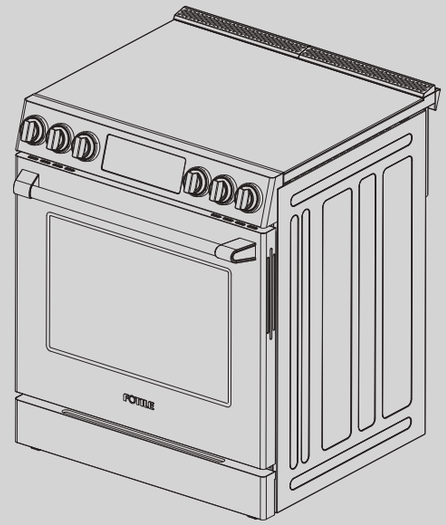


FOTILE

A BREATH OF FRESH ENGINEERING®

Use and Care Manual

ELECTRIC RANGE

Model: RES30551/RES30552 P1-P35

Manual de Uso y Cuidado

ELECTRICO ESTUFA

Modelo: RES30551/RES30552 P36-P73

Manuel d'utilisation et d'entretien

ÉLECTRIQUE CUISINIÈRE

Modèle: RES30551/RES30552 P74-P111

使用和保养手册

电烤箱灶

型号: RES30551/RES30552 P112-P139

1109001602090

THANK YOU FOR MAKING FOTILE A PART OF YOUR HOME

Thank you for purchasing the series of products elaborately designed and manufactured by FOTILE!
Before use and installation, please read through this manual carefully and follow the instructions as directed. This is of great importance to maintain excellent working conditions of the products and also enables satisfactory experience for you.

It is recommended that you contact FOTILE Service Center any time you need advice, repair or maintenance services so that we can be of service promptly.

FOTILE
Happiness Starts In Your Kitchen!

Table of Contents

Important Safety Information ---- 2
Product Overview ---- 7
- Specifications ---- 7
- Design of Your Range ---- 8
- What's Included with Your Range ---- 8

Before Using for the First Time ---- 9
- Cleaning Your Range ---- 9
- Tips for Saving Energy ---- 9

Surface Cooking ---- 10
- Before Surface Cooking ---- 10
- Operations ---- 12

All Lock ---- 13
Sync Function ---- 14
Oven Cooking ---- 15
- Control Display Screen and Oven Mode Knob ---- 15
- Setting the Clock and Off-Screen Display ---- 16
- Setting the Kitchen Timer ---- 16
- Setting the Temperature Unit ---- 17
- Oven Light On and Off ---- 17
- Cooking Modes ---- 17
- Sabbath Mode ---- 18
- Quick Preheat ---- 19
- Timed Cooking ---- 19
- Delay Start ---- 20
- FreshBake™ Feature ---- 20

Cooking Guide ---- 21
Cleaning and Maintenance ---- 23
Trouble Shooting ---- 33

Important Safety Information

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to the range and/or structure per installation instructions.
- Engage the range to the anti-tip device installed per installation instructions.
- Re-engage the anti-tip device if the range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See the installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If your range is removed for cleaning, servicing, or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping the range and can result in death or serious burns to children or adults.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

⚠ WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Use and Care Manual.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.

- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit, or stand on any part of the appliance.

⚠ CAUTION:

- Do not store items of interest to children above a range or on the back guard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room. Do not touch the surface units, the heating elements, or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn, even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas near the surface units, or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up, and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke, or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur. Contact a qualified technician immediately.
- Cook food thoroughly to help protect against food-borne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- The working temperature range for the product is -59℉~104℉(-15℃~40℃).

⚠ WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes, and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they come into contact with hot surfaces, causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

⚠ WARNING

IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet, or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. The introduction of fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at any heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite, resulting in a fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat frying thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in the ignition of clothing. The proper relationship between cookware and surface units will also improve efficiency.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden changes in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials, and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If there is a power outage during appliance use, the range will not resume operation when the power is restored. Users must reset all knobs before using the range again.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop breaks, cleaning solutions, and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items, such as knives, sharp instruments, rings, or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, such items may ignite. The heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may also cause them to ignite.
- Use a ceramic glass cooktop cleaner and a non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning and Maintenance section for detailed instructions.

- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

⚠ WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease build-up. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cookware, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cookware, pizza/baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke, or fire.
- Do not open the oven door during steam clean, avoiding burns caused by steam or hot water.

⚠ WARNING

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-cleaning operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-cleaning cycle, remove pans, oven racks, glides, air fry trays, and other cookware from the oven. Do not use self-cleaning to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-cleaning cycle, wipe grease and food soil from the oven. An excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Ensure the oven interior is dry and free of water before performing self-cleaning. Otherwise, hazardous carbon monoxide may be produced.
- Only clean the parts listed in this manual.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To ensure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is the application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE:

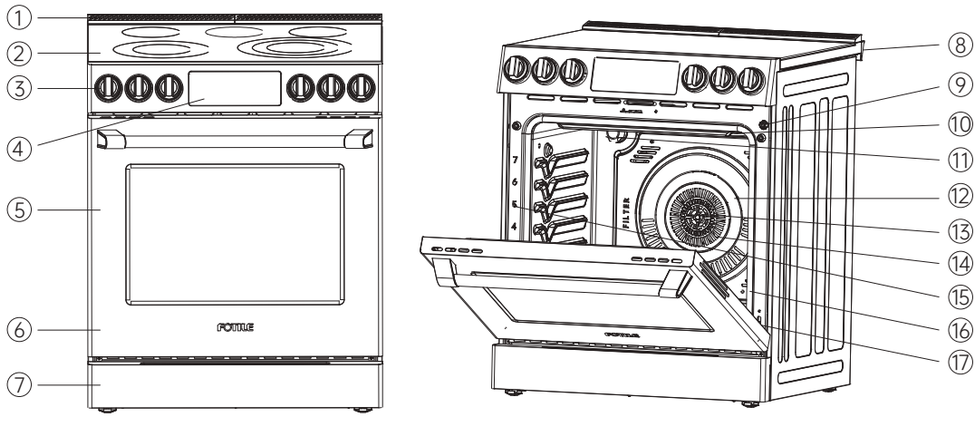
- All protective packing must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.
- All bags can not allow children to play, there is a choking risk。

Product Overview

Specifications

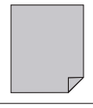
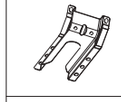
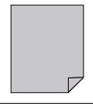
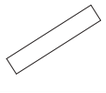
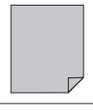
Model	RES30551	RES30552
Power Supply	120/240VAC 13.0 kW 40A 120/208VAC 9.8 kW 40A	120/240VAC 13.6 kW 40A 120/208VAC 10.2 kW 40A
Dimensions		
Width	29 15/16in(759mm)	29 15/16in(759mm)
Height	35 7/8in(910mm)	35 7/8in(910mm)
Depth (door closed)	30 3/16in(766mm)	30 3/16in(766mm)
Depth (door open 90°)	50 7/8in(1291mm)	50 7/8in(1291mm)
Features		
Burner	LF & RF：10in/6in 3.0kW/1.6kW LR & RR：6in 1.2kW M：6in 100W Warming	RF：12in/10in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW LF：10in/6in 3.0kW/1.6kW LR & RR：6in 1.2kW M：6in 100W Warming
Residual Heat Indicator	Red Light	LED Light Strip
Oven Capacity	5.7cu.ft.	5.7cu.ft.
Racks	7	7
Oven Light	2*40W	2*40W
Oven Features	BAKE, CONV.BAKE, BROIL HI/LO, CONV.BROIL, CONV.ROAST, AIR FRY, PROOF, WARM Quick Preheat, Sabbath Mode	BAKE, CONV.BAKE, BROIL HI/LO, CONV.BROIL, CONV.ROAST, AIR FRY, PROOF, WARM Quick Preheat, Sabbath Mode
Other Features	All Lock	FreshBake™, All Lock
Settings	Delay Start, Timed Cooking, Clock, ℃/℉, Off-Screen Display	Delay Start, Timed Cooking, Clock, ℃/℉, Off-Screen Display
Cleaning	Self Clean 2/3/5h Steam Clean	Self Clean 2/3/5h Steam Clean
Drawer	Storage (Manual Opening)	Storage (Toekick)

Design of Your Range



①Detachable Rear Vent ②Glass Cooktop ③Control Knobs
④Control Display Screen ⑤Four-layer Glass Oven Door ⑥Hidden Bake Element
⑦Storage Drawer ⑧Rear Filler Kit ⑨Automatic Oven Light Switch
⑩Broil Element ⑪Oven Light ⑫Convection Element
⑬Convection Fan ⑭FreshBake™ Filter Kit(on certain models)
⑮Rack Position ⑯Door Gasket ⑰Model and Serial Number

What's Included with Your Range

Figure	Name	Quantity	Figure	Name	Quantity
	ELECTRIC RANGE	1		Rear Filler Kit (Include 4 screws)	1
	Glide	1		Door Handle (Include 2 pre-installed screws)	1
	Rack	2(RES30552) 1(RES30551)		Use and Care Manual	1
	Air Fry Tray	1		Installation Instructions	1
	Anti-Tip Bracket (Include 4 screws & A Template)	1		Warranty Card	1
	Filler Strip	2		Circuit Diagram	1

Before Using for the First Time

Your range must be properly installed by a qualified technician before use.
Read and understand all safety precautions and the Use and Care Manual information before using the range.

Cleaning Your Range

It's normal to notice a distinct smell before using your range for the first time. This smell is typically due to adhesives and protective oils used during manufacturing. These substances are harmless, and you significantly reduce the smells through a proper cleaning and a burn-off cycle before using the oven for the first time.
It's recommended that you do not cook any food before cleaning and the burn-off cycle, as the smell may contaminate your food.

Cleaning Steps:

1. Remove accessories: Take out any removable parts, such as glide, rack, tray, and manuals, in the oven and remove all packing materials from outside.
2. Use a gentle detergent: Apply a mild, non-abrasive cleaning solution and wipe the glide, rack, tray, and the interior and exterior of the oven. Never use harsh chemicals that might react under heat.
3. Operate a burn-off cycle: Set the oven to CONV.ROAST and run the oven at 400 °F(205°C) for 15 minutes. Ensure your kitchen is well-ventilated during this time. If the smell persists after the cycle, repeat the process once or two more times.
4. Wipe again: Once you no longer smell oil or a burnt odor, use a warm, soapy wash cloth to wipe the inside of the oven for the last time after the oven is completely cool. After cleaning, ensure all surfaces are dry before proceeding.
5. Re-install accessories: Re-install the cleaned glide, rack, and tray you previously removed.

Tips for Saving Energy

The following will help you to use your appliance in an energy-saving manner:

- Use flat pots or pans with cover for cooking.
- Keep the cooktop surface and the bottom of the pan and pot clean. Dirt will reduce the heat transmission between the burner and the bottoms of the pan or pot.
- Select the burner suitable for the bottom size of the pot. Always select the correct pot size for your dishes, as larger pots require more energy.
- In case of prolonged cooking, switch off the burner or oven a few minutes before the cooking completes to use the residual heat.
- Cook with cookware that is dark or coated in dark enamel, as it absorbs heat more effectively.
- Perform pre-heating while cooking if advised in the user manual or cooking instructions.
- Try not to open the oven frequently during cooking.
- Cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible.

