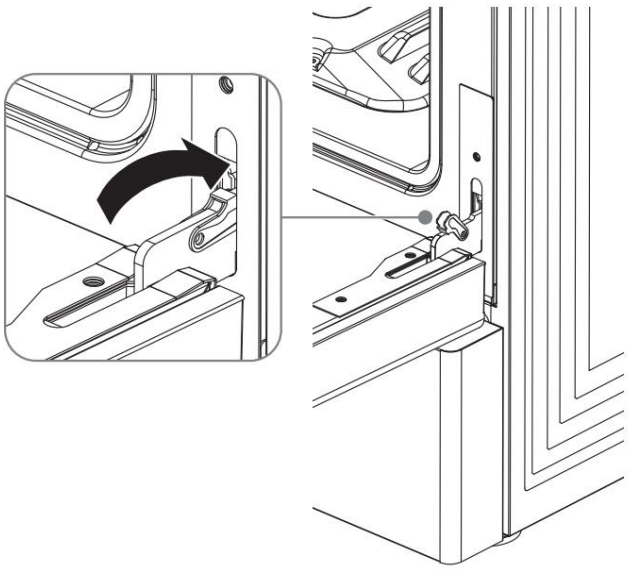
Remplacement de la porte

1

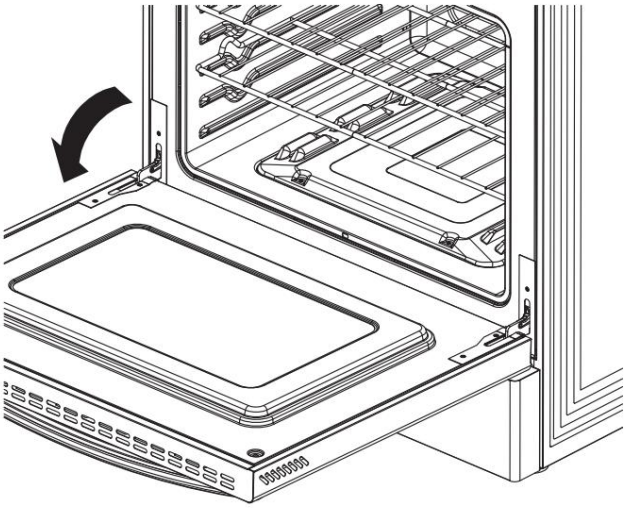


2

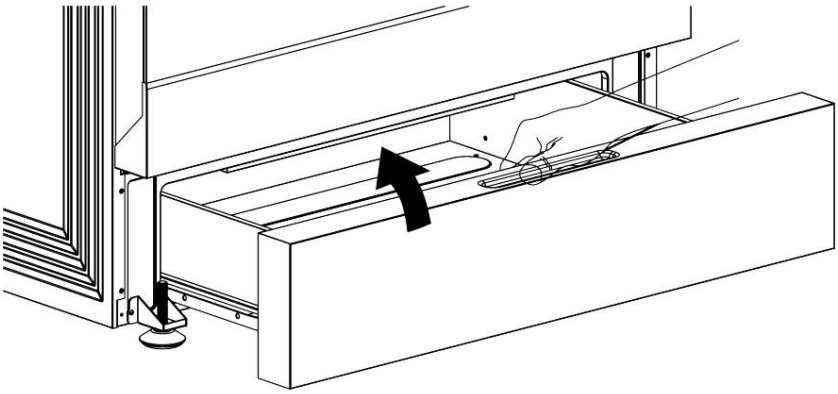
3



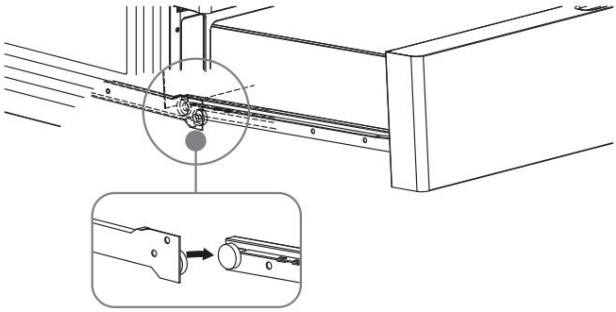
4



1



2



1
2

3

Chaud

4

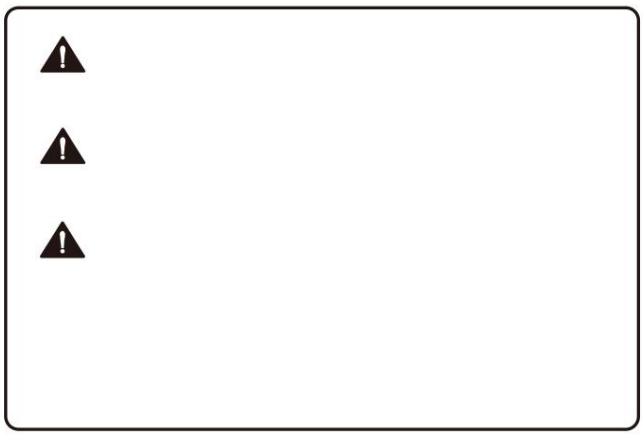
5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

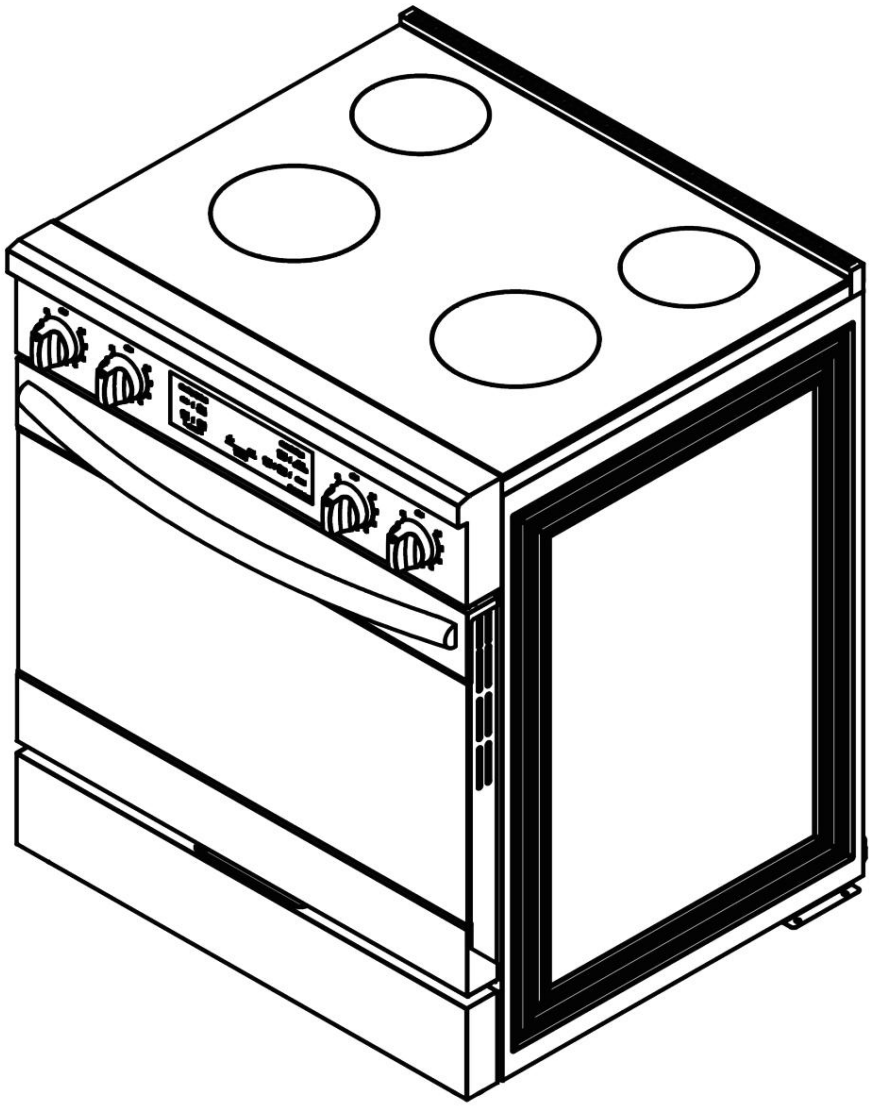
ELEKTROHERDE

MODELL: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ELEKTROHERDE

MODELL: HFP3001E-V

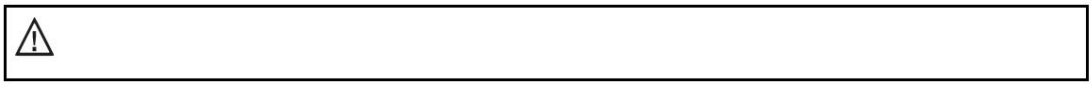


Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts richtet sich nach dem von Ihnen erhaltenen Produkt.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates zu unserem Produkt informieren.

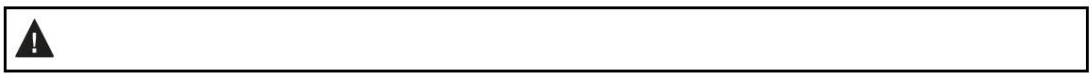
⚠



⚠



 WARNUNG	
 VORSICHT	





Benutzerhandbuch

















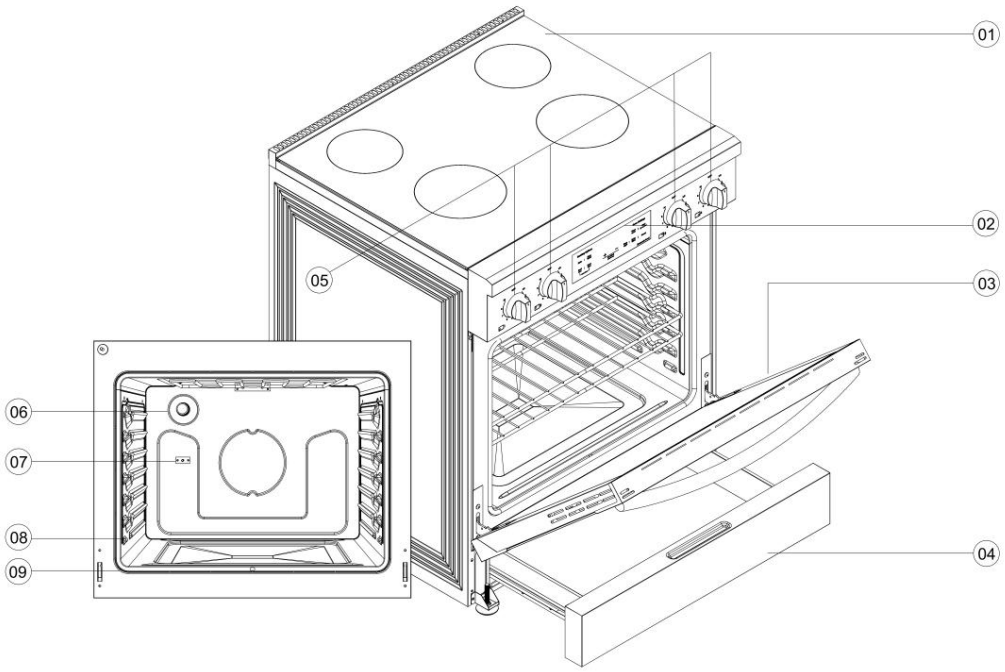


Merkmale

Packungsinhalt

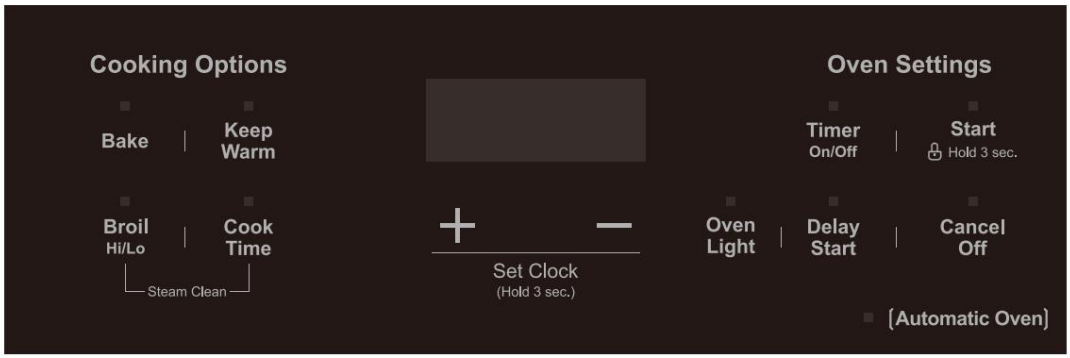
- 4,8 Kubikfuß freistehender Elektroherd mit Dampfreinigung
- Kippschutzvorrichtung (1) und ST5*40 mm Schrauben (4)
- Backofengriff (1) mit Inbusschlüssel (1)
- Ofenroste (1)
- Hintere Kunststoffpolster (2) mit ST5*20 mm Schrauben (2)
- Benutzerhandbuch

Hauptkomponenten



Artikel	Besonderheit
1	Backofen-Bedienfeld
2	Glasoberfläche
3	Ofentür
4	Aufbewahrungsschublade
5	Oberflächen-Bedienknopf
6	Backofenbeleuchtung
7	Thermoelement
8	Ofenschicht
9	Dichtung

Backofen-Bedienfeld



Besonderheit

Bedienfeld

Glasoberfläche

Ofentür

Wutschublade

Was ist der Steuerknopf?

Backofenbeleuchtung

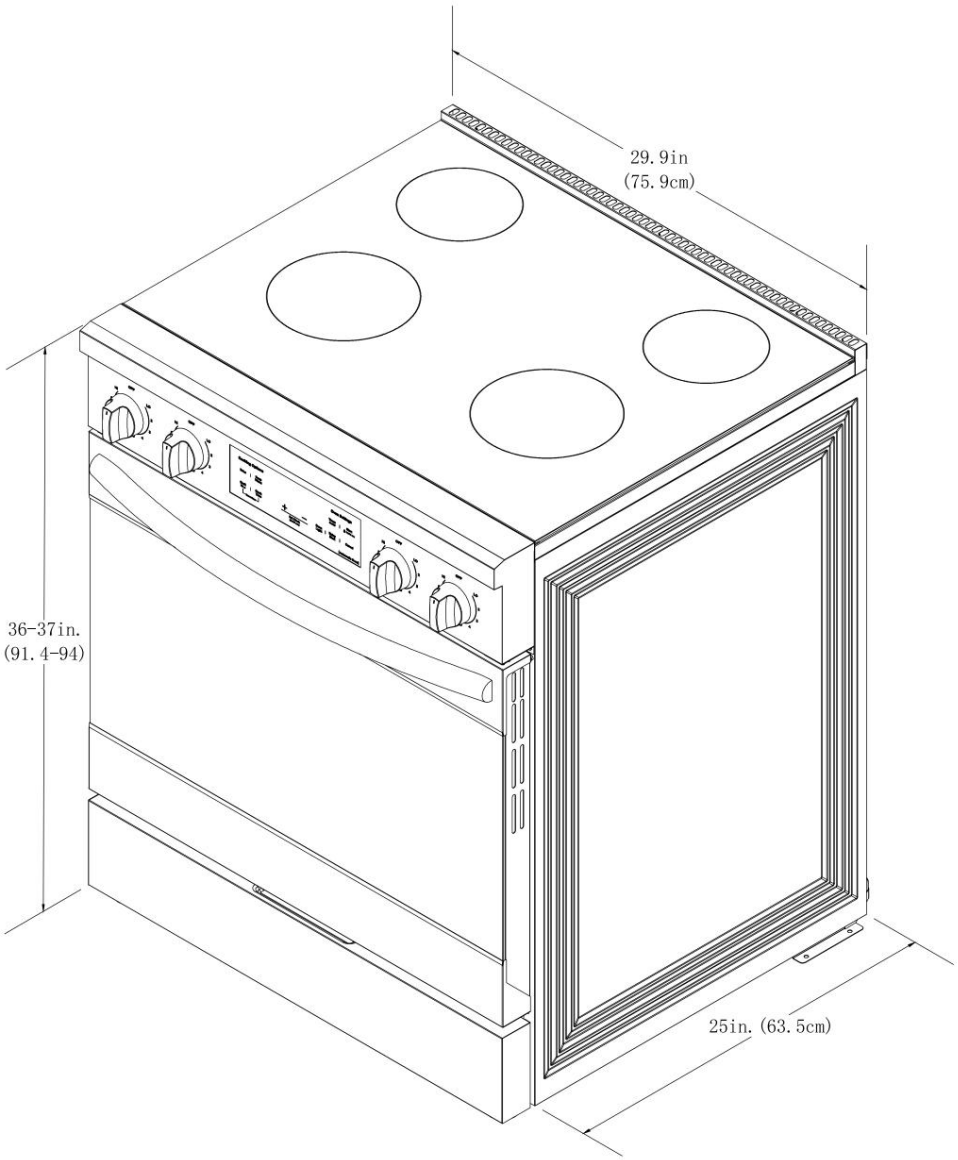
Hermopaar

ven-Schicht

Dichtung

TOUCHPAD	BESCHREIBUNG
Backen	Drücken Sie die Backfunktion einmal, nur der Backmodus funktioniert
Grillen	Schaltet die Grillfunktion ein. Gart Lebensmittel nur auf dem oberen Ofenbrenner. Drücken Sie einmal, um im Modus „Hohe Hitze“ zu grillen. Drücken Sie zweimal, um im Modus „Niedrige Hitze“ zu grillen.
Warm halten	Halten Sie gekochte Speisen nach dem Kochen warm. Dadurch wird die Ofentemperatur gesenkt und bis zu drei Stunden lang bei 175 °F (79 °F) gehalten.
Kochzeit	Schalten Sie die Garzeitfunktion ein und stellen Sie anschließend über die Zifferntasten die gewünschte Garzeit ein. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch ab.
Zeitverzögerung	Stellen Sie den Ofen so ein, dass er automatisch startet und stoppt. Verwenden Sie ihn mit dem Backen.
Timer ein/aus	Schaltet den Küchentimer für die gewünschte Zeit ein.
+	Im Zeit- oder Temperatureinstellungszustand: Erhöhen Sie den Zeit- oder Temperaturwert
-	Im Zeit- oder Temperatureinstellungszustand: Verringern Sie den Zeit- oder Temperaturwert
Uhr einstellen	Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig [+] und [-], um zur Uhreinstellung zu gelangen.
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Backofenbeleuchtung ein oder aus.
Start	Startet die Koch-, Reinigungs- oder Zeitfunktionen des Ofens.
Stornieren	Aktuellen Vorgang abbrechen
Sperren	Drei Sekunden lang gedrückt halten, um die Touchpads des Bedienfelds auszuschalten und ein versehentliches Einschalten des Backofens zu verhindern. Die Touchpads bleiben gesperrt, bis Sie diese Funktion deaktivieren.

Reichweitenabmessungen



Standort auswählen

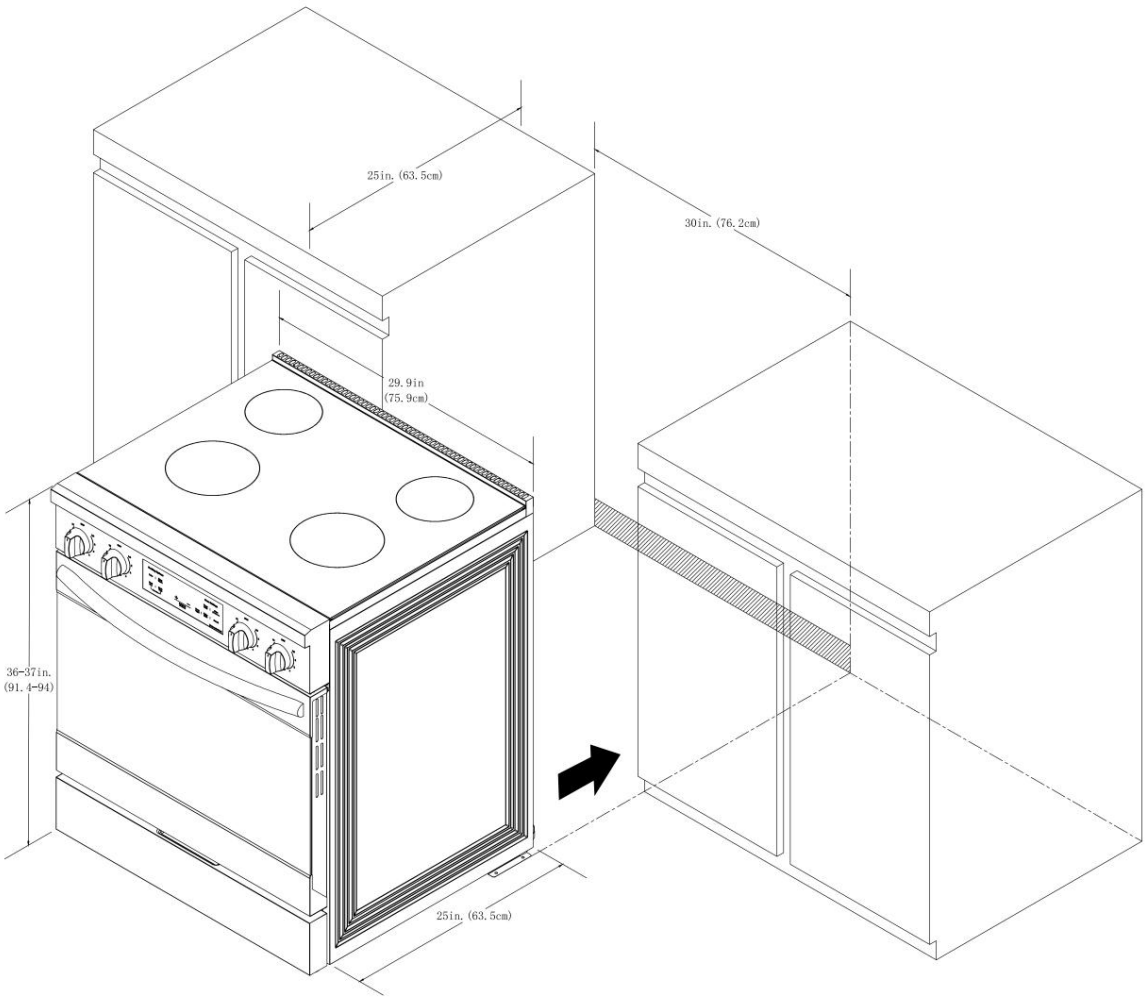
Abstände und Abmessungen

BEVOR SIE MIT DER INSTALLATION IHRES HERDES BEGINNEN, beachten Sie bitte die folgenden Informationen, Abmessungen und Abstände. Stellen Sie Ihren Herd nicht an einem Ort auf, an dem er starker Zugluft ausgesetzt sein könnte. Halten Sie ausreichend Abstand zu angrenzenden brennbaren Oberflächen. Diese Abmessungen sind für die sichere Nutzung Ihres Herdes unerlässlich. Die Position der Steckdose kann an die folgenden Abmessungen und Abstände angepasst werden.

Bei der Installation in Kanada darf ein freistehender Herd nicht näher als 12 cm (4,7 Zoll) von angrenzenden Oberflächen entfernt installiert werden.

VORSICHT:

Ihr Herd ist für die maximal zulässige Holzschranktemperatur von 90 °C ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass die Wandverkleidung, die Arbeitsplatten und die Schränke um Ihren Herd herum der vom Herd erzeugten Hitze (bis zu 90 °C) standhalten. Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Ablösungen oder Schmelzen kommen.



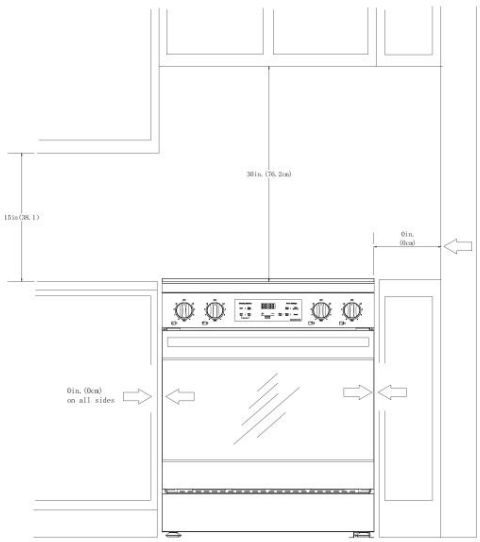
Mindestabmessungen

Stellen Sie sicher, dass die Wandverkleidung, die Arbeitsplatte, der Boden und die Schränke rund um Ihren Herd der von Ihrem Herd erzeugten Hitze von bis zu 90 °C standhalten.

Lassen Sie einen Mindestabstand von 76,2 cm (30 Zoll) zwischen den Oberflächenelementen und der Unterseite des ungeschützten Holzes oder Metallschränke, oder lassen Sie ein Minimum von 24 Zoll (61 cm) zu, wenn die Unterseite des Holz- oder Metallschranks durch mindestens 0,25 Zoll (0,6 cm) dicke, flammhemmende Walzplatten geschützt ist, die mit mindestens Nr. 28 MSG-Stahlblech, 0,015 Zoll (0,038 cm), bedeckt sind.
Edelstahl, 0,024 Zoll (0,061 cm) Aluminium oder 0,020 Zoll (0,051 cm) Kupfer.

Ihr Herd ist für einen Abstand von 0 cm zu angrenzenden Oberflächen über dem Kochfeld zugelassen. Wir empfehlen jedoch einen Mindestabstand von 15,2 cm zu Oberflächen, die weniger als 38,1 cm über dem Kochfeld und angrenzenden Schränken liegen, um die Belastung durch Dampf, Fettspritzer und Hitze zu verringern.

Um das Risiko von Verbrennungen oder Feuer beim Greifen über heiße Kochflächen zu verringern, sollte Stauraum über dem Kochfeld vermieden werden. Befindet sich Stauraum über dem Kochfeld, kann das Risiko durch die Installation einer Dunstabzugshaube verringert werden, die mindestens 12,7 cm über die Vorderseite der Schränke hinausragt. Schränke über dem Kochfeld dürfen maximal 40,6 cm tief sein.



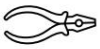
Elektrische Anforderungen

WARNUNG: So verringern Sie das Risiko eines Brandes, Stromschlags oder einer Verletzung:

- Entfernen Sie die Haussicherung oder öffnen Sie den Leistungsschalter, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Ihr Herd muss mit der richtigen Spannung und Frequenz versorgt werden und an eine einzelne, korrekt geerdete Abzweigstromkreis, geschützt durch einen Leistungsschalter oder eine Sicherung mit der auf dem Typenschild über der Oberseite angegebenen Amperezahl Blende der unteren Schublade.
- Wir empfehlen Ihnen, die elektrische Verkabelung und den Anschluss Ihres Herdes von einem qualifizierten Elektriker durchführen zu lassen. Nach der Installation Der Elektriker zeigt Ihnen, wo sich Ihr Hauptherdtrennschalter befindet.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Energieversorger nach den geltenden Elektrovorschriften. Wenn Sie Ihren Backofen nicht gemäß den geltenden Vorschriften verkabeln, kann dies zu Gefahren führen. Wenn keine örtlichen Vorschriften vorliegen, muss Ihr Herd gemäß den Anforderungen des National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (neueste Ausgabe), verkabelt und abgesichert sein.

Seit dem 1. Januar 1996 schreibt der National Electrical Code vor, dass in Neubauten (nicht bestehenden) ein 4-Leiteranschluss an einen Elektroherd.

- Wenn Sie einen Elektroherd in einem Neubau installieren, folgen Sie den Anweisungen unter „Schließen Sie ein 4-adriges Netzkabel an“ auf Seite 18.
- Sie müssen ein 3-adriges oder 4-adriges, einphasiges Wechselstromsystem mit 208Y/120 Volt oder 240/120 Volt und 60 Hertz verwenden.
- Wenn die elektrische Versorgung nicht den oben genannten Spezifikationen entspricht, lassen Sie einen zugelassenen Elektriker eine zugelassene Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich 3- oder 4-adrige UL-zertifizierte Kabel. Diese Kabel können mit Ringkabelschuhen ausgestattet sein. Drähte und eine Zugentlastungsvorrichtung.
- Ein Herdkabel mit einer Nennleistung von 40 Ampere und einem Mindestspannungsbereich von 125/250 Volt ist erforderlich. Wir empfehlen keinen 50-Ampere-Bereich. Kabel, aber wenn verwendet, sollte es für die Verwendung mit Anschlussöffnungen mit einem Nenndurchmesser von 35 cm gekennzeichnet sein. Stellen Sie sicher Achten Sie darauf, dass Sie das Kabel und die Zugentlastung mittig in der Ausbrechöffnung platzieren, damit die Kante das Kabel nicht beschädigt.
- Da die Anschlüsse des Herdes nach der Aufstellung nicht mehr zugänglich sind, muss ein flexibler Versorgungskanal oder eine flexible Versorgungsleitung gebraucht.

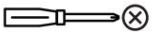


Zange

Bleistift



1/4 Zoll Steckschlüssel



Kreuzschlitzschraubendreher



Verstellbarer

Schraubenschlüssel



Bohren



Ebene

1

2

3

4

5

1

2

Anschließen des Netzkabels

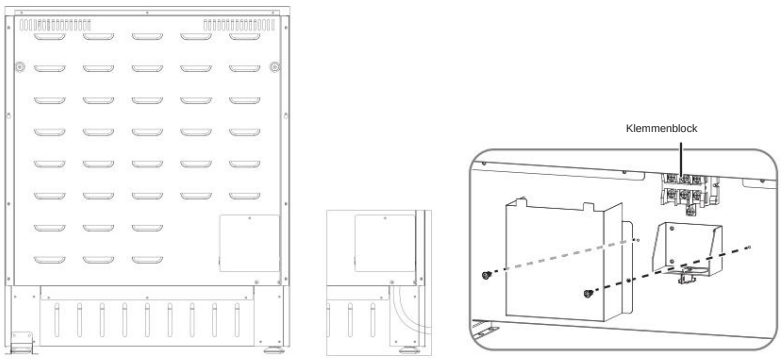
WARNUNG:

- Für Ihren Herd ist eine elektrische Erdung erforderlich.
- Schließen Sie Ihren Herd erst an die Stromversorgung an, wenn er dauerhaft geerdet ist.
- Ihr Herd muss an ein geerdetes, metallisches, festes Verdrahtungssystem angeschlossen sein, oder es muss ein Erdungsanschluss angeschlossen sein an die Erdungsklemme oder das Kabel Ihres Herdes.

Das Nichtbeachten der oben genannten Punkte kann zu einem Brand, Verletzungen oder Stromschlag führen.

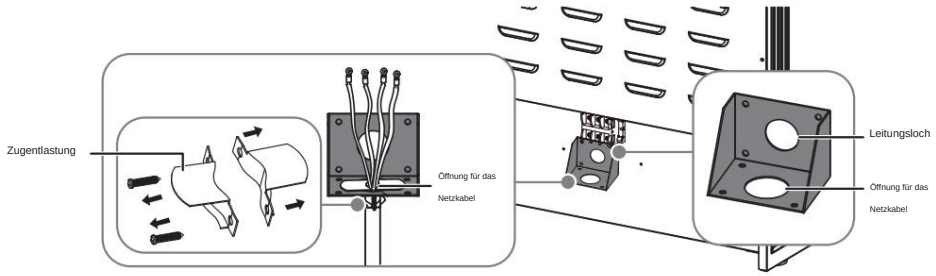
Entfernen Sie die Klemmenblockabdeckung

1 Entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Klemmenblockabdeckung an der Rückseite Ihres Herdes befestigt ist. Werfen Sie die Schrauben nicht weg. Sie Sie müssen die Abdeckung wieder anbringen.

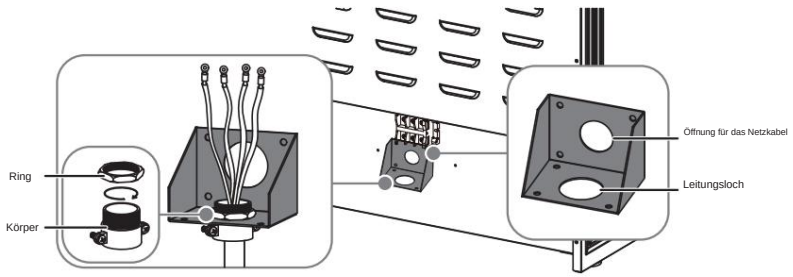


2 Für die Installation des Netzkabels haken Sie die Zugentlastung über die 3,5 cm (1 3/8 Zoll) große Öffnung für das Netzkabel unter der Rückseite des Ofens. Führen Sie das Netzkabel durch die Zugentlastung und ziehen Sie die Zugentlastung fest.

Hinweis: Das Netzkabel muss mit einer Zugentlastung installiert werden. Befestigen Sie die Zugentlastung an der Öffnung in der Kabelkanalanschlussplatte.



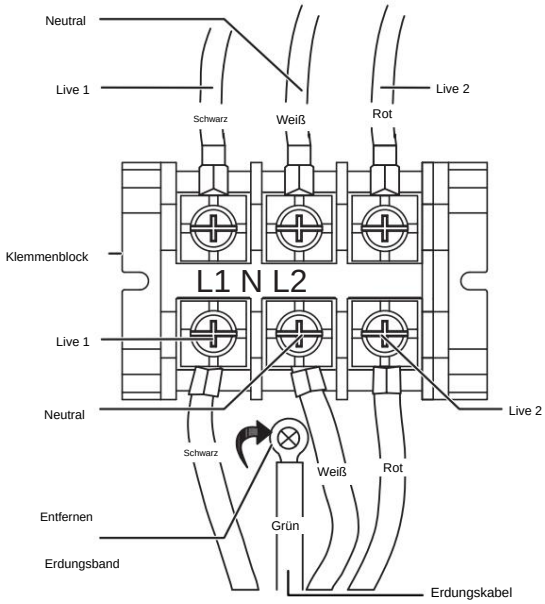
3 Für die Installation des Leitungssystems stecken Sie die Zugentlastung des Leitungssystems in die 2,8 cm (1 1/8 Zoll) große Leitungsöffnung und installieren dann das Leitungssystem durch den Körper der Zugentlastung und befestigen Sie die Zugentlastung mit ihrem Ring.



Wenn Sie ein 4-adriges Netzkabel anschließen, fahren Sie mit „Anschließen eines 4-adrigen Netzkabels“ auf Seite 18 fort.

Wenn Sie ein 3-adriges Netzkabel anschließen, fahren Sie mit „Anschließen eines 3-adrigen Netzkabels“ auf Seite 19 fort.

Schließen Sie ein 4-adriges Netzkabel an



1 Trennen Sie den Schutzschalter oder Sicherungskasten von der Stromversorgung, bevor Sie den elektrischen Anschluss vornehmen.

2 Entfernen Sie die drei unteren Klemmenschrauben vom Klemmenblock und entfernen Sie die Erdungsschraube.

3 Entfernen und entsorgen Sie das Erdungsband zwischen der mittleren Klemmenschraube und der Erdungsschraube.
Entsorgen Sie alle Schrauben.

4 Setzen Sie die Erdungsschraube in den Erdungskabel-Anschlussring des Netzkabels und in den Rahmen des Herds ein.

5. Stecken Sie die drei zuvor entfernten Klemmschrauben durch die Klemmenringe der Netzkabel in die unteren Klemmen des Klemmenblocks. Achten Sie darauf, dass der mittlere Leiter (weiß/neutral) mit der mittleren Position des Klemmenblocks verbunden ist.

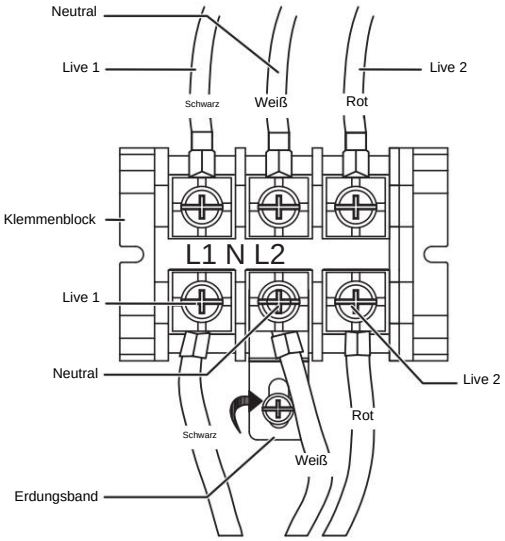
6 Bringen Sie die Schrauben wieder am Klemmenblock an und ziehen Sie sie fest.

7 Überprüfen Sie die Spannung, nachdem Sie das Netzkabel angeschlossen haben.

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

8 Fahren Sie mit „Anbringen der Klemmenblockabdeckung“ auf Seite 20 fort.

Schließen Sie ein 3-adriges Netzkabel an



1 Entfernen Sie die drei unteren Klemmenschrauben vom Klemmenblock.

2. Stecken Sie die drei Klemmschrauben durch die Klemmenringe der Netzkabel in die unteren Klemmen des Klemmenblocks. Achten Sie darauf, dass der mittlere Leiter (weiß/neutral) mit der unteren mittleren Klemmenposition des Klemmenblocks verbunden ist.

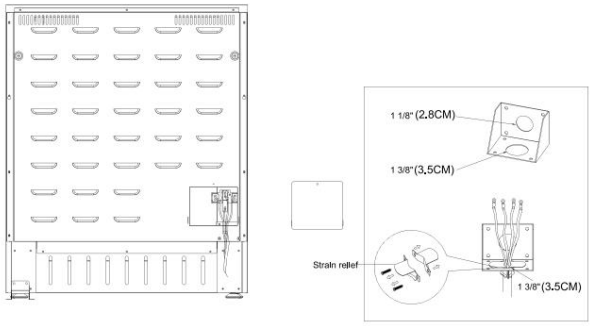
3 Ziehen Sie die Schrauben am Klemmenblock fest an.

4 Überprüfen Sie die Spannung, nachdem Sie das Netzkabel angeschlossen haben.

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

5 Fahren Sie mit „Anbringen der Klemmenblockabdeckung“ auf Seite 20 fort.

Bringen Sie die Klemmenblockabdeckung wieder an



1 Stellen Sie sicher, dass das Kabel mithilfe der Zugentlastung fest an seinem Platz sitzt.

2 Richten Sie die Abdeckung des Klemmenblocks an den Schraubenlöchern auf der Rückseite Ihres Herdes aus.

3 Führen Sie die beiden zuvor entfernten Schrauben durch die Löcher in der Abdeckung und in die Löcher auf der Rückseite Ihres Reichweite.

4 Ziehen Sie die Schrauben fest.

Montage der Kippschutzvorrichtung

WARNUNG: **Um die Kippgefahr zu verringern, muss Ihr Herd durch die mitgelieferte Kippschutzvorrichtung gesichert werden.**

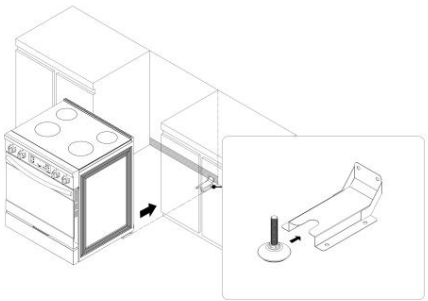
- Alle Herde können umkippen und Verletzungen verursachen.
- Ein Kind oder Erwachsener kann Ihren Herd umkippen und getötet werden.
- Installieren Sie die Kippschutzvorrichtung an Ihrem Herd und Ihrer Struktur, indem Sie den Installationsanweisungen folgen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd mit der an der Struktur installierten Kippschutzvorrichtung verbunden ist.
- Wenn Sie Ihren Herd zur Reinigung, Wartung oder aus anderen Gründen von der Wand wegziehen, achten Sie darauf, dass die Kippsicherung richtig sitzt Die Funktion wird wieder aktiviert, wenn Sie den Herd wieder an die Wand schieben. Bei unsachgemäßer Nutzung (z. B. wenn eine Person an einer offenen Tür steht, sitzt oder sich anlehnt) kann das Nichtbeachten dieser Vorsichtsmaßnahme zum Umkippen des Herdes führen. Verschüttetes heißen Flüssigkeiten oder von Ihrem Herd selbst.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann bei Kindern oder Erwachsenen zum Tod oder zu schweren Verbrennungen führen.

Im Lieferumfang Ihres Herdes sind eine Kippschutzhalterung, Schrauben und eine Montageanleitung enthalten. Wenn die Halterung nicht korrekt montiert ist, kann Ihr Herd umkippen, wenn Sie oder ein Kind auf einer offenen Backofentür stehen, sitzen oder sich darauf lehnen.

1 Lösen und verlängern Sie das Nivellierbein, bis zwischen der Herdunterseite und dem Boden ein Mindestabstand von 1,8 cm besteht.

2 Befolgen Sie die Anweisungen, die der Kippschutzvorrichtung beiliegen.



3 Entfernen Sie die Aufbewahrungsschublade und schauen Sie unter Ihren Herd, um sicherzustellen, dass der Nivellierfuß in der Halterung. Siehe „Entfernen und Ersetzen der Speicherschublade“ auf Seite 44.

4 Kippen Sie Ihren Herd vorsichtig nach vorne. Die Halterung sollte Ihren Herd innerhalb von 10,2 cm (4 Zoll) vor dem Kippen stoppen. Wenn dies nicht der Fall ist, Sie müssen die Halterung erneut installieren.

Aufstellen Ihres Herdes und Anschließen an die Stromversorgung

1 Stecken Sie das Netzkabel ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose den örtlichen oder nationalen Elektrovorschriften entspricht.

2 Schieben Sie Ihren Herd an die richtige Stelle.

3 Stellen Sie sicher, dass das hintere Bein Ihres Herdes in die Kippschutzhalterung eingepasst ist. Kippen Sie Ihren Herd vorsichtig nach vorne, um sicherzustellen, dass die Kippschutzhalterung ein Umkippen verhindert.

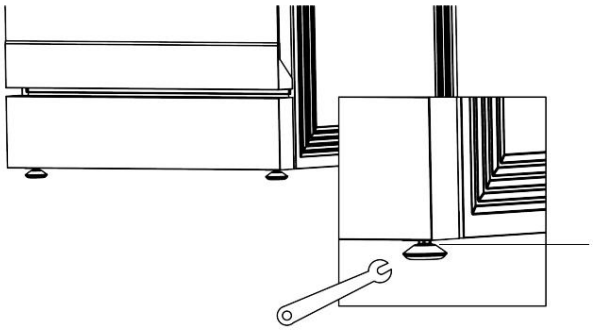
Ihr Herd sollte waagerecht stehen. Andernfalls schließt die Tür möglicherweise nicht richtig, was zu ungleichmäßiger Erwärmung und Stromverlust führen kann.

• Um das Einstellen der Füße zu erleichtern, bitten Sie jemanden, gegen die Oberseite Ihres Herdes zu drücken, um ihn leicht zu kippen.
• Normalerweise reicht es aus, die beiden Vorderbeine einzustellen, bei Bedarf können aber auch alle vier Beine eingestellt werden.

1 Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd an der gewünschten Stelle positioniert ist.

2 Nivellieren Sie Ihren Herd mit einem Schraubenschlüssel, indem Sie bei Bedarf die vorderen Nivellierfüße drehen. Gegen den Uhrzeigersinn verkürzt das Bein und verringert Ihre Reichweite. Im Uhrzeigersinn verlängert das Bein und erhöht Ihre Reichweite.

Verstellen Sie die Nivellierfüße nur so weit wie nötig, um Ihren Herd waagerecht auszurichten. Wenn Sie die Nivellierfüße weiter als nötig ausfahren oder entfernen, kann Ihr Herd instabil werden.



3 Wenn sich Ihr Herd neben oder zwischen Schränken befindet, achten Sie darauf, dass das Kochfeld auf gleicher Höhe mit der Arbeitsplatte ist.

1. Stellen Sie Ihren Herd nahe genug an die Steckdose, die Sie verwenden möchten, und stecken Sie dann das Netzkabel ein.

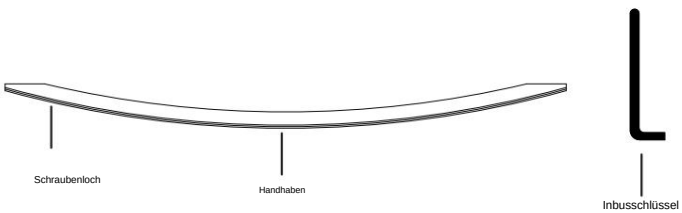
2 Schieben Sie Ihren Herd in Position. Achten Sie darauf, dass das hintere linke (oder rechte) Bein unter die Kippschutzhalterung gleitet. Ihr Bei korrekter Installation sollte der Herd 2 cm von der Rückwand entfernt sein.

3 Kippen Sie Ihren Herd vorsichtig nach vorne, um sicherzustellen, dass die Kippschutzhalterung richtig installiert ist und ein Umkippen verhindert.

4 Schalten Sie den Strom ein. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd ordnungsgemäß funktioniert. Weitere Informationen finden Sie in der BEDIENUNGSANLEITUNG auf Seite 23.

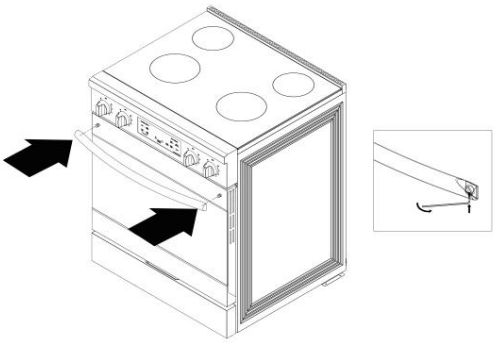
Ihr Herd verfügt möglicherweise über einen „KD-Griff“, den Sie installieren müssen.

1 Suchen Sie in Ihren Installationskits nach Griff und Inbusschlüssel.



2 Achten Sie darauf, dass die Seite mit den Schraubenlöchern zur Backofentür zeigt.

3 Setzen Sie den Türgriff an die Backofentür und befestigen Sie ihn am Verbindungsteil.



4 Ziehen Sie mit dem Inbusschlüssel beide Seiten des Türgriffs fest.

Anbringen der Kunststoffpads

Um zu verhindern, dass Ihr Herd zu nahe an die Wand dahinter kommt, installieren Sie die mitgelieferten Kunststoffpolster.

1 Suchen Sie das Kunststoffpolster-Set. Es enthält:

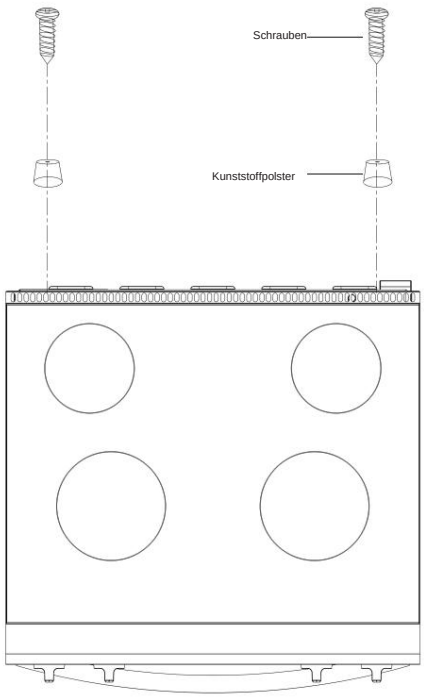


Schrauben (2)



Kunststoffpads

2 Richten Sie die Löcher in den Kunststoffpolstern an den Löchern auf der Ober- und Rückseite Ihres Herdes aus und befestigen Sie die Polster dann mit den mitgelieferten Schrauben an Ihrem Herd.

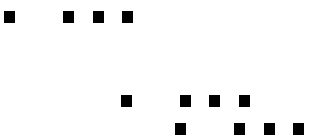


BETRIEB ANWEISUNGEN

4,8 Kubikfuß Elektroherd mit Dampfreinigung

Bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen 24

Verwenden der Oberflächenbrenner . ... .28 Minimal- und Maximaleinstellungen . ... 30 Tipps zum Backen. ... . 31 Garzeit programmieren Startzeitverzögerung programmieren Grillen. ... . 34 Sperren der Backofensteuerung . ...



Alle elektrischen Geräte mit beweglichen Teilen können gefährlich sein. Lesen und verstehen Sie alle Sicherheitshinweise
Sicherheitshinweise auf Seite 3.

Bevor Sie die Brenner oder den Ofen einschalten: •

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. •

Wischen Sie die Oberflächen Ihres Herdes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch.

Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Herdes keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder scharfen Gegenstände. Diese Gegenstände können die
Oberflächen Ihres Herdes beschädigen.

Beim ersten Einschalten eines Heizelements oder des Backofens können Rauch und Gerüche entstehen. Dies ist normal. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes.

• Berühren Sie keine heißen Oberflächen Ihres Herdes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
• Halten Sie Kinder von Ihrem Herd fern.

• Halten Sie die Backofentür während des Garens geschlossen, außer zum Wenden der Speisen. • Um die
Backofentemperatur konstant zu halten, öffnen Sie die Tür während des Garens nicht zu oft. • Wenn die Garzeit 30
Minuten überschreitet, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus. Die
Restwärme schließt den Garvorgang ab.

• Um die Zeit zum Aufheizen des Ofens zu verkürzen, planen Sie die Ofennutzung so, dass Sie den Ofen nicht zwischen den Garzeiten ausschalten
Element und das nächste.

• Kochen Sie, wenn möglich, mehrere Gerichte gleichzeitig.

• Bevor Sie die Oberflächenbrenner verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie alle aufgeführten Sicherheitswarnungen und Vorsichtsmaßnahmen beachten. Andernfalls kann es
Dies kann zu Produktschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
• Wenn Sie einen Topf oder eine Pfanne auf ein anderes Element stellen möchten, heben Sie ihn/sie an und stellen Sie ihn/sie auf das andere Element. Schieben Sie einen Topf oder eine Pfanne
nicht von einem Element auf ein anderes. Dadurch können Oberflächen zerkratzt werden.

• Verwenden Sie die Glaskochfläche nicht als Schneidebrett. • Legen oder lagern
Sie keine Gegenstände, die schmelzen oder Feuer fangen können, auf die Glaskochfläche, auch wenn diese nicht benutzt wird. • Schalten Sie die
Kochplatten erst ein, nachdem Sie Kochgeschirr darauf gestellt haben. • Lagern Sie keine
schweren Gegenstände auf der Kochfläche. Diese könnten herunterfallen und die Kochfläche beschädigen.

• Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Plastikgegenstände wie Salz- und Pfefferstreuer, Löffelhalter oder Plastikverpackungen auf Ihren Herd
während des Betriebs. Die heiße Luft aus der Entlüftung könnte Kunststoffe schmelzen oder brennbare Gegenstände
entzünden. • Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Heizelement
einschalten. • Kochen Sie niemals direkt auf der Glasplatte. Verwenden Sie
immer Kochgeschirr. • Stellen Sie immer einen Topf in die Mitte der Kochfläche. • Lassen Sie die Kochfläche
bei hoher Hitzeeinstellung niemals unbeaufsichtigt. Überkochendes Kochgut kann zu Rauchbildung und Fettüberläufen führen, die
Feuer fangen. •
Schalten Sie die Kochplatten aus, bevor Sie das Kochgeschirr herausnehmen. •
Decken Sie Lebensmittel nicht mit Frischhaltefolie ab. Plastik kann auf der Oberfläche schmelzen und sich dann nur schwer entfernen lassen.

• Berühren Sie die Kochflächen nicht, bis sie abgekühlt sind. • Die
Oberfläche kann noch heiß sein, und es kann zu Verbrennungen kommen, wenn Sie die Glasoberfläche berühren, bevor sie ausreichend abgekühlt
ist. • Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten auf der Kochfläche sofort auf, um spätere Reinigungsarbeiten
zu vermeiden. • Befindet sich ein Schrank direkt über der Kochfläche, achten Sie darauf, dass die darin befindlichen Gegenstände selten verwendet werden und
sicher in einem hitzebelasteten Bereich gelagert werden können. Die Temperaturen können für flüchtige Flüssigkeiten, Reinigungsmittel oder Aerosolsprays
gefährlich sein.

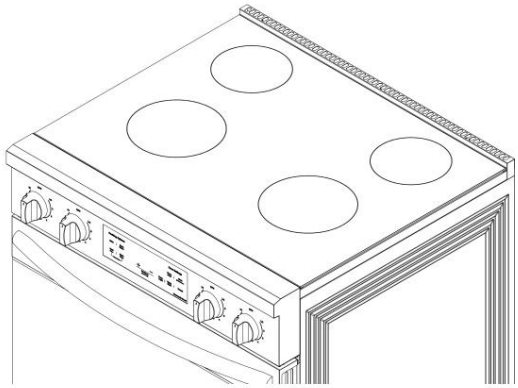
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

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

Identifizierung der Brenner

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



Nr.	Artikel	Beschreibung
1	Left Front	2 1200
2	Left Rear	1200 IN
3	Right Rear	1200 W
4	Right Front	2 1200

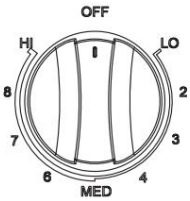
Kochbereiche

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

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

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

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



Einzel

(links hinten, rechts hinten)

1 Drücken Sie den Knopf hinein.

2 Drehen Sie den Knopf für den linken und rechten Brenner in die gewünschte Richtung, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.

HOCH	Die meisten Lebensmittel vorbereiten, Wasser zum Kochen bringen oder in der Pfanne grillen
MITTEL HOCH	Weiter kochen, braten, frittieren oder dämpfen von Gemüse
MEDIUM	Langsames Kochen oder Andicken von Soßen und Bratensoßen
MITTEL NIEDRIG	Kochen, Pochieren oder Schmoren von Lebensmitteln
NIEDRIG	Warmhalten oder Schmelzen von Speisen

Mit dem richtigen Kochgeschirr können Sie viele Probleme vermeiden, wie z. B. ungleichmäßiges Garen oder längere Garzeiten. Achten Sie auf folgende Pfanneneigenschaften:

- Flacher Boden und gerade Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Das Gewicht des Griffs führt nicht zum Kippen der Pfanne
- Die Pfanne ist gut ausbalanciert
- Die Topfgröße entspricht der Menge der zubereiteten Speisen und der Größe des Oberflächenelements.
- Aus gut wärmeleitendem Material. Siehe „Kochgeschirrarten“ auf Seite 27.

Arten von Kochgeschirr

Das Material Ihres Kochgeschirrs bestimmt, wie gleichmäßig und schnell die Hitze vom Kochfeld auf den Topfboden übertragen wird.

Aluminium	Hervorragender Wärmeleiter. Einige Lebensmittel führen dazu, dass Aluminium dunkler wird. (Eloxiertes Aluminium-Kochgeschirr ist flecken- und korrosionsbeständig.) Wenn Sie Aluminiumpfannen über das Cerankochfeld schieben, können Metallspuren entstehen, die Kratzern ähneln. Entfernen Sie diese Spuren, sobald das Kochfeld abgekühlt ist.
Kupfer	Hervorragender Wärmeleiter, verfärbt sich aber leicht. Wenn Sie Kupferpfannen über das Cerankochfeld schieben, können diese Metallspuren hinterlassen, die Kratzern ähneln. Entfernen Sie diese Flecken, sobald das Kochfeld abgekühlt ist.
Edelstahl	Langsamer Wärmeleiter mit ungleichmäßigen Kochergebnissen. Es ist langlebig, leicht zu reinigen und fleckenbeständig.
Gusseisen	Ein schlechter Wärmeleiter, speichert aber die Wärme gut. Gleichmäßiges Garen nach Erreichen der Gartemperatur. Nicht für die Verwendung auf Cerankochfeldern empfohlen.
Emaillewaren	Die Heizeigenschaften variieren je nach Grundmaterial. Die Emaillebeschichtung muss glatt sein, um Kratzer auf Keramikkochfeldern zu vermeiden.
Glas	Langsamer Wärmeleiter. Nicht für Keramikkochfelder empfohlen, da es das Glas zerkratzen kann.

Reinigung

- Reinigen Sie das Kochfeld vor der ersten Benutzung.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld täglich oder nach jedem Gebrauch. So bleibt es schön und kann Schäden vorbeugen.
- Wenn beim Kochen etwas überläuft, schalten Sie die Brennerelemente aus und reinigen Sie die verschüttete Flüssigkeit sofort
  Kochfläche, solange sie heiß ist, um später eine mühsame Reinigungsarbeit zu vermeiden. Wischen Sie die verschüttete Flüssigkeit mit äußerster Vorsicht mit einem sauberen, trockenen Handtuch. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder Fäustlinge, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie verschüttete Flüssigkeiten nicht über längere Zeit auf der Kochfläche oder dem Kochfeldrand stehen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungspulver oder Scheuerschwämme, da diese das Kochfeld zerkratzen können.
- Verwenden Sie keine Chlorbleiche, Ammoniak oder andere Reinigungsmittel, die nicht speziell für die Verwendung auf Glaskeramik empfohlen werden Oberfläche.

