

Vesta



Nebraska User Manual

VRE-NEBRASKA-30SS

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen | Service: 1-866-80-VESTA (83782)

Table Of Contents

Safety Instructions 04

Recommended Tools and Accessories 09

Parts and Accessories 10

Product Dimensions 12

Installation 13

Operation 24

Specifications 47

Maintenance 48

Wiring Diagram 52

Troubleshooting..... 53

Warranty 58

Contact Us 59

Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety is always the most important for you and others.
Read warning and caution instructions carefully before use.



WARNING



1. Use this range only as specified by the manufacturer. Please do not hesitate to contact the manufacturer when you have any questions.
2. Installation work, including wiring must be completed by a qualified electrician in accordance with applicable local codes and standards, including fire-resistant construction.
3. This appliance requires connection to a 3-prong, 240VAC split phase, 60 Hz grounded electrical source. When installed, appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C211-02.
4. DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
5. DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.
6. DO NOT allow cooking grease or other flammable materials to accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
7. Clean kitchen ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
8. Clean cooktop with caution - To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
9. DO NOT use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.
10. DO NOT clean door gasket - The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
11. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over the front of the counter top or over adjacent cooktop heating elements.
12. Clean only parts and areas listed in the "Maintenance" section of this manual. Install this product only using the safety certified cord set specified for the product and follow the instructions included with the cord set.
13. When applicable local codes contain more stringent installation and/or certification requirements, those requirements take precedence over those of this document and the installer agrees to comply with those requirements.
14. Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
15. Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

16. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot grates or elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
17. DO NOT heat unopened food containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
18. Always place racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
19. DO NOT use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.
20. If materials inside the oven should ignite, keep door closed and turn off power on the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool down before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.
21. This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.
22. DO NOT use excessive amounts of water or water to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.
23. DO NOT obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.
24. DO NOT use if cooktop is broken. Cleaning solutions or spills may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified service provider immediately for repairs.
25. To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element.
26. DO NOT use an extension cord with this product. If a proper outlet isn't located, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
27. The power supply cord and plug should not be modified. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
28. Remove the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
29. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.

**CAUTION**

1. DO NOT store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near cooktop heating elements of the appliance.
2. Never use your appliance for warming or heating the room.
3. Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.
4. DO NOT allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer or operation panel.
5. DO NOT store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
6. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
7. This appliance has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. DO NOT attempt to use this appliance with a working or any other after-market device.
8. The Hot Surface Indicator Light will glow if any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off. Use caution as the cooktop surface may still be warm after the hot surface indicator light has shut off.
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified electrician to avoid a hazard.
10. The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.
11. To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
12. For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
13. DO NOT use water on grease fires. Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan. Dry chemical or foam-type extinguisher may be used if it is CLASS ABC or CLASS K and you already know how to use it.
14. Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled.
15. It is strongly recommended that a CLASS ABC or CLASS K fire extinguisher be kept near the range in an easily accessible location, and that household members are familiarized in advance with its operating instructions.
16. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
17. Use proper pan size. This appliance is equipped with cooktop heating elements of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the entire cooktop heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
18. In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
19. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).
20. Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait until it has cooled before disposing of grease.

21. Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.
22. In the event of house power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.
23. Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.
24. Use only dry pot holders or oven mitts when using the oven.
25. The oven is vented along the rear of the cooktop and below the control panel. When the oven is in use, this area may get very hot. Do not block or cover the oven vent.
26. To prevent cooktop glass breakage, do not slide cookware across cooking surface or otherwise scratch cooktop glass. DO NOT use the glass cooktop as a cutting board.
27. DO NOT store heavy items above the cooktop. They could fall and break the glass.
28. Until the cooktop has completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the cooking element has been turned off. To avoid steam burns, DO NOT use wet sponge or cloth while cooking area is hot.
29. DO NOT allow cookware to boil dry or otherwise overheat.
30. DO NOT cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop.
31. Never cook directly on cooktop. Always use appropriate cookware.
32. When the oven is in use, the drawer may become hot. DO NOT store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.
33. DO NOT leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electrical current.

This appliance has a power cord that has a grounding wire with a 4-prong plug. The power cord must be plugged into an outlet that is properly grounded. If the outlet is a 2-prong wall outlet, it must be replaced with a properly grounded 4-prong wall outlet.

The rating plate indicates the voltage and frequency the appliance is designed for.



Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

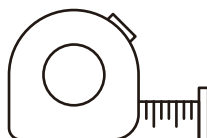
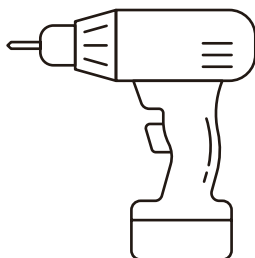
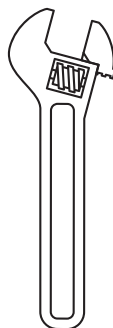
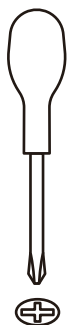
Do not connect the appliance to extension cords, adapters or together with another appliance in the same wall outlet.

Do not splice the power cord. Do not under any circumstances cut or remove the ground prong from the power cord.

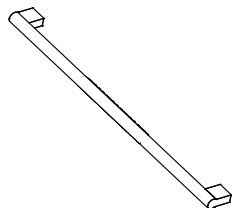
If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

Note: Turning the appliance off does not disconnect the appliance from the power supply. It is recommended that the power cord and the plug be placed parallel with the floor so that the cord runs parallel with the floor.

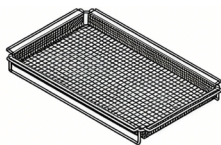
Recommended Tools and Accessories



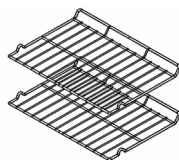
Parts and Accessories



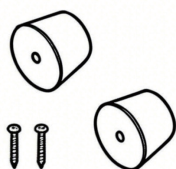
Oven Door Handle
x1



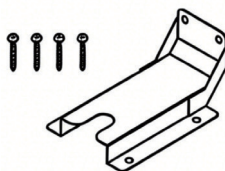
Air Fry Basket
x1



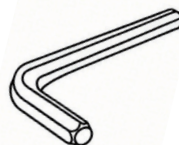
Oven Racks
x2



Rear Rubber Pads
x2

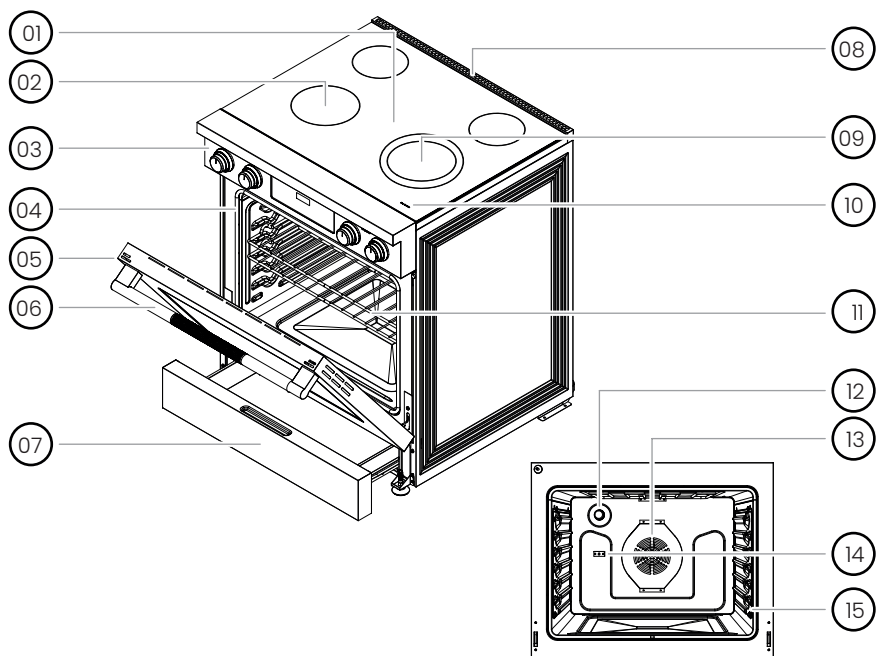


Anti-tip Bracket
x1
Mounting Screws
x4



Hex Key
x1

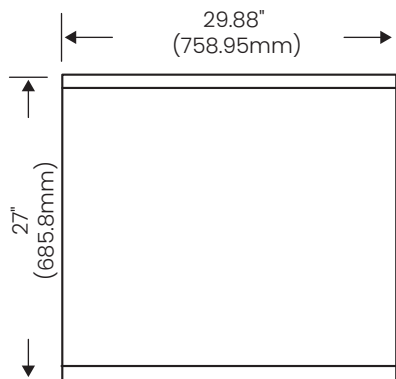
Product Components



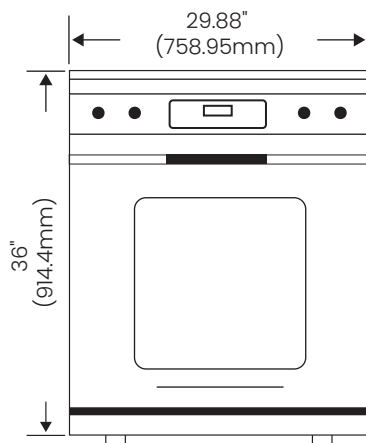
- 01. Glass-ceramic cooktop
- 02. Surface heating element (single)
- 03. Control panel
- 04. Door gasket
- 05. Oven door
- 06. Oven door handle
- 07. Storage drawer

- 08. Oven vent
- 09. Surface heating element (dual)
- 10. Hot surface indicator
- 11. Oven rack
- 12. Oven light
- 13. Convection fan
- 14. Temperature sensor
- 15. Rack position

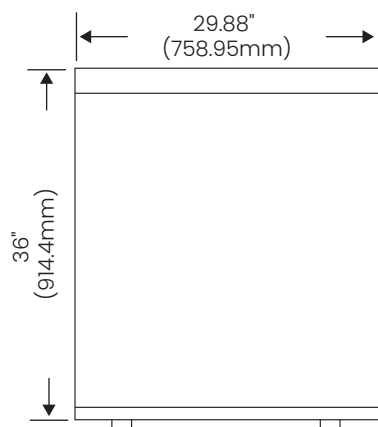
Product Dimensions



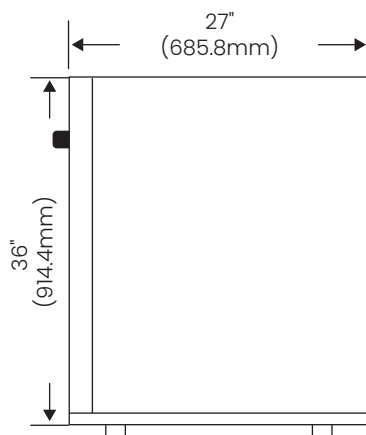
TOP



FRONT



BACK



RIGHT

Installation

Precautions

1. Confirm the installation space meets the dimensions and clearances. Do not locate the range where it may be subject to strong drafts – seal any openings in the wall, floor, or cabinets in the installation space.
2. Remove all packaging materials from the oven(s) and cooktop, recycle where possible, and clean any adhesive residue with a soft cloth and mild dishwashing liquid – do not use harsh or abrasive cleaners.
3. Before starting the installation, turn off the power at the service panel and lock the service disconnect to prevent accidental power restoration. If the service disconnect cannot be locked, attach a warning tag or similar device securely to the service panel.
4. Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of the range. The given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.
5. Wear proper protective equipment, including cut resistant gloves, steel-toed shoes, and safety glasses. If the new range is replacing an existing installation, first remove the old appliance.
6. Shut off the electrical supply to the range at the breaker box or fuse box. Leave it off until the installation has been completed.
7. Move appliance to access the electrical connections.
8. Disconnect electrical connections and move appliance out of and away from installation space.

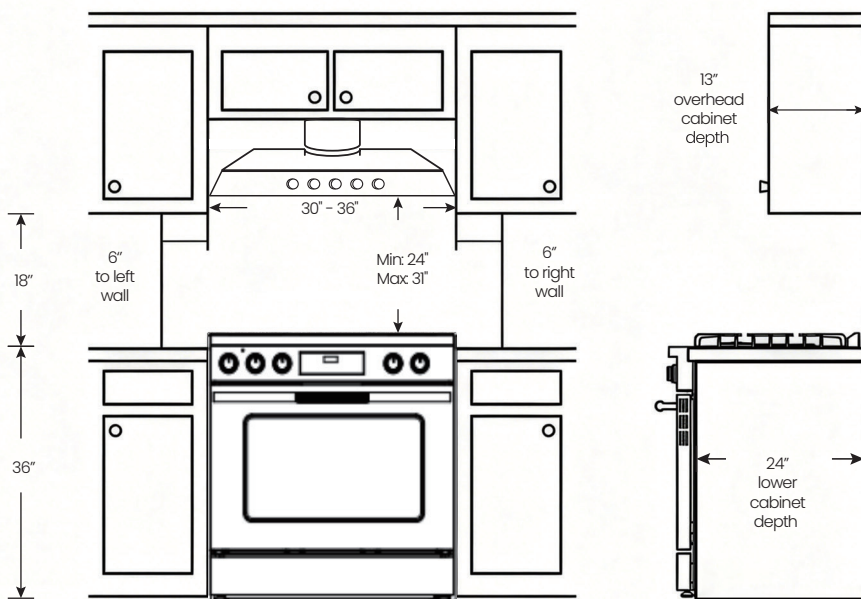
For Shipment And Installation Damages

1. Thoroughly inspect all equipment before installation.
2. If equipment is damaged during shipping, contact the manufacturer for a replacement.
3. If the equipment is damaged by the customer, repair or replacement is the responsibility of the customer.
4. If the equipment is damaged by the installer, the installer is responsible for compensation.

Height & Clearance

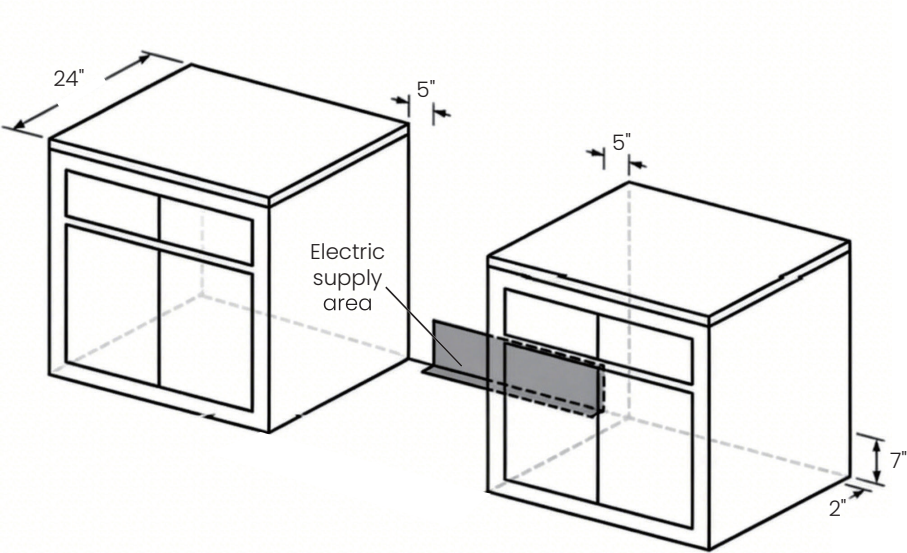
Important: It is the installer's responsibility to comply with the installation clearances specified on the model/serial/rating plate.

1. Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven during baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to ensure the materials used will not discolor, delaminate, or sustain other damage.
2. When installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the installation instructions provided with the hood for the required clearances above the cooktop surface.



Power Supply Location

Important: An electrical outlet in the floor may be recessed or surface-mounted; however, an electrical outlet in the wall must be recessed to allow proper connection.



Venting Requirements

1. The ventilation system must be directed outdoors through either the roof or an exterior wall.
2. Use only metal or aluminum ducts; plastic ducts are not recommended.
3. Regularly clean the ducts to maintain optimal airflow.
4. A minimum duct diameter of 6 inches is recommended for efficient ventilation.
5. Ensure the vent remains free from obstructions at all times.
6. Minimize the use of 90-degree elbows to improve airflow efficiency.
7. Keep the overall length of the ventilation system and the number of elbows to a minimum for optimal performance.
8. The ventilation system must include a damper. If the roof or wall cap already has a built-in damper, the damper on the range hood's top outlet (if provided) may not be necessary.
9. Use aluminum foil tape to securely seal all joints within the ventilation system.
10. Apply caulk to seal any gaps around the exterior wall or roof opening to prevent air leakage.

Installation

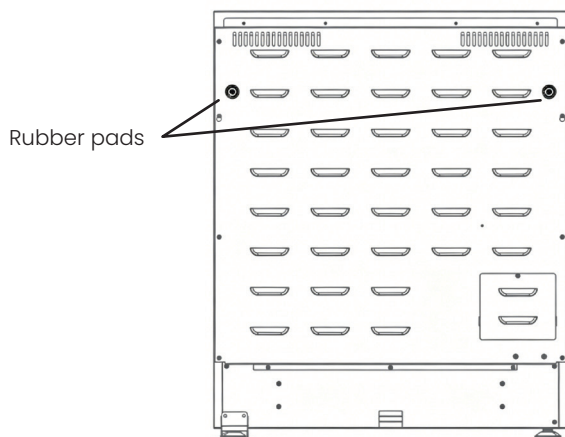
Electrical Connection

1. This appliance must be connected to a dedicated, grounded 240 VAC, 60 Hz, single-phase (split-phase) electrical supply using a 3-prong or 4-prong outlet. When installed, the appliance must be properly grounded in accordance with local electrical codes. If no local codes apply, follow the National Electrical Code (NFPA 70) or the Canadian Electrical Code (CSA C22.1-02).
2. The range may be connected using either permanent hard wiring or a power-supply cord kit. The power-supply cord is not included for the U.S. market but can be purchased through your local electrical supply distributor.
3. The range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the rating label.
4. The range may be connected directly to the fused disconnect or circuit-breaker box using flexible armored cable or non-metallic sheathed copper cable (with grounding conductor). Allow 2–3 feet of slack in the cable so the range can be moved for servicing if necessary.
5. For personal safety, the range must be properly grounded.
6. Disconnect the house fuse or open the circuit breaker before beginning installation.
7. Do not repair or replace any part of the appliance yourself unless the repair is specifically permitted and the replacement parts are recommended by the manufacturer. All other servicing should be performed by a qualified technician.
8. To reduce the risk of electric shock, disconnect the appliance from the AC power supply before performing any maintenance.

Note: Turning the appliance off does not disconnect it from the power supply. We recommend that all servicing be performed by a qualified technician.

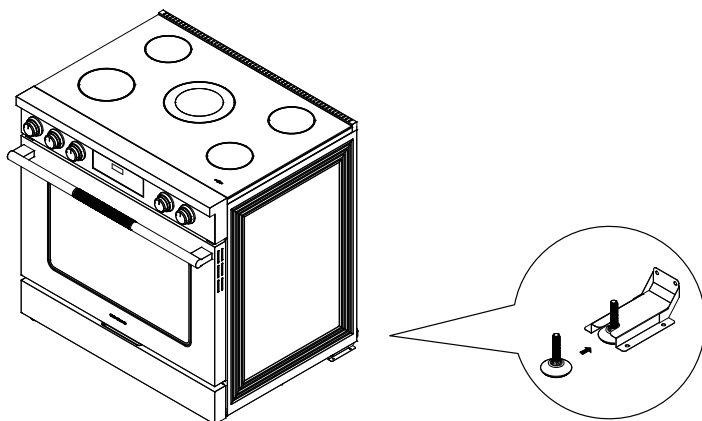
Install Rear Rubber Pads

1. Locate the rubber pads in the parts bag.
2. Attach the rubber pads to the rear panel of the range. Do not overtighten.

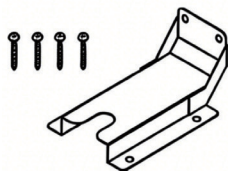


Installing the Anti-Tip Device

1. An anti-tip bracket is provided with the range.
2. The anti-tip bracket secures the range to the floor using a rear leveling foot.
3. Install the anti-tip bracket on the floor or wall so that the rear range foot is centered within the bracket when the range is pushed into its final position.



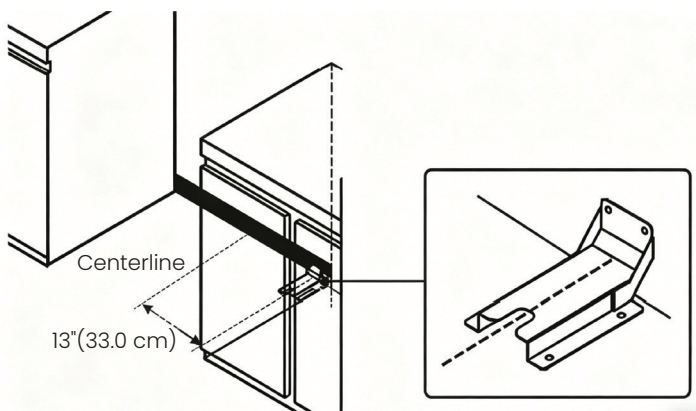
1. Locate and remove the anti-tip bracket and mounting screws from the parts bag.



2. Determine which mounting method to use: floor or wall.

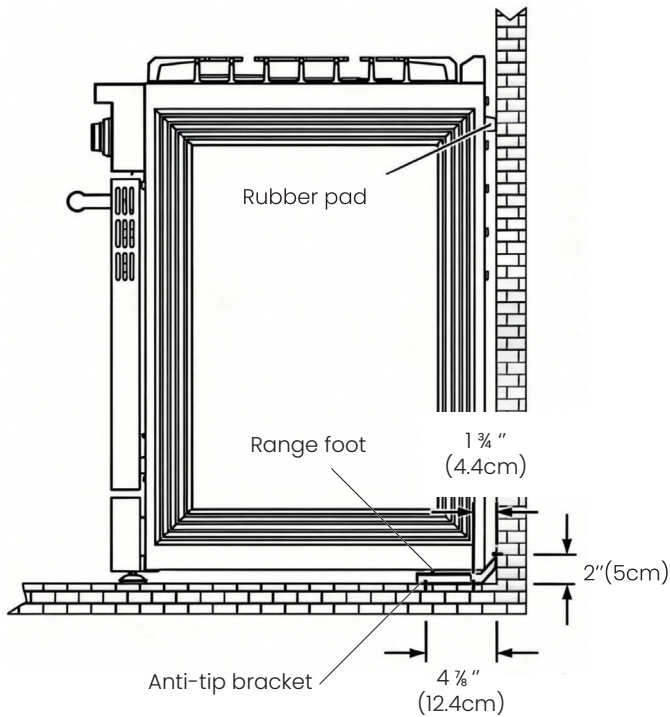
Note: if you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.