Surface Cooking

⚠ WARNING



Fire Hazard
Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

Before Surface Cooking

⚠ CAUTION

- Do not use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when not in use.
- Do not store heavy items above the cooktop surface, as they may fall and damage the cooktop.
- Do not place aluminum foil or plastic items, such as salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the range when it is in use. The hot air from the vent could melt plastics or ignite flammable items.
- Make sure the correct surface area is turned on.
- Never cook food directly on the glass. Always use cookware.
- Never leave surface units unattended.
- Turn the surface units on only after placing the cookware.
- Turn the surface units off before removing the cookware.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.
- Do not touch the surface units before they have cooled down.
- The surface may still hot and burns may occur if you touch the glass surface before it has cooled down sufficiently.
- Clean spills in the cooking area in time to prevent a tough cleaning chore later. Moreover, greasy spillovers may catch fire.
- If your storage cabinet is directly above the cooking surface, ensure that the items are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. A heavy or hard object may drop and damage the cooktop.
- Do not let any objects fall onto the plate. Objects, even as small as a salt shaker, may damage the glass cooktop.
- The surface cooking area will glow red when the heating element is on. The temperature rises gradually and evenly. Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF to maintain the selected setting even at the HI setting. This helps to prevent damage to the glass cooktop.
- The surface cooking area may not glow red when an element is on, especially when set to a low heat setting. This is normal.
- Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area.
- Cookware should be no more than 1/2 inch (13mm) bigger or smaller than the cooking area.

- Cleaning the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating.
- The cooktop "WORKING" indicator light is on the control panel. When any cooktop control knob on the control panel is turned on, the "WORKING" indicator light will go on. For some models, the knob backlight indicates the working status. When the cooktop knob is turned on, the backlight will be displayed.
- The hot surface indicator light is at the surface or on the control panel.
- The hot surface indicator light will go on as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.
- Use pans with sufficient capacity for the amount of food cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
- To avoid damaging the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, the air between the lid and the cooktop may shrink, and the cooktop could break when the lid is removed.
- Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another, always lift and never slide them. Otherwise, it may leave scratches or even cause cracks.
- This appliance features one or more surface units of different sizes. Select cookware large enough to cover the surface unit heating element. Undersized cookware will expose a portion of the heating element and may result in the ignition of clothing.
- Only use pots or pans with flat bottoms.
- Use pots and pans with ground bottoms. Sharp edges may scratch the surface. Aluminum or copper bottoms and rough finishes of cookware or bakeware could also leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not use aluminum pots and pans, as aluminum damages the glass surface.
- Clean up all spills and soils for foods with sugar as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly and remove the spills wearing oven mitts while the surface is still warm. Cooled-down sugary spills can adhere to the cooktop and cause pitting and permanent marks.
- Ensure pan handles are not accidentally caught or knocked. Do not get hot by adjacent heating zones. Avoid using pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move when filled can also be hazardous.
- Never cover the cooking surface with aluminum foil or other objects that may restrict heat dissipation.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They may leave aluminum marks that cannot be completely removed.
- A cooktop cleaner and cooktop scraper are recommended. For more information, see the "Cleaning and Maintenance" section.

● Home Canning Tips:

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

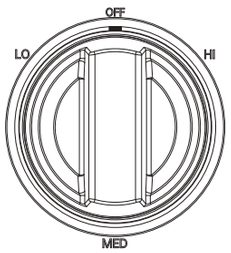
Be careful when canning to prevent burns from steam or heat.

Flat-bottomed canners are recommended.

Water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Operations

▶ Single Surface Unit Control Knob

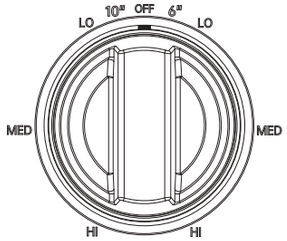


NOTE: Settings are marked on the control knob.

- Push and turn the knob to the desired setting.
- The knob will click into position at both OFF and HI settings. You might hear a slight click when turning the knob, indicating the knob is maintaining your desired setting.
- The working indicator light or knob backlight will go on when any surface unit is turned on.
- The abovementioned features also apply to models with dual or triple surface units.

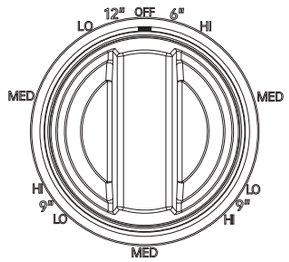
▶ Dual Surface Units Control Knob

The cooktop with dual surface units features two unit sizes. You can match the unit size to your cookware size.



▶ Triple Surface Units Control Knob (on certain models)

The cooktop with triple surface units features three unit sizes. You can match the unit size to your cookware size.



▶ Warming Zone Control Knob

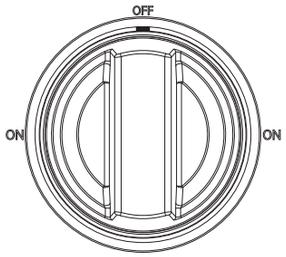
⚠ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria reproduce on food at temperatures below 140 ℉(60℃).

- Always warm hot food. Do not use the warm setting to heat cold food.
- Do not use the warm setting for more than 2 hours.

Turn the control knob to the ON position in either direction.

NOTE: The surface warmer does NOT glow red like the other cooking elements.



NOTE:

A HOT SURFACE indicator light will:

1. Go on when the unit is too hot to touch.
2. Stay on even after the unit is turned off.
3. Stay on until the unit is cooled down to approximately 150℉(65℃).

NOTE:

When the range is in use, the entire cooktop area may become hot.

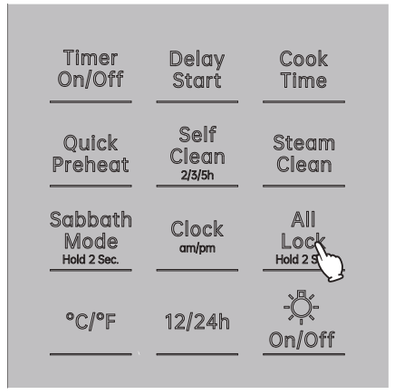
When the Self Clean mode is turned on, all cooktop features will be locked and the cooktop will not start when the knob is turned. The backlight will also be disabled for models with backlighting knobs.

After exiting or ending the Self Clean mode, please make sure that all knobs are in the "OFF" position before you can use the cooktop again.

All Lock

When the appliance is not in use, press and hold the button for 2 seconds to lock all features.

No feature will be enabled even if the knob is turned or the control panel is touched. The knob backlight or working indicator light will not light up, indicating that the appliance is not in the working state.



Press and hold the button for 2 seconds to unlock.

At this time, all knobs must be turned to the "OFF" position before the appliance can be used again.

Sync Function

The range features a hood sync function and can be connected to hood models featuring the same function to achieve automatic on/off control.

Use the following methods:

1. Pairing to the hood: Refer to the manual of the specific FOTILE range hood.
2. About the control function:

(1) The paired hood will start the extraction automatically when a cooktop knob is turned on or when any oven function starts;

(2) When all knobs and the oven are turned off, the paired hood also turns off automatically or switches to auto-delay off.

NOTE:

This appliance has been tested to comply with the limits for a Class B digital device under Part 15 of the FCC Rules. These limits reasonably protect against harmful interference in a residential installation. This appliance generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful inference to radio communications. However, there is no guarantee that such interference will not occur in a particular installation. Whether this appliance harmfully interferes with radio or television reception can be determined by turning the appliance off and on. The user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

Adjust or relocate the receiving antenna.

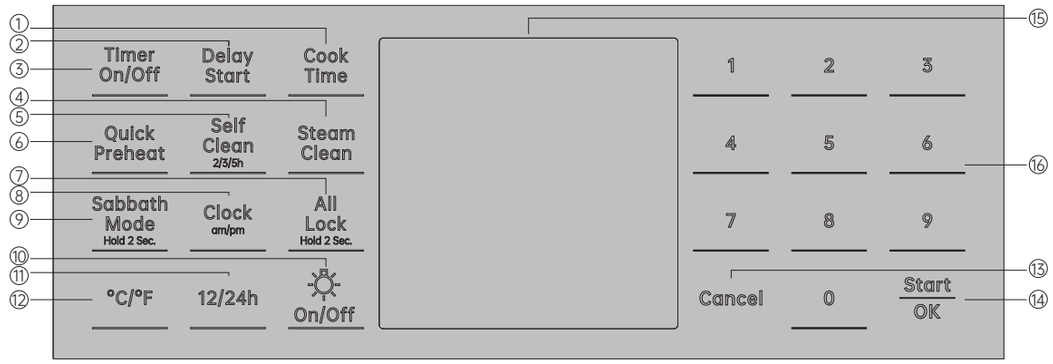
Increase the separation between the appliance and the receiver.

Connect the appliance to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

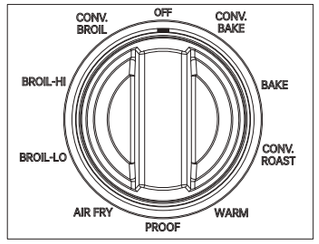
Oven Cooking

Control Display Screen



① Cook Time ② Delay Start ③ Timer On/Off ④ Steam Clean
⑤ Self Clean 2/3/5h ⑥ Quick Preheat ⑦ All Lock ⑧ Clock am/pm
⑨ Sabbath Mode ⑩ ☼ On/Off ⑪ 12/24h ⑫ ℃/℉
⑬ Cancel ⑭ Start/OK ⑮ Display Screen ⑯ Numeric Keypad

Oven Mode Knob



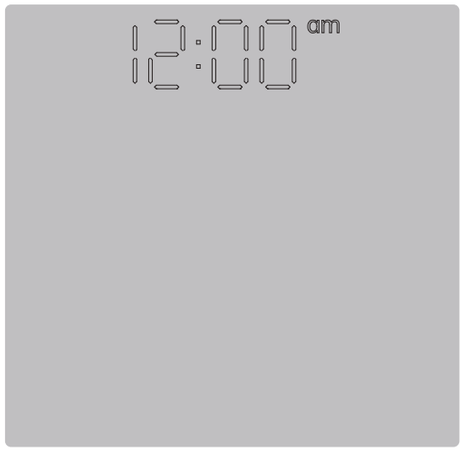
NOTE:

Oven Mode Settings are marked on the control knob.

The working indicator light or knob backlight will go on when any modes on the knob is turned on.

Setting the Clock

The oven features time-related functions that require the current time. Therefore, it is important to set the clock before using the oven.
When the range is powered for the first time, "12:00 am" will be displayed on the screen.



How to set the clock:

1. Press "Clock."
   The screen will display "--:-- am."
   The clock is set to 12:00 am by default.
   Press "Clock" to switch between am and pm.
2. Press the numbers on the keypad to enter the current time in hours and minutes. For example, press 9, 3, and 0 for 9:30.
3. Press Start/OK to save the changes.

12/24h Switch:

Before or after setting the clock, press"12/24h".

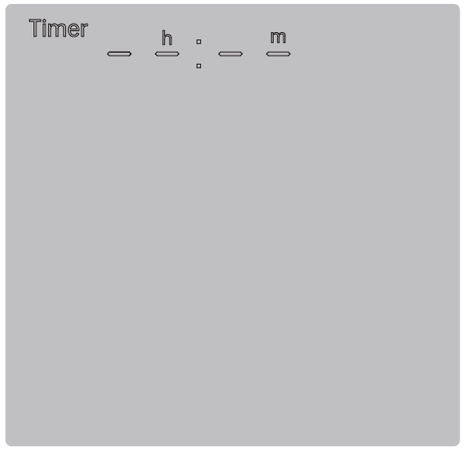
How to turn off the clock display:

Press and hold "Clock" for 5 seconds.
To show the clock time, press and hold "Clock" for 5 seconds.
The clock does not require setting again.

NOTE:

- Pressing "Clock" any time the screen shows the clock will adjust the time. Therefore, if you have set a delayed cooking, DO NOT change the time, as it may affect your scheduled cooking.
- If no buttons are pressed within 30 seconds after pressing "Clock," the clock reverts to the original setting.
- Please reset the clock time after a power outage.
- After some time, the clock time may deviate from the actual time. Adjust the clock regularly to ensure its accuracy.