Flecken und Kratzer vermeiden

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Glas. Dies könnte das Kochfeld zerkratzen.
- Legen Sie keinen Untersetzer oder Wokring zwischen Kochfeld und Pfanne. Diese Gegenstände können das Kochfeld beschädigen oder zerkratzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und der Topfboden sauber sind.
- Schieben Sie keine Metalltöpfe über das Kochfeld.

Flecken vorbeugen

- Verwenden Sie zum Reinigen der Kochfeldoberfläche keine verschmutzten Spültücher oder Schwämme. Diese können einen Film hinterlassen, der Flecken auf die Kochfläche, nachdem der Bereich erhitzt wurde.
- Ständiges Kochen auf einer verschmutzten Oberfläche kann zu bleibenden Flecken führen.

Vermeidung weiterer Schäden

- Achten Sie darauf, dass weder Plastik noch Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel auf der heißen Kochfläche schmelzen. Sollte dies dennoch passieren, reinigen Sie sofort.
- Lassen Sie einen Topf nicht trocken kochen. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Schneidebrett.

Backofen benutzen

Minimale und maximale Einstellungen

WARNUNG: Halten Sie beim Öffnen der Backofentür Abstand zum Backofen. Austretende heiße Luft oder Dampf können zu Verbrennungen an Händen, Gesicht oder Augen führen. Lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf entweichen, bevor Sie Lebensmittel herausnehmen oder hineinlegen.

Funktionsparameterliste

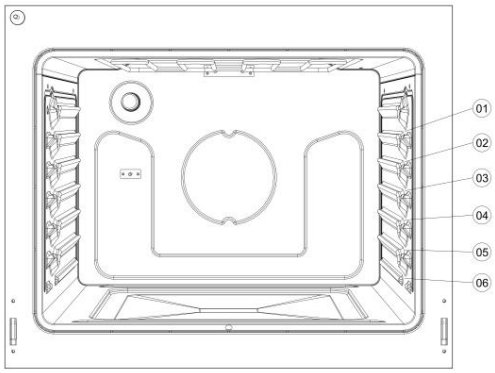
Funktion	Temperatur			Zeit		
	Standard	Reichweite	Einheit	Standard	Reichweite	Einheit
Backen	350	175-550		10:00	00:01-10:00 Std./Min.	
	177	79-288				
Warm halten	175	Nicht einstellbar		03:00	Nicht einstellbare HF/MIN	
	79	Nicht einstellbar				
Dampfreinigung	150	Nicht einstellbar		00:25	Nicht einstellbare HF/MIN	
	66	Nicht einstellbar				
Broil Hallo	550	Nicht einstellbar		03:00 Nicht einstellbar HF/MIN		
	288	Nicht einstellbar				
Grillen Sie es	400	Nicht einstellbar		03:00	Nicht einstellbare HF/MIN	

Hinweis: Backen oder grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür. Wenn Sie die Backofentür bei laufendem Backofen öffnen und offen lassen, schaltet sich das Heizelement nach einer Minute ab. Dies ist kein Produktfehler. Der Backofen startet automatisch wieder, sobald Sie die Tür schließen.

Positionieren der Ofenroste Sie

können die Ofenroste in jeder der sechs Rostpositionen herausnehmen und neu positionieren. Jeder Rost verfügt über einen integrierten Anschlag, der ein versehentliches vollständiges Herausziehen verhindert. Die korrekte Positionierung der Roste sorgt für optimale Garergebnisse.

WARNUNG: Halten Sie beim Öffnen der Backofentür Abstand zum Backofen. Austretende heiße Luft oder Dampf können zu Verbrennungen an Händen, Gesicht oder Augen führen. Lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf entweichen, bevor Sie Lebensmittel herausnehmen oder hineinlegen.

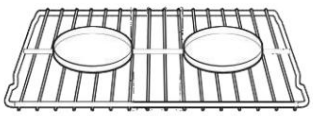


• Wenn Sie die Backformen mittig im Ofen platzieren, erzielen Sie bessere Backergebnisse. • Wenn Sie mehrere Dinge backen,

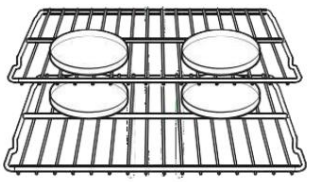
achten Sie darauf, dass Sie um jedes Gericht herum einen Abstand von 2,5 bis 3,8 cm (1 bis 1,5 Zoll) lassen. • Wenn Sie auf einer Schiene backen, schieben Sie den Ofenrost in Position 3

oder 4. • Wenn Sie auf mehreren Schienen backen, schieben Sie die Ofenroste in Position 3 und 5. Stellen Sie zwei

Formen hinten auf die obere Schiene und die anderen beiden Formen vorne auf die untere Schiene.



Platzierung einzelner Rostpfannen



Platzierung mehrerer Pfannen auf mehreren Rosten

VORSICHT: •

Decken Sie den Backofenrost nicht mit Alufolie ab. Dies stört die Wärmezirkulation und führt zu schlechten Backergebnissen. • Legen Sie keine Alufolie auf den Backofenboden, da dies zu Schäden führen kann. • Setzen Sie die Roste erst ein, wenn der Backofen abgekühlt ist. • Achten Sie beim Einschieben eines Rosts in die oberste Einschubposition darauf, dass der Rost stabil auf dem geprägten Anschlag liegt.

Herausnehmen eines Ofenrosts 1 Ziehen

Sie den Rost gerade bis zum Anschlag heraus.

2 Heben Sie die Vorderseite des Ofenrosts an und ziehen Sie ihn aus dem Ofen.

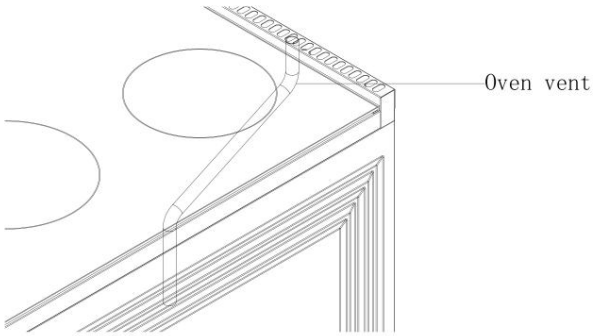
Austauschen eines Ofenrosts 1 Legen

Sie die hintere Kante des Rosts auf eine Rosthalterung.

2 Heben Sie die Vorderseite des Rosts an und schieben Sie ihn in den Ofen.

Verwendung der Backofenlüftung

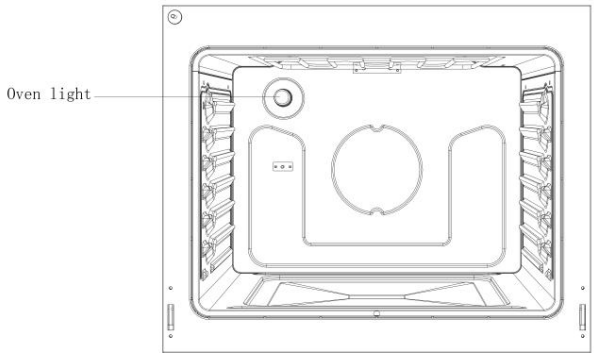
Die Ofenentlüftung befindet sich über dem rechten hinteren Element.



- Do noBlockieren oder platzieren Sie keine Gegenstände vor der Ofenentlüftung. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because Die Ofenlüftung und der umliegende Bereich können heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gegenstände in der Nähe der Lüftung platzieren. Hot steam könnte vor der Entlüftung platzierte Gegenstände erhitzen oder schmelzen.

Backofenbeleuchtung verwenden

Der Backofen verfügt über eine Beleuchtung, die sich an der Backofenrückwand in der oberen linken hinteren Ecke befindet.



- Touch the **Backofenbeleuchtung** zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. Mit der Backofenbeleuchtung können Sie den Garvorgang überprüfen, ohne Öffnen der Backofentür.

Tipps zum Backen

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or alumInum-Behälter oder hitzebeständige Silikonformen verwenden.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholdeR das heiße Ofenelement berühren.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Einstellen der Uhr

1) Drücken Sie im Standby-Modus kurz [+] und [-] gleichzeitig, um die Stunden einzustellen. Die Stunden blinken

und die Uhrminuten sind immer eingeschaltet (zeigt 12:00 beim Einschalten an und zeigt die Echtzeituhr nach dem Einschalten an

ein). Drücken Sie kurz [+] oder [-], um 1 Wert anzupassen, und lange [+] oder [-], um 10 Werte anzupassen.

2) Drücken Sie im Stundeneinstellungsmodus gleichzeitig kurz [+] und [-], um in den Minuteneinstellungsmodus zu gelangen. Die

Die Stunden sind immer eingeschaltet und die Minuten blinken. Drücken Sie kurz [+] oder [-], um einen Wert einzustellen, und drücken Sie lange [+] oder

[-] um 10 Werte anzupassen.

3) Drücken Sie im Minuteneinstellungsmodus gleichzeitig [+] und [-], um die Uhreinstellung zu bestätigen und in den Standby-Modus zu wechseln.
Zustand.

4) Der 12-Stunden-Zeiteinstellungsbereich liegt zwischen 1:00 und 12:59 Uhr und der 24-Stunden-Zeiteinstellungsbereich liegt zwischen 0:00 und 23:59 Uhr.

1
2

3
4

5 Cancel.

6

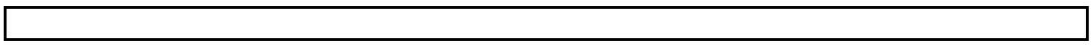
ÿÿ

ÿ

ÿ



1



2

3

4 00:00

5

6

Backen

7

8

1

2

350°

3

4 Backen00:00

5

6 Verzögerung

7

8

9

10

1

2

3

4

Hallo

5

6

1

2

Warm

3

1 FC F
2
3

1 Ort

2

WARTUNG

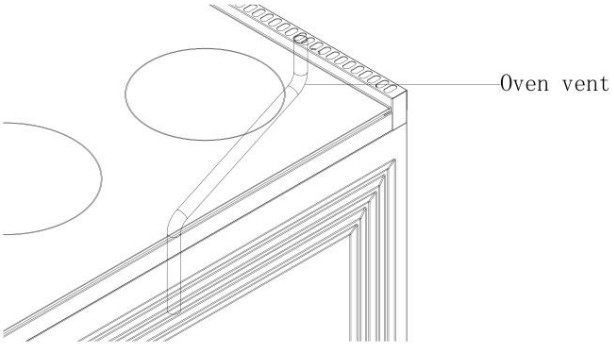
Reinigung und Wartung

WARNUNG:

- Stellen Sie immer sicher, dass die Bedienelemente ausgeschaltet und alle Oberflächen abgekühlt sind, bevor Sie Teile des Herdes entfernen oder reinigen. Dadurch verhindern, dass Sie sich verbrennen.
- Wenn Ihr Herd aus irgendeinem Grund von der Wand gezogen wird, stellen Sie sicher, dass die Kippschutzvorrichtung wieder eingerastet ist, nachdem Ihr Herd zurückgeschoben werden. Andernfalls kann es zum Umkippen des Herdes und zu Verletzungen kommen.

Verwendung der

Backofenlüftung • Die Backofenlüftung befindet sich über dem rechten hinteren Küchenherd. • Der Lüftungsbereich kann während des Backofenbetriebs heiß werden. • Dampfaustritt ist normal. • Die Lüftung ist wichtig für die korrekte Luftzirkulation. Blockieren Sie diese Lüftung niemals.



Reinigen des Bedienfelds

VORSICHT: •
Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder Scheuermittel. •
Schützen Sie die Oberfläche vor scharfen Gegenständen.
Diese Gegenstände können die Oberfläche beschädigen.

1 Sperren Sie die Backofen-Bedienelemente. Siehe „Sperren der Backofen-Bedienelemente“ auf Seite 34.

2 Spritzer mit einem feuchten Tuch oder Glasreiniger entfernen. Bei starker Verschmutzung können Sie warmes Seifenwasser verwenden.

3 Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, entsperren Sie die Backofensteuerung.

Reinigung von lackierten Teilen und Zierleisten

• Für die allgemeine Reinigung verwenden Sie ein Tuch mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen, trockenen, weichen Tuch ab. • Bei hartnäckigeren Rückständen und Fettablagerungen tragen Sie ein flüssiges Reinigungsmittel direkt auf die betroffene Stelle auf und lassen Sie es 30 bis 60 Minuten. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen, trockenen, weichen Tuch trocknen.

VORSICHT: Verwenden Sie auf Edelstahloberflächen keine Stahlwolle oder Scheuermittel. Scheuermittel und Scheuermittel zerkratzen die Oberfläche und beschädigen das Finish.

Reinigung von Edelstahloberflächen

VORSICHT: Verwenden Sie auf Edelstahloberflächen keine Stahlwolle oder Scheuermittel. Scheuermittel und Scheuermittel zerkratzen die Oberfläche und beschädigen das Finish.

Hinweis: Um Verfärbungen oder Fettflecken zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, Ihren Herd nach jedem Gebrauch zu reinigen und verschüttete Flüssigkeiten, Flecken und Fett zu entfernen.

1 Geben Sie eine kleine Menge eines für Geräte geeigneten Edelstahlreinigers auf ein feuchtes Tuch oder feuchtes Papier. Handtuch.

2 Reinigen Sie einen kleinen Bereich, indem Sie gegebenenfalls in Maserungsrichtung des Edelstahls reiben.

3 Mit einem sauberen, trockenen Papiertuch oder einem weichen Tuch trocknen und bügeln.

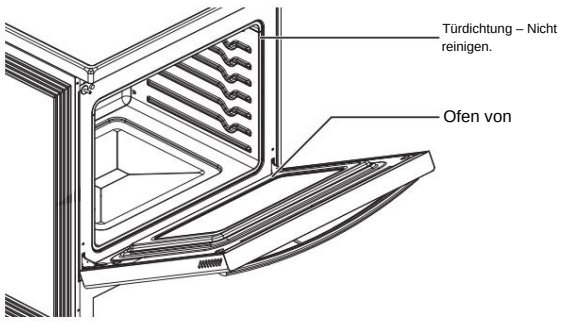
4 Bei Bedarf wiederholen.

Hinweis: Wenn Sie zuvor einen Edelstahl-Gerätereiniger auf Mineralölbasis verwendet haben, waschen Sie die Oberfläche vor der Verwendung des Edelstahlreinigers mit Spülmittel und Wasser.

1
2
3

4

1



2
3

—

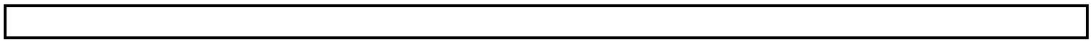
4

1
2

3
4
5



Normale Reinigung für den täglichen Gebrauch

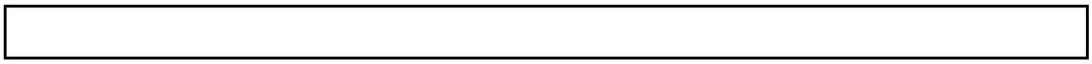


1

2

3

Reinigung von verschüttetem Zucker und geschmolzenem Kunststoff



1

2

3

Eingebrannte Rückstände entfernen

1

2

3

4

5

Entfernen von starken, eingebrannten Rückständen

1

2

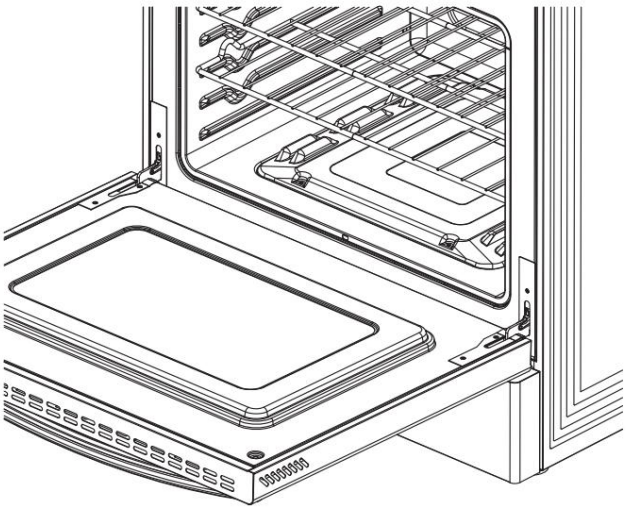
3

4

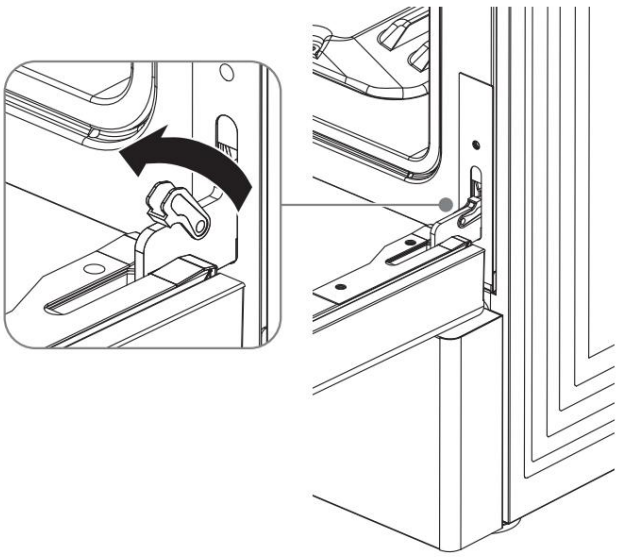
Reinigung der Kochfelddichtung

Tür ausbauen

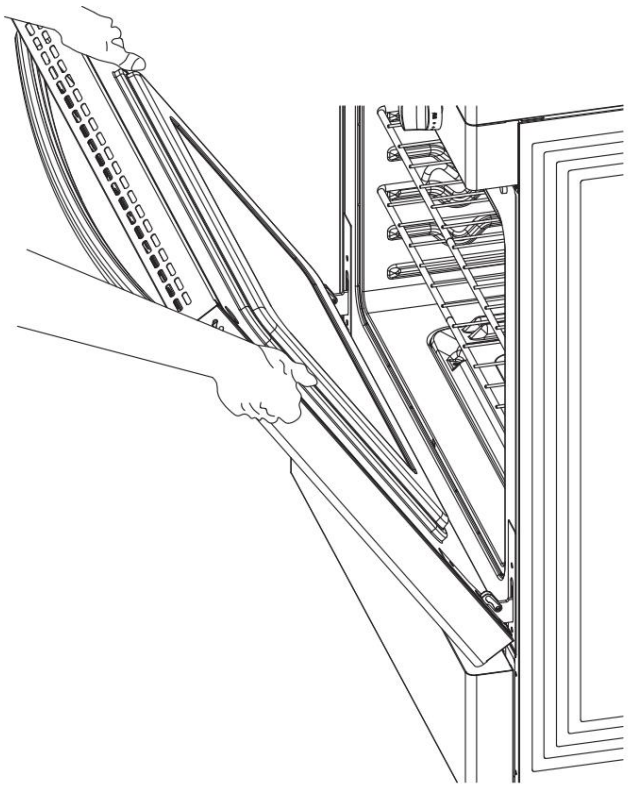
1



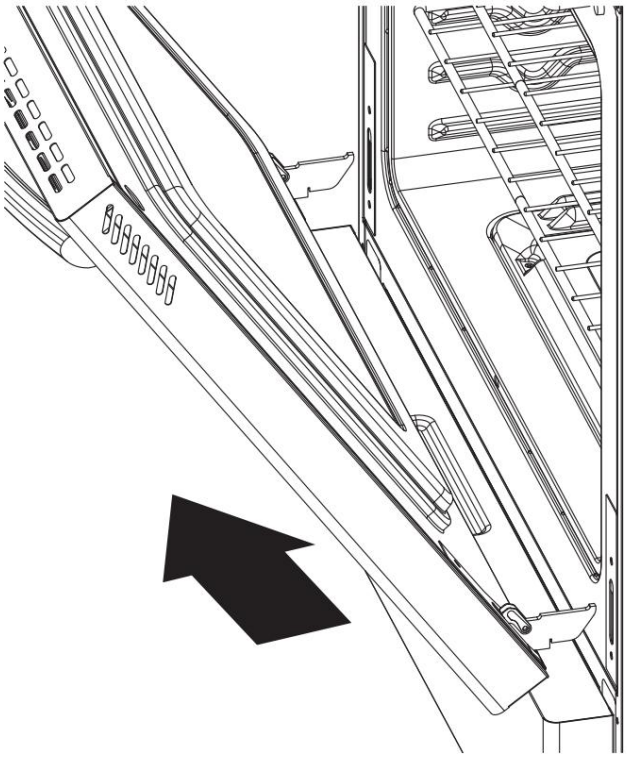
2



3

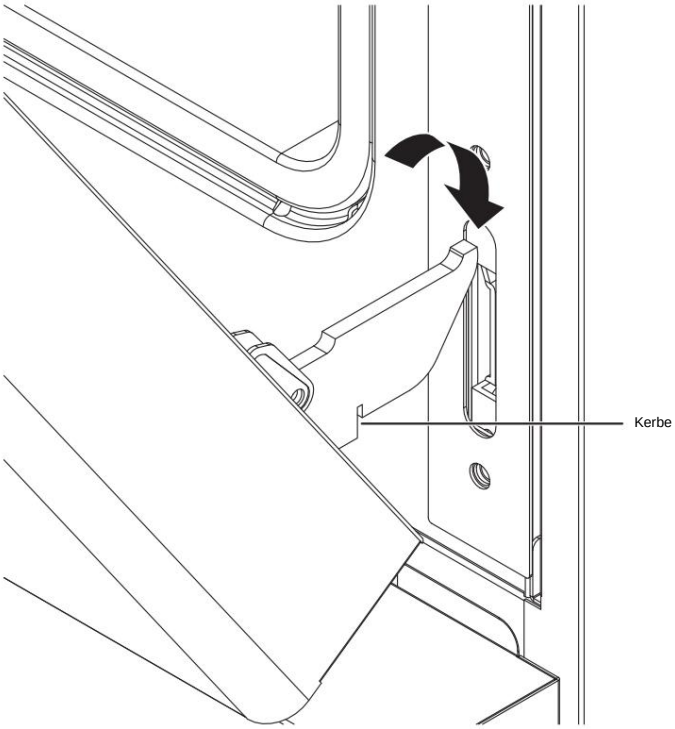


4



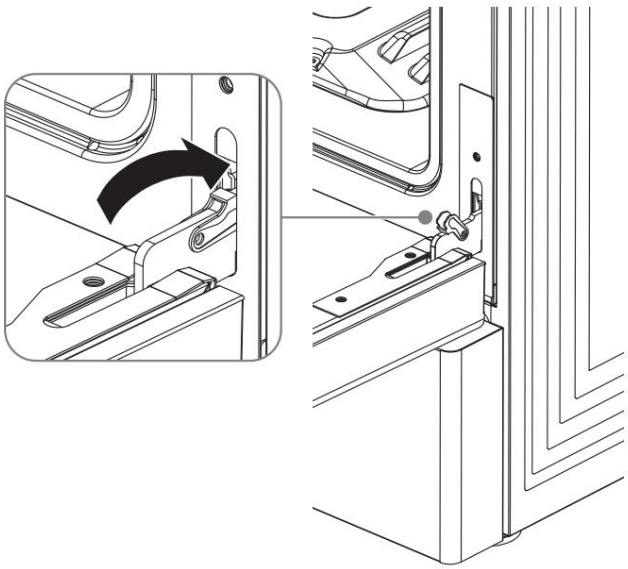
Austausch der Tür

1

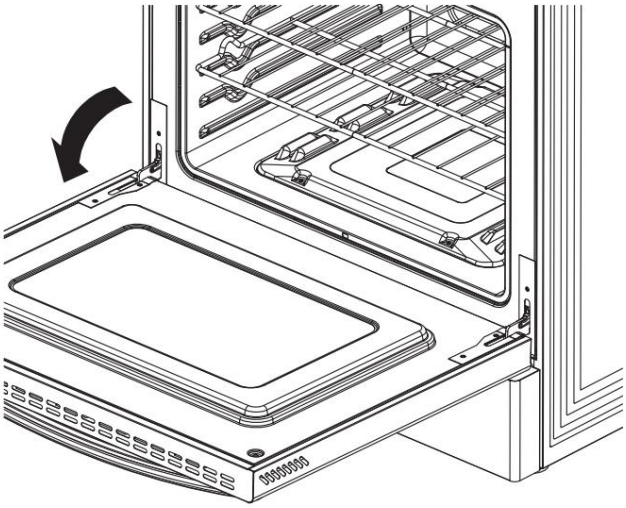


2

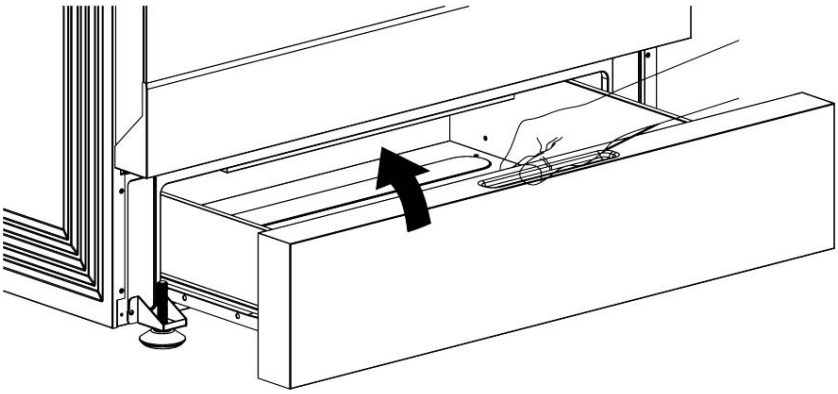
3



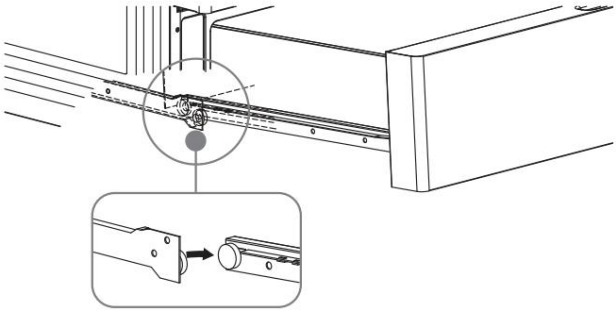
4



1



2



1
2

3

Heiß

4

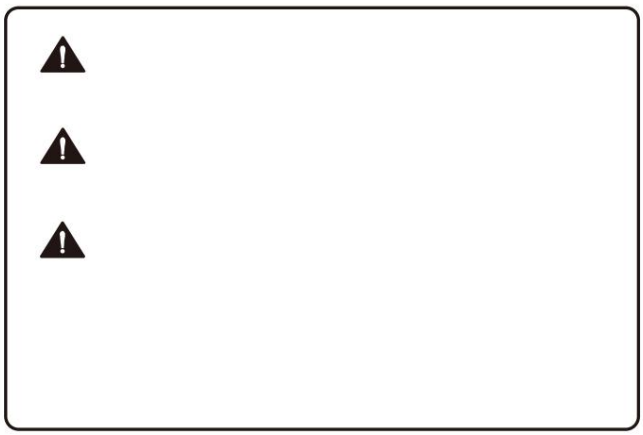
5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

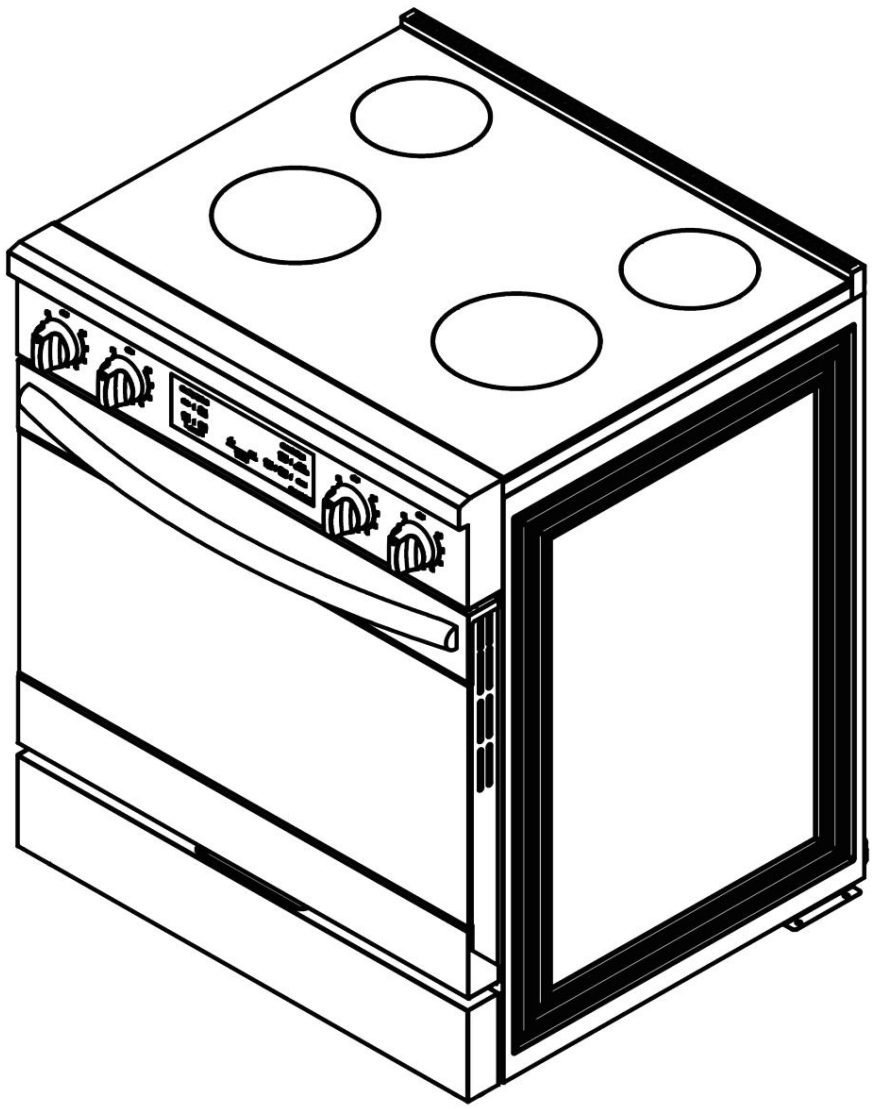
FORNI ELETTRICI

MODELLO: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

FORNI ELETTRICI

MODELLO: HFP3001E-V

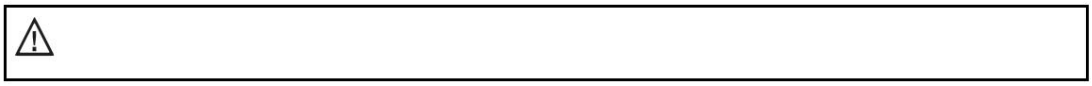


Queste sono le istruzioni originali. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del presente manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto.
Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più qualora ci fossero aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

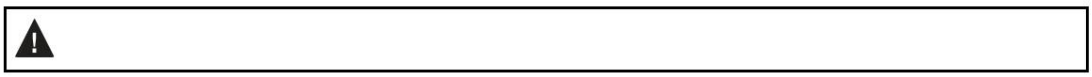
⚠



⚠



 AVVERTIMENTO	
 ATTENZIONE	





Guida utente

















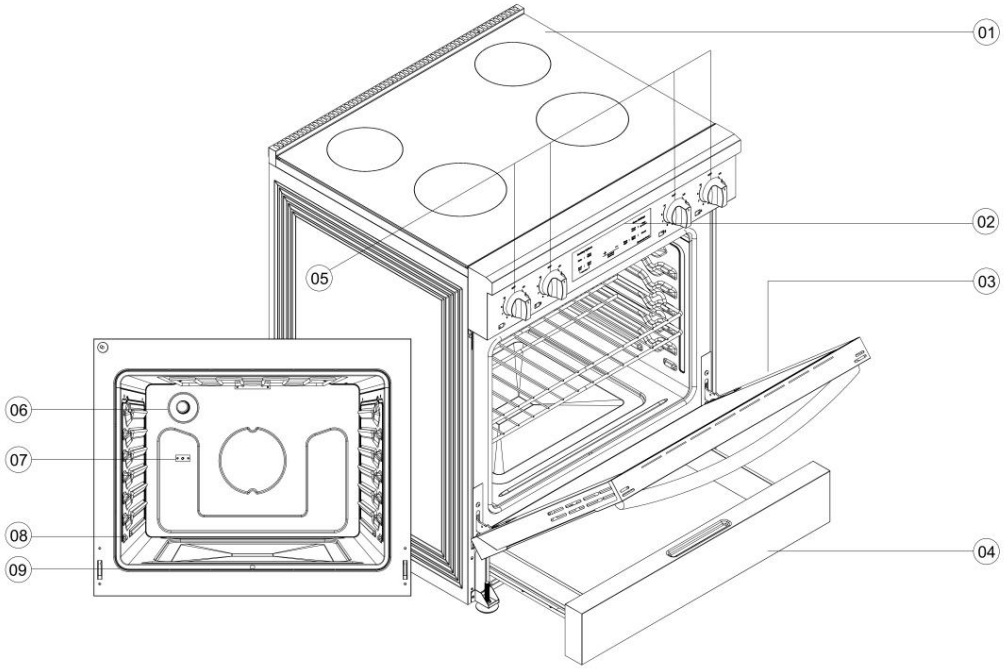


Caratteristiche

Contenuto della confezione

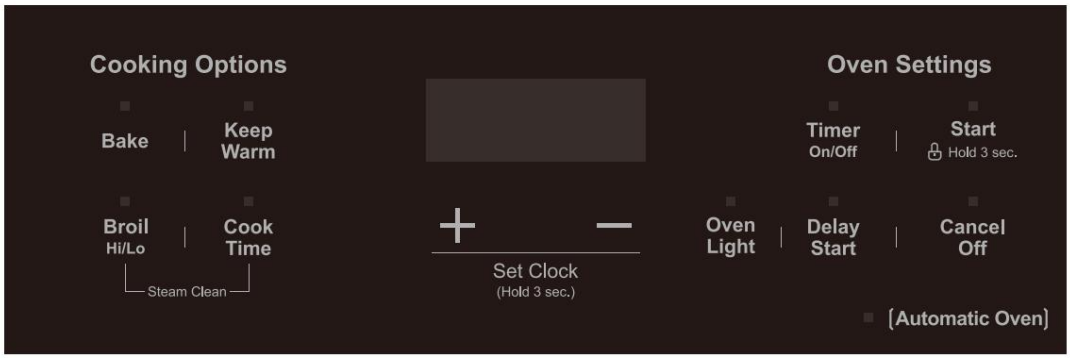
- Cucina elettrica indipendente da 4,8 piedi cubi con pulizia a vapore
- Dispositivo antiribaltamento (1) e viti ST5*40 mm (4)
- Maniglia del forno (1) con chiave esagonale (1)
- Griglie del forno (1)
- Tamponi di plastica posteriori (2) con viti ST5*20 mm (2)
- Guida utente

Componenti principali



Articolo	Caratteristica
1	Pannello di controllo del forno
2	Superficie di vetro
3	Porta del forno
4	Cassetto portaoggetti
5	Manopola di controllo della superficie
6	Luce del forno
7	Termocoppia
8	Strato del forno
9	Guarnizione

Pannello di controllo del forno



Caratteristica

Pannello di controllo

Superficie di lass

Porta del forno

cassetto della rabbia

Cos'è la manopola di controllo?

Luce del forno

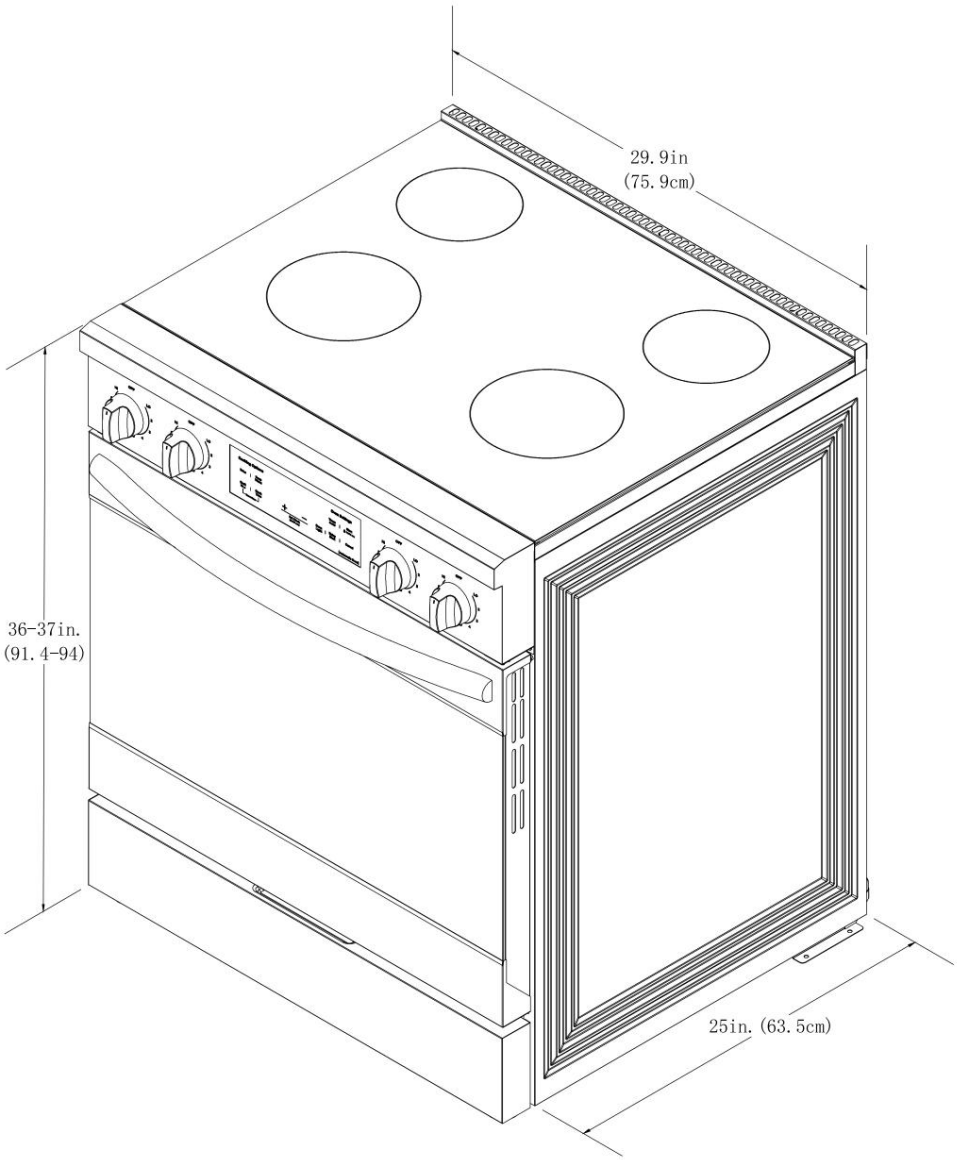
emocoppia

strato di ven

Guarnizione

TOUCHPAD	DESCRIZIONE
Cottura al forno	Premere una volta la funzione di cottura, funziona solo la modalità di cottura
Grigliare	Attiva la funzione Grill. Cuoce gli alimenti utilizzando solo il bruciatore superiore del forno. Premere una volta per grigliare in modalità calore elevato. Premere due volte per grigliare in modalità calore basso.
Tieniti al caldo	Mantieni caldi i cibi cotti dopo la cottura. In questo modo la temperatura del forno si abbassa e si mantiene a 175°F (79°) fino a tre ore.
Tempo di cottura	Attiva la funzione Tempo di cottura, quindi usa i tasti numerici per impostare il tempo di cottura desiderato. Il forno si spegne automaticamente al termine del tempo impostato.
Partenza ritardata	Imposta l'avvio e l'arresto automatico del forno. Da utilizzare con la funzione Bake.
Timer di accensione/spegnimento	Attiva il timer della cucina per il tempo desiderato.
+	Nello stato di impostazione dell'ora o della temperatura: aumentare il valore dell'ora o della temperatura
-	Nello stato di impostazione del tempo o della temperatura: diminuire il valore del tempo o della temperatura
Imposta orologio	In modalità standby, premere contemporaneamente [+] e [-] per accedere alle impostazioni dell'orologio.
Luce del forno	Accende o spegne la luce del forno.
Inizio	Avvia le funzioni di cottura, pulizia o temporizzazione del forno.
Cancellare	Annulla l'operazione corrente
Serratura	Tenere premuto per tre secondi per spegnere i tasti touch del pannello di controllo ed evitare l'accensione accidentale del forno. I tasti touch rimangono bloccati finché non si disattiva questa funzione.

Dimensioni della gamma



Selezione di una posizione

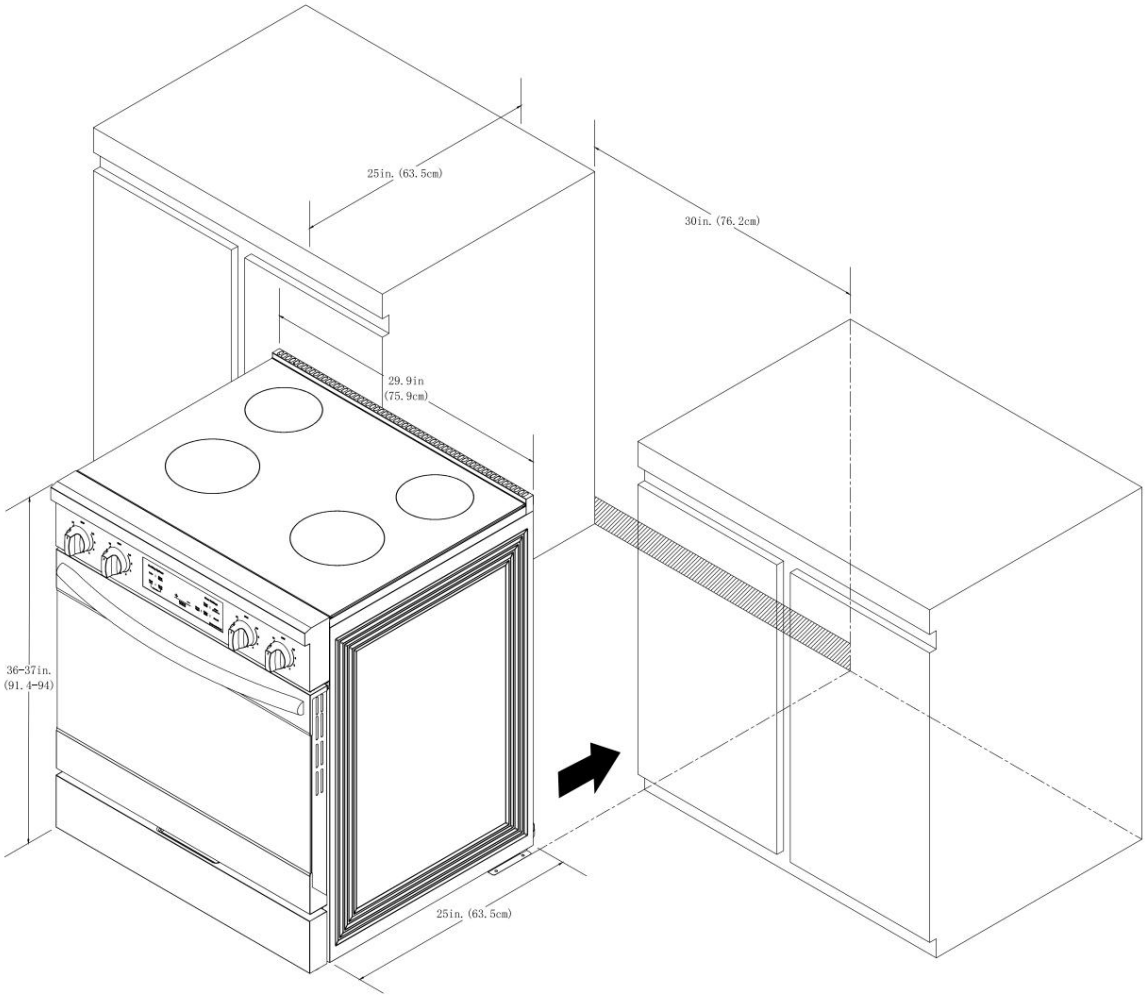
Distanze e dimensioni

PRIMA DI INIZIARE a installare la cucina, fare riferimento alle seguenti informazioni, dimensioni e distanze. Non posizionare la cucina in un luogo soggetto a forti correnti d'aria. Lasciare spazi liberi adeguati tra la cucina e le superfici infiammabili adiacenti. Queste dimensioni devono essere rispettate per un utilizzo sicuro della cucina. La posizione della presa elettrica può essere modificata per rispettare le seguenti dimensioni e distanze.

Per l'installazione in Canada, una cucina indipendente non deve essere installata a una distanza inferiore a 4,7 pollici (12 cm) da qualsiasi superficie adiacente.

ATTENZIONE:

La tua cucina è stata progettata per rispettare la temperatura massima consentita per i mobili in legno, pari a 90 °C (194 °F). Assicurati che il rivestimento delle pareti, i piani di lavoro e i mobili attorno alla cucina siano in grado di sopportare il calore (fino a 90 °C) generato dalla cucina. In caso contrario, potrebbero verificarsi scolorimento, delaminazione o fusione.



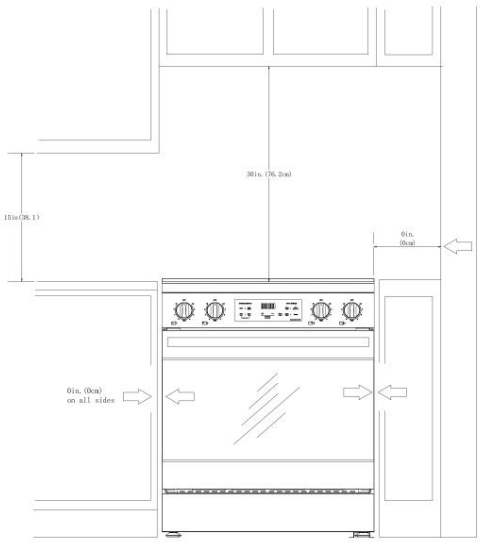
Dimensioni minime

Assicuratevi che il rivestimento murale, il piano di lavoro, il pavimento e i mobili attorno alla vostra cucina possano sopportare il calore fino a 90 °C (194 °F) generato dalla vostra cucina.

Lasciare una distanza minima di 30 pollici (76,2 cm) tra gli elementi di superficie e il fondo del legno non protetto o armadietti metallici, oppure consentire un minimo di 24 pollici (61 cm) quando il fondo dell'armadio in legno o metallo è protetto da almeno 0,25 pollici (0,6 cm) di pannello di legno ignifugo rivestito con almeno lamiera di acciaio MSG n. 28, 0,015 pollici (0,038 cm) acciaio inossidabile, alluminio da 0,024 pollici (0,061 cm) o rame da 0,020 pollici (0,051 cm).

La tua cucina è stata approvata per una distanza di 0 cm dalle superfici adiacenti sopra il piano cottura. Tuttavia, consigliamo una distanza minima di 15,2 cm dalle superfici situate a meno di 38,1 cm sopra il piano cottura e i mobili adiacenti per ridurre l'esposizione a vapore, schizzi di grasso e calore.

Per ridurre il rischio di ustioni o incendi quando si raggiunge una superficie calda, è consigliabile evitare di utilizzare mobili sopra il piano cottura. Se lo spazio disponibile è superiore al piano cottura, il rischio può essere ridotto installando una cappa aspirante che sporga di almeno 12,7 cm oltre la parte anteriore dei mobili. I mobili installati sopra il piano cottura non devono avere una profondità superiore a 40,6 cm.



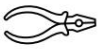
Requisiti elettrici

AVVERTIMENTO: Per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica o lesioni personali:

- Rimuovere il fusibile domestico o aprire l'interruttore automatico prima di iniziare l'installazione.
- La gamma deve essere alimentata con la tensione e la frequenza corrette e deve essere collegata a una presa di corrente individuale correttamente messa a terra. circuito derivato, protetto da un interruttore automatico o fusibile con amperaggio come specificato sulla targhetta di identificazione posta sopra la parte superiore pannello del cassetto inferiore.
- Si consiglia di far collegare il cablaggio elettrico e il collegamento della cucina da un elettricista qualificato. Dopo l'installazione, far l'elettricista ti mostrerà dove si trova il sezionatore principale della tua cucina.
- Verificare con l'azienda elettrica locale le normative elettriche in vigore nella propria zona. Il mancato rispetto delle normative vigenti in materia di cablaggio del forno potrebbe causare situazioni pericolose. In assenza di normative locali, il forno deve essere cablato e dotato di fusibili conformi ai requisiti del National Electrical Code, ANSI/NFPA n. 70, ultima edizione.

A partire dal 1° gennaio 1996, il Codice elettrico nazionale richiede che le nuove costruzioni (non esistenti) utilizzino un 4- collegamento del conduttore a un fornello elettrico.

- Quando si installa una cucina elettrica in una nuova costruzione, seguire le istruzioni in Collegare un cavo di alimentazione a 4 fili su pagina 18.
- È necessario utilizzare un sistema elettrico monofase CA 208Y/120 volt o 240/120 volt, 60 hertz, a 3 o 4 fili.
- Se il servizio elettrico fornito non soddisfa le specifiche di cui sopra, far installare un impianto elettrico approvato da un elettricista autorizzato. presa.
- Utilizzare solo un cavo di alimentazione a 3 o 4 conduttori omologato UL. Questi cavi possono essere dotati di terminali ad anello sul fili e un dispositivo antistrappo.
- È richiesto un cavo di alimentazione da 40 ampere con una portata minima di 125/250 volt. Si sconsiglia un cavo da 50 ampere. cavo, ma se utilizzato, deve essere contrassegnato per l'uso con aperture di collegamento di diametro nominale di 13,8 pollici (35 cm). Assicurarsi di centrare il cavo e il serracavo all'interno del foro pretagliato per evitare che il bordo danneggi il cavo.
- Poiché i terminali della gamma non sono accessibili dopo che la gamma è in posizione, è necessario un condotto o un cavo di servizio flessibile usato.

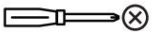


Pinze

Matita



Cacciavite a bussola da 1/4 di pollice



Cacciavite a croce



chiave inglese
regolabile



Trapano



Livello

1

2

3

4

5

1

2

Collegamento del cavo di alimentazione

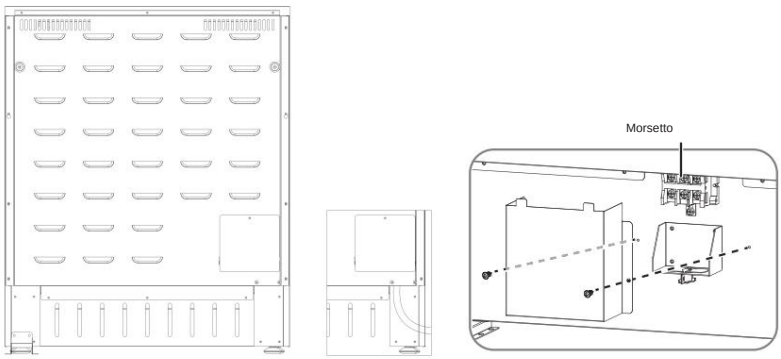
AVVERTIMENTO:

- È richiesta la messa a terra elettrica sul tuo campo da gioco.
- Non collegare il fornello alla rete elettrica finché non è collegato a terra in modo permanente.
- Il tuo campo deve essere collegato a un sistema di cablaggio permanente, metallico e con messa a terra, oppure deve essere collegato un connettore di messa a terra al terminale di messa a terra o al cavo di collegamento del fornello.

La mancata osservanza di una delle misure sopra indicate potrebbe causare incendi, lesioni personali o scosse elettriche.

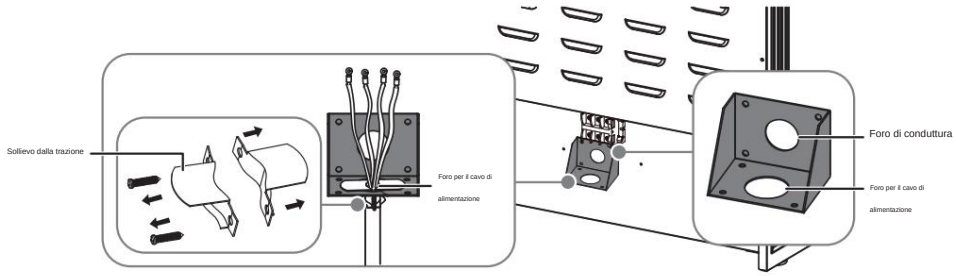
Rimuovere il coperchio del morsetto

1 Rimuovere le due viti che fissano il coperchio della morsettiera al retro del piano cottura. Non gettare via le viti. hanno bisogno che reinstallino la copertura.

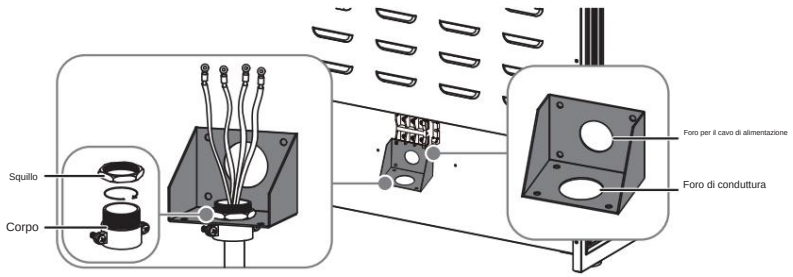


2 Per l'installazione del cavo di alimentazione, agganciare il fermacavo al foro del cavo di alimentazione da 1 3/8 pollici (3,5 cm) situato sotto la parte posteriore del forno. Inserire il cavo di alimentazione attraverso il pressacavo, quindi serrare il pressacavo.

Nota: è necessario installare il cavo di alimentazione con un fermacavo. Fissare il fermacavo all'apertura nella piastra di collegamento del condotto.



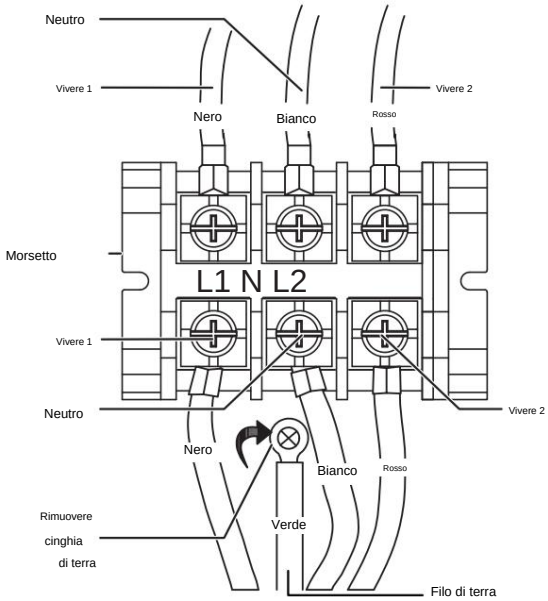
3 Per l'installazione del condotto, inserire il dispositivo di scarico della trazione del condotto nel foro del condotto da 1 1/8 pollici (2,8 cm), quindi installare il condotto attraverso il corpo del serracavo e fissare il serracavo con il suo anello.



Se si collega un cavo di alimentazione a 4 fili, consultare la sezione Collegamento di un cavo di alimentazione a 4 fili a pagina 18.

Se si collega un cavo di alimentazione a 3 fili, consultare la sezione Collegamento di un cavo di alimentazione a 3 fili a pagina 19.

Collegare un cavo di alimentazione a 4 fili



1 Scollegare l'alimentazione dall'interruttore automatico o dalla scatola dei fusibili prima di effettuare il collegamento elettrico.

2 Rimuovere le tre viti del terminale inferiore dal blocco terminale e rimuovere la vite di terra.

3 Rimuovere e gettare la fascetta di terra situata tra la vite del terminale centrale e la vite di terra. Non eliminare tutte le viti.

4 Inserire la vite di terra nell'anello terminale del filo di terra del cavo di alimentazione e nel telaio della gamma.

5 Inserire le tre viti dei terminali (rimosse in precedenza) attraverso ciascun anello terminale del cavo di alimentazione e nei terminali inferiori della morsettiera. Assicurarsi che il filo centrale (bianco/neutro) sia collegato alla posizione centrale della morsettiera.

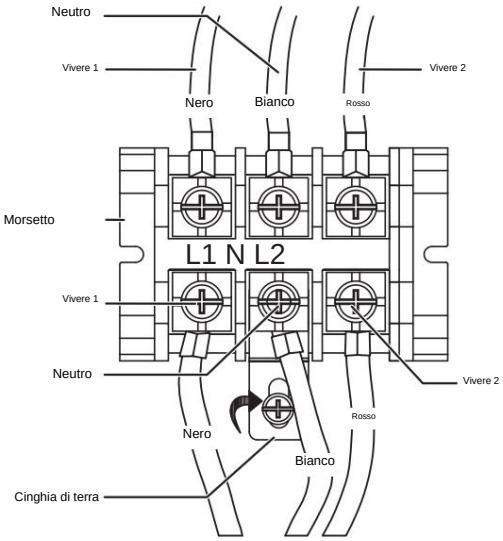
6 Reinstallare e serrare saldamente le viti sul morsetto.