3. Determine and mark the centerline of the installation space.
4. Position the anti-tip bracket against the wall in the installation space so the slot of the bracket is 13" (33.0 cm) from the centerline as shown. The anti-tip bracket can be installed on either the rear left or rear right side of the installation space.



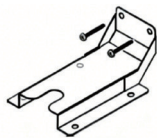
NOTE

Only one anti-tip bracket needs to be installed.

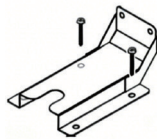


5. Mark two screw holes corresponding to the holes in the anti-tip bracket used for your chosen mounting method.

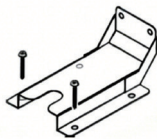
1) Wall Mounting



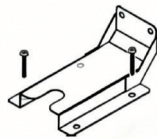
2) Floor Mounting



Rear holes



Front holes



Diagonal
(2 options)

6. Drill holes according to the instructions below relating to your wall construction:
 - 1) Wood Construction
Drill two 1/8" (3 mm) holes where screws are to be located. The screw must enter the wood.
 - 2) Masonry Construction
 - (1) Due to the variety of masonry materials that may be present at the installation site, hardware is not provided for attaching the anti-tip bracket to masonry.
 - (2) If the bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill two appropriate holes for 5/16" OD sleeve anchors (with 1/4" bolt - either hex bolt head or hex nut head) rated for minimum 300lb tension for the masonry material present at the installation site.
7. Install the anti-tip bracket according to the instructions below relating to your wall construction:
 - 1) Wood Construction
Mount the anti-tip bracket to the wall or floor using the two mounting screws provided.
 - 2) Masonry Construction
Mount the anti-tip bracket to the floor using two 5/16" OD sleeve anchors (with 1/4" bolt - either hex bolt head or hex nut head).

Verify Anti-Tip Bracket Engagement

Important: Do not operate the range without the anti-tip bracket installed and engaged. If the range is moved from the final location for any reason, always verify anti-tip bracket engagement again.

1. Place the outside of your foot against the bottom of the front panel to keep the range from moving, and then grasp the back of the range as shown.
2. Carefully and slowly attempt to tilt the range forward.
 - 1) If you encounter immediate resistance, the rear foot is engaged in the anti-tip bracket. Verification is completed. Skip the steps below.
 - 2) If the rear of the range lifts more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The rear range foot is not engaged in the anti-tip bracket. Proceed to steps 3, 4, and 5.



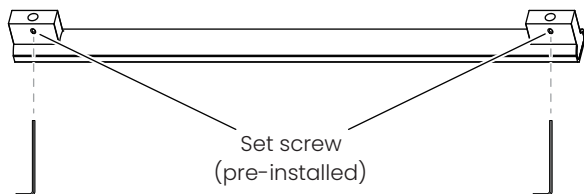
Important: If there is a snapping or popping sound when tilting the range, the range may not be fully engaged in the anti-tip bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the rear range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

3. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
4. Slide the range back so the rear foot is inserted in the slot of the anti-tip bracket.
5. Repeat steps 1 and 2 to verify that the rear foot is engaged in the anti-tip bracket.

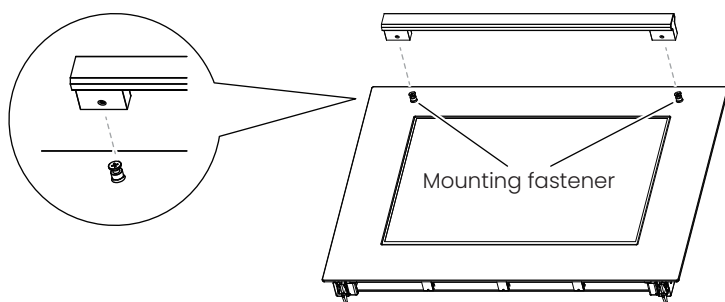
If the rear of the range continues to lift more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Please reference the contact information at the end of this manual to contact service.

Install the Handle

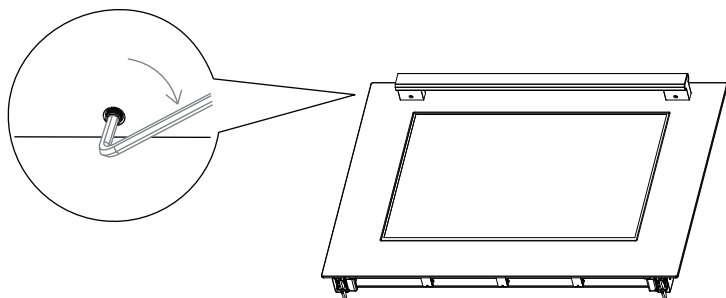
1. Partially loosen the set screws at both ends of the handle using the hex key.



2. Position the handle on the door by aligning both ends of the handle with the mounting fasteners.

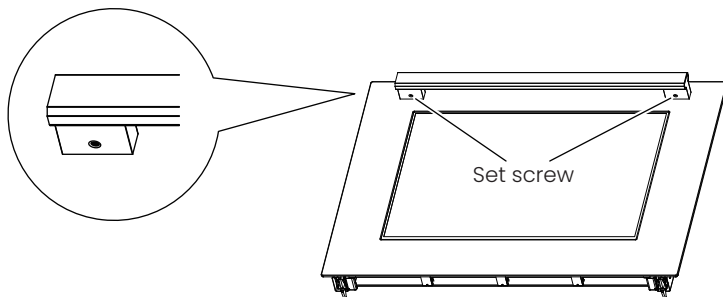


3. Use the hex key to tighten the set screws.

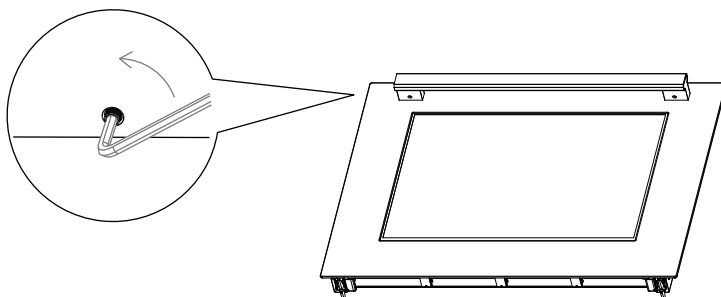


Remove the Handle

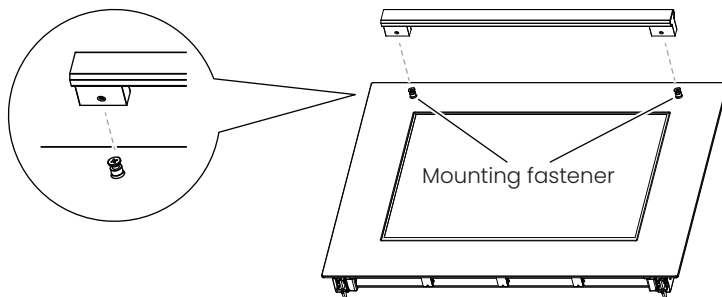
1. Locate the set screws on the handle end caps used for the mounting fasteners.



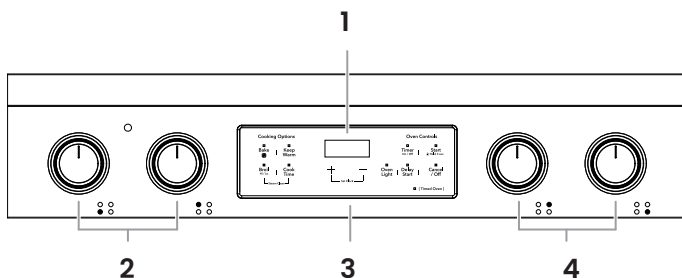
2. Loosen the set screw on one end using the hex key while supporting the handle. Do not remove the set screw from the handle end cap.



3. Maintain support of the handle while loosening the set screw on the other handle end cap.
4. Remove the handle from the mounting fasteners on the door and set it aside.



Operation



- 1. Display:** Shows the time and oven status.
- 2. Cooktop element controls (left):** Turn the left cooktop elements on and off.
- 3. Oven/Timer controls:** Turn oven functions and the timer on and off.
- 4. Cooktop element controls (right):** Turn the right cooktop elements on and off.

Cooktop

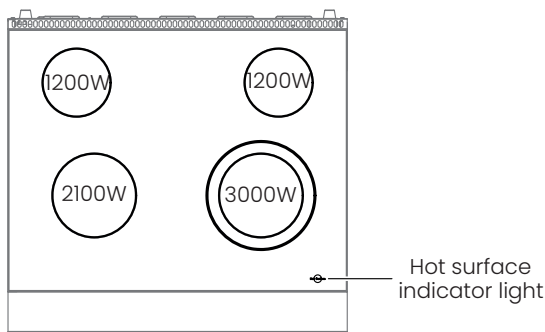
Cooking Areas

The cooking areas on your range are marked by permanent circles on the glass cooktop surface.

When a cooking element is turned on, a glow may be visible through the glass surface.

For optimal cooking performance, match the pan size to the element size. Cookware should not extend more than 1/2" to 1" (1.3 cm to 2.5 cm) beyond the cooking area.

30" Cooktop



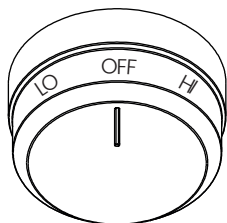
Hot Surface Indicator

The hot surface indicator light glows and indicates that one or more cooktop elements are still hot. When the hot surface indicator turns off, the glass surface may still feel slightly hot to touch.

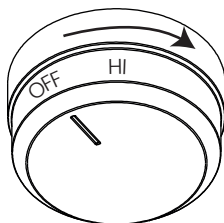
Note: The hot surface indicator light turns on about 30 seconds after an element is activated (on when the surface reaches 150°F / 65°C) and stays on until the surface cools to approximately 150°F (65°C).

Using the Cooktop Elements

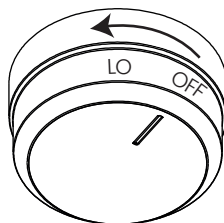
Turn on a Single Element



OFF position



HI position



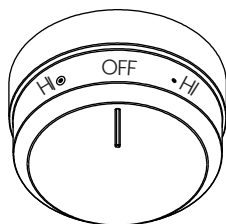
LO position

1. Select the desired cooking element and locate its corresponding control knob.
2. Push in the control knob, then turn it clockwise or counterclockwise to the desired heat setting.
3. To switch the element off, turn the control knob to the OFF position.

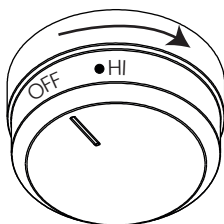
Check Surface Heating Element Operation

1. Turn each knob to the "Hi" position to verify that the surface heating elements are operating correctly.
2. The elements should glow red and emit heat. They may cycle on and off periodically, even when set to "Hi," which is normal operation.

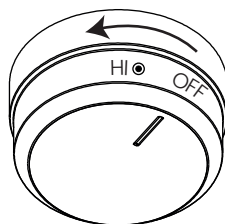
Turning on a Dual Element



OFF position



Single element
HI position



Dual element
HI position

1. Select a dual element and locate its control knob.
2. Push in the control knob, then turn it in either direction to select single or dual element operation:
 - 1) Single element: Turn the knob counterclockwise.
 - 2) Dual element: Turn the knob clockwise.
3. To turn off the element, turn the control knob to the OFF position.

Note: It is normal for cooktop elements to cycle on and off during operation, even at higher heat settings.

Check Surface Heating Element Operation

1. Turn each control knob through all marked positions to verify that the surface heating elements are operating correctly.
 - 1) Single-ring: Only the inner heating element is energized.
 - 2) Double-ring: Both the inner and outer heating elements are energized.
2. The elements should glow red and emit heat. They may cycle on and off periodically during operation, which is normal.

In Case of Power Failure

1. The electric cooktop and oven cannot be operated during a power outage.
2. If a cooktop element is in use when power is interrupted, it will resume operation once power is restored.
3. After a power outage, ensure that all cooktop element control knobs are turned to the OFF position. Failure to do so may result in a cooktop element turning back on when power is restored, which could ignite items on or near the cooktop and cause serious injury or death.

Using The Proper Cookware

The size and type of cookware will influence the settings needed for the best cooking results. Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element, and should not extend more than 1/2" to 1" (1.3 cm to 2.5 cm) beyond the cooking area for the most efficient cooking. Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times.

Cookware Recommendations

1. Flat bottom and straight sides
2. Heavy-gauge pans
3. Pan sizes that match the amount of food to be prepared and the size of the surface element
4. Weight of handle does not tilt pan.
5. Pan is well balanced
6. Tight-fitting lids
7. Flat bottom woks

Note:

1. Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
2. Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. Do not use the cooktop if metal has melted on it.

Choosing Cookware

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom.

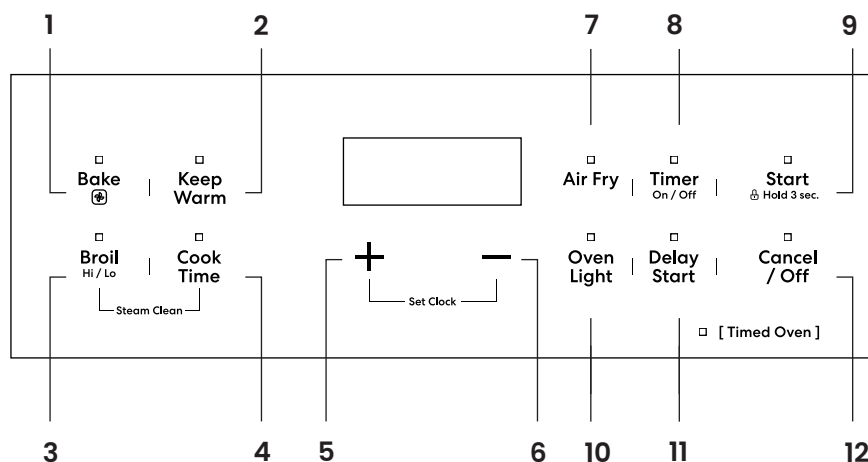
Recommended

1. **Aluminum** – Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.
2. **Copper** – Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on glass-ceramic (see Aluminum above). Do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.
3. **Stainless Steel** – Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
4. **Enamel (painted) on Cast Iron** – Bottom of pan must be smooth coated and smooth.

Not Recommended

1. **Enamel (painted) on Steel** – Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.
2. **Cast Iron** – A poor heat conductor, slow to absorb heat but retains heat very well. Will scratch the glass surface. Not recommended unless designed specifically for use on ceramic cooktops.
3. **Glass-ceramic** – Slow heat conductor. Poor performance, and will scratch the glass surface.
4. **Stoneware** – Poor performance, and may scratch the glass surface.

Oven

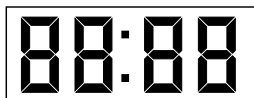


- 1. Bake:** Select Bake or Convection Bake function
- 2. Keep Warm:** Select Keep Warm function
- 3. Broil:** Select Hi Broil or Lo Broil function
- 4. Cook Time:** Set cooking duration
- 5. "+" (Increase):** Increase temperature or time settings
- 6. "-" (Decrease):** Decrease temperature or time settings
- 7. Air Fry:** Select Air Fry function
- 8. Timer:** Set or cancel timer
- 9. Start:** Start selected oven function
- 10. Oven Light:** Turn oven light on or off
- 11. Delay Start:** Set delay start time
- 12. Cancel/Off:** Stop operation or cancel settings

Features

Clock

The digital clock displays the time of day when the oven is not in use. The control is set to use a 12-hour clock.



Setting the Clock

1. Press + and - at the same time.
The current clock flashes in the display.
2. Press/hold + or - to adjust the clock.
Press Start to confirm and start the clock.

Changing the Hour Mode

1. Press and hold + and - at the same time for 3 seconds to toggle and select 12-hour or 24-hour clock.
The display will show the selected hour mode 12H or 24H for 3 seconds.

Timer

The timer serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The timer feature can be used during any of the other oven control functions.

Setting the Timer (Up to 24 Hours)

1. Press **Timer On/Off** once.
"0:00" appears and flashes in the display.
2. Press/hold + or - to set the length of time.
3. Press **Timer On/Off** to start the timer.
The remaining time countdown appears in the display for a few seconds before the clock returns.

Note:

- 1) Timer indicator light above **Timer On/Off** flashes, indicating a timer is counting down.
 - 2) Pressing **Timer On/Off** will recall the remaining time in the display for a few seconds.
 - 3) For remaining time less than a minute, the display shows **MM:SS** (minutes:seconds); for remaining time over a minute, the display shows **HH:MM** (hours:minutes).
4. When the set time runs out, "0:00" flashes in the display and the indicator tone sounds for about 20 seconds. Press **Cancel/Off** to cancel the tone early.

Changing the Timer

1. Press **Timer On/Off** once.
The remaining time will flash in the display for a few seconds.
2. While the remaining time is flashing, press/hold + or - to set the new length of time.
3. Press **Timer On/Off** to start the timer.

Canceling the Timer

1. Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds or until the timer indicator light turns off.
Note: Pressing **Cancel/Off** will not cancel the current timer, but will cancel any oven cooking modes in progress.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on and off when the door is opened and closed.

1. Press **Oven Light** to manually turn the oven light on or off.

Oven Control Lock

The Oven Control Lock feature locks most of the oven controls. The Timer, Oven Light, Start, and Cancel/Off are the only usable pads when the lock is activated.

1. To activate the oven control lock, press and hold **Start** for 3 seconds.
2. To deactivate the oven control lock, press and hold **Start** for 3 seconds.

Oven Settings

The oven settings can be accessed while the oven is idle and the display is showing the time of day. The settings remain in the control's memory after a power failure or until changed.

Available oven settings:

1. Adjusting the Oven Thermostat – calibrate the oven temperature.
2. Selecting Fahrenheit or Celsius – switch the temperature scale.

Adjusting the Oven Thermostat

This oven may cook differently than the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before adjusting the thermostat settings. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20°F – 40°F.

1. Press and hold Bake and Broil at the same time for 3 seconds while the oven is idle.
2. Press/hold + or – to set the desired temperature adjustment.

Examples:

- 1) 15 raises the oven temperature by 15 degrees
 - 2) -15 lowers the oven temperature by 15 degrees
3. Press Start to accept the change.

Note:

- 1) The thermostat adjustment will affect Bake, Convection Bake, Broil (Hi/Lo), Keep Warm, and Air Fry. This adjustment will not affect Steam Clean.
- 2) The adjustment will be retained in memory after a power failure.
- 3) The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F (19°C).

Selecting Fahrenheit or Celsius

The oven is set to display the Fahrenheit temperature scale. Follow these instructions to set the display to either the Celsius or Fahrenheit scales.

1. Press and hold Bake for 3 seconds to toggle and select F (Fahrenheit) or C (Celsius). The display will show the selected temperature scale F or C for 3 seconds.

Cook Time

Set the oven to cook for a specific length of time and turn off automatically at the end of the cooking time.



Food Poisoning Hazard

1. Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
2. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking. Consuming spoiled food can result in food poisoning or sickness.

Setting a Timed Cook

For example, to Bake at 375°F for 30 minutes.

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Press **Bake** to select Bake mode
3. Press/hold + or - to set the bake temperature to 375°F.
4. Press **Cook Time**.

Note: Cook Time can only be used with the Bake, Convection Bake, and Air Fry modes.

5. Press/hold + or - to set the cooking time to 0:30.
6. Press Start.
The oven starts to preheat and PRE appears in the display. Keep the oven door closed, and wait for the oven to preheat to the set temperature.

Note:

- 1) The Timed Oven indicator lights up on the control panel, indicating an automatic oven is set.
 - 2) When the preheat has completed, the set temperature appears in the display and the indicator tone sounds for a few seconds. The cooking time countdown starts.
7. Place the food in the oven.
The oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically.
 8. When the cooking time has elapsed, END shows in the display. The cook end indicator tone sounds until **Cancel/Off** or any pad is pressed. Remove the food from the oven.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time to 1 hour during cooking.

1. Press **Cook Time**.
2. Press/hold + or - to change the cooking time to 1:00.
3. Press **Start** to accept the change.

Changing the Temperature during Cooking

For example, to change the bake temperature to 300°F.

1. Press **Bake**.
2. Press/hold + or - to change the bake temperature to 300°F.
3. Press Start to accept the change.

Delay Start

Set the oven to turn on automatically after a specific length of time. With both **Delay Start** and **Cook Time** set, the oven automatically turns on after a specific length of time and turns off after a selected length of cooking time.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to Bake at 375°F for 30 minutes and delay the start of baking by 45 minutes.

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Press **Bake** to select Bake mode.
3. Press/hold + or - to set the bake temperature to 375°F.
4. Press **Cook Time**.

Note: Cook Time can only be used with the Bake, Convection Bake, and Air Fry modes.

5. Press/hold + or - to set the cooking time to 0:30.
6. Press Delay Start.
7. Press/hold + or - to set the delaying time to 0:45.
8. Press Start to confirm.

Note:

- 1) The Timed Oven indicator lights up on the control panel, indicating an automatic oven is set.
- 2) When the delaying time has elapsed, the oven automatically turns on and starts to preheat. After preheating, the oven will continue to cook for the set amount of time and then turn off automatically.
9. When the cooking time has elapsed, END shows in the display. The cook end indicator tone sounds until Cancel/Off or any pad is pressed. Remove the food from the oven.

Before Using the Oven for the first Time

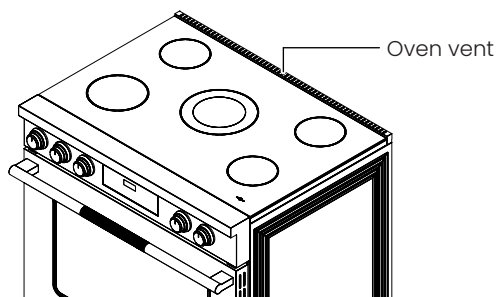
Start the oven in Bake mode at the highest available temperature setting. Allow oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor – this is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

Do not block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



Oven Door

Oven heating elements and, if in operation, convection fan will temporarily shut off any time door is opened, and will resume when door is closed within 3 minutes.

Note: Do not leave the door open any longer than necessary. If the door is left open too long for over 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

To avoid oven door glass breakage:

1. Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or if bakeware extends past the front edge of an oven rack.
2. Do not set objects on the glass surface of the oven door.
3. Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
4. Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

Using Oven Racks

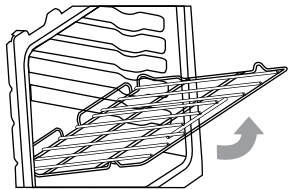
The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled out of the oven cavity.

**CAUTION**

- 1. Replace oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- 2. Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking and may damage the oven bottom.
- 3. Only arrange oven racks when the oven is cool.

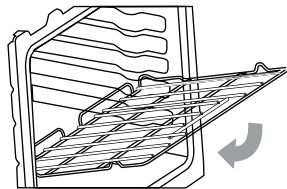
Removing Racks

- 1. Pull the rack straight out until it stops.
- 2. Lift up the front of the rack and pull it out.