Setting the Kitchen Timer



1. Press the "Timer On/Off" button to enter the timer feature.
2. Press the keypad to enter the timer duration. For example, press 0, 3, and 0 for 30 minutes.
3. Press the "Start/OK" button to complete the setting.
4. The buzzer beeps when the time is up. Press the "Timer On/Off" button to turn off the timer.

Setting the Temperature Unit

Press the "℃/℉" button in any state with a temperature display to switch between temperature units.

Oven Light On/Off

Press the " ☼ On/Off" button to turn the oven light on or off.

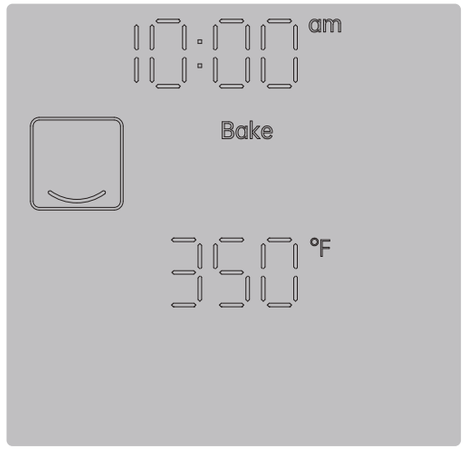
NOTE:

The oven light will be disabled in the Self Clean mode to protect its lifespan.
If the oven door is open for more than 15 minutes, the oven light will automatically turn off.

Cooking Modes

The following takes the Bake mode as an example

1. Turn the knob to the "BAKE" position
2. Press the "Start/OK" button to start baking, or adjust the temperature using the keypad and press the "Start/OK" to start baking.
3. Turn the knob to the "OFF" position after the baking is complete.



The abovementioned operations also apply to modes, including CONV.BAKE, BROIL HI/LO, CONV.BROIL, CONV.ROAST, AIR FRY, PROOF, AND WARM.
The default temperature for these modes, with adjustable temperature ranges, is shown in the table below。

Mode	Default Temp.(℃/℉)	Range of Temp.(℃/℉)
BAKE	177/350	77-288/170-550
BROIL HI	288/550	/
BROIL LOW	205/400	/
CONV. BAKE	163/325	63-274/145-525
CONV. BROIL	218/425	135-274/275-525
CONV. ROAST	163/325	63-274/145-525
AIR FRY	218/425	177-288/350-550
PROOF	35/95	30-52/85-125
WARM	77/170	/

For modes which the temperature can be adjusted:

1. During working, enter the temperature by pressing the keypads and then press "Start/OK".
2. When entering the temperature, if it exceeds the settable range, the system will automatically adjust to the closest value. Press "Start/OK" to directly start, or adjust the temperature again and then press "Start/OK" to confirm.

Sabbath Mode

This feature requires the BAKE mode.

1. Turn the knob to the "BAKE" position.
2. Continue with the default temperature or set the temperature via the keypad.
3. Press the "START/OK" button to start the Bake feature.
4. Press and hold "Sabbath Mode" for 2 seconds to complete the setting.
5. The screen displays "SAB" only.

Press and hold "Sabbath Mode" for 2 seconds to cancel and return to the default state of the Bake mode.

Turn the knob to the "OFF" position, and the appliance returns to the standby state.

NOTE:

1. There is no display or buzzer prompt when the Sabbath mode starts or ends.
2. The oven light status cannot be changed after entering the Sabbath mode. To turn on the oven light, please turn it on before entering the Sabbath mode. In this way, the light will remain on even if the door is closed after entering the Sabbath mode.
3. After completing the settings, turn the knob to the "OFF" position, the screen will remain unchanged, but the appliance will disable the BAKE function.
4. To adjust the baking temperature after starting the Sabbath mode, enter the temperature number on the keypad and press "Start/OK." If the temperature entered exceeds the adjustable range (170~550℉/77~288℃) for baking, the appliance will automatically set it to the closest value. You need to press "Start/OK" again to complete the adjustment. Therefore, it is recommended to press start twice after adjusting the temperature to ensure a successful setting.
5. If the cooking time is set for the BAKE mode, the BAKE feature ends and the screen remains unchanged when the time is up. If no cooking time is set, the appliance continues operation.
6. In case of a power outage during the Sabbath mode, the appliance exits the BAKE mode after the power is restored to ensure safety. However, the appliance remains in the Sabbath mode.

Quick Preheat

This feature allows the oven to quickly preheat to the desired temperature, saving time but consuming more electricity.

1. Press "Quick Preheat."
2. Set the preheat temperature via the keypad.
3. Press"Start/OK" to complete the setting.
4. The appliance will sound a long beep after the preheating is complete.

Press "Cancel" to exit the Quick Preheat state.

NOTE:

Turning the oven mode knob will exit the Quick Preheat state when quick preheat is in progress.

Timed Cooking

Press the button to set the desired cooking duration. The oven stops working when the set time is up.

For example, to bake at 375 ℉ for 30 minutes

1. Turn the knob to the "BAKE" position.
2. Enter 3, 7, and 5 via the keypad to set the temperature.
3. Press "Cook Time."
4. Enter 0, 3, and 0 via the keypad to set the duration.
5. Press "Start/OK" to complete the setting.

You can also set the cooking time during the baking process.

For example, when the oven is preheated, the appliance will sound a long beep. Put the food in, and

1. Press "Cook Time."
2. Enter 0, 3, and 0 via the keypad to set the duration.
3. Press "Start/OK" to complete the setting.

To modify the Cook Time:

1. Press "Cook Time."
2. Enter the new duration via the keypad.
3. Press "Start/OK" to complete the setting.

To cancel the Cook Time:

1. Press "Cook Time."
2. Press "Cancel."

NOTE:

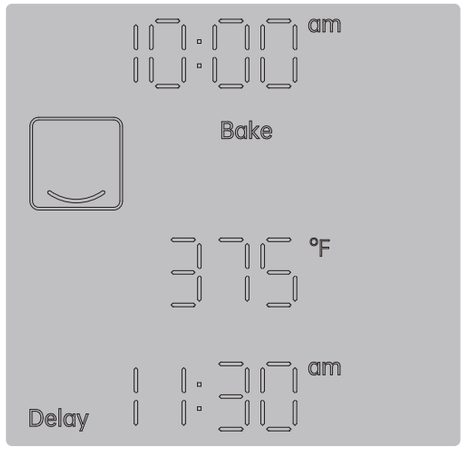
The allowed cooking time for each mode is as follows:

If no cooking time is set, the maximum cooking time is 12 hours. After this, the cooking mode will automatically end and return to its initial state.

Mode and Duration

Mode	Default Duration	Rang of Duration
BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
BROIL HI	/	/
BROIL LOW	/	/
CONV. BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
CONV. BROIL	/	/
CONV. ROAST	/	00:01min-12:00 h/min
AIR FRY	/	00:01min-12:00 h/min
PROOF	/	00:01min-12:00 h/min
WARM	03:00 h/min	/
Quick Preheat	/	/

Delay Start



For example, to bake at 375 °F and delay the start of baking until 11:30, first set the clock to the correct time of day.

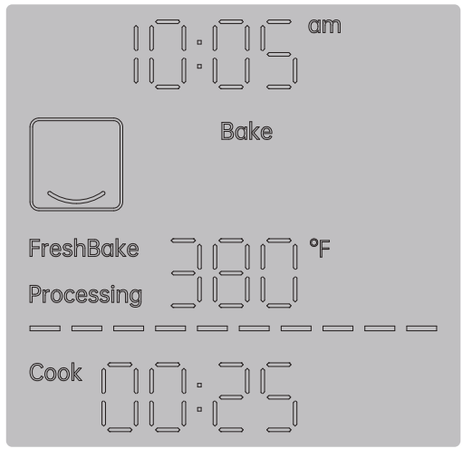
1. Turn the knob to the "BAKE" position.
2. Enter 3, 7, and 5 via the keypad to set the temperature.
3. Press "Delay Start"
4. Enter 1, 1, 3, and 0 via the keypad to set the baking start time.
5. Press"Start/OK" to complete the setting.

To cancel Delay Start, turn the knob to the "OFF" position.

NOTE:
Delay Start is only available in modes including BAKE, CONV.BAKE, CONV.BROIL, CONV.ROAST, and AIR FRY.
Please set the correct clock time. Otherwise, the appliance will not start cooking at the proper time.

FreshBake™ Feature (available on certain models)

The oven features the FreshBake™ system to reduce the smoke, odor, and other gaseous volatile organic compounds (VOCs) and condensable fine particulate matter (CFPM) generated when the oven works, making cooking healthier.
FreshBake™ automatically turns on in modes including BAKE, CONV.BAKE, BROIL HI/LO, CONV.BROIL, CONV.ROAST, AIR FRY, and Self Clean.

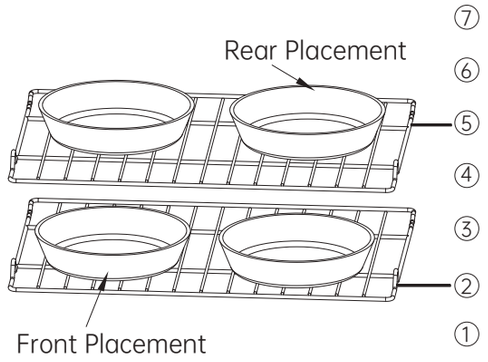


Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer Cakes, Sheet Cakes, Bundt Cakes, Muffins, Quick Breads on a Single Rack	BAKE	3flat	Use shiny cookware.
Layer Cakes* on Multiple Racks	BAKE CONV. BAKE	2 ext and 5 flat	Use shiny cookware. Ensure sufficient airflow (see illustration below).
Chiffon Cakes (Angel Food Cake)	BAKE	1flat	Use shiny cookware.
Cookies, Biscuits, Scones on Multiple Racks	CONV. BAKE	2 ext and 5 flat 1 flat, 3 flat, 5 ext	Use shiny cookware. Ensure sufficient airflow.
Yeast Breads	PROOF	2 or 3flat	Cover dough loosely.
	BAKE	3flat	
Beef & Pork			
Hamburgers	BROIL HI	6 flat	Use a broiler pan; move food down for more doneness and less searing. Observe the food closely when broiling. For best performance, center the food under the broil heater.
Steaks & Chops	BROIL HI	6 flat or 5 ext	Use a broiler pan; move food down for more doneness and less searing. Observe the food closely when broiling. For best performance, center the food under the broil heater.
Roasts	BAKE CONV. ROAST	2 or 3flat	Use a low-sided pan, such as a broiler pan. No preheating is required.

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Poultry			
Whole Chicken	BAKE CONV. ROAST	2 or 3flat	Use a low-sided pan, such as a broiler pan. No preheating is required.
Bone-in Chicken Breasts, Legs, Thighs	BROIL LO BAKE	3flat	If the chicken is breaded or coated in sauce, avoid using the Broil Hi mode. Broil with the skin side down first. Observe the food closely when broiling. For best performance, center the food under the broil heater.
Boneless Chicken Breasts	BROIL LO BAKE	3flat	When broiling, move the food down for more doneness and less searing and up for greater searing and browning. For best performance when broiling, center the food under the broil heater or burner.
Whole Turkey	BAKE CONV. ROAST	1flat	Use a low-sided pan, such as a broiler pan. No preheating is required.
Turkey Breast	BAKE CONV. ROAST	3flat	Use a low-sided pan, such as a broiler pan. No preheating is required.
Fish	BROIL LO	6 flat(1/2in-(12.7mm) thick or less) 5 flat(>1/2in-(12.7mm))	Observe the food closely when broiling. For best performance, center the food under the broil heater.
Casseroles	BAKE	3 or 4flat	

*When baking four cakes at a time, use racks 2 ext and 5 flat. Place the pans as shown so they are not directly above one another. Cook food thoroughly to help protect against food-borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at IsItDoneYet.gov. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Rack positions

Cleaning and Maintenance

Control Lockout

We recommend deactivating the cooktop and oven functions before cleaning.
Refer to the All Lock section in this manual.
After cleaning, please unlock the product again.