7 Dopo aver collegato il cavo di alimentazione, controllare la tensione.

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

8 Passare alla sezione Sostituzione del coperchio della morsettiera a pagina 20.

Collegare un cavo di alimentazione a 3 fili



1 Rimuovere le tre viti del terminale inferiore dal blocco terminale.

2 Inserire le tre viti dei terminali attraverso ciascun anello terminale del cavo di alimentazione e nei terminali inferiori della morsettiera. Assicurarsi che il filo centrale (bianco/neutro) sia collegato alla posizione centrale inferiore della morsettiera.

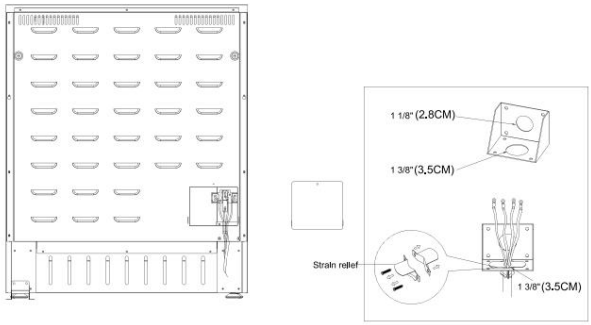
3 Serrare saldamente le viti sul morsetto.

4 Dopo aver collegato il cavo di alimentazione, controllare la tensione.

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

5 Passare alla sezione Sostituzione del coperchio della morsettiera a pagina 20.

Riposizionare il coperchio del morsetto



1 Assicurarsi che il cavo sia ben fissato in posizione utilizzando il fermacavo.
2 Allineare il coperchio del morsetto con i fori delle viti sul retro della gamma.
3 Inserire le due viti rimosse in precedenza attraverso i fori del coperchio e nei fori sul retro del allineare.
4 Stringere le viti.

Installazione del dispositivo antiribaltamento

AVVERTIMENTO: Per ridurre il rischio di ribaltamento, il vostro campo da gioco deve essere protetto dall'apposito dispositivo antiribaltamento.

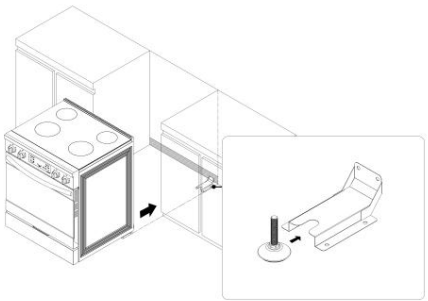
- Tutti i piani cottura possono ribaltarsi e causare lesioni personali.
- Un bambino o un adulto potrebbero ribaltare il tuo poligono di tiro e venire uccisi.
- Installare il dispositivo antiribaltamento sul campo da gioco e sulla struttura seguendo le istruzioni di installazione.
- Assicurarsi che il vostro campo da gioco sia collegato al dispositivo antiribaltamento installato sulla struttura.
- Se si allontana il piano cottura dalla parete per la pulizia, la manutenzione o qualsiasi altro motivo, assicurarsi che il dispositivo antiribaltamento sia correttamente si riattiva quando si spinge il fornello contro il muro. In caso di utilizzo anomalo (ad esempio, quando una persona è in piedi, seduta o appoggiata a una porta aperta), la mancata adozione di questa precauzione può causare il ribaltamento del fornello. Il liquido versato potrebbe causare lesioni personali. liquidi caldi o dalla cucina stessa.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare la morte o gravi ustioni nei bambini e negli adulti.

Una staffa antiribaltamento, viti e istruzioni di installazione sono incluse nella confezione del forno. Se la staffa non viene installata correttamente, il forno potrebbe ribaltarsi a causa di un bambino in piedi, seduto o appoggiato allo sportello aperto del forno.

1 Rilasciare ed estendere la gamba di livellamento fino a lasciare una distanza minima di 1,8 cm (0,7 pollici) tra la parte inferiore del piano cottura e il pavimento.

2 Seguire le istruzioni fornite con il dispositivo antiribaltamento.



3 Rimuovere il cassetto portaoggetti e guardare sotto la gamma per assicurarsi che la gamba di livellamento sia innestata nella staffa. Vedere Rimozione e sostituzione del cassetto portaoggetti a pagina 44.

4 Inclinare con cautela il campo in avanti. La staffa dovrebbe arrestare il campo entro 10,2 cm dall'inclinazione. In caso contrario, è necessario reinstallare la staffa.

Posizionamento del range e collegamento all'alimentazione

1 Collegare il cavo di alimentazione. Assicurarsi che la presa sia conforme alle normative elettriche locali o nazionali.

2 Posiziona la tua gamma in posizione.

3 Assicurati che la gamba posteriore del tuo range sia inserita nella staffa antiribaltamento. Inclina con cautela il range in avanti per assicurarti che la staffa antiribaltamento impedisca il ribaltamento.

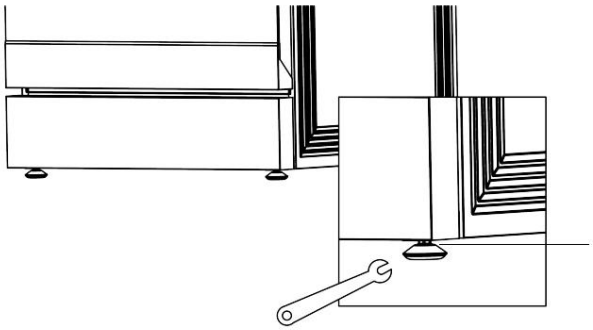
Il piano cottura deve essere in piano. Se non è in piano, la porta potrebbe non chiudersi o sigillarsi correttamente, causando un riscaldamento non uniforme e problemi di spreco di energia elettrica.

• Per facilitare la regolazione dei piedini, chiedi a qualcuno di spingere contro la parte superiore del tuo piano cottura per inclinarlo leggermente.
• Di solito è sufficiente regolare le due zampe anteriori, ma se necessario è possibile regolarle anche tutte e quattro.

1 Assicurati che la tua gamma sia posizionata dove desideri.

2 Utilizzando una chiave inglese, livellare la gamma ruotando le gambe di livellamento anteriori, se necessario. In senso antiorario si accorcia la gamba e riduce la gittata. In senso orario allunga la gamba e aumenta la gittata.

Regolare i piedini di livellamento solo nella misura necessaria per livellare il fornello. Estrarre i piedini di livellamento più del necessario o rimuoverli può rendere il fornello instabile.



3 Se la cucina è posizionata accanto o tra i mobili, accertarsi che il piano cottura sia a livello con i ripiani.

1 Avvicina il tuo range di potenza alla presa di corrente che intendi utilizzare, quindi collega il cavo di alimentazione.

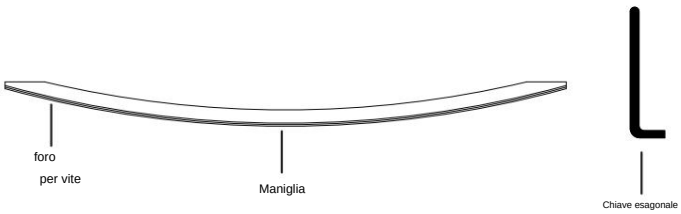
2 Fai scorrere il tuo range in posizione. Assicurati che la gamba posteriore sinistra (o posteriore destra) scorra sotto la staffa antiribaltamento. Il tuo Se installato correttamente, il fornello dovrebbe trovarsi a 2 cm (0,8 pollici) di distanza dalla parete posteriore.

3 Inclinare con cautela il tavolo da gioco in avanti per accertarsi che la staffa antiribaltamento sia installata correttamente e impedisca il ribaltamento.

4 Accendere l'alimentazione elettrica. Assicurarsi che il piano cottura funzioni correttamente. Per ulteriori informazioni, consultare le ISTRUZIONI PER L'USO a pagina 23.

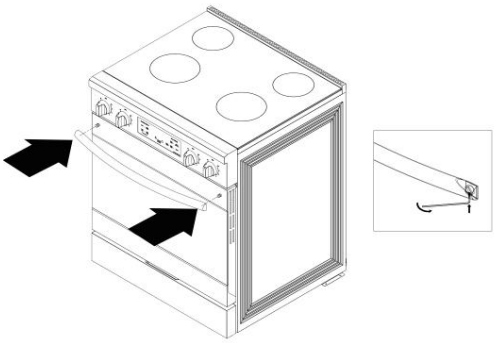
La tua cucina potrebbe avere una "maniglia KD" che devi installare.

1 Controlla nel kit di installazione la maniglia e la chiave esagonale.



2 Assicurarsi che il lato con i fori per le viti sia rivolto verso la porta del forno.

3 Posizionare la maniglia della porta contro la porta del forno e agganciarla alla parte di collegamento.



4 Utilizzare la chiave a brugola per stringere entrambi i lati della maniglia della porta.

Installazione dei cuscinetti in plastica

Per evitare che il vostro piano cottura si avvicini troppo alla parete dietro di esso, installate i cuscinetti in plastica inclusi.

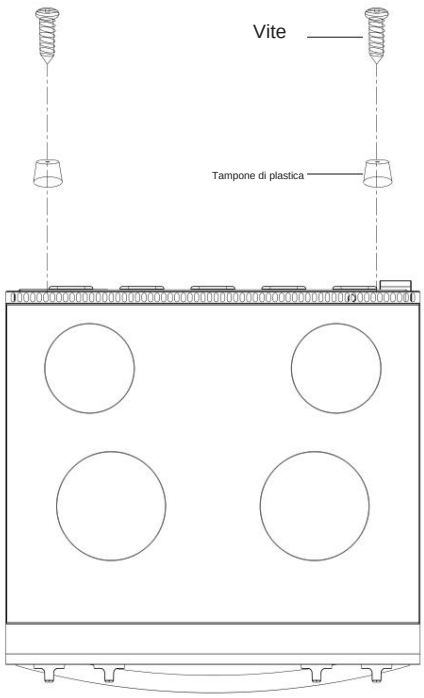
1 Individuare il kit di cuscinetti in plastica. Include:



Viti (2)

cuscinetti di plastica

2 Allineare i fori sui cuscinetti di plastica con i fori nella parte superiore e posteriore del fornello, quindi fissare i cuscinetti al fornello con le viti in dotazione.



OPERATIVO ISTRUZIONI

Cucina elettrica da 4,8 piedi cubi con pulizia a vapore

Prima di iniziare a utilizzare la gamma 24

Utilizzo dei bruciatori di superficie . ... 25 Zone cottura . ... 25 Utilizzo di una manopola di controllo dell'elemento di superficie . . . . . 26 Utilizzo delle pentole corrette . . . . . 26 Protezione del piano cottura in vetroceramica . ... 27 Utilizzo del forno . ... .28 Impostazioni minima e massima . . . . . 28 Posizionamento delle griglie del forno . . . . . 29 Utilizzo dello sfiato del forno . ... 30 Utilizzo della luce del forno . ... 30 Consigli per la cottura al forno. . . . . 30 Impostazione dell'orologio. . . . . 30 Selezione dell'impostazione di visualizzazione a 12 o 24 ore . . . . . 30 Selezione dell'impostazione di visualizzazione a 12 o 24 ore . . . . . 31 Utilizzo del timer Cottura al forno. ... . 31 Regolazione del termostato . ... 31 Programmazione del tempo di cottura Programmazione di un orario di avvio ritardato Grigliatura. . . . . 33 Mantenere caldi i cibi. ... . 33 Passaggio da Fahrenheit a Celsius . . . . . 34 Attivazione o disattivazione dell'audio . ... 34 Blocco dei comandi del forno 34

Tutte le apparecchiature elettriche con parti in movimento possono essere pericolose. Assicurarsi di leggere e comprendere tutte le norme di sicurezza.
informazioni. Vedere IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA a pagina 3.

Prima di accendere i fornelli o il forno: •

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.

• Pulire le superfici della cucina con un panno umido o una spugna, quindi asciugare con un panno pulito e asciutto.

Non utilizzare detergenti aggressivi, detersivi in polvere o oggetti appuntiti per pulire la cucina. Questi articoli possono danneggiarne le superfici.

Quando si accende un elemento riscaldante o il forno per la prima volta, potrebbero fuoriuscire fumo e odori. Questo è normale. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata.

• Non toccare le superfici calde del piano cottura. Utilizzare guanti da forno o presine. • Non lasciare che
i bambini si avvicinino al piano cottura.

• Durante la cottura, tenere la porta del forno chiusa, tranne quando si gira il cibo. • Per
mantenere la temperatura del forno, non aprire frequentemente la porta durante la cottura. • Se il tempo
di cottura è superiore a 30 minuti, spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
il calore residuo completa il processo di cottura.

• Per ridurre il tempo necessario al riscaldamento del forno, pianificare l'uso del forno in modo da evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra.
elemento e quello successivo.

• Se possibile, cuocere più di un alimento alla volta.

• Prima di utilizzare i fornelli di superficie, assicurarsi di seguire tutte le avvertenze e le precauzioni di sicurezza elencate. La mancata osservanza di quanto sopra potrebbe
causare danni al prodotto, lesioni personali o morte.
• Quando si desidera spostare una pentola o una padella su un altro elemento, sollevarla e posizionarla sull'altro elemento. Non far scivolare una pentola o una padella da un
elemento all'altro. Lo scivolamento può graffiare le superfici.

• Non utilizzare la superficie del piano cottura in vetro come tagliere. • Non
posizionare o conservare oggetti che potrebbero fondersi o prendere fuoco sul piano cottura in vetro, anche quando non è in uso. • Accendere i
bruciatori della superficie solo dopo avervi appoggiato le pentole. • Non conservare oggetti
pesanti sopra la superficie del piano cottura. Potrebbero cadere e danneggiarlo.

• Non posizionare fogli di alluminio o oggetti di plastica come saliere e pepiere, porta cucchiai o involucri di plastica sul piano cottura
quando è in uso. L'aria calda proveniente dalla presa d'aria potrebbe fondere la plastica o incendiare oggetti
infiammabili. • Assicurarsi di accendere l'elemento corretto. • Non
cucinare mai direttamente sul vetro. Utilizzare sempre pentole. • Posizionare
sempre una pentola al centro dell'elemento di superficie su cui si sta cucinando. • Non lasciare mai i
fornelli di superficie incustoditi mentre si utilizza un'impostazione di calore elevata. Le fuoriuscite di liquido causano fumo e fuoriuscite di grasso che potrebbero
prendere fuoco.
• Spegnere i fornelli prima di rimuovere le pentole. • Non utilizzare pellicola
trasparente per coprire il cibo. La plastica potrebbe sciogliersi sulla superficie ed essere difficile da rimuovere.

• Non toccare i bruciatori finché non si sono raffreddati. • La superficie
potrebbe essere ancora calda e potrebbero verificarsi ustioni se si tocca la superficie in vetro prima che si sia sufficientemente raffreddata. • Pulire
immediatamente eventuali fuoriuscite sulla zona di cottura per evitare difficili lavori di pulizia in seguito. •
Se i mobili di stoccaggio si trovano direttamente sopra la superficie di cottura, assicurarsi che gli oggetti nel mobile vengano utilizzati raramente e che possano essere
conservati in sicurezza in un'area esposta al calore. Le temperature potrebbero essere pericolose per articoli come liquidi volatili, detergenti o spray aerosol.

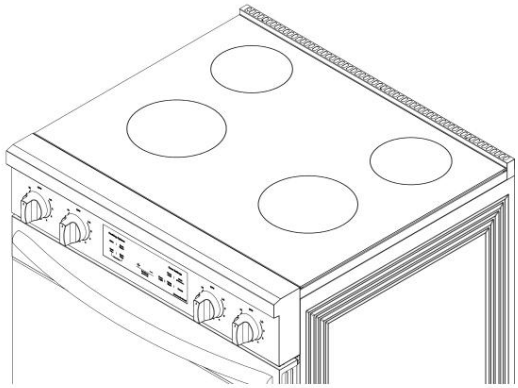
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

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

Identificazione dei bruciatori

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



N. Articolo		Descrizione
1	Left Front	2100 W
2	Left Rear	1200 IN
3	Right Rear	1200 W
4	Right Front	2100 W

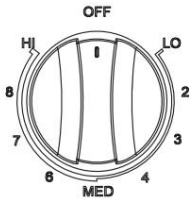
Zone di cottura

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

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

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

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



Separare

(posteriore sinistro, posteriore destro)

1 Spingere la manopola verso l'interno.

2 Per i bruciatori sinistro e destro, ruotare la manopola in una delle due direzioni fino a raggiungere l'impostazione desiderata.

ALTO	Iniziare a cuocere la maggior parte degli alimenti, portare l'acqua a ebollizione o arrostire in padella
MEDIO ALTO	Continuare una rapida bollitura, friggere, friggere in olio profondo o cuocere a vapore le verdure
MEDIO	Mantenere una lenta ebollizione o addensare salse e sughi
MEDIO BASSO	Mantenere gli alimenti in cottura, in umido o in stufato
BASSO	Mantenere il cibo caldo o scioglierlo

Utilizzare le pentole giuste può prevenire molti problemi, come una cottura non uniforme o tempi di cottura prolungati. Prestare attenzione alle seguenti caratteristiche della pentola:

- Fondo piatto e lati dritti
- Coperchio a tenuta stagna
- Il peso della maniglia non inclina la padella
- La padella è ben bilanciata
- Le dimensioni della padella devono essere adatte alla quantità di cibo da preparare e alla dimensione dell'elemento di superficie.
- Realizzato in materiale che conduce bene il calore. Vedi Tipi di pentole a pagina 27.

Tipi di pentole

Il materiale di cui è composta la pentola determina la rapidità e l'uniformità con cui il calore viene trasferito dalla superficie al fondo della pentola.

Alluminio	Ottimo conduttore di calore. Alcuni tipi di alimenti scuriscono l'alluminio. (Le pentole in alluminio anodizzato resistono alle macchie e alle corrosioni.) Se si fanno scorrere le pentole in alluminio sul piano cottura in vetroceramica, potrebbero lasciare segni metallici simili a graffi. Rimuovere questi segni non appena il piano cottura si raffredda.
Rame	Ottimo conduttore di calore, ma si scolorisce facilmente. Se si fanno scorrere pentole di rame sul piano cottura in vetroceramica, potrebbero lasciare segni metallici simili a graffi. Rimuovere queste macchie non appena il piano cottura si raffredda.
Acciaio inossidabile	Conduttore di calore lento con risultati di cottura non uniformi. È resistente, facile da pulire e resistente alle macchie.
Ghisa	Un cattivo conduttore, ma trattiene bene il calore. Cottura uniforme una volta raggiunta la temperatura di cottura. Non consigliato per l'uso su piani cottura in vetroceramica.
Smalto	Le caratteristiche di riscaldamento variano a seconda del materiale di base. Il rivestimento in smalto porcellanato deve essere liscio per evitare di graffiare i piani cottura in vetroceramica.
Bicchiere	Conduttore di calore lento. Non consigliato per piani cottura in vetroceramica perché potrebbe graffiare il vetro.

Pulizia

- Pulire il piano cottura prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Pulisci il piano cottura quotidianamente o dopo ogni utilizzo. Questo aiuta a mantenerlo in buone condizioni e può prevenire danni.
- Se si verifica una fuoriuscita durante la cottura, spegnere gli elementi del fornello e pulire immediatamente la fuoriuscita dal zona di cottura mentre è calda per evitare una pulizia difficile in seguito. Con estrema cura, asciugare la macchia con un panno pulito e asciutto. asciugamano. Indossare guanti o muffole protettive per evitare scottature.
- Non lasciare che i liquidi rovesciati restino sulla zona di cottura o sul bordo del piano cottura per un lungo periodo di tempo.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o pagliette perché potrebbero graffiare il piano cottura.
- Non utilizzare candeggina al cloro, ammoniaca o altri detergenti non specificamente raccomandati per l'uso su una superficie in vetroceramica superficie.

Prevenire segni e graffi

- Non utilizzare pentole in vetro. Potrebbero graffiare il piano cottura.
- Non posizionare sottopentola o anello per wok tra il piano cottura e la pentola. Questi oggetti possono macchiare o graffiare il piano cottura.
- Assicurarsi che il piano cottura e il fondo delle pentole siano puliti.
- Non far scivolare pentole di metallo sul piano cottura.

Prevenire le macchie

- Non utilizzare panni o spugne sporchi per pulire la superficie del piano cottura. Potrebbero lasciare una pellicola che potrebbe causare macchie. la superficie di cottura dopo averla riscaldata.
- La cottura continua su una superficie sporca può causare macchie permanenti.

Prevenire altri danni

- Non lasciare che plastica, zucchero o alimenti ad alto contenuto di zucchero si sciolgano sul piano cottura caldo. In tal caso, pulire immediatamente.
- Non lasciare che una pentola si asciughi completamente. Ciò potrebbe danneggiare il piano cottura e la pentola stessa.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o tagliere.

Utilizzo del forno

Impostazioni minime e massime

ATTENZIONE: Tenersi a distanza dal forno quando si apre lo sportello. L'aria calda o il vapore che fuoriescono possono ustionare mani, viso o occhi. Lasciare fuoriuscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o rimettere gli alimenti nel forno.

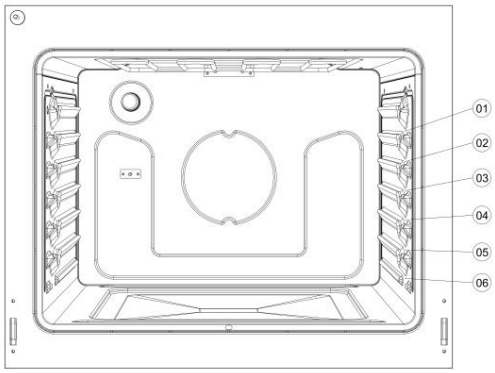
Elenco dei parametri della funzione						
Funzione	Temperatura			Tempo		
	Predefinito	Allineare	Unità	Predefinito	Allineare	Unità
Cottura al forno	350	175-550		10:00	00:01-10:00 ORA/MINUTO	
	177	79-288				
Tieniti al caldo	175	Non regolabile		03:00	FC/MIN non regolabile	
	79	Non regolabile				
Pulizia a vapore	150	Non regolabile		00:25	FC/MIN non regolabile	
	66	Non regolabile				
Grigliare Ciao	550	Non regolabile		03:00 Non regolabile FC/MIN		
	288	Non regolabile				
Broil Lo	400	Non regolabile		03:00	FC/MIN non regolabile	

Nota: cuocere o grigliare sempre con lo sportello del forno chiuso. Se si apre lo sportello del forno mentre è in funzione e lo si lascia aperto, la resistenza del forno si ferma dopo un minuto. Questo non è un guasto del prodotto. Il forno si riavvia automaticamente alla chiusura dello sportello.

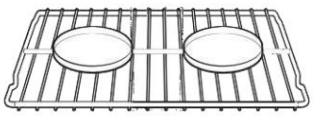
Posizionamento delle griglie del forno

È possibile rimuovere e riposizionare le griglie del forno in una qualsiasi delle sei posizioni disponibili. Ogni griglia del forno è dotata di un fermo integrato per evitare che venga estratta accidentalmente completamente. Il corretto posizionamento delle griglie del forno garantisce i migliori risultati di cottura.

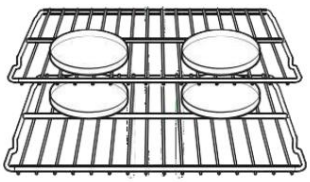
ATTENZIONE: Tenersi a distanza dal forno quando si apre lo sportello. L'aria calda o il vapore che fuoriescono possono ustionare mani, viso o occhi. Lasciare fuoriuscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o rimettere gli alimenti nel forno.



• Posizionare le teglie al centro del forno produce risultati di cottura migliori. • Quando si cuociono più alimenti, assicurarsi di lasciare uno spazio di 2,5-3,8 cm attorno a ciascun alimento. • Quando si cuoce su un solo ripiano, posizionare il ripiano del forno nella posizione 3 o 4. • Quando si cuoce su più ripiani, posizionare i ripiani del forno nelle posizioni 3 e 5. Posizionare due teglie nella parte posteriore del ripiano superiore e le altre due nella parte anteriore del ripiano inferiore.



Posizionamento della teglia su un singolo ripiano



Posizionamento della teglia multi-ripiano

ATTENZIONE:

• Non coprire la griglia del forno con un foglio di alluminio. Ciò ostacola la circolazione del calore e provoca una cottura scadente. • Non posizionare un foglio di alluminio sul fondo del forno perché potrebbe danneggiarlo. • Disporre le griglie del forno solo quando il forno è freddo. • Quando si posiziona una griglia del forno nella posizione più alta, assicurarsi che sia posizionata stabilmente sul fermo in rilievo.

Rimozione della griglia del

forno 1 Estrarre la griglia fino all'arresto.

2 Sollevare la parte anteriore della griglia del forno e tirarla per rimuoverla dal forno.

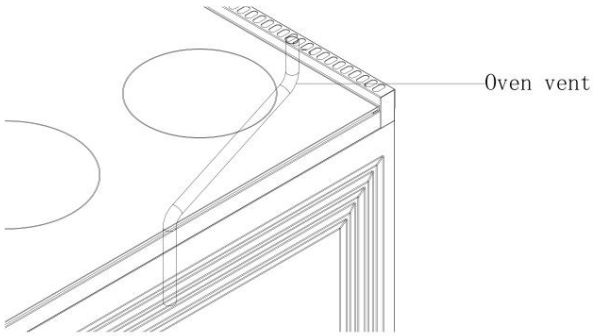
Sostituzione della griglia del

forno 1 Posizionare il bordo posteriore della griglia sul supporto della griglia.

2 Sollevare la parte anteriore della griglia e inserirla nel forno.

Utilizzo dello sfiato del forno

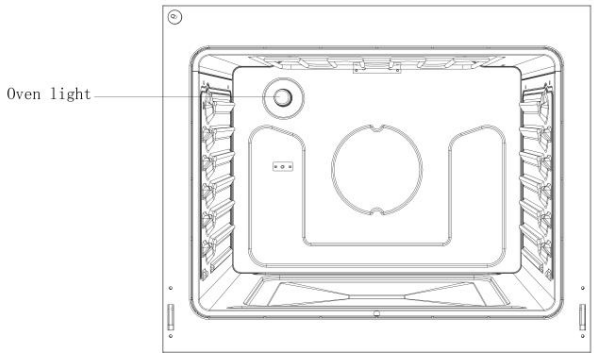
La presa d'aria del forno si trova sopra l'elemento posteriore destro.



- Do noNon bloccare o posizionare oggetti davanti alla presa d'aria del forno. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because la presa d'aria del forno e l'area circostante possono diventare calde, fare attenzione quando si posizionano oggetti vicino alla presa d'aria. Hot steam potrebbe surriscaldare o fondere gli oggetti posti davanti alla presa d'aria.

Utilizzo della luce del forno

Il forno è dotato di una luce posizionata sulla parete posteriore, nell'angolo in alto a sinistra.



- Touch the Pulsante **Luce Forno** per accendere o spegnere la luce. La luce del forno consente di controllare l'avanzamento della cottura senza aprendo lo sportello del forno.

Consigli per la cottura

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or alum contenitori inum oppure utilizzare stampi in silicone resistenti al calore.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholder entrare in contatto con l'elemento caldo del forno.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Impostazione dell'orologio

1) In modalità standby, premere brevemente [+] e [-] contemporaneamente per accedere allo stato di impostazione dell'ora. Le ore dell'orologio lampeggiano.

e i minuti dell'orologio sono sempre attivi (visualizza 12:00 quando acceso e visualizza l'orologio in tempo reale dopo l'accensione

Premere brevemente [+] o [-] per regolare 1 valore e premere a lungo [+] o [-] per regolare 10 valori.

2) Nello stato di impostazione dell'ora dell'orologio, premere brevemente [+] e [-] contemporaneamente per accedere allo stato di impostazione dei minuti dell'orologio.

Le ore dell'orologio sono sempre accese e i minuti lampeggiano. Premere brevemente [+] o [-] per regolare 1 valore e premere a lungo [+] o

[-] per regolare 10 valori.

3) Nello stato di impostazione dei minuti dell'orologio, premere contemporaneamente [+] e [-] per confermare l'impostazione dell'orologio e accedere alla modalità standby stato.

4) L'intervallo di impostazione dell'ora in formato 12 ore è 1:00-12:59, mentre l'intervallo di impostazione dell'ora in formato 24 ore è 0:00-23:59.

1
2

3
4

5 Cancel.

6

ÿÿ

ÿ

ÿ

1

2

3

4 00:00

5

6

Cottura al forno

7

8

1

2

350°

3

4 Cuocere00:00

5

6 Ritardo

7

8

9

10

1

2

3

4

CIAO

5

6

1

2

Caldo

3

1 FC F

2

3

1 Posto

2

MANUTENZIONE

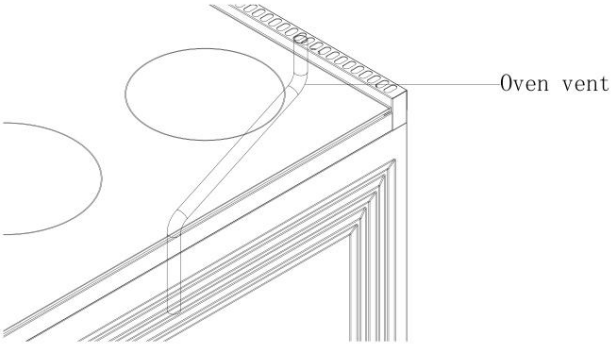
Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE:

- Assicurarsi sempre che i comandi siano spenti e che tutte le superfici siano fredde prima di rimuovere o pulire qualsiasi parte della gamma. Ciò evitare di scottarti.
- Se per qualsiasi motivo il tuo range viene staccato dal muro, assicurati che il dispositivo antiribaltamento venga reinserito dopo che il range è stato staccato. riposizionata correttamente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare il ribaltamento del piano cottura e lesioni personali.

Utilizzo della presa d'aria del

forno • La presa d'aria del forno si trova sopra l'elemento superficiale posteriore destro. • L'area della presa d'aria può diventare calda durante l'uso del forno. • L'uscita di vapore dalla presa d'aria è normale. • La presa d'aria è importante per la corretta circolazione dell'aria. Non ostruire mai questa presa d'aria.



Pulizia del pannello di controllo

ATTENZIONE:

- Non utilizzare mai lana d'acciaio o detergenti abrasivi.
- Proteggere la superficie da oggetti appuntiti.

Questi oggetti possono danneggiare la superficie.

1 Bloccare i comandi del forno. Vedere Blocco dei comandi del forno a pagina 34.

2 Pulisci gli schizzi con un panno umido o un detergente per vetri. Puoi usare acqua calda e sapone per pulire le aree più sporche.

3 Una volta terminata la pulizia, sbloccare i comandi del forno.

Pulizia di parti verniciate e finiture decorative

• Per la pulizia generale, utilizzare un panno con acqua calda e sapone, quindi asciugare con un panno pulito, asciutto e morbido. • Per residui più difficili e grasso accumulato, applicare un detergente liquido direttamente sulla zona e lasciare agire per 30-60 minuti. minuti. Pulire con un panno umido e asciugare con un panno pulito, asciutto e morbido.

ATTENZIONE: Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti abrasivi sulle superfici in acciaio inossidabile. Pagliette e detergenti abrasivi graffiano la superficie e danneggiano la finitura.

Pulizia delle superfici in acciaio inossidabile

ATTENZIONE: Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti abrasivi sulle superfici in acciaio inossidabile. Pagliette e detergenti abrasivi graffiano la superficie e danneggiano la finitura.

Nota: per evitare scolorimenti o macchie di grasso, consigliamo di pulire e rimuovere eventuali fuoriuscite, macchie e grasso dal piano cottura dopo ogni utilizzo.

1 Mettere una piccola quantità di detergente per acciaio inossidabile progettato per l'uso con elettrodomestici su un panno umido o su carta umida asciugamano.

2 Pulire una piccola area, strofinando, se possibile, nel senso della grana dell'acciaio inossidabile.

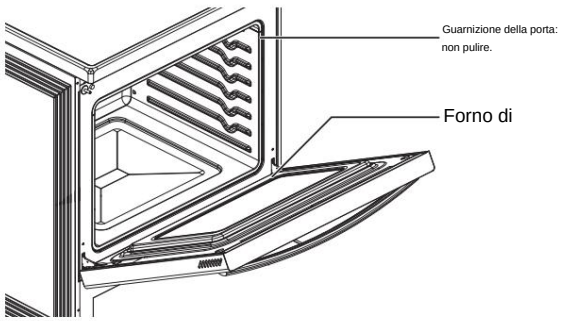
3 Asciugare e lucidare con un tovagliolo di carta pulito e asciutto o un panno morbido.

4 Ripetere se necessario.

Nota: se in precedenza hai utilizzato un detergente per elettrodomestici in acciaio inossidabile a base di olio minerale, lava la superficie con detersivo per piatti e acqua prima di utilizzare il detergente per acciaio inossidabile.

1
2
3
4

1

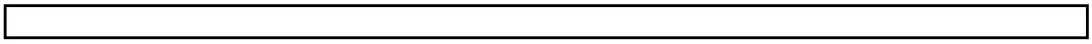


2
3
4

1
2
3
4
5



Pulizia normale per uso quotidiano

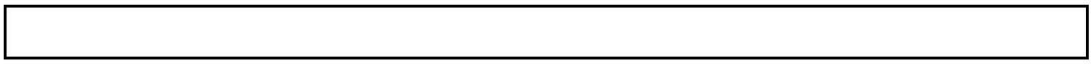


1

2

3

Pulizia di fuoriuscite di zucchero e plastica fusa



1

2

3

Rimozione dei residui bruciati

1

2

3

4

5

Rimozione di residui pesanti e bruciati

1

2

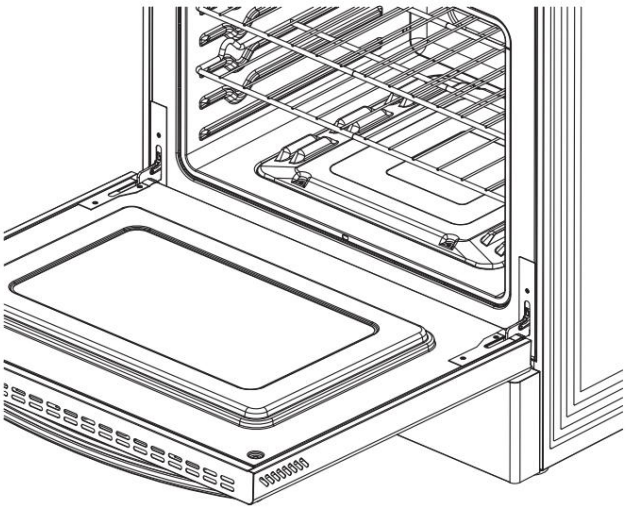
3

4

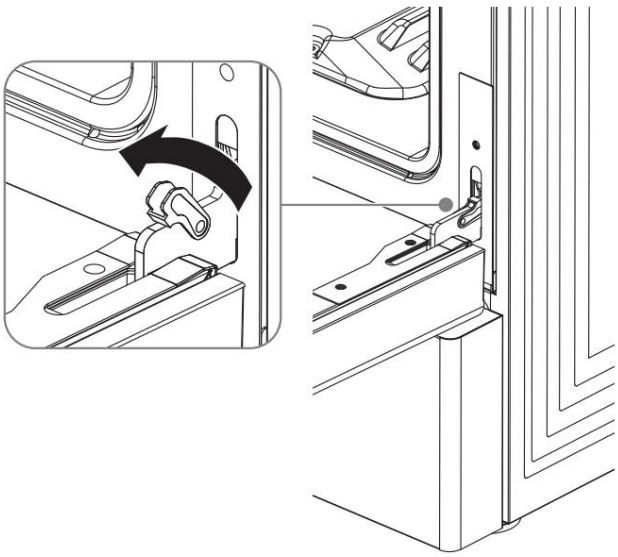
Pulizia della guarnizione del piano cottura

Rimozione della porta

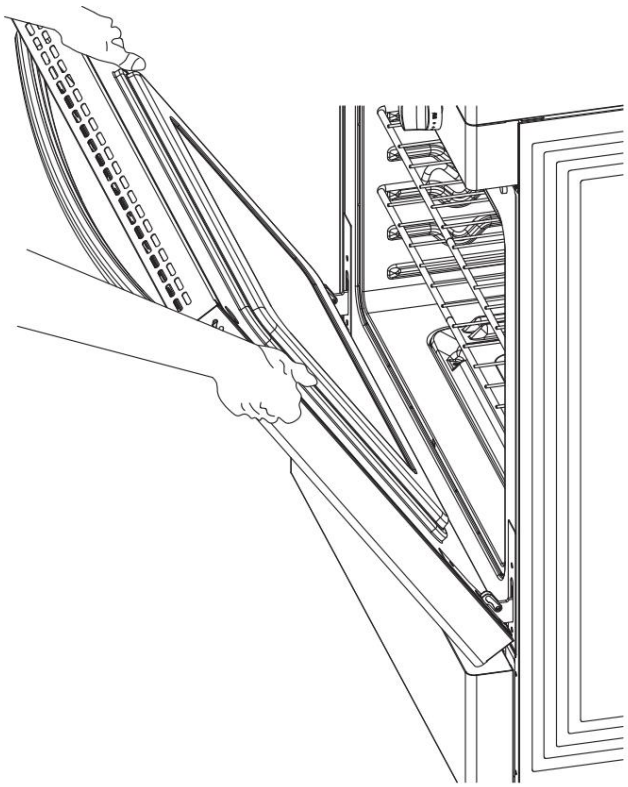
1



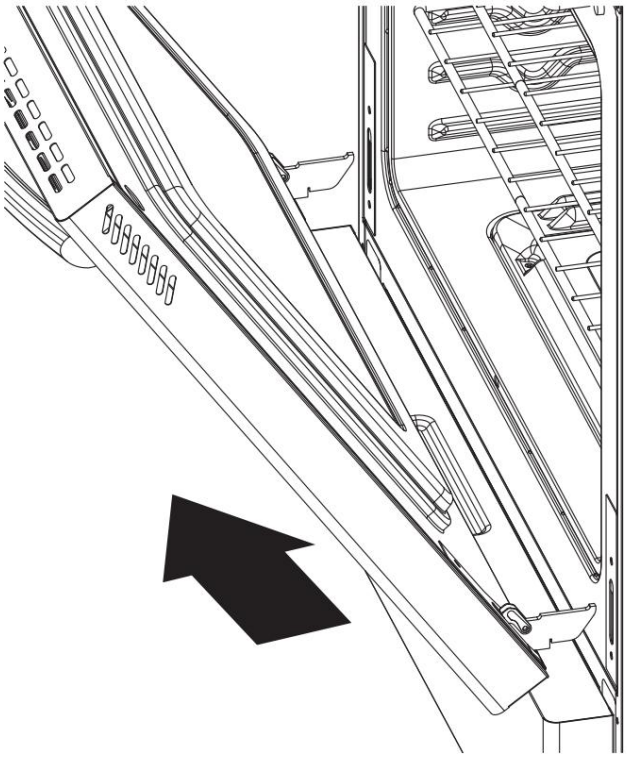
2



3

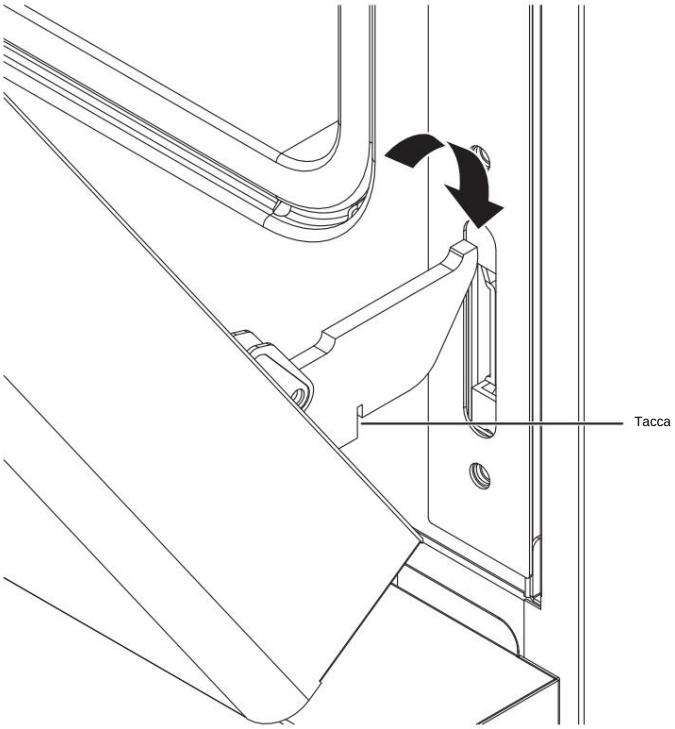


4



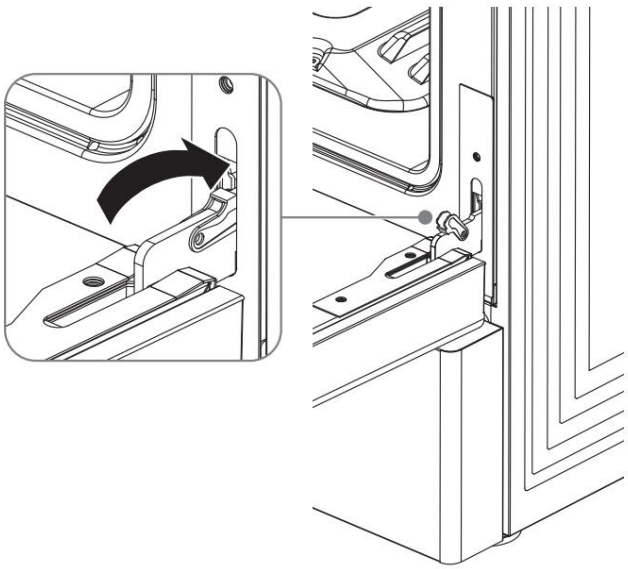
Sostituzione della porta

1

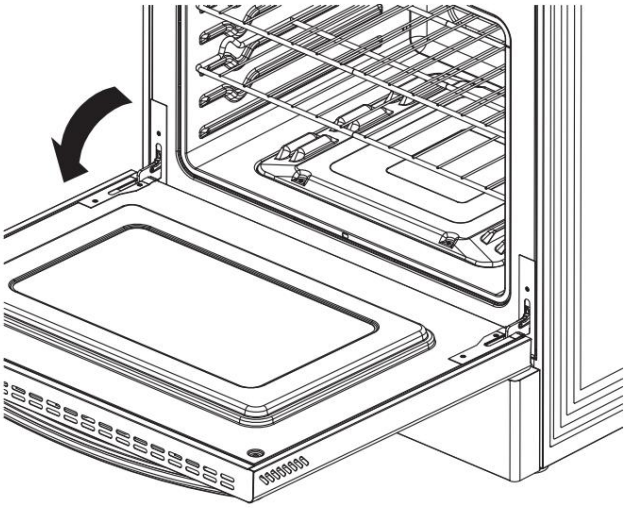


2

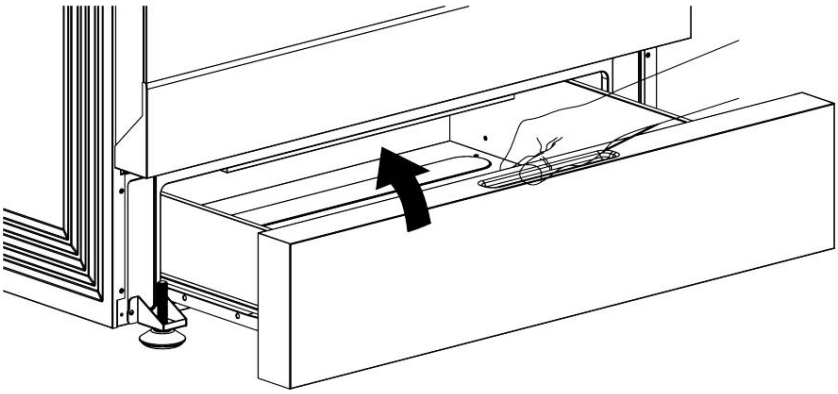
3



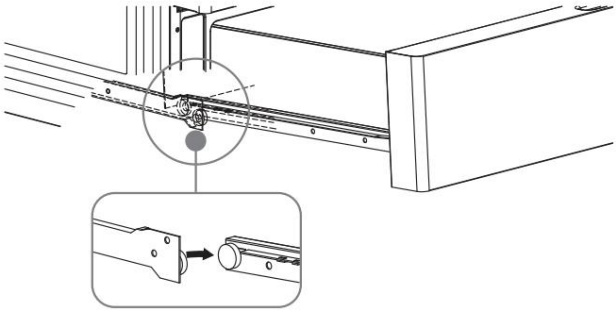
4



1



2



1
2

3

Caldo

4

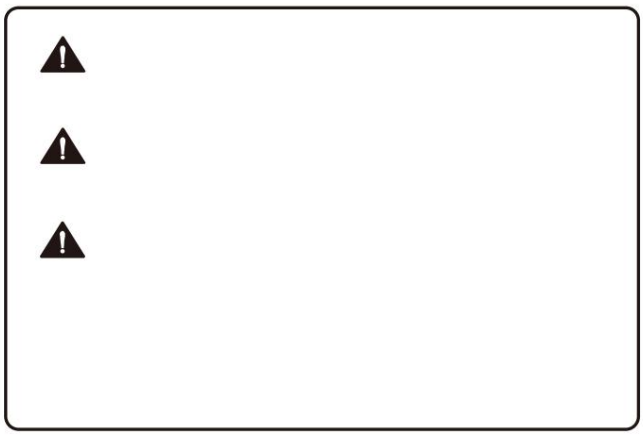
5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

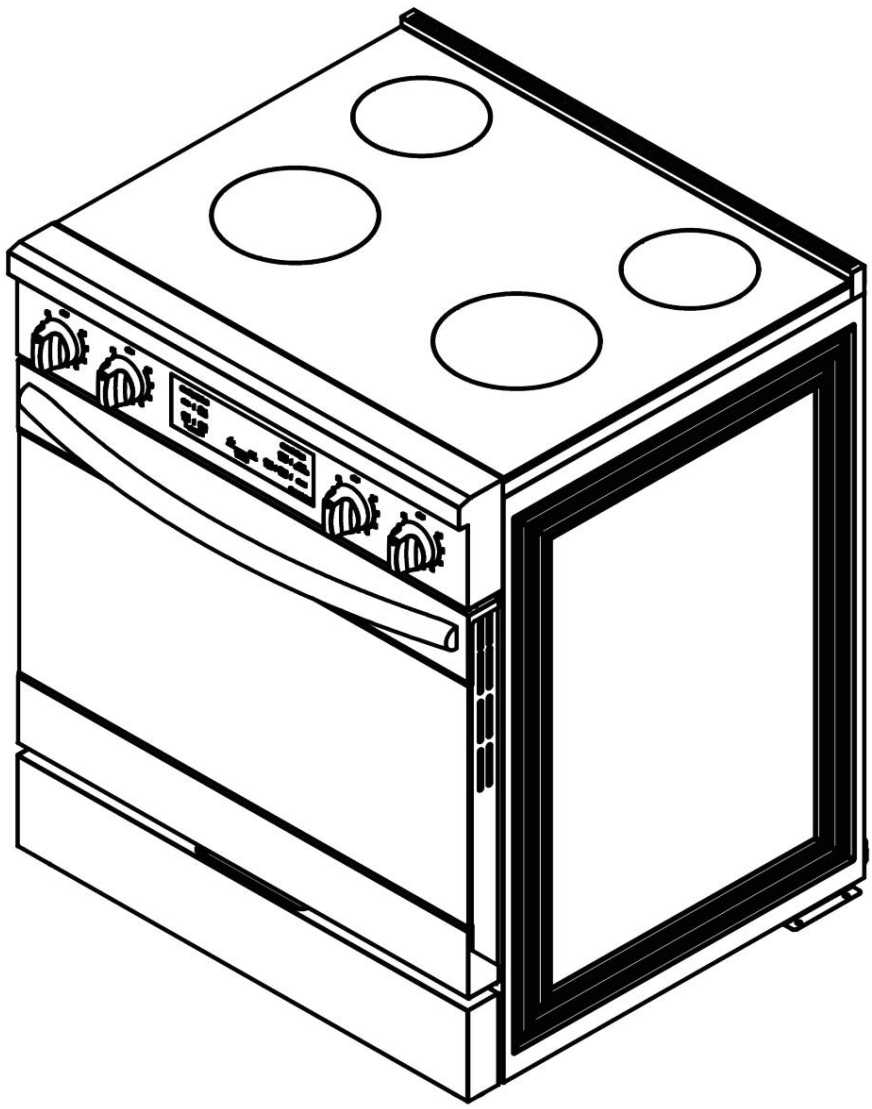
ESTUFAS ELÉCTRICAS

MODELO: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ESTUFAS ELÉCTRICAS

MODELO: HFP3001E-V



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que usted recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay alguna actualización tecnológica o de software en nuestro producto.

⚠



⚠

[redacted]

[redacted]

ADVERTENCIA	
PRECAUCIÓN	

[redacted]

[redacted]

Guía del usuario

















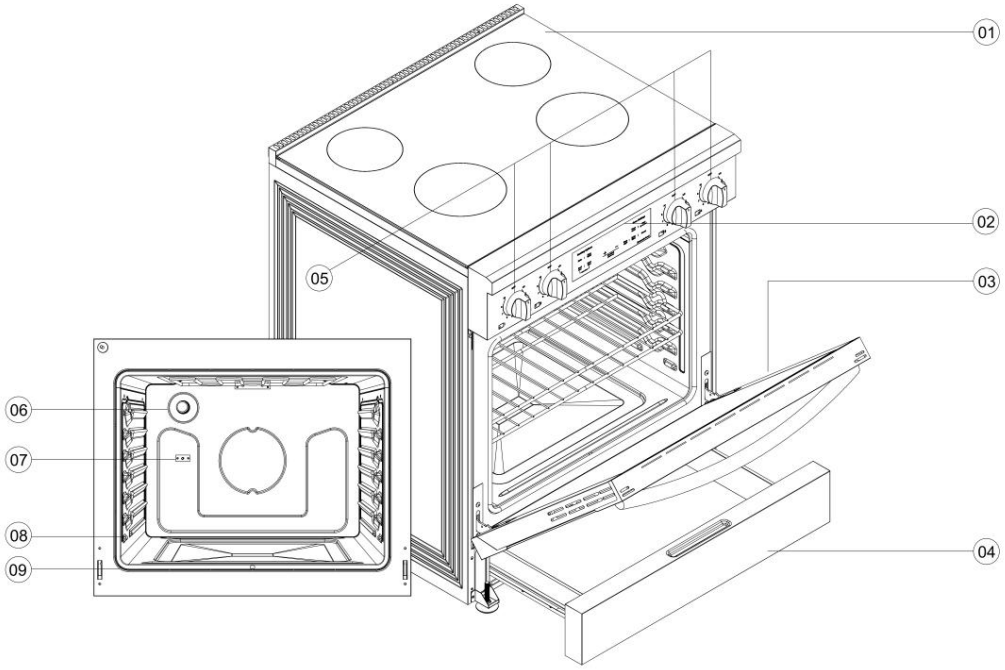


Características

Contenido del paquete

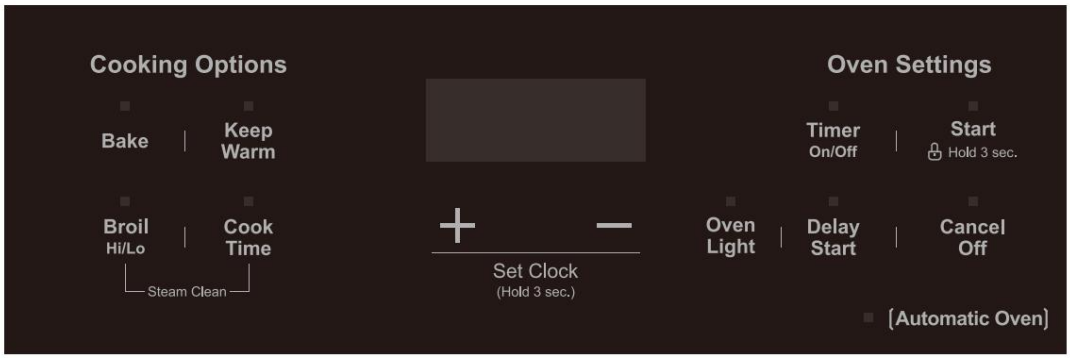
- Cocina eléctrica independiente de 4,8 pies cúbicos con limpieza a vapor
- Dispositivo antivuelco (1) y tornillos ST5*40 mm (4)
- Mango del horno (1) con llave hexagonal (1)
- Parrillas de horno (1)
- Almohadillas de plástico traseras (2) con tornillos ST5*20 mm (2)
- Guía del usuario

Componentes principales



Artículo	Característica
1	Panel de control del horno
2	Superficie de vidrio
3	Puerta del horno
4	Cajón de almacenamiento
5	Perilla de control de superficie
6	Luz del horno
7	Par termoeléctrico
8	Capa de horno
9	Empaquetadora

Panel de control del horno



Característica

Panel de control

Superficie de la muchacha

Puerta del horno

Cajón de la ira

¿Qué es el botón de control?

Luz del horno

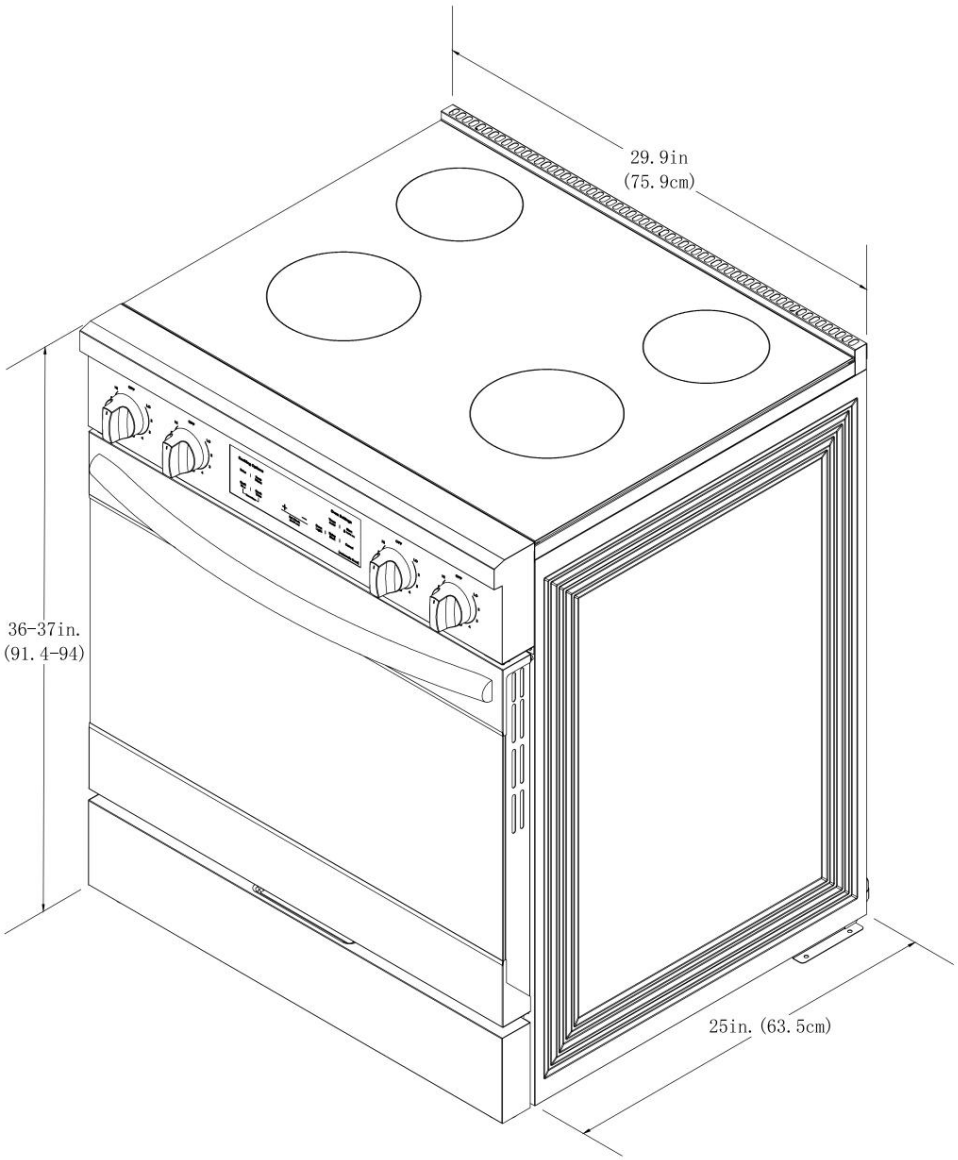
termopar

Capa ven

Empaquetadora

PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
Hornear	Presione la función hornear una vez, solo funciona el modo hornear
Asar	Enciende la función Asar. Cocina alimentos utilizando únicamente el quemador superior del horno. Presiónelo una vez para asar en modo de calor alto. Presiónelo dos veces para asar en modo de calor bajo.
Mantener caliente	Mantenga los alimentos cocinados calientes después de cocinarlos. Esto reduce la temperatura del horno y la mantiene a 175 °F (79 °C) hasta por tres horas.
Tiempo de cocción	Activa la función de Tiempo de Cocción y, a continuación, usa las teclas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El horno se apaga automáticamente al finalizar el tiempo.
Inicio retrasado	Configure el horno para que se inicie y se detenga automáticamente. Úselo con la función Hornear.
Temporizador de encendido/apagado	Enciende el temporizador de cocina por el tiempo que desees.
+	En el estado de ajuste de tiempo o temperatura: aumente el valor de tiempo o temperatura
-	En el estado de ajuste de tiempo o temperatura: disminuir el valor de tiempo o temperatura
Ajustar el reloj	En el modo de espera, presione [+] y [-] simultáneamente para ingresar a la configuración del reloj.
Luz del horno	Enciende o apaga la luz del horno.
Comenzar	Inicia las funciones de cocción, limpieza o cronometraje del horno.
Cancelar	Cancelar la operación actual
Cerrar	Mantenga pulsado durante tres segundos para desactivar los paneles táctiles del panel de control y evitar que el horno se encienda accidentalmente. Los paneles táctiles permanecen bloqueados hasta que desactive esta función.