Installing Racks

- 1. Place the end of the rack on the support.
- 2. Tilt the front end up and push the rack in.

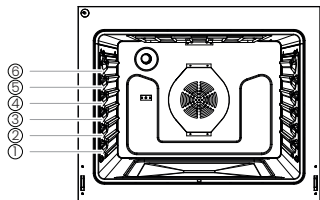


Rack Positions

For best cooking results, adjust rack so food is placed at the center of the oven. For most foods this will be rack position #3 or #4. For larger foods like roasts and turkey, move the rack position down to #2 or #1 to keep the food centered in the oven.

When using multiple racks simultaneously, try to space the food out around the oven center (rack positions #3 and #5 or #2 and #4 for two racks).

Broiling performs best with the food close to the broil heating element - typically rack position #5 or #6.



Preheating

Preheating is generally desirable, although not absolutely necessary in all circumstances.

- 1. For oven modes that utilizes preheat, the control will automatically enter preheat mode and show "PRE" after Start is pressed to turn on the oven.
 - 1) Once the set temperature is reached, an indicator tone will sound for a few seconds to alert the user that preheat is complete.
- 2. Broil and Warm modes do not utilizes preheat, the control will show Hi or Lo for Broil and 175°F (79°C) for Warm after Start is pressed to turn on the oven.

Note: It is normal for the convection fan to operate during preheating of various baking modes.

Some foods are more robust and may have acceptable results without preheating. These foods include large pieces of meat (whole roasts, hams, or poultry) where the total cooking time is much longer than the time required to preheat. These foods also include frozen potato products and frozen processed dinners that, by their nature and design, are more robust to baking variations. More delicate foods, such breads (including cakes, cookies, pastries, and pizzas), desserts, soufflés, etc. will likely not have acceptable results without proper preheating.

Minimum & Maximum Default Settings

The various baking modes (Bake, Conv Bake, and Air Fry) have a 10-hour time limit, after which the control will automatically end the baking mode. Broil and Keep Warm modes have a 3-hour time limit. If desired, these modes can be restarted after the time limit expires.

Cooking Mode	Temperature			Maximum Cook Time (hh:mm)
	Minimum	Maximum	Default/Target	
Bake	175°F (79°C)	550°F (288°C)	350°F (176°C)	10:00
Conv Bake	175°F (79°C)	550°F (288°C)	350°F (176°C)	10:00
Air Fry	175°F (79°C)	550°F (288°C)	425°F (218°C)	10:00
Broil	-	-	Hi: 550°F (288°C) Lo: 400°F (204°C)	03:00
Keep Warm	-	-	175°F (79°C)	03:00
Steam Clean	-	-	150°F (66°C)	00:25

Note:

- 1) Once the oven reaches the default or set temperature, the oven pauses heating temporarily. The oven heating cycle will automatically resume to maintain the set temperature.
- 2) Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same set temperature on the oven.

Bake

The Bake mode uses heat from the lower heating element to cook food. This mode works best with food placed on a single rack. Always preheat the oven first and place food centrally near the middle racks.

Setting the Bake Mode

For example, to Bake at 375°F.

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Press Bake once to select Bake mode.
3. Press/hold + or - to set the bake temperature to 375°F.
4. Press Start.
--:-- appears in the display, prompting for cooking time to be entered.
5. (Optional) Press/hold + or - to set the desired cooking time.
6. Press Start.
The oven starts to preheat, and PRE appears in the display. Keep the oven door closed, and wait for the oven to preheat to the set temperature.

Note:

- 1) If the oven door is opened at the time Start is pressed, the oven will turn on when the oven door is closed.
- 2) When the preheat has completed, the set temperature appears in the display and the indicator tone sounds for a few seconds. If a cooking time is set, the countdown will start.
7. Place the food in the oven.

Note: Do not leave the door open any longer than necessary when placing food. If the door is left open too long for over 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

8. Press Cancel/Off when cooking is finished, and remove the food from the oven.

Note:

- 1) Baking time and temperature will vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- 2) Check for food doneness at the minimum recipe time.
- 3) Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass/ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- 4) Dark metal pans or nonstick coatings will cook food faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

Convection Bake

The Convection Bake mode uses heat from the lower heating element and air movement from the convection fan to enhance cooking efficiency and evenness across multiple racks. Always preheat the oven first. Baking times may be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack.

Setting the Convection Bake Mode

For example, to Convection Bake at 375°F.

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Press Bake twice to select Convection Bake mode.
The indicator light above Bake flashes.
3. Press/hold + or - to set the bake temperature to 375°F.
4. Press Start.
--:-- appears in the display, prompting for cooking time to be entered.
5. (Optional) Press/hold + or - to set the desired cooking time.
6. Press Start.
The oven starts to preheat, and PRE appears in the display. Keep the oven door closed, and wait for the oven to preheat to the set temperature.

Note:

- 1) If the oven door is opened at the time Start is pressed, the oven will turn on when the oven door is closed.
 - 2) When the preheat has completed, the set temperature appears in the display and the indicator tone sounds for a few seconds. If a cooking time is set, the countdown will start.
7. Place the food in the oven.

Note: Do not leave the door open any longer than necessary when placing food. If the door is left open too long for over 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

8. Press Cancel/Off when cooking is finished, and remove the food from the oven.

Note:

- 1) The oven fan runs while convection baking.
- 2) Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- 3) Place the oven racks in positions suggested in the "Tips and Techniques" section.
- 4) Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.

Air Fry

The Air Fry mode uses heat from the upper and lower heating elements and hot air movement from the convection fan to circulate hot air inside the oven. This mode is specially designed for oil-free frying, and to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Always preheat the oven first and place food centrally near the middle racks.

Setting the Air Fry Mode

For example, to Convection Bake at 400°F.

1. Adjust oven rack levels as needed.
 2. Press Air Fry to select Air Fry mode.
 3. Press/hold + or - to set the air fry temperature to 400°F.
 4. Press Start.
- :-- appears in the display, prompting for cooking time to be entered.
5. (Optional) Press/hold + or - to set the desired cooking time.
 6. Press Start.

The oven starts to preheat, and PRE appears in the display. Keep the oven door closed, and wait for the oven to preheat to the set temperature.

Note:

- 1) If the oven door is opened at the time Start is pressed, the oven will turn on when the oven door is closed.
 - 2) When the preheat has completed, the set temperature appears in the display and the indicator tone sounds for a few seconds. If a cooking time is set, the countdown will start.
7. Place the food in the oven.

Note: Do not leave the door open any longer than necessary when placing food. If the door is left open too long for over 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

8. Press Cancel/Off when cooking is finished, and remove the food from the oven.

Note:

- 1) The oven fan runs while air frying.
- 2) Use the air fry tray provided or pans with low sides or no sides for better air flow over foods.

Broil

The Broil mode uses intense heat from the upper heating element to sear foods. This mode works best for tender cuts of meat, fish, and thinly cut vegetables, and is ideal for toasting, melting cheese, browning and searing surface. Food should be placed near the upper racks, and should not be cooked for too long on each side of the food.

Setting the Broil Mode

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Press Broil once to select Hi Broil or twice to select Lo Broil.
3. Press Start.

The oven starts to preheat, and HI or LO remains in the display. Keep the oven door closed.

Note: If the oven door is opened at the time Start is pressed, the oven will turn on when the oven door is closed.

4. Place the food in the oven after preheating for 5 - 10 minutes.

Note: Do not leave the door open any longer than necessary when placing food. If the door is left open too long for over 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

5. Press **Cancel/Off** when cooking is finished, and remove the food from the oven.

Note:

- 1) The oven of this range is designed for closed-door broiling. Opening the door turns off the broil heating element during broiling. If the door is not closed, the Broil mode will ultimately cancel itself.
- 2) The broil heating element is very powerful. Follow recipe directions and monitor food closely to reduce risk of burning food.
- 3) Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups. Do not use a broiler pan without a grid. Oil can cause a grease fire.
- 4) Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.

Keep Warm

The Keep Warm mode uses heat from the lower heating element to maintain oven temperature at around 175°F (79°C). It will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required.

Setting the Keep Warm Mode

1. Adjust oven rack levels as needed.
2. Place the hot food in the oven.
3. Press **Keep Warm** to select Keep Warm mode.
4. Press **Start**.

The oven starts to preheat, and 175F (79°C) remains in the display. Keep the oven door closed.

Note: If the oven door is opened when Start is pressed, the oven will turn on when the oven door is closed.

5. Press **Cancel/Off** when cooking is finished, and remove the food from the oven.

Note:

- 1) Do not use to Warm mode to heat cold food. Always start with hot food.
- 2) It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.
- 3) The warm mode is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- 4) Avoid opening the oven door more than necessary during use. If the door is left open too long for over 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

Tips and Techniques

Bake

Baking is cooking with heated air. The lower element in the oven is used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

1. For best results, bake food on a single rack with at least 1" – 1½" (2.5 – 3 cm) space between utensils and oven walls.
2. Use one rack when selecting the bake mode.
3. Check for doneness at the minimum time.
4. Use metal bakeware (with or without a non-stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
5. When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
6. Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
7. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
8. Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
9. Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
10. See Troubleshooting for tips on solving Oven Problems.

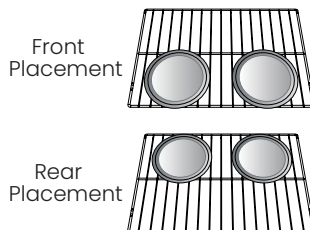
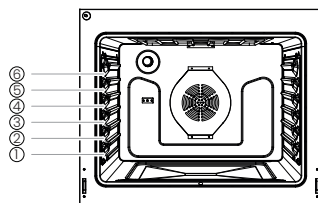
Convection Bake

Convection Bake uses heat from the lower heating element and air movement from the convection fan to enhance cooking efficiency and evenness across multiple racks. Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

1. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
2. Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
3. Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
4. The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
5. Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.

6. Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4, 5, and 6. All six racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.

- 1) 2 Rack baking: Use positions 3 and 5 or 2 and 4.
- 2) 3 rack baking: Use positions 2, 3, and 4 or 1, 3, and 5 or 2, 4, and 6.
- 3) When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2.5 - 3cm) air space around pans.



7. Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
8. Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
9. See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

Foods recommended for convection bake mode:

Appetizers, Biscuits, Cakes, Casseroles, Coffee Beans, Cookies (2 to 4 racks), Cream Puffs, Popovers, Yeast Breads, One-Dish Entrées, Oven Meals (rack positions 3 and 4), and Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes).

Air Fry

The Air Fry mode uses heat from the upper and lower heating elements and air movement from the fans to circulate hot air inside the oven and to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking.

1. For best results, use the provided air fry tray and position oven rack so that food is placed centrally near the middle racks.
2. If you don't have the air fry tray, place food on a wire rack inside a foil-lined broiler pan or on a dark baking pan with low sides or no sides for better air flow over foods.
3. Spread the food out evenly in a single layer. Check food often and shake it or turn it over for crisper results.
4. If desired, spray the baking tray or air fry tray with a pan spray. Use an oil that can be heated to a high temperature before smoking, such as avocado, grapeseed, peanut or sunflower oil.
5. Place a foil-lined baking tray on the bottom rack to catch the oil falling from the food. For high fat foods like chicken wings, add a few sheets of parchment paper to absorb the fat.
6. Foods high in fat will smoke when using the Air Fry mode. Turn on your exhaust hood at a high fan setting or open a window to make sure the kitchen is well-ventilated.

7. Prepared frozen foods may cook faster with the Air Fry mode than stated on the package. Reduce the cooking time by about 20 percent, check food early, and adjust cooking time as needed.

Broil

The Broil mode uses intense heat from the upper heating element to sear foods. The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times.

1. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
2. Preheat the oven for about 5 minutes before placing food in the oven.

Check the Oven Operation

1. Ensure all packaging materials are removed and the oven is empty except for the oven rack(s).
2. Ensure the appliance is connected to a power supply.

To check the broil heating element:

1. Keep the oven door closed.
2. Press **Broil** once to select **High Broil** mode.
3. Press **Start**.
The oven begins preheating and "HI" appears in the display.
4. After several minutes, the upper broil heating element should glow red.
 - 1) If the heating element does not glow red, briefly open the oven door. Without touching any internal components, confirm that heat is being radiated from the top of the oven.
 - 2) If no heat is felt, turn off the oven and contact a qualified technician.
5. Press **Cancel/Off** to exit High Broil mode.

To check the bake heating element:

1. Keep the oven door closed.
2. Press **Bake** twice to select Convection Bake mode.
3. The indicator light above Bake will flash.
4. Press **Start** to select the default temperature.
"--:--" appears in the display, prompting for cooking time.
5. Press **Start** again to skip setting cook time.
The oven begins preheating and "PRE" appears in the display.
6. After a few minutes, briefly open the oven door. Without touching any internal components, confirm that heat is being emitted from the bottom of the oven and that the rear convection fan is operating.
 - 1) If no heat is felt, turn off the oven and contact a qualified technician.

Note: If the oven door remains open for more than 3 minutes, the cooking mode will be automatically cancelled.

7. Close the oven door and allow the oven to run for 10 minutes.
 - 1) After preheating, allow the oven to operate for up to 30 minutes to burn off any manufacturing oils, dust, or residues. (Optional)
8. Press **Cancel/Off** to stop Convection Bake mode.

Steam Clean

The Steam Clean feature is designed to use water and a low oven temperature to generate steam to warm the oven interior surfaces and loosen light soils before hand-cleaning.



Burn Hazard

1. Do not leave small children unattended near the appliance during the cleaning cycle. The outside of the range can become hot to the touch.
2. During the cleaning cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
3. Oven surfaces may be hot after the cleaning cycle. Use caution and wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
4. Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled slightly.
5. For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the surfaces.
6. For improved softening of tough stains, spray inside surfaces with water spray bottle or wipe surfaces with a wet sponge before starting.

Before Starting Steam Clean

1. Allow the oven to cool to room temperature before starting. If your oven cavity is above 150°F (65°C), HOT will appear in the display when you attempt to select Steam Clean mode.
2. Remove all items from the oven, including oven racks.
3. Wipe any heavy spillovers or excess debris. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper. (Suggested plastic scrapers includes hard plastic spatula, plastic pan scraper, plastic paint scraper, and old credit card.)
4. The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of Steam Clean.
5. For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the surfaces.
6. For improved softening of tough stains, spray inside surfaces with water spray bottle or wipe surfaces with a wet sponge before starting.

Setting Steam Clean

Start with oven at room temperature.

1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.
3. Pour 10 oz or 300 ml of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils.

Note: For improved softening of tough stains on the walls and in the corners of the oven, wipe inside surfaces with a wet sponge.

4. Close the oven door.
5. Press and hold **Broil** and **Cook Time** at the same time to select Steam Clean mode.

Note: If your oven cavity is above 150°F (65°C), HOT will appear in the display and prevent Steam Clean mode to be selected.

6. Press **Start**.
The Steam Clean cycle will run for 25 minutes by default. Keep the oven door closed.

Note:

- 1) If the oven door is opened at the time **Start** is pressed, the oven will turn on when the oven door is closed.
 - 2) Press **Cancel/Off** to cancel Steam Clean at any time.
7. After the Steam Clean cycle, soak up any remaining water and clean the oven cavity immediately by scrubbing with a soft, damp, non-abrasive sponge or cloth. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
Note: Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
 8. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel.
 9. Replace racks and any other accessories.

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VRE-NEBRASKA-30SS
Product Name	Nebraska 30SS
UPC	675487202911
Nominal Width:	30"
Dimensions (W×D×H):	30" × 27.1" × 36"
Product Weight:	71 kg
Body	Stainless Steel
Color/Finish:	Silver
Installation	
Electrical Requirements:	240V/60Hz
Performance & Features	
Power Type:	Electric
Control Type:	Mechanical Control
Cooktop plate:	Black Porcelain
Burners:	4
Right Front:	3000W
Left Front:	2100W
Right Rear:	1200W
Left Rear:	1200W
Oven	See Info Below
Capacity:	5.0 Cu. Ft.
Features:	Bake, Broil, Air fry, Timer, Delay Start, Steam Clean
Top Grill Burner:	3500W
Bottom Bake Element:	800W
Air Fryer Element:	Yes
Baking Rack:	2
Lights:	1
Warranty (Parts & Labor):	2 Years
Certification:	CSA

Maintenance

Stainless Steel Surfaces

1. Clean regularly with a cotton cloth or rag soaked in warm water and mild soap or liquid dishwashing liquid. You can also use a special household stainless steel solution. Always clean in the direction of the stainless steel grain.
2. Do not use corrosive or abrasive detergents.
3. Do not use any products containing chlorine bleach or any products containing chlorides.
4. Do not use any flammable products for cleaning, such as acetone, alcohol, ether, benzene, etc. These products are highly explosive and should never be used near stoves. Do not use steel wool or abrasive scrubbing pads as they will scratch and damage the surface.

Glass-Ceramic Cooktop

1. Allow cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals. Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.
2. Do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitt if cleaning with razor while cooktop is hot (see special instructions below for sugary spills and melted plastic). Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
3. For best results and prolonged cooktop life, it is recommended to clean the cooktop after each use.

Light soiling

1. Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.

Moderate soiling

1. Commercially available glass cooktop cleaners may be used. Follow instructions on product packaging.

Heavily burned on residue

1. Clean using commercially available glass cooktop cleaner. Follow instructions on product packaging.
2. Use a razor blade scraper designed for cleaning glass surfaces. Ensure razor is clean and new to minimize risk of scratching cooktop.
3. Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through heavy residue.
4. After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

Sugary spills / Plastic

1. Sugary spills and melted plastics may cause damage to the cooktop not covered by warranty if not removed immediately.
2. Turn off all cooktop heating elements and remove all cookware from cooktop.
3. As described above, use a clean, new razor blade scrape and wear oven mitt for protection to quickly remove sugary spills or melted plastic from cooktop glass while cooktop is hot.
4. Quickly wipe removed material away from hot cooktop heating element using dry paper towel.
5. Wait until the cooktop glass has completely cooled before attempting a more thorough cleaning as described above.

Control Knobs

1. The control knobs can be removed for easier cleaning. Ensure all knobs are in the OFF position, then pull them straight off the control stems.
2. Wash the knobs by hand using warm, soapy water. Make sure the inside of each knob is completely dry before reinstalling it on the appliance.

Removing Storage Drawer

1. To clean the lower storage drawer, pull it out as far as it will go, then lift it upward to remove it from the appliance.
2. To reinstall the drawer, align the drawer rails with the side tracks and slide it back into place until fully seated.

The Oven Interior

1. Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe out oven interior with a lightly damp soft cloth using mild soap and water to remove light spills.

Glass Door Window

1. Clean the outside of the glass door window using a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.
2. Avoid scratching or striking the glass, as this may cause it to break.

Oven Racks

1. All oven racks may be washed in warm, soapy water.
2. Clean with warm, soapy water. A non-abrasive steel wool pad may be used if necessary.
3. Rinse thoroughly with clean water and dry completely before reinstalling.

Oven Cavity

1. Clean food spills after the oven has cooled. At high temperatures, food residues may react with the porcelain surface, which can cause staining, etching, pitting, or faint white spots.
2. Use a mild detergent and warm water. Wipe clean with a soft cloth or sponge.

Removing/Assembling Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool.

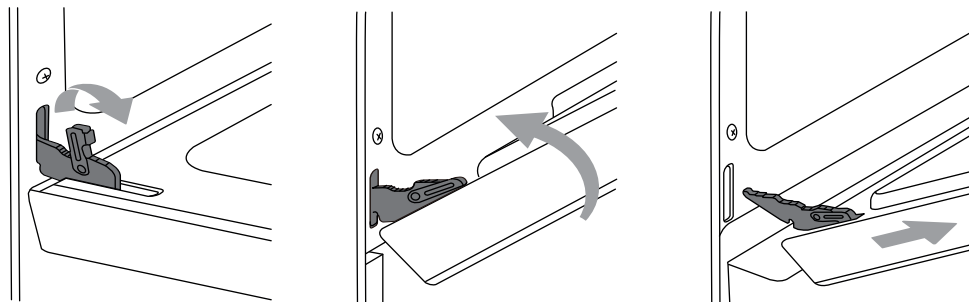
Note:

- 1) The oven door is heavy.
- 2) If door is removed, confirm that door operates correctly and seals properly when reinstalled. If door gasket does not seal completely, heat escaping from around doors could ignite cabinetry.

Removing Door

1. Fully open the oven door.
2. Unlock the hinge locks on both sides, rotating them as far toward the open door frame as they will go.
3. Firmly grasp both sides of the door.
4. Close the door to the removal position, which is approximately five degrees or 2-3 inches from being fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.
5. Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

IMPORTANT: Do not lift door by door handle.

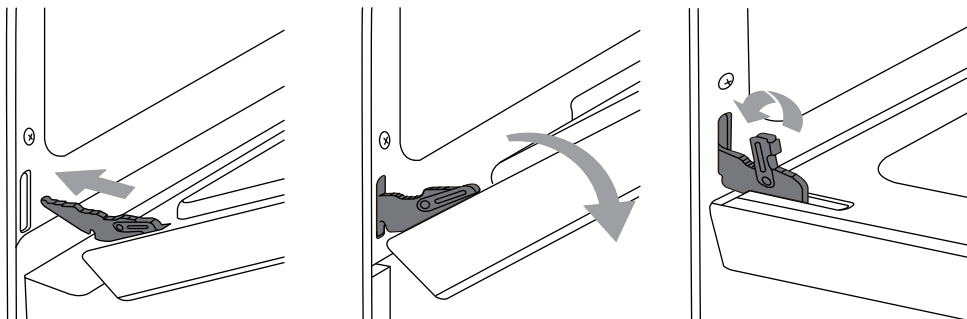


Assembling Door

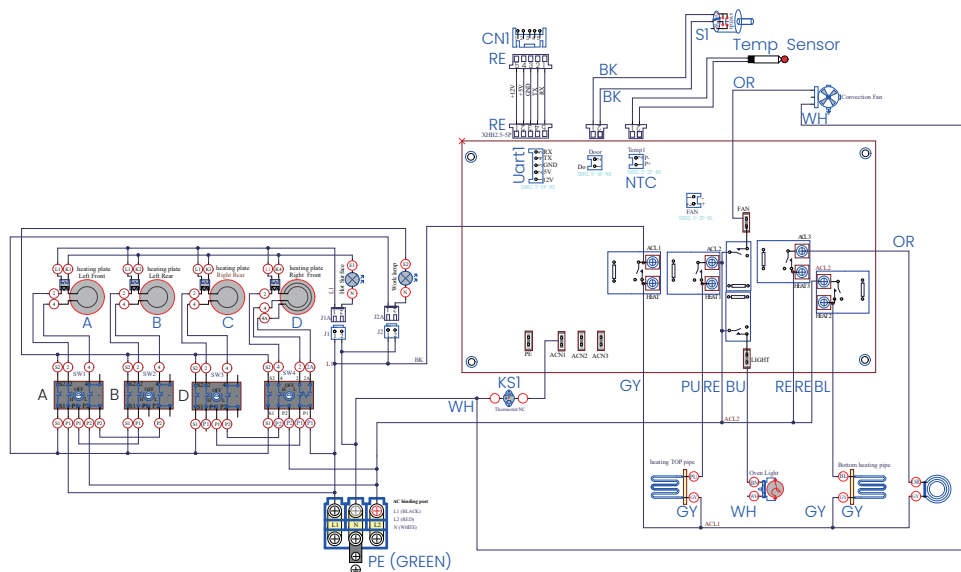
1. Firmly grasp both sides of the door.
2. With the door at the same angle as the removal position, which is approximately five degrees or 2-3 inches from being fully closed, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.