Cleaning the Range Exterior

Ensure all controls are turned off and all surfaces are cooled down before cleaning any part of the range.



⚠ WARNING

If your range is removed for cleaning, servicing, or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is restored. Failure to take this precaution could result in tipping the range and can result in death or serious burns to children or adults.

▶ Detachable Rear Vent

Use a Phillips screwdriver to unscrew the four screws on the back, then slide the two vents forward by 1/4in(6.4mm) to remove them.

Clean with mild, soapy water or vinegar and water.

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleaners.

For stubborn stains, use a sponge pad to wipe, rinse thoroughly with clean water and dry before reassembling.

Alternatively, they can be cleaned in the dishwasher.

▶ Glass Cooktop

Follow these steps to maintain and protect the surface of your glass cooktop:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic glass cooktop cleaner. It helps to protect the cooktop and facilitates cleanups.
2. Regularly using ceramic glass cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic glass cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No rinsing is needed.

NOTE: DO NOT heat the cooktop before it is thoroughly cleaned.

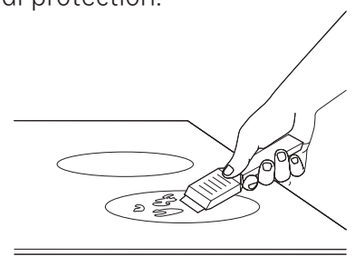
Burned-On Residue

NOTE: Glass surface damage may occur if you use scouring pads other than those recommended.

1. Allow the cooktop to cool down.
2. Apply a few drops of ceramic glass cooktop cleaner on the area with burned-on residue.
3. Use a non-scratch cleaning pad for ceramic glass cooktops, rub the area with residue, and apply pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the above steps as needed.
5. After removing all residues, polish the entire surface with ceramic glass cooktop cleaner and a paper towel for additional protection.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool down.
2. Use a single-edge razor scraper at an angle of approximately 45° against the glass cooktop and apply pressure as necessary to scrape off the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic glass cooktop cleaner on the area with burned-on residue. Use a non-scratch cleaning pad to remove any residue.
4. After removing all residues, polish the entire surface with ceramic glass cooktop cleaner and a paper towel for additional protection.



NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

▶ Control Knobs

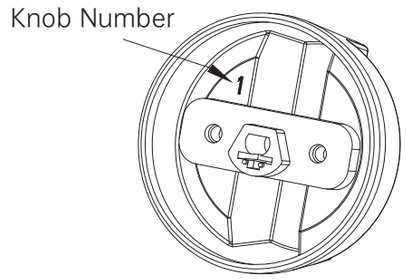
The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the OFF position and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be washed with soapy water.

Make sure the inside of the knobs is dry before reinstalling them.

Reinstall the knobs in the OFF position to ensure proper placement.

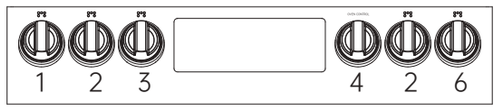
There are serial numbers on the back of the knobs, as shown below.



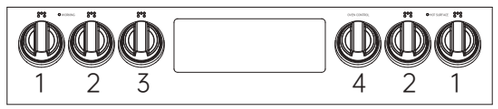
Ensure that the knobs are reinstalled following the sequence in the figure below.

Any two knobs with the same numbers are interchangeable.

Model: RES30552



Model: RES30551



▶ Control Display Screen

It's good practice to wipe the screen panel after cooking.

Clean the panel with mild, soapy water or vinegar and water.

Do not use abrasive cleaners, strong liquid cleaners, plastic scouring pads, or oven cleaners on the control panel, as they will damage the panel's finish, even stainless steel.

▶ Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleaners, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the oven interior or exterior.

Clean the exterior with mild, soapy water or vinegar and water.

When cleaning surfaces, ensure they are at room temperature and not under direct sunlight.

If the stains on the door vent trim persist, use a mild abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting liquids containing acids may cause discoloration. It should be wiped up immediately after the hot surfaces are cooled down.

▶ Stainless Steel

Do not use steel wool, as it will scratch the surface.

Use warm, soapy water, a stainless steel cleaner, or polish to clean the stainless steel surface. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Cleaning the Range Interior

Ensure all controls are turned off and all surfaces are cooled down before cleaning any part of the range. The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.
Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Clean and rinse the interior after the hot surfaces are cooled down.

▶Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleaners, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the oven interior. Clean with mild, soapy water or vinegar and water. When cleaning surfaces, ensure they are at room temperature.

▶Self Clean Mode

The Self Clean cycle cleans the oven interior with extremely high temperatures. During the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled. The kitchen should be well-ventilated during the Self Clean cycle to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the oven glide, racks, air fry tray, all cookware, or any items from the oven.
- Leaving racks in the oven during the Self Clean cycle will cause discoloration and hinder their movement.
- The kitchen should be well-ventilated to minimize the odors from cleaning. Open a window or turn on a ventilation fan or hood before self-cleaning.
- Wipe any heavy spillovers and water on the bottom of the oven.
- Ensure that the oven light cover is in place.

⚠ WARNING

- If the oven is heavily soiled with oil, perform self-cleaning before using the oven again. Otherwise, the oil may cause a fire.
- If there is a fire in the oven during self-cleaning, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not open the oven door. Introducing fresh air at self-cleaning temperatures may lead to a burst of flame. Failure to follow this instruction may result in severe burns.
- Ensure the oven interior is dry and free of water before performing self-cleaning. Otherwise, hazardous carbon monoxide may be produced.

⚠ CAUTION

- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating should be used in or around any part of the oven.
- The oven displays an F or E error code in case of a malfunction during self-cleaning. Power the oven off via the main fuse or breaker and contact a qualified technician for servicing.
- Oven parts may become hot during a Self Clean cycle. Avoid touching the cooktop, door, window, or oven vent area during this time.
- Do not leave children unattended near the appliance. The oven exterior can become very hot during the Self Clean cycle.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. Some birds are sensitive to fumes during the Self Clean cycle.
- Do not cover the oven walls, racks, bottom, or any other part of the appliance with aluminum foil or other materials. Otherwise, heat distribution will be obstructed, producing poor baking results and causing permanent damage to the oven interior, as the aluminum foil will melt to the oven interior.
- Do not forcibly open the oven door during the Self Clean cycle. Otherwise, the automatic door locking system may be damaged. Open the oven door with caution after the Self Clean cycle completes. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT during this time.
- The oven light cannot be turned on during the Self Clean cycle. The oven door can only be opened when the Self Clean cycle completes and the screen no longer displays " 🔒 ".
- During the Self Clean cycle, the cooktop elements cannot be used.
- Clean the oven and door frames with hot, soapy water and rinse them well.
- Do not clean the gasket. The oven door gasket cannot withstand abrasion. The gasket must remain intact. Replace it if it is worn.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. They are normal and do not damage the oven.
- After the oven cools, wipe away any white ash with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad. Repeat the Self Clean cycle if the oven is still not clean.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a Self Clean cycle, wipe them and the supports with a little vegetable oil to facilitate gliding.
- Fine lines may appear in the porcelain after a Self Clean cycle due to heating and cooling. They are normal and do not affect performance.
- The Self Clean cycle cannot start if the All Lock feature is enabled.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door during the cycle. The lock releases automatically when the oven cools down.
- Once the door is locked, the lock indicator light " 🔒 " remains on.

How to Use Self Clean

1. Press the "Self Clean" button, and the system defaults to 2h.
2. Press the button again to select another duration, 3h or 5h.
3. Press "Start/OK" to start the Self Clean cycle. The door locks automatically and " 🔒 " is displayed.

Press the "Cancel" button to cancel the Self Clean cycle.

When the Self Clean mode is turned on, all cooktop features will be locked and the cooktop will not start when the knob is turned. The backlight will also be disabled for models with backlighting knobs.
After exiting or ending the Self Clean mode, please make sure that all knobs are in the "OFF " position before you can use the cooktop again.

When the Self Clean mode is turned on, turning the oven mode knob will exit the Self Clean cycle.
The oven may still be hot at his time. If the temperature exceeds your desired baking mode, the mode will not be enabled. Please try again after the oven interior cools down.

After Self Clean

Please wait for the oven interior to cool down completely.
Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleaners, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the oven interior.
Clean stains with a soft cloth or paper towel.
Use steam clean again for a better cleaning effect if there are grease or soil residues.

▶ Steam Clean Mode

The Steam Clean mode cleans small spills using water and a lower cleaning temperature than the Self Clean mode.
To use the Steam Clean mode, wipe grease and soil from the oven, pour one cup of water into the bottom of the oven, and close the door.
Press Steam Clean and then press Start/OK.
Do not open the door during the 40-minute steam cleaning to avoid affecting steam cleaning performance.
Wipe any excess water and any remaining soil.

Note:
Use distilled or filtered water in the Steam Clean cycle.
Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.

▶ Racks and Air Fry Tray

All racks and air fry tray can be washed with warm, soapy water.
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub it to the left and right edges.

▶ Oven Heating Elements

Do not clean the rear element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.
The bake element is not exposed and is under the oven floor.
Clean the oven floor with warm, soapy water.

Oven Light Replacement

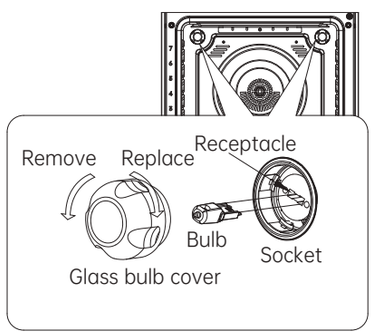
⚠ WARNING

SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing the oven light bulb, power the oven off via the main fuse or breaker. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD:
Remove the glass bulb cover and bulb after they are cooled down. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

1. Unplug the range or disconnect the power.
2. Remove the glass bulb cover in the back of the oven by turning it counterclockwise. Wear latex gloves to get a better grip.
3. Pull and remove the bulb while wearing gloves or using a dry cloth.
4. Replace the bulb with a new 120-volt, 40-watt halogen bulb (G9), ensuring it is the same type as the one removed and that the replacement bulb's voltage rating is 120 volts, not 12 volts.
5. Remove the bulb from its packaging while wearing gloves or using a dry cloth. Do not touch the bulb with bare hands, as sebum will damage it and shorten its life.
6. Push the bulb into the receptacle until it is fully home.
7. Reinstall the bulb cover by turning it clockwise.
8. Plug in the range or reconnect the power.



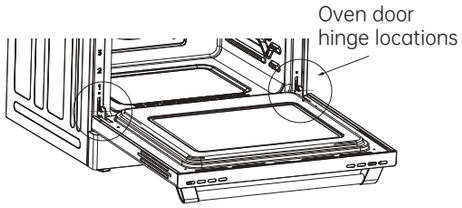
Removing and Reinstalling the Oven Door

Door Care Instructions

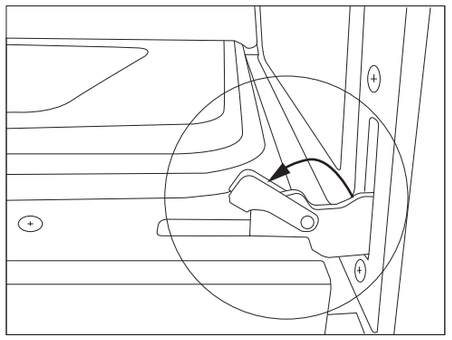
Most oven doors contain glass that breaks.
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
Do not lift the door by the handle.