Dimensiones del rango



Seleccionar una ubicación

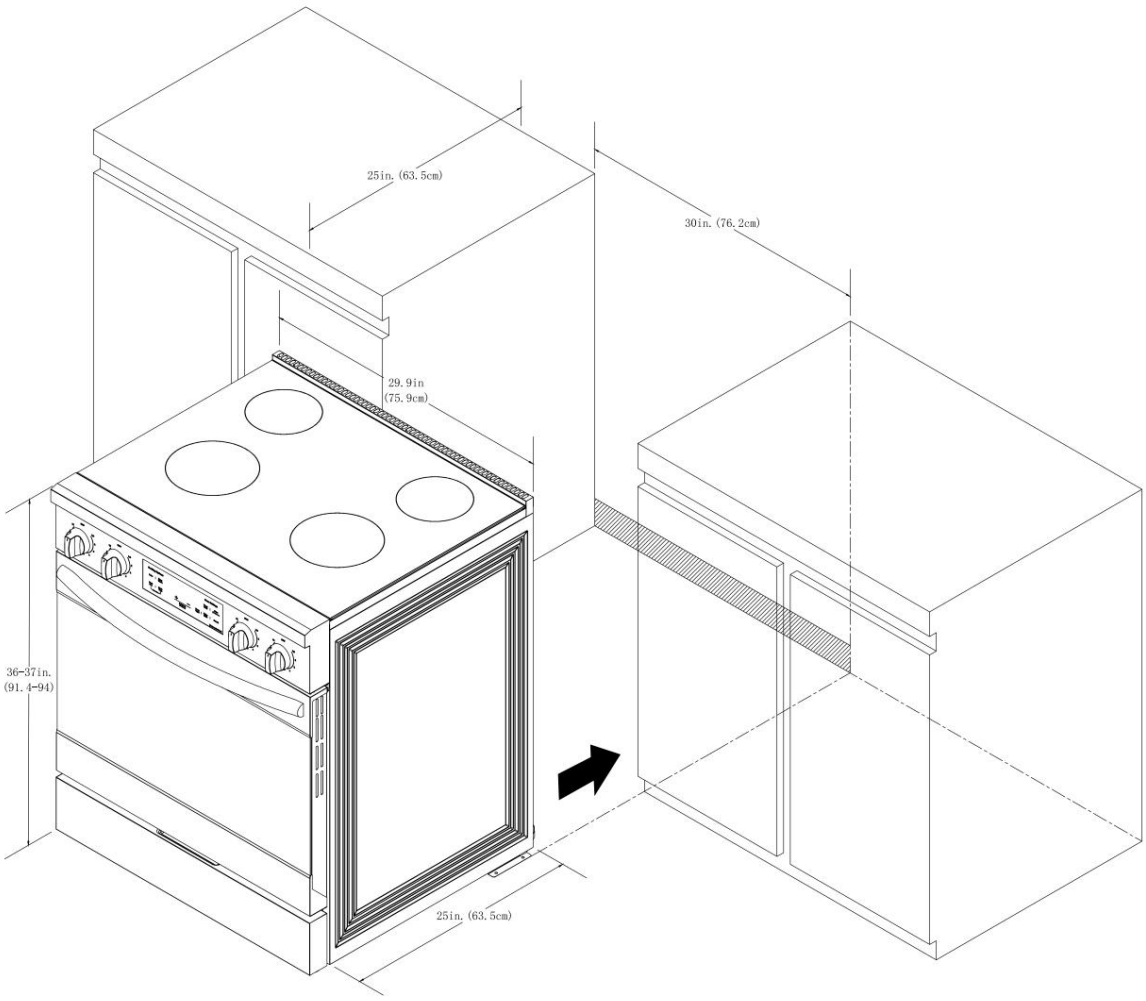
Distancias libres y dimensiones

ANTES DE COMENZAR a instalar su estufa, consulte la siguiente información, dimensiones y distancias. No coloque la estufa en un lugar expuesto a fuertes corrientes de aire. Mantenga una distancia adecuada entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.
Estas dimensiones son esenciales para un uso seguro de la estufa. La ubicación del tomacorriente puede ajustarse para cumplir con las siguientes dimensiones y distancias.

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

PRECAUCIÓN:

Su estufa está diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 90 °C (194 °F). Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, las encimeras y los gabinetes que rodean su estufa soporten el calor (hasta 90 °C (194 °F)) generado por la estufa. De lo contrario, podría decolorarse, deslaminarse o derretirse.



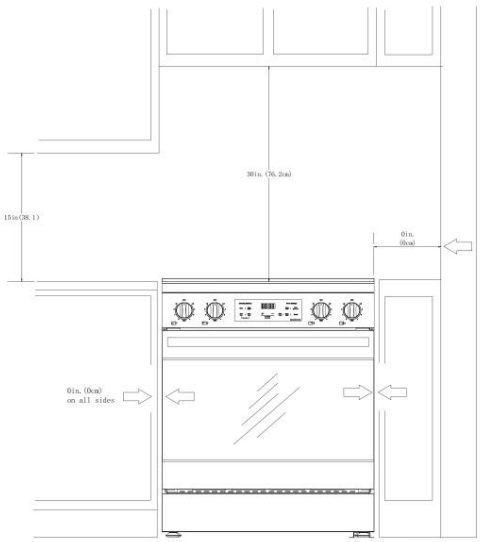
Dimensiones mínimas

Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, la encimera, el piso y los gabinetes 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 la superficie y la parte inferior de la madera sin protección o gabinetes de metal, o permita un mínimo de 24 pulgadas (61 cm) cuando la parte inferior del gabinete de madera o metal esté protegida por un tablero retardante de llama de no menos de 0,25 pulgadas (0,6 cm) de espesor cubierto con una lámina de acero no inferior al No. 28 MSG de 0,015 pulgadas (0,038 cm) acero inoxidable, 0,024 pulg. (0,061 cm) de aluminio o 0,020 pulg. (0,051 cm) de cobre.

Su estufa está aprobada para una separación de 0 cm (0 pulg.) con las superficies adyacentes sobre la placa de cocción. Sin embargo, recomendamos una separación mínima de 15,2 cm (6 pulg.) con las superficies que se encuentren a menos de 38,1 cm (15 pulg.) sobre la placa de cocción y el gabinete adyacente para reducir la exposición al vapor, las salpicaduras de grasa y el calor.

Para reducir el riesgo de quemaduras o incendios al tocar elementos calientes, evite colocar gabinetes sobre la placa de cocción. Si el espacio de almacenamiento está sobre la placa, se puede reducir el riesgo instalando una campana extractora que sobresalga al menos 12,7 cm (5 pulgadas) del frente de los gabinetes. Los gabinetes instalados sobre la placa de cocción no deben tener más de 40,6 cm (16 pulgadas) de profundidad.



Requisitos eléctricos

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

• Retire el fusible de la casa o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación. • Su cocina debe tener el voltaje y la frecuencia correctos, y debe estar conectada a una toma de tierra individual. circuito derivado, protegido por un disyuntor o fusible que tenga el amperaje especificado en la placa de clasificación ubicada sobre la parte superior Panel del cajón inferior.

• Le recomendamos que un electricista calificado realice la conexión eléctrica de su cocina. Después de la instalación, El electricista le mostrará dónde se encuentra el interruptor principal de la cocina.

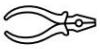
Consulte con su compañía eléctrica local los códigos eléctricos aplicables en su zona. Si no instala el cableado de su horno según los códigos vigentes, podría producirse una situación peligrosa. Si no existen códigos locales, su estufa debe estar cableada y protegida con fusibles según los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI/ NFPA n.° 70 (última edición).

A partir del 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que las construcciones nuevas (no existentes) utilicen un sistema de 4 Conexión del conductor a una estufa eléctrica.

- Al instalar una cocina eléctrica en una construcción nueva, siga las instrucciones en Conectar un cable de alimentación de 4 hilos en página 18.
- Debe utilizar un sistema eléctrico monofásico de CA de 208 Y/120 voltios o 240/120 voltios, 60 hercios, de 3 o 4 cables.
- Si el servicio eléctrico proporcionado no cumple con las especificaciones anteriores, solicite a un electricista autorizado que instale un servicio eléctrico aprobado. salida.
- Utilice únicamente un cable de cocina de 3 o 4 conductores homologado por UL. Estos cables pueden estar provistos de terminales de anillo en el cables y un dispositivo de alivio de tensión.

Se requiere un cable de cocina de 40 amperios con un rango mínimo de 125/250 voltios. No recomendamos una cocina de 50 amperios. cable, pero si se usa, debe estar marcado para usarse con aberturas de conexión de 35 cm (13,8 pulg.) de diámetro nominal. Asegúrese que centre el cable y el alivio de tensión dentro del orificio ciego para evitar que el borde dañe el cable.

- Debido a que las terminales de la cocina no son accesibles una vez que la cocina está en su posición, se debe usar un conducto o cable de servicio flexible. usado.

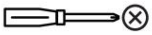


Alicates

Lápiz



Destornillador de tuercas de 1/4 pu/g.



destornillador Phillips



llave inglesa
ajustable



Perforar



Nivel

1

2

3

4

5

1

2

Conexión del cable de alimentación

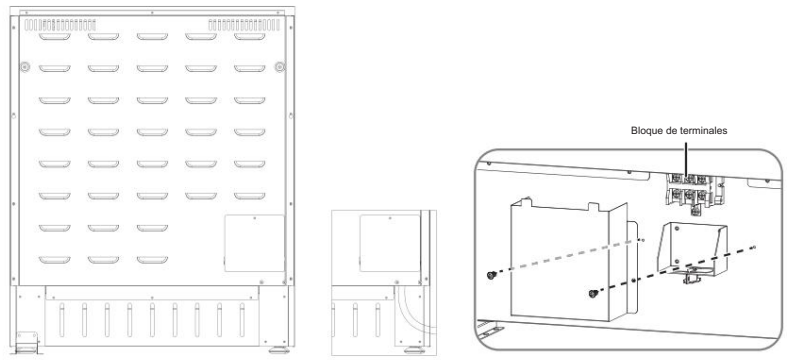
ADVERTENCIA:

- Se requiere conexión a tierra eléctrica en su cocina.
- No conecte el aparato a la red eléctrica hasta que tenga una conexión a tierra permanente.
- Su estufa debe estar conectada a un sistema de cableado metálico permanente con conexión a tierra, o debe conectarse un conector con conexión a tierra. al terminal de conexión a tierra o al cable conductor de su cocina.

Si no se hace alguna de las acciones mencionadas anteriormente, podría producirse un incendio, lesiones personales o una descarga eléctrica.

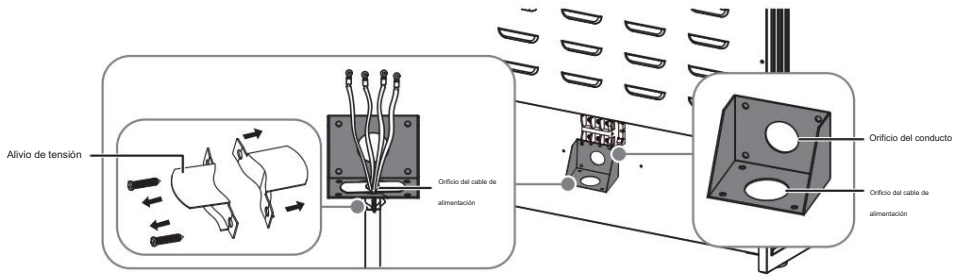
Retire la cubierta del bloque de terminales

1 Retire los dos tornillos que fijan la cubierta del bloque de terminales a la parte posterior de la estufa. No deseche los tornillos. Necesito que reinstalen la cubierta.

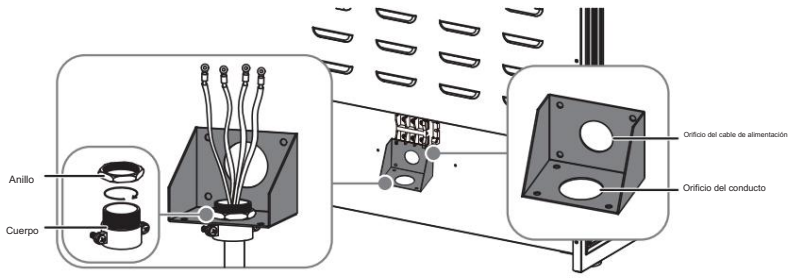


2 Para la instalación del cable de alimentación, enganche el protector de tensión en el orificio del cable de alimentación de 1 3/8 pulg. (3,5 cm) ubicado debajo de la parte trasera. del horno. Inserte el cable de alimentación a través del protector de cables y apriételo.

Nota: Debe instalar el cable de alimentación con un protector contra tirones. Conecte el protector contra tirones a la abertura de la placa de conexión del conducto.



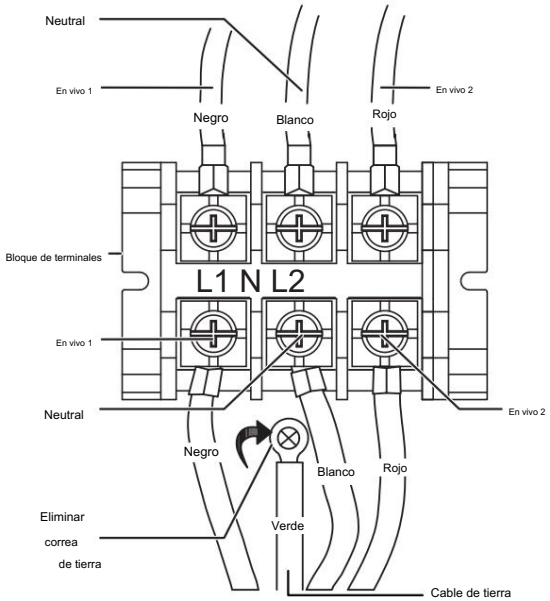
3 Para la instalación del conducto, inserte el protector del conducto en el orificio del conducto de 1 1/8 pulg. (2,8 cm) y luego instale el conducto. a través del cuerpo del protector contra tirones y fije el protector contra tirones con su anillo.



Si está conectando un cable de alimentación de 4 cables, vaya a Conectar un ~~cable de alimentación de 4 cables en la página~~ 18.

Si está conectando un cable de alimentación de 3 cables, vaya a Conectar un ~~cable de alimentación de 3 cables en la página~~ 19.

Conecte un cable de alimentación de 4 cables



1 Desconecte la alimentación del disyuntor o de la caja de fusibles antes de realizar la conexión eléctrica.

2 Retire los tres tornillos del terminal inferior del bloque de terminales y retire el tornillo de tierra.

3 Retire y deseche la tira de conexión a tierra ubicada entre el tornillo del terminal central y el tornillo de conexión a tierra. No Deseche los tornillos.

4 Inserte el tornillo de tierra en el anillo del terminal del cable de tierra del cable de alimentación y en el marco de la cocina.

5 Inserte los tres tornillos de terminal (retirados anteriormente) a través de cada anillo de terminal del cable de alimentación y en los terminales inferiores del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado al centro del bloque de terminales.

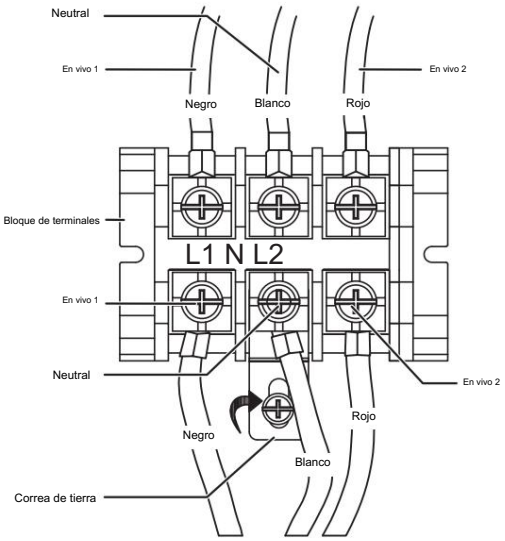
6 Vuelva a instalar y apriete los tornillos firmemente en el bloque de terminales.

7 Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Vivo 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
En vivo 1 - En vivo 2	208 V / 240 V

8 Vaya a Reemplazar la cubierta del bloque de terminales en la página 20.

Conecte un cable de alimentación de 3 cables



1 Retire los tres tornillos del terminal inferior del bloque de terminales.

2 Inserte los tres tornillos de terminal a través de cada anillo de 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.

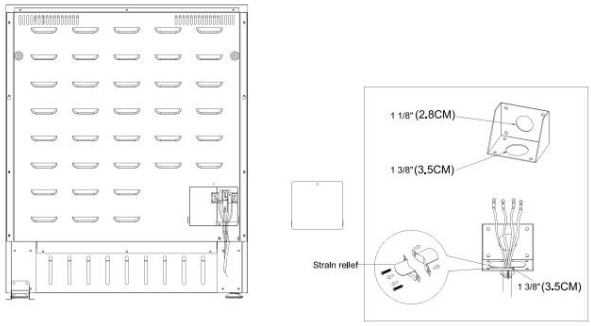
3 Apriete firmemente los tornillos al bloque de terminales.

4 Compruebe el voltaje después de conectar el cable de alimentación.

Vivo 1 - Neutral	120 V
Live 2 - Neutral	120 V
En vivo 1 - En vivo 2	208 V / 240 V

5 Vaya a Reemplazar la cubierta del bloque de terminales en la página 20.

Vuelva a colocar la cubierta del bloque de terminales



1 Asegúrese de que el cable esté bien fijado en su lugar utilizando el prensaestopas.
2 Alinee la cubierta del bloque de terminales con los orificios para tornillos en la parte posterior de su cocina.
3 Inserte los dos tornillos que quitó anteriormente a través de los orificios de la cubierta y dentro de los orificios de la parte posterior de su rango.
4 Apriete los tornillos.

Instalación del dispositivo antivuelco

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco, su estufa debe estar asegurada con el dispositivo antivuelco provisto.

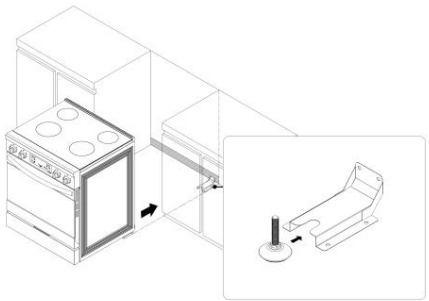
- Todas las estufas pueden volcarse y provocar lesiones personales.
- Un niño o un adulto puede volcar su estufa y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en su cocina y estructura siguiendo las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que su estufa esté conectada al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
- Si separa la cocina de la pared para limpiarla, realizarle mantenimiento o por cualquier otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente
  Se reactiva al empujar la estufa contra la pared. En caso de uso anormal (por ejemplo, si una persona se para, se sienta o se apoya en una puerta abierta), no tomar esta precaución puede provocar que la estufa se vuelque. El derrame de gas podría causar lesiones personales.
  líquidos calientes o de su propia gama.

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

Su estufa venía con un soporte antivuelco, tornillos e instrucciones de instalación. Si el soporte no se instala correctamente, la estufa podría volcarse si usted o un niño se paran, se sientan o se apoyan sobre la puerta abierta del horno.

1 Suelte y extienda la pata niveladora hasta un espacio libre mínimo de 1,8 cm (0,7 pulg.) entre la parte inferior de la cocina y el piso.

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 colocada en el soporte. Consulte Extracción y reemplazo del cajón de almacenamiento en la página 44.

4 Incline con cuidado la estufa hacia adelante. El soporte debe detener la estufa a 10,2 cm (4 pulgadas) de volcarse. Si no es así, Es necesario volver a instalar el soporte.

Colocación de su estufa y conexión a la energía

1. Conecte el cable de alimentación. Asegúrese de que la toma de corriente cumpla con los códigos eléctricos locales o nacionales.

2 Deslice la estufa hasta su lugar.

3 Asegúrese de que la pata trasera de su cocina esté deslizada en el soporte antivuelco. Incline con cuidado la cocina hacia adelante para asegurarse. que el soporte antivuelco evita que se vuelque.

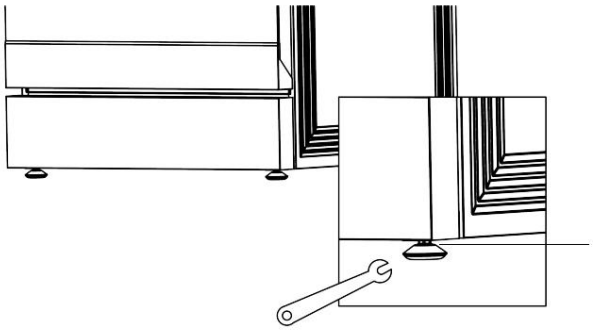
Su estufa debe estar nivelada. Si no lo está, la puerta podría no cerrarse o sellarse correctamente, lo que puede causar un calentamiento desigual y problemas de desperdicio de electricidad.

• Para facilitar el ajuste de las patas, pida a alguien que empuje la parte superior de la cocina para inclinarla ligeramente.
• Generalmente basta con ajustar las dos patas delanteras, pero se pueden ajustar las cuatro patas si es necesario.

1 Asegúrate de que tu estufa esté ubicada donde la deseas.

2 Con una llave, nivele la cocina girando las patas niveladoras delanteras si es necesario. En sentido antihorario acorta la pata y
Reduce el alcance. En sentido horario, alarga la pierna y aumenta el alcance.

Ajuste las patas niveladoras solo lo necesario para nivelar la estufa. Extenderlas más de lo necesario o quitarlas puede desestabilizar la estufa.



3 Si su cocina está al lado o entre gabinetes, asegúrese de que la superficie de cocción esté nivelada con las encimeras.

1 Acerque la estufa lo suficiente a la toma de corriente que planea usar y luego enchufe el cable de alimentación.

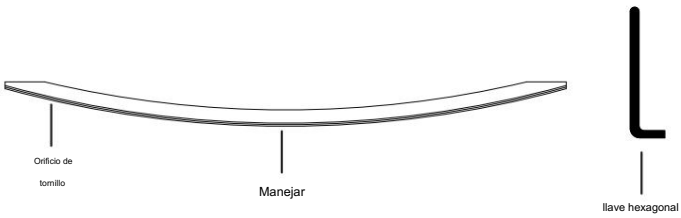
2 Deslice la estufa a su posición. Asegúrese de que la pata trasera izquierda (o trasera derecha) se deslice debajo del soporte antivuelco.
La estufa debe quedar a 2 cm (0,8 pulgadas) de distancia de la pared trasera cuando está instalada correctamente.

3 Incline con cuidado la estufa hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco esté instalado correctamente y evite que se vuelque.

4. Conecte la alimentación eléctrica. Asegúrese de que la estufa funcione correctamente. Para más información, consulte las INSTRUCCIONES DE USO en la página 23.

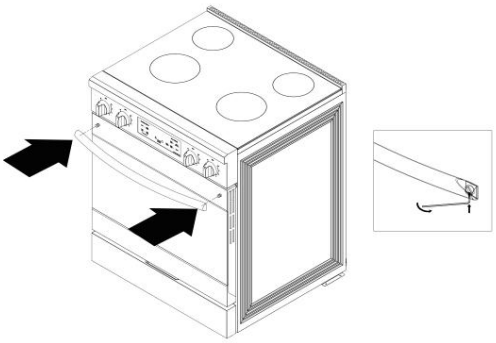
Es posible que su estufa tenga un “mango KD” que necesita instalar.

1 Revise los kits de instalación para el mango y la llave hexagonal.



2 Asegúrese de que el lado con orificios para tornillos esté orientado hacia la puerta del horno.

3 Coloque la manija de la puerta contra la puerta del horno y ajústela 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 su cocina quede demasiado cerca de la pared detrás de ella, instale las almohadillas de plástico incluidas.

1 Localice el kit de almohadillas de plástico. Incluye:

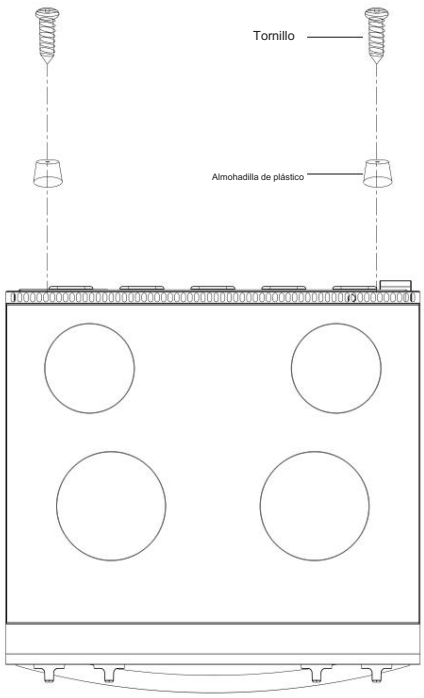


Tornillos (2)



Almohadillas de plástico

2 Alinee los orificios de las almohadillas de plástico con los orificios de la parte superior trasera de la cocina y luego asegure las almohadillas a la cocina con los tornillos provistos.



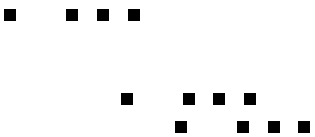
OPERANTE INSTRUCCIONES

Cocina eléctrica de 4.8 pies cúbicos con limpieza a vapor

Antes de comenzar a usar su estufa 24

Uso de los quemadores de superficie . ... 30 Consejos para hornear. ... . 31 Programación del tiempo de cocción

Programación de una hora de inicio diferida Asar a la parrilla. ... .



Todos los equipos eléctricos con piezas móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer y comprender todas las normas de seguridad.
Información. Consulte PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES en la página 3.

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 luego séquelas con un paño limpio y seco.

No utilice detergentes abrasivos, detergentes abrasivos en polvo ni objetos afilados para limpiar la cocina. Estos productos pueden dañar las superficies.

Al encender una resistencia o el horno por primera vez, es posible que se desprenda humo y olores. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

No toque ninguna superficie caliente de la estufa. Use guantes o agarraderas para horno. No permita que los niños se acerquen a la estufa.

- 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 de 5 a 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. El calor residual completa el proceso de cocción.
- Para reducir el tiempo necesario para recalentar el horno, planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre cocciones. artículo y el siguiente.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

- Antes de usar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las advertencias y precauciones de seguridad que se indican. De lo contrario, podría... provocar daños al producto, lesiones personales o la muerte.
- Cuando desee mover una olla o sartén a otra zona, levántela y colóquela sobre la otra zona. No la deslice de una zona a otra, ya que podría rayar las superficies.

No utilice la placa de cocción de vidrio como tabla de cortar. No coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no esté en uso. Encienda los quemadores solo después de colocar utensilios de cocina sobre ellos. No guarde objetos pesados sobre la placa de cocción. Podrían caerse y dañarla.

- No coloque papel de aluminio ni artículos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa. Cuando esté en uso. El aire caliente de la ventilación podría derretir plásticos o encender elementos inflamables. • Asegúrese de encender la resistencia correcta. • Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use utensilios de cocina. • Coloque siempre una sartén en el centro de la resistencia sobre la que esté cocinando. • Nunca deje los quemadores de la superficie desatendidos mientras usa una temperatura alta. Los derrames de ebullición causan humo y derrames de grasa que pueden incendiarse. • Apague los quemadores superiores antes de retirar los utensilios de cocina. • No use film transparente para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse sobre la superficie y ser difícil de retirar.

No toque los quemadores superiores hasta que se enfríen. La superficie puede estar aún caliente y podría quemarse si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente. Limpie inmediatamente cualquier derrame en el área de cocción para evitar tareas de limpieza difíciles más adelante. Si el gabinete de almacenamiento está justo encima de la superficie de cocción, asegúrese de que los artículos dentro del gabinete se usen con poca frecuencia y que puedan almacenarse de forma segura en un área expuesta al calor. Las temperaturas pueden ser peligrosas para artículos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

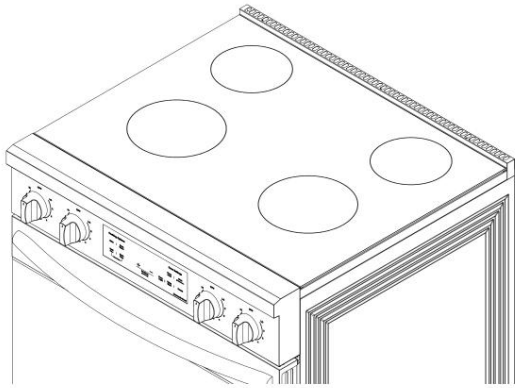
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

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

Identificación de los quemadores

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



N.º de artículo		Descripción
1	Left Front	2 pulgadas 1200
2	Left Rear	1200 EN
3	Right Rear	1200 vatios
4	Right Front	2 pulgadas 1200

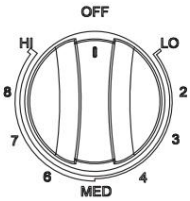
Áreas de cocina

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

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

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

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



Soltero

(trasero izquierdo, trasero derecho)

1 Empuje la perilla hacia adentro.

2 Para los quemadores izquierdo y derecho, gire la perilla en cualquier dirección hasta obtener la configuración que desee.

ALTO	Comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos, poner agua a hervir o asar en una sartén.
MEDIO ALTO	Continuar hirviendo rápidamente, friendo, friendo en abundante aceite o cocinando al vapor verduras.
MEDIO	Mantener un hervor lento o espesar salsas y jugos
MEDIO BAJO	Mantener los alimentos cocinándose, escalfándose o guisándose
BAJO	Mantener la comida caliente o derretida

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

- Fondo plano y lados rectos.
- Tapa hermética
- El peso del mango no inclina la sartén.
- La sartén está bien equilibrada
- El tamaño de la sartén coincide con la cantidad de comida que se va a preparar y el tamaño del elemento de superficie.
- Fabricados con material que conduce bien el calor. Consulte Tipos de utensilios de cocina en la página 27.

Tipos de utensilios de cocina

El material del que están hechos sus utensilios de cocina determina la rapidez y uniformidad con la que se transfiere el calor desde la superficie hasta el fondo de la olla.

Aluminio	Excelente conductor de calor. Algunos alimentos oscurecen el aluminio. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si desliza sartenes de aluminio sobre la placa vitrocerámica, podrían dejar marcas metálicas que parecen rayones. Elimine estas marcas en cuanto la placa se enfríe.
Cobre	Excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Si se deslizan sartenes de cobre sobre la vitrocerámica, pueden quedar marcas metálicas que parecen rayones. Elimine estas marcas tan pronto como la placa de cocción se enfríe.
Acero inoxidable	Conductor de calor lento con resultados de cocción desiguales. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
Hierro fundido	Mal conductor, pero retiene bien el calor. Se cocina uniformemente una vez alcanzada la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en vitrocerámicas.
Utensilios	Las características de calentamiento varían según el material de base. El revestimiento de esmalte de porcelana debe ser liso para evitar rayar las placas vitrocerámicas.
Vaso	Conductor de calor lento. No se recomienda para vitrocerámicas, ya que puede rayar el vidrio.

Limpieza

- Limpie la placa de cocción antes de utilizarla por primera vez.

Limpie su 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 está cocinando, apague los elementos del quemador y limpie inmediatamente el derrame.
  El área de cocción está caliente para evitar una limpieza difícil más adelante. Con mucho cuidado, limpie el derrame con un paño limpio y seco.
  toalla. Use guantes o manoplas protectoras para evitar quemarse.
- No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en el marco de la estufa durante un período prolongado de tiempo.
- No utilice polvos de limpieza abrasivos ni estropajos porque pueden rayar la superficie de cocción.
- No utilice blanqueador con cloro, amoníaco ni otros limpiadores no recomendados específicamente para su uso en vitrocerámica.
  superficie.

Prevención de marcas y arañazos

No utilice utensilios de cocina de vidrio. Podrían rayar la placa de cocción.

No coloque salvamanteles ni aros para wok entre la placa de cocción y la sartén. Estos objetos pueden marcar o rayar la placa.

- Asegúrese de que la superficie de cocción y el fondo de las ollas y sartenes estén limpios.
- No deslice ollas y sartenes metálicas sobre la superficie de cocción.

Prevención de manchas

- No utilice un paño de cocina sucio ni una esponja para limpiar la superficie de la placa de cocción. Pueden dejar una película que puede manchar la superficie.
  la superficie de cocción después de calentar el área.
- Cocinar continuamente sobre una superficie sucia puede provocar una mancha permanente.

Prevenir otros daños

- No permita que el plástico, el azúcar ni los alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la placa de cocción caliente. Si esto ocurre, limpie
  inmediatamente.
- No deje que la olla se seque. Esto podría dañar la placa de cocción y la olla.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo ni como tabla de cortar.

Usando el horno

Ajustes mínimos y máximos

ADVERTENCIA: Aléjese 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.

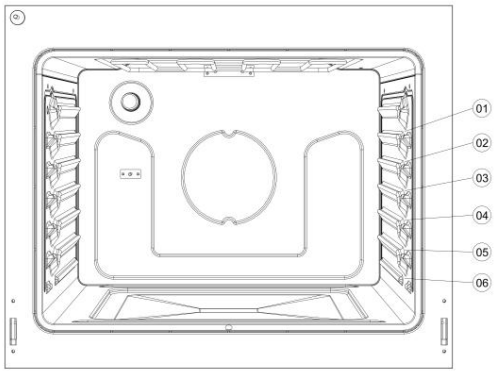
Lista de parámetros de función						
Función	Temperatura			Tiempo		
	Por defecto	Rango	Unidad	Por defecto	Rango	Unidad
Hornear	350	175-550		10:00	00:01-10:00 HR/MIN	
	177	79-288				
Mantener caliente	175	No ajustable		03:00	HR/MIN no ajustable	
	79	No ajustable				
Limpieza con vapor	150	No ajustable		00:25	HR/MIN no ajustable	
	66	No ajustable				
Asar a la parrilla Hola	550	No ajustable		03:00 No ajustable HR/MIN		
	288	No ajustable				
Asarlo a la parrilla	400	No ajustable		03:00	HR/MIN no ajustable	

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, el elemento se detendrá al minuto. Esto no indica una falla del producto. El horno se reinicia automáticamente al cerrar la puerta.

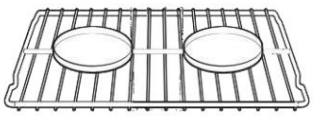
Posicionamiento de las parrillas del

horno. Puede retirar y reposicionar las parrillas en cualquiera de las seis posiciones. Cada parrilla tiene un tope integrado para evitar que se extraiga accidentalmente. Una correcta colocación de las parrillas proporciona los mejores resultados de cocción.

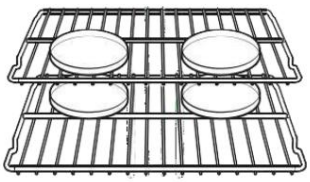
ADVERTENCIA: Aléjese del horno al abrir la puerta. El aire caliente o el vapor que sale pueden quemarle las manos, la cara o los ojos. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.



Centrar las bandejas en el horno mejora la cocción. Al hornear varios alimentos, asegúrese de dejar un espacio de 2,5 a 3,8 cm (1 a 1,5 pulgadas) alrededor de cada uno. Al hornear en una sola rejilla, coloque la rejilla del horno en la posición 3 o 4. Al hornear en varias rejillas, coloque las rejillas del horno en las posiciones 3 y 5. Coloque dos bandejas en la parte trasera de la rejilla superior y las otras dos en la parte delantera de la rejilla inferior.



Colocación de bandejas en una sola rejilla



Colocación de bandejas en varias rejillas

PRECAUCIÓN:

• No cubra la rejilla del horno con papel de aluminio. Esto dificulta la circulación del calor y resulta en un horneado deficiente. • No coloque papel de aluminio sobre la base del horno, ya que podría dañarlo. • Coloque las rejillas del horno solo cuando este esté frío. • Al colocar una rejilla en la posición más alta, asegúrese de que esté bien colocada sobre el tope.

Cómo retirar la rejilla del horno 1

Tire de la rejilla hacia afuera hasta que se detenga.

2 Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire de ella para sacarla del horno.

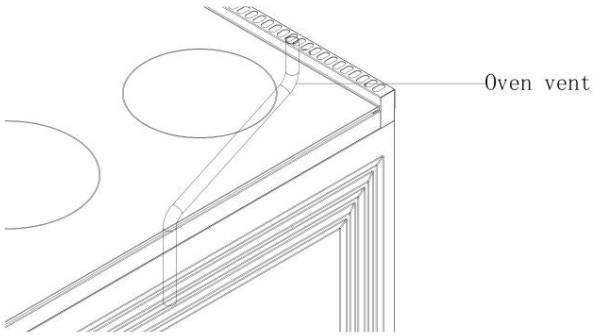
Reemplazo de una rejilla del

horno 1 Coloque el borde posterior de la rejilla sobre el soporte de la rejilla.

2 Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela dentro del horno.

Uso del respiradero del horno

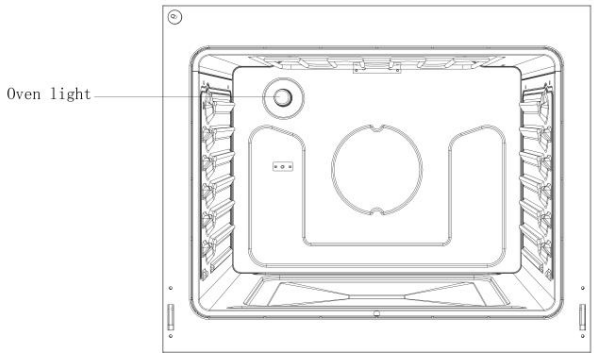
El respiradero del horno está ubicado sobre el elemento trasero derecho.



- Do noNo bloquee ni coloque elementos frente a la ventilación del horno. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because El respiradero del horno y el área circundante pueden calentarse, tenga cuidado al colocar objetos cerca del respiradero. Hot steam Podría calentar o derretir elementos colocados delante del respiradero.

Uso de la luz del horno

El horno tiene una luz que se encuentra en la pared trasera del horno, en la esquina superior trasera izquierda.



- Touch the Botón de luz del horno para encender o apagar la luz. La luz del horno le permite verificar el progreso de la cocción sin abriendo la puerta del horno.

Consejos para hornear

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or alum Utilice recipientes de plástico o moldes de silicona resistentes al calor.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholde◦ Póngase en contacto con el elemento caliente del horno.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Ajuste del reloj

1) En modo de espera, pulse brevemente [+] y [-] simultáneamente para acceder al modo de ajuste de la hora. La hora parpadeará.
y los minutos del reloj siempre están activados (muestra 12:00 cuando se enciende y muestra el reloj en tiempo real después de encenderlo)
encendido). Presione brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor y presione prolongadamente [+] o [-] para ajustar 10 valores.

2) En el estado de ajuste de la hora del reloj, presione brevemente [+] y [-] al mismo tiempo para ingresar al estado de ajuste de los minutos del reloj.
Las horas del reloj siempre están activas y los minutos parpadean. Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor y mantenga pulsado [+] o
[-] para ajustar 10 valores.

3) En el estado de ajuste de los minutos del reloj, presione [+] y [-] simultáneamente para confirmar el ajuste del reloj e ingresar al modo de espera.
estado.

4) El rango de ajuste del horario de 12 horas es de 1:00 a 12:59, y el rango de ajuste del horario de 24 horas es de 0:00 a 23:59.

1
2
3
4
5 Cancel.
6

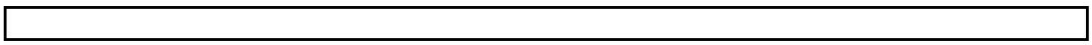
°F

°F

°F



1



2

3

4 00:00

5

6

Hornear

7

8

1

2

350°

3

4 Hornear00:00

5

6 Demora

7

8

9

10

1

2

3

4

Hola

5

6

1

2

Cálido

3

1 FC F
2
3

1 Lugar

2

MANTENIMIENTO

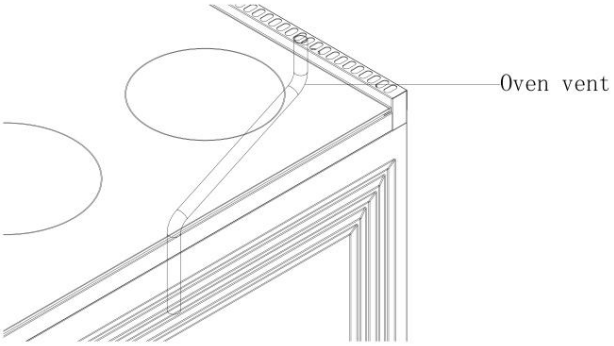
Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA:

• Asegúrese siempre de que los controles estén apagados y que todas las superficies estén frías antes de retirar o limpiar cualquiera de las piezas de la cocina. evitar que te quemes.
• Si por algún motivo se desmonta la cocina de la pared, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco después de desmontarla. Si no se toma esta precaución, la estufa podría volcarse y causar lesiones personales.

Uso de la ventilación del horno

• La ventilación del horno se encuentra sobre el elemento de superficie trasero derecho. • La zona de ventilación puede calentarse durante el uso del horno. • Es normal que salga vapor de la ventilación. • La ventilación es importante para una correcta circulación del aire. Nunca la bloquee.



Limpieza del panel de control

PRECAUCIÓN:

• Nunca utilice lana de acero ni limpiadores abrasivos. • Proteja la superficie de objetos afilados.
Estos elementos 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 limpiacristales. Puede usar agua tibia con jabón para limpiar las zonas muy sucias.

3 Una vez finalizada la limpieza, desbloquee los controles del horno.

Limpieza de piezas pintadas y molduras decorativas

• Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa y luego seque con un paño limpio, seco y suave. • Para residuos más difíciles y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre el área y deje actuar de 30 a 60 minutos. minutos. Limpie con un paño húmedo y seque con un paño limpio, seco y suave.

PRECAUCIÓN: No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Estos productos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

Limpieza de superficies de acero inoxidable

PRECAUCIÓN: No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Estos productos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

Nota: Para evitar decoloraciones o manchas de grasa, recomendamos limpiar y eliminar cualquier derrame, mancha y grasa de su cocina después de cada uso.

1 Coloque una pequeña cantidad de un limpiador de acero inoxidable diseñado para usar con electrodomésticos sobre un paño húmedo o papel húmedo. toalla.

2 Limpie un área pequeña, frotando en la dirección de la veta del acero inoxidable, si corresponde.

3 Seque y enjuague con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.

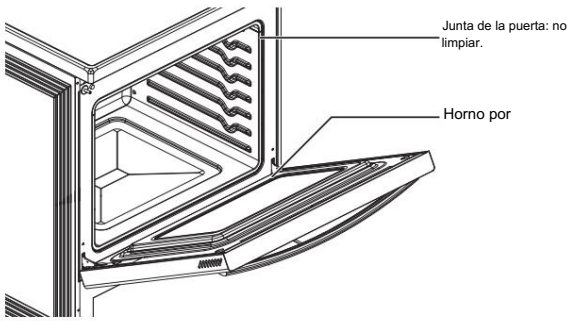
4 Repita según sea necesario.

Nota: Si anteriormente utilizó un limpiador para electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral, lave la superficie con líquido lavavajillas y agua antes de usar el limpiador de acero inoxidable.

1
2
3

4

1



2
3

—

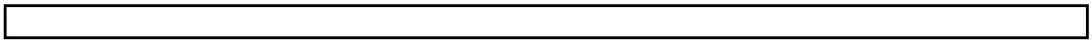
4

1
2

3
4
5



Limpieza de uso diario normal

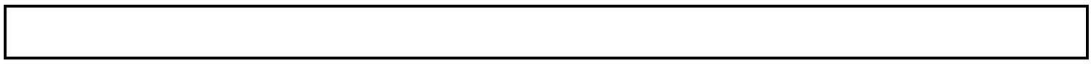


1

2

3

Limpieza de derrames de azúcar y plásticos derretidos



1

2

3

Eliminación de residuos quemados

1

2

3

4

5

Eliminación de residuos pesados y quemados

1

2

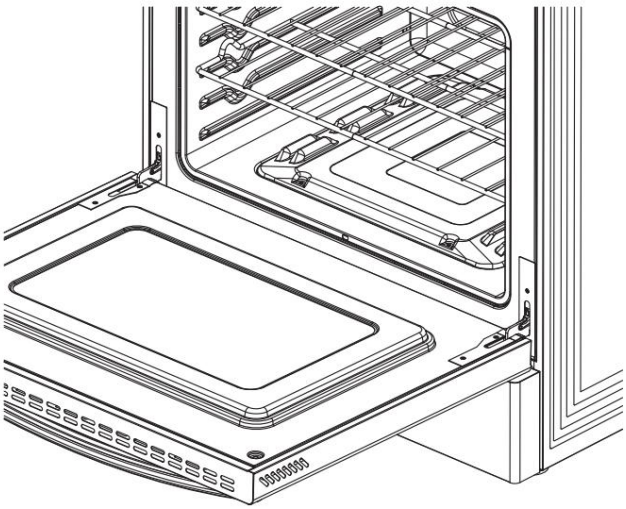
3

4

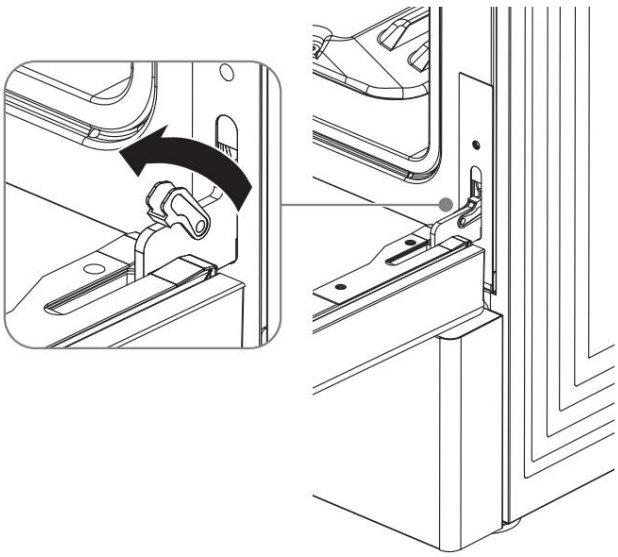
Limpieza del sello de la placa de cocción

Quitar la puerta

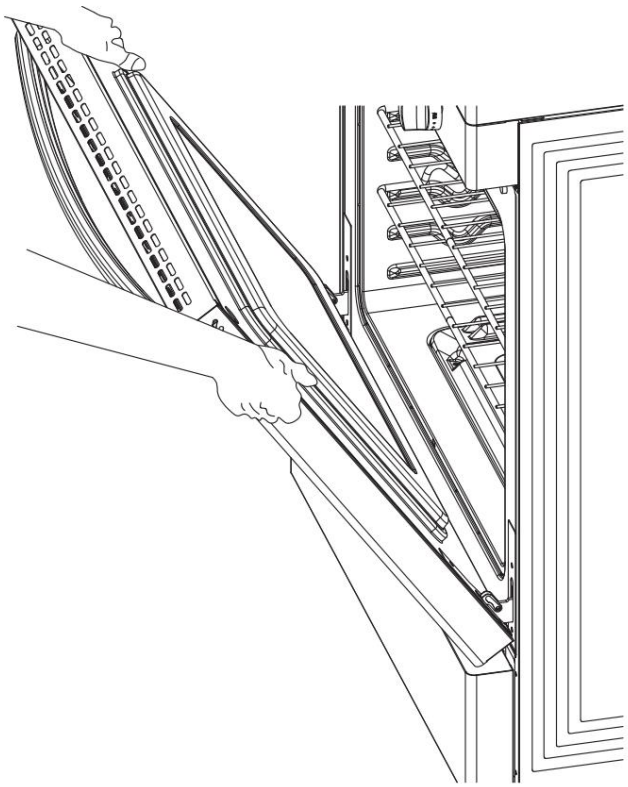
1



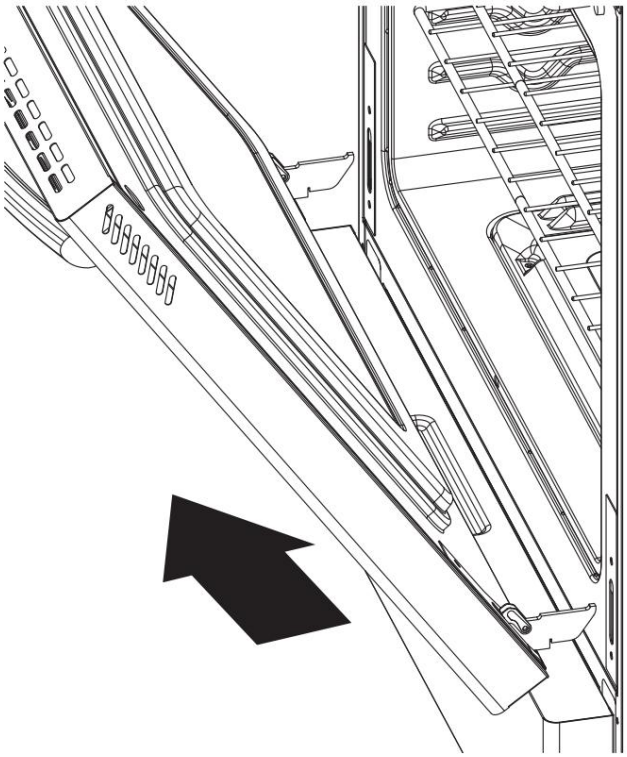
2



3

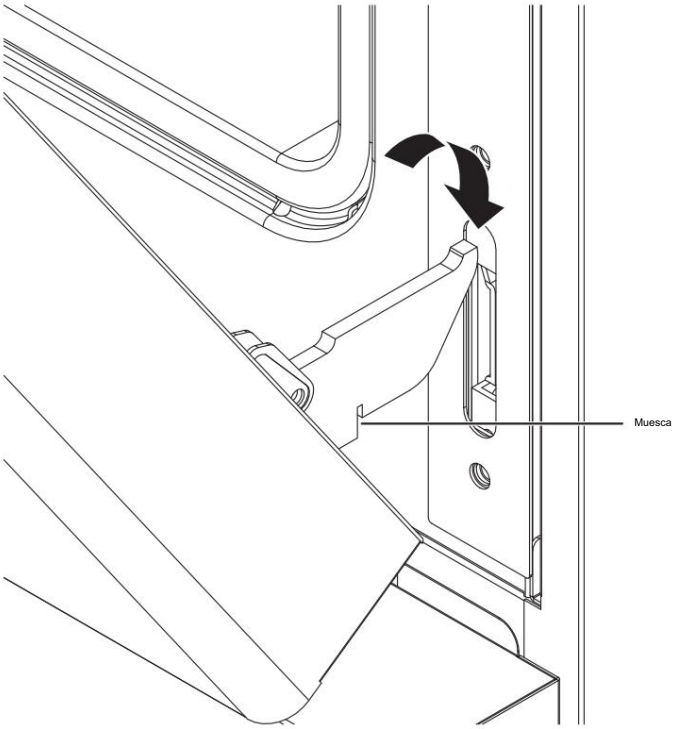


4



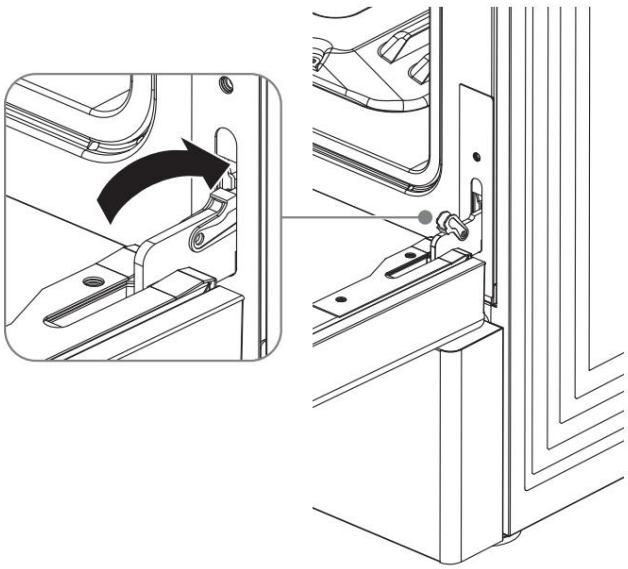
Reemplazo de la puerta

1

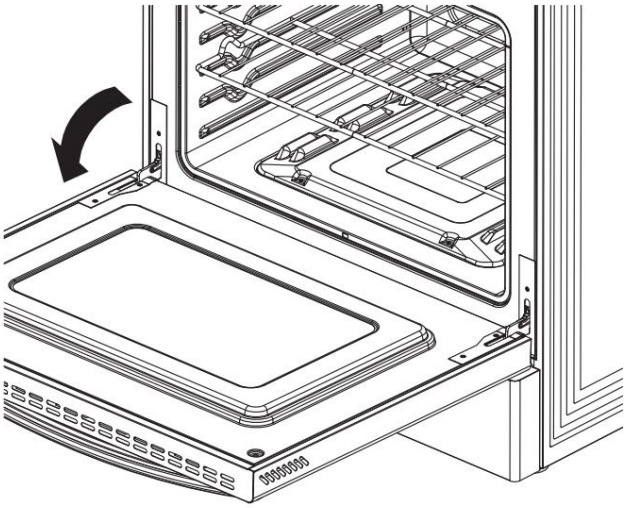


2

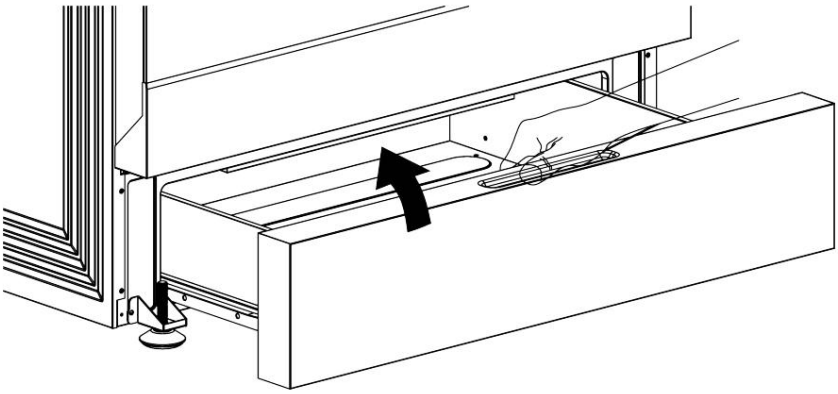
3



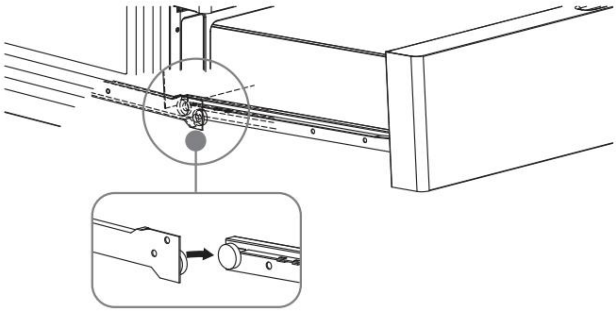
4



1



2



1
2

3

Caliente

4

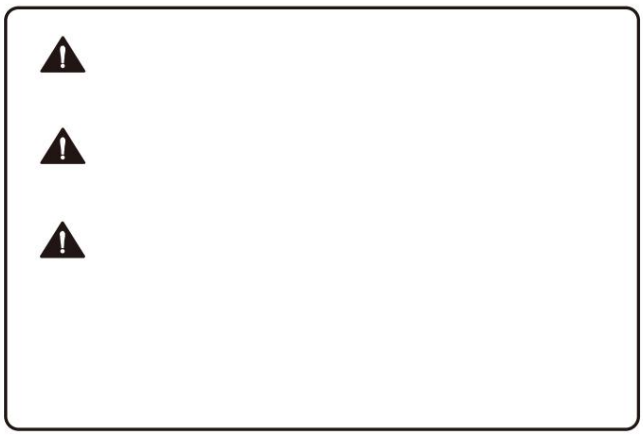
5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

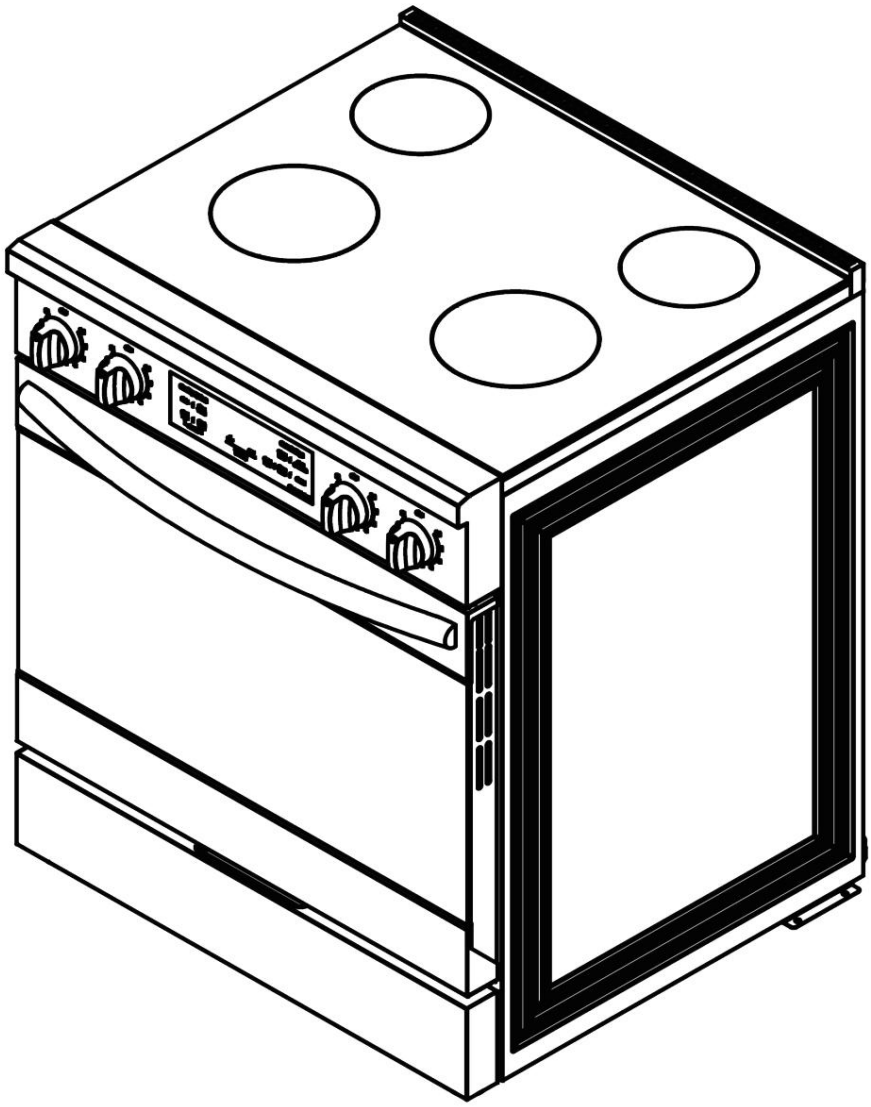
KUCHENKI ELEKTRYCZNE

MODEL: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

KUCHENKI ELEKTRYCZNE

MODEL: HFP3001E-V



To jest oryginalna instrukcja, przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji instrukcji obsługi.
Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś.
Przepraszamy, ale nie będziemy Cię już więcej informować, jeśli w naszym produkcie pojawią się aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

⚠



⚠

OSTRZEŻENIE	
OSTROŻNOŚĆ	

















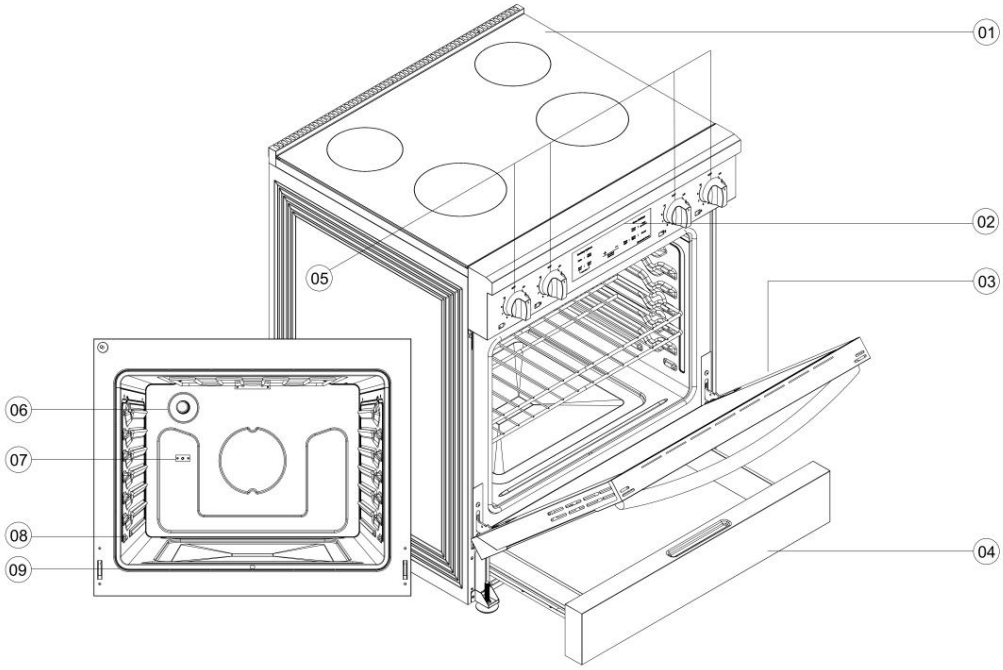


Cechy

Zawartość opakowania

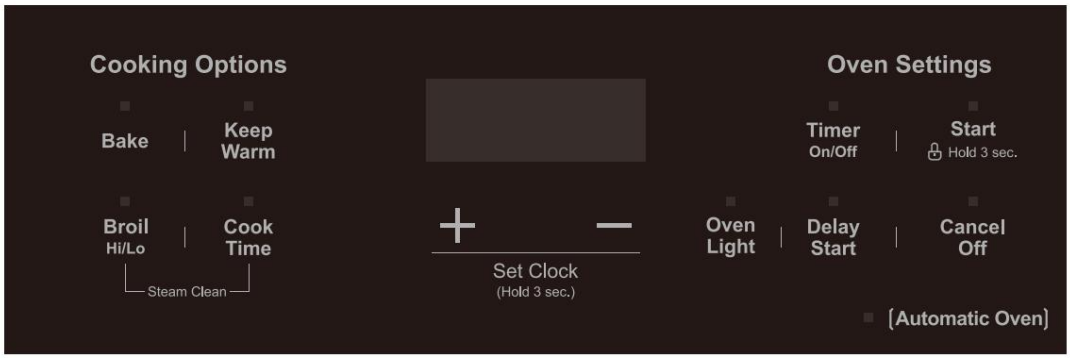
- 4,8 stopy sześcienne wolnostojąca kuchenka elektryczna z czyszczeniem parowym
- Urządzenie zabezpieczające przed przewróceniem (1) i śruby ST5*40 mm (4)
- Uchwyt piekarnika (1) z kluczem imbusowym (1)
- Ruszty piekarnika (1)
- Tylne plastikowe podkładki (2) ze śrubami ST5*20 mm (2)
- Instrukcja użytkownika

Główne składniki



Przedmiot	Funkcja
1	Panel sterowania piekarnika
2	Powierzchnia szklana
3	Drzwi piekarnika
4	Szuflada do przechowywania
5	Pokrętło sterowania powierzchnią
6	Światło piekarnika
7	Termoelement
8	Warstwa piekarnika
9	Uszczelka

Panel sterowania piekarnika



Funkcja

Panel sterowania

powierzchnia lass

Drzwi piekarnika

wściekłość szuflada

Do czego służy pokrętło sterujące?