IMPORTANT: Do not lift door by door handle.

3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
4. Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.
5. Close the oven door. Check that the door is free to open and close and is level while closed.



Wiring Diagram



Wire Color										
Black	Brown	Red	Orange	Yellow	Green	Blue	Purple	Gray	White	
BK	BN	RE	OR	YE	GR	BL	PU	GY	WH	

Troubleshooting

Cooktop

Problem	Possible Cause	Solution
Surface units do not turn on	1. No power to the range.	1. Ensure the power cord is plugged into a properly grounded outlet. 2. Check and replace the fuse or reset the circuit breaker.
	2. Controls are not set correctly.	1. Verify the correct control knob is selected. 2. Ensure it is properly set for the desired surface unit.
Excessive heat around cookware	1. Cookware size does not match the element	1. Use cookware with a base similar in size to the element. 2. Do not allow cookware to extend more than 1" (2.5 cm) beyond the element. 3. Adjust the heat level as needed.
Frequent cycling on and off of surface units	1. Normal operation to maintain heat level	1. This is normal. 2. The element cycles on and off to maintain the selected temperature.
Surface unit stops glowing when changed to a lower setting	1. Element is still hot	1. This is normal. 2. The element will remain hot until it cools down.
Cooking results are not what expected	1. Using incorrect cookware.	1. See "Using the Proper Cookware" in the "Operation" section.
	2. The control knob is not set to the proper heat level.	1. See "Using the Cooktop Elements" in the "Operation" section.
Unable to maintain a rolling boil or will not cook fast enough	1. Using improper cookware.	1. Use pans with flat bottoms and that match the diameter of the cooktop element selected. 2. See "Using the Proper Cookware" in the "Operation" section.
	2. Using large cookware without lid.	1. Large pots and pans can lose a lot of heat from the top. 2. Cover pot or pan with a lid to retain heat
Areas of discoloration on the cooktop	1. Food spillovers not cleaned before next use.	1. See "Maintenance" section.
	2. Cooktop is not cleaned thoroughly.	1. See and "Maintenance" section.
	3. Mineral deposits from water and food.	1. Remove using a glass-ceramic cooktop cleaning cream. 2. Use cookware with clean, dry bottoms.

Problem	Possible Cause	Solution
Scratches or abrasions on cooktop surface	1. Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches.	1. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before using. 2. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.
	2. Cookware with rough bottom has been used.	1. Use smooth, flat-bottomed cookware. 2. See "Maintenance" section.
	3. Cleaning materials not recommended for glass-ceramic cooktop have been used.	1. See "Maintenance" section.
Metal marks	1. Scraping of metal utensils on cooktop surface.	1. Do not slide metal utensils on cooktop surface. 2. Use a glass-ceramic cooktop cleaning cream to remove the marks. 3. See "Maintenance" section.
Brown streaks or specks	1. Boilovers are cooked onto surface.	1. Use a blade scraper to remove soil. 2. See "Maintenance" section.

Oven

Problem	Possible Cause	Solution
Strong odor when using new oven	1. Manufacturing protective coating on the oven surfaces.	1. This is normal with a new range and will disappear after a few uses.
	2. Packaging materials exist.	1. Double-check that all packaging has been removed from the appliance – check around door sides and inside drawer.
Oven is not heating	1. No power to the range.	1. Check the circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
	2. Oven control not turned on.	1. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is taking too long to cook	1. All ovens operate slightly differently from each other.	1. Adjust oven calibration upwards to make oven cook faster. 2. See "Oven Settings" in the "Operation" section.
Food is overcooked	1. All ovens operate slightly differently from each other.	1. Adjust oven calibration downwards to reduce overcooking. 2. See "Oven Settings" in the "Operation" section.
Oven is not cooking evenly	1. Not using the correct bakeware or oven rack position.	1. Refer to "Using Oven Racks" in the "Operation" section and the recommended rack position for the cooking modes. 2. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convention Bake mode. 3. Recipe may perform better at a different rack position. 4. Try moving the food down a rack position to make the bottom darker. 5. Try moving food up a rack position to make the top darker.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	1. The electronic components have not yet cooled sufficiently.	1. The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven display stays Off	1. Power interruption.	1. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. 2. If condition persists, call for service.
Oven display is on but will not respond	1. System error.	1. Resetting the power at the breaker box can usually reset the oven control and clear response issues.
Oven light is not working properly	1. Light bulb loose or burned-out.	1. Reinsert or replace the light bulb. 2. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven light stays on	1. Door is not closing completely.	1. Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	1. Soil build-up around the lens cover.	1. Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	1. No power to the range.	1. Check the circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture on door glass	1. Condensation from cooking foods with high moisture content.	1. This is normal. 2. Condensation will evaporate as oven heats up. 3. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	1. Porcelain interior is chipped by oven racks.	1. When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
"E" and a number appears	1. System error detected.	1. This is an error code. 2. Press Cancel/Off to clear the display and stop the beeping. 3. If necessary, reset oven power at the circuit breaker. 4. If error code remains or repeats, write down error code and contact a qualified service provider for repairs.

Drawer

Problem	Possible Cause	Solution
Drawer does not slide smoothly or drags	1. The drawer is out of alignment.	1. Fully extend the drawer and push it all the way back in.
	2. The drawer is overloaded or the load is unbalanced.	1. Reduce load weight. Redistribute drawer loads.

Error Codes

Error Code	Description
F1E1	System communication failure.
F3E1	Oven cavity sensor circuit error (open/short).
F3E2	Problem with the oven temperature sensor receptacle on PCB.
F3E3	Oven is not heating after a cooking mode has started for 15 minutes.
F6E5	Oven temperature has exceeded 649°F (343°C) preset maximum threshold.

Warranty

Two-Year Limited Warranty for Parts and Labor

1. For two years from the date of original purchase, Vesta will provide non-consumable replacement parts or components free of charge if they are found to have manufacturing defects.
2. Vesta reserves the right, at its discretion, to repair or replace any product part found to be defective due to faulty workmanship or materials.
3. Consumable parts not covered by this warranty include, but are not limited to, light bulbs and filters.

To Obtain Warranty Service, You Must Provide:

1. A valid invoice or receipt verifying the purchase date and store.
2. The product model number or product name.
3. A description of the product or part failure.

Warranty Exclusions

The warranty does not cover:

1. Consumable parts such as light bulbs, hoses, seals and filters.
2. Any product damaged by neglect, improper installation, accident, abuse, misuse, natural disasters, insufficient or excessive power supply.
3. Abnormal mechanical or environmental conditions, or any unauthorized disassembly, repair, modification or failure to follow installation instructions.
4. Non-residential use, commercial or government use or other use not consistent with its intended purpose.
5. Chips, dents or cracks caused by abuse or misuse of the product.
6. Failure to maintain the Product or part as described in accordance with the Product instructions.
7. Use of parts or accessories not compatible with this Product.
8. Replacement of fuses and replacement or resetting of circuit breakers.
9. Frozen or broken water pipes, water damage, moisture intrusion, mold or other biological growth.
10. Improper connection with equipment from other manufacturers.
11. Any unauthorized modifications.
12. Floods, fires, winds, lightning, accidents, corrosive atmosphere, or other conditions beyond Vesta's control.
13. Any original identification information has been altered, erased, deleted, improperly handled or sold as second-hand.

Contact Us

Thank you for choosing Vesta as your preferred kitchen appliance supplier. We are committed to providing you with excellent product experience and customer service support.

If you need any help with your product, please feel free to contact us. You can contact our customer service team at one of the following ways and our representative will serve you as soon as possible.

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

9:30am-6:00pm (Eastern Time), Monday to Friday, excluding holidays

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Nebraska Manuel de l'Utilisateur

VRE-NEBRASKA-30SS

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen | Service: 1-866-80-VESTA (83782)

Table des matières

Consignes de sécurité	65
Outils et accessoires recommandés	70
Pièces et accessoires	71
Dimensions du produit	73
Installation	74
Fonctionnement.....	85
Spécifications.....	108
Entretien.....	109
Schéma de câblage	113
Dépannage.....	114
Garantie.....	119
Contactez-nous	120

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est toujours la priorité pour vous et pour les autres.

Lisez attentivement les instructions d'avertissement et de mise en garde avant utilisation.

AVERTISSEMENT

1. Utilisez cette cuisinière uniquement comme spécifié par le fabricant. N'hésitez pas à contacter le fabricant si vous avez des questions.
2. Les travaux d'installation, y compris le câblage, doivent être effectués par un électricien qualifié conformément aux codes et normes locaux applicables, y compris les exigences de construction résistantes au feu.
3. Cet appareil doit être raccordé à une alimentation électrique mise à la terre de type triphasé (3 broches), 240 V CA, 60 Hz. Lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, au National Electrical Code, NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02.
4. N'UTILISEZ PAS cet appareil s'il a été endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Contactez un technicien qualifié pour toute réparation.
5. NE RÉPAREZ PAS et NE REMPLACEZ PAS les pièces de l'appareil sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. NE LAISSEZ PAS la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou sur la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut s'enflammer.
7. Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation de cuisine. La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
8. Nettoyez la surface de cuisson avec précaution – Pour éviter les brûlures par vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la surface est chaude. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
9. N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ni revêtement protecteur pour four ne doit être utilisé sur une partie quelconque de cet appareil.
10. NE NETTOYEZ PAS le joint de porte – Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
11. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversement dû à un contact involontaire avec un ustensile, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers l'intérieur et ne pas dépasser à l'avant du plan de travail ni au-dessus des éléments chauffants adjacents.
12. Nettoyez uniquement les pièces et zones indiquées dans la section « Entretien » de ce manuel. Installez ce produit uniquement avec le cordon d'alimentation certifié de sécurité spécifié pour ce produit et suivez les instructions fournies avec ce cordon.
13. Lorsque les codes locaux applicables imposent des exigences d'installation et/ou de certification plus strictes, celles-ci prévalent sur celles du présent document et l'installateur s'engage à s'y conformer.

14. Ne placez jamais quoi que ce soit (papier d'aluminium, tapis anti-débordement, pierre à pizza, ustensiles de cuisson, etc.) au fond de la cavité du four. Ces éléments peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager l'appareil et entraîner un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
15. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer des aliments.
16. Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les grilles ou éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ni de tissu volumineux.
17. NE CHAUFFEZ PAS de contenants alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
18. Placez toujours les grilles à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique toucher l'élément chauffant chaud dans le four.
19. N'UTILISEZ PAS de lèchefrite sans son insert. Ne recouvrez pas l'insert du gril avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.
20. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, maintenez la porte fermée et coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur. Attendez que le four refroidisse avant de retirer le contenu, de nettoyer le four et de rétablir l'alimentation.
21. Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle l'air vers le bas en direction de la cuisinière. Ce type de ventilation peut provoquer des problèmes d'allumage et de combustion, entraînant des blessures ou un fonctionnement non conforme.
22. N'UTILISEZ PAS de quantités excessives d'eau pour nettoyer les zones des boutons. Si de l'humidité pénètre dans les ouvertures derrière les boutons, il existe un risque de choc électrique.
23. N'OBSTRUEZ PAS les événements du four ni toute autre ouverture de l'appareil.
24. N'UTILISEZ PAS la surface de cuisson si elle est fissurée. Les solutions de nettoyage ou les débordements peuvent pénétrer dans la surface endommagée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié pour réparation.
25. Pour minimiser les risques de brûlures et maximiser l'efficacité de cuisson, les ustensiles doivent couvrir complètement la zone délimitée de l'élément chauffant.
26. N'UTILISEZ PAS de rallonge avec cet appareil. Si une prise appropriée n'est pas disponible, faites-en installer une par un électricien qualifié.
27. Le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas être modifiés. S'ils ne correspondent pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.
28. Retirez le fusible du logement ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
29. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

**AVERTISSEMENT**

1. NE STOCKEZ PAS de matériaux inflammables ni d'articles sensibles à la température à l'intérieur du four, dans le tiroir de rangement, ni sur ou à proximité des éléments chauffants de la surface de cuisson de l'appareil.
2. N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce.
3. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
4. NE PERMETTEZ À PERSONNE de monter, de s'appuyer, de s'asseoir ou de se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier à la porte, au tiroir ou au panneau de commande.
5. NE STOCKEZ PAS d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ni sur le dossier de celle-ci – les enfants pourraient grimper sur la cuisinière pour les atteindre et se blesser gravement.
6. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Cet appareil n'a pas été évalué pour une utilisation avec des systèmes tiers après-vente. N'ESSAYEZ PAS d'utiliser cet appareil avec un dispositif après-vente, quel qu'il soit.
8. Le voyant de surface chaude s'allume si une zone de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après l'arrêt de la surface. Faites preuve de prudence, car la surface de cuisson peut rester chaude même après l'extinction du voyant.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un électricien qualifié afin d'éviter tout danger.
10. La surface de cuisson devient rouge lorsqu'un élément est en marche. Certaines parties peuvent ne pas rougir, ce qui est normal. L'élément peut également s'allumer et s'éteindre par cycles, même en position élevée, afin d'éviter une surchauffe.
11. Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, ne laissez pas un couvercle chaud sur celle-ci. Lors du refroidissement, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la surface, ce qui pourrait briser le verre céramique lors du retrait du couvercle.
12. Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez immédiatement tout déversement. Laissez la surface refroidir légèrement, puis, avec des gants de cuisine, retirez les résidus à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si les résidus sucrés refroidissent, ils peuvent adhérer et causer des piqûres ou des marques permanentes.
13. N'UTILISEZ PAS d'eau pour éteindre les feux de graisse. Étouffez les flammes avec un couvercle ajusté ou un plateau métallique. Ne prenez jamais une casserole en feu. Utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de classe ABC ou K uniquement si vous savez vous en servir.
14. Les surfaces chaudes peuvent produire de la vapeur lorsqu'elles sont nettoyées avec une éponge ou un chiffon humide. Si de la vapeur est présente lors du nettoyage du four, attendez qu'il ait refroidi.
15. Il est fortement recommandé de garder un extincteur de classe ABC ou K près de la cuisinière, dans un endroit facilement accessible, et de s'assurer que les membres du foyer savent l'utiliser à l'avance.
16. Seuls certains types de verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur la surface de cuisson sans risque de bris dû aux variations brusques de température.
17. Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'éléments chauffants de différentes tailles. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir entièrement l'élément. Des ustensiles trop petits exposeront une partie de l'élément, ce qui peut enflammer les vêtements. Une bonne correspondance

18. Si des vêtements ou les cheveux prennent feu, allongez-vous au sol et roulez immédiatement pour éteindre les flammes.
19. Allumez toujours la hotte lors de la cuisson à haute température ou lors du flambage (ex. : crêpes Suzette, cerises Jubilé, bœuf flambé au poivre).
20. L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. Ne déplacez jamais des ustensiles contenant de la graisse chaude. Attendez qu'elle ait refroidi avant de la jeter.
21. Utilisez des températures élevées uniquement lorsque nécessaire. Pour éviter les éclaboussures, chauffez l'huile lentement à feu moyen-doux.
22. En cas de panne de courant, éteignez tous les éléments de la surface de cuisson qui étaient en fonctionnement. Cela empêchera leur remise en marche automatique lorsque le courant sera rétabli.
23. Évitez de vaporiser des nettoyants de cuisine directement dans les ouvertures situées derrière les boutons.
24. Utilisez uniquement des maniques sèches ou des gants de four lors de l'utilisation du four.
25. Le four est ventilé à l'arrière de la surface de cuisson et sous le panneau de commande. Lorsque le four est en fonctionnement, cette zone peut devenir très chaude. Ne bloquez pas et ne couvrez pas les orifices de ventilation.
26. Pour éviter la casse du verre de la surface de cuisson, ne faites pas glisser les ustensiles et ne rayez pas la surface. N'UTILISEZ PAS la surface de cuisson comme planche à découper.
27. NE STOCKEZ PAS d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. Ils pourraient tomber et briser le verre.
28. Tant que la surface de cuisson n'est pas complètement refroidie après utilisation, elle peut rester chaude et provoquer des brûlures même après l'arrêt des éléments. Pour éviter les brûlures par vapeur, N'UTILISEZ PAS d'éponge ou de chiffon humide lorsque la surface est chaude.
29. NE LAISSEZ PAS les ustensiles chauffer à sec ni surchauffer.
30. NE CUISEZ PAS d'aliments emballés dans du papier aluminium directement sur la surface de cuisson.
31. Ne cuisinez jamais directement sur la surface de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
32. Lorsque le four est en fonctionnement, le tiroir peut devenir chaud. NE STOCKEZ PAS de plastiques, tissus ou autres objets susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.
33. NE LAISSEZ PAS d'ustensiles vides sur une zone de cuisson chaude, un élément ou un brûleur.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un conducteur d'évacuation pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un conducteur de mise à la terre et d'une fiche à 4 broches. Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise correctement mise à la terre. Si la prise murale est une prise à 2 broches, elle doit être remplacée par une prise murale à 4 broches correctement mise à la terre.

La plaque signalétique indique la tension et la fréquence pour lesquelles l'appareil est conçu.



Une utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou en cas de doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.

Ne raccordez pas l'appareil à des rallonges, des adaptateurs ni à une prise partagée avec un autre appareil.

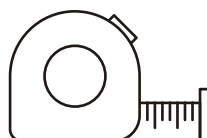
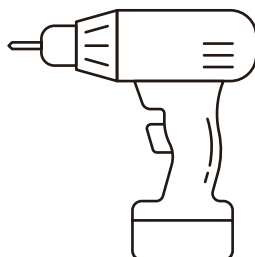
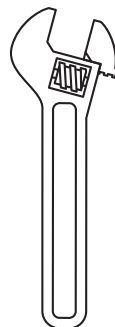
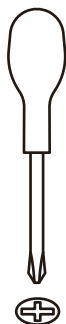
Ne modifiez pas le cordon d'alimentation. Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

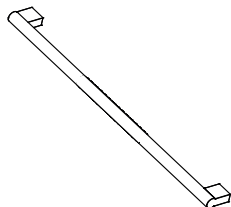
Remarque : Éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique.

Il est recommandé de positionner le cordon d'alimentation et la fiche parallèlement au sol afin que le cordon reste parallèle au sol.

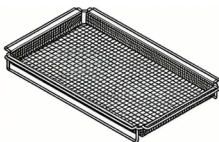
Outils et accessoires recommandés



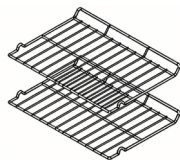
Pièces et accessoires



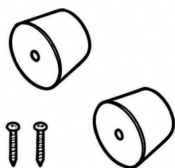
Poignée de porte du four
x1



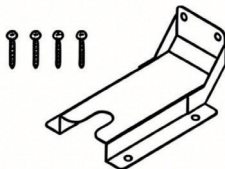
Panier à friture à air
x1



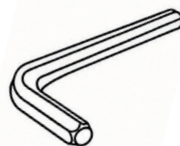
Grilles du four
x2



Patins en caoutchouc arrière
x2

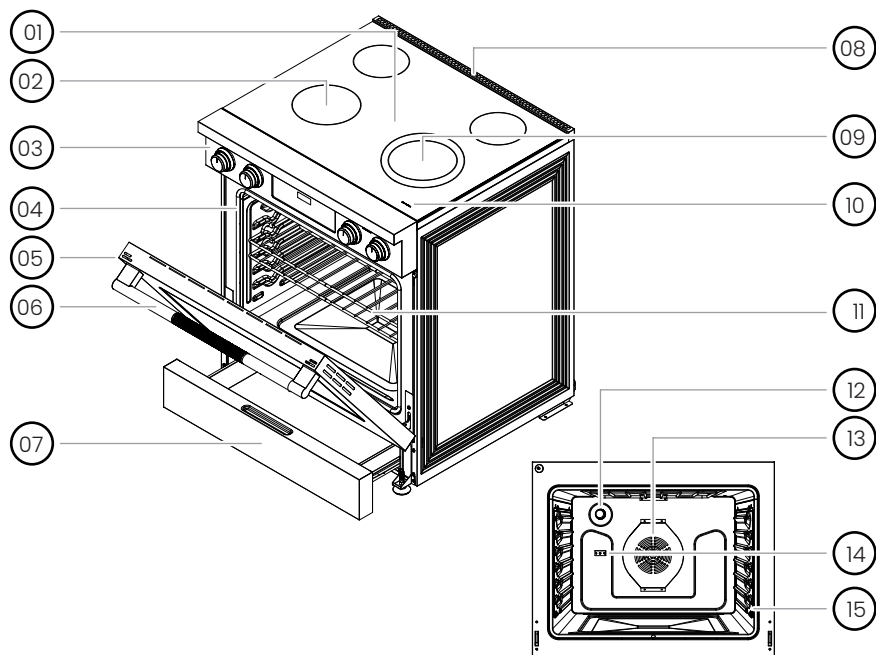


Support anti-basculement
x1
Vis de montage
x4



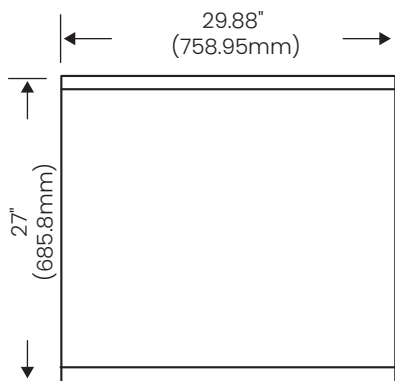
Clé hexagonale
x1

Composants du produit

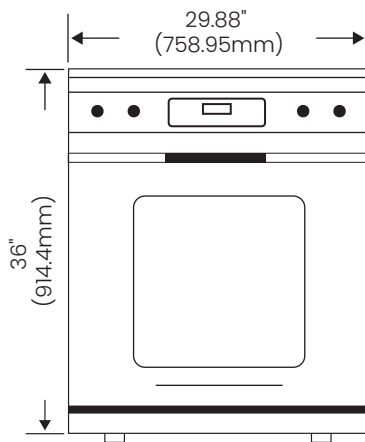


- | | |
|---|---|
| 01. Table de cuisson en vitrocéramique | 08. Orifice de ventilation du four |
| 02. Élément chauffant de surface (simple) | 09. Élément chauffant de surface (double) |
| 03. Panneau de commande | 10. Témoin de surface chaude |
| 04. Joint de porte | 11. Grille du four |
| 05. Porte du four | 12. Éclairage du four |
| 06. Poignée de porte du four | 13. Ventilateur de convection |
| 07. Tiroir de rangement | 14. Capteur de température |
| | 15. Position de grille |

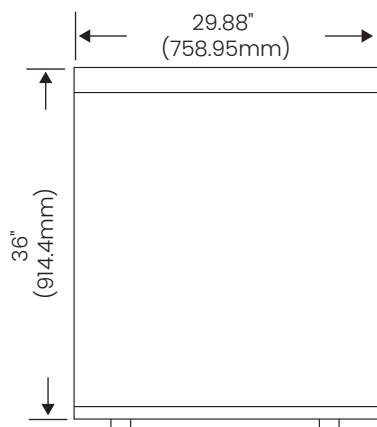
Dimensions du produit



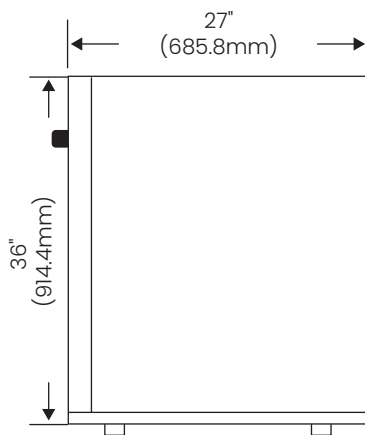
Vue de dessus



Vue de face



Vue arrière



Vue de droite

Installation

Précautions

1. Vérifiez que l'espace d'installation respecte les dimensions et dégagements requis. N'installez pas la cuisinière dans un endroit exposé à de forts courants d'air – scellez toute ouverture dans le mur, le plancher ou les armoires dans la zone d'installation.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage du ou des fours et de la surface de cuisson, recyclez lorsque possible, et nettoyez tout résidu d'adhésif avec un chiffon doux et un liquide vaisselle doux – n'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
3. Avant de commencer l'installation, coupez l'alimentation électrique au panneau de service et verrouillez le dispositif de coupure afin d'éviter toute remise sous tension accidentelle. Si le dispositif de coupure ne peut pas être verrouillé, fixez solidement une étiquette d'avertissement ou un dispositif similaire au panneau de service.
4. Prévoyez des dégagements suffisants entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de la cuisinière. Les dimensions indiquées correspondent aux dégagements minimaux. La surface de contact doit être solide et de niveau.
5. Portez un équipement de protection approprié, y compris des gants résistants aux coupures, des chaussures de sécurité à embout d'acier et des lunettes de protection. Si la nouvelle cuisinière remplace une installation existante, retirez d'abord l'ancien appareil.
6. Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au disjoncteur ou à la boîte à fusibles. Laissez-la coupée jusqu'à la fin de l'installation.
7. Déplacez l'appareil pour accéder aux connexions électriques.
8. Débranchez les connexions électriques et déplacez l'appareil hors de l'espace d'installation.