Removing the Door

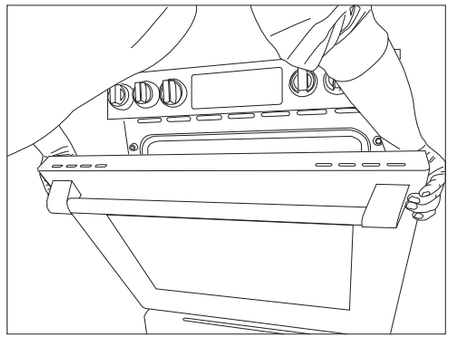
1. Open the door fully.



2. Rotate the hinge locks fully towards the open door frame. A small flat-blade screwdriver may be needed.



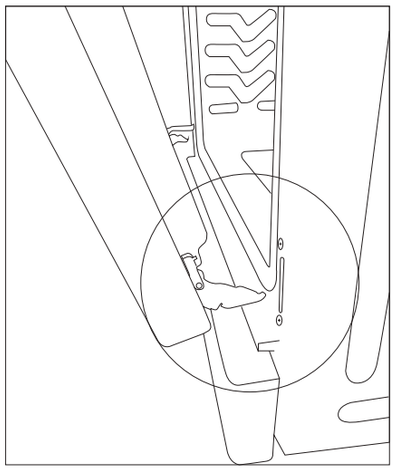
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the removal position (approximately 20 degrees to the oven). The hinge arms will be released freely when you reach the correct position.



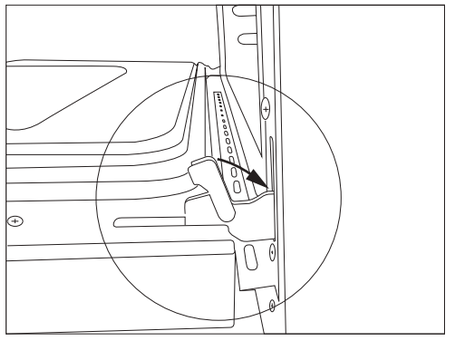
5. Lift the door up and out until the hinge arms are disengaged from the slots.

Reinstalling the Door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Holding the door at the same angle as the removal position, seat the hinge arms' indentations 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.



3. Open the door fully. If the door does not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
4. Secure the hinge locks by rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



5. Close the oven door.

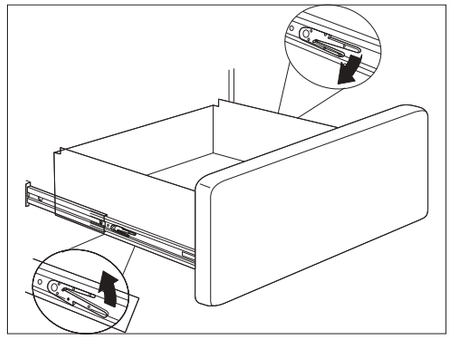
Removing and Reinstalling the Storage Drawer

The storage drawer is suitable for storing cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer.

The storage drawer under the range may be removed for cleaning. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads. Use care when handling the drawer.

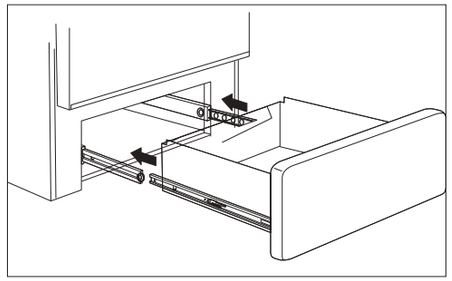
To remove the drawer:

1. Fully open the drawer.
2. Locate the latches on both sides of the drawer.
3. Pull up the left glide latch and push down the right glide latch.
4. Pull the drawer away from the range.



To reinstall the drawer:

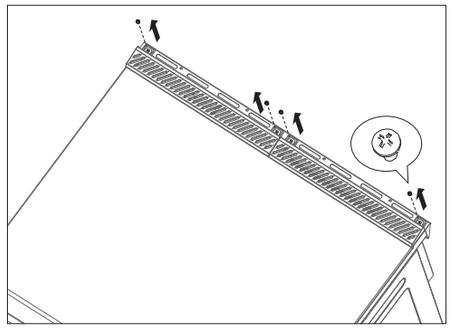
1. Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the range.
2. Push the drawer back into the range.



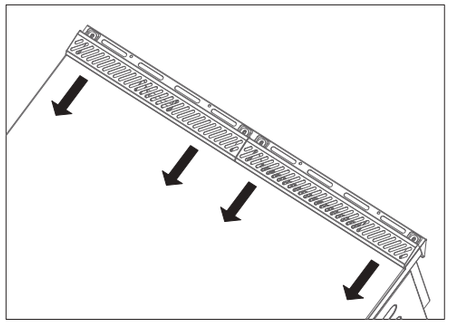
Removing and Reinstalling the Detachable Rear Vent

Removing the Detachable Rear Vent

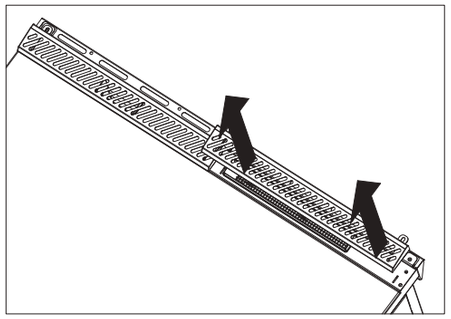
1. Remove the four screws securing the Detachable Rear Vent with a Phillips screwdriver.



2. Move the vents in the indicated direction by approximately 1/4in(6.4mm).



3. Lift the vents.



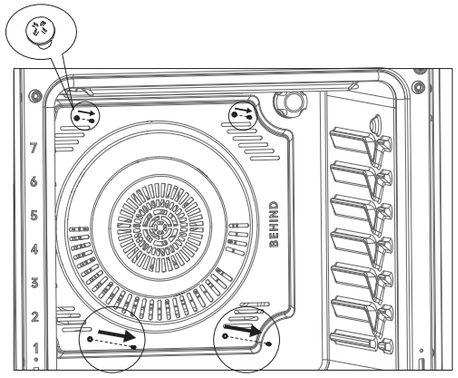
Reinstalling the Detachable Rear Vent

Assemble the vents in reverse order for its removal.

Replacing the FreshBake™ Filter (on models with FreshBake™)

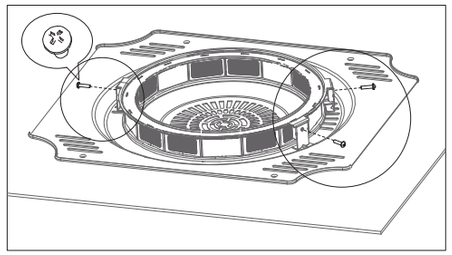
Wear gloves during disassembly and assembly.

1. Remove the four screws securing the hot air blower baffle with a Phillips screwdriver.

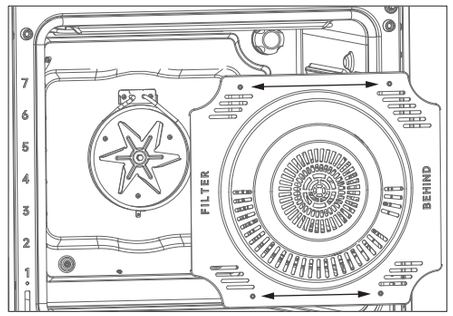


2. Remove the hot air blower baffle assembly and place it on a flat surface.
3. Remove the three screws securing the FreshBake™ Filter with a Phillips screwdriver. Take out the FreshBake™ Filter and replace it with a new one (Contact FOTILE Service for purchase). Reinstall the three screws back to the hot air blower baffle assembly.

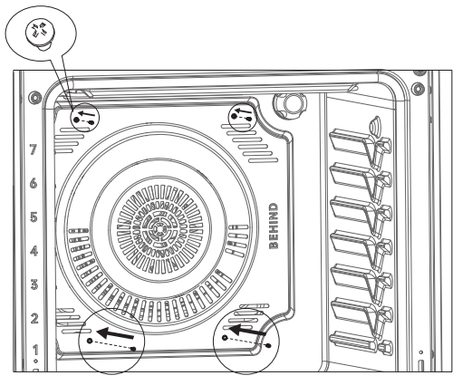
NOTE: Please make sure to align the screw holes and secure with all three screws; otherwise, it may cause operating noise.



4. Place the FreshBake™ Filter toward the heating element, keep the end with the larger screw hole spacing facing upwards, and hang it on the two brackets on the oven interior.



5. Secure the hot air blower baffle assembly with the four screws.



Troubleshooting

FOTILE strives to ensure that your electric range operates without issue.
Should you encounter unforeseen problems, refer to the table below for potential solutions.
If the problem persists after attempting the recommended remedies, please contact FOTILE.

For Customers in USA
serviceusa@fotile.com
1(888)-315-0366

For Customers in Canada
serviceca@fotile.com
1(888)-982-2377

Problem	Solution
The electric range does not work	● The power cord is unplugged - Plug it into a grounded outlet. ● The fuse is blown, or the circuit breaker is tripped - Replace the fuse or reset the circuit breaker. ● If the problem persists, seek help from an electrician.
The cooktop does not work	● The control knob is not set correctly - Push the knob and then turn it toward a setting. ● The appliance may be in the All Lock state, making the function unavailable. - Press and hold the All Lock button on the control screen for 2 seconds to unlock.
Excessive heat around cookware on the cooktop	The cookware is not the proper size - Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should be no more than 1/2 inch (13mm) bigger or smaller than the cooking area.
Cooktop cooking does not perform as expected	● The control knob is set to an incorrect heat level - Refer to the "Surface Cooking" section. ● The range is not level - Level the range. Refer to the Installation Manual.
The cooktop element cycles on and off at the High setting	The cycling of the element is due to a temperature limiter - This is normal, as the heating element may cycle on and off to prevent overheating.
The oven does not work	● Delay Start is set - Refer to the "Delay Start" section. ● All Lock is ON - Press and hold All Lock for 2 seconds to unlock. ● The oven control is set incorrectly - Refer to the "Cooking Modes" section.
The oven temperature is too high or too low	The oven temperature needs adjustment - Refer to the "Cooking Modes" stection.

Problem	Solution
Mineral deposits on the oven bottom after the Steam Clean cycle	● Tap water was used in the Steam Clean cycle - Use distilled or filtered water for the Steam Clean cycle. Remove deposits using a cloth soaked with vinegar. Then, thoroughly remove any vinegar residue using a cloth dampened with water. ● The range is not level - Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Steam Clean cycle. Level the range. Refer to the Installation Manual. Remove deposits using a cloth soaked with vinegar. Then, thoroughly remove any vinegar residue using a cloth dampened with water.
The FreshBake™ feature does not perform as expected (on models with FreshBake™)	● Please confirm that the product you are using includes FreshBake™ feature. For details, see "Specification" section. ● Ensure the mode you selected contains the FreshBake™ feature. Refer to the "FreshBake™ Feature" section. ● Cook food in a container to avoid spills of grease and sauce dripping onto the oven bottom, which will cause steam to mix with a large amount of smoke and impair the FreshBake™. ● Some marinated ingredients may produce steam during cooking due to sauce and moisture, which might include a small amount of smoke that are not fully filtered. This is normal. ● Ensure sufficient space between the bakeware and the hot air blower baffle to allow heat and air circulation. Otherwise, the FreshBake™ will be impaired. ● It is recommended that you clean the oven regularly. Otherwise, the grease or other soils inside will be heated and volatilized every time you cook, affecting the Fresh-Bake™ result. ● Prolonged usage or cooking food with a high content of animal fats may impair the FreshBake™ Filter's effective-ness, which is normal. You may purchase a FreshBake™ Filter for replacement as necessary.
The hood and range sync does not work	● Ensure your FOTILE range hood features Sync Function and is paired with your range. ● The electric control panel of the range hood or range has been repaired or replaced - Pair them again.