Światło piekarnika

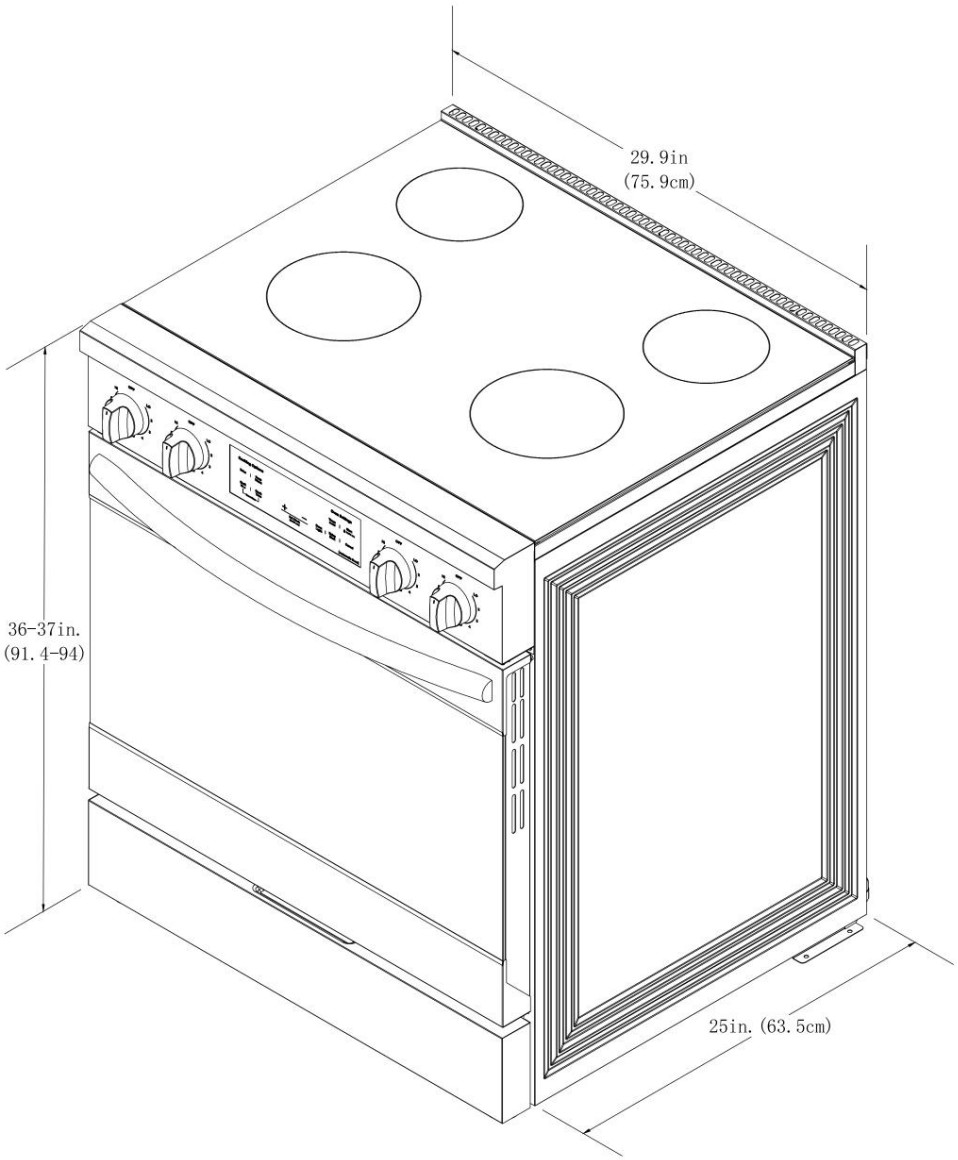
hermopara

Warstwa ven

Uszczelka

PANEL DOTYKOWY	OPIS
Upiec	Naciśnij funkcję pieczenia raz, a uruchomiony zostanie tylko tryb pieczenia
Burda	Włącza funkcję grillowania. Przyrządza potrawy tylko przy użyciu górnego palnika piekarnika. Naciśnij raz, aby grillować w trybie wysokiej temperatury. Naciśnij dwa razy, aby grillować w trybie niskiej temperatury.
Utrzymaj ciepło	Utrzymuj ciepło ugotowanych potraw po ich upieczeniu. Obniża to temperaturę piekarnika i utrzymuje ją na poziomie 175°F (79) przez okres do trzech godzin.
Czas gotowania	Włącz funkcję Cook Time, a następnie użyj klawiatury numerycznej, aby ustawić czas gotowania potrawy. Piekarnik automatycznie wyłączy się po upływie ustawionego czasu.
Opóźniony start	Ustaw piekarnik tak, aby uruchamiał się i wyłączał automatycznie. Stosuj z funkcją pieczenia.
Włączanie/wyłączanie timera	Włącza kuchenny minutnik na wybrany czas.
+	W stanie ustawienia czasu lub temperatury: zwiększ wartość czasu lub temperatury
-	W stanie ustawienia czasu lub temperatury: zmniejsz wartość czasu lub temperatury
Ustaw zegar	W trybie czuwania naciśnij jednocześnie przyciski [+] i [-], aby przejść do ustawień zegara.
Światło piekarnika	Włącza lub wyłącza oświetlenie piekarnika.
Start	Uruchamia funkcje pieczenia, czyszczenia lub pomiaru czasu w piekarniku.
Anulować	Anuluj bieżącą operację
Zamek	Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy, aby wyłączyć panel dotykowy, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika. Panele dotykowe pozostają zablokowane, dopóki nie wyłączysz tej funkcji.

Wymiary zakresu



Wybór lokalizacji

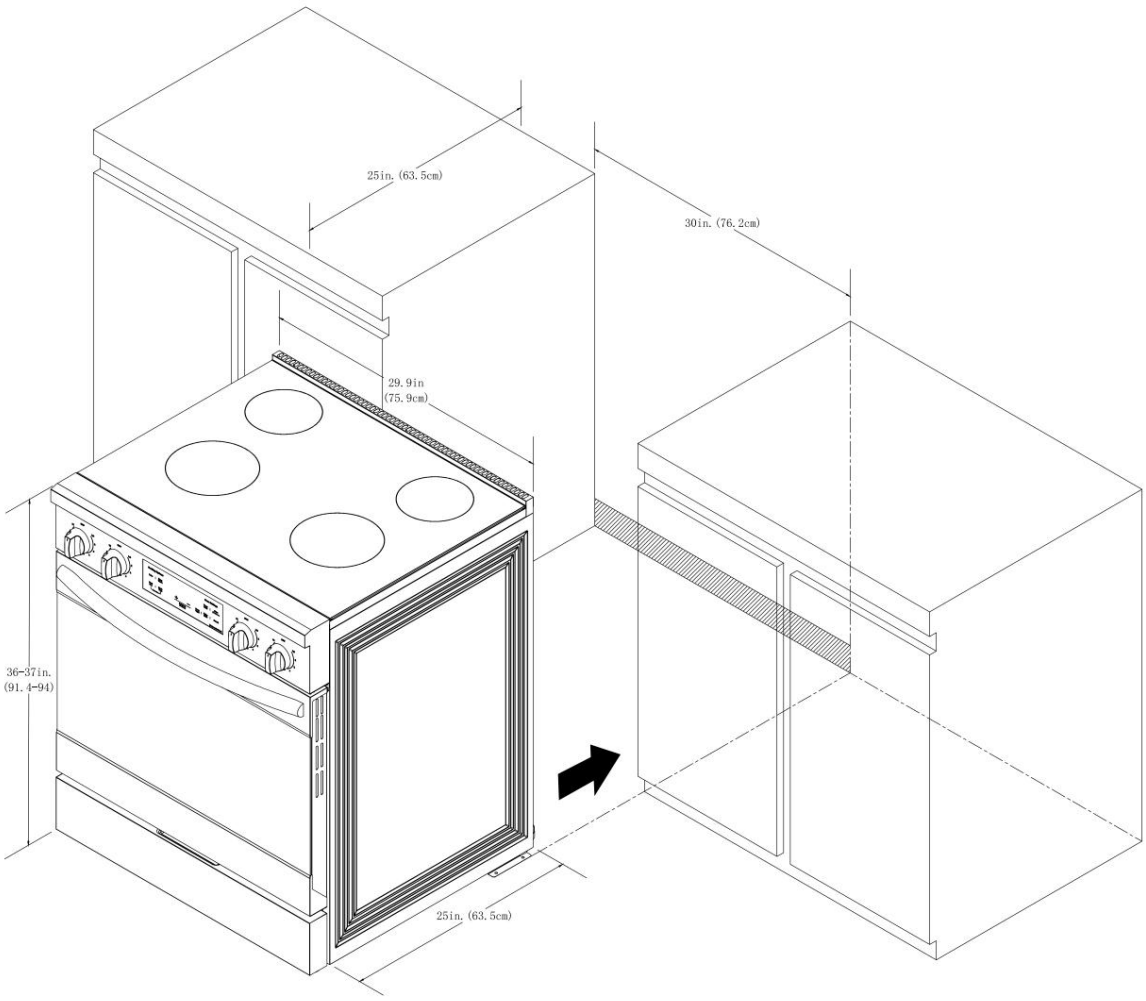
Odstępy i wymiary

PRZED ROZPOCZĘCIEM instalacji kuchenki zapoznaj się z poniższymi informacjami, wymiarami i odstępami. Nie umieszczaj kuchenki w miejscu, w którym może być narażona na silne przeciągi. Zapewnij odpowiednie odstępy między kuchenką a sąsiadującymi powierzchniami palnymi.
Te wymiary muszą być zachowane, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie kuchenki. Położenie gniazdka elektrycznego można dostosować, aby spełnić następujące wymiary i odstępy.

W przypadku instalacji w Kanadzie wolnostojącej kuchenki nie należy instalować w odległości mniejszej niż 4,7 cala (12 cm) od sąsiadującej powierzchni.

OSTROŻNOŚĆ:

Twój piec został zaprojektowany tak, aby spełniać maksymalną dopuszczalną temperaturę drewnianej szafki 194° F (90° C). Upewnij się, że okładzina ścienna, blaty i szafki wokół pieca są w stanie wytrzymać ciepło (do 194° F (90° C)) generowane przez piec. W przeciwnym razie może dojść do przebarwień, rozwarstwienia lub stopienia.



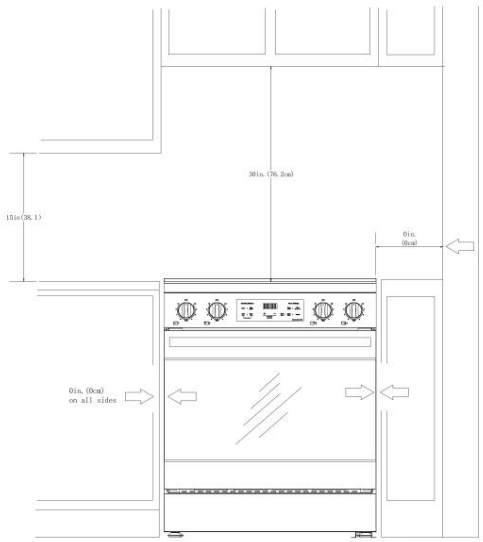
Minimalne wymiary

Upewnij się, że okładzina ścienna, blat, podłoga i szafki wokół kuchenki wytrzymają temperaturę generowaną przez kuchenkę do 194° F (90° C).

Należy zachować minimalny odstęp 30 cali (76,2 cm) między elementami powierzchniowymi a spodem niezabezpieczonego drewna lub szafek metalowych lub pozostawić minimum 24 cale (61 cm), jeżeli spód szafki drewnianej lub metalowej jest zabezpieczony płytą tartaczną o grubości nie mniejszej niż 0,25 cala (0,6 cm) i ognioodpornej, pokrytą blachą stalową o grubości nie mniejszej niż nr 28 MSG, 0,015 cala (0,038 cm) stal nierdzewna, aluminium o grubości 0,024 cala (0,061 cm) lub miedź o grubości 0,020 cala (0,051 cm).

Twój zakres został zatwierdzony do zachowania odstępu 0 cali (0 cm) od sąsiednich powierzchni nad płytą grzewczą. Zalecamy jednak zachowanie minimalnego odstępu 6 cali (15,2 cm) od powierzchni znajdujących się mniej niż 15 cali (38,1 cm) nad płytą grzewczą i sąsiednią szafką, aby ograniczyć narażenie na parę, rozpryskiwanie się tłuszczu i ciepło.

Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia lub pożaru podczas sięgania po gorące elementy powierzchni, należy unikać przestrzeni do przechowywania w szafkach nad płytą grzewczą. Jeśli przestrzeń do przechowywania w szafkach znajduje się nad płytą grzewczą, ryzyko można zmniejszyć, instalując okap kuchenny wystający co najmniej 5 cali (12,7 cm) poza przednią część szafek. Szafki instalowane nad płytą grzewczą nie mogą być głębsze niż 16 cali (40,6 cm).



Wymagania elektryczne

OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała:

• Przed rozpoczęciem instalacji należy wyjąć bezpiecznik domowy lub otworzyć wyłącznik obwodu. • Do kuchenki należy dostarczać właściwe napięcie i częstotliwość oraz podłączyć ją do osoby prawidłowo uziemionej.
obwód odgałęziony, zabezpieczony wyłącznikiem automatycznym lub bezpiecznikiem o natężeniu prądu podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej nad górną częścią panel dolnej szuflady.
• Zalecamy, aby podłączenie instalacji elektrycznej i kuchenki wykonał wykwalifikowany elektryk. Po instalacji należy elektryk pokaże Ci gdzie znajduje się główny wyłącznik kuchenki.
• Sprawdź w lokalnych zakładach użyteczności publicznej, jakie przepisy elektryczne obowiązują w Twojej okolicy. Niedostosowanie piekarnika do obowiązujących przepisów może skutkować niebezpiecznymi warunkami. Jeśli nie ma lokalnych przepisów, kuchenka musi być okablowana i zabezpieczona bezpiecznikami, aby spełniać wymagania National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70–Latest Edition.

Od 1 stycznia 1996 r. Krajowy Kodeks Elektryczny wymaga, aby nowe budynki (nieistniejące) wykorzystywały 4- podłączenie przewodu do kuchenki elektrycznej.

• Podczas instalowania kuchenki elektrycznej w nowym budynku należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części Podłączanie przewodu zasilającego 4-żyłowego. strona 18.

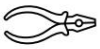
• Należy używać 3- lub 4-żyłowego, jednofazowego układu elektrycznego prądu przemiennego 208Y/120 V lub 240/120 V, 60 Hz.

• Jeżeli dostarczona usługa elektryczna nie spełnia powyższych specyfikacji, należy zlecić licencjonowanemu elektrykowi zainstalowanie zatwierdzonego wylot.

• Używaj wyłącznie 3- lub 4-żyłowego przewodu z certyfikatem UL. Przewody te mogą być wyposażone w zaciski pierścieniowe na przewody i urządzenie odciążające.

• Wymagany jest przewód zasilający o natężeniu 40 amperów i minimalnym zakresie 125/250 woltów. Nie zalecamy zakresu 50 amperów. przewód, ale jeśli jest używany, powinien być oznaczony do użytku z nominalnymi otworami przyłączeniowymi o średnicy 13,8 cala (35 cm). Upewnij się, aby kabel i odciążenie znajdowały się centralnie w otworze, aby krawędź nie uszkodziła kabla.

• Ponieważ zaciski kuchenki nie są dostępne po ustawieniu kuchenki na właściwym miejscu, należy zastosować elastyczny przewód lub rurę serwisową. używany.



Szczypce



Klucz nasadowy 1/4 cala



Klucz
nastawny

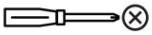


Wiertarka



Poziom

Ołówek



Śrubokręt krzyżakowy

1
2
3
4
5

1
2

Podłączanie przewodu zasilającego

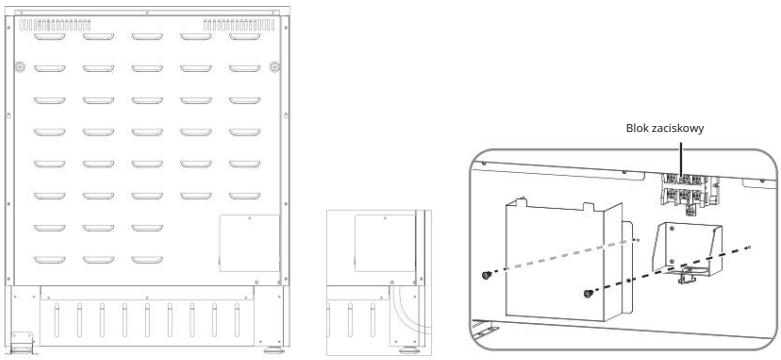
OSTRZEŻENIE:

- Kuchenka musi być wyposażona w uziemienie elektryczne.
- Nie podłączaj kuchenki do zasilania elektrycznego, dopóki nie zostanie ona trwale uziemiona.
- Twój zakres musi być podłączony do uziemionego, metalowego, stałego systemu okablowania lub należy podłączyć złącze uziemiające do zacisku uziemiającego lub przewodu zasilającego kuchenkę.

Niedopełnienie któregokolwiek z powyższych obowiązków może spowodować pożar, obrażenia ciała lub porażenie prądem.

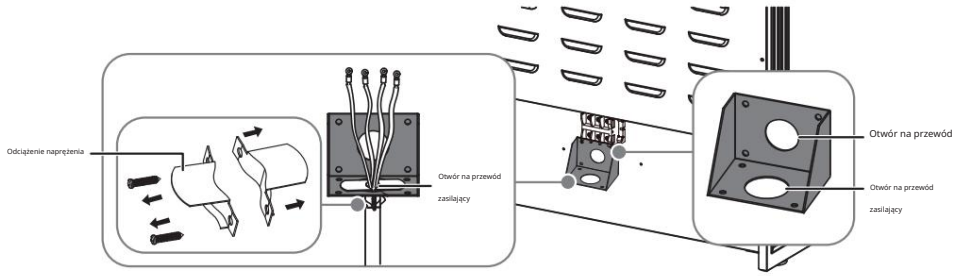
Zdejmij pokrywę bloku zacisków

1 Odkręć dwie śruby mocujące pokrywę bloku zacisków do tylnej części kuchenki. Nie wyrzucaj śrub. Potrzebują ich do ponownego zamontowania pokrywy.

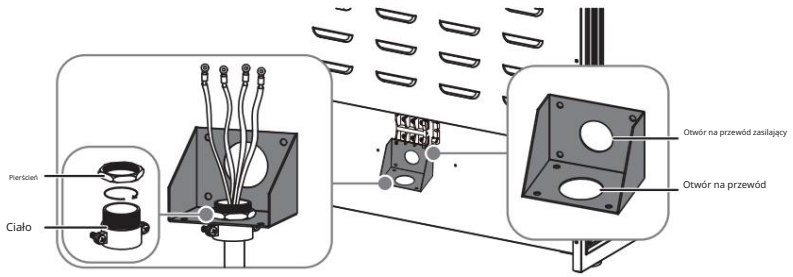


2 W celu zamontowania przewodu zasilającego należy zaczepić odciążenie na otworze przewodu zasilającego o średnicy 1 3/8 cala (3,5 cm) znajdującym się pod tylną ścianką. piekarnika. Przełóż przewód zasilający przez odciążenie, a następnie dokręć odciążenie.

Uwaga: Musisz zainstalować przewód zasilający z odciążeniem. Przymocuj odciążenie do otworu w płytce przyłączeniowej kanału.



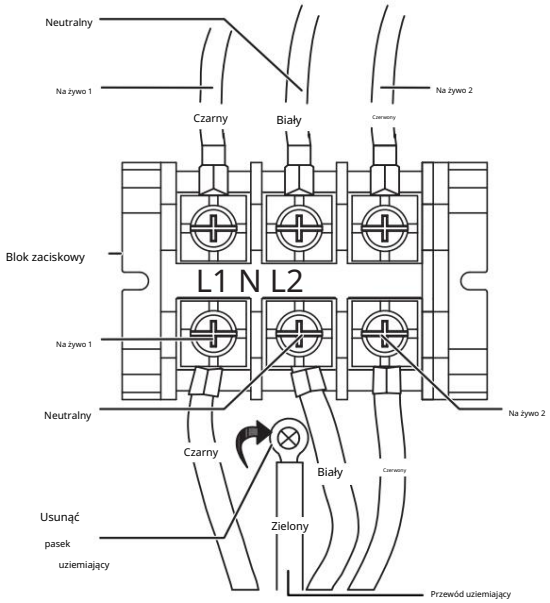
3 W celu zamontowania przewodu włóż odciążkę przewodu do otworu przewodu o średnicy 1 1/8 cala (2,8 cm), a następnie zamontuj przewód. przez korpus odciążenia i zamocuj odciążenie za pomocą pierścienia.



Jeśli podłączasz przewód zasilający 4-żyłowy, przejdź do sekcji Podłączanie przewodu zasilającego 4-żyłowego na stronie 18.

Jeśli podłączasz przewód zasilający 3-żyłowy, przejdź do sekcji Podłączanie przewodu zasilającego 3-żyłowego na stronie 19.

Podłącz przewód zasilający 4-żyłowy



1 Przed wykonaniem podłączenia elektrycznego odłącz zasilanie wyłącznika automatycznego lub skrzynki bezpieczników.

2. Odkręć trzy dolne śruby zaciskowe z bloku zaciskowego i wyjmij śrubę uziemiającą.

3 Zdejmij i wyrzuć pasek uziemiający znajdujący się między śrubą zacisku środkowego a śrubą uziemiającą. Nie wyrzuć wszystkie śruby.

4 Włóż śrubę uziemiającą do pierścienia zacisku uziemiającego przewodu zasilającego i do ramy kuchenki.

5 Włóż trzy śruby zaciskowe (usunięte wcześniej) przez każdy pierścień zaciskowy przewodu zasilającego i do dolnych zacisków bloku zaciskowego. Upewnij się, że środkowy przewód (biały/neutralny) jest podłączony do środkowej pozycji bloku zaciskowego.

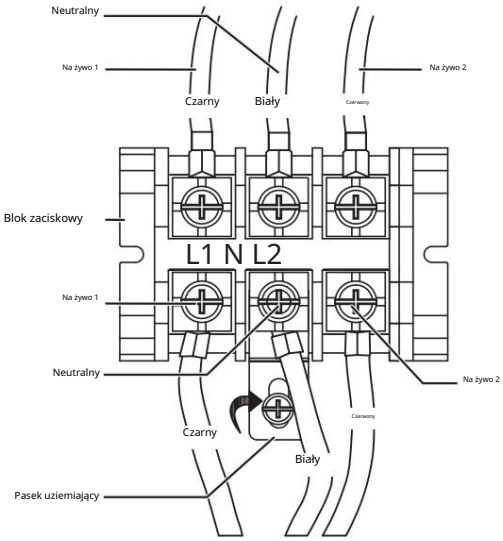
6 Ponownie zamontuj i mocno dokręć śruby w bloku zacisków.

7 Sprawdź napięcie po podłączeniu przewodu zasilającego.

Na żywo 1 - Neutralny	120 V
Na żywo 2 - Neutralny	120 V
Na żywo 1 - Na żywo 2	208V / 240V

8 Przejdź do sekcji Wymiana pokrywy bloku zacisków na stronie 20.

Podłącz przewód zasilający 3-żyłowy



1. Odkręć trzy dolne śruby zaciskowe od bloku zaciskowego.

2 Włóż trzy śruby zaciskowe przez każdy pierścień zaciskowy przewodu zasilającego i do dolnych zacisków bloku zaciskowego. Upewnij się, że środkowy przewód (biały/neutralny) jest podłączony do środkowej dolnej pozycji bloku zaciskowego.

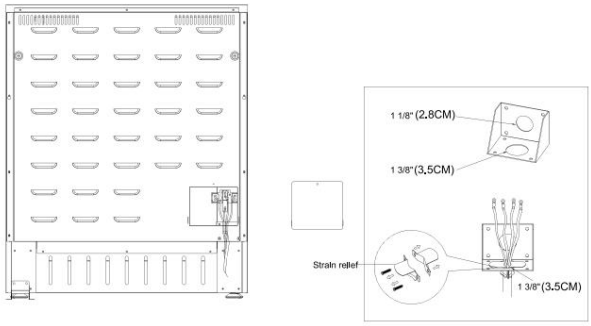
3. Dokręć śruby mocno do bloku zacisków.

4 Sprawdź napięcie po podłączeniu przewodu zasilającego.

Na żywo 1 - Neutralny	120 V
Na żywo 2 - Neutralny	120 V
Na żywo 1 - Na żywo 2	208V / 240V

5 Przejdź do sekcji Wymiana pokrywy bloku zacisków na stronie 20.

Wymień pokrywę bloku zacisków



1 Upewnij się, że kabel jest dobrze zamocowany za pomocą odciążki.
2 Dopasuj pokrywę bloku zacisków do otworów na śruby znajdujących się z tyłu kuchenki.
3. Włóż dwie wykręcone wcześniej śruby przez otwory w pokrywie i otwory z tyłu urządzenia.
zakres.

4 Dokręć śruby.

Montaż urządzenia zabezpieczającego przed przewróceniem

OSTRZEŻENIE: Aby ograniczyć ryzyko przewrócenia się, strzelnica musi być zabezpieczona dołączonym urządzeniem zabezpieczającym.

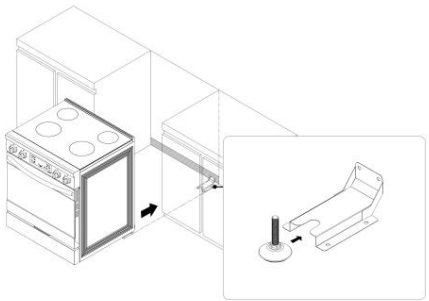
- Wszystkie strzelnice mogą się przewrócić i spowodować obrażenia ciała.
- Dziecko lub osoba dorosła może przewrócić strzelnicę i zginąć.
- Zainstaluj urządzenie zabezpieczające przed wywróceniem na kuchence i konstrukcji, postępując zgodnie z instrukcją instalacji.
- Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do urządzenia zabezpieczającego przed przewróceniem zamontowanego na konstrukcji.
- Jeśli odsuniesz kuchenkę od ściany w celu czyszczenia, konserwacji lub z jakiegokolwiek innego powodu, upewnij się, że zabezpieczenie przed przewróceniem jest prawidłowo zamontowane. ponownie włączone, gdy odsuniesz kuchenkę od ściany. W przypadku nieprawidłowego użytkowania (np. gdy osoba stoi, siedzi lub opiera się o otwarte drzwi), niepodjęcie tego środka ostrożności może spowodować przewrócenie się kuchenki. W wyniku rozlania może dojść do obrażeń ciała gorących płynów lub bezpośrednio z kuchenki.

Niedostosowanie się do tych instrukcji może spowodować śmierć lub poważne oparzenia u dzieci lub dorosłych.

Do kuchenki dołączono wspornik antyprzechyłowy i śruby z instrukcją montażu. Jeśli wspornik nie zostanie zainstalowany prawidłowo, kuchenka może się przewrócić, gdy Ty lub dziecko stanie, usiądzie lub oprze się o otwarte drzwiczki piekarnika.

1. Zwolnij i rozsuń nóżkę poziomującą tak, aby uzyskać minimalny odstęp 0,7 cala (1,8 cm) między dnem kuchenki a podłogą.

2 Postępuj zgodnie z instrukcją dołączoną do urządzenia zabezpieczającego przed przewróceniem.



3 Wyjmij szufladę do przechowywania i sprawdź pod kuchenką, czy nóżka poziomująca jest wsunięta. wspornik. Zobacz Wyjmowanie i wymiana szuflady do przechowywania na stronie 44.

4 Ostrożnie przechyl kuchenkę do przodu. Uchwyt powinien zatrzymać kuchenkę w odległości 4 cali (10,2 cm) od przechylenia. Jeśli tak się nie stanie, Należy ponownie zainstalować wspornik.

Ustawianie zasięgu i podłączanie do zasilania

1 Podłącz przewód zasilający. Upewnij się, że gniazdko spełnia lokalne lub krajowe przepisy elektryczne.

2. Przesuń kuchenkę na miejsce.

3 Upewnij się, że tylna noga Twojego zakresu wsunęła się w uchwyt zabezpieczający przed przewróceniem. Ostrożnie przechyl zakres do przodu, aby upewnić się, że wspornik zabezpieczający zapobiega przewróceniu się pojazdu.

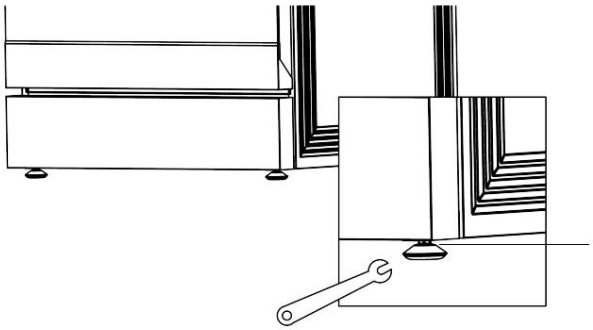
Twój zakres powinien być wypoziomowany. Jeśli zakres nie jest wypoziomowany, drzwi mogą się nie zamykać lub nie uszczelniać prawidłowo, co może powodować nierównomierne ogrzewanie i problemy z marnotrawstwem energii elektrycznej.

• Aby łatwiej było regulować nóżki, poproś kogoś, aby popchnął górną część kuchenki, tak aby ją lekko przechylił.
• Zazwyczaj wystarczająca jest regulacja dwóch przednich nóg, ale w razie potrzeby można wyregulować wszystkie cztery nogi.

1 Upewnij się, że zasięg jest ustawiony tam, gdzie chcesz.

2 Używając klucza, wypoziomuj kuchenkę, obracając przednie nóżki poziomujące, jeśli to konieczne. Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara skraca nóżkę i obniża twój zasięg. Ruch zgodnie z ruchem wskazówek zegara wydłuża nogę i podnosi twój zasięg.

Wyreguluj nóżki poziomujące tylko w zakresie niezbędnym do wypoziomowania kuchenki. Wysunięcie nóżek poziomujących bardziej niż jest to konieczne lub ich usunięcie może spowodować niestabilność kuchenki.



3 Jeśli kuchenka znajduje się obok szafek lub pomiędzy nimi, upewnij się, że płyta grzewcza jest na równi z blatem.

1. Umieść kuchenkę odpowiednio blisko gniazdka elektrycznego, z którego zamierzasz korzystać, a następnie podłącz przewód zasilający.

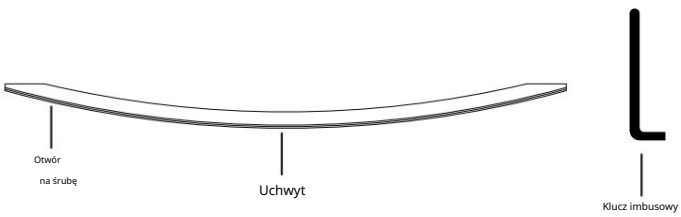
2 Przesuń zakres na miejsce. Upewnij się, że tylna lewa (lub tylna prawa) noga wsuwa się pod wspornik zabezpieczający przed przewróceniem. Po prawidłowym zainstalowaniu kuchenka powinna znajdować się w odległości 0,8 cala (2 cm) od tylnej ściany.

3 Ostrożnie przechyl kuchenkę do przodu, aby upewnić się, że wspornik zabezpieczający jest prawidłowo zamontowany i zapobiega przewróceniu się kuchenki.

4 Włącz zasilanie elektryczne. Upewnij się, że kuchenka działa prawidłowo. Więcej informacji znajdziesz w INSTRUKCJI OBSŁUGI na stronie 23.

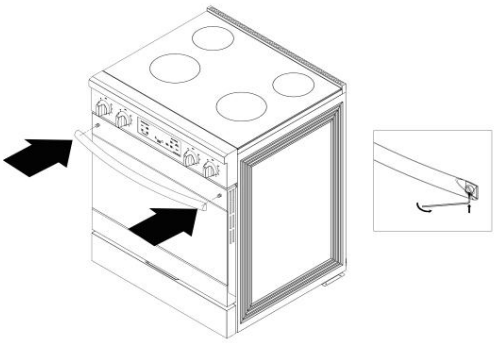
W Twoim zasięgu może być konieczne zainstalowanie „uchwytu KD".

1 Sprawdź, czy w zestawie montażowym znajduje się uchwyt i klucz imbusowy.



2 Upewnij się, że strona z otworami na śruby jest skierowana w stronę drzwi piekarnika.

3. Przyłóż klamkę drzwi do drzwi piekarnika i dopasuj ją do elementu łączącego.



4 Za pomocą klucza imbusowego dokręć obie strony klamki drzwi.

Montaż podkładek plastikowych

Aby zapobiec zbytniemu zbliżeniu kuchenki do ściany za kuchenką, zamontuj dołączone plastikowe podkładki.

1 Znajdź zestaw plastikowych podkładek. Zawiera:

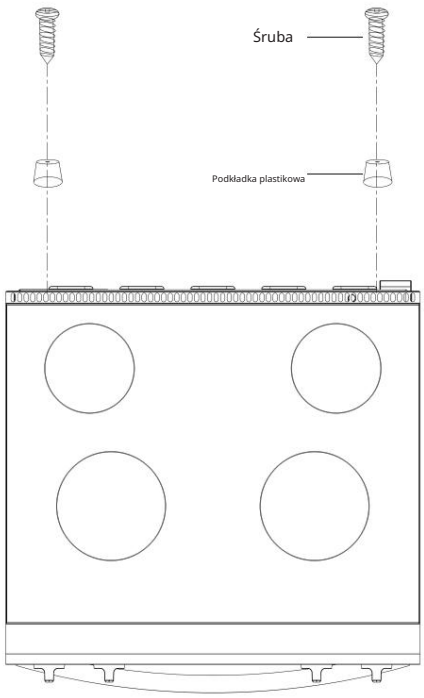


Śruby (2)



Podkładki plastikowe

2. Dopasuj otwory w plastikowych podkładkach do otworów u góry, z tyłu kuchenki, a następnie przymocuj podkładki do kuchenki za pomocą dołączonych śrub.



OPERACYJNY INSTRUKCJE

4,8 stopy sześcienne kuchenka elektryczna z czyszczeniem parowym

Zanim zaczniesz używać kuchenki 24

Korzystanie z palników powierzchniowych . ... .28 Ustawienia minimalne i maksymalne . ... 30 Porady dotyczące pieczenia. ... . 31 Programowanie czasu gotowania Programowanie opóźnionego startu Grillowanie. ... . 34 Blokowanie elementów sterujących piekarnika . ...

Wszystkie urządzenia elektryczne z ruchomymi częściami mogą być niebezpieczne. Upewnij się, że przeczytałeś i zrozumiałeś wszystkie zasady bezpieczeństwa. informacje. Zobacz WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI na stronie 3.

Przed włączeniem palników lub piekarnika: •

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

• Wytrzyj powierzchnie kuchenki wilgotną ściereczką lub gąbką, a następnie osusz czystą, suchą ściereczką.

Nie używaj ostrych detergentów, proszku do szorowania ani żadnych ostrych przedmiotów do czyszczenia kuchenki. Te przedmioty mogą uszkodzić powierzchnie kuchenki.

Gdy włączasz element lub piekarnik po raz pierwszy, może wydobywać się dym i zapachy. Jest to normalne. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

• Nie dotykaj żadnej gorącej powierzchni na kuchence. Używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki.
• Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do kuchenki.

• Podczas gotowania trzymaj drzwi piekarnika zamknięte, chyba że przewracasz potrawę. • Aby utrzymać temperaturę piekarnika, nie otwieraj drzwi zbyt często podczas gotowania. • Jeśli czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, wyłącz piekarnik na 5 do 10 minut przed końcem czasu gotowania. ciepło resztkowe kończy proces gotowania.

• Aby skrócić czas potrzebny na ponowne nagrzanie piekarnika, planuj jego użycie tak, aby nie wyłączać go pomiędzy kolejnymi porcjami. element i następny.

• Jeśli to możliwe, gotuj więcej niż jedną potrawę na raz.

• Przed użyciem palników powierzchniowych upewnij się, że przestrzegasz wszystkich ostrzeżeń i środków ostrożności wymienionych na liście. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować uszkodzenie produktu, obrażenia ciała lub śmierć.
• Jeśli chcesz przesunąć garnek lub patelnię na inny element, podnieś go i umieść na innym elemencie. Nie przesuwaj garnka lub patelni z jednego elementu na drugi. Przesuwanie może zarysować powierzchnie.

• Nie używaj szklanej powierzchni płyty grzewczej jako deski do krojenia. • Nie umieszczaj ani nie przechowuj przedmiotów, które mogą się stopić lub zapalić na szklanej płycie grzewczej, nawet gdy nie jest używana. • Włączaj palniki powierzchniowe dopiero po umieszczeniu na nich naczyń kuchennych. • Nie przechowuj ciężkich przedmiotów nad powierzchnią płyty grzewczej. Mogą spaść i ją uszkodzić.

• Nie umieszczaj na kuchence folii aluminiowej ani przedmiotów z tworzyw sztucznych, takich jak solniczki i pieprzniczki, uchwyty na łyżki czy opakowania plastikowe. gdy jest w użyciu. Gorące powietrze z otworu wentylacyjnego może stopić plastik lub zapalić łatwopalne przedmioty. • Upewnij się, że włączasz właściwy element. • Nigdy nie gotuj bezpośrednio na szkle. Zawsze używaj naczyń kuchennych. • Zawsze umieszczaj garnek na środku powierzchni elementu, na którym gotujesz. • Nigdy nie pozostawiaj palników powierzchniowych bez nadzoru podczas korzystania z wysokiego ustawienia temperatury. Wykipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą zapalić się. • Wyłącz palniki powierzchniowe przed zdjęciem naczyń kuchennych. • Nie używaj folii plastikowej do przykrywania jedzenia. Plastik może stopić się z powierzchnią i być trudny do usunięcia.

• Nie dotykaj palników powierzchniowych, dopóki nie ostygną. • Powierzchnia może być nadal gorąca i możesz się poparzyć, jeśli dotkniesz szklanej powierzchni, zanim wystarczająco ostygnie. • Natychmiast wyczyść wszelkie rozlane płyny na obszarze gotowania, aby uniknąć późniejszych trudnych prac czyszczących. • Jeśli przechowywanie w szafce znajduje się bezpośrednio nad powierzchnią gotowania, upewnij się, że przedmioty w szafce są używane rzadko i że można je bezpiecznie przechowywać w miejscu narażonym na działanie ciepła. Temperatury mogą być niebezpieczne dla takich przedmiotów, jak lotne płyny, środki czyszczące lub aerozole.

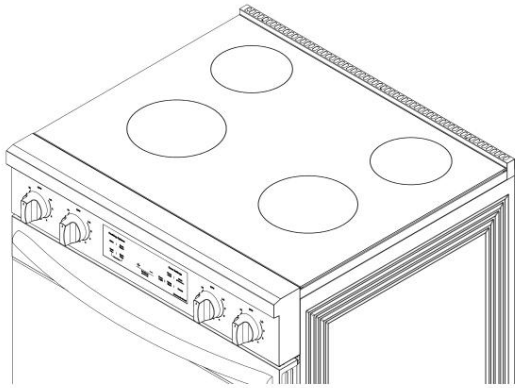
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

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

Identyfikacja palników

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



Nr.	Element	Opis
1	Left Front	2100 W
2	Left Rear	1200 W
3	Right Rear	1200 W
4	Right Front	2100 W

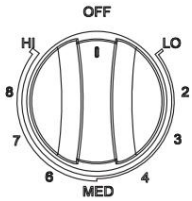
Strefy gotowania

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

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

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

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



Pojedynczy

(lewy tył, prawy tył)

1 Wciśnij pokrętło.

2 W przypadku palnika lewego i prawego obróć pokrętło w dowolnym kierunku, aby uzyskać żądane ustawienie.

WYSOKI	Rozpoczynanie gotowania większości potraw poprzez zagotowanie wody lub grillowanie na patelni
ŚREDNIO-WYSOKI	Kontynuowanie szybkiego gotowania, smażenia, smażenia na głębokim tłuszczu lub gotowania na parze warzyw
ŚREDNI	Utrzymywanie powolnego wrzenia lub zagęszczanie sosów i sosów
ŚREDNIO-NISKI	Podtrzymywanie gotowania, duszenia lub gotowania żywności
NISKI	Utrzymywanie ciepła lub roztapianie jedzenia

Używanie odpowiednich naczyń kuchennych może zapobiec wielu problemom, takim jak nierównomierne gotowanie lub wydłużony czas gotowania. Zwróć uwagę na następujące cechy naczyń:

• Płaskie dno i proste boki

• Ściśle dopasowana pokrywa

• Ciężar uchwytu nie powoduje przechylenia patelni

• Patelnia jest dobrze wyważona

• Wielkość naczynia należy dostosować do ilości przygotowywanej potrawy i wielkości powierzchni.

• Wykonane z materiału, który dobrze przewodzi ciepło. Zobacz Typy naczyń kuchennych na stronie 27.

Rodzaje naczyń kuchennych

Materiał, z którego wykonane są naczynia kuchenne, decyduje o tym, jak równomiernie i szybko ciepło będzie przenoszone z powierzchni na dno naczynia.

Aluminium	Doskonały przewodnik ciepła. Niektóre rodzaje żywności powodują ciemnienie aluminium. (Naczynia kuchenne z anodowanego aluminium są odporne na plamy i wżery.) Jeśli przesuwasz aluminiowe patelnie po ceramicznej płycie grzewczej, mogą one pozostawiać metalowe ślady przypominające zarysowania. Usuń te ślady, gdy tylko płyta grzewcza ostygnie.
Miedź	Doskonały przewodnik ciepła, ale łatwo się odbarwia. Jeśli przesuwasz miedziane garnki po ceramicznej płycie grzewczej, mogą one pozostawić metalowe ślady przypominające zarysowania. Usuń te ślady natychmiast po ostygnięciu płyty grzewczej.
Stal nierdzewna	Powolny przewodnik ciepła z nierównomiernymi efektami gotowania. Jest trwały, łatwy do czyszczenia i odporny na plamy.
Żeliwo	Słaby przewodnik, ale dobrze zatrzymuje ciepło. Gotuje się równomiernie po osiągnięciu temperatury gotowania. Nie zaleca się stosowania na płytach ceramicznych.
Naczynia emaliowane	Charakterystyka ogrzewania różni się w zależności od materiału bazowego. Powłoka emalii porcelanowej musi być gładka, aby nie porysować ceramicznych płyt grzewczych.
Szkło	Powolny przewodnik ciepła. Niezalecany do płyt ceramicznych, ponieważ może porysować szkło.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić płytę grzewczą.
- Czyść płytę grzewczą codziennie lub po każdym użyciu. Pomaga to zachować jej dobry wygląd i zapobiega uszkodzeniom.
- Jeśli podczas gotowania dojdzie do rozlania się płynu, wyłącz palnik i natychmiast wyczyść wyciek. strefa gotowania, gdy jest gorąca, aby zapobiec trudnemu czyszczeniu później. Zachowując szczególną ostrożność, wytrzyj rozlaną ciecz czystą, suchą ręcznik. Noś rękawice ochronne lub mitenki, aby uniknąć poparzenia.
- Nie należy dopuścić do gromadzenia się płynów na powierzchni gotowania lub na wykończeniu płyty grzewczej przez dłuższy czas.
- Nie należy używać proszków czyszczących ani szorstkich gąbek, ponieważ mogą one zarysować płytę grzewczą.
- Nie należy używać wybielacza chlorowego, amoniaku ani innych środków czyszczących, które nie są specjalnie zalecane do stosowania na szkle ceramicznym. powierzchnia.

Zapobieganie powstawaniu śladów i zarysowań

- Nie używaj szklanych naczyń kuchennych. Mogą porysować płytę grzewczą.
- Nie umieszczaj podstawki ani pierścienia do woka między płytą grzewczą a patelnią. Przedmioty te mogą porysować lub pobrudzić płytę grzewczą.
- Upewnij się, że płyta grzewcza i dna garnków są czyste.
- Nie przesuwaj metalowych garnków po płycie kuchennej.

Zapobieganie powstawaniu plam

- Nie używaj zabrudzonej ściereczki do naczyń ani gąbki do czyszczenia powierzchni płyty kuchennej. Mogą one pozostawić warstwę, która może powodować powstawanie plam na powierzchnia gotowania po jej nagrzaniu.
- Ciągłe gotowanie na zabrudzonej powierzchni może skutkować powstaniem trwałych plam.

Zapobieganie innym szkodom

- Nie dopuść do roztopienia się plastiku, cukru lub żywności o wysokiej zawartości cukru na gorącej płycie kuchennej. Jeśli tak się stanie, wyczyść natychmiast.
- Nie dopuść do wygotowania się garnka. Może to uszkodzić płytę grzewczą i garnek.
- Nie używaj płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub deski do krojenia.

Korzystanie z piekarnika

Ustawienia minimalne i maksymalne

OSTRZEŻENIE: Stań z dala od piekarnika podczas otwierania drzwi piekarnika. Uciekające gorące powietrze lub para mogą poparzyć ręce, twarz lub oczy. Przed wyjęciem lub ponownym umieszczeniem jedzenia pozwól uciec gorącemu powietrzu lub parze.

Lista parametrów funkcji

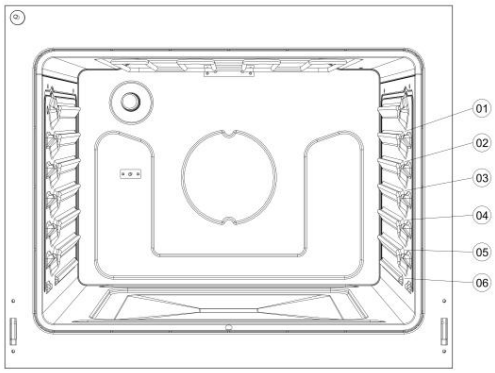
Funkcjonować	Temperatura			Czas		
	Domyślny	Zakres	Jednostka	Domyślny	Zakres	Jednostka
Upiec	350	175-550		10:00	00:01-10:00 HR/MIN	
	177	79-288				
Utrzymaj ciepło	175	Nie można regulować		03:00	Nie można regulować HR/MIN	
	79	Nie można regulować				
Czyszczenie parowe	150	Nie można regulować		00:25	Nie można regulować HR/MIN	
	66	Nie można regulować				
Piec na grillu	550	Nie można regulować		03:00 Nie można regulować HR/MIN		
	288	Nie można regulować				
Upiecz to	400	Nie można regulować		03:00	Nie można regulować HR/MIN	

Uwaga: Zawsze piecz lub grilluj z zamkniętymi drzwiami piekarnika. Jeśli otworzysz drzwi piekarnika, gdy piekarnik jest włączony i pozostawisz je otwarte, element piekarnika zatrzyma się po jednej minucie. Nie jest to awaria produktu. Piekarnik automatycznie uruchomi się ponownie po zamknięciu drzwi.

Pozycjonowanie rusztów piekarnika

Możesz wyjąć i ponownie ustawić ruszty piekarnika w dowolnej z sześciu pozycji. Każdy ruszt piekarnika ma wbudowany ogranicznik, który zapobiega jego przypadkowemu całkowitemu wysunięciu. Prawidłowe ustawienie rusztów piekarnika zapewnia najlepsze rezultaty gotowania.

OSTRZEŻENIE: Stań z dala od piekarnika podczas otwierania drzwi piekarnika. Uciekające gorące powietrze lub para mogą poparzyć ręce, twarz lub oczy. Przed wyjęciem lub ponownym umieszczeniem jedzenia pozwól uciec gorącemu powietrzu lub parze.

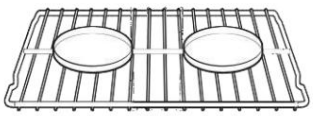


• Umieszczenie blach do pieczenia na środku piekarnika daje lepsze rezultaty pieczenia. •

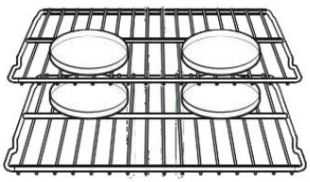
Podczas pieczenia wielu produktów upewnij się, że zostawiasz 1 do 1,5 cala (2,5 do 3,8 cm) przestrzeni wokół każdego produktu. •

Podczas pieczenia na jednym ruszcie, umieść ruszt piekarnika w pozycji 3 lub 4. •

Podczas pieczenia na wielu rusztach, umieść ruszty piekarnika w pozycjach 3 i 5. Umieść dwie blachy z tyłu górnego rusztu, a pozostałe dwie blachy z przodu dolnego rusztu.



Umieszczenie patelni na jednym ruszcie



Umieszczenie patelni wielopoziomowych

UWAGA: • Nie

przykrywaj rusztu piekarnika folią aluminiową. Zakłóca to cyrkulację ciepła i powoduje słabe wypieki. • Nie kładź folii aluminiowej na dnie piekarnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenia. • Ustawiaj ruszty piekarnika tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. • Umieszczając ruszt piekarnika na najwyższej pozycji, upewnij się, że ruszt jest stabilnie umieszczony na wytłoczonym ograniczniku.