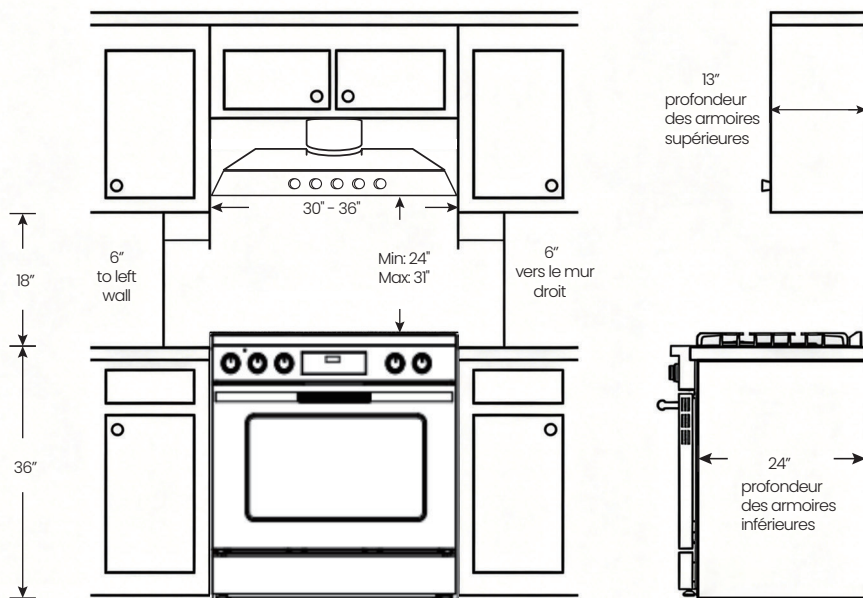
Pour les dommages d'expédition et d'installation

1. Inspectez soigneusement tout l'équipement avant l'installation.
2. Si l'équipement est endommagé pendant le transport, contactez le fabricant pour un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement est à la charge du client.
4. Si l'équipement est endommagé par l'installateur, celui-ci est responsable de l'indemnisation.

Hauteur et dégagements

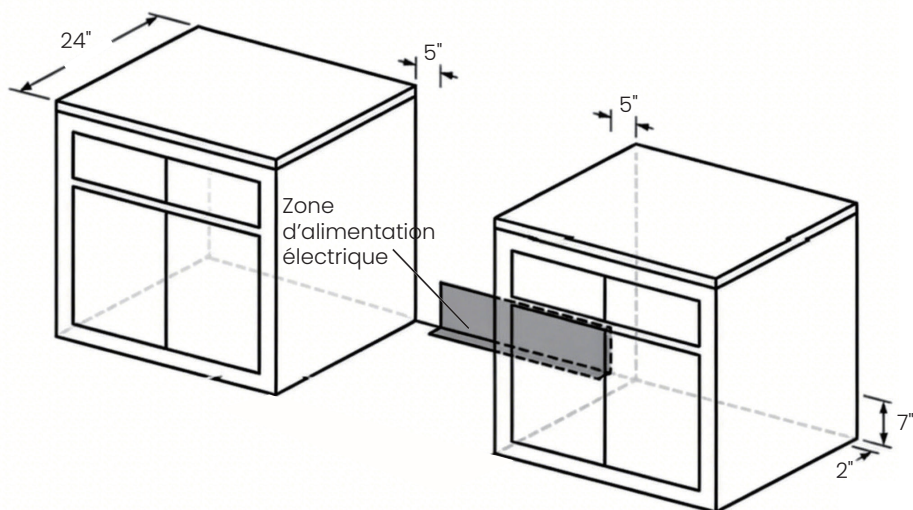
Important : Il incombe à l'installateur de respecter les dégagements d'installation spécifiés sur la plaque signalétique (modèle/série).

1. Certains matériaux d'armoires et de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four pendant la cuisson et l'auto-nettoyage. Vérifiez auprès de votre constructeur ou fournisseur d'armoires que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas et ne subiront pas d'autres dommages.
2. Lors de l'installation d'une hotte de cuisinière ou d'une combinaison micro-ondes/hotte au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation fournies avec la hotte concernant les dégagements requis au-dessus de la surface de cuisson.



Emplacement de l'alimentation électrique

Important : Une prise électrique au sol peut être encastrée ou montée en surface ; toutefois, une prise électrique murale doit être encastrée afin de permettre un raccordement adéquat.



Exigences de ventilation

1. Le système de ventilation doit être dirigé vers l'extérieur, soit par le toit, soit par un mur extérieur.
2. Utilisez uniquement des conduits en métal ou en aluminium ; les conduits en plastique ne sont pas recommandés.
3. Nettoyez régulièrement les conduits afin de maintenir un débit d'air optimal.
4. Un diamètre de conduit minimal de 6 pouces est recommandé pour une ventilation efficace.
5. Assurez-vous que l'évent reste libre de toute obstruction en tout temps.
6. Réduisez au minimum l'utilisation de coudes à 90 degrés afin d'améliorer l'efficacité du flux d'air.
7. Maintenez la longueur totale du système de ventilation et le nombre de coudes au minimum pour des performances optimales.
8. Le système de ventilation doit inclure un clapet. Si le chapeau de toit ou de mur en possède déjà un intégré, le clapet de sortie supérieure de la hotte (si fourni) peut ne pas être nécessaire.
9. Utilisez du ruban adhésif en aluminium pour sceller solidement tous les joints du système de ventilation.
10. Appliquez du mastic pour sceller toute ouverture autour du passage dans le mur extérieur ou le toit afin d'éviter les fuites d'air.

Installation

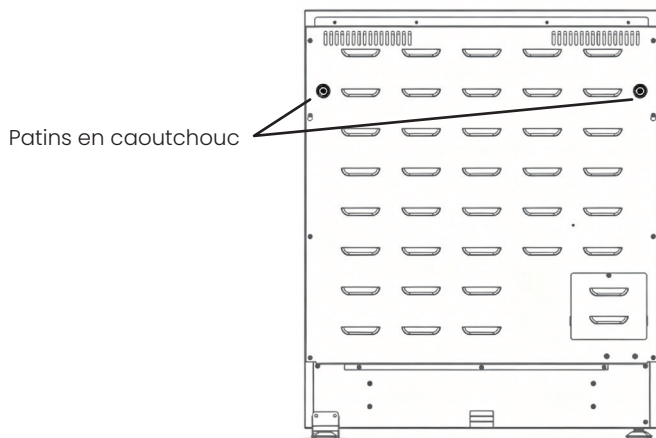
Raccordement électrique

1. Cet appareil doit être raccordé à une alimentation électrique dédiée, mise à la terre, de 240 V CA, 60 Hz, monophasée (phase divisée), à l'aide d'une prise à 3 ou 4 broches. Lors de l'installation, l'appareil doit être correctement mis à la terre conformément aux codes électriques locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le National Electrical Code (NFPA 70) ou le Code canadien de l'électricité (CSA C22.1-02).
2. La cuisinière peut être raccordée par câblage fixe permanent ou à l'aide d'un cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation n'est pas inclus avec l'appareil. Des kits de cordon d'alimentation approuvés UL peuvent être achetés auprès de votre distributeur local de matériel électrique.
3. La cuisinière doit être raccordée à la tension et à la fréquence électriques appropriées indiquées sur la plaque signalétique.
4. La cuisinière peut être raccordée directement au dispositif de coupure à fusible ou au disjoncteur à l'aide d'un câble blindé flexible ou d'un câble en cuivre gainé non métallique (avec conducteur de mise à la terre). Prévoyez un jeu de 2 à 3 pieds (60 à 90 cm) dans le câble afin de pouvoir déplacer la cuisinière pour l'entretien si nécessaire.
5. Pour des raisons de sécurité, la cuisinière doit être correctement mise à la terre.
6. Retirez le fusible du logement ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
7. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même, sauf si cela est expressément autorisé et que les pièces de rechange sont recommandées par le fabricant. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
8. Pour réduire le risque de choc électrique, débranchez l'appareil de l'alimentation CA avant toute opération d'entretien.

Remarque : Éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique. Nous recommandons que toute intervention soit effectuée par un technicien qualifié.

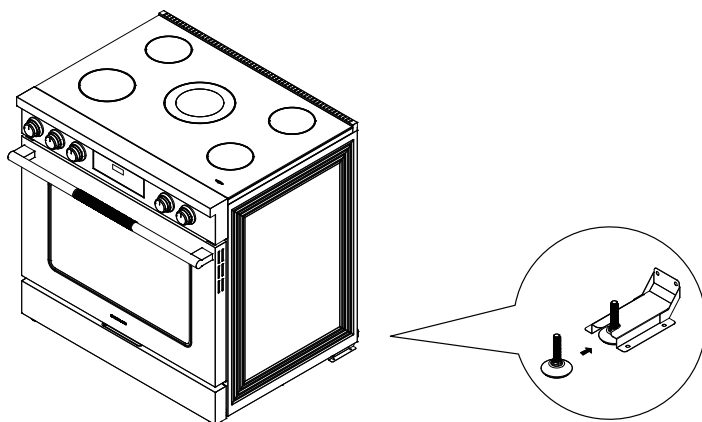
Installer les patins en caoutchouc arrière

1. Repérez les patins en caoutchouc dans le sac de pièces.
2. Fixez les patins en caoutchouc au panneau arrière de la cuisinière. Ne serrez pas excessivement.

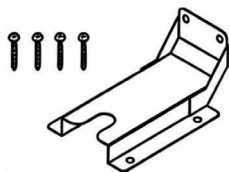


Installation du dispositif anti-basculement

1. Un support anti-basculement est fourni avec la cuisinière.
2. Le support anti-basculement fixe la cuisinière au sol à l'aide d'un pied de nivellement arrière.
3. Installez le support anti-basculement sur le sol ou le mur de sorte que le pied arrière de la cuisinière soit centré dans le support lorsque la cuisinière est poussée en position finale.



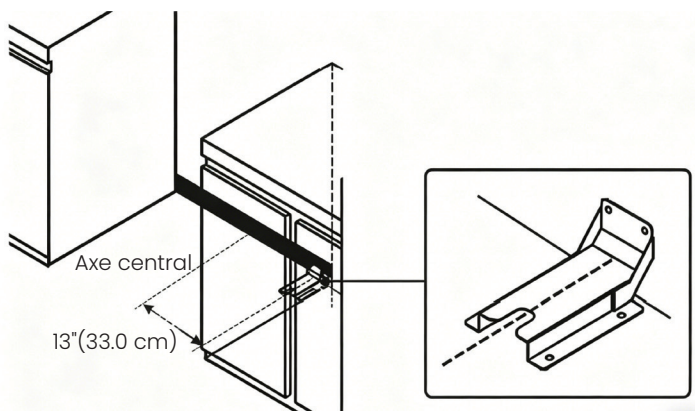
1. Repérez et retirez le support anti-basculement et les vis de montage du sac de pièces.



2. Déterminez la méthode de montage à utiliser : au sol ou au mur.

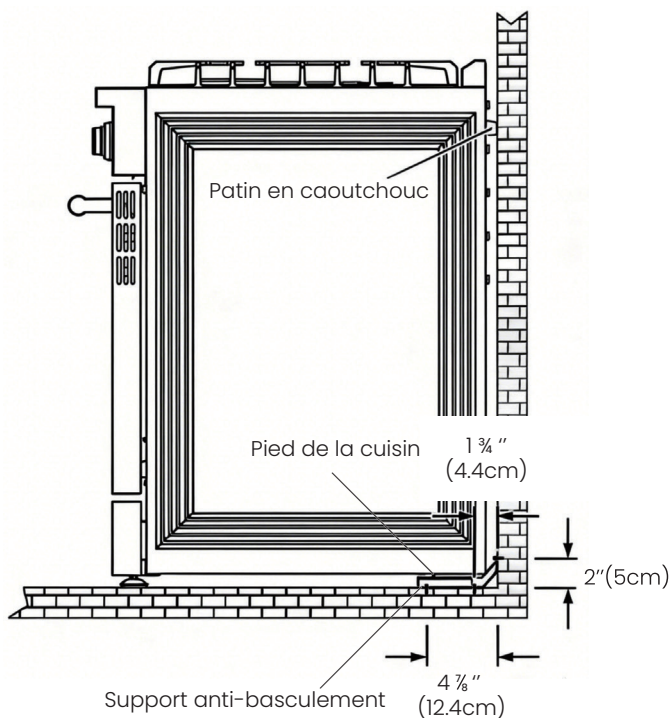
Remarque : si vous installez la cuisinière dans une maison mobile, vous devez la fixer au sol.

3. Déterminez et marquez l'axe central de l'espace d'installation.
4. Positionnez le support anti-basculement contre le mur dans l'espace d'installation de manière à ce que la fente du support soit à 13" (33,0 cm) de l'axe central, comme illustré. Le support anti-basculement peut être installé du côté arrière gauche ou arrière droit de l'espace d'installation.



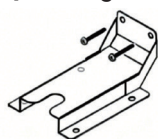
REMARQUE

Un seul support anti-basculement doit être installé.

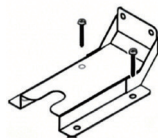


5. Marquez deux trous de vis correspondant aux trous du support anti-basculement selon la méthode de montage choisie.

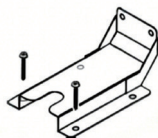
1) Montage mural



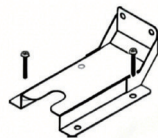
2) Montage au sol



Trous arrière



Trous avant



En diagonale
(2 options)

6. Percez les trous conformément aux instructions ci-dessous selon le type de construction du mur :
 - 1) Construction en bois
Percez deux trous de 1/8" (3 mm) aux emplacements des vis. Les vis doivent pénétrer dans le bois.
 - 2) Construction en maçonnerie
 - (1) En raison de la variété des matériaux de maçonnerie pouvant être présents sur le site d'installation, la quincaillerie de fixation du support anti-bascullement à la maçonnerie n'est pas fournie.
 - (2) Si le support doit être fixé sur de la maçonnerie ou un plancher en céramique, percez deux trous adaptés pour des ancrages à douille de 5/16" de diamètre extérieur (avec boulon de 1/4" — tête hexagonale ou écrou hexagonal), homologués pour une résistance minimale de 300 lb en traction pour le matériau de maçonnerie présent sur le site d'installation.
7. Installez le support anti-bascullement conformément aux instructions ci-dessous selon le type de construction du mur :
 - 1) Construction en bois
Fixez le support anti-bascullement au mur ou au sol à l'aide des deux vis de montage fournies.
 - 2) Construction en maçonnerie
Fixez le support anti-bascullement au sol à l'aide de deux ancrages à douille de 5/16" de diamètre extérieur (avec boulon de 1/4" — tête hexagonale ou écrou hexagonal).

Vérification de l'engagement du support anti-basculement

Important : N'utilisez pas la cuisinière sans que le support anti-basculement soit installé et engagé. Si la cuisinière est déplacée de sa position finale pour quelque raison que ce soit, vérifiez toujours à nouveau l'engagement du support anti-basculement.

1. Placez le côté de votre pied contre le bas du panneau avant pour empêcher la cuisinière de bouger, puis saisissez l'arrière de la cuisinière comme illustré.
2. Essayez prudemment et lentement de basculer la cuisinière vers l'avant.
 - 1) Si vous ressentez une résistance immédiate, le pied arrière est engagé dans le support anti-basculement. La vérification est terminée. Ignorez les étapes ci-dessous.
 - 2) Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, cessez de la basculer et reposez-la doucement sur le sol. Le pied arrière n'est pas engagé dans le support anti-basculement. Passez aux étapes 3, 4 et 5.



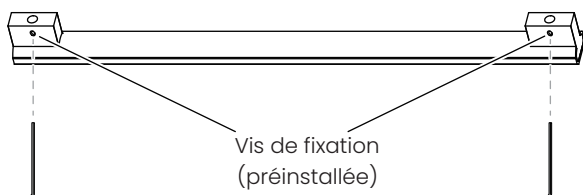
Important : Si un bruit de claquement ou de déclic se produit lors du basculement de la cuisinière, il est possible qu'elle ne soit pas complètement engagée dans le support anti-basculement. Vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser contre le mur ou n'empêche le pied arrière de s'insérer dans le support. Assurez-vous que le support est solidement fixé à l'aide des vis de montage.

3. Faites glisser la cuisinière vers l'avant et vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur.
4. Faites glisser la cuisinière vers l'arrière afin que le pied arrière s'insère dans la fente du support anti-basculement.
5. Répétez les étapes 1 et 2 pour vérifier que le pied arrière est engagé dans le support anti-basculement.

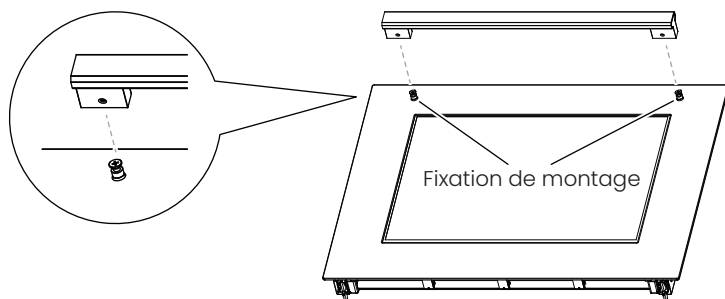
Si l'arrière de la cuisinière continue de se soulever de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, le support anti-basculement peut ne pas être correctement installé. Veuillez consulter les coordonnées à la fin de ce manuel pour contacter le service après-vente.

Installer la poignée

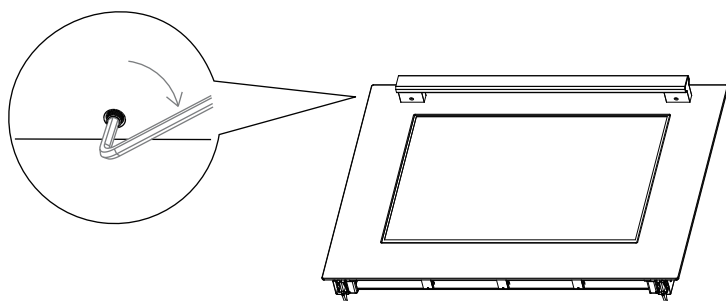
1. Desserrez partiellement les vis de fixation aux deux extrémités de la poignée à l'aide de la clé hexagonale.