Problem	Solution
The Hood and Range sync does not work even after a successful pairing.	● The range hood does not automatically turn off - Ensure that all burner and oven functions have been completed. Check the range hood, as certain models may enter an auto-off state. ● The range hood does not automatically turn on - Ensure the range or oven is started when all burners and the oven are not working. ● Try again after powering off and on again the range hood and range. ● If the problem persists, contact FOTILE Service.
The display flashes F_ or E_, followed by a number or a letter.	This is an error code. Error code (the display shows a letter followed by a number) – An F6 error code can be canceled by pressing the "Cancel" button. Other error codes cannot be canceled by pressing a button. Contact FOTILE Service.

Muy buenos dias, estimado usuario

Gracias por elegir el producto de la serie FOTILE fabricado por FOTILE.
Antes de usar e instalar elproducto, por favor lea detenidamente los contenidos correspondientes de este manual de instrucciones y realice lasoperaciones según los requisitos exigidos. Esto es muy importante para mantener elproducto en perfecto estado operativo, asimismo,también le ayuda a Ud. aobtener experiencias satisfactorias en la cocina.
Le sugerimos a Ud. a comunicarse con el centro de servicios de FOTILE en cualquier momento en que Ud. requiera mantenimientoo servicio, paraque de esta manera podamos ofrecerle servicios pertinentes.

Artefactos de cocina de FOTILE, la eleccion feliz de la cocina mundial!

Tabla de Contenido

Información importante de seguridad ------- 38

Descripción general del producto ---------- 43
- Especificaciones ---------- 43
- Range Design ---------- 44
- Contenido del paquete ---------- 44

Antes de usar por primera vez ---------- 45
- Limpiar su cocina ---------- 45
- Consejos para ahorrar energía ---------- 45
- Cocción en superficie ---------- 46
- Antes de la cocción en superficie ---------- 46
- Operaciones ---------- 48

Bloqueo total ---------- 49

Vinculación de campana y cocina ---------- 50

Cocinar con el horno ---------- 51
- Pantalla de control ---------- 51
- Ajuste del reloj ---------- 52
- Ajuste del temporizador ---------- 52
- Ajuste de la unidad de temperatura ---------- 53
- Encendido/Apagado de la luz del horno ---------- 53
- Modos de cocción ---------- 53
- Modo Sabático ---------- 54
- Precalentamiento rápido ---------- 55
- Cocción programada ---------- 55
- Inicio diferido ---------- 56
- Función FreshBakeTM(disponible en ciertos modelos) ----- 57

Guía de cocina ---------- 58

Limpieza y mantenimiento ---------- 60

Información Necesaria Sobre Fallos ---------- 71

Información importante de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. No seguir estas instrucciones puede resultar en incendio, choque eléctrico, lesiones graves o muerte.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

- Un niño o adulto puede volcar la cocina y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en la cocina o estructura según las instrucciones de instalación.
- Enganche la cocina al dispositivo antivuelco instalado según las instrucciones de instalación.
- Vuelva a enganchar el dispositivo antivuelco si se mueve la cocina.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o en quemaduras graves para niños o adultos.

Para reducir el riesgo de vuelco de la cocina, esta debe estar asegurada con un soporte antivuelco correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación incluidas con el soporte para obtener más detalles antes de realizar la instalación.

Para verificar si el soporte está instalado y enganchado correctamente, mire debajo de la cocina para ver que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para facilitar la inspección. Si no es posible la inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte antivuelco esté firmemente sujeto al suelo o a la pared, y deslice la cocina hacia atrás para que la pata niveladora trasera esté debajo del soporte antivuelco.

Si se retira su cocina para limpiarla, repararla u otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente enganchado cuando se vuelva a colocar la cocina. No tomar esta precaución podría resultar en el vuelco de la cocina y puede resultar en la muerte o en quemaduras graves para niños o adultos.

Nunca retire completamente las patas niveladoras o la cocina no estará asegurada correctamente al dispositivo antivuelco.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Utilice este electrodoméstico solo para el propósito previsto tal como se describe en este Manual de uso y cuidado.

Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un instalador calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.

- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico en el panel de distribución del hogar quitando el fusible o apagando el interruptor automático.

- No deje a los niños solos: no deje a los niños solos o desatendidos donde haya un electrodoméstico en uso. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN:

- No guarde objetos de interés para los niños encima de una cocina o en el protector trasero de una cocina; los niños que trepan en la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
- Use solo agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden resultar en quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen zonas de cocción caliente o elementos calefactores. No use una toalla u otro paño voluminoso en lugar de agarraderas.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. No toque las zonas de cocción, los elementos calefactores, ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar, incluso si son de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las zonas de cocción, áreas cercanas a las zonas de cocción o cualquier área interior del horno; permita suficiente tiempo para que se enfríen primero. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la placa de cocción, las áreas frente a la placa de cocción, la abertura del ventilador del horno, las superficies cercanas a la abertura y las ranuras alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría estallar, causando una lesión.
- No use ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno excepto como se describe en este manual. Los revestimientos del horno pueden atrapar calor o derretirse, lo que resulta en daño al producto y riesgo de choque, humo o incendio.
- Evite rayar o golpear las puertas de vidrio, las placas de cocción o los paneles de control. Hacerlo puede provocar la rotura del vidrio. No cocine en un producto con vidrio roto. Pueden ocurrir descargas eléctricas, incendios o cortes. Contacte a un técnico calificado inmediatamente.
- Cocine los alimentos completamente para ayudar a proteger contra enfermedades transmitidas por los alimentos. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos se pueden encontrar en los sitios web IsItDoneYet.gov y fsis.usda.gov. Use un termómetro de alimentos para medir la temperatura de los alimentos y revise en varios lugares.
- Rango de temperatura ambiente de funcionamiento del aparato: -59℉ ~ 104 ℉(-15℃ ~ 40℃).

⚠ ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DEL HORNO

No hacerlo puede resultar en un incendio o lesiones personales.

- No almacene ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la placa de cocción, incluyendo papel, plástico, agarraderas, telas, revestimientos de paredes, cortinas, visillos y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato. Estas prendas pueden incendiarse si entran en contacto con superficies calientes, causando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en la cocina o cerca de ella. La grasa en el horno o en la placa de cocción puede incendiarse.

⚠ ADVERTENCIA

EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES Y LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua en fuegos de grasa.
- Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Sofocar una sartén en llamas en una zona de cocción cubriendo la sartén completamente con una tapa ajustada, bandeja de galletas o bandeja plana. Use un extintor de incendios de químico seco multiusos o de tipo espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la cocción, sofoque el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el horno o usando un extintor de incendios de químico seco multiusos o de tipo espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No fuerce la puerta para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar una llamarada dentro del horno. No seguir esta instrucción puede resultar en quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA PLACA DE COCCIÓN

- Nunca deje las zonas de cocción desatendidas a configuraciones de calor medio o alto. Los derrames de ebullición causan humo y derrames grasosos que pueden incendiarse.
- Nunca deje el aceite desatendido mientras fríe. Si se permite que el aceite se caliente más allá de su punto de humo, puede incendiarse, resultando en un incendio que puede extenderse a los gabinetes circundantes. Use un termómetro para frituras profundas siempre que sea posible para monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames de aceite e incendios, use una cantidad mínima de aceite al freír en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- Use un tamaño de sartén adecuado: seleccione utensilios de cocina con fondos planos lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la superficie. El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una parte de la zona de cocción al contacto directo y puede provocar el encendido de la ropa. La relación adecuada entre los utensilios de cocina y las zonas de cocción también mejorará la eficiencia.
- Al usar utensilios de cocina de vidrio/cerámica, asegúrese de que sean aptos para el uso en la placa de cocción; otros pueden romperse debido a cambios bruscos de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el mango de un recipiente debe girarse hacia el
  centro de la cocina sin extenderse sobre las zonas de cocción cercanas.

- Al flambear alimentos bajo una campana, encienda el ventilador.
- Si hay un corte de energía durante el uso del electrodoméstico, la cocina no reanudará su operación cuando se restablezca la energía. Los usuarios deben reajustar todos los mandos antes de usar la cocina nuevamente.
- Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de vidrio de la placa de cocción retendrá el calor después de que se hayan apagado los controles.
- No cocine en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción de vidrio se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte a un técnico calificado inmediatamente.
- Evite rayar la placa de cocción de vidrio. La placa de cocción puede rayarse con objetos, como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque ni almacene objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no se esté utilizando. Si la placa de cocción se enciende inadvertidamente, dichos objetos pueden incendiarse. El calor de la placa de cocción o del ventilador del horno después de apagarse también puede hacer que se incendien.
- Use un limpiador para placas de cocción de vidrio de cerámica y una almohadilla de limpieza que no raye para limpiar la placa de cocción. Espere hasta que la placa de cocción se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o paño húmedo sobre una superficie caliente puede causar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. surface.

NOTA: Los derrames de azúcar son una excepción. Deben rasparse mientras aún están calientes, usando un guante de horno y un raspador. Consulte la sección de Limpieza y mantenimiento para obtener instrucciones detalladas.

- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en la etiqueta del producto de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Aléjese de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos.
- No use el horno si un elemento calefactor desarrolla un punto brillante durante el uso o muestra otros signos de daño. Un punto brillante indica que el elemento calefactor puede fallar y presentar un riesgo potencial de quemaduras, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno inmediatamente y haga que un técnico de servicio calificado reemplace el elemento calefactor.
- Mantenga el ventilador del horno sin obstrucciones.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede incendiarse.
- Coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con el elemento calefactor caliente en el horno.
- Al usar bolsas de cocción o asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

- Deslice la rejilla del horno hasta la posición de bloqueo al cargar y descargar alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras por contacto con las superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje objetos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso. Los objetos almacenados en un horno pueden incendiarse.
- Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza/hornear o cualquier tipo de papel de aluminio o revestimiento en el fondo del horno. Estos objetos pueden atrapar calor o derretirse, lo que resulta en daños al producto y riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Durante la limpieza con vapor, no abra la puerta del horno para evitar quemaduras por el vapor o agua caliente.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO AUTOLIMPIANTE

La función de autolimpieza hace que el horno opere a temperaturas lo suficientemente altas como para quemar los residuos de alimentos en el horno. Siga estas instrucciones para una operación segura.

- No toque las superficies del horno durante la operación de autolimpieza. Mantenga a los niños alejados del horno durante la autolimpieza. No seguir estas instrucciones puede causar quemaduras.
- Antes de operar el ciclo de autolimpieza, retire las bandejas, rejillas del horno, guías, bandejas para freidora de aire y otros utensilios de cocina del horno. No use la autolimpieza para limpiar otras partes, como bandejas de goteo o tazones.
- Antes de operar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y los residuos de alimentos del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede incendiarse, causando daños por humo en su hogar.
- Si el modo Self Clean (Autolimpieza) falla, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación. Hágalo revisar por un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni revestimiento protector de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Asegurese de que el interior del horno este seco y libre de agua antes de realizar la autolimpieza. De lo contrario,se puede producir monoxido de carbono peligroso.
- Limpie solo las partes enumeradas en este manual.

Cómo quitar la película protectora de envío y la cinta de embalaje

Sujete con cuidado una esquina de la película protectora de envío con los dedos y despéguela lentamente de la superficie del electrodoméstico. No use objetos afilados para quitar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para evitar daños en el acabado del producto, la forma más segura de quitar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicar un detergente líquido para lavar platos doméstico. Aplique con un paño suave y deje que se absorba.