Wyjmowanie rusztu z

piekarnika 1 Wyciągnij ruszt prosto, aż do oporu.

2 Podnieś przednią część rusztu piekarnika i pociągnij, aby wyjąć go z piekarnika.

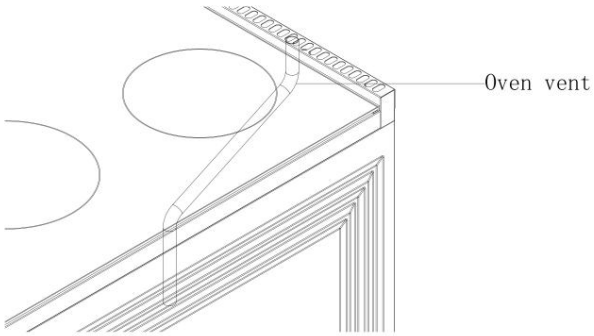
Wymiana rusztu w piekarniku

1 Umieść tylną krawędź rusztu na podpórce rusztu.

2 Podnieś przednią część rusztu i wsuń go do piekarnika.

Korzystanie z otworu wentylacyjnego piekarnika

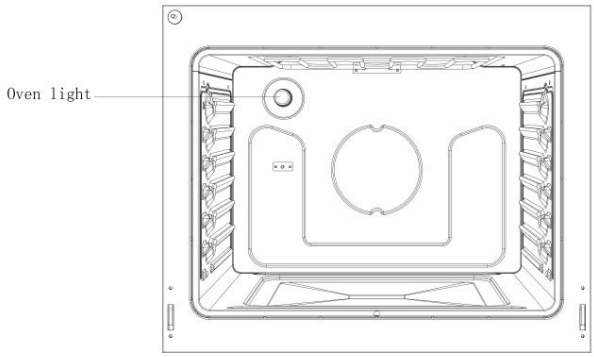
Otwór wentylacyjny piekarnika znajduje się nad prawym tylnym elementem.



- Do noNie należy blokować ani umieszczać przedmiotów przed otworem wentylacyjnym piekarnika. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because Otwór wentylacyjny piekarnika oraz jego okolice mogą stać się gorące, dlatego należy zachować ostrożność podczas umieszczania przedmiotów w pobliżu otworu wentylacyjnego. Hot steam może podgrzewać lub topić przedmioty umieszczone przed otworem wentylacyjnym.

Korzystanie z lampki piekarnika

Piekarnik posiada oświetlenie umieszczone na tylnej ściance piekarnika, w lewym górnym rogu.



- Touch the Podkładka pod światło piekarnika , aby włączyć lub wyłączyć światło. Światło piekarnika pozwala sprawdzić postęp pieczenia bez otwierając drzwi piekarnika.

Porady dotyczące pieczenia

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or alum inum lub użyj silikonowych foremek odpornych na ciepło.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholdeR dotykać gorącego elementu piekarnika.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Ustawianie zegara

1) W trybie gotowości naciśnij krótko jednocześnie przyciski [+] i [-], aby przejść do trybu ustawiania godzin zegara. Godziny zegara zaczną migać.

a minuty zegara są zawsze włączone (wyświetla 12:00 po włączeniu zasilania i wyświetla zegar czasu rzeczywistego po włączeniu zasilania)

(wł.). Naciśnij krótko [+] lub [-], aby dostosować 1 wartość, i naciśnij długo [+] lub [-], aby dostosować 10 wartości.

2) W trybie ustawiania godziny zegara naciśnij krótko jednocześnie przyciski [+] i [-], aby przejść do trybu ustawiania minut zegara.

godziny zegara są zawsze włączone, a minuty zegara migają. Naciśnij krótko [+] lub [-], aby dostosować 1 wartość, i naciśnij długo [+] lub

[-] aby dostosować 10 wartości.

3) W trybie ustawiania minut zegara naciśnij jednocześnie przyciski [+] i [-], aby potwierdzić ustawienie zegara i przejść do trybu gotowości.

państwo.

4) Zakres ustawień czasu 12-godzinnego wynosi 1:00–12:59, a zakres ustawień czasu 24-godzinnego wynosi 0:00–23:59.

1
2
3
4
5 Cancel.
6

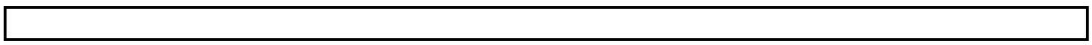
°F°C

°F

°F



1



2

3

4 00:00

5

6

Upiec

7

8

1

2

350°

3

4

Piec00:00

5

6

Opóźnienie

7

8

9

10

1

2

3

4

Cześć

5

6

1

2

Ciepły

3

1 FC F
2
3

1 Miejsce

2

KONSERWACJA

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE: •

Zawsze upewnij się, że elementy sterujące są wyłączone i wszystkie powierzchnie są chłodne przed wyjęciem lub czyszczeniem którejkolwiek z części kuchenki.
uchronić Cię przed poparzeniem.
• Jeśli z jakiegokolwiek powodu kuchenka zostanie odsunięta od ściany, należy upewnić się, że po odłączeniu kuchenki ponownie załączono zabezpieczenie przed przewróceniem.
wepchnięte z powrotem na miejsce. Niezastosowanie się do tego środka ostrożności może spowodować przewrócenie się strzelnicy i obrażenia ciała.

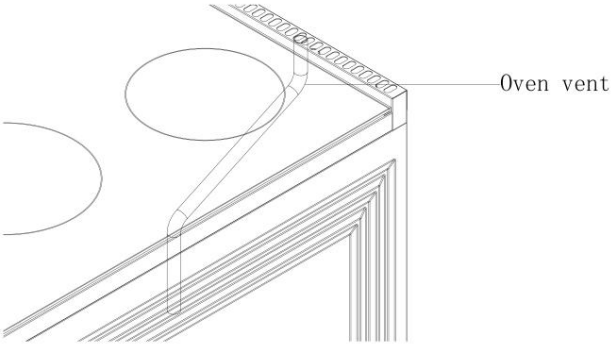
Korzystanie z otworu wentylacyjnego

piekarnika • Otwór wentylacyjny piekarnika znajduje się nad prawym tylnym elementem powierzchni. •

Obszar otworu wentylacyjnego może się nagrzewać podczas korzystania z

piekarnika. • Para wydobywająca się z otworu wentylacyjnego jest

zjawiskiem normalnym. • Otwór wentylacyjny jest ważny dla prawidłowej cyrkulacji powietrza. Nigdy nie blokuj tego otworu wentylacyjnego.



Czyszczenie panelu sterowania

UWAGA: •
Nigdy nie używaj wełny stalowej ani ściernych środków
czyszczących. • Chroń powierzchnię przed ostrymi przedmiotami.
Przedmioty te mogą uszkodzić powierzchnię.

1 Zablokuj sterowanie piekarnikiem. Zobacz Blokowanie sterowania piekarnikiem na stronie 34.

2 Wyczyść odpryski wilgotną ściereczką lub płynem do czyszczenia szyb. Do czyszczenia silnie zabrudzonych miejsc możesz użyć ciepłej wody z mydłem.

3 Po zakończeniu czyszczenia odblokuj elementy sterujące piekarnika.

Czyszczenie elementów lakierowanych i ozdobnych listew

• Do ogólnego czyszczenia należy użyć ściereczki z gorącą wodą z mydłem, a następnie osuszyć czystą, suchą i miękką ściereczką. • W

przypadku trudniejszych pozostałości i nagromadzonego tłuszczu należy nanieść płynny detergent bezpośrednio na powierzchnię i pozostawić na 30 do 60 minut.
minut. Przetrzyj wilgotną ściereczką i osusz czystą, suchą, miękką ściereczką.

UWAGA: Nie używaj gąbki z wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących na powierzchniach ze stali nierdzewnej. Ścierne gąbki i środki czyszczące porysują powierzchnię i uszkodzą wykończenie.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

UWAGA: Nie używaj gąbki z wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących na powierzchniach ze stali nierdzewnej. Ścierne gąbki i środki czyszczące porysują powierzchnię i uszkodzą wykończenie.

Uwaga: Aby zapobiec powstawaniu przebarwień i tłustych plam, zalecamy czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich rozlanych płynów, plam i tłuszczu po każdym użyciu.

1 Na wilgotną ściereczkę lub wilgotny papier nanieś niewielką ilość środka czyszczącego do stali nierdzewnej przeznaczonego do urządzeń AGD.
ręcznik.

2. Wyczyść niewielki obszar, pocierając go zgodnie z kierunkiem włókien stali nierdzewnej, jeśli ma to zastosowanie.

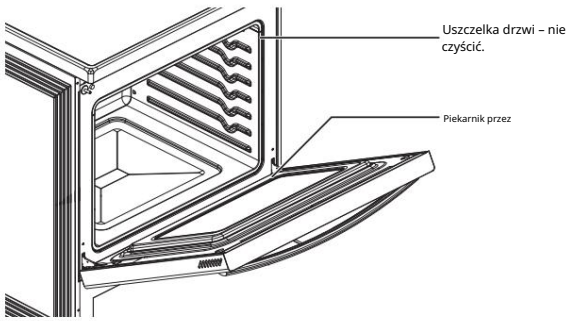
3. Osuszyć i wytrzeć czystym, suchym ręcznikiem papierowym lub miękką szmatką.

4. W razie potrzeby powtórz.

Uwaga: Jeżeli wcześniej używałeś środka do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej na bazie oleju mineralnego, przed użyciem środka do czyszczenia stali nierdzewnej umyj powierzchnię płynem do mycia naczyń i wodą.

1
2
3
4

1

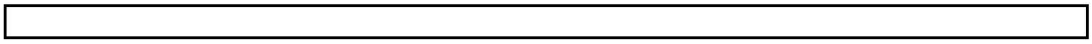


2
3
4

1
2
3
4
5

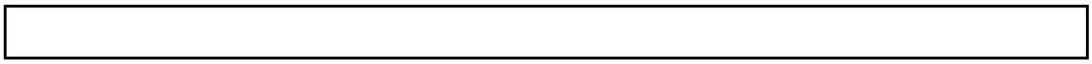


Normalne codzienne czyszczenie



1
2
3

Czyszczenie rozlanego cukru i stopionego plastiku



1
2
3

Usuwanie przypalonych pozostałości

1
2
3
4
5

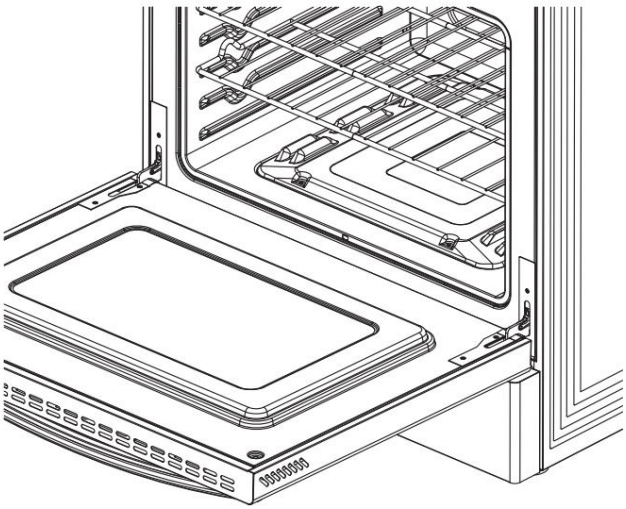
Usuwanie ciężkich, przypalonych pozostałości

1
2
3
4

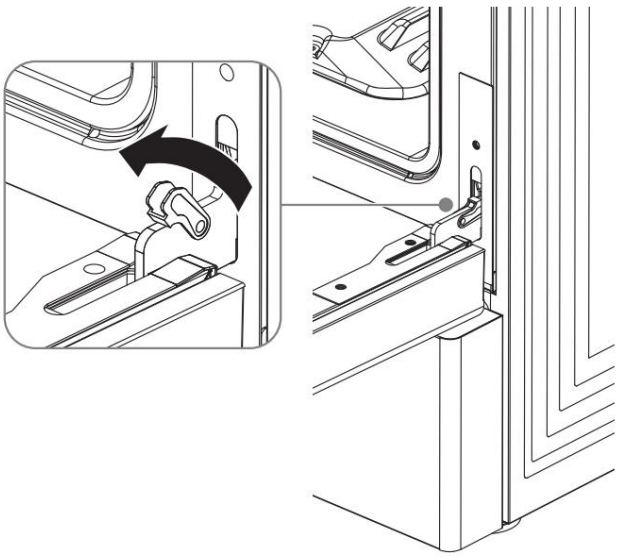
Czyszczenie uszczelki płyty kuchennej

Zdejmowanie drzwi

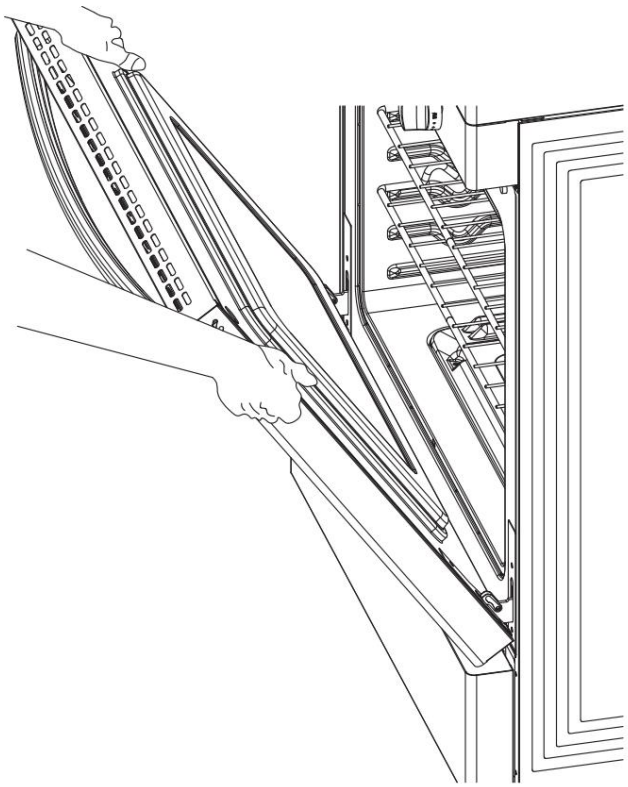
1



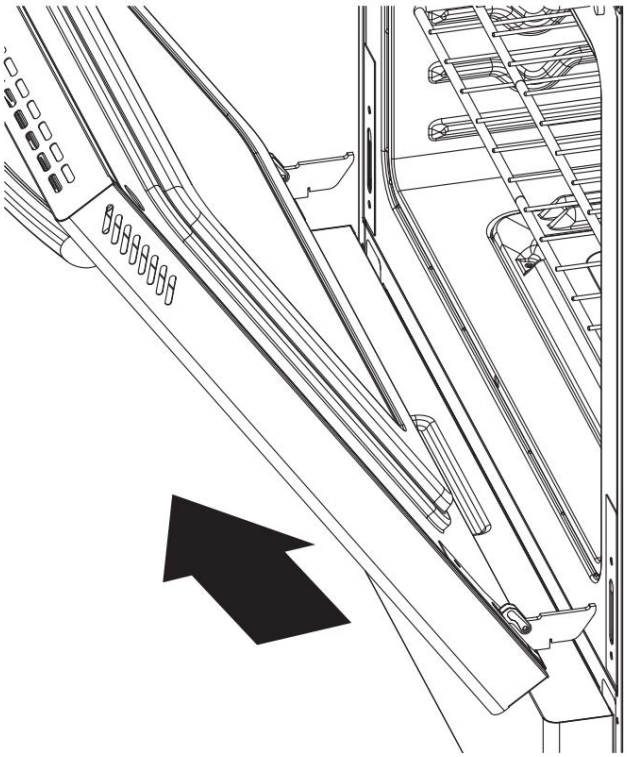
2



3

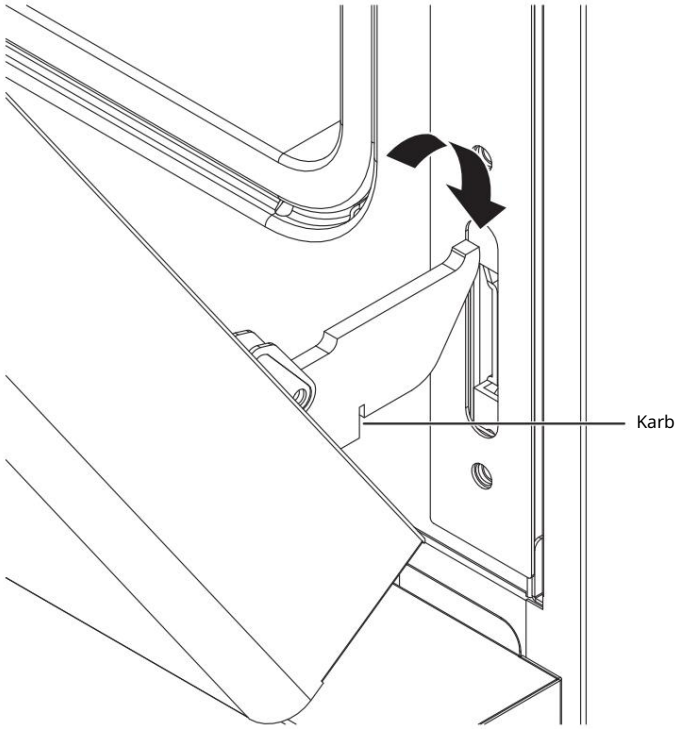


4



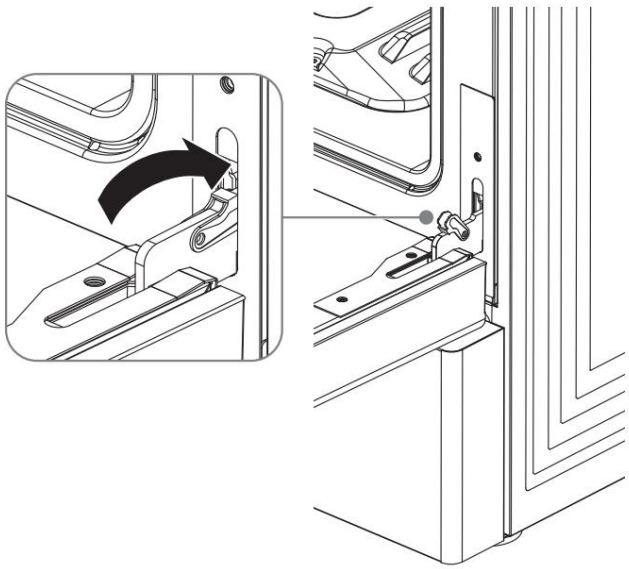
Wymiana drzwi

1

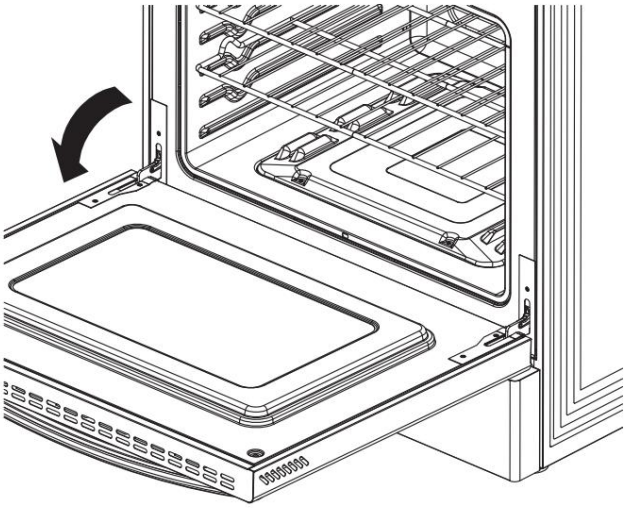


2

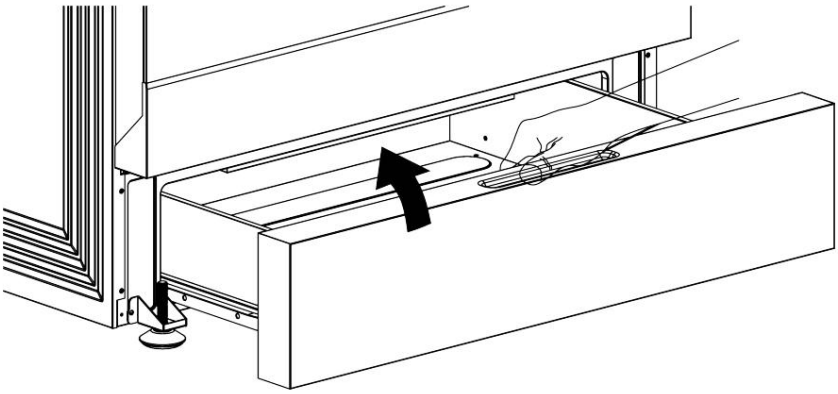
3



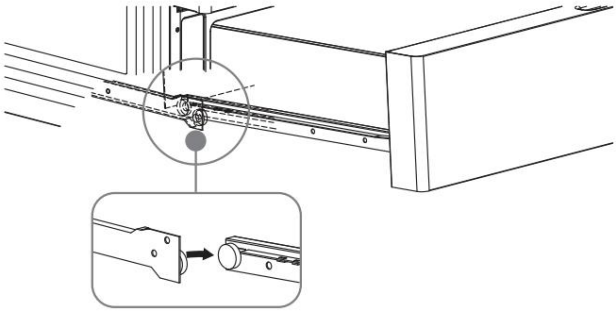
4



1



2



1
2

3

Gorący

4

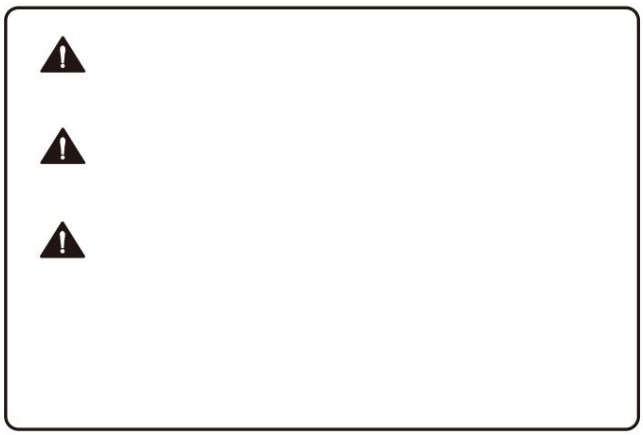
5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

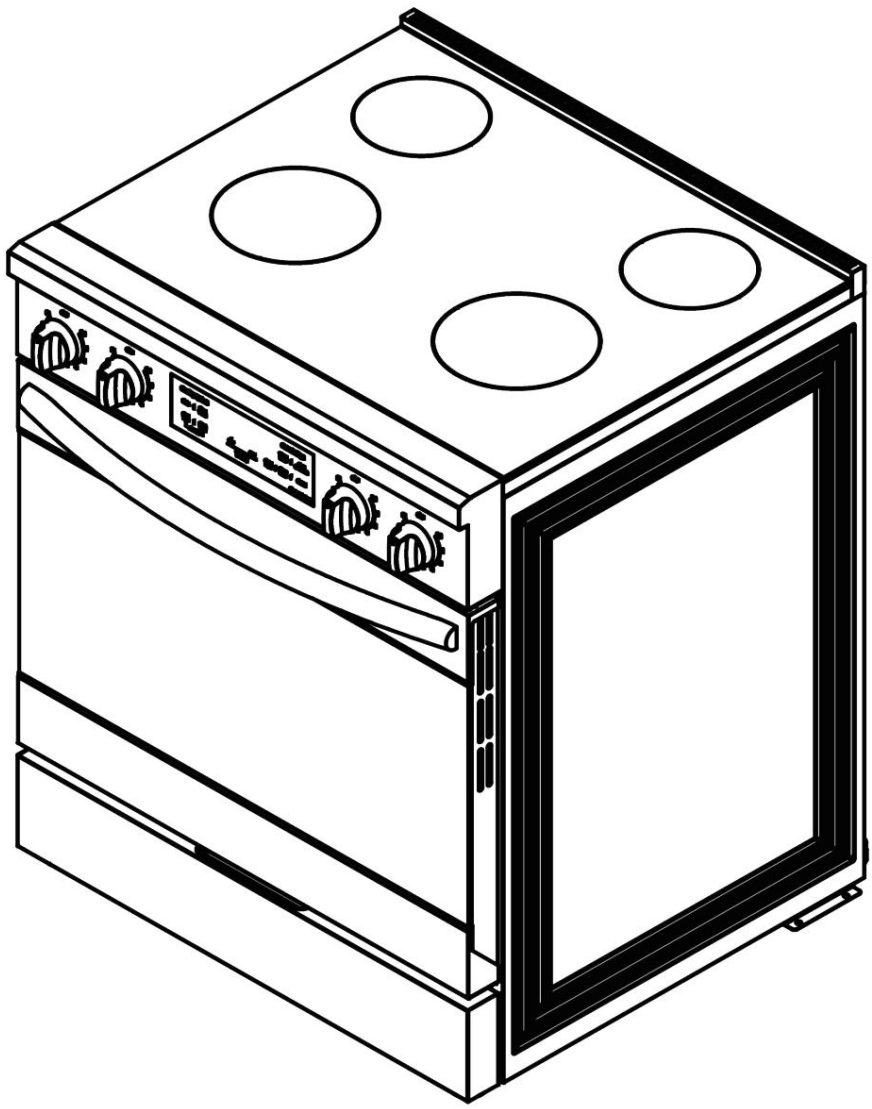
Elektrische fornuizen

MODEL: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Elektrische fornuizen

MODEL: HFP3001E-V

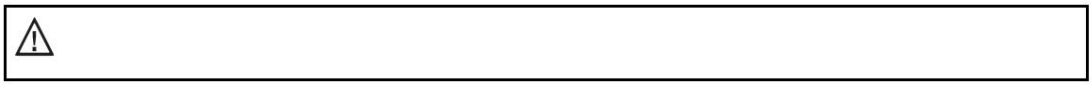


Dit is de originele instructie. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing op een duidelijke manier te interpreteren.
Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen.
Wij vragen uw excuses dat wij u niet meer op de hoogte stellen als er technologische
of software-updates voor ons product beschikbaar zijn.

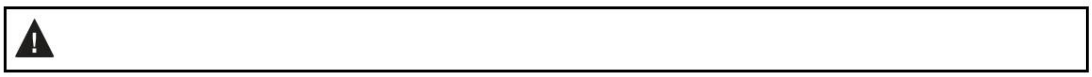
⚠



⚠



 WAARSCHUWING	
 VOORZICHTIGHEID	





Gebruikershandleiding

















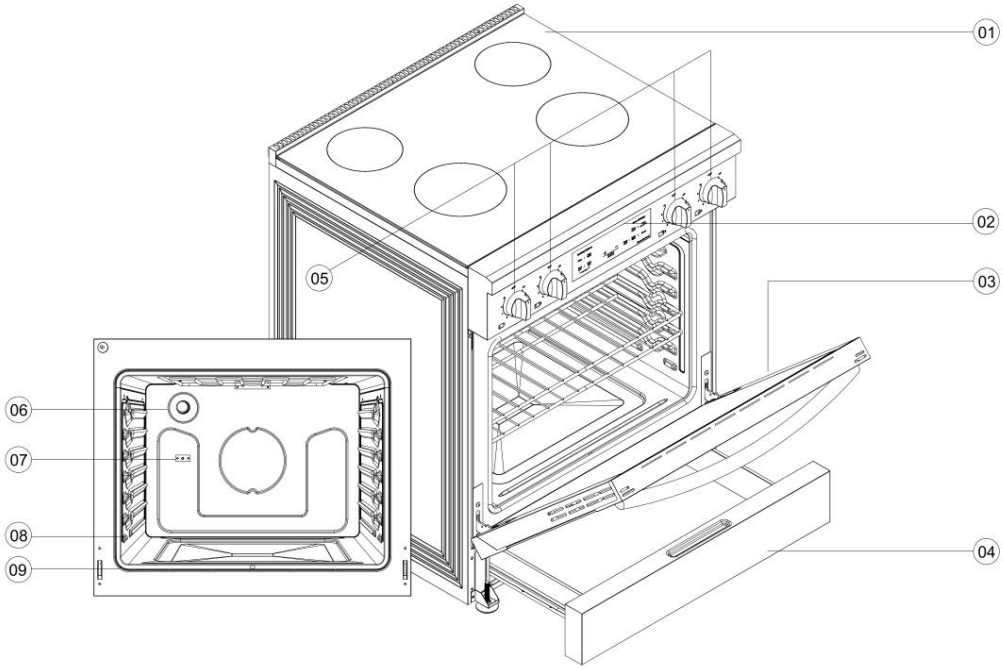


Functies

Inhoud van het pakket

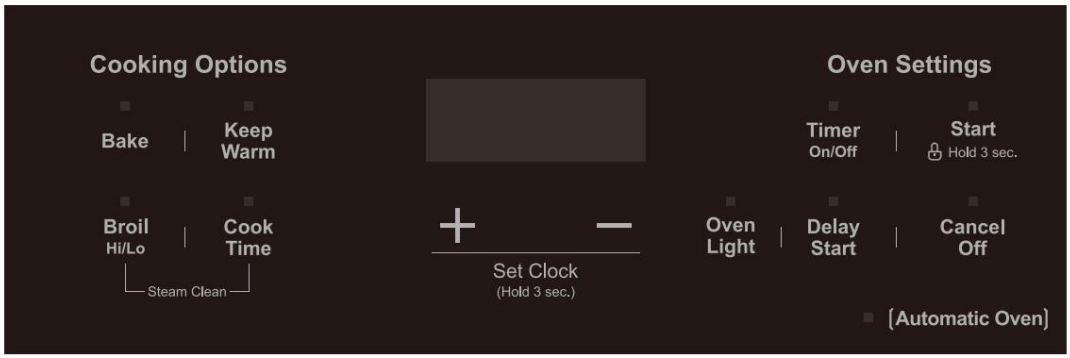
- Vrijstaande elektrische kookplaat van 4,8 kubieke voet met stoomreiniging
- Anti-kantelvoorziening (1) en ST5*40 mm schroeven (4)
- Ovengreep (1) met inbussleutel (1)
- Ovenrekken (1)
- Achterste kunststof pads (2) met ST5*20 mm schroeven (2)
- Gebruikershandleiding

Hoofdcomponenten



Item	Functie
1	Ovenbedieningspaneel
2	Glazen oppervlak
3	Oven Door
4	Opberglade
5	Oppervlaktebedieningsknop
6	Ovenlamp
7	Thermokoppel
8	Ovenlaag
9	Pakking

Ovenbedieningspaneel



Functie

Configuratiescherm

las Surface

Oven Door

woede lade

Wat is de regelknop?

Ovenlamp

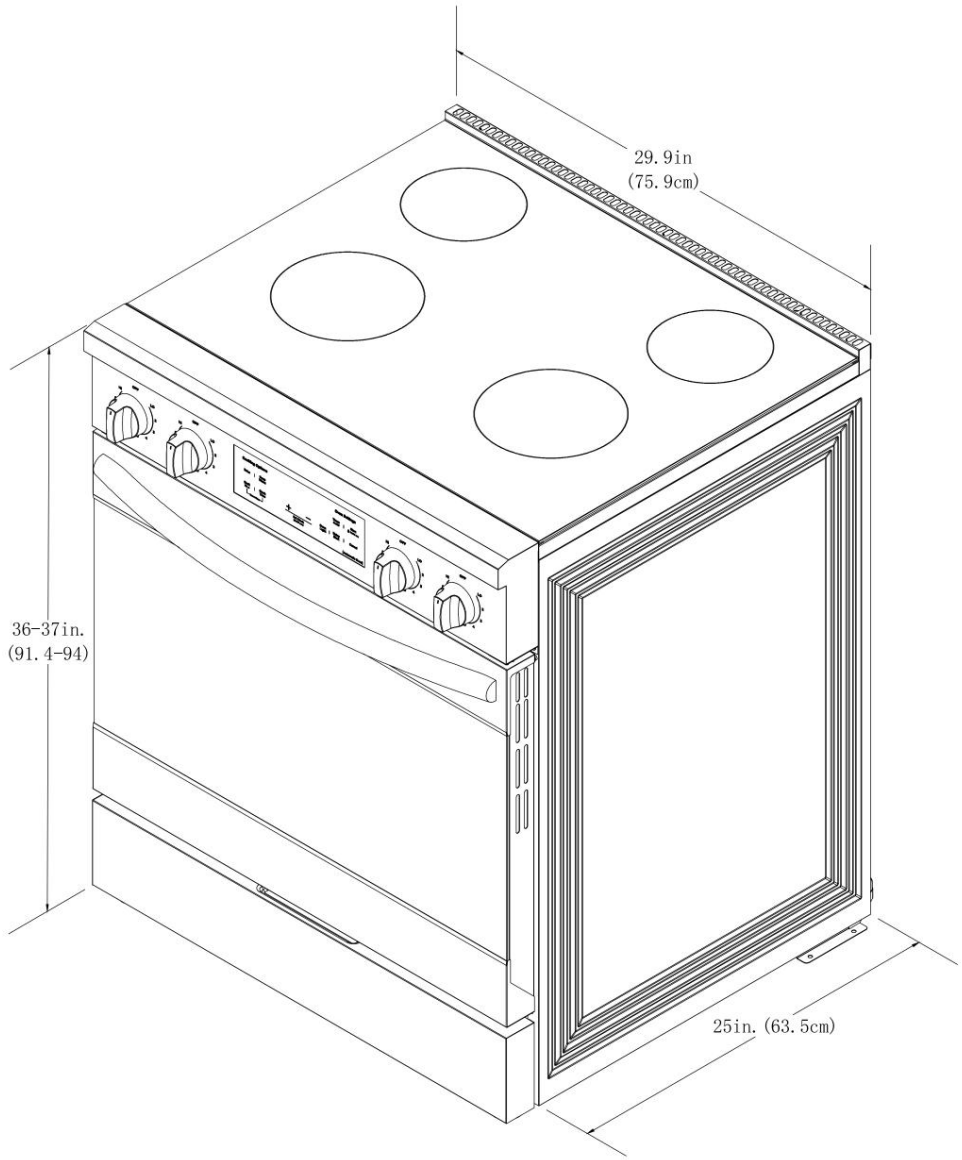
hermokoppel

ven-laag

Pakking

TOUCHPAD	BESCHRIJVING
Bakken	Druk eenmaal op de bakfunctie, alleen de bakmodus werkt
Braden	Schakelt de grillfunctie in. Bereidt gerechten uitsluitend met de bovenste brander van de oven. Druk één keer om te grillen op hoge temperatuur. Druk twee keer om te grillen op lage temperatuur.
Blijf warm	Houd gekookte gerechten warm na het koken. Hierdoor wordt de oventemperatuur verlaagd en blijft deze tot wel drie uur lang op 175°F (79°F) staan.
Kooktijd	Schakelt de kooktijdfunctie in en gebruik vervolgens de numerieke toetsen om de gewenste kooktijd in te stellen. De oven schakelt automatisch uit wanneer de kooktijd is verstreken.
Vertraagde start	Stel de oven zo in dat deze automatisch start en stopt. Te gebruiken met de Bakfunctie.
Timer aan/uit	Zet de keukentimer aan voor de gewenste tijd.
+	In de tijd- of temperatuurinstellingsstatus: verhoog de tijd- of temperatuurwaarde
-	In de tijd- of temperatuurinstellingsstatus: de tijd- of temperatuurwaarde verlagen
Klok instellen	Druk in de stand-bymodus tegelijkertijd op [+] en [-] om de klokinstelling te openen.
Ovenlamp	Schakelt het ovenlicht in of uit.
Begin	Start de kook-, reinigings- of tijdfuncties van de oven.
Annuleren	Huidige bewerking annuleren
Slot	Houd de toets drie seconden ingedrukt om de touchpads van het bedieningspaneel uit te schakelen en te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. De touchpads blijven vergrendeld totdat u deze functie uitschakelt.

Bereik afmetingen



Een locatie selecteren

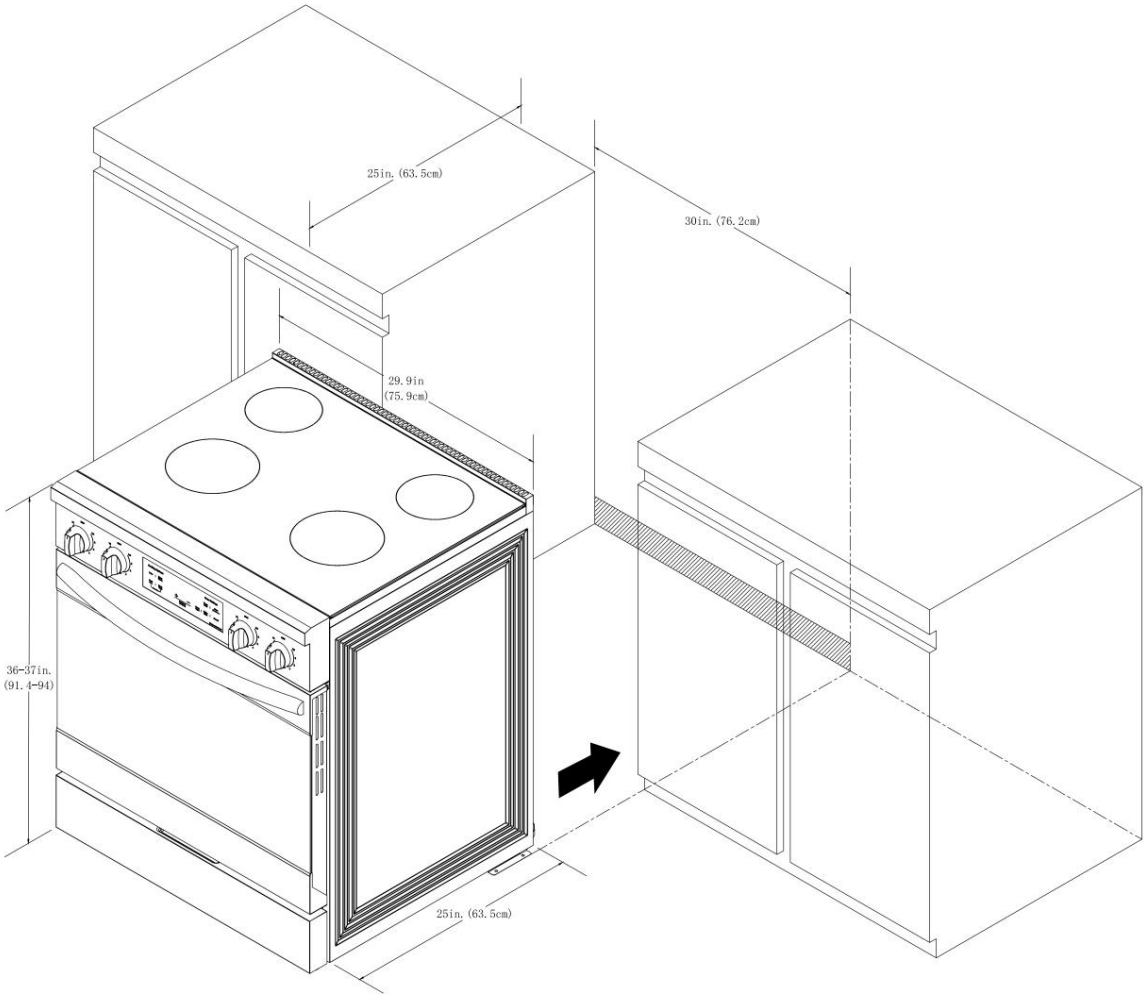
Ruimte en afmetingen

Raadpleeg de volgende informatie, afmetingen en vrije ruimte voordat u begint met de installatie van uw fornuis. Plaats uw fornuis niet op een plek waar het kan waaien. Zorg voor voldoende afstand tussen uw fornuis en aangrenzende brandbare oppervlakken.
Deze afmetingen moeten worden aangehouden voor veilig gebruik van uw fornuis. De locatie van het stopcontact kan worden aangepast aan de volgende afmetingen en vrije ruimte.

Bij installatie in Canada mag een vrijstaand fornuis niet dichter dan 12 cm (4,7 inch) bij aangrenzende oppervlakken worden geïnstalleerd.

VOORZICHTIGHEID:

Uw fornuis is ontworpen om te voldoen aan de maximaal toegestane temperatuur van de houten kast van 90 °C. Zorg ervoor dat de wandbekleding, het aanrechtblad en de kasten rondom uw fornuis bestand zijn tegen de hitte (tot 90 °C). Anders kan er verkleuring, delaminatie of smelten optreden.



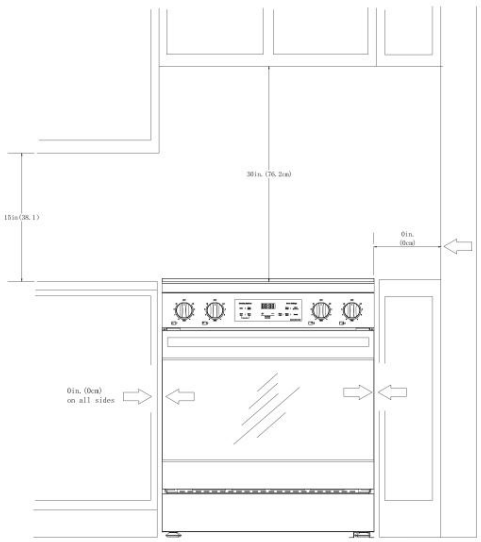
Minimale afmetingen

Zorg ervoor dat de muurbekleding, het aanrechtblad, de vloer en de kasten rondom uw fornuis bestand zijn tegen de hitte van maximaal 90°C die uw fornuis genereert.

Houd een minimale ruimte van 76,2 cm aan tussen de oppervlakte-elementen en de onderkant van onbeschermd hout of metalen kasten, of laat een minimum van 24 inch (61 cm) toe wanneer de bodem van de houten of metalen kast wordt beschermd door een vlamvertragende freesplaat van ten minste 0,25 inch (0,6 cm) dik, bedekt met niet minder dan No. 28 MSG-plaatstaal, 0,015 inch (0,038 cm) roestvrij staal, .024 inch (.061 cm) aluminium of .020 inch (.051 cm) koper.

Uw fornuis is goedgekeurd voor een afstand van 0 cm tot aangrenzende oppervlakken boven de kookplaat. We adviseren echter een minimale afstand van 15,2 cm tot oppervlakken lager dan 38,1 cm boven de kookplaat en de aangrenzende kast om blootstelling aan stoom, vetspatten en hitte te verminderen.

Om het risico op brandwonden of brandwonden bij het reiken over hete oppervlakken te verminderen, moet opbergruimte boven de kookplaat worden vermeden. Als er opbergruimte boven de kookplaat is, kan het risico worden verminderd door een afzuigkap te installeren die minimaal 12,7 cm (5 inch) uitsteekt boven de voorkant van de kasten. Kasten boven de kookplaat mogen niet dieper zijn dan 40,6 cm (16 inch).



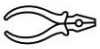
Elektrische vereisten

WAARSCHUWING: Om het risico op brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te verminderen:

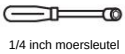
- Verwijder de huiszekering of open de stroomonderbreker voordat u met de installatie begint. • Uw fornuis moet worden voorzien van de juiste spanning en frequentie en moet worden aangesloten op een persoon die correct is geaard. aftakcircuit, beschermd door een stroomonderbreker of zekering met de stroomsterkte zoals aangegeven op het typeplaatje boven de bovenkant paneel van de onderste lade.
- Wij raden u aan de elektrische bedrading en aansluiting van uw fornuis te laten uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien. Laat na de installatie De elektricien laat u zien waar de hoofdschakelaar voor het bereik zich bevindt.
- Neem contact op met uw lokale nutsbedrijf voor de elektrische voorschriften die in uw regio van toepassing zijn. Als u uw oven niet aansluit volgens de geldende voorschriften, kan dit leiden tot gevaarlijke situaties. Als er geen lokale voorschriften zijn, moet uw fornuis worden aangesloten en gezekerd volgens de eisen van de National Electrical Code, ANSI/NFPA nr. 70 – laatste editie.

Met ingang van 1 januari 1996 vereist de National Electrical Code dat nieuwe constructies (niet bestaande) een 4-geleiderverbinding met een elektrisch fornuis.

- Wanneer u een elektrisch fornuis in een nieuwbouw installeert, volgt u de instructies in Sluit een 4-aderig netsnoer aan op pagina 18.
- U moet een 3-draads of 4-draads, eenfase AC 208Y/120 volt of 240/120 volt, 60 hertz elektrisch systeem gebruiken.
- Als de geleverde elektrische dienst niet aan de bovenstaande specificaties voldoet, laat dan een erkende elektricien een goedgekeurde elektrische dienst installeren stopcontact.
- Gebruik alleen een 3- of 4-aderig UL-gecertificeerd bereiksnoer. Deze snoeren kunnen voorzien zijn van ringklemmen aan de draden en een trekontlasting.
- Een stroomkabel met een capaciteit van 40 ampère en een minimaal spanningsbereik van 125/250 volt is vereist. Een stroomkabel met een spanning van 50 ampère raden we af. snoer, maar indien gebruikt, moet het gemarkeerd zijn voor gebruik met aansluitopeningen met een nominale diameter van 35 cm. Zorg ervoor dat u de kabel en de trekontlasting in het midden van het uitdrukgat plaatst, zodat de rand de kabel niet beschadigt.
- Omdat de aansluitingen van het bereik niet toegankelijk zijn nadat het bereik op zijn plaats is gezet, moet er een flexibele serviceleiding of -kabel worden gebruikt gebruikt.



Tang



1/4 inch moersleutel



Verstelbare sleutel

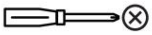


Oefening



Niveau

Potlood



Kruiskopschroevendraaier

1

2

3

4

5

1

2

Het netsnoer aansluiten

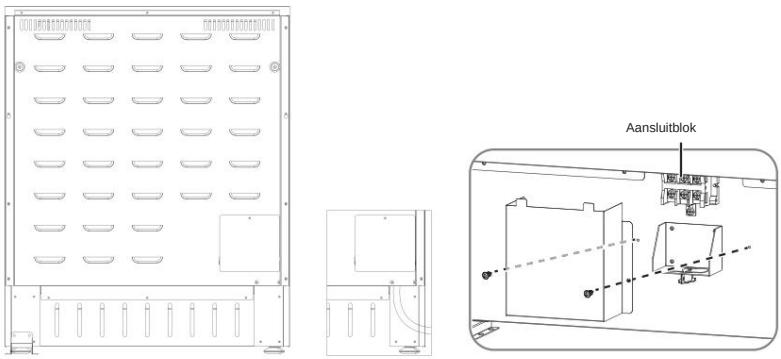
WAARSCHUWING:

- Uw fornuis moet voorzien zijn van een elektrische aarding.
- Sluit het apparaat pas aan op het elektriciteitsnet als het permanent geaard is.
- Uw fornuis moet worden aangesloten op een geaard, metalen, permanent bedradingssysteem, of er moet een aardingsconnector worden aangesloten aan op de aardingsklem of draadaansluiting van uw fornuis.

Als u een van de bovenstaande maatregelen niet neemt, kan dit leiden tot brand, persoonlijk letsel of een elektrische schok.

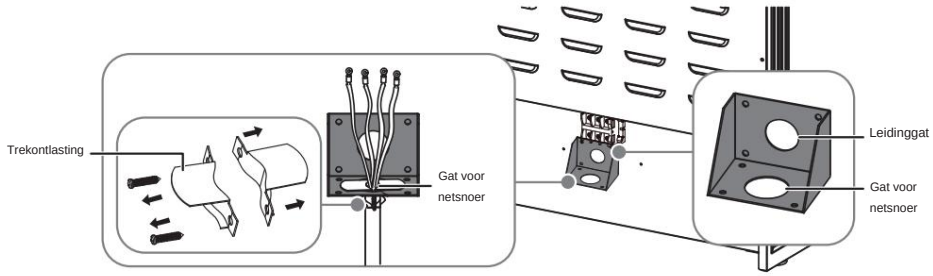
Verwijder de afdekking van het aansluitblok

1 Verwijder de twee schroeven waarmee het deksel van het aansluitblok aan de achterkant van uw fornuis is bevestigd. Gooi de schroeven niet weg. ze de kap weer moeten monteren.

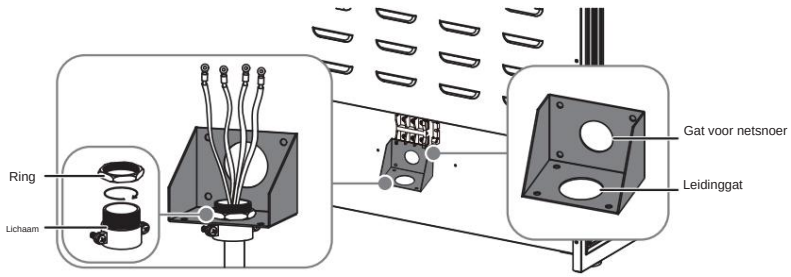


2 Voor de installatie van het netsnoer haakt u de trekontlasting over het 3,5 cm grote netsnoergat onder de achterkant van de oven. Steek het netsnoer door de trekontlasting en draai de trekontlasting vervolgens vast.

Let op: U moet het netsnoer met een trekontlasting installeren. Bevestig de trekontlasting aan de opening in de aansluitplaat van de kabelgoot.



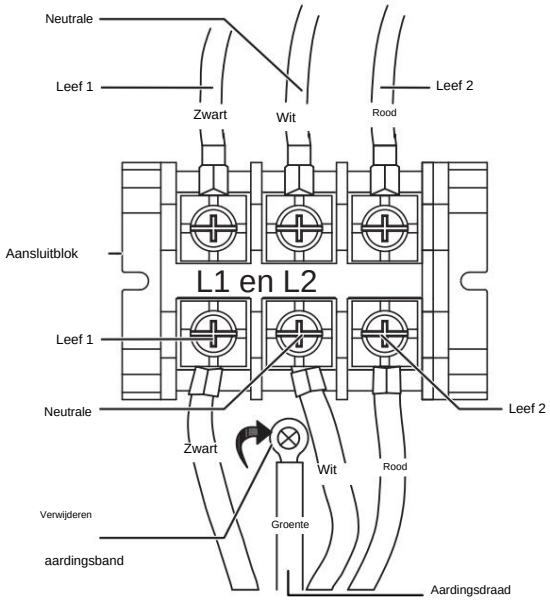
3 Voor de installatie van de leiding plaatst u de trekontlasting van de leiding in het leidinggat van 2,8 cm (1 1/8 inch) en installeert u vervolgens de leiding. door het lichaam van de trekontlasting en bevestig de trekontlasting met de ring.



Als u een 4-aderig netsnoer aansluit, ga dan naar Een 4-aderig netsnoer aansluiten op pagina 18.

Als u een 3-aderig netsnoer aansluit, ga dan naar Een 3-aderig netsnoer aansluiten op pagina 19.

Sluit een 4-aderig netsnoer aan



1. Schakel de stroom naar de stroomonderbreker of zekeringkast uit voordat u de elektrische aansluiting tot stand brengt.

2 Verwijder de drie onderste klemschroeven van het aansluitblok en verwijder de aardingsschroef.

3 Verwijder de aardingsstrip die zich tussen de middelste klemschroef en de aardingsschroef bevindt en gooi deze weg.
Gooi alle schroeven weg.

4 Plaats de aardingsschroef in de ring van de aardingsdraad van het netsnoer en in het frame van het fornuis.

5 Steek de drie klemschroeven (eerder verwijderd) door elke aansluitring van het netsnoer en in de onderste klemmen van het klemmenblok. Zorg ervoor dat de middelste draad (wit/neutraal) is aangesloten op de middelste positie van het klemmenblok.

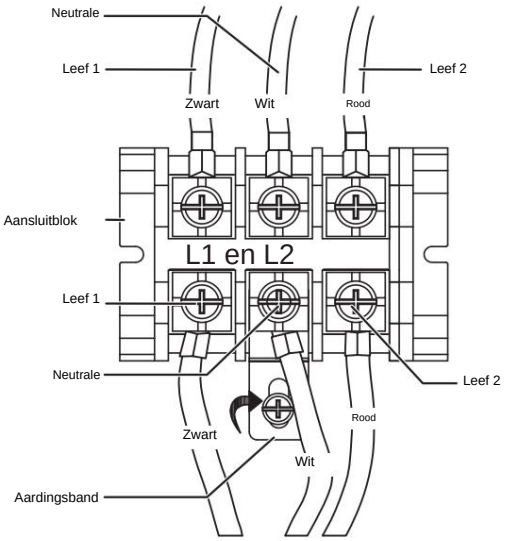
6 Plaats de schroeven terug op het aansluitblok en draai ze stevig vast.

7 Controleer de spanning nadat u het netsnoer hebt aangesloten.

Live 1 - Neutraal	120V
Live 2 - Neutraal	120V
Leven 1 - Leven 2	208V / 240V

8 Ga naar Vervang het deksel van het aansluitblok op pagina 20.

Sluit een 3-aderig netsnoer aan



1 Verwijder de drie onderste aansluitschroeven van het aansluitblok.

2 Steek de drie klemschroeven door elke aansluitring van het netsnoer en in de onderste klemmen van het klemmenblok. Zorg ervoor dat de middelste draad (wit/neutraal) is aangesloten op de middelste onderste positie van het klemmenblok.

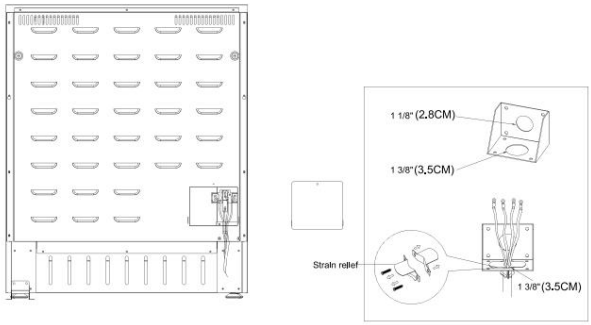
3 Draai de schroeven stevig vast op het aansluitblok.

4 Controleer de spanning nadat u het netsnoer hebt aangesloten.

Live 1 - Neutraal	120V
Live 2 - Neutraal	120V
Leven 1 - Leven 2	208V / 240V

5 Ga naar Vervang het deksel van het aansluitblok op pagina 20.

Plaats de afdekking van het aansluitblok terug



1 Zorg ervoor dat de kabel goed vastzit met behulp van de trekontlasting.
2 Lijn het deksel van het aansluitblok uit met de schroefgaten aan de achterkant van uw fornuis.
3 Steek de twee schroeven die u eerder hebt verwijderd door de gaten in de afdekking en in de gaten aan de achterkant van uw bereik.

4 Draai de schroeven vast.

Het installeren van de anti-kantelvoorziening

WAARSCHUWING: Om het kantelrisico te verkleinen, moet uw fornuis worden beveiligd met de meegeleverde anti-kantelvoorziening.

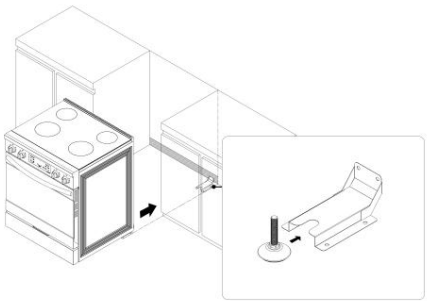
- Alle fornuizen kunnen kantelen en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Een kind of volwassene kan uw schietbaan omverwerpen en omkomen.
- Installeer de anti-kantelvoorziening op uw fornuis en constructie volgens de installatie-instructies.
- Zorg ervoor dat uw fornuis is aangesloten op de anti-kantelvoorziening die op de constructie is geïnstalleerd.
- Als u uw fornuis van de muur haalt voor reiniging, onderhoud of om een andere reden, zorg er dan voor dat de anti-kantelvoorziening goed vastzit.

De schakelaar wordt weer ingeschakeld wanneer u uw fornuis tegen de muur duwt. Bij abnormaal gebruik (bijvoorbeeld wanneer iemand staat, zit of leunt tegen een open deur) kan het niet nemen van deze voorzorgsmaatregel leiden tot kantelen van uw fornuis. Gemorste vloeistof kan persoonlijk letsel veroorzaken.
hete vloeistoffen of van uw fornuis zelf.
Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood of ernstige brandwonden tot gevolg hebben bij kinderen of volwassenen.

Bij uw fornuis zijn een antikantelbeugel en schroeven met installatie-instructies geleverd. Als de beugel niet correct is geïnstalleerd, kan uw fornuis kantelen doordat u of een kind staat, zit of leunt tegen een open ovendeur.

1 Laat de nivelleringspoot los en schuif hem uit tot er een minimale ruimte van 1,8 cm is tussen de onderkant van het fornuis en de vloer.