2. Positionnez la poignée sur la porte en alignant les deux extrémités de la poignée avec les fixations de montage.

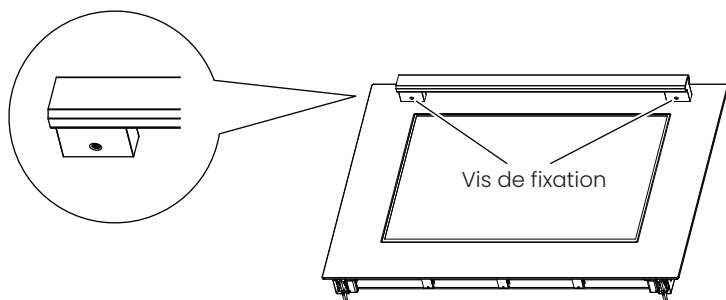


3. Serrez les vis de fixation à l'aide de la clé hexagonale.

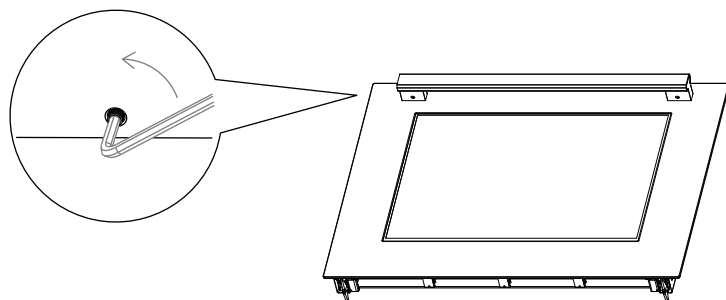


Retirer la poignée

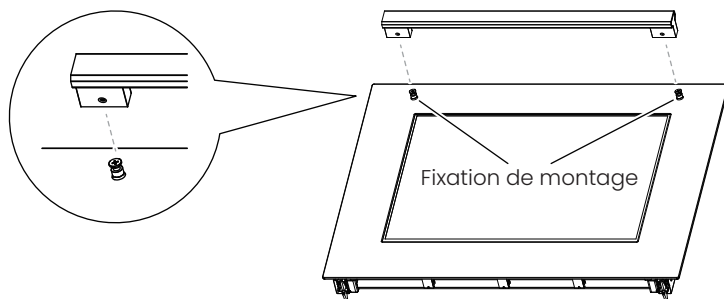
1. Repérez les vis de fixation sur les embouts de la poignée utilisées pour les fixations de



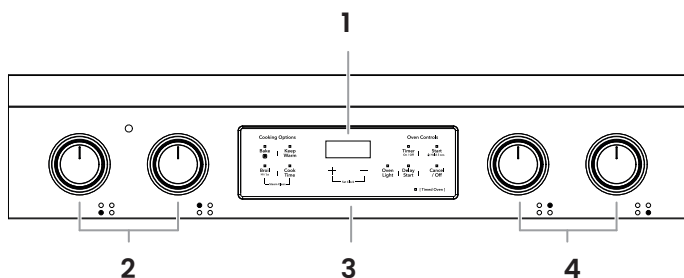
2. Desserrez la vis de fixation à une extrémité à l'aide de la clé hexagonale tout en soutenant la poignée. Ne retirez pas la vis de fixation de l'embout de la poignée.



3. Maintenez la poignée tout en desserrant la vis de fixation sur l'autre embout.
4. Retirez la poignée des fixations de montage sur la porte et mettez-la de côté.



Fonctionnement



1. Affichage : Indique l'heure et l'état du four.

2. Commandes des éléments de surface (gauche) : Permettent d'allumer et d'éteindre les éléments de cuisson de gauche.

3. Commandes du four/minuterie : Permettent d'activer/désactiver les fonctions du four et la minuterie.

4. Commandes des éléments de surface (droite) : Permettent d'allumer et d'éteindre les éléments de cuisson de droite.

Table de cuisson

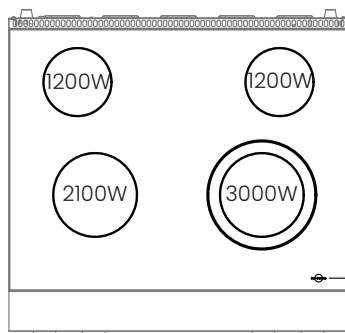
Zones de cuisson

Les zones de cuisson de votre cuisinière sont indiquées par des cercles permanents sur la surface en verre de la table de cuisson.

Lorsqu'un élément de cuisson est en marche, une lueur peut être visible à travers la surface en verre.

Pour une performance de cuisson optimale, adaptez la taille de l'ustensile à celle de l'élément. L'ustensile ne doit pas dépasser de plus de 1/2" à 1" (1,3 cm à 2,5 cm) au-delà de la zone de cuisson.

Table de cuisson 30"



— Témoign de surface
chaude

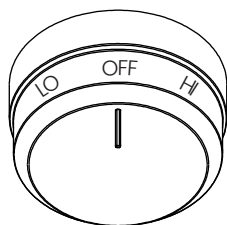
Témoin de surface chaude

Le témoin de surface chaude s'allume et indique qu'un ou plusieurs éléments de la table de cuisson sont encore chauds. Lorsque le témoin s'éteint, la surface en verre peut encore être légèrement chaude au toucher.

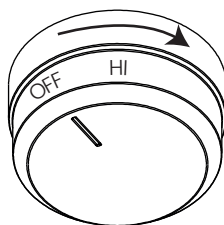
Remarque : Le témoin de surface chaude s'allume environ 30 secondes après l'activation d'un élément (lorsque la surface atteint 150 °F / 65 °C) et reste allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 150 °F (65 °C).

Utilisation des éléments de la table de cuisson

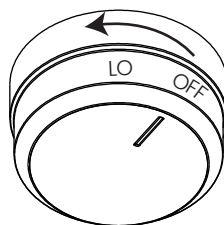
Allumer un élément simple



OFF position



HI position



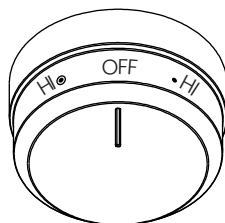
LO position

1. Sélectionnez l'élément de cuisson souhaité et repérez le bouton de commande correspondant.
2. Enfoncez le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire ou antihoraire jusqu'au niveau de chaleur souhaité.
3. Pour éteindre l'élément, tournez le bouton de commande sur la position OFF.

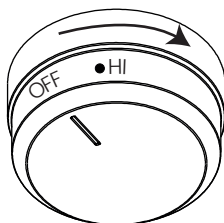
Vérification du fonctionnement des éléments de surface

1. Tournez chaque bouton sur la position HI afin de vérifier que les éléments de surface fonctionnent correctement.
2. Les éléments doivent devenir rouges et dégager de la chaleur. Ils peuvent s'allumer et s'éteindre périodiquement, même en position HI, ce qui est normal.

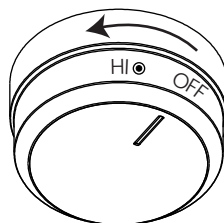
Activation d'un élément double



OFF position



élément simple
HI position



élément double
HI position

1. Sélectionnez un élément double et repérez le bouton de commande correspondant.
2. Enfoncez le bouton de commande, puis tournez-le dans un sens ou dans l'autre pour sélectionner le mode simple ou double :
 - 1) Élément simple : tournez le bouton dans le sens antihoraire.
 - 2) Élément double : tournez le bouton dans le sens horaire.
3. Pour éteindre l'élément, tournez le bouton de commande sur la position OFF.

Remarque : Il est normal que les éléments de la table de cuisson s'allument et s'éteignent pendant le fonctionnement, même à des niveaux de chaleur élevés.

Vérification du fonctionnement des éléments de surface

1. Tournez chaque bouton de commande sur toutes les positions indiquées afin de vérifier que les éléments de surface fonctionnent correctement.
 - 1) Anneau simple : seul l'élément chauffant intérieur est activé.
 - 2) Double anneau : les éléments chauffants intérieur et extérieur sont activés.
2. Les éléments doivent devenir rouges et dégager de la chaleur. Ils peuvent s'allumer et s'éteindre périodiquement pendant le fonctionnement, ce qui est normal.

En cas de panne de courant

1. A table de cuisson électrique et le four ne peuvent pas fonctionner pendant une panne de courant.
2. Si un élément de la table de cuisson est en fonctionnement au moment de la coupure, il reprendra son fonctionnement lorsque le courant sera rétabli.
3. Après une panne de courant, assurez-vous que tous les boutons de commande des éléments de la table de cuisson sont en position ARRÊT. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la remise en marche d'un élément lorsque le courant est rétabli, ce qui peut enflammer des objets sur ou près de la table de cuisson et causer des blessures graves ou la mort.

Utilisation d'ustensiles appropriés

La taille et le type d'ustensiles de cuisson influencent les réglages nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats. Les ustensiles doivent avoir un fond plat assurant un bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant, et ne doivent pas dépasser de plus de 1/2" à 1" (1,3 cm à 2,5 cm) au-delà de la zone de cuisson. L'utilisation d'ustensiles appropriés permet d'éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés.

Recommandations concernant les ustensiles de cuisson

1. Fond plat et côtés droits
2. Ustensiles de calibre épais
3. Tailles d'ustensiles adaptées à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface
4. Le poids de la poignée ne doit pas faire basculer l'ustensile
5. Ustensile bien équilibré
6. Couverts bien ajustés
7. Woks à fond plat

Remarque :

1. N'utilisez pas de woks avec anneau de support. Ce type de wok ne chauffe pas correctement sur les surfaces en verre.
2. N'utilisez pas de papier d'aluminium ni de contenants en aluminium. L'aluminium peut fondre sur le verre. N'utilisez pas la table de cuisson si du métal a fondu sur celle-ci.

Choix des ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur de l'élément de surface vers le fond de l'ustensile.

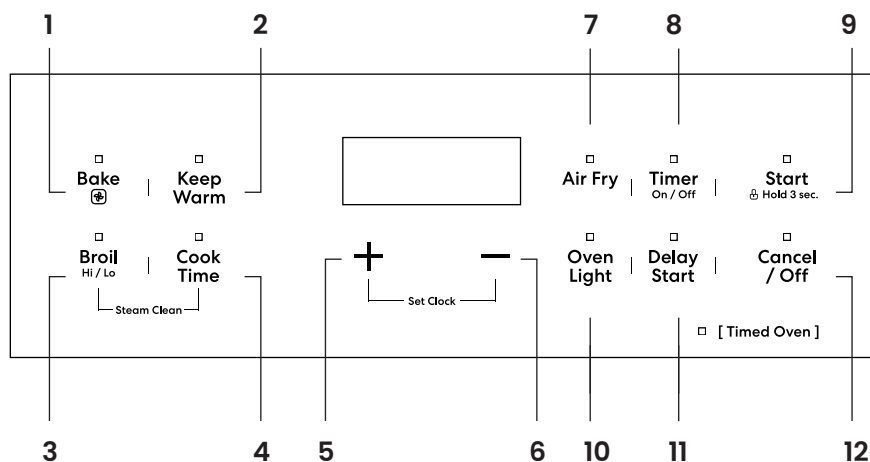
Recommandé

1. **Aluminium** – Excellent conducteur de chaleur. Certains aliments peuvent provoquer un noircissement (l'aluminium anodisé résiste aux taches et aux piqûres). Si les ustensiles en aluminium glissent sur la surface vitrocéramique, ils peuvent laisser des traces métalliques ressemblant à des rayures. Enlevez ces marques immédiatement. En raison de son faible point de fusion, l'aluminium mince ne doit pas être utilisé.
 2. **Cuivre** – Excellent conducteur de chaleur mais se décolore facilement. Peut laisser des traces métalliques sur la vitrocéramique (voir Aluminium ci-dessus). Ne laissez pas ces ustensiles chauffer à sec. Le métal surchauffé peut adhérer à la surface en verre. Un fond en cuivre surchauffé peut laisser un résidu qui tachera définitivement la surface s'il n'est pas retiré immédiatement.
 3. **Acier inoxydable** – Conducteur de chaleur lent, pouvant entraîner une cuisson inégale.
 4. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- Email (peint) sur fonte** – Le fond de l'ustensile doit être lisse et recouvert uniformément.

Non recommandé

1. **Email (peint) sur acier** – Le chauffage à vide peut causer des dommages permanents à la surface en verre. L'email peut fondre et adhérer à la surface vitrocéramique.
2. **Fonte** – Mauvais conducteur de chaleur, lent à chauffer mais conserve très bien la chaleur. Peut rayer la surface en verre. Non recommandé sauf s'il est spécialement conçu pour les surfaces vitrocéramiques.
3. **Vitrocéramique** – Conducteur de chaleur lent. Performance médiocre et peut rayer la surface en verre.
4. **Grès** – Performance médiocre et peut rayer la surface en verre.

Four

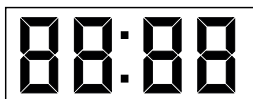


1. **Bake** : Sélectionner la fonction Bake ou Convection Bake
2. **Keep Warm** : Sélectionner la fonction Keep Warm
3. **Broil** : Sélectionner la fonction Hi Broil ou Lo Broil
4. **Cook Time** : Régler la durée de cuisson
5. **"+" (Augmenter)** : Augmenter la température ou les réglages de temps
6. **"-" (Diminuer)** : Diminuer la température ou les réglages de temps
7. **Air Fry** : Sélectionner la fonction Air Fry
8. **Timer** : Régler ou annuler la minuterie
9. **Start** : Démarrer la fonction du four sélectionnée
10. **Oven Light** : Allumer ou éteindre l'éclairage du four
11. **Delay Start** : Régler l'heure de départ différé
12. **Cancel/Off** : Arrêter le fonctionnement ou annuler les réglages

Fonctionnalités

Horloge

L'horloge numérique affiche l'heure lorsque le four n'est pas utilisé. La commande est réglée pour utiliser un format 12 heures.



Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur + et – en même temps.
L'heure actuelle clignote à l'écran.
2. Maintenez + ou – enfoncé pour régler l'heure.
Appuyez sur Start pour confirmer et démarrer l'horloge.

Modification du format de l'heure

1. Maintenez + et – enfoncés en même temps pendant 3 secondes pour basculer et sélectionner le format 12 heures ou 24 heures.
L'écran affiche le format sélectionné 12H ou 24H pendant 3 secondes.

Minuterie

La minuterie sert de minuterie supplémentaire en cuisine et émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Elle ne démarre ni n'arrête la cuisson. La fonction minuterie peut être utilisée pendant l'utilisation des autres fonctions du four.

Réglage de la minuterie (jusqu'à 24 heures)

1. Appuyez une fois sur **Timer On/Off**.
« 0:00 » s'affiche et clignote à l'écran.
2. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la durée.
3. Appuyez sur **Timer On/Off** pour démarrer la minuterie.
Le compte à rebours du temps restant s'affiche à l'écran pendant quelques secondes avant le retour à l'affichage de l'horloge.

Remarque :

- 1) Le témoin de minuterie au-dessus de **Timer On/Off** clignote, indiquant qu'un compte à rebours est en cours.
- 2) Appuyer sur **Timer On/Off** affiche le temps restant à l'écran pendant quelques secondes.
- 3) Pour un temps restant inférieur à une minute, l'affichage indique **MM:SS** (minutes:secondes) ; pour un temps restant supérieur à une minute, l'affichage indique HH:MM (heures:minutes).
4. Lorsque le temps réglé est écoulé, « 0:00 » clignote à l'écran et un signal sonore retentit pendant environ 20 secondes. Appuyez sur **Cancel/Off** pour arrêter le signal avant la fin.

Modification de la minuterie

1. Appuyez une fois sur **Timer On/Off**.
Le temps restant clignote à l'écran pendant quelques secondes.
2. Pendant que le temps restant clignote, maintenez + ou – enfoncé pour régler la nouvelle durée.
3. Appuyez sur **Timer On/Off** pour démarrer la minuterie.

Annulation de la minuterie

1. Maintenez **Timer On/Off** enfoncé pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que le témoin de minuterie s'éteigne.

Remarque : Appuyer sur **Cancel/Off** n'annule pas la minuterie en cours, mais annule les modes de cuisson du four en cours.

Éclairage

L'éclairage intérieur du four s'allume et s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte et fermée.

1. Appuyez sur **Oven Light** pour allumer ou éteindre manuellement l'éclairage du four.

Verrouillage des commandes du four

La fonction Oven Control Lock verrouille la plupart des commandes du four. Timer, Oven Light, Start et Cancel/Off sont les seules touches utilisables lorsque le verrouillage est activé.

1. Pour activer le verrouillage des commandes du four, maintenez **Start** enfoncé pendant 3 secondes.
2. Pour désactiver le verrouillage des commandes du four, maintenez **Start** enfoncé pendant 3 secondes.

Réglages du four

Les réglages du four peuvent être consultés lorsque le four est en veille et que l'affichage indique l'heure. Les réglages restent en mémoire dans le panneau de commande après une panne de courant ou jusqu'à modification.

Réglages du four disponibles :

1. Réglage du thermostat du four – étalonner la température du four.
2. Sélection Fahrenheit ou Celsius – changer l'unité de température.

Réglage du thermostat du four

Ce four peut cuire différemment de celui qu'il remplace. Utilisez le four pendant quelques semaines afin de vous y habituer avant d'ajuster le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux vendus en magasin, pour vérifier la température du four. Ces thermomètres peuvent varier de 20°F à 40°F.

1. Maintenez Bake et Broil enfoncés simultanément pendant 3 secondes lorsque le four est en veille.
2. Maintenez + ou – enfoncé pour régler l'ajustement de température souhaité.
Exemples :
 - 1) 15 augmente la température du four de 15 degrés
 - 2) -15 diminue la température du four de 15 degrés
3. Appuyez sur Start pour valider la modification.

Remarque :

- 1) Le réglage du thermostat affecte Bake, Convection Bake, Broil (Hi/Lo), Keep Warm et Air Fry. Il n'affecte pas Steam Clean.
- 2) Le réglage est conservé en mémoire après une panne de courant.
- 3) La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (–) jusqu'à 35°F (19°C).

Sélection Fahrenheit ou Celsius

Le four est configuré pour afficher la température en Fahrenheit. Suivez ces instructions pour sélectionner l'affichage en Celsius ou en Fahrenheit.

1. Maintenez Bake enfoncé pendant 3 secondes pour basculer et sélectionner F (Fahrenheit) ou C (Celsius).
L'écran affiche l'unité sélectionnée F ou C pendant 3 secondes.

Temps de cuisson

Permet de programmer une durée de cuisson spécifique et d'éteindre automatiquement le four à la fin du temps de cuisson.



Risque d'intoxication alimentaire

1. Ne laissez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.
2. Les aliments périssables tels que le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être réfrigérés en premier. Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

Réglage d'une cuisson programmée

Par exemple, pour cuire à 375°F pendant 30 minutes.

1. Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
2. Appuyez sur **Bake** pour sélectionner le mode cuisson.
3. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la température à 375°F.
4. Appuyez sur **Cook Time**.

Remarque : Cook Time ne peut être utilisé qu'avec les modes Bake, Convection Bake et Air Fry.

5. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la durée de cuisson à 0:30.
6. Appuyez sur Start.
Le four commence le préchauffage et PRE apparaît à l'écran. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four atteigne la température réglée.

Remarque :

- 1) Le témoin Timed Oven s'allume sur le panneau de commande, indiquant qu'une cuisson programmée est active.
- 2) Une fois le préchauffage terminé, la température réglée s'affiche et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Le décompte du temps de cuisson commence.
7. Placez les aliments dans le four.
Le four poursuivra la cuisson pendant la durée programmée puis s'éteindra automatiquement.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, END s'affiche à l'écran. Le signal sonore de fin de cuisson retentit jusqu'à ce que **Cancel/Off** ou une autre touche soit pressée. Retirez les aliments du four.

Modification du temps de cuisson pendant la cuisson

Par exemple, pour modifier le temps de cuisson à 1 heure pendant la cuisson.

1. Appuyez sur **Cook Time**.
2. Maintenez + ou – enfoncé pour modifier le temps de cuisson à 1:00.
3. Appuyez sur **Start** pour valider la modification.

Modification de la température pendant la cuisson

Par exemple, pour modifier la température de cuisson à 300°F.

1. Appuyez sur **Bake**.
2. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la température de cuisson à 300°F.
3. Appuyez sur **Start** pour valider la modification.

Départ différé

Permet de programmer l'allumage automatique du four après un certain délai. Lorsque **Delay Start** et **Cook Time** sont tous deux réglés, le four s'allume automatiquement après un délai déterminé et s'éteint après la durée de cuisson programmée.

Réglage d'une cuisson différée programmée

Par exemple, pour cuire à 375°F pendant 30 minutes avec un départ différé de 45 minutes.

1. Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
2. Appuyez sur **Bake** pour sélectionner le mode cuisson.
3. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la température à 375°F.
4. Appuyez sur **Cook Time**.

Remarque : Cook Time ne peut être utilisé qu'avec les modes Bake, Convection Bake et Air Fry.

5. Maintenez + ou – enfoncé pour régler le temps de cuisson à 0:30.
6. Appuyez sur Delay Start.
7. Maintenez + ou – enfoncé pour régler le délai à 0:45.
8. Appuyez sur Start pour confirmer.

Remarque :

- 1) Le témoin Timed Oven s'allume sur le panneau de commande, indiquant qu'une cuisson automatique est programmée.
- 2) Une fois le délai écoulé, le four s'allume automatiquement et commence le préchauffage. Après le préchauffage, le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée puis s'éteint automatiquement.
9. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, END s'affiche à l'écran. Le signal sonore de fin de cuisson retentit jusqu'à ce que Cancel/Off ou une autre touche soit pressée. Retirez les aliments du four.

Avant la première utilisation du four

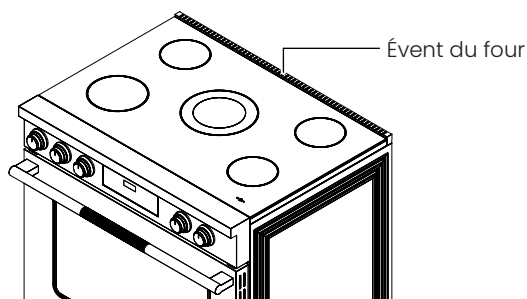
Démarrez le four en mode Bake à la température maximale disponible. Laissez fonctionner le four pendant 1 heure afin d'éliminer toute poussière ou impureté. Une odeur caractéristique peut se dégager — ceci est normal. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant cette période de conditionnement.

Évent du four

Les zones près de l'évent peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement et provoquer des brûlures. Évitez de placer des plastiques près de l'évent, car la chaleur peut les déformer ou les faire fondre.

Ne bloquez pas les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils assurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour maintenir l'appareil au frais et garantir un bon fonctionnement avec une combustion adéquate.

Il est normal que de la vapeur soit visible lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en humidité.



Porte du four

Les éléments chauffants du four et, s'il est en fonctionnement, le ventilateur de convection s'arrêtent temporairement lorsque la porte est ouverte et reprennent lorsque la porte est refermée dans les 3 minutes.

Remarque : Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire. Si la porte reste ouverte plus de 3 minutes, le mode de cuisson sera automatiquement annulé.

Pour éviter la casse de la vitre de la porte du four :

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou si un plat dépasse du bord avant d'une grille.
2. Ne placez pas d'objets sur la surface en verre de la porte du four.
3. Ne heurtez pas les surfaces en verre avec des plats ou d'autres objets.
4. N'essuyez pas les surfaces en verre tant que le four n'est pas complètement refroidi.

Utilisation des grilles du four

Les grilles sont dotées d'un rebord arrière relevé qui empêche qu'elles soient tirées complètement hors de la cavité du four.



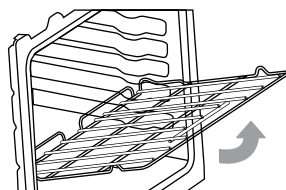
CAUTION



1. Remettez les grilles en place avant de mettre le four en marche afin d'éviter les brûlures.
2. Ne couvrez pas les grilles avec du papier d'aluminium ni avec tout autre matériau, et ne placez rien au fond du four. Cela entraînera une mauvaise cuisson et peut endommager le fond du four.
3. Disposez les grilles uniquement lorsque le four est froid.