NOTA:

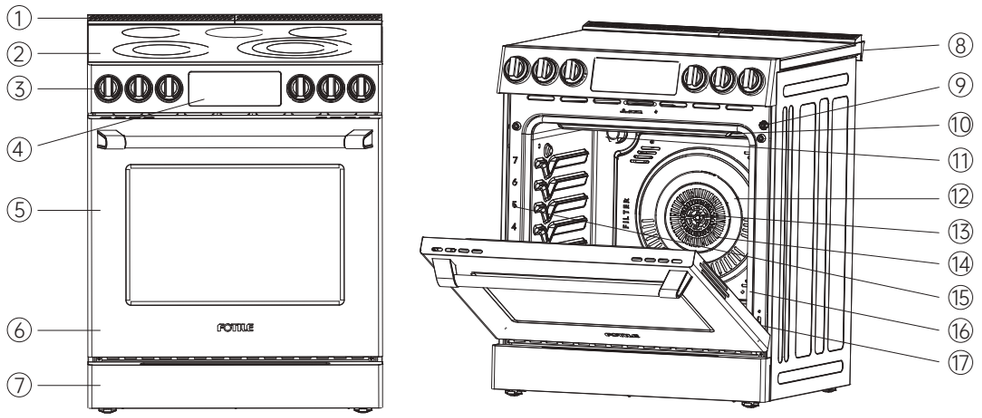
- Todos los materiales de embalaje protector deben retirarse de todas las partes. No se puede quitar si se hornea.
- Todas las bolsas no pueden permitir que los niños jueguen, hay un riesgo de asfixia.

Descripción general del producto

Especificaciones

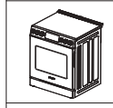
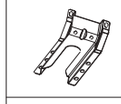
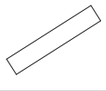
Módulo	RES30551	RES30552
Fuente de alimentación	120/240VAC 13.0 kW 40A 120/208VAC 9.8 kW 40A	120/240VAC 13.6 kW 40A 120/208VAC 10.2 kW 40A
Dimensiones		
Ancho	29 15/16in(759mm)	29 15/16in(759mm)
Altura	35 7/8in(910mm)	35 7/8in(910mm)
Profundidad (puerta cerrada)	30 3/16in(766mm)	30 3/16in(766mm)
Profundidad (puerta abierta a 90°)	50 7/8in(1291mm)	50 7/8in(1291mm)
Características		
Quemador	Frontal izquierdo y frontal derecho: 10in/6in 3.0kW/1.6kW Trasero izquierdo y trasero derecho: 6in 1.2kW Central:6in 100W Warming	Frontal derecho: 12in/10in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW Frontal izquierdo: 10in/6in 3.0kW/1.6kW Trasero izquierdo y trasero derecho: 6in 1.2kW Central:6in 100W Warming
Lámpara indicadora de calor residual del quemador	Luz roja	Tira de luz LED
Capacidad del horno	5.7cu.ft.	5.7cu.ft.
Rejillas	7	7
Luz del horno	2*40W	2*40W
Características del horno	Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Broil HI/LO (Asar (alto/bajo)), Convection Broil (Asar por convección), Convection Roast (Gratinar por convección), Air Fry (Freír con aire), Proof (Fermentar), Warm (Mantener caliente), Quick Preheat (Precalentamiento rápido), Sabbath Mode (Modo Sabático)	Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Broil HI/LO (Asar (alto/bajo)), Convection Broil (Asar por convección), Convection Roast (Gratinar por convección), Air Fry (Freír con aire), Proof (Fermentar), Warm (Mantener caliente), Quick Preheat (Precalentamiento rápido), Sabbath Mode (Modo Sabático)
Otras características	Todo bloqueo	FreshBake™, bloqueo total
Configuraciones	Inicio retardado, cocción programada, reloj, ℃/℉, apagado automático de 12 h, visualiazación de pantalla apagada	Inicio retardado, cocción programada, reloj, ℃/℉, apagado automático de 12 h, visualiazación de pantalla apagada
Limpieza	Autolimpieza 2/3/5 h Limpieza a vapor	Autolimpieza 2/3/5 h Limpieza a vapor
Cajón inferior	Cajón de almacenamiento (apertura manual)	Cajón de almacenamiento (emergente)

Range Design



① Kit de ventilación trasera desmontable
② Placa de cocción de vidrio
③ Perillas de contol
④ Pantalla de control
⑤ Puerta del horno de vidrio de cuatro capas
⑥ Elemento de horneado oculto
⑦ Cajón de almacenamiento
⑧ Kit de relleno trasero
⑨ Interruptor automático de luz del horno
⑩ Elemento de asado
⑪ Luz del horno
⑫ Elemento de convección
⑬ Ventilador de convección
⑭ Kit de filtro(Solo algunos modelos)
⑮ Rejilla
⑯ Junta de la puerta
⑰ Modelo y número de serie

Contenido del paquete

Figura	Nombre	Cantidad		Figura	Nombre	Cantidad
	ELECTRICO ESTUFA	1			Kit de relleno trasero (Contiene 4 tornillos)	1
	Guía	1			Manija de la puerta (Incluye 2 tornillos preinstalados)	1
	Rejilla	2(RES30552) 1(RES30551)			Manual del usuario	1
	Bandeja	1			Instrucciones de Instalación	1
	Soporte antivuelco (Incluye 4 tornillos y hoja de instalación)	1			Tarjeta de garantía	1
	Tira acolchada	2			Esquema Eléctrico	1

Antes de usar por primera vez

Su cocina debe ser instalada correctamente por un técnico calificado antes de usarla.
Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar la cocina.

Limpiar su cocina

Es normal notar un olor distintivo antes de usar su cocina por primera vez. Este olor se debe típicamente a los adhesivos y aceites protectores utilizados durante la fabricación. Estas sustancias son inofensivas, y puede reducir significativamente los olores mediante una limpieza adecuada y un ciclo de quemado antes de usar el horno por primera vez.
Se recomienda que no cocine ningún alimento antes de la limpieza y el ciclo de quemado, ya que el olor puede contaminar su comida.

Pasos de limpieza:

1. Retire los accesorios: Saque todas las partes removibles del horno, como guías, rejillas, bandejas y manuales, y retire todos los materiales de embalaje del exterior.
2. Use un detergente suave: aplique una solución de limpieza suave y no abrasiva para limpiar las guías, rejillas, bandejas y el interior y exterior del horno. Nunca use productos químicos agresivos que puedan reaccionar con el calor.
3. Realice un ciclo de quemado: configure el horno en CONV.ROAST (gratinar por convección), y haga funcionar el horno a 205 ℃ (400 ℉) durante 15 minutos. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada durante este tiempo.
   Si el olor persiste después del ciclo, repita el proceso una o dos veces más.
4. Limpie nuevamente: una vez que ya no huela a aceite o a quemado, use un paño tibio y jabonoso para limpiar el interior del horno por última vez después de que el horno esté completamente frío. Después de la limpieza, asegúrese de que todas las superficies estén secas antes de continuar.
5. Reinstale los accesorios: reinstale las guías, rejillas y bandejas limpias que retiró anteriormente.

Consejos para ahorrar energía

Lo siguiente le ayudará a usar su electrodoméstico de manera eficiente:

- Use ollas planas o sartenes con tapa para cocinar.
- Mantenga limpia la superficie de cocción y el fondo de las ollas y sartenes. La suciedad reducirá la transmisión de calor entre el quemador y el fondo de las ollas o sartenes.
- Seleccione el quemador adecuado para el tamaño del fondo de la olla. Seleccione siempre el tamaño adecuado de la olla para sus platos, ya que las ollas más grandes requieren más energía.
- En caso de cocción prolongada, apague el quemador u horno unos minutos antes de que termine la cocción para usar el calor residual.
- Cocine con utensilios de cocina que sean oscuros o estén recubiertos de esmalte oscuro, ya que absorben el calor de manera más efectiva.
- Realice el precalentamiento mientras cocina si está recomendado en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
- Trate de no abrir el horno con frecuencia durante la cocción.
- Cocine más de un plato en el horno al mismo tiempo siempre que sea posible.

Cocción en superficie

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio
Apague todas las perillas cuando termine de cocinar.
No hacerlo puede resultar en un incendio e incluso la muerte.

Antes de la cocción en superficie

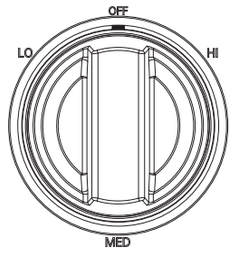
PRECAUCIÓN

- No use la superficie de cocción de vidrio como tabla de cortar.
- No coloque ni guarde objetos que puedan derretirse o incendiarse sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando no esté en uso.
- No guarde objetos pesados sobre la superficie de cocción, ya que pueden caer y dañar la placa de cocción.
- No coloque papel de aluminio ni objetos de plástico, como saleros y pimenteros, soportes para cucharas o envoltorios de plástico sobre la cocina cuando esté en uso. El aire caliente del ventilador podría derretir plásticos o inflamarse objetos inflamables.
- Asegúrese de que la zona de cocción correcta esté encendida.
- Nunca cocine alimentos directamente sobre el vidrio. Siempre use utensilios de cocina.
- Nunca deje las zonas de cocción desatendidas.
- Encienda las zonas de cocción solo después de colocar los utensilios de cocina.
- Apague las zonas de cocción antes de retirar los utensilios de cocina.
- No use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y ser muy difícil de quitar.
- No toque las zonas de cocción antes de que se hayan enfriado.
- La superficie aún puede estar caliente y causar quemaduras.
- Limpie los derrames en la zona de cocción a tiempo para evitar una tarea de limpieza difícil posterior. Además, los derrames grasosos pueden incendiarse.
- Si su armario de almacenamiento está directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los objetos se usen con poca frecuencia y puedan almacenarse de manera segura en un área sometida a calor. Las temperaturas pueden ser peligrosas para líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- Evite almacenar frascos o latas sobre la placa de cocción. Un objeto pesado o duro puede caer y dañar la placa de cocción.
- No deje que ningún objeto caiga sobre la placa. Los objetos, incluso tan pequeños como un salero, pueden dañar la placa de cocción de vidrio.
- La zona de cocción superficial brillará en rojo cuando el elemento calefactor esté encendido. La temperatura aumenta de manera gradual y uniforme. Los elementos radiantes tienen un limitador que permite que el elemento alternar entre ON (ENCENDIDO) y OFF (APAGADO) para mantener la configuración seleccionada incluso en la configuración HI (ALTA). Esto ayuda a prevenir daños en la placa de cocción de vidrio.
- La zona de cocción superficial puede no brillar en rojo cuando un elemento está encendido, especialmente cuando se configura a una temperatura baja de calefacción. Esto es normal.
- El ciclo en la configuración HI (ALTA) es normal y puede ocurrir si los utensilios de cocina son demasiado pequeños para el elemento radiante o si el fondo de los utensilios de cocina no es plano.
- Use utensilios de cocina del mismo tamaño que la zona de cocción superficial.
- Los utensilios de cocina no deben ser más de 1,3 cm (1/2 pulgadas) más grandes o pequeños que la zona de cocción.
- Limpiar la placa de cocción antes y después de cada uso ayudará a mantenerla libre de manchas y proporcionará el calentamiento más uniforme.
- La luz indicadora de "WORKING" (FUNCIONANDO) de la placa de cocción está en la pantalla de control. Cuando se enciende cualquier perilla de control de la placa de cocción en la pantalla de control, se encenderá la luz indicadora de "WORKING" (FUNCIONANDO). En algunos modelos, la luz de fondo de la perilla indica el estado de funcionamiento. Cuando se enciende la perilla de la placa de cocción, se mostrará la luz de fondo.
- La luz indicadora de superficie caliente está en la superficie o en la pantalla de control.
- La luz indicadora de superficie caliente se encenderá mientras cualquier zona de cocción superficial esté demasiado caliente para tocarla, incluso después de que la zona de cocción superficial esté apagada.
- Use sartenes con suficiente capacidad para la cantidad de comida cocinada para que no se derramen y causen una limpieza innecesaria.
- Para evitar dañar la placa de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que la placa de cocción se enfría, el aire entre la tapa y la placa de cocción puede encogerse, y la placa de cocción podría romperse al retirar la tapa.
- Coloque siempre las sartenes en el centro de los quemadores. Al trasladar las sartenes de un quemador a otro, siempre levántelas y nunca las deslice. De lo contrario, puede dejar rayones o incluso causar grietas.
- Este aparato cuenta con una o más zonas de cocción de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la zona de cocción. Los utensilios de cocina demasiado pequeños expondrán una parte del elemento calefactor y pueden provocar la ignición de la ropa.
- Utilice solo ollas o sartenes con fondos planos.
- Utilice ollas y sartenes con fondos pulidos. Los bordes afilados pueden rayar la superficie. Los fondos de aluminio o cobre y los acabados rugosos de los utensilios de cocina o de horneado también pueden dejar rayones o marcas en la placa de cocción.
- No utilice ollas y sartenes de aluminio, ya que el aluminio daña la superficie de vidrio.
- Limpie todos los derrames y residuos de alimentos con azúcar lo antes posible. Permita que la placa de cocción se enfríe un poco y retire los derrames usando guantes de horno mientras la superficie aún esté caliente. Los derrames de azúcar enfriados pueden adherirse a la placa de cocción y causar picaduras y marcas permanentes.
- Asegúrese de que los mangos de las sartenes no se atrapen o golpeen accidentalmente. No se caliente por zonas de calentamiento adyacentes. Evite usar sartenes que sean inestables y se vuelquen fácilmente. Las sartenes que son demasiado pesadas para mover cuando están llenas, también pueden ser peligrosas.
- Nunca cubra la superficie de cocción con papel de aluminio u otros objetos que puedan restringir la disipación del calor.
- No cocine palomitas de maíz en recipientes de aluminio preempaquetados en la placa de cocción. Pueden dejar marcas de aluminio que no se pueden eliminar por completo.
- Se recomienda un limpiador y un raspador para placa de cocción. Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".