2 Volg de instructies die bij de anti-kantelvoorziening zijn geleverd.



3 Verwijder de opberglade en kijk onder uw fornuis om er zeker van te zijn dat de nivelleringspoot in de beugel. Zie De opberglade verwijderen en vervangen op pagina 44.

4 Kantel uw bereik voorzichtig naar voren. De beugel moet uw bereik binnen 10,2 cm van de kanteling stoppen. Als dit niet het geval is,
De beugel moet opnieuw worden geïnstalleerd.

Uw bereik plaatsen en aansluiten op stroom

1. Sluit het netsnoer aan. Zorg ervoor dat het stopcontact voldoet aan de lokale of nationale elektrische voorschriften.

2 Schuif uw bereik op zijn plaats.

3 Zorg ervoor dat de achterste poot van uw fornuis in de anti-kantelbeugel schuift. Kantel uw fornuis voorzichtig naar voren om ervoor te zorgen dat dat de anti-kantelbeugel voorkomt dat de auto omvalt.

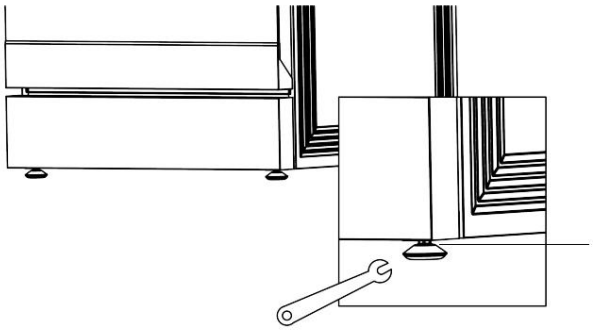
Uw fornuis moet waterpas staan. Als uw fornuis niet waterpas staat, sluit of sluit de deur mogelijk niet goed, wat kan leiden tot ongelijkmatige verwarming en stroomverspilling.

• Om het verstellen van de voeten gemakkelijker te maken, kunt u iemand vragen om tegen de bovenkant van uw fornuis te duwen, zodat het iets kantelt.
• Meestal is het voldoende om alleen de twee voorste poten te verstellen, maar indien nodig kunt u ook alle vier de poten verstellen.

1 Zorg ervoor dat uw fornuis op de gewenste positie staat.

2 Gebruik een sleutel om uw bereik waterpas te zetten door de voorste stelpoten indien nodig te draaien. Tegen de klok in verkort de poot en Verkleint je bereik. Met de klok mee vergroot je het been en vergroot je je bereik.

Verstel de stelpoten alleen zo ver als nodig is om uw fornuis waterpas te stellen. Het verder uitschuiven van de stelpoten dan nodig of het verwijderen ervan kan uw fornuis instabiel maken.



3 Als uw fornuis zich naast of tussen keukenkastjes bevindt, zorg er dan voor dat de kookplaat gelijk ligt met het aanrechtblad.

1. Plaats uw fornuis dicht genoeg bij het stopcontact dat u wilt gebruiken en sluit vervolgens het netsnoer aan.

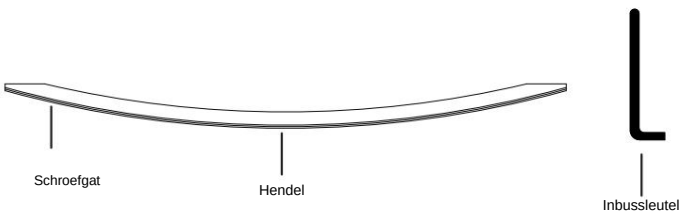
2 Schuif uw fornuis op zijn plaats. Zorg ervoor dat de achterste linker- (of achterste rechter-) poot onder de anti-kantelbeugel schuift. Uw Bij een correcte installatie moet het bereik 2 cm van de achterwand verwijderd zijn.

3 Kantel uw fornuis voorzichtig naar voren om te controleren of de anti-kantelbeugel goed is geïnstalleerd en omvallen voorkomt.

4 Schakel de stroom in. Controleer of uw fornuis correct werkt. Zie de GEBRUIKSAANWIJZING op pagina 23 voor meer informatie.

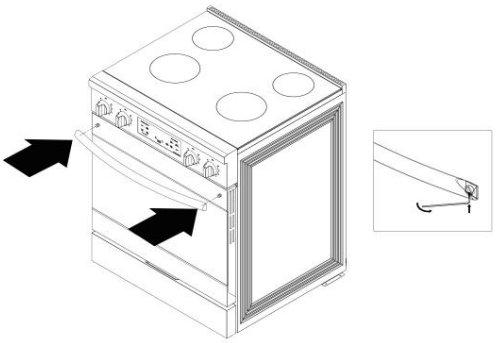
Het kan zijn dat uw fornuis een “KD-hendel” heeft die u moet installeren.

1 Controleer de installatiekits voor de handgreep en de inbussleutel.



2 Zorg ervoor dat de zijde met de schroefgaten naar de ovendeur wijst.

3 Plaats de deurgreep tegen de ovendeur en plaats deze op het verbindingsstuk.



4 Draai beide zijden van de deurgreep vast met de inbussleutel.

Het plaatsen van de kunststof pads

Om te voorkomen dat uw fornuis te dicht bij de muur achter het fornuis komt, kunt u de meegeleverde kunststof matjes plaatsen.

1. Zoek de plastic pad-kit. Deze bevat:

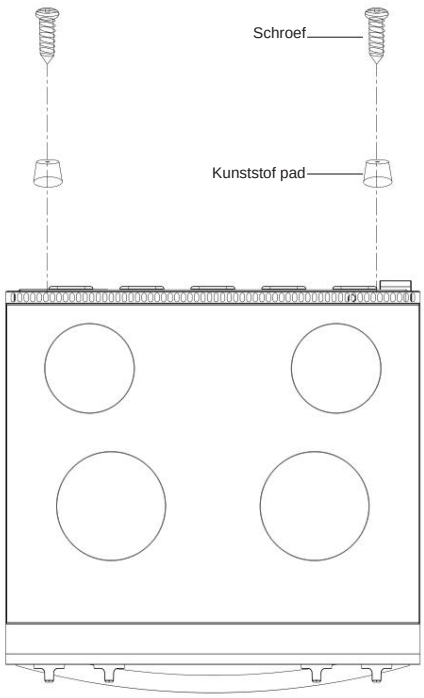


Schroeven (2)



Plastic pads

2 Lijn de gaten in de plastic matjes uit met de gaten aan de boven- en achterkant van uw fornuis. Bevestig de matjes vervolgens met de meegeleverde schroeven aan uw fornuis.



BEDRIJF INSTRUCTIES

4,8 cu. ft. elektrisch fornuis met stoomreiniging

Voordat u uw fornuis gaat gebruiken 24

Het gebruik van de oppervlaktebranders . ... 25 Kookzones . ...

25 Het gebruik van een bedieningsknop voor een oppervlakte-element . . . . . .

26 Het gebruik van het juiste kookgerei . . . . .28 Minimum- en maximuminstellingen . ...

30 Het ovenlampje gebruiken . ... 30 Tips voor het bakken. ... . 31 De timer gebruiken

Bakken. ... . 31 De thermostaat afstellen . ... 31 Programmeren van de kooktijd Programmeren van een uitgestelde starttijd

Grillen. ... . 34 Geluid aan- of uitzetten . ... 34 Ovenbediening vergrendelen . ...

Alle elektrische apparaten met bewegende delen kunnen gevaarlijk zijn. Zorg ervoor dat u alle veiligheidsvoorschriften leest en begrijpt.
Informatie. Zie BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN op pagina 3.

Voordat u de branders of de oven aanzet: •

Verwijder alle verpakkingsmaterialen. •

Veeg de oppervlakken van uw fornuis af met een vochtige doek of spons en droog ze vervolgens af met een schone, droge doek.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeder of scherpe voorwerpen om uw fornuis schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak van uw fornuis beschadigen.

Wanneer u een verwarmingselement of de oven voor het eerst aanzet, kunnen er rook en geurtjes vrijkomen. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

• Raak geen hete oppervlakken op uw fornuis aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen. • Laat kinderen niet in de buurt van uw fornuis komen.

• Houd tijdens het koken de ovendeur gesloten, behalve wanneer u het eten omdraait. • Om de oventemperatuur te behouden, mag u de deur tijdens het koken niet te vaak openen. • Als de kooktijd langer dan 30 minuten duurt, schakel de oven dan 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. De restwarmte maakt het kookproces compleet.

• Om de tijd die nodig is voor het opwarmen van de oven te verkorten, kunt u het gebruik van de oven zo plannen dat u de oven niet hoeft uit te schakelen tussen het koken van één gerecht. item en het volgende.

• Kook, indien mogelijk, meer dan één gerecht tegelijk.

• Zorg ervoor dat u alle vermelde veiligheidswaarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in acht neemt voordat u de oppervlaktebranders gebruikt. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot: kan leiden tot schade aan het product, persoonlijk letsel of de dood.
• Als u een pot of pan op een ander element wilt plaatsen, til deze dan op en plaats hem op het andere element. Schuif de pot of pan niet van het ene element naar het andere. Schuiven kan krassen op het oppervlak veroorzaken.

• Gebruik de glazen kookplaat niet als snijplank. • Plaats of bewaar geen voorwerpen op de glazen kookplaat die kunnen smelten of vlam vatten, ook niet als deze niet in gebruik is. • Zet de kookzones pas aan nadat u er kookgerei op hebt geplaatst. • Plaats geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Deze kunnen vallen en de kookplaat beschadigen.

• Plaats geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen zoals zout- en peperstrooiers, lepelhouders of plastic verpakkingen op uw fornuis wanneer het in gebruik is. De hete lucht uit de ventilatieopening kan plastic smelten of brandbare stoffen doen ontbranden. • Zorg ervoor dat u het juiste element inschakelt. • Kook nooit rechtstreeks op het glas. Gebruik altijd kookgerei. • Plaats altijd een pan in het midden van het kookelement waarop u kookt. • Laat kookplaten nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik van een hoge stand. Overkoken veroorzaakt rook en morsen van vet, wat kan leiden tot vlam vatten. •
Schakel de kookplaten uit voordat u het kookgerei verwijdert. • Bedek voedsel niet met plasticfolie. Plastic kan op het oppervlak smelten en moeilijk te verwijderen zijn.

• Raak de kookzones niet aan totdat ze zijn afgekoeld. • Het oppervlak kan nog heet zijn en er kunnen brandwonden ontstaan als u het glazen oppervlak aanraakt voordat het voldoende is afgekoeld. • Maak gemorste vloeistoffen op het kookoppervlak direct schoon om lastige schoonmaakklussen te voorkomen. • Als de opbergruimte zich direct boven het kookoppervlak bevindt, zorg er dan voor dat de spullen in de kast niet vaak worden gebruikt en dat ze veilig kunnen worden opgeborgen in een ruimte die aan hitte wordt blootgesteld. De temperaturen kunnen onveilig zijn voor bijvoorbeeld vluchtige vloeistoffen, reinigingsmiddelen of spuitbussen.

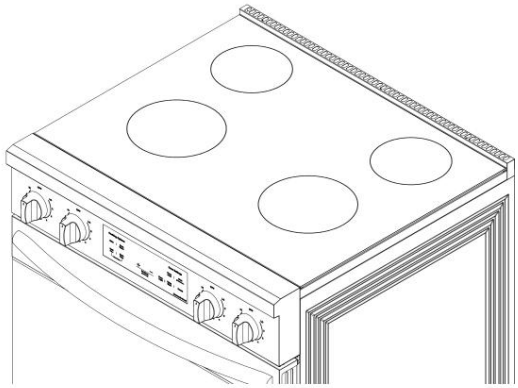
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

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

Identificatie van de branders

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



Nr.	Artikel	Beschrijving
1	Left Front	2100 Watt
2	Left Rear	1200 IN
3	Right Rear	1200 Watt
4	Right Front	2100 Watt

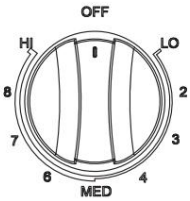
Kookruimtes

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

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

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

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



Enkel

(links achter, rechts achter)

1. Druk de knop in.

2 Draai de knop voor de linker- en rechterbrander in beide richtingen naar de gewenste stand.

HOOG	De meeste gerechten beginnen, water aan de kook brengen of in een pan grillen
MEDIUM HOOG	Doorgaan met snel koken, bakken, frituren of stomen van groenten
MEDIUM	Het langzaam laten koken of indikken van sauzen en jus
MEDIUM LAAG	Voedsel koken, pocheren of stoven
LAAG	Eten warm houden of laten smelten

Het gebruik van het juiste kookgerei kan veel problemen voorkomen, zoals ongelijkmatig koken of langere kooktijden. Let op de volgende pankenmerken:

- Platte bodem en rechte zijkanten
- Goed sluitend deksel
- Gewicht van de handgreep zorgt ervoor dat de pan niet kantelt
- Pan is goed uitgebalanceerd
- De grootte van de pan is afgestemd op de hoeveelheid voedsel die bereid wordt en op de grootte van het oppervlakte-element.
- Gemaakt van materiaal dat goed warmte geleidt. Zie Soorten kookgerei op pagina 27.

Soorten kookgerei

Het materiaal waaruit uw kookgerei bestaat, bepaalt hoe gelijkmatig en snel de warmte van het oppervlakte-element naar de bodem van de pan wordt overgebracht.

Aluminium	Uitstekende warmtegeleider. Sommige soorten voedsel veroorzaken een donkere verkleuring van aluminium. (Geanodiseerd aluminium kookgerei is bestand tegen vlekken en putjes.) Als u aluminium pannen over de keramische kookplaat schuift, kunnen er metaalsporen achterblijven die lijken op krassen. Verwijder deze sporen zodra de kookplaat is afgekoeld.
Koper	Uitstekende warmtegeleider, maar verkleurt snel. Als je koperen pannen over de keramische kookplaat schuift, kunnen ze metaalsporen achterlaten die lijken op krassen. Verwijder deze vlekken zodra de kookplaat is afgekoeld.
roestvrij staal	Geleidt de warmte langzaam, met onregelmatige kookresultaten. Het is duurzaam, gemakkelijk schoon te maken en vlekbestendig.
Gietijzer	Een slechte geleider, maar houdt de warmte goed vast. Kookt gelijkmatig zodra de kooktemperatuur is bereikt. Niet aanbevolen voor gebruik op keramische kookplaten.
Emaillewerk	De verwarmingseigenschappen variëren afhankelijk van het basismateriaal. De geëmailleerde porseleinlaag moet glad zijn om krassen op keramische kookplaten te voorkomen.
Glas	Langzame warmtegeleider. Niet aanbevolen voor keramische kookplaten omdat het glas kan krassen.

Schoonmaak

- Maak de kookplaat schoon voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Maak uw kookplaat dagelijks of na elk gebruik schoon. Dit zorgt ervoor dat uw kookplaat er mooi blijft uitzien en voorkomt schade.
- Als er tijdens het koken iets over de kookplaat morst, zet dan de branderelementen uit en maak de lekkage onmiddellijk schoon. Kookgedeelte terwijl het nog heet is, om een lastige schoonmaakklus later te voorkomen. Veeg de gemorste vloeistof voorzichtig af met een schone, droge doek. handdoek. Draag beschermende handschoenen of wanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat gemorste vloeistoffen niet langdurig op het kookoppervlak of de rand van de kookplaat liggen.
- Gebruik geen schurende reinigingspoeders of schuursponsjes, omdat deze krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen chloorbleekmiddel, ammoniak of andere reinigingsmiddelen die niet specifiek worden aanbevolen voor gebruik op glaskeramiek. oppervlak.

Voorkomen van vlekken en krassen

- Gebruik geen glazen kookgerei. Dit kan krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaats geen onderzetter of wokring tussen de kookplaat en de pan. Deze kunnen vlekken of krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat en de bodem van de pannen schoon zijn.
- Schuif geen metalen pannen over de kookplaat.

Vlekken voorkomen

- Gebruik geen vuile vaatdoek of spons om het kookoppervlak schoon te maken. Deze kunnen een laagje achterlaten, wat vlekken op de kookplaat kan veroorzaken. het kookoppervlak nadat het gebied is verwarmd.
- Als u voortdurend op een vuil oppervlak kookt, kunnen er permanente vlekken ontstaan.

Het voorkomen van andere schade

- Laat geen plastic, suiker of voedsel met een hoog suikergehalte op de hete kookplaat smelten. Mocht dit toch gebeuren, maak de kookplaat dan schoon. onmiddellijk.
- Laat een pan niet droogkoken. Dit kan de kookplaat en de pan beschadigen.
- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of snijplank.

De oven gebruiken

Minimale en maximale instellingen

WAARSCHUWING: Blijf uit de buurt van de oven wanneer u de ovendeur opent. Ontsnappende hete lucht of stoom kan uw handen, gezicht of ogen verbranden. Laat de hete lucht of stoom ontsnappen voordat u eten uit de oven haalt of terugzet.

Functieparameterlijst

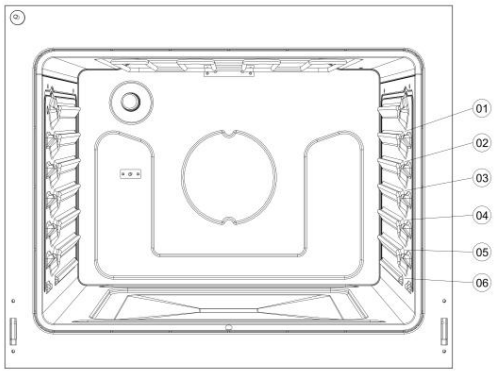
Functie	Temperatuur			Tijd		
	Standaard	Bereik	Eenheid	Standaard	Bereik	Eenheid
Bakken	350	175-550		10:00	00:01-10:00 uur/min	
	177	79-288				
Blijf warm	175	Niet verstelbaar		03:00	Niet instelbare HR/MIN	
	79	Niet verstelbaar				
Stoomreiniging	150	Niet verstelbaar		00:25	Niet instelbare HR/MIN	
	66	Niet verstelbaar				
Broil Hoi	550	Niet verstelbaar		03:00 Niet instelbaar HR/MIN		
	288	Niet verstelbaar				
Grill het	400	Niet verstelbaar		03:00	Niet instelbare HR/MIN	

Let op: Bak of gril altijd met de ovendeur gesloten. Als u de ovendeur opent terwijl de oven in werking is en deze open laat staan, stopt het ovenelement binnen een minuut. Dit is geen defect. De oven start automatisch weer op wanneer u de deur sluit.

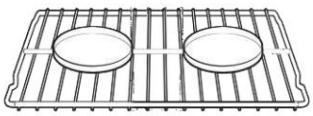
De ovenrekken plaatsen U kunt

de ovenrekken verwijderen en verplaatsen naar elk van de zes posities. Elk ovenrek heeft een ingebouwde stop om te voorkomen dat het per ongeluk helemaal wordt uitgetrokken. Een correcte plaatsing van de ovenrekken zorgt voor de beste kookresultaten.

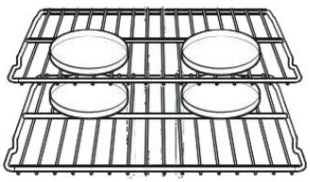
WAARSCHUWING: Blijf uit de buurt van de oven wanneer u de ovendeur opent. Ontsnappende hete lucht of stoom kan uw handen, gezicht of ogen verbranden. Laat de hete lucht of stoom ontsnappen voordat u eten uit de oven haalt of terugzet.



• Het centreren van de bakplaten in de oven zorgt voor betere kookresultaten. • Zorg er bij het bakken van meerdere items voor dat u 2,5 tot 3,8 cm ruimte rond elk item laat. • Plaats bij het bakken op één rooster het ovenrooster op positie 3 of 4. • Plaats bij het bakken op meerdere roosters de ovenroosters op positie 3 en 5. Plaats twee bakplaten achter op het bovenste rooster en de andere twee bakplaten voor op het onderste rooster.



Plaatsing van een enkele rekpan



Plaatsing van meerdere rekken

LET OP: •

Bedek een ovenrooster niet met aluminiumfolie. Dit verstoort de warmtecirculatie en resulteert in een slechte bakkwaliteit. • Leg geen aluminiumfolie op de bodem van de oven, dit kan schade veroorzaken. • Plaats de ovenroosters pas in de oven als deze is afgekoeld. • Zorg er bij het plaatsen van een ovenrooster in de bovenste positie voor dat het rooster stevig op de reliëfstop staat.

Ovenrooster verwijderen 1

Trek het rooster recht naar buiten totdat het stopt.

2 Til de voorkant van het ovenrooster op en trek eraan om het uit de oven te verwijderen.

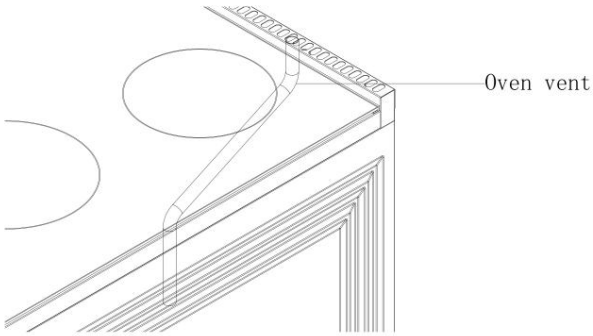
Ovenrooster vervangen 1

Plaats de achterkant van het rooster op een roosterdrager.

2 Til de voorkant van het rek op en schuif het in de oven.

Het gebruik van de ovenventilatie

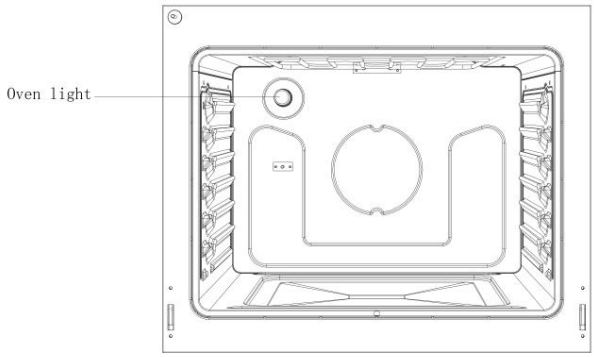
De ovenventilatieopening bevindt zich boven het element rechtsachter.



- Do noBlokkeer of plaats geen voorwerpen voor de ventilatieopening van de oven. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because De ventilatieopening van de oven en de omgeving ervan kunnen heet worden. Wees voorzichtig als u voorwerpen in de buurt van de ventilatieopening plaatst. Hot steam voorwerpen die voor de ventilatieopening staan, kunnen verhitten of smelten.

Het ovenlampje gebruiken

De oven is voorzien van een lampje dat zich linksboven op de achterste ovenwand bevindt.



- Touch the **Ovenlampje** om het lampje aan of uit te zetten. Met het ovenlampje kunt u de kookvoortgang controleren zonder de ovendeur openen.

Tips voor het bakken

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

De klok instellen

1) Druk in de stand-bymodus kort tegelijk op [+] en [-] om naar de instelstatus voor de klokuren te gaan. De klokuren knipperen.

en de klokminuten staan altijd aan (geeft 12:00 weer bij het inschakelen en geeft de realtimeklok weer na het inschakelen)

(aan). Druk kort op [+] of [-] om 1 waarde aan te passen, en druk lang op [+] of [-] om 10 waarden aan te passen.

2) Druk in de klokuurinstellingsstatus kort op [+] en [-] tegelijkertijd om de klokminuteninstellingsstatus te openen.

De klokuren staan altijd aan en de klokminuten knipperen. Druk kort op [+] of [-] om de waarde met 1 aan te passen en druk lang op [+] of [-].

[-] om 10 waarden aan te passen.

3) Druk in de minuteninstelling van de klok tegelijkertijd op [+] en [-] om de klokinstelling te bevestigen en naar de standby-modus te gaan.

staat.

4) Het instelbereik voor de 12-uurs tijd is 1:00--12:59, en het instelbereik voor de 24-uurs tijd is 0:00--23:59.

1
2

3
4

5 Cancel.

6

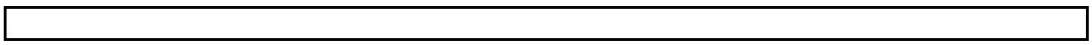
ÿÿ

ÿ

ÿ



1



2

3

4 00:00

5

6

Bakken

7

8

1

2

350°

3

4 Bakken00:00

5

6 Vertraging

7

8

9

10

1

2

3

4

Hoi

5

6

1

2

Warm

3

1 FC F

2

3

1 Plaats

2

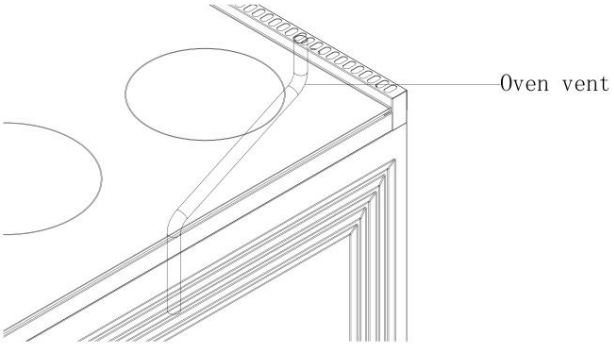
ONDERHOUD

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING: • Zorg er altijd voor dat de bedieningselementen zijn uitgeschakeld en alle oppervlakken zijn afgekoeld voordat u onderdelen van het fornuis verwijdert of reinigt. voorkomen dat u verbrandt.
• Als uw fornuis om welke reden dan ook van de muur wordt getrokken, zorg er dan voor dat het anti-kantelmechanisme weer wordt ingeschakeld nadat uw fornuis is verwijderd. Teruggeduwd. Het niet nemen van deze voorzorgsmaatregel kan leiden tot kantelen van uw fornuis en persoonlijk letsel.

Gebruik van de ovenventilatie

• De ovenventilatie bevindt zich boven het rechterachteroppervlak. • Het ventilatiegedeelte kan heet worden tijdens gebruik van de oven.
• Stoom die uit de ventilatieopening komt, is normaal.
• De ventilatieopening is belangrijk voor een goede luchtcirculatie. Blokkeer deze ventilatieopening nooit.



Het bedieningspaneel schoonmaken

LET OP: •
Gebruik nooit staalwol of schurende reinigingsmiddelen.
• Bescherm het oppervlak tegen scherpe voorwerpen.
Deze voorwerpen kunnen het oppervlak beschadigen.

1 Vergrendel de ovenbediening. Zie Ovenbediening vergrendelen op pagina 34.

2. Reinig spetters met een vochtige doek of glasreiniger. Sterk vervuilde plekken kunt u schoonmaken met warm zeepsop.

3 Wanneer u klaar bent met schoonmaken, ontgrendelt u de bedieningselementen van de oven.

Het reinigen van gelakte onderdelen en decoratieve afwerkingen

• Gebruik voor algemene reiniging een doek met heet zeepsop en droog deze vervolgens af met een schone, droge, zachte doek.
• Voor hardnekkige resten en vetophopingen kunt u een vloeibaar reinigingsmiddel rechtstreeks op het oppervlak aanbrengen en 30 tot 60 minuten laten inwerken. minuten. Veeg af met een vochtige doek en droog af met een schone, droge, zachte doek.

LET OP: Gebruik geen staalwolspons of schuurmiddelen op roestvrijstalen oppervlakken. Schuursponsjes en schuurmiddelen krassen het oppervlak en beschadigen de afwerking.

Reinigen van roestvrijstalen oppervlakken

LET OP: Gebruik geen staalwolspons of schuurmiddelen op roestvrijstalen oppervlakken. Schuursponsjes en schuurmiddelen krassen het oppervlak en beschadigen de afwerking.

Let op: Om verkleuringen of vetvlekken te voorkomen, adviseren wij u om uw fornuis na elk gebruik schoon te maken en eventuele gemorste vloeistoffen, vlekken en vet te verwijderen.

1. Doe een kleine hoeveelheid van een reiniger voor roestvrij staal, speciaal ontworpen voor gebruik met apparaten, op een vochtige doek of vochtig papier handdoek.

2 Maak een klein gebied schoon en wrijf daarbij met de nerf van het roestvrij staal mee, indien van toepassing.

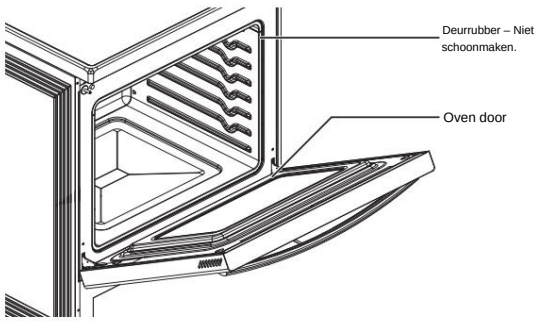
3 Droog en poets met een schone, droge papieren handdoek of een zachte doek.

4 Herhaal indien nodig.

Let op: Als u eerder een roestvrijstalen apparaatreiniger op minerale oliebasis hebt gebruikt, was het oppervlak dan eerst met afwasmiddel en water voordat u de roestvrijstalen reiniger gebruikt.

1
2
3
4

1

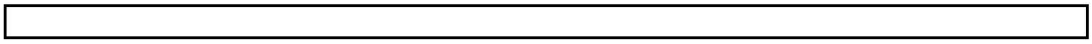


2
3
—
4

1
2
3
4
5



Normaal dagelijks gebruik voor reiniging

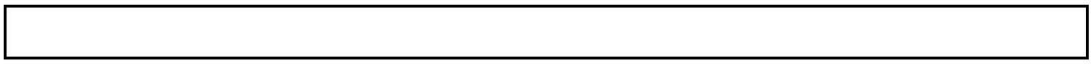


1

2

3

Het schoonmaken van gemorste suiker en gesmolten plastic



1

2

3

Het verwijderen van ingebrande resten

1

2

3

4

5

Het verwijderen van zware, aangekoekte resten

1

2

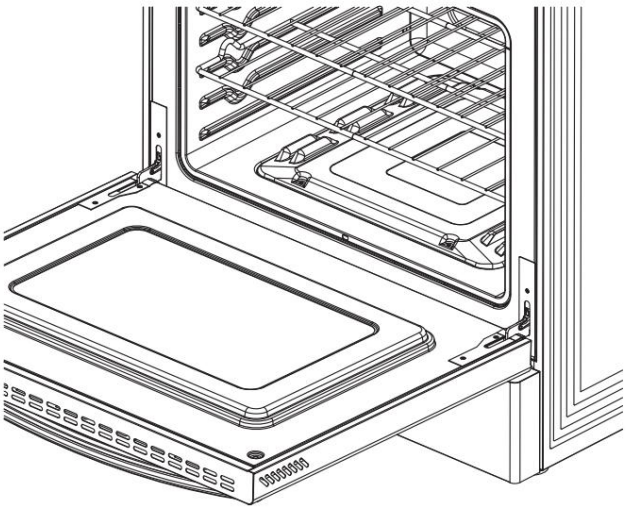
3

4

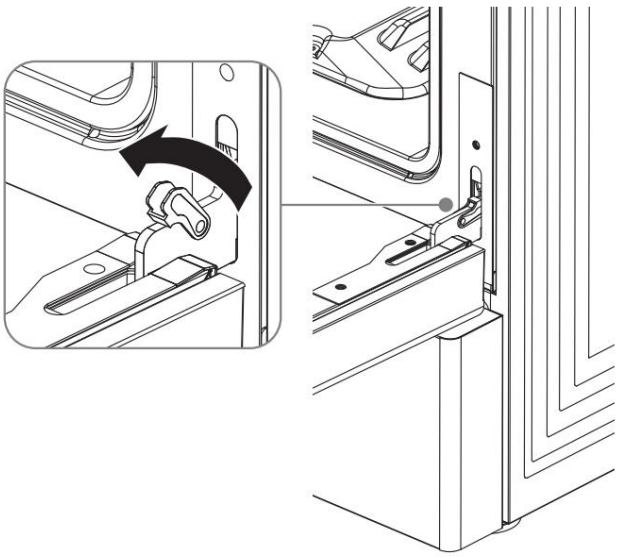
Het schoonmaken van de kookplaatafdichting

De deur verwijderen

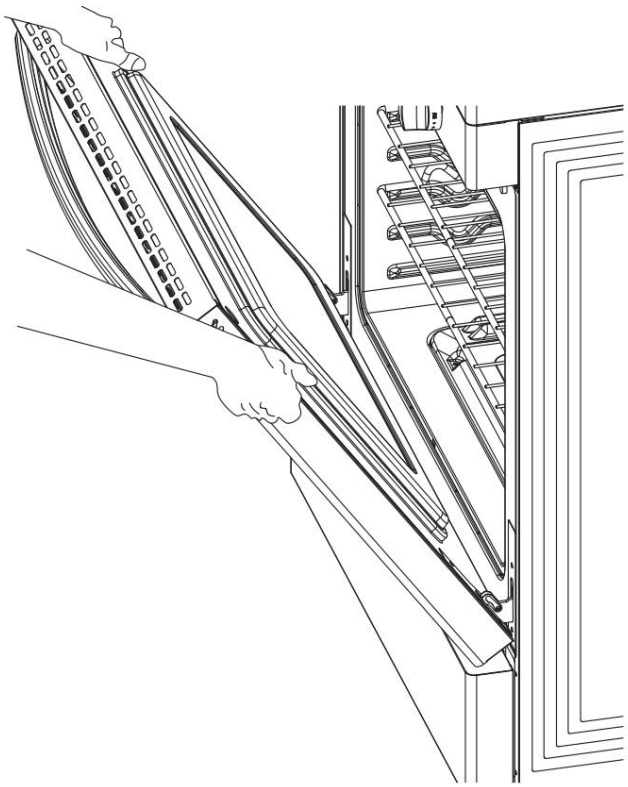
1



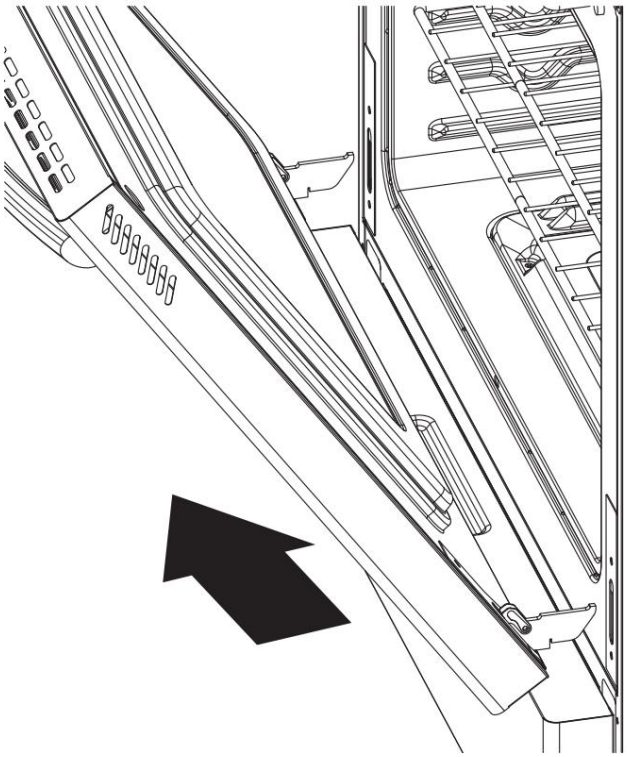
2



3

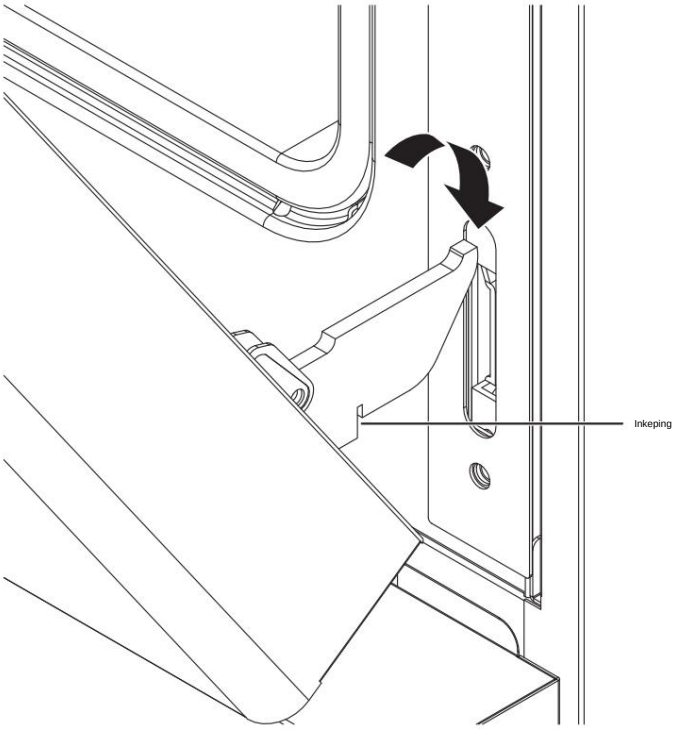


4



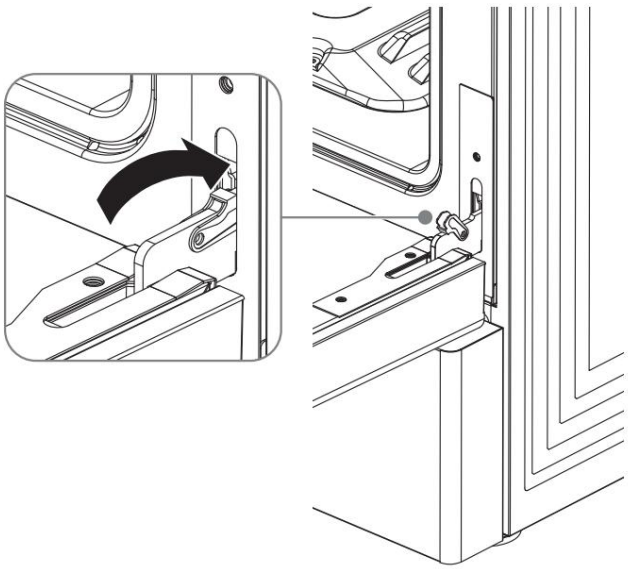
De deur vervangen

1

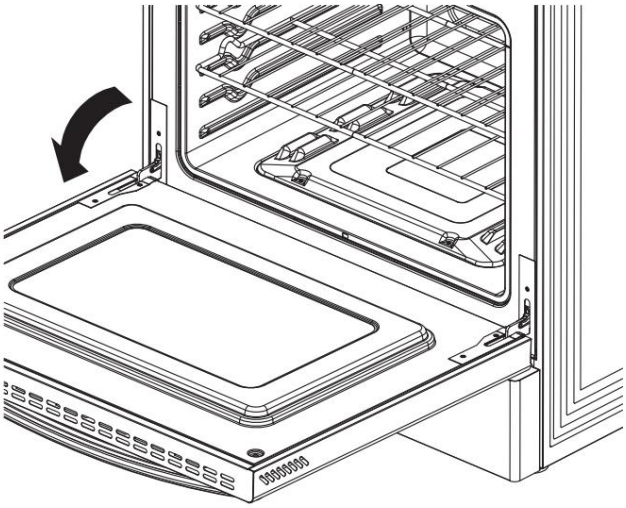


2

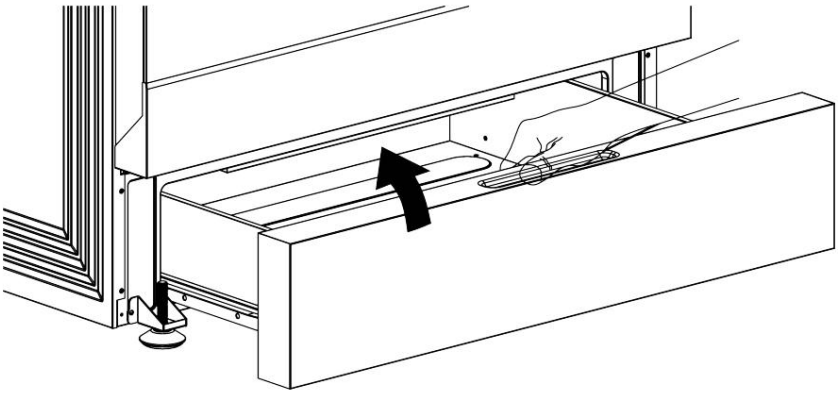
3



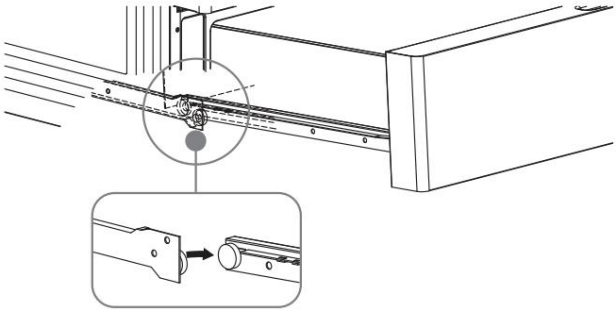
4



1



2



1
2

3

Heet

4

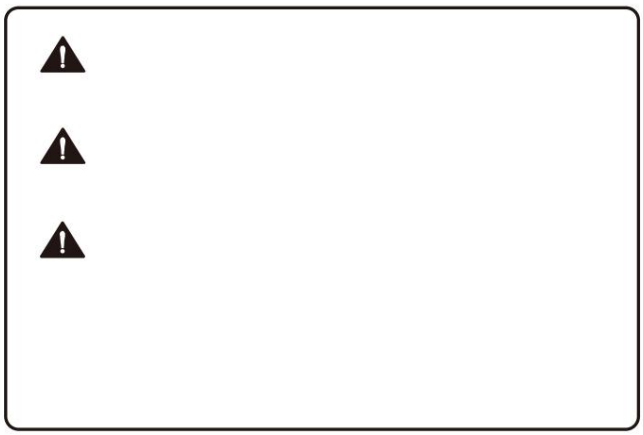
5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

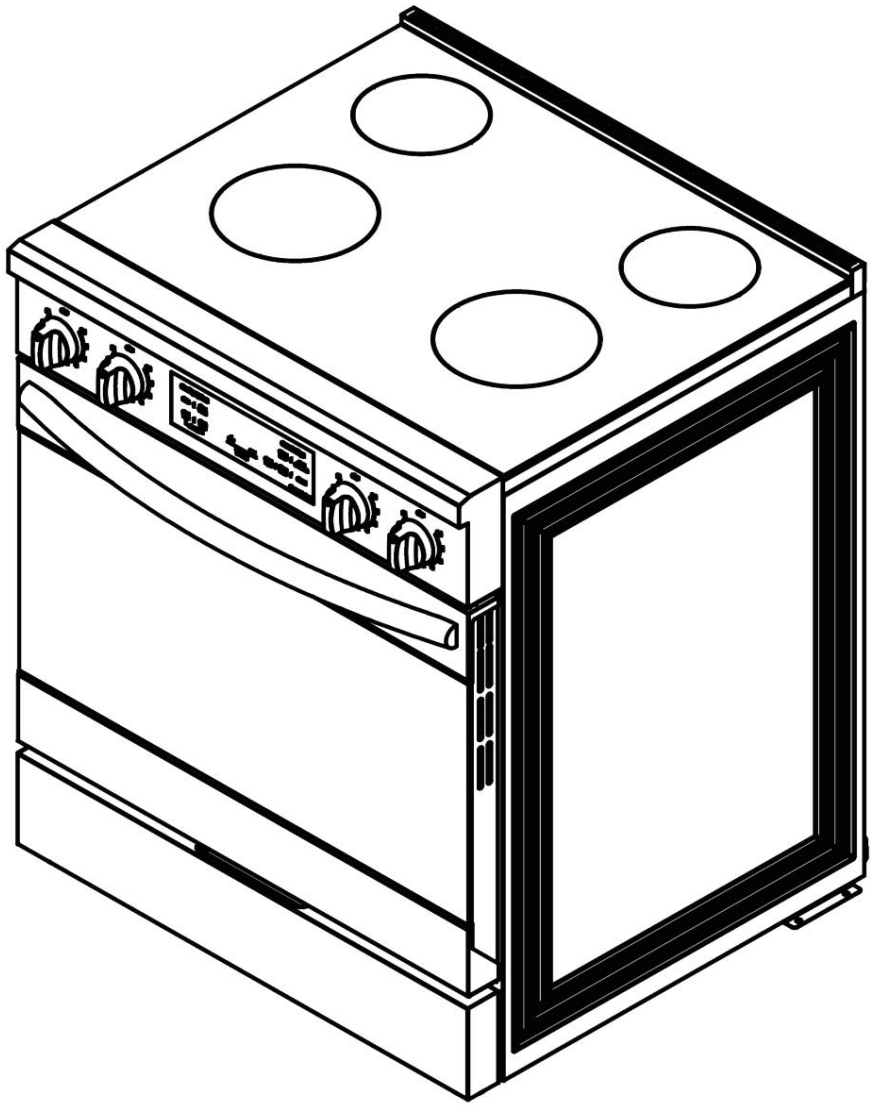
ELEKTRISKA SPISAR

MODELL: HFP3001E-V

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ELEKTRISKA SPISAR

MODELL: HFP3001E-V

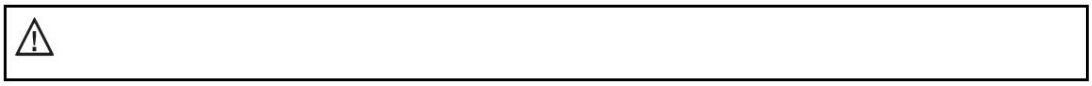


Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan användning. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska bero på den produkt du mottagit.
Förlåt oss att vi inte kommer att informera er igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

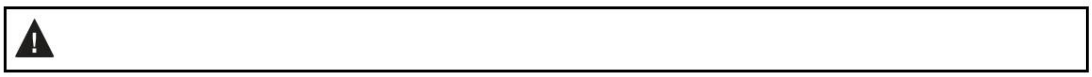
⚠



⚠



VARNING	
FÖRSIKTIGHET	





Användarhandbok



















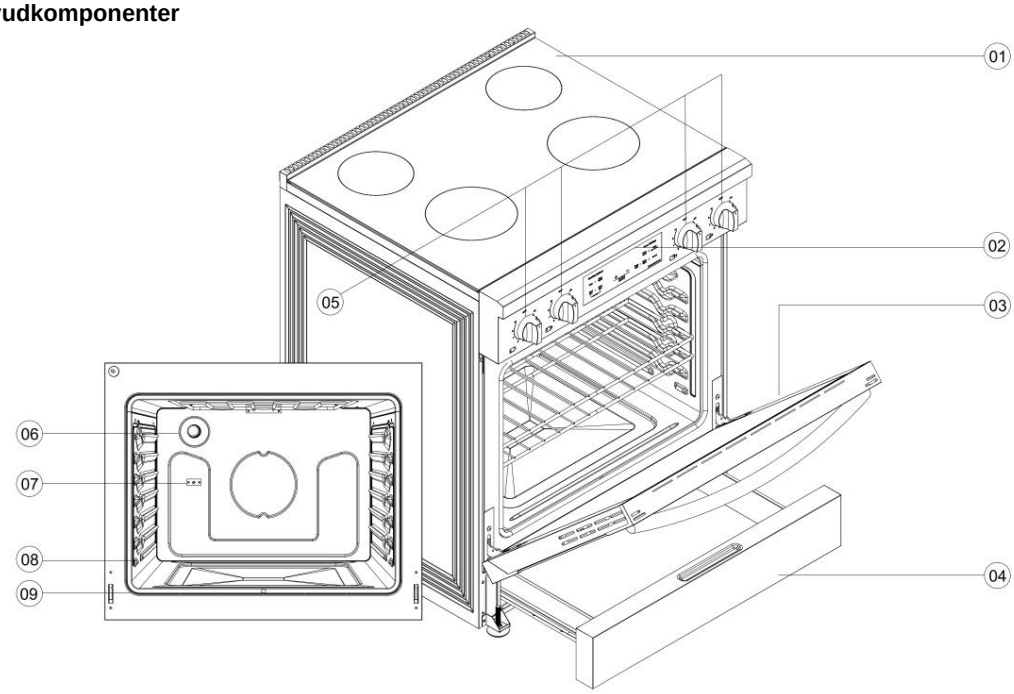
.

Drag

Paketinnehåll

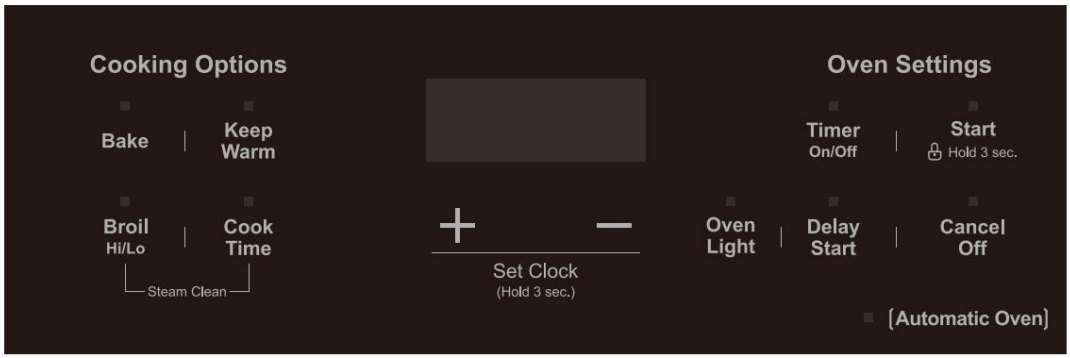
- Fristående elektrisk spis på 4,8 kubikfot med ångrengöring
- Tippskydd (1) och ST5*40 mm skruvar (4)
- Ugnshandtag (1) med insexnyckel (1)
- Ugnsgaller (1)
- Bakre plastdynor (2) med ST5*20 mm skruvar (2))
- Användarhandbok

Huvudkomponenter



Punkt	Särdrag
1	Ugnens kontrollpanel
2	Glasyta
3	Ugnslucka
4	Förvaringslåda
5	Ytkontrollknapp
6	Ugnslampa
7	Termoelement
8	Ugnslager
9	Packning

Ugnens kontrollpanel



Särdrag

Kontrollpanelen

lass Yta

Ugnslucka

raserilåda

Vad är kontrollknappen?

Ugnslampa

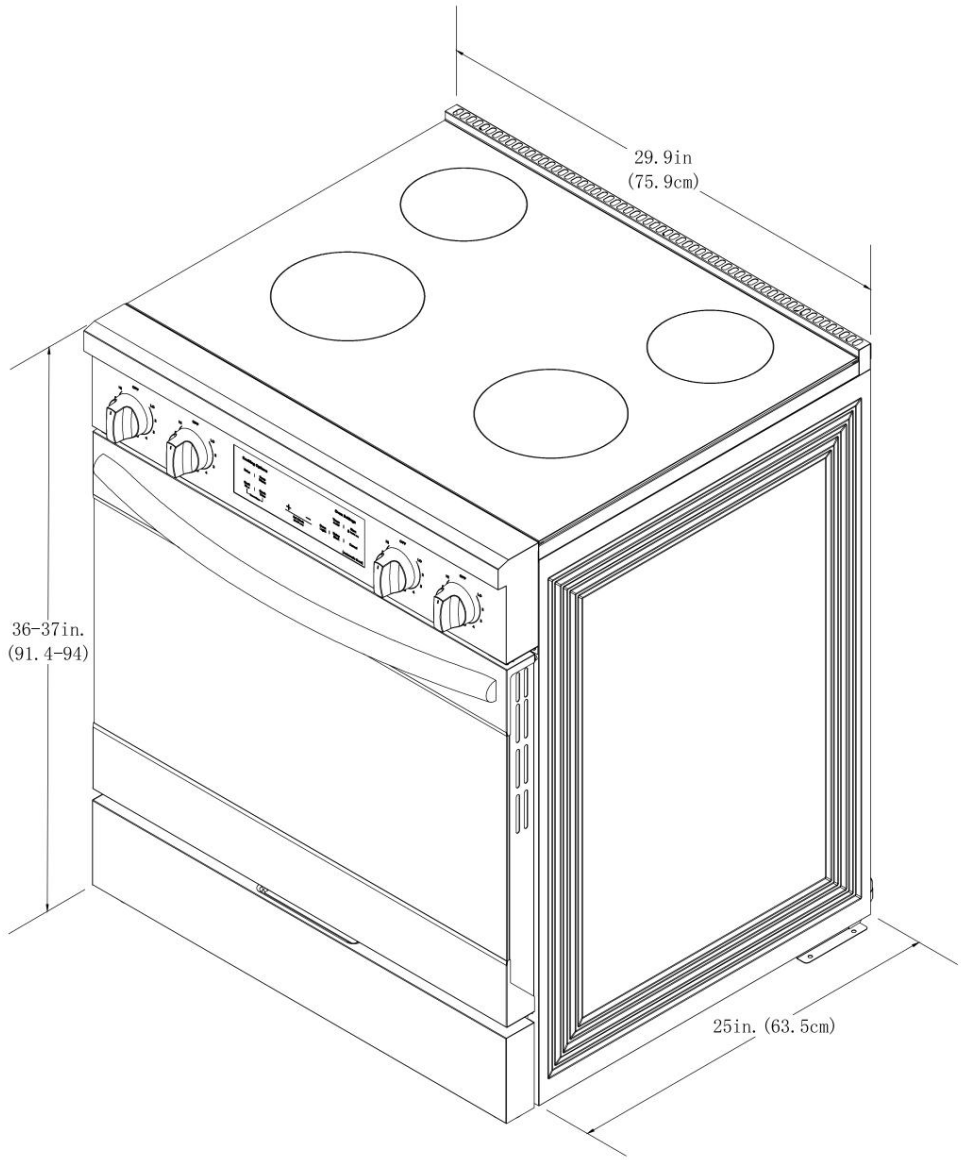
hermopar

venlager

Packning

PEKPLATTA	BESKRIVNING
Baka	Tryck på bakfunktionen en gång, endast bakläget fungerar
Halstra	Slår på grillfunktionen. Tillaga mat endast med den övre ugnsbrännaren. Tryck en gång för grillning i hög värme. Tryck två gånger för grillning i låg värme.
Håll dig varm	Håll tillagad mat varm efter tillagning. Detta sänker ugnstemperaturen och bibehåller den vid 175°F (79°C) i upp till tre timmar.
Tillagningstid	Slår på tillagningstidsfunktionen och använd sedan sifferknapparna för att ställa in hur länge du vill att maten ska tillagas. Ugnen stängs av automatiskt när tiden har gått.
Fördröjd start	Ställ in ugnen på att starta och stoppa automatiskt. Använd med Bake.
Timer på/av	Slår på kökstimern under den tid du vill ha.
+	I tids- eller temperaturinställningsläget: öka tids- eller temperaturvärdet
-	I tids- eller temperaturinställningsläget: minska tids- eller temperaturvärdet
Ställ klockan	I standbyläge, tryck på [+] och [-] samtidigt för att komma till klockinställningen.
Ugnslampa	Slår på eller av ugnslampan.
Start	Startar ugnens tillagnings-, rengörings- eller tidsinställningar.
Avboka	Avbryt aktuell åtgärd
Låsa	Tryck och håll in i tre sekunder för att stänga av kontrollpanelens pekskärmar och förhindra att ugnen slås på av misstag. Pekskärmarna förblir låsta tills du stänger av den här funktionen.