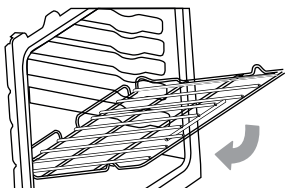
Retrait des grilles

1. Tirez la grille tout droit jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la.



Installation des grilles

1. Placez l'extrémité de la grille sur le support.
2. Inclinez l'avant vers le haut puis poussez la grille vers l'intérieur.

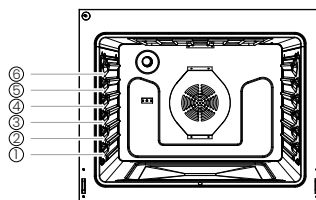


Positions des grilles

Pour de meilleurs résultats de cuisson, ajustez la grille afin que les aliments soient placés au centre du four. Pour la plupart des aliments, cela correspond aux positions #3 ou #4. Pour les aliments volumineux comme les rôtis et la dinde, placez la grille aux positions #2 ou #1 afin de maintenir les aliments centrés dans le four.

Lorsque plusieurs grilles sont utilisées simultanément, essayez de répartir les aliments autour du centre du four (positions #3 et #5 ou #2 et #4 pour deux grilles).

La cuisson au gril donne de meilleurs résultats lorsque les aliments sont proches de l'élément de gril — généralement en position #5 ou #6.



Préchauffage

Le préchauffage est généralement recommandé, bien qu'il ne soit pas absolument nécessaire dans toutes les situations.

1. Pour les modes du four utilisant le préchauffage, la commande passe automatiquement en mode préchauffage et affiche « PRE » après avoir appuyé sur Start pour allumer le four.
Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentit pendant quelques secondes pour indiquer que le préchauffage est terminé.
2. Les modes Broil et Warm n'utilisent pas le préchauffage. La commande affiche Hi ou Lo

Remarque : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage des différents modes de cuisson.

Certains aliments sont plus robustes et peuvent donner des résultats acceptables sans préchauffage. Cela inclut les grosses pièces de viande (rôtis entiers, jambons ou volailles) dont le temps de cuisson est beaucoup plus long que le temps de préchauffage. Cela inclut également les produits à base de pommes de terre surgelés et les plats préparés surgelés qui, par leur nature et leur conception, sont plus tolérants aux variations de cuisson. Les aliments plus délicats, tels que les pains (y compris les gâteaux, biscuits, pâtisseries et pizzas), les desserts, les soufflés, etc., n'obtiendront généralement pas de bons résultats sans un préchauffage approprié.

Réglages minimum et maximum par défaut

Les différents modes de cuisson (Bake, Conv Bake et Air Fry) ont une limite de durée de 10 heures, après laquelle la commande met automatiquement fin au mode de cuisson. Les modes Broil et Keep Warm ont une limite de 3 heures. Si nécessaire, ces modes peuvent être redémarrés après l'expiration de la limite de temps.

Mode de cuisson	Température			Temps de cuisson maximal (hh:mm)
	Minimum	Maximum	Par défaut/Cible	
Bake	175°F (79°C)	550°F (288°C)	350°F (176°C)	10:00
Conv Bake	175°F (79°C)	550°F (288°C)	350°F (176°C)	10:00
Air Fry	175°F (79°C)	550°F (288°C)	425°F (218°C)	10:00
Broil	-	-	Hi: 550°F (288°C) Lo: 400°F (204°C)	03:00
Keep Warm	-	-	175°F (79°C)	03:00
Steam Clean	-	-	150°F (66°C)	00:25

Remarque :

- 1) Une fois que le four atteint la température par défaut ou réglée, il interrompt temporairement le chauffage. Le cycle de chauffage reprend automatiquement afin de maintenir la température réglée.
- 2) En raison des cycles de température du four, un thermomètre placé dans la cavité du four peut ne pas indiquer la même température que celle réglée.

Cuisson (Bake)

Le mode Bake utilise la chaleur de l'élément chauffant inférieur pour cuire les aliments. Ce mode fonctionne mieux avec des aliments placés sur une seule grille. Préchauffez toujours le four au préalable et placez les aliments au centre, près des grilles du milieu.

Réglage du mode Bake

Par exemple, pour cuire à 375°F.

1. Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
2. Appuyez une fois sur Bake pour sélectionner le mode cuisson.
3. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la température à 375°F.
4. Appuyez sur Start.
« --:-- » apparaît à l'écran, invitant à saisir le temps de cuisson.
5. (Optionnel) Maintenez + ou – enfoncé pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Appuyez sur Start.
Le four commence le préchauffage et PRE apparaît à l'écran. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four atteigne la température réglée.

Remarque :

- 1) Si la porte du four est ouverte au moment d'appuyer sur Start, le four s'allumera lorsque la porte sera refermée.
- 2) Une fois le préchauffage terminé, la température réglée s'affiche et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Si un temps de cuisson est défini, le décompte commence.
7. Placez les aliments dans le four.

Remarque : Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire lors de l'introduction des aliments. Si la porte reste ouverte plus de 3 minutes, le mode de cuisson sera automatiquement annulé.

8. Appuyez sur Cancel/Off lorsque la cuisson est terminée, puis retirez les aliments du four.

Remarque :

- 1) Le temps et la température de cuisson varient selon les caractéristiques, la taille et la forme du plat utilisé.
- 2) Vérifiez la cuisson des aliments au temps minimal indiqué dans la recette.
- 3) Utilisez des plats en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre/céramique résistant à la chaleur, en céramique ou tout autre plat recommandé pour une utilisation au four.
- 4) Les plats en métal foncé ou avec revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et favorisent le brunissement. Les plats isolants prolongent légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.

Cuisson par convection (Convection Bake)

Le mode Convection Bake utilise la chaleur de l'élément chauffant inférieur ainsi que la circulation d'air générée par le ventilateur de convection afin d'améliorer l'efficacité et l'uniformité de la cuisson sur plusieurs grilles. Préchauffez toujours le four au préalable. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs lors de l'utilisation de plusieurs grilles que pour une seule grille.

Réglage du mode Convection Bake

Par exemple, pour une cuisson à 375°F.

1. Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
2. Appuyez deux fois sur Bake pour sélectionner le mode Convection Bake.
Le témoin au-dessus de Bake clignote.
3. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la température à 375°F.
4. Appuyez sur Start.
« --:-- » apparaît à l'écran, invitant à saisir le temps de cuisson.
5. (Optionnel) Maintenez + ou – enfoncé pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Appuyez sur Start.
Le four commence le préchauffage et PRE apparaît à l'écran. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four atteigne la température réglée.

Remarque :

- 1) Si la porte du four est ouverte au moment d'appuyer sur Start, le four s'allumera lorsque la porte sera refermée.
 - 2) Une fois le préchauffage terminé, la température réglée s'affiche et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Si un temps de cuisson est défini, le décompte commence.
7. Placez les aliments dans le four.

Remarque : Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire lors de l'introduction des aliments. Si la porte reste ouverte plus de 3 minutes, le mode de cuisson sera automatiquement annulé.

8. Appuyez sur Cancel/Off lorsque la cuisson est terminée, puis retirez les aliments du four.

Remarque :

- 1) Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson par convection.
- 2) Utilisez Convection Bake pour une cuisson plus rapide et plus uniforme sur plusieurs grilles pour les pâtisseries, biscuits, muffins et pains de toutes sortes.
- 3) Placez les grilles du four selon les recommandations de la section « Conseils et techniques ».
- 4) Faites cuire les biscuits et pâtisseries sur des plaques sans rebords ou à rebords très bas afin de permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments cuits sur des plaques de couleur foncée cuisent plus rapidement.

Air Fry

Le mode Air Fry utilise la chaleur des éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que la circulation d'air du ventilateur de convection pour faire circuler l'air chaud à l'intérieur du four. Ce mode est spécialement conçu pour une friture sans huile et pour obtenir des aliments avec une texture plus croustillante que la cuisson traditionnelle au four. Le mode Air Fry est destiné à une cuisson sur une seule grille uniquement. Préchauffez toujours le four et placez les aliments au centre, près des grilles du milieu.

Réglage du mode Air Fry

Par exemple, pour une cuisson à 400°F.

1. Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
2. Appuyez sur Air Fry pour sélectionner le mode.
3. Maintenez + ou – enfoncé pour régler la température à 400°F.
4. Appuyez sur Start.
« --:-- » apparaît à l'écran, invitant à saisir le temps de cuisson.
5. (Optionnel) Maintenez + ou – enfoncé pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Appuyez sur Start.

Le four commence le préchauffage et PRE apparaît à l'écran. Gardez la porte du four fermée et attendez que le four atteigne la température réglée.

Remarque :

- 1) Si la porte du four est ouverte au moment d'appuyer sur Start, le four s'allumera lorsque la porte sera refermée.
 - 2) Une fois le préchauffage terminé, la température réglée s'affiche et un signal sonore retentit pendant quelques secondes. Si un temps de cuisson est défini, le décompte commence.
7. Placez les aliments dans le four.

Remarque : Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire lors de l'introduction des aliments. Si la porte reste ouverte plus de 3 minutes, le mode de cuisson sera automatiquement annulé.

8. Appuyez sur Cancel/Off lorsque la cuisson est terminée, puis retirez les aliments du four.

Remarque :

- 1) Le ventilateur du four fonctionne pendant la cuisson en mode Air Fry.
- 2) Utilisez le panier Air Fry fourni ou des plaques à bords bas ou sans rebords afin de favoriser une meilleure circulation de l'air autour des aliments.

Gril (Broil)

Le mode Broil utilise une chaleur intense provenant de l'élément chauffant supérieur pour saisir les aliments. Ce mode est idéal pour les morceaux de viande tendres, le poisson et les légumes coupés finement, ainsi que pour griller, faire fondre le fromage et dorer les surfaces. Les aliments doivent être placés près des grilles supérieures et ne doivent pas être cuits trop longtemps de chaque côté.

Réglage du mode Broil

1. Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
2. Appuyez une fois sur Broil pour sélectionner Hi Broil ou deux fois pour sélectionner Lo Broil.
3. Appuyez sur Start.
Le four commence à chauffer et HI ou LO reste affiché à l'écran. Gardez la porte du four fermée.

Remarque : Si la porte du four est ouverte au moment d'appuyer sur Start, le four s'allumera lorsque la porte sera refermée.

- Placez les aliments dans le four après un préchauffage de 5 à 10 minutes.

Remarque : Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire lors de l'introduction des aliments. Si la porte reste ouverte plus de 3 minutes, le mode de cuisson sera automatiquement annulé.

- Appuyez sur Cancel/Off lorsque la cuisson est terminée, puis retirez les aliments du four.

Remarque :

- Le four de cette cuisinière est conçu pour un grillage porte fermée. L'ouverture de la porte coupe l'élément chauffant du gril pendant l'utilisation. Si la porte n'est pas refermée, le mode Broil s'annulera automatiquement.
- L'élément de gril est très puissant. Suivez les instructions de la recette et surveillez attentivement les aliments pour réduire le risque de brûlure.
- Utilisez toujours une lèchefrite avec grille pour permettre l'évacuation de l'excès de graisse. Cela aide à réduire les éclaboussures, la fumée et les flammes. N'utilisez pas de lèchefrite sans grille. L'huile peut provoquer un feu de graisse.
- Ne couvrez pas la grille ni la lèchefrite avec du papier d'aluminium. Cela pourrait provoquer un incendie.

Maintien au chaud (Keep Warm)

Le mode Keep Warm utilise la chaleur de l'élément chauffant inférieur pour maintenir la température du four autour de 175°F (79°C). Il permet de garder les aliments cuits au chaud pour le service jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Couvrez les aliments qui doivent rester humides et ne couvrez pas ceux qui doivent rester croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Réglage du mode Keep Warm

- Ajustez les positions des grilles du four si nécessaire.
- Placez les aliments chauds dans le four.
- Appuyez sur **Keep Warm** pour sélectionner le mode.
- Appuyez sur **Start**.

Le four commence à chauffer et 175°F (79°C) reste affiché à l'écran. Gardez la porte du four fermée.

Remarque : Si la porte du four est ouverte au moment d'appuyer sur Start, le four s'allumera lorsque la porte sera refermée.

- Appuyez sur **Cancel/Off** lorsque le maintien au chaud est terminé, puis retirez les

Remarque :

- N'utilisez pas le mode Keep Warm pour réchauffer des aliments froids. Commencez toujours avec des aliments chauds.
- Il est recommandé de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus de 2 heures.
- Le mode maintien au chaud est destiné à conserver les aliments chauds, et non à les refroidir.
- Évitez d'ouvrir la porte du four plus longtemps que nécessaire pendant l'utilisation. Si la porte reste ouverte plus de 3 minutes, le mode sera automatiquement annulé.

Conseils et techniques

Bake

La cuisson Bake consiste à cuire avec de l'air chauffé. L'élément inférieur du four sert à chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez les instructions de la recette ou des plats préparés pour la température, le temps de cuisson et la position des grilles. Le temps de cuisson peut varier selon la température des ingrédients ainsi que la taille, la forme et le matériau des ustensiles.

1. Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments sur une seule grille en laissant un espace de 1" à 1 ½" (2,5 à 3 cm) entre les ustensiles et les parois du four.
2. Utilisez une seule grille en mode Bake.
3. Vérifiez la cuisson au temps minimum indiqué.
4. Utilisez des ustensiles en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la céramique ou tout autre ustensile adapté au four.
5. Lors de l'utilisation de plats en verre, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à celle recommandée.
6. Utilisez des plaques de cuisson avec ou sans rebords, ou des moules type jelly roll.
7. Les plats en métal foncé ou avec revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les ustensiles isolés prolongent légèrement le temps de cuisson.
8. N'utilisez pas de papier d'aluminium ni de plateaux en aluminium jetables pour tapisser une partie du four. Le papier d'aluminium isole la chaleur et la retient en dessous, ce qui peut altérer la cuisson et endommager la finition du four.
9. Évitez d'utiliser la porte ouverte comme support pour poser des plats.
10. Consultez la section Dépannage pour résoudre les problèmes liés au four.

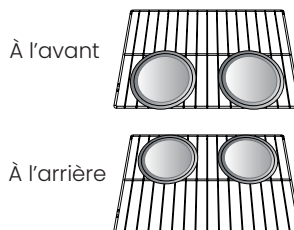
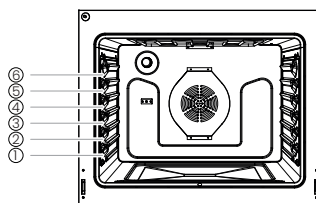
Convection Bake

Le mode Convection Bake utilise la chaleur de l'élément inférieur et la circulation d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'efficacité et l'uniformité de la cuisson sur plusieurs grilles. Réduisez la température de cuisson de 25°F (15°C).

1. Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments à découvert dans des plats à bords bas afin de profiter de la circulation d'air. Utilisez des plats en aluminium brillant, sauf indication contraire.
2. Les plats en verre ou en céramique résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) avec ces matériaux (soit une réduction totale de 50°F / 30°C).
3. Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement avec ce type de matériau.
4. Le nombre de grilles dépend de la hauteur des aliments à cuire.
5. La plupart des aliments cuits au four donnent d'excellents résultats en convection. Évitez toutefois d'utiliser ce mode pour des recettes comme flans, quiches, tartes à la citrouille ou cheesecakes, qui ne bénéficient pas de la convection. Utilisez plutôt le mode Bake pour ces préparations.

6. La cuisson sur plusieurs grilles pour des repas complets peut se faire aux positions 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Les six grilles peuvent être utilisées pour cuire des biscuits, des cookies et des entrées.

- 1) Cuisson sur 2 grilles : utilisez les positions 3 et 5 ou 2 et 4.
- 2) Cuisson sur 3 grilles : utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5 ou 2, 4 et 6.
- 3) Lors de la cuisson de quatre moules à gâteau en même temps, disposez-les en quinconce afin qu'aucun moule ne soit directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez les moules à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir illustration). Laissez un espace de 1" à 1 ½" (2,5 à 3 cm) autour des moules.



7. Adapter vos propres recettes est possible. Choisissez une recette adaptée à la cuisson par convection.
8. Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Un peu d'essais peut être requis pour obtenir un résultat optimal. Notez vos réglages pour les prochaines utilisations.
9. Consultez la section Dépannage pour des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson et de rôtissage.

Aliments recommandés pour le mode Convection Bake :

Entrées, biscuits, gâteaux, plats mijotés, grains de café, cookies (2 à 4 grilles), choux à la crème, popovers, pains à levure, plats complets (positions 3 et 4), et préparations levées à l'air (soufflés, meringues, desserts à base de meringue, angel food cakes, chiffon cakes).

Air Fry

Le mode Air Fry utilise la chaleur des éléments supérieur et inférieur ainsi que la circulation d'air pour faire circuler l'air chaud dans le four et produire des aliments plus croustillants qu'avec une cuisson traditionnelle.

1. Pour de meilleurs résultats, utilisez le plateau Air Fry fourni et placez la grille du four de façon à ce que les aliments soient centrés près des grilles du milieu.
2. Si vous n'avez pas de plateau Air Fry, placez les aliments sur une grille métallique à l'intérieur d'une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium ou sur une plaque de cuisson foncée à bords bas ou sans bords pour une meilleure circulation d'air.
3. Répartissez les aliments uniformément en une seule couche. Vérifiez fréquemment et remuez ou retournez pour des résultats plus croustillants.
4. Si désiré, vaporisez légèrement le plateau ou la plaque avec un spray de cuisson. Utilisez une huile supportant les hautes températures (avocat, pépins de raisin, arachide ou tournesol).
5. Placez une plaque recouverte de papier d'aluminium sur la grille inférieure pour recueillir les graisses. Pour les aliments riches en gras (comme les ailes de poulet), ajoutez du papier parchemin pour absorber l'excès de graisse.

6. Les aliments riches en gras peuvent produire de la fumée en mode Air Fry. Utilisez la hotte à puissance élevée ou ouvrez une fenêtre pour assurer une bonne ventilation.
7. Les aliments surgelés préparés peuvent cuire plus rapidement en mode Air Fry que ce qui est indiqué sur l'emballage. Réduisez le temps de cuisson d'environ 20 %, vérifiez tôt et ajustez si nécessaire.

Broil

Le mode Broil utilise une chaleur intense provenant de l'élément supérieur pour saisir les aliments. La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et le degré de cuisson souhaité influencent le temps de cuisson.

1. Pour de meilleurs résultats, utilisez un plat conçu pour le gril.
2. Préchauffez le four environ 5 minutes avant d'y placer les aliments.

Vérification du fonctionnement du four

1. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés et que le four est vide, à l'exception des grilles.
2. Assurez-vous que l'appareil est branché à une source d'alimentation.

Vérifier l'élément chauffant du gril:

1. Gardez la porte du four fermée.
2. Appuyez sur **Broil** pour sélectionner le mode **High Broil**.
3. Appuyez sur **Start**.
Le four commence le préchauffage et « HI » s'affiche à l'écran.
4. Après quelques minutes, l'élément chauffant supérieur doit devenir rouge.
 - 1) Si l'élément ne devient pas rouge, ouvrez brièvement la porte du four. Sans toucher aux composants internes, vérifiez que de la chaleur est émise depuis le haut du four.
 - 2) Si aucune chaleur n'est ressentie, éteignez le four et contactez un technicien qualifié.
5. Appuyez sur **Cancel/Off** pour quitter le mode High Broil.

Vérifier l'élément chauffant Bake :

1. Gardez la porte du four fermée.
2. Appuyez deux fois sur **Bake** pour sélectionner le mode **Convection Bake**.
3. Le voyant au-dessus de Bake clignote.
4. Appuyez sur **Start** pour sélectionner la température par défaut.
« --:-- » apparaît à l'écran, indiquant que le temps de cuisson peut être réglé.
5. Appuyez de nouveau sur **Start** pour ignorer le réglage du temps.
Le four commence le préchauffage et « PRE » s'affiche à l'écran.
6. Après quelques minutes, ouvrez brièvement la porte du four. Sans toucher aux composants internes, vérifiez que la chaleur provient du bas du four et que le ventilateur de convection arrière fonctionne.
 - 1) Si aucune chaleur n'est ressentie, éteignez le four et contactez un technicien qualifié.

Remarque : Si la porte du four reste ouverte plus de 3 minutes, le mode de cuisson sera automatiquement annulé.

7. Refermez la porte et laissez le four fonctionner pendant 10 minutes.
 - 1) Après le préchauffage, laissez le four fonctionner jusqu'à 30 minutes pour éliminer toute huile, poussière ou résidu de fabrication. (Optionnel)
8. Appuyez sur **Cancel/Off** pour arrêter le mode Convection Bake.

Nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

La fonction Steam Clean est conçue pour utiliser de l'eau et une basse température du four afin de générer de la vapeur, réchauffer les surfaces intérieures du four et décoller les salissures légères avant un nettoyage manuel.



Risque de brûlure

1. Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil pendant le cycle de nettoyage. L'extérieur de la cuisinière peut devenir chaud au toucher.
2. Pendant le cycle de nettoyage, le four devient suffisamment chaud pour causer des brûlures. Attendez la fin du cycle avant d'essuyer l'intérieur du four.
3. Les surfaces du four peuvent rester chaudes après le cycle. Faites preuve de prudence et portez des gants en caoutchouc lors du nettoyage.
4. Les surfaces chaudes peuvent produire de la vapeur au contact d'une éponge ou d'un chiffon humide. Si de la vapeur apparaît, attendez que le four refroidisse légèrement avant de nettoyer.
5. Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux.
6. Pour ramollir les taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures avec de l'eau ou essuyez-les avec une éponge humide avant de commencer.

Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur

1. Laissez le four refroidir à température ambiante avant de commencer. Si la cavité du four est au-dessus de 150°F (65°C), « HOT » s'affichera lorsque vous tenterez de sélectionner le mode Steam Clean.
2. Retirez tous les éléments du four, y compris les grilles.
3. Essuyez les débordements importants ou les débris. Grattez et retirez les résidus brûlés avec un grattoir en plastique (ex. : spatule en plastique rigide, grattoir pour poêle, grattoir à peinture en plastique ou ancienne carte de crédit).
4. Assurez-vous que la cuisinière est de niveau afin que le fond du four soit entièrement recouvert d'eau au début du cycle.
5. Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux.
6. Pour améliorer le ramollissement des taches tenaces, vaporisez les surfaces intérieures avec de l'eau ou essuyez-les avec une éponge humide avant de commencer.

Réglage du nettoyage à la vapeur

Commencez avec le four à température ambiante.

1. Retirez les grilles et accessoires du four.
2. Grattez et retirez les résidus brûlés à l'aide d'un grattoir en plastique.
3. Versez 10 oz (300 ml) d'eau au centre du fond de la cavité du four. Le creux au fond du four doit être complètement recouvert pour immerger les salissures.