Räckviddsdimensioner



Välja en plats

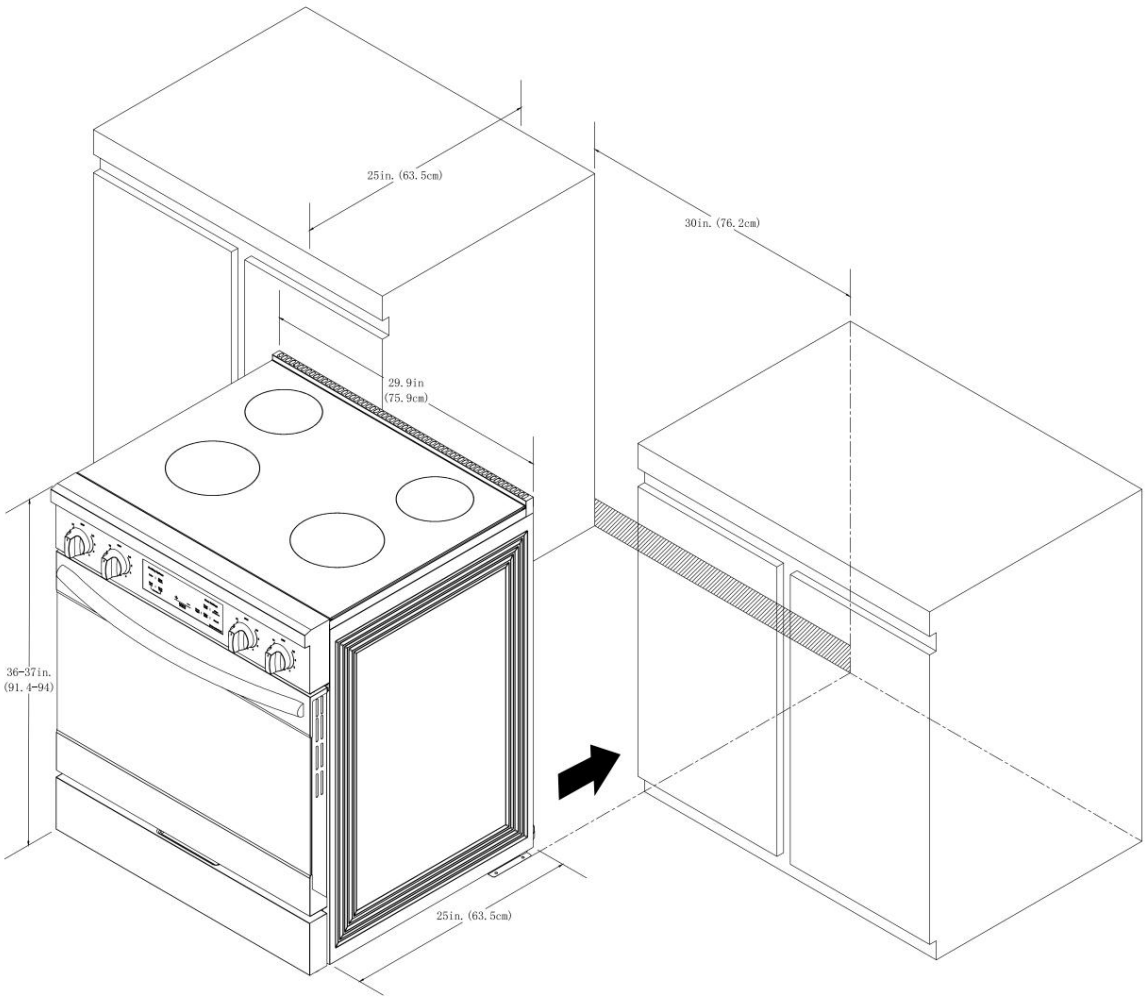
Frihöjder och mått

INNAN DU BÖRJAR installera din spis, se följande information, mått och utrymmen. Placera inte din spis där den kan utsättas för starkt drag. Se till att det finns tillräckligt med utrymme mellan din spis och intilliggande brännbara ytor. Dessa mått måste uppfyllas för säker användning av din spis. Placeringen av eluttaget kan justeras för att uppfylla följande mått och utrymmen.

Vid installation i Kanada får en fristående spis inte installeras närmare än 12 cm från någon angränsande yta.

FÖRSIKTIGHET:

Din spis har utformats för att uppfylla den maximala tillåtna temperaturen för träskåp på 90 °C. Se till att väggbeklädnaden, bänkskivorna och skåpen runt din spis tål värmen (upp till 90 °C) som genereras av din spis. Om inte, kan missfärgning, delaminering eller smältning uppstå.



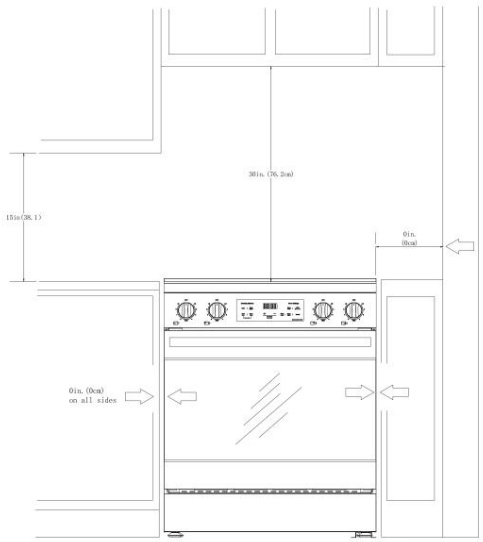
Minsta mått

Se till att väggbeklädnaden, bänkskivan, golvet och skåpen runt din spis tål värmen upp till de 90 °C som din spis genererar.

Lämna ett minsta utrymme på 76,2 cm (30 tum) mellan ytelementen och undersidan av oskyddat trä eller metallskåp, eller tillåt ett minimum på 61 cm (24 tum) när botten av trä- eller metallskåpet skyddas av minst 0,6 cm (0,25 tum) tjock, brandskyddande stålplåt täckt med minst nr 28 MSG-stålplåt, 0,038 cm (0,015 tum) rostfritt stål, 0,061 cm aluminium eller 0,051 cm koppar.

Din spis har godkänts för 0 cm avstånd till intilliggande ytor ovanför spishällen. Vi rekommenderar dock ett minsta avstånd på 15,2 cm till ytor som är mindre än 38,1 cm ovanför spishällen och intilliggande skåp för att minska exponeringen för ånga, fettstänk och värme.

För att minska risken för brännskador eller brand när man sträcker sig över heta ytor bör förvaringsutrymme ovanför spishällen undvikas. Om förvaringsutrymmet i skåpet finns ovanför spishällen kan risken minskas genom att installera en köksfläkt som sticker ut minst 12,7 cm utanför skåpens framsida. Skåp som installeras ovanför spishällen får inte vara djupare än 40,6 cm.



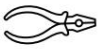
Elektriska krav

VARNING: För att minska risken för brand, elstöt eller personskada:

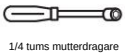
- Ta bort husets säkring eller öppna strömbrytaren innan installationen påbörjas. • Din spis måste ha rätt spänning och frekvens och vara ansluten till ett separat, korrekt jordat uttag. grenkrets, skyddad av en säkring eller automatsäkring med den strömstyrka som anges på märkskylten ovanför panelen på den nedre lådan.
- Vi rekommenderar att du låter en behörig elektriker ansluta elledningarna och anslutningen av din spis. Efter installationen, låt Elektrikern visar dig var din huvudfrånkoppling för spisen sitter.
- Kontrollera med dina lokala elbolag vilka elföreskrifter som gäller i ditt område. Om du inte ansluter ugnen enligt gällande föreskrifter kan det leda till farliga situationer. Om det inte finns några lokala föreskrifter måste din spis vara ansluten och säkrad enligt kraven i National Electrical Code, ANSI/NFPA nr 70 – senaste utgåvan.

Från och med den 1 januari 1996 kräver den nationella elkortsen att nybyggnation (icke-befintlig) använder en 4-ledaranslutning till en elektrisk spis.

- När du installerar en elektrisk spis i nybyggnation, följ instruktionerna i Anslut en 4-trådig strömsladd på sida 18.
- Du måste använda ett 3-trådigt eller 4-trådigt, enfas AC 208Y/120 volt eller 240/120 volt, 60 hertz elsystem.
- Om den elektriska tjänsten inte uppfyller ovanstående specifikationer, låt en licensierad elektriker installera en godkänd utlopp.
- Använd endast en UL-godkänd 3- eller 4-ledarkabel. Dessa kablar kan vara försedda med ringterminaler på ledningar och en dragavlastningsanordning.
- En elkabel med en spänning på 40 ampere och ett minimumintervall på 125/250 volt krävs. Vi rekommenderar inte ett intervall på 50 ampere. sladd, men om den används ska den vara märkt för användning med anslutningsöppningar med en nominell diameter på 35 cm. Se till att att du centrerar kabeln och dragavlastningen i det utslagna hålet för att förhindra att kanten skadar kabeln.
- Eftersom spishällens anslutningar inte är åtkomliga efter att spisen är på plats måste en flexibel serviceledning eller kabel installeras begagnad.



Tång



1/4 tums mutterdragare



Skiftnyckel



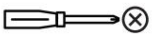
Borra



Nivå



Penna



Phillips-skruvmejsel

1

2

3

4

5

1

2

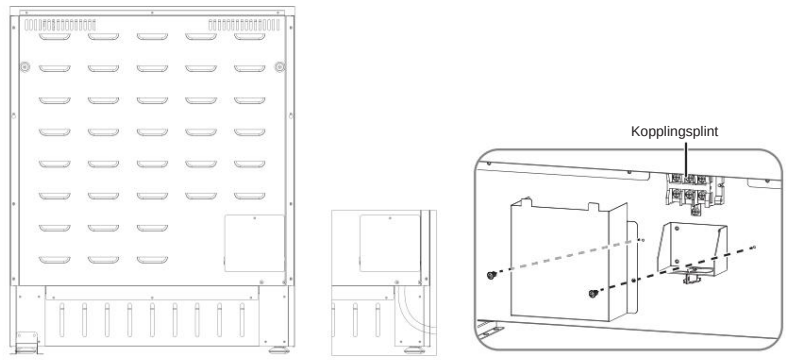
Anslutning av nätsladden

VARNING:
- Elektrisk jordning krävs på din spis.
- Anslut inte till elnätet förrän din spis är permanent jordad.
- Din spis måste vara ansluten till ett jordat, permanent metalliskt ledningssystem, eller så bör en jordningskontakt anslutas till jordningsterminalen eller kabeln på din spis.

Underlåtenhet att göra något av ovanstående kan leda till brand, personskada eller elektrisk stöt.

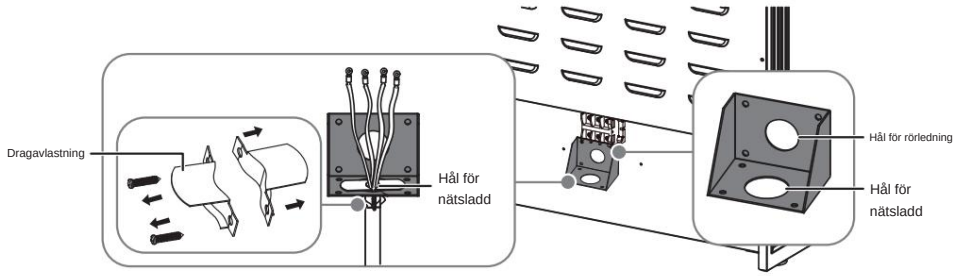
Ta bort kopplingsblockets lock

1 Ta bort de två skruvarna som fäster kopplingsplintens lock på baksidan av din spis. Släng inte skruvarna. Du behöver dem för att sätta tillbaka locket.

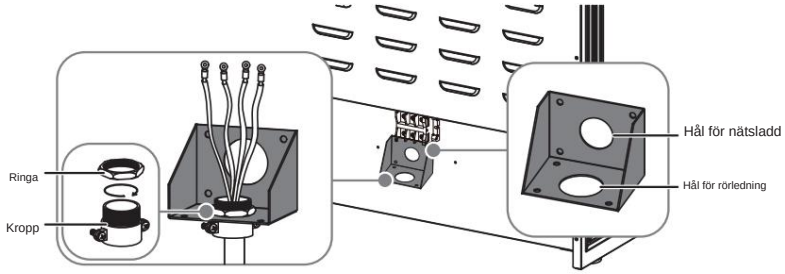


2 För installation av strömsladden, haka fast dragavlastningen över det 3,5 cm långa hålet för strömsladden som sitter under den bakre
För in nätsladden genom dragavlastningen och dra sedan åt avlastningen.

Obs: Du måste installera strömsladden med en dragavlastning. Fäst dragavlastningen i öppningen i röranslutningsplattan.

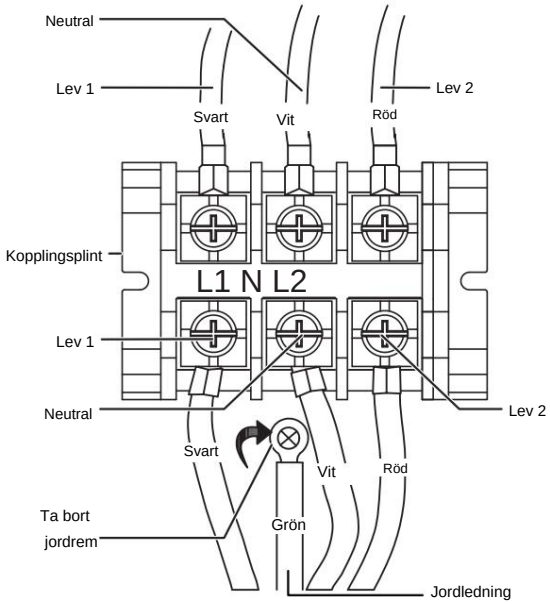


3 För installation av röret, sätt in dragavlastningen i röret i det 2,8 cm stora rörhålet och installera sedan röret.
genom dragavlastningens kropp och fäst dragavlastningen med dess ring.



Om du ansluter en 4-trådig strömsladd, gå till Ansluta en 4-trådig strömsladd på sidan 18.
Om du ansluter en 3-trådig strömsladd, gå till Ansluta en 3-trådig strömsladd på sidan 19.

Anslut en 4-trådig strömsladd



1 Koppla bort strömmen till säkringsskåpet eller säkringsdosan innan du gör den elektriska anslutningen.

2 Ta bort de tre nedre skruvarna från kopplingsplinten och ta bort jordskruven.

3 Ta bort och kassera jordfästet som sitter mellan den mittersta terminalskruven och jordskruven. Gör inte kassera eventuella skruvar.

4 Sätt i jordskruven i strömsladdens jordkabels terminalring och i spisens ram.

5 Sätt i de tre skruvarna (som du tog bort tidigare) genom varje strömkabels kopplingsring och in i de nedre terminalerna på kopplingsblocket. Se till att mittledaren (vit/neutral) är ansluten till kopplingsblockets mittposition.

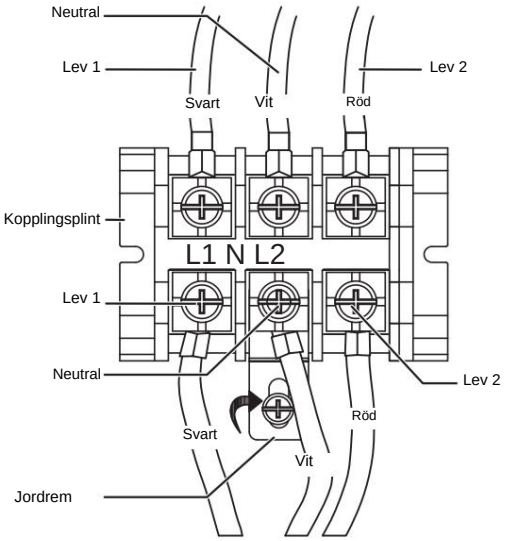
6 Sätt tillbaka och dra åt skruvarna ordentligt på kopplingsplinten.

7 Kontrollera spänningen efter att du anslutit nätsladden.

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

8 Gå till Byte av kopplingsplintskyddet på sidan 20.

Anslut en 3-trådig strömsladd



1 Ta bort de tre nedre skruvarna från kopplingsblocket.

2 Sätt i de tre skruvarna genom varje strömkabels kopplingsring och in i de nedre terminalerna på kopplingsblocket. Se till att mittledaren (vit/neutral) är ansluten till den nedre mittpositionen på kopplingsblocket.

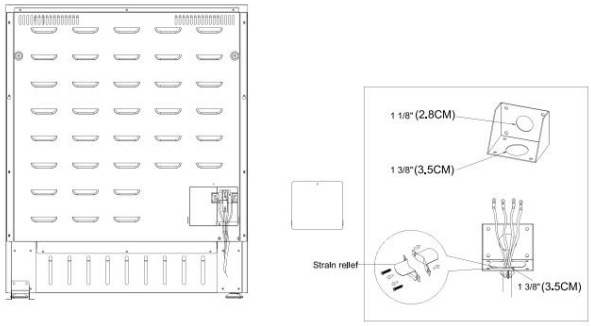
3 Dra åt skruvarna ordentligt på kopplingsplinten.

4 Kontrollera spänningen efter att du anslutit nätsladden.

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

5 Gå till Byte av kopplingsplintskyddet på sidan 20

Byt ut kopplingsblockets lock



1 Se till att kabeln är åtdragen med dragavlastningen.
2 Rikta in kopplingsplintens lock med skruvhålen på baksidan av din spis.
3 Sätt i de två skruvarna du tog bort tidigare genom hålen i locket och in i hålen på baksidan av din räckvidd.
4 Dra åt skruvarna.

Montera tippskyddet

VARNING: **För att minska risken för tippning måste din spis säkras med det medföljande tippskyddet.**

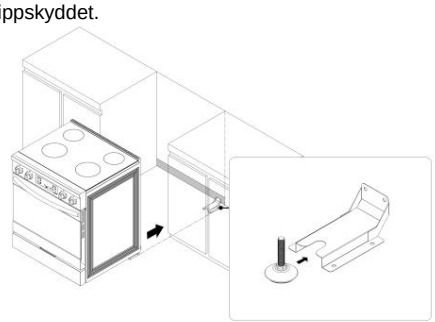
- Alla spisar kan välta och orsaka personskador.
- Ett barn eller en vuxen kan välta din spis och dödas.
- Installera tippskyddet på din spis och konstruktion genom att följa installationsanvisningarna.
- Se till att din spis är ansluten till tippskyddet som är installerat på konstruktionen.
- Om du drar bort spisen från väggen för rengöring, service eller av någon annan anledning, se till att tippskyddet är korrekt monterat. återaktiveras när du trycker spisen mot väggen. Vid onormal användning (t.ex. att en person står, sitter eller lutar sig mot en öppen dörr) kan underlåtenhet att vidta denna försiktighetsåtgärd resultera i att spisen välter. Spillt vatten kan orsaka personskador. heta vätskor eller från själva spisen.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till dödsfall eller allvarliga brännskador för barn eller vuxna.

Ett tippskyddsfäste och skruvar med installationsanvisningar medföljde din spis. Om fästet inte installeras korrekt kan din spis tippa av dig eller ett barn som står, sitter eller lutar sig mot en öppen ugnslucka.

1 Släpp och förläng nivelleringsbenet till ett minsta avstånd på 1,8 cm (0,7 tum) mellan spisens botten och golvet.

2 Följ instruktionerna som medföljde tippskyddet.



3 Ta bort förvaringslådan och titta under din spis för att se till att nivelleringsbenet är i rätt läge.
Se Ta bort och sätta tillbaka förvaringslådan på sidan 44.

4 Tippa försiktigt spisen framåt. Fästet ska stoppa spisen inom 10,2 cm från tippning. Om det inte gör det, behöver montera om fästet.

Placera din spis och anslut till ström

1 Anslut nätsladden. Se till att uttaget uppfyller lokala eller nationella elföreskrifter.

2 Skjut din bräda på plats.

3 Se till att spishällens bakre ben gled in i tippskyddsfästet. Tippa försiktigt spishällen framåt för att se till att att tippskyddet förhindrar att det tippar.

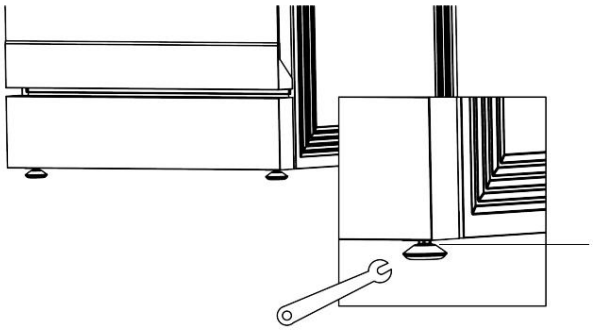
Din spis bör vara i våg. Om din spis inte är i våg kanske dörren inte stängs eller tätar ordentligt, vilket kan orsaka ojämn uppvärmning och problem med elförlust.

- För att göra det lättare att justera fötterna, låt någon trycka mot toppen av spisen för att luta den något.
- Det räcker oftast med att justera de två frambenen, men alla fyra benen justeras vid behov.

1 Se till att din räckvidd är placerad där du vill ha den.

2 Använd en skiftnyckel för att nivellera spisen genom att vrida de främre nivelleringsbenen om det behövs. Moturs förkortar benet och sänker din räckvidd. Medurs förlänger du benet och ökar din räckvidd.

Justera endast nivelleringsbenen så långt som behövs för att nivellera din spis. Att dra ut nivelleringsbenen mer än nödvändigt eller att ta bort benen kan göra din spis instabil.



3 Om din spis står bredvid eller mellan skåp, se till att spishällen är i nivå med bänkskivorna.

1 Flytta spisen tillräckligt nära det eluttag du planerar att använda och anslut sedan nätsladden.

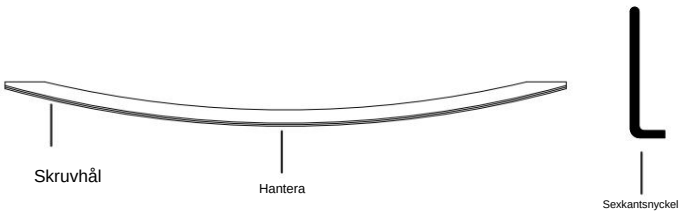
2 Skjut din spis på plats. Se till att det bakre vänstra (eller bakre högra) benet glider under tippskyddet. Spisen bör sitta 2 cm från bakväggen när den är korrekt installerad.

3 Luta försiktigt din spis framåt för att säkerställa att tippskyddet är korrekt monterat och förhindrar att den välter.

4 Slå på strömmen. Se till att din spis fungerar korrekt. För mer information, se BRUKSANVISNING på sidan 23.

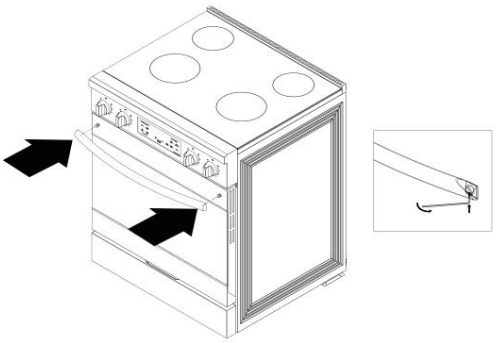
Din spis kan ha ett "KD-handtag" som du behöver installera.

1 Kontrollera dina monteringssatser för handtaget och insexnyckeln.



2 Se till att sidan med skruvhålen är vänd mot ugnsluckan.

3 Placera dörrhandtaget mot ugnsluckan och fäst det på anslutningsdelen.



4 Använd insexnyckeln för att dra åt båda sidor av dörrhandtaget.

Montera plastkuddarna

För att förhindra att din spis kommer för nära väggen bakom spisen, installera de medföljande plastkuddarna.

1 Leta reda på plastdynans kit. Det innehåller:

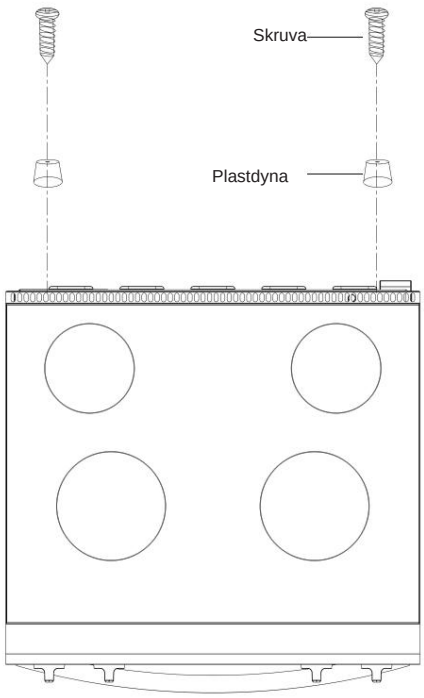


Skruvar (2)



Plastkuddar

2 Rikta in hålen i plastkuddarna med hålen på toppen och baksidan av din spis och fäst sedan kuddarna på din spis med de medföljande skruvarna.



DRIFT INSTRUKTIONER

Elektrisk spis på 4,8 kubikfot med ångrengöring

Innan du börjar använda din spis 24

Använda ytbrännare 25

Matlagningsutrymmen . . . . . 25 Använda ett vred för ytelement 26

Använda rätt köksredskap . . . . . 26 Skydda den keramiska hällen . . . . . 27 Använda ugnen . . . . . .28 Minsta och högsta inställningar . . . . . 28 Placering av ugnsgallren . . . . . 29 Använda ugnsventilen . . . . . 30 Använda ugnslampan . . . . . 30 tips för bakning. . . . . 30 Ställa klockan. . . . . 30 Välja 12-timmars eller 24-timmars visning . . . . . 31 Använda timern Gräddning. . . . . 31 Justera . . . . . 31 termostaten . . . . . 31 Programmera tillagningstiden Programmera en fördröjd starttid . . . . . 32 . . . . . 33 Grillning. . . . . 33 Varmhålla mat. . . . . 33 Växla mellan Fahrenheit och Celsius . . . . . 34 Slå på eller av ljudet . . . . . 34 Låsa ugnens kontroller 34

All elektrisk utrustning med rörliga delar kan vara farlig. Se till att du läser och förstår alla säkerhetsföreskrifter. information. Se VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER på sidan 3.

Innan du slår på brännarna eller ugnen:

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Torka av ytorna på spisen med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en ren, torr trasa.

Använd inte starka rengöringsmedel, skurpulver eller andra vassa föremål för att rengöra din spis. Dessa föremål kan skada ytorna på din spis.

När du slår på ett element eller ugnen för första gången kan det avges rök och lukter. Detta är normalt. Se till att rummet är väl ventilerat.

• Rör inte vid några heta ytor på spisen. Använd ugnsvantar eller grytlappar. • Låt inte barn vara i närheten av spisen.

- Håll ugnsluckan stängd under tillagningen, förutom när du vänder maten. • För att bibehålla ugnstemperaturen, öppna inte luckan ofta under tillagningen. • Om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stäng av ugnen 5 till 10 minuter innan tillagningstiden är slut. restvärmen fullbordar tillagningsprocessen.
- För att minska tiden som behövs för att värma upp ugnen igen, planera ugnsanvändningen så att du undviker att stänga av ugnen mellan tillagningstiderna. artikeln och nästa.
- Tillaga när det är möjligt mer än en rätt åt gången.

• Innan du använder ytbrännaren, se till att du följer alla säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder som anges. Underlåtenhet att göra det kan resultera i produktskada, personskada eller dödsfall.
• När du vill flytta en kastrull eller stekpanna till ett annat element, lyft upp den och placera den på det andra elementet. Skjut inte en kastrull eller stekpanna från ett element till ett annat. Att glida kan repa ytorna.

• Använd inte glashällen som skärbräda. • Placera eller förvara inte föremål som kan smälta eller fatta eld på glashällen, inte ens när den används. • Slå endast på brännarna efter att du har placerat köksredskap på dem. • Förvara inte tunga föremål ovanför hällen. De kan falla och skada den.

• Placera inte aluminiumfolie eller plastföremål som salt- och pepparkar, skedhållare eller plastförpackningar på din spis när den används. Den varma luften från ventilationsöppningen kan smälta plast eller antända brandfarliga föremål. • Se till att du slår på rätt element. • Tillaga aldrig direkt på glaset. Använd alltid köksredskap. • Placera alltid en kastrull i mitten av det element du lagar mat på. • Lämna aldrig brännare utan uppsikt när du använder en hög värmeinställning. Överkokning orsakar rök och fettspill som kan fatta eld. • Stäng av ytbrännaren innan du tar bort kokkärlet. • Använd inte plastfolie för att täcka maten. Plast kan smälta fast på ytan och vara svår att ta bort.

• Rör inte vid brännarna förrän de har svalnat. • Ytan kan fortfarande vara varm och brännskador kan uppstå om du rör vid glasytan innan den har svalnat tillräckligt. • Rengör omedelbart spill på spishällen för att förhindra svåra rengöringssysslor senare. • Om skåpet förvaras direkt ovanför spishällen, se till att föremålen i skåpet används sällan och att de kan förvaras säkert i ett område som utsätts för värme. Temperaturer kan vara osäkra för föremål som flyktiga vätskor, rengöringsmedel eller aerosolsprayer.

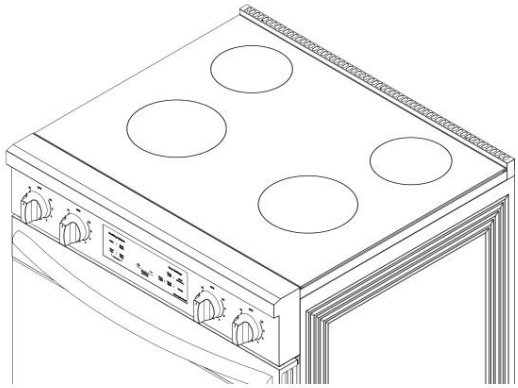
The cooktop burners are radiant surface elements. When you turn on an element, the temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the radiant element glows red.

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.

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

Identifiera brännarna

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



Nr.	Artikel	Beskrivning
1	Left Front	2100 W
2	Left Rear	1200 W
3	Right Rear	1200 W
4	Right Front	2100 W

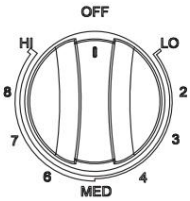
Matlagningsytor

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

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

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

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



Enda
(vänster bak, höger bak)

1 Tryck in vredet.

2 För vänster och höger brännare, vrid vredet i endera riktningen till önskad inställning.

HÖG	Att sätta igång de flesta livsmedel, koka upp vatten eller steka i en panna
MEDELHÖG	Fortsätta snabbkokning, stekning, fritering i fett eller ångkokning av grönsaker
MEDIUM	Att hålla en långsam kokning eller förtjocka såser och gravier
MEDEL LÅG	Att hålla maten tillagad, pocherad eller stuvad
LÅG	Hålla mat varm eller smälta

Att använda rätt köksredskap kan förhindra många problem, såsom ojämn tillagning eller förlängda tillagningstider. Leta efter följande egenskaper hos stekpannan:

- Platt botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- Handtagets vikt lutar inte pannan
- Pannan är välbalanserad
- Stekpannans storlek matchar mängden mat som tillagas och ytans storlek.
- Tillverkad av material som leder värme väl. Se Typer av ~~kokkärl på sidan 27.~~

Typer av köksredskap

Vad ditt köksredskap är tillverkat av avgör hur jämnt och snabbt värme överförs från ytelementet till stekpannans botten.

Aluminium	Utmärkt värmeledare. Vissa typer av livsmedel gör att aluminium mörknar. (Köksredskap i anodiserad aluminium motstår fläckar och gropfrätning.) Om du skjuter aluminiumpannor över den keramiska hällen kan de lämna metallmärken som liknar repor. Ta bort dessa märken så snart hällen svalnat.
Koppar	Utmärkt värmeledare, men missfärgas lätt. Om du skjuter kopparpannor över den keramiska hällen kan de lämna metallmärken som liknar repor. Ta bort dessa märken så snart spishällen har svalnat.
Rostfritt stål	Långsam värmeledare med ojämna tillagningsresultat. Den är hållbar, lätt att rengöra och motstår fläckar.
Gjutjärn	Dålig ledare, men behåller värmen väl. Tillagas jämnt när tillagningstemperaturen uppnåtts. Rekommenderas inte för användning på keramiska hällar.
Emalj	Uppvärmningsegenskaperna varierar beroende på basmaterialet. Porslinsemaljen måste vara slät för att undvika repor på keramiska hällar.
Glas	Långsam värmeledare. Rekommenderas inte för keramiska hällar eftersom det kan repa glaset.

Rengöring

- Rengör spishällen innan du använder den för första gången.
- Rengör din spishäll dagligen eller efter varje användning. Detta hjälper till att hålla din spishäll i gott skick och kan förhindra skador.
- Om det spills över under matlagning, stäng av brännarelementen och torka omedelbart bort spill från kokområdet medan det är varmt för att undvika en svår rengöring senare. Var extremt försiktig och torka av spill med en ren och torr trasa. handduk. Använd skyddshandskar eller vantar för att undvika att bränna dig.
- Låt inte spill finnas kvar på kokytan eller hällens kant under en längre tid.
- Använd inte slipande rengöringspulver eller skursvampar eftersom de kan repa hällen.
- Använd inte klorblekmedel, ammoniak eller andra rengöringsmedel som inte specifikt rekommenderas för användning på glaskeramik yta.

Förebygger märken och repor

- Använd inte glaskokkärl. Det kan repa hällen.
- Placera inte ett underlägg eller en wokring mellan spishällen och pannan. Dessa föremål kan orsaka märken eller repor på spishällen.
- Se till att spishällen och kastrullbottnarna är rena.
- Skjut inte metallpannor över spishällen.

Förebyggande av fläckar

- Använd inte en smutsig disktrasa eller svamp för att rengöra spishällens yta. De kan lämna en hinna som kan orsaka fläckar på kokytan efter att området har värmts upp.
- Kontinuerlig tillagning på en smutsig yta kan resultera i en permanent fläck.

Förebygga andra skador

- Låt inte plast, socker eller livsmedel med hög sockerhalt smälta på den varma spishällen. Om detta händer, rengör omedelbart.
- Låt inte en kastrull koka torr. Det kan skada hällen och kastrullen.
- Använd inte spishällen som arbetsyta eller skärbräda.

Använda ugnen

Minsta och högsta inställningar

VARNING: Håll avstånd från ugnen när du öppnar ugnsluckan. Utströmmande varm luft eller ånga kan bränna händer, ansikte eller ögon. Låt varm luft eller ånga komma ut innan du tar ut eller sätter tillbaka maten.

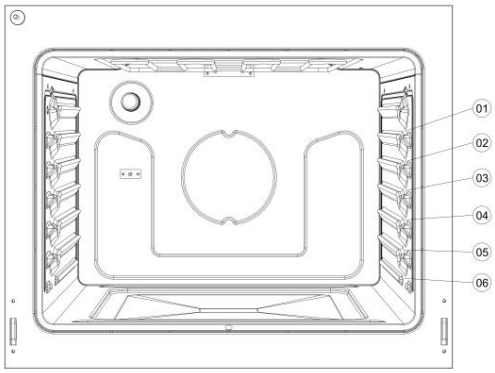
Lista över funktionsparametrar						
Fungera	Temperatur			Tid		
	Standard	Räckvidd	Enhet	Standard	Räckvidd	Enhet
Baka	350	175-550		10:00	00:01-10:00 HR/MIN	
	177	79-288				
Håll dig varm	175	Inte justerbar		03:00	Ej justerbar HR/MIN	
	79	Inte justerbar				
Ångrengöring	150	Inte justerbar		00:25	Ej justerbar HR/MIN	
	66	Inte justerbar				
Grilla Hi	550	Inte justerbar		03:00 Ej justerbar HR/MIN		
	288	Inte justerbar				
Grilla det	400	Inte justerbar		03:00	Ej justerbar HR/MIN	

Obs: Grädda eller grilla alltid med ugnsluckan stängd. Om du öppnar ugnsluckan medan ugnen är igång och lämnar den öppen, stannar ugnselementet inom en minut. Detta är inte ett produktfel. Ugnen startar automatiskt igen när du stänger luckan.

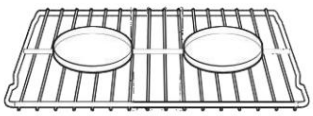
Placering av ugnsgallren Du

kan ta bort och flytta ugnsgallren i vilken som helst av de sex gallerpositionerna. Varje ugnsgaller har ett inbyggt stopp för att förhindra att det av misstag dras ut helt. Korrekt placering av ugnsgallren ger bästa möjliga tillagningsresultat.

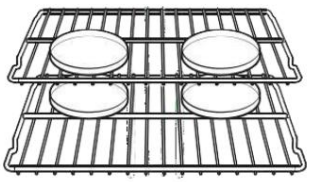
VARNING: Håll avstånd från ugnen när du öppnar ugnsluckan. Utsläckande varm luft eller ånga kan bränna händer, ansikte eller ögon. Låt varm luft eller ånga komma ut innan du tar ut eller sätter tillbaka maten.



• Att centrera bakformarna i ugnen ger bättre resultat. • När du gräddar flera saker, se till att du lämnar ett utrymme på 2,5 till 3,8 cm runt varje sak. • När du gräddar på ett enda galler, placera ugnsgallret i position 3 eller 4. • När du gräddar på flera galler, placera ugnsgallren i position 3 och 5. Placera två formar längst bak på det översta gallret och de andra två formarna längst fram på det nedre gallret.



Placering av en enda ugnshylla



Placering av kastruller med flera rack

VARNING: •

Täck inte ett ugnsgaller med aluminiumfolie. Detta stör värmecirkulationen och resulterar i dålig bakning. • Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten eftersom det kan orsaka skador. • Placera ugnsgallren endast när ugnen har svalnat. • När du placerar ett ugnsgaller i det översta gallerläget, se till att gallret är stadigt placerat på det präglade stoppet.

Ta bort ett ugnsgaller 1 Dra

gallret rakt ut tills det tar stopp.

2 Lyft upp ugnsgallrets framsida och dra för att ta ut det ur ugnen.

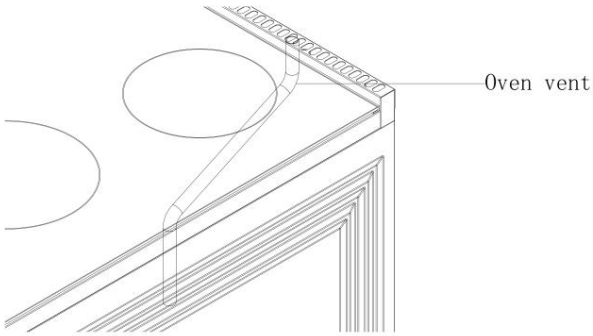
Byta ut ett ugnsgaller 1

Placera gallrets bakkant på ett gallerstöd.

2 Lyft upp gallrets framsida och skjut in det i ugnen.

Använda ugnsventilen

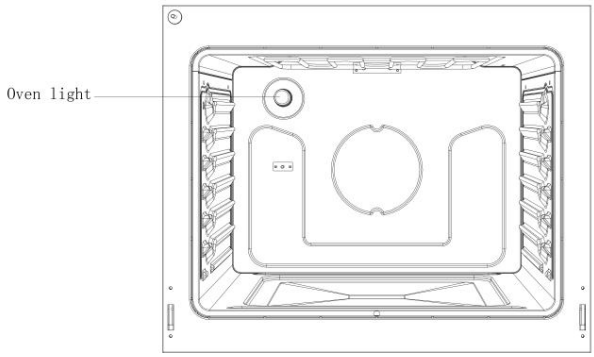
Ugnsventilen är placerad ovanför det högra bakre elementet.



- Do noBlockera eller placera inte föremål framför ugnens ventilationsöppning. Proper air circulation helps prevent combustion issues with the oven's heating element and ensures optimal cooking results.
- Because Ugnsventilen och omgivande område kan bli heta, var försiktig när du placerar föremål nära ventilen. Hot steam kan värma eller smälta föremål som placeras framför ventilationsöppningen.

Använda ugnslampan

Ugnen har en lampa som är placerad på den bakre ugnsväggen i det övre vänstra hörnet.



- Touch the **Ugnsbelysningsknapp** för att tända eller släcka lampan. Ugnsbelysningen låter dig kontrollera tillagningsförloppet utan att öppnar ugnsluckan.

Tips för bakning

- Use appropriate non-stick coated metal sheets or aluminumbehållare eller använd värmebeständiga silikonformar.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not the let the potholder kontakt med det varma ugnselementet.
- Keep the oven door closed as much as possible.

Ställa klockan

1) I standbyläge, tryck kort på [+] och [-] samtidigt för att gå till inställningsläget för klocktimmar. Klocktimmarna blinkar.

och klockans minuter är alltid på (visar 12:00 när den är påslagen och visar realtidsklockan efter att den är påslagen)

Tryck kort på [+] eller [-] för att justera 1 värde och tryck länge på [+] eller [-] för att justera 10 värden.

2) I läget för inställning av klockans timmar, tryck kort på [+] och [-] samtidigt för att gå in i läget för inställning av klockans minuter.

Timmarna visas alltid och minuterna blinkar. Tryck kort på [+] eller [-] för att justera ett värde och tryck länge på [+] eller

[-] för att justera 10 värden.

3) I klockminutinställningsläget, tryck på [+] och [-] samtidigt för att bekräfta klockinställningen och gå in i standby-läget.
ange.

4) 12-timmars tidsinställningsintervallet är 1:00--12:59, och 24-timmars tidsinställningsintervallet är 0:00--23:59.

1
2

3
4

5 Cancel.

6

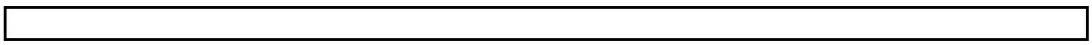
ÿÿ

ÿ

ÿ



1



2

3

4 00:00

5

6

Baka

7

8

1

2

350°

3

4 Grädda00:00

5

6 Dröjsmål

7

8

9

10

1

2

3

4

Hej

5

6

1

2

Värma

3

1 FC F
2
3

1 Plats

2

UNDERHÅLL

Rengöring och underhåll

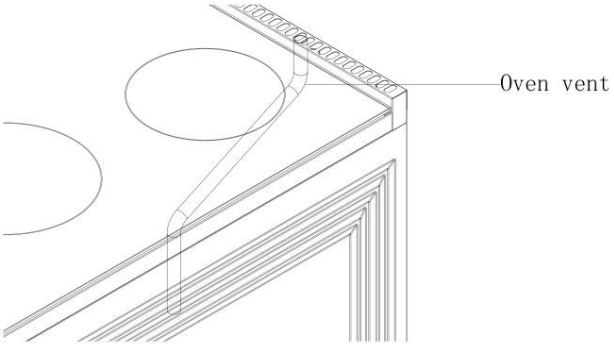
VARNING: •

Se alltid till att reglagen är avstängda och att alla ytor är svala innan du tar bort eller rengör någon av spisens delar. Detta kommer att hindra dig från att bränna dig.

• Om din spis av någon anledning dras ut från väggen, se till att tippskyddet är återaktiverat efter att din spis har använts. trycks tillbaka på plats. Underlåtenhet att vidta denna försiktighetsåtgärd kan leda till att spisen välter och att du skadas.

Använda ugnsventilen •

Ugnsventilen är placerad ovanför det bakre elementet till höger. • Ventilationsområdet kan bli varmt under användning av ugnen. • Det är normalt att det kommer ut ånga ur ventilen. • Ventilen är viktig för korrekt luftcirkulation. Blockera aldrig denna ventil.



Rengöring av kontrollpanelen

VARNING: •

Använd aldrig stålull eller slipande rengöringsmedel. •

Skydda ytan från vassa föremål.

Dessa föremål kan skada ytan.

1 Lås ugnsreglagen. Se Låsa ugnsreglagen på sidan 34.

2 Rengör stänk med en fuktig trasa eller glasputs. Du kan använda varmt tvålvatten för att rengöra hårt smutsade områden.

3 Lås upp ugnens kontroller när rengöringen är klar.

Rengöring av målade delar och dekorlister

• För allmän rengöring, använd en trasa med varmt tvålvatten och torka sedan med en ren, torr och mjuk trasa. • För svårare rester och fettavlagringar, applicera ett flytande rengöringsmedel direkt på området och låt verka i 30 till 60 minuter. minuter. Torka av med en fuktig trasa och torka med en ren, torr och mjuk trasa.

VARNING: Använd inte stålullsrondeller eller slipande rengöringsmedel på ytor av rostfritt stål. Slipande rondeller och rengöringsmedel kommer att repa ytan och skada ytan.

Rengöring av ytor i rostfritt stål

VARNING: Använd inte stålullsrondeller eller slipande rengöringsmedel på ytor av rostfritt stål. Slipande rondeller och rengöringsmedel kommer att repa ytan och skada ytan.

Obs: För att förhindra missfärgningar eller fettfläckar rekommenderar vi att du rengör och tar bort eventuella spill, fläckar och fett från din spis efter varje användning.

1 Placera en liten mängd av ett rengöringsmedel för rostfritt stål som är avsett för användning med apparater på en fuktig trasa eller fuktigt papper handduk.

2 Rengör ett litet område och gnugga med det rostfria stålets ådring, om tillämpligt.

3 Torka och rengör med en ren, torr pappershandduk eller mjuk trasa.

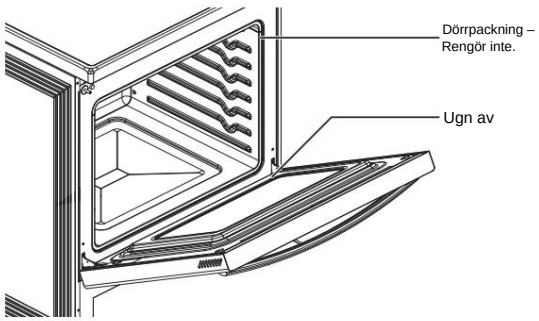
4 Upprepa vid behov.

Obs: Om du tidigare använt ett mineraloljebaserat rengöringsmedel för rostfria apparater, diska ytan med diskmedel och vatten innan du använder rengöringsmedlet för rostfria stål.

1
2
3

4

1



2
3

—

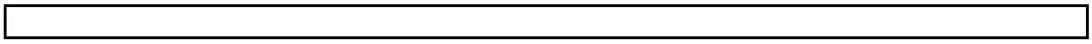
4

1
2

3
4
5



Normal daglig rengöring

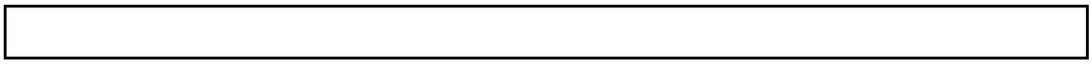


1

2

3

Rengöring av sockerhaltiga spill och smält plast



1

2

3

Avlägsning av inbrända rester

1

2

3

4

5

Avlägsnar tunga, inbrända rester

1

2

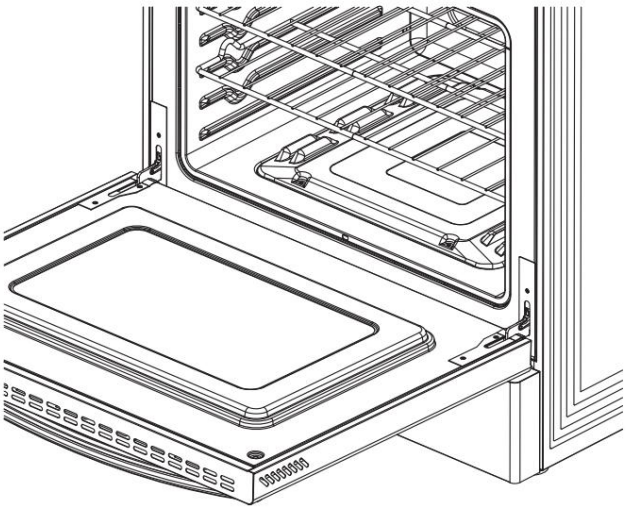
3

4

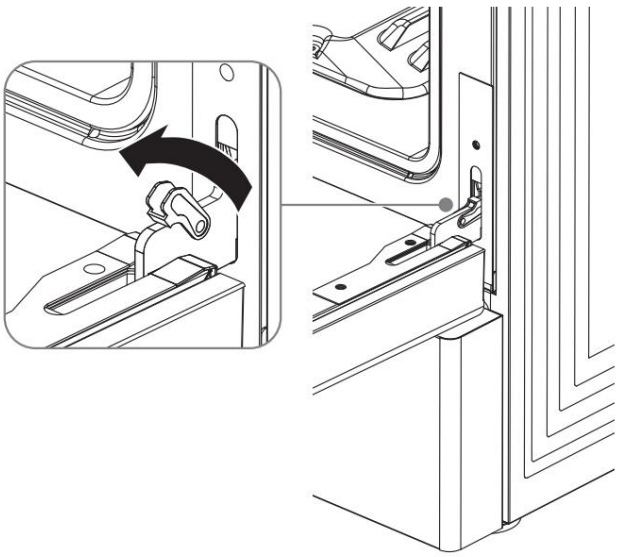
Rengöring av spishällens tätning

Ta bort dörren

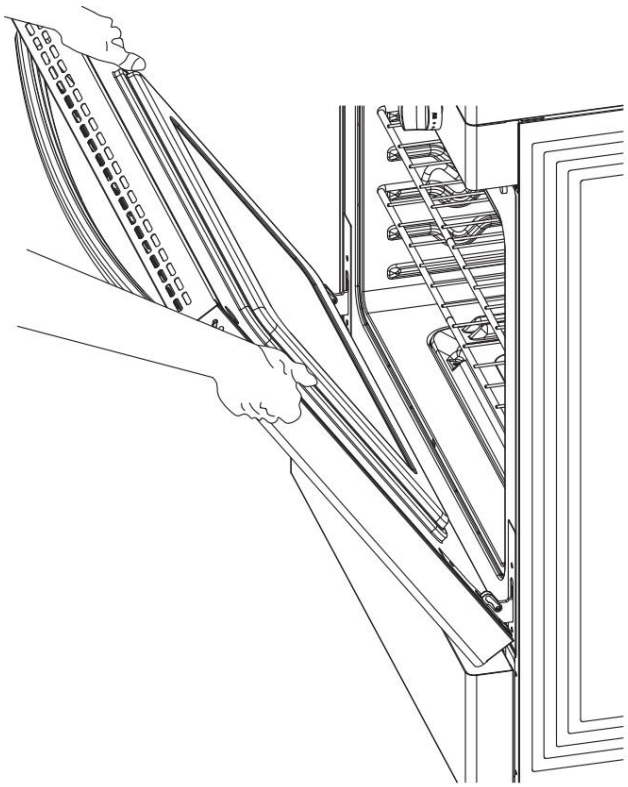
1



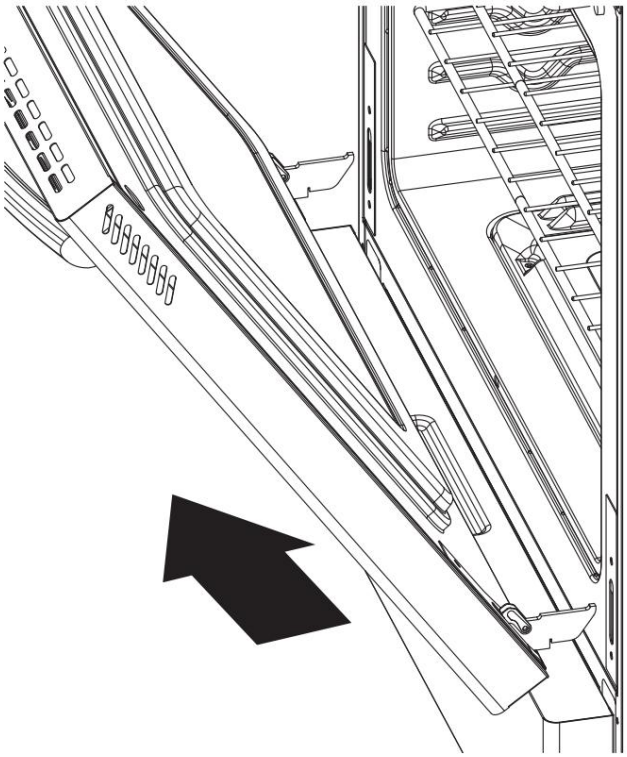
2



3

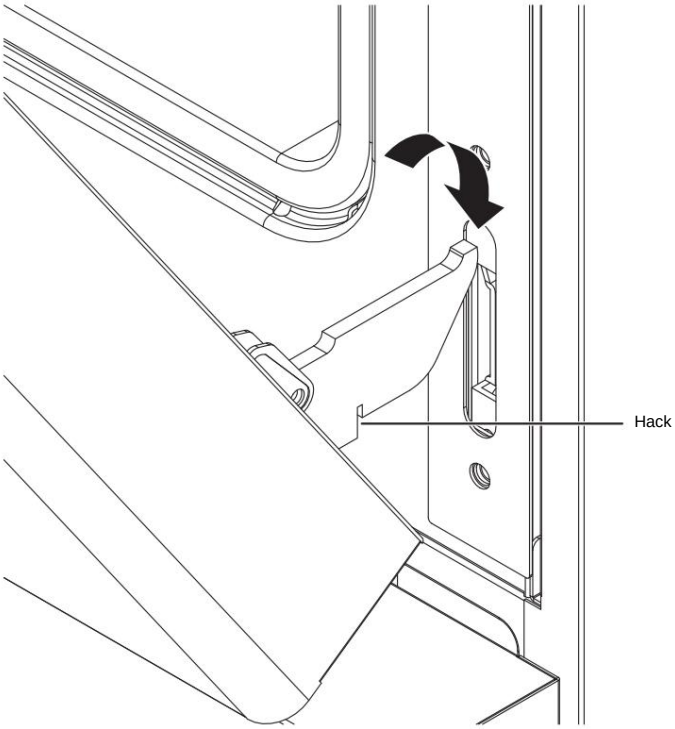


4



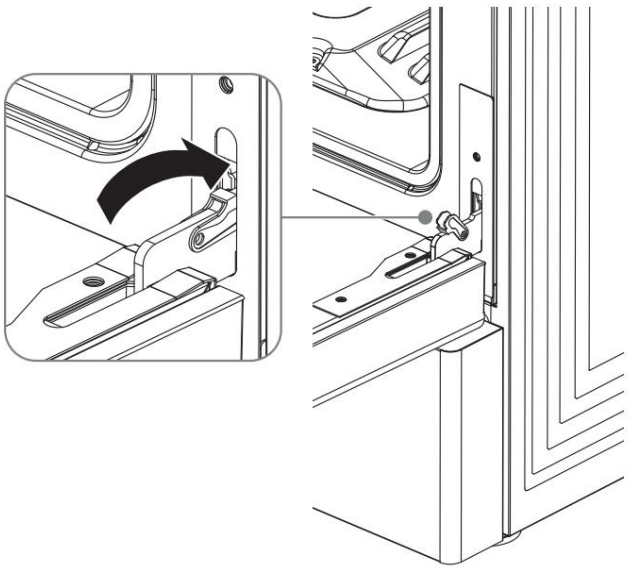
Byte av dörr

1

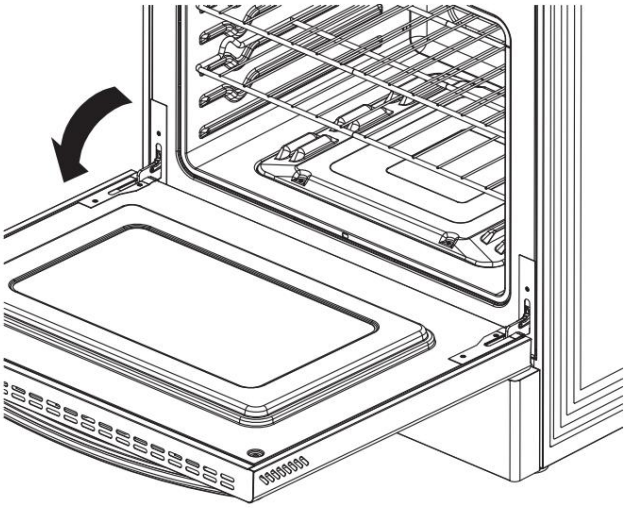


2

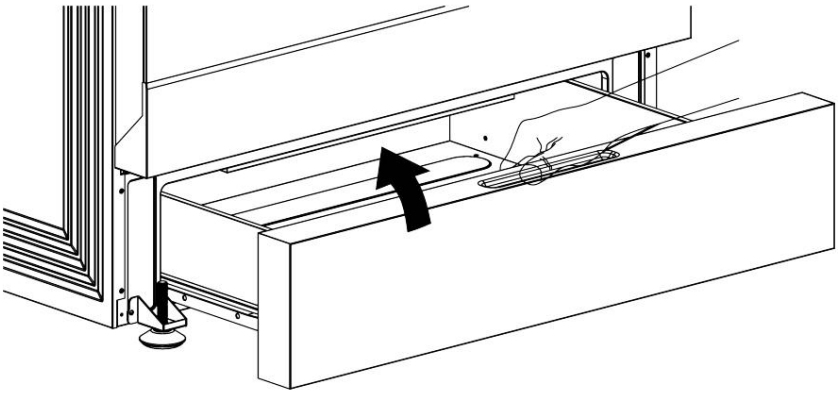
3



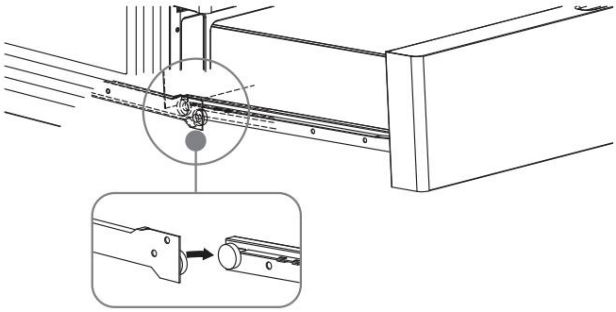
4



1



2



1

2

3

Varm

4

5

6

7

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

F3E3	Cavity high temperature protection	1. In working mode, if the temperature exceeds 310℃ for 10 consecutive seconds, the oven temperature is deemed to be overheated; 2. After a fault occurs, the machine needs to stop heating, exit the current state and enter the fault state and display the fault code; 3. If the fault is eliminated, you need to press the cancel button to return to the standby state and clear the fault code. If you press the cancel button in the fault state, the machine will return to the standby mode and clear the fault code.
F3E2	Oven heating failure	1. 25℃≤cavity temperature≤set temperature-30℃; 2. Set temperature ≥85℃; 3. Temperature rise rate ≤ 3℃ within 7 minutes; 4. Only judge during the heating stage (judge when starting, and only judge once. During the judgment process, if there is a door opening, malfunction, etc. to stop the heating operation, the judgment will be suspended); 5. No judgment is made for special menus (such as fermentation, heat preservation, no requirement for the heating stage time...)