Remarque : Pour mieux ramollir les taches tenaces sur les parois et dans les coins du four, essuyez les surfaces intérieures avec une éponge humide.

4. Fermez la porte du four.
5. Appuyez simultanément sur **Broil** et **Cook Time** et maintenez-les enfoncés pour sélectionner le mode Steam Clean.

Remarque : Si la cavité du four est au-dessus de 150°F (65°C), « HOT » s'affichera et empêchera la sélection du mode Steam Clean.

6. Appuyez sur **Start**.
Le cycle Steam Clean dure 25 minutes par défaut. Gardez la porte du four fermée.

Remarque :

- 1) Si la porte du four est ouverte au moment d'appuyer sur **Start**, le four s'allumera lorsque la porte sera refermée.
 - 2) Appuyez sur **Cancel/Off** pour annuler le mode Steam Clean à tout moment.
7. Après le cycle, essuyez toute eau restante et nettoyez immédiatement la cavité du four avec une éponge ou un chiffon doux, humide et non abrasif. Placez une serviette sur le sol devant le four pour recueillir toute eau pouvant s'écouler pendant le nettoyage manuel.

Remarque : Placez une serviette sur le sol devant le four pour recueillir toute eau pouvant s'écouler pendant le nettoyage manuel.

8. Si des salissures légères persistent, répétez les étapes ci-dessus en vous assurant de bien imbiber les zones sales. Une fois la cavité propre, essuyez l'excès d'eau avec un chiffon sec.
9. Remettez les grilles et accessoires en place.

Spécifications

Identification du produit et dimensions	
Numéro de modèle :	VRE-NEBRASKA-30SS
Nom du produit :	Nebraska 30SS
UPC :	675487202911
Largeur nominale :	30"
Dimensions (L × P × H) :	30" × 27.1" × 36"
Poids du produit :	71 kg
Corps de l'appareil :	Acier inoxydable
Couleur / Finition :	Argent
Installation	
Exigences électriques	240V/60Hz
Performance et caractéristiques	
Type d'alimentation :	Électrique
Type de commande :	Commande mécanique
Surface de cuisson :	Porcelaine noire
Éléments chauffants :	4
Avant droit :	3000W
Avant gauche :	2100W
Arrière droit :	1200W
Arrière gauche :	1200W
Four Voir les informations ci-dessous	
Capacité :	5,0 pi³
Caractéristiques :	Bake, Broil, Air fry, Timer, Delay Start, Steam Clean
Élément de gril supérieur :	3500W
Élément de cuisson inférieur :	800W
Élément Air Fry :	Oui
Grille de cuisson :	2
Éclairage :	1
Garantie (pièces et main-d'œuvre) :	2 ans
Certification :	CSA

Entretien

Surfaces en acier inoxydable

1. Nettoyez régulièrement avec un chiffon en coton ou un linge imbibé d'eau tiède et de savon doux ou de liquide à vaisselle. Vous pouvez également utiliser un produit ménager spécial pour acier inoxydable. Nettoyez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
2. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
3. N'utilisez pas de produits contenant de l'eau de Javel chlorée ni de produits contenant des chlorures.
4. N'utilisez pas de produits inflammables pour le nettoyage, tels que l'acétone, l'alcool, l'éther, le benzène, etc. Ces produits sont hautement explosifs et ne doivent jamais être utilisés à proximité des cuisinières. N'utilisez pas de laine d'acier ni de tampons à récurer abrasifs, car ils rayeront et endommageront la surface.

Table de cuisson vitrocéramique

1. Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer tout produit de nettoyage. Nettoyez avec un nettoyant ménager tout usage, puis utilisez un nettoyant pour vitres afin d'éliminer les traces.
2. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide lorsque la surface de cuisson est chaude. Portez un gant de cuisine si vous nettoyez avec un grattoir pendant que la surface est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements sucrés et le plastique fondu). Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
3. Pour de meilleurs résultats et pour prolonger la durée de vie de la table de cuisson, il est recommandé de la nettoyer après chaque utilisation.

Salissures légères

1. Nettoyez avec un nettoyant ménager tout usage, puis utilisez un nettoyant pour vitres afin d'éliminer les traces.

Salissures modérées

1. Des nettoyants pour tables de cuisson vitrocéramiques disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions figurant sur l'emballage du produit.

Résidus fortement brûlés

1. Nettoyez avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique disponible dans le commerce. Suivez les instructions figurant sur l'emballage du produit.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir conçu pour le nettoyage des surfaces en verre. Assurez-vous que la lame est propre et neuve afin de minimiser les risques de rayer la table de cuisson.
3. Tenez le grattoir à un angle d'environ 45° et appliquez une pression ferme, puis faites glisser la lame en douceur sur les résidus tenaces.
4. Une fois les résidus importants éliminés, nettoyez de nouveau avec un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique.

Déversements sucrés / Plastique

1. Les déversements sucrés et les plastiques fondus peuvent endommager la table de cuisson s'ils ne sont pas retirés immédiatement, et ces dommages peuvent ne pas être couverts par la garantie.
2. Éteignez tous les éléments chauffants de la table de cuisson et retirez tous les ustensiles.
3. Comme indiqué ci-dessus, utilisez un grattoir à lame de rasoir propre et neuf et portez un gant de cuisine pour retirer rapidement les déversements sucrés ou le plastique fondu de la surface en verre pendant qu'elle est encore chaude.
4. Essuyez rapidement les résidus retirés en les éloignant de l'élément chauffant chaud à l'aide d'un essuie-tout sec.
5. Attendez que la surface en verre de la table de cuisson soit complètement refroidie avant d'effectuer un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

Boutons de commande

1. Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que tous les boutons sont en position OFF, puis tirez-les droit vers vous pour les retirer des axes de commande.
2. Lavez les boutons à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Assurez-vous que l'intérieur de chaque bouton est complètement sec avant de les réinstaller sur l'appareil.

Retrait du tiroir de rangement

1. Pour nettoyer le tiroir de rangement inférieur, tirez-le jusqu'à la butée, puis soulevez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil.
2. Pour réinstaller le tiroir, alignez les rails du tiroir avec les glissières latérales et poussez-le en place jusqu'à ce qu'il soit complètement engagé.

Intérieur du four

1. Vérifiez l'intérieur du four après chaque utilisation pour déterminer si des déversements ou des éclaboussures nécessitent un nettoyage. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide, en utilisant de l'eau et un savon doux pour éliminer les salissures légères.

Vitre de la porte du four

1. Nettoyez l'extérieur de la vitre de la porte avec un nettoyant pour vitres. Rincez et essuyez avec un chiffon sec.
2. Évitez de rayer ou de frapper la vitre, car cela pourrait provoquer sa casse.

Grilles du four

1. Toutes les grilles du four peuvent être lavées à l'eau tiède savonneuse.
2. Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. Un tampon en laine d'acier non abrasif peut être utilisé si nécessaire.
3. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez complètement avant de les remettre en place.

Cavité du four

1. Nettoyez les déversements d'aliments une fois que le four a refroidi. À haute température, les résidus alimentaires peuvent réagir avec la surface en porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, une attaque chimique, des piqûres ou des marques blanchâtres.
2. Utilisez un détergent doux et de l'eau tiède. Essuyez avec un chiffon doux ou une éponge.

Retrait / Installation de la porte du four

Pour une utilisation normale de la cuisinière, il n'est pas recommandé de retirer la porte du four. Toutefois, si cela est nécessaire, assurez-vous que le four est éteint et refroidi.

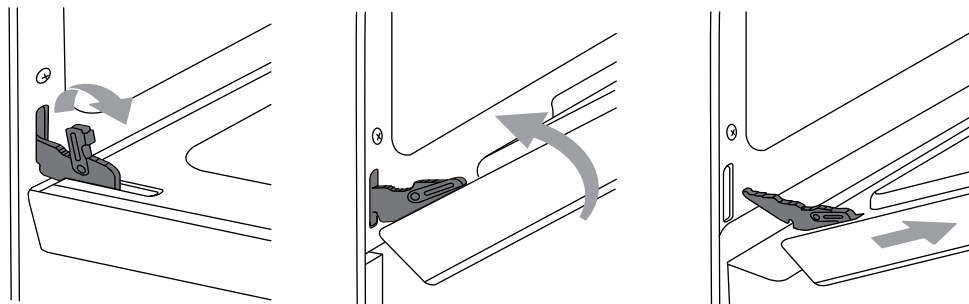
Remarque :

- 1) La porte du four est lourde.
- 2) Si la porte est retirée, assurez-vous lors de la réinstallation qu'elle fonctionne correctement et qu'elle est bien étanche. Si le joint de porte n'est pas parfaitement étanche, la chaleur s'échappant autour de la porte pourrait enflammer les armoires.

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Déverrouillez les verrous des charnières des deux côtés en les faisant pivoter autant que possible vers le cadre de la porte ouverte.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte.
4. Refermez la porte jusqu'à la position de retrait, soit environ 5 degrés ou 2 à 3 pouces avant la fermeture complète. Si la position est correcte, les bras de charnière bougeront librement.
5. Soulevez la porte vers le haut et retirez-la jusqu'à ce que les bras de charnière soient dégagés des fentes.

IMPORTANT: Ne soulevez pas la porte par la poignée.



Installation de la porte

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte.
2. En maintenant la porte au même angle que la position de retrait (environ 5 degrés ou 2 à 3 pouces avant la fermeture complète), insérez l'encoche des bras de charnière dans la partie inférieure des fentes de charnière. L'encoche doit être complètement engagée au fond des fentes.

IMPORTANT: Ne soulevez pas la porte par la poignée.

3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'encoche n'est pas correctement positionnée au fond des fentes.
4. Verrouillez les verrous de charnière en les faisant pivoter vers les fentes dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
5. Fermez la porte du four. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme librement et qu'elle est bien de niveau lorsqu'elle est fermée.

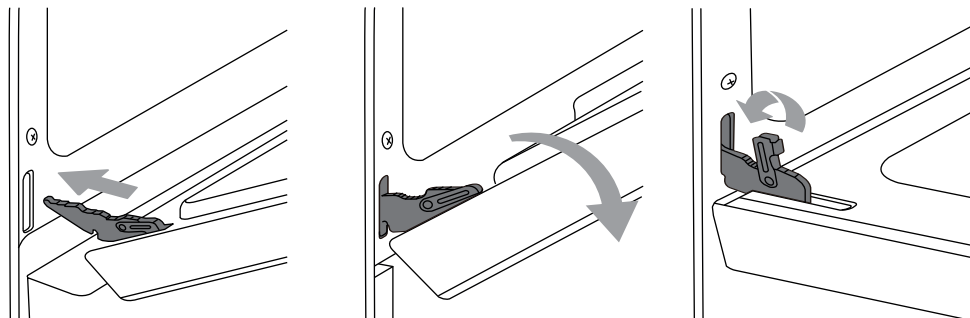
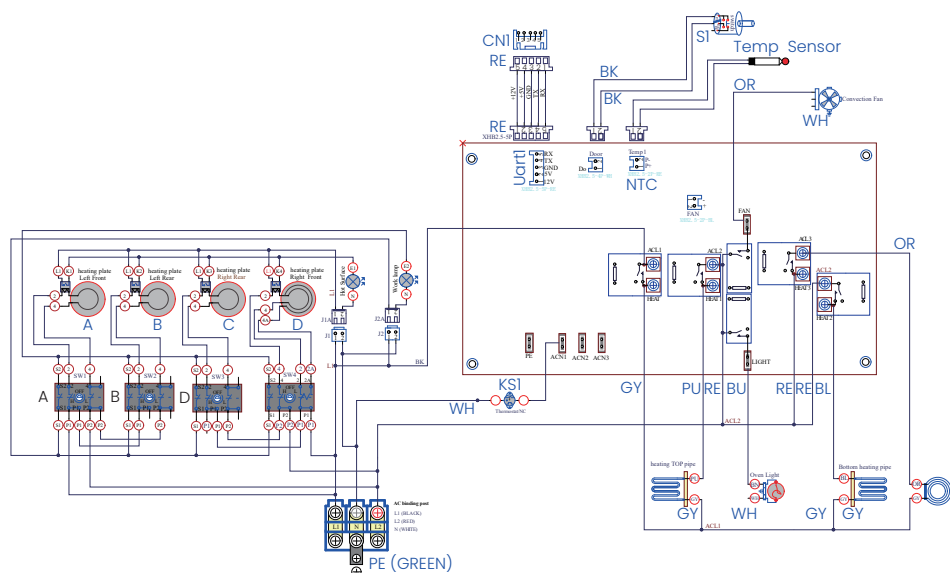


Schéma de câblage



Couleur des fils									
Black	Brown	Red	Orange	Yellow	Green	Blue	Purple	Gray	White
BK	BN	RE	OR	YE	GR	BL	PU	GY	WH

Dépannage

Table de cuisson

Problème	Causes possibles	Solution
Les éléments de surface ne s'allument pas	1. Aucune alimentation électrique vers la cuisinière.	1. Assurez-vous que le cordon est branché dans une prise mise à la terre. 2. Vérifiez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	2. Les commandes ne sont pas réglées correctement.	1. Vérifiez que le bon bouton est sélectionné. 2. Réglez correctement l'élément souhaité.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson	1. La taille des ustensiles de cuisson ne correspond pas à celle de l'élément.	1. Utilisez des ustensiles adaptés à la taille de l'élément. 2. Ne dépassez pas de plus de 1 po (2,5 cm). 3. Ajustez la chaleur au besoin.
Les éléments de surface s'allument et s'éteignent fréquemment	1. Fonctionnement normal pour maintenir le niveau de chaleur.	1. Fonctionnement normal. 2. L'élément alterne pour maintenir la température.
L'élément de surface cesse de rougir lorsqu'il est réglé à une température plus basse	1. L'élément est encore chaud.	1. Fonctionnement normal. 2. L'élément reste chaud jusqu'au refroidissement.
Les résultats de cuisson ne sont pas conformes aux attentes	1. Utilisation d'ustensiles inappropriés.	1. Voir « Utilisation des ustensiles appropriés » (section « Fonctionnement »).
	2. Le bouton de commande n'est pas réglé sur le niveau de chaleur approprié.	2. Voir « Utilisation des éléments de la table de cuisson » (section « Fonctionnement »).
Impossible de maintenir une ébullition soutenue ou la cuisson est trop lente	1. Utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés.	1. Utilisez des casseroles à fond plat adaptées au diamètre. 2. Voir « Utilisation des ustensiles appropriés » (section « Fonctionnement »).
	2. Utilisation de grands ustensiles sans couvercle.	1. Les grands ustensiles perdent de la chaleur par le dessus. 2. Utilisez un couvercle.

Problème	Causes possibles	Solutions
Zones de décoloration sur la table de cuisson	1. Débordements non nettoyés avant utilisation.	1. Voir « Entretien ».
	2. La table de cuisson n'est pas nettoyée correctement.	1. Voir « Entretien ».
	3. Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.	1. Nettoyez avec un produit pour table vitrocéramique. 2. Utilisez des ustensiles à fond propre et sec.
Rayures ou abrasions sur la surface de la table de cuisson	1. Des particules grossières (sel, sable) entre la table de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des rayures.	1. Assurez-vous que la surface et les fonds des ustensiles sont propres avant utilisation. 2. Les petites rayures n'affectent pas la cuisson et s'atténuent avec le temps.
	2. Ustensiles à fond rugueux utilisés.	1. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. 2. Voir la section « Entretien ».
	3. Produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique utilisés.	1. Voir la section « Entretien ».
Marques métalliques	1. Frottement d'ustensiles métalliques sur la surface.	1. Ne faites pas glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. 2. Utilisez un nettoyeur pour table de cuisson vitrocéramique pour enlever les marques. 3. Voir la section « Entretien ».
Traces ou taches brunes	1. Débordements d'aliments brûlés sur la surface.	1. Utilisez un grattoir à lame pour enlever les résidus. 2. Voir la section « Entretien ».

Four

Problème	Causes possibles	Solutions
Odeur forte lors de la première utilisation du four	1. Revêtement de protection appliqué lors de la fabrication.	1. Normal pour un appareil neuf — l'odeur disparaîtra après quelques utilisations.
	2. Présence de matériaux d'emballage.	1. Retirez tout l'emballage (autour de la porte et dans le tiroir).
Le four ne chauffe pas	1. Absence d'alimentation électrique.	1. Vérifiez le disjoncteur ou le fusible. 2. Assurez-vous que l'alimentation électrique est correcte.
	2. Commande du four non activée.	1. Assurez-vous qu'une température est sélectionnée.
Le four met trop de temps à cuire	1. Les fours peuvent varier légèrement.	1. Augmentez le calibrage du four pour accélérer la cuisson. 2. Voir « Réglages du four » (section « Fonctionnement »).
Les aliments sont trop cuits	1. Les fours peuvent varier légèrement.	1. Diminuez le calibrage du four pour réduire la surcuisson. 2. Voir « Réglages du four » (section « Fonctionnement »).
Le four ne cuit pas uniformément	1. Ustensiles ou position de grille inappropriés.	1. Voir « Utilisation des grilles du four » (section « Fonctionnement ») et la position de grille recommandée selon le mode de cuisson. 2. Réduisez la température de 25°F (15°C) en mode Convection Bake. 3. Essayez une autre position de grille. 4. Descendez la grille pour dorer davantage le dessous. 5. Montez la grille pour dorer davantage le dessus.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	1. Les composants électroniques ne sont pas encore suffisamment refroidis.	1. Le ventilateur s'arrête automatiquement une fois les composants refroidis.
L'affichage du four reste éteint	1. Interruption de l'alimentation électrique.	1. Coupez l'alimentation au disjoncteur/fusible, puis réactivez-la. 2. Si le problème persiste, contactez le service.
L'affichage du four est allumé mais ne répond pas	1. Erreur système.	1. Réinitialisez l'alimentation au disjoncteur pour rétablir le système.

Problem	Cause possible	Solutions
La lumière du four reste allumée	1. La porte n'est pas complètement fermée.	1. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la fermeture de la porte. Vérifier l'état de la charnière et de l'interrupteur de porte.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	1. Ampoule desserrée ou grillée.	1. Réinstallez ou remplacez l'ampoule. 2. Évitez de toucher l'ampoule avec les doigts.
Impossible de retirer le couvercle de la lentille	1. Accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille.	1. Essuyer la zone du couvercle de la lentille avec un chiffon propre et sec avant de tenter de le retirer.
Horloge et minuterie ne fonctionnent pas correctement	1. Absence d'alimentation électrique.	1. Vérifier le disjoncteur ou la boîte à fusibles. 2. S'assurer que le four est correctement alimenté.
Humidité excessive sur la vitre	1. Condensation due à des aliments à forte teneur en humidité.	1. Cela est normal. 2. La condensation disparaît à mesure que le four chauffe. 3. Les modes Convection Bake et Convection Roast éliminent l'humidité.
Éclats sur la porcelaine	1. Intérieur en porcelaine endommagé par les grilles du four.	1. Lors du retrait et de la remise en place des grilles, les incliner vers le haut et ne pas forcer afin d'éviter d'endommager la porcelaine.
« E » et un chiffre s'affichent	1. Erreur système détectée.	1. Il s'agit d'un code d'erreur. 2. Appuyer sur Cancel/Off pour effacer l'affichage et arrêter le signal sonore. 3. Si nécessaire, réinitialiser l'alimentation au disjoncteur. 4. Si le code persiste, le noter et contacter un technicien qualifié.

Tiroir

Problème	Cause possible	Solution
Le tiroir ne coulisse pas correctement ou frotte	1. Le tiroir est mal aligné.	1. Tirer complètement le tiroir, puis le repousser entièrement.
	2. Le tiroir est surchargé ou la charge est mal répartie.	1. Réduire la charge et la répartir uniformément.

Codes d'erreur

Code d'erreur	Description
F1E1	Défaillance de communication du système.
F3E1	Erreur du circuit du capteur de cavité du four (ouvert/court-circuit).
F3E2	Problème avec le connecteur du capteur de température du four sur le circuit imprimé.
F3E3	Le four ne chauffe pas après 15 minutes de fonctionnement.
F6E5	Température du four supérieure au seuil maximal prédéfini de 649 °F (343 °C).

Garantie

Garantie limitée de deux ans (pièces et main-d'œuvre)

1. Pendant deux ans à compter de la date d'achat initiale, Vesta fournira gratuitement les pièces ou composants de remplacement non consommables présentant des défauts de fabrication.
2. Vesta se réserve le droit, à sa discrétion, de réparer ou de remplacer toute pièce jugée défectueuse en raison d'un défaut de fabrication ou de matériaux.
3. Les pièces consommables non couvertes par cette garantie comprennent notamment les ampoules et les filtres.

Pour obtenir un service de garantie, vous devez fournir :

1. Une facture ou un reçu valide indiquant la date et le lieu d'achat.
2. Le numéro de modèle ou le nom du produit.
3. Une description de la défaillance du produit ou de la pièce.

Exclusions de garantie

La garantie ne couvre pas :

1. Les pièces consommables telles que les ampoules, tuyaux, joints et filtres.
2. Tout produit endommagé par négligence, mauvaise installation, accident, abus, mauvaise utilisation, catastrophes naturelles, ou alimentation électrique insuffisante/excessive.
3. Les conditions mécaniques ou environnementales anormales, ainsi que tout démontage, réparation ou modification non autorisés, ou le non-respect des instructions d'installation.
4. L'utilisation non résidentielle, commerciale ou gouvernementale, ou toute utilisation non conforme à l'usage prévu.
5. Les éclats, bosses ou fissures causés par une mauvaise utilisation.
6. Le non-entretien du produit ou de ses pièces conformément aux instructions.
7. L'utilisation de pièces ou d'accessoires incompatibles avec ce produit.
8. Le remplacement des fusibles ou la réinitialisation des disjoncteurs.
9. Les tuyaux gelés ou brisés, les dégâts d'eau, l'humidité, la moisissure ou toute croissance biologique.
10. Les connexions inappropriées avec des équipements d'autres fabricants.
11. Toute modification non autorisée.
12. Les dommages causés par inondations, incendies, vents, foudre, atmosphères corrosives ou autres conditions hors du contrôle de Vesta.
13. Toute altération, suppression ou falsification des informations d'identification d'origine, ou les produits revendus d'occasion.

Contactez-nous

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur d'électroménagers de cuisine préféré. Nous nous engageons à offrir une expérience produit exceptionnelle et un service à la clientèle exceptionnel.

Si vous avez besoin d'aide avec votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez contacter notre équipe du service à la clientèle par l'une des méthodes suivantes, et un représentant vous aidera dans les plus brefs délais.

Téléphone :

1-866-80VESTA(83782)

9 h 30 à 18 h 00 (heure de l'Est), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

Courriel :

service@vesta.cuisine

Formulaire en ligne :

<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