● Consejos para conservas caseras:
Asegúrese de que el envasador esté centrado sobre la zona de cocción.
Asegúrese de que el envasador tenga el fondo plano.
Tenga cuidado al hacer conservas para evitar quemaduras por vapor o calor.
Se recomiendan envasadores de fondo plano. Los envasadores de baño María con base ondulada pueden prolongar el tiempo necesario para llevar el agua a ebullición.

Operaciones

▶ Zona de cocción única y perilla de control



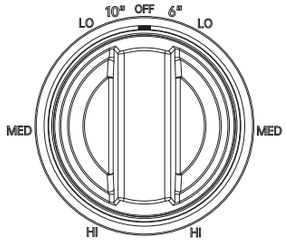
NOTA: Las configuraciones están marcadas en la perilla de control.

- Presione y gire la perilla a la configuración deseada.
- La perilla hará clic en la posición tanto en las configuraciones de OFF (APAGADO) como de HI (ALTO). Puede escuchar un leve clic al girar la perilla, lo que indica que está manteniendo la configuración deseada.
- La luz indicadora de funcionamiento o la luz de fondo de la perilla se encenderá cuando se encienda cualquier zona de cocción.

- Las características mencionadas anteriormente también se aplican a modelos con dos o tres zonas de cocción.

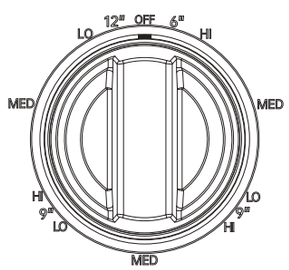
▶ Zona de cocción doble y perilla de control

La placa de cocción con zona de cocción doble tiene dos tamaños de zona. Puede ajustar el tamaño de la zona al tamaño de sus utensilios de cocina.



▶ Zona de cocción triple y perilla de control (en ciertos modelos)

The cooktop with triple surface units features three unit sizes. You can match the unit size to your cookware size.



▶ Zona de calentamiento y perilla de control

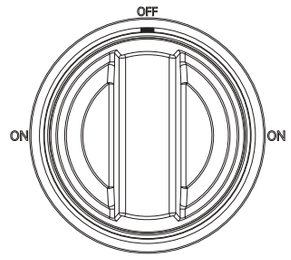
⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: las bacterias se reproducen en los alimentos a temperaturas por debajo de 60 °C (140 °F).

- Siempre caliente los alimentos. No use la configuración de mantener caliente para calentar alimentos fríos.
- No use la configuración de mantener caliente por más de 2 horas.

Gire la perilla de control a la posición ON (ENCENDIDO) en cualquier dirección.

NOTA: El calentador de superficie NO se ilumina en rojo como los otros elementos de cocción.



Para superficies de cocción de vidrio:
Una luz indicadora HOT COOKTOP (PLACA DE COCCIÓN CALIENTE):

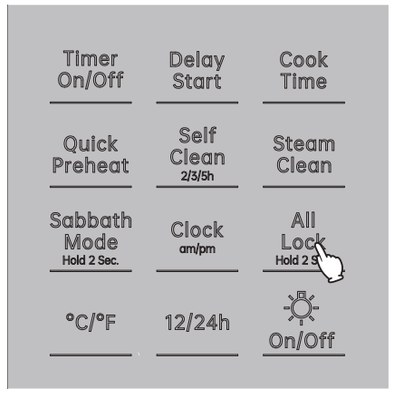
1. Se encenderá cuando la zona esté demasiado caliente para tocarla.
2. Permanecerá encendida incluso después de que la zona se apague.
3. Permanecerá encendida hasta que la zona se enfríe a aproximadamente 65 °C (150 °F).

RECUERDE:

Cuando la cocina está en uso, toda el área de la placa de cocción puede calentarse.
Cuando se activa el modo Self Clean (Autolimpieza), todas las funciones de la placa de cocción estarán bloqueadas y la placa de cocción no se encenderá al girar el mando. La luz de fondo también se desactivará en los modelos con mandos retroiluminados.
Después de salir o finalizar el modo Self Clean (Autolimpieza), asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "OFF" (APAGADO) antes de poder usar el aparato nuevamente.

Bloqueo total

Cuando el aparato no esté en uso, mantenga presionado el botón durante 2 segundos para bloquear todas las funciones.
Ninguna función se activará incluso si se gira el mando o se toca el panel de control. La retroiluminación del mando o la luz indicadora de funcionamiento no se encenderán, indicando que el aparato no está en estado de funcionamiento.



Mantenga presionado el botón durante 2 segundos para desbloquear.
En este momento, todos los mandos deben estar en la posición "OFF" (APAGADO) antes de poder usar el aparato nuevamente.

Vinculación de campana y cocina

La cocina cuenta con una función de vinculación con la campana y se puede conectar a modelos de campanas con la misma función para lograr un control automático de encendido/apagado.
Utilice los siguientes métodos:

1. Emparejamiento con la campana: consulte el manual del modelo específico de campana para el método de emparejamiento.
2. Acerca de la función de control:

(1) La campana emparejada comenzará la extracción automáticamente cuando se encienda un mando de la placa de cocción o cuando se inicie cualquier función del horno.

(2) Cuando todos los mandos y el horno están apagados, la campana emparejada también se apaga automáticamente.

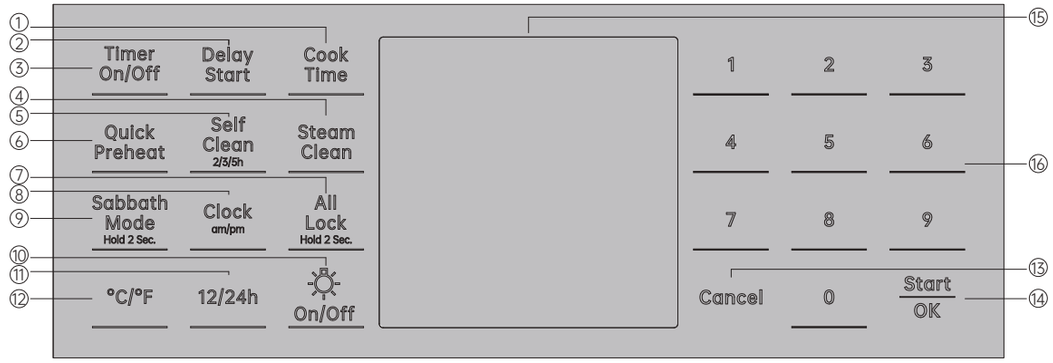
NOTA:

Este aparato ha sido probado para cumplir con los límites de un dispositivo digital de Clase B según el apartado 15 de las normas de la FCC. Estos límites protegen razonablemente contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este aparato genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dichas interferencias no ocurran en una instalación particular. Si este aparato interfiere perjudicialmente con la recepción de radio o televisión, esto puede determinarse encendiendo y apagando el aparato. Se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
Ajuste o reubique la antena receptora.
Aumente la separación entre el aparato y el receptor.
Conecte el aparato a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.

Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

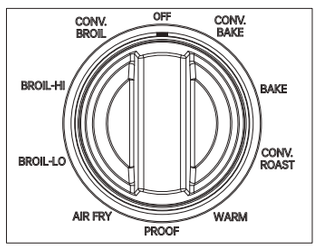
Cocinar con el horno

Pantalla de control



① Cook Time (Tiempo de cocción)
② Delay Start (Inicio diferido)
③ Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
④ Steam Cleaning (Limpieza a vapor)
⑤ Self Clean 2/3/5h (Autolimpieza 2/3/5 h)
⑥ Quick Preheat (Precalentamiento rápido)
⑦ Bloqueo total
⑧ Clock am/pm (Reloj a. m./p. m.)
⑨ Sabbath Mode (Modo Sabático)
⑩ ☼ On/Off (Encendido/Apagado)
⑪ 12/24h
⑫ ℃/℉
⑬ Cancel (Cancelar)
⑭ Start/OK (Inicio/Aceptar)
⑮ Pantalla de control
⑯ Teclado Numérico

Perilla del modo del horno

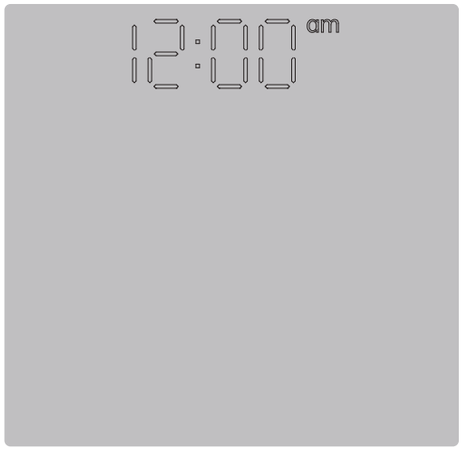


NOTA:

Las configuraciones de modo del horno están marcadas en la perilla de control. La luz indicadora de funcionamiento o la luz de fondo de la perilla se encenderá cuando se encienda cualquier zona de cocción.

Ajuste del reloj

El horno cuenta con funciones relacionadas con el tiempo que requieren la hora actual. Por lo tanto, es importante ajustar el reloj antes de usar el horno.
Cuando la cocina se enciende por primera vez, se mostrará "12:00 am" (12:00 a. m.) en la pantalla.



Cómo ajustar el reloj:

1. Presione "Clock" (Reloj).
   La pantalla mostrará "--:-- am" (--:-- a. m.). El reloj está configurado por defecto a las 12:00 a. m. Presione "Clock" (Reloj) para cambiar entre a. m. y p. m.
2. Presione los números en el teclado para ingresar la hora actual en horas y minutos. Por ejemplo, presione 9, 3 y 0 para las 9:30.
3. Presione Start/OK (Iniciar/Aceptar) para guardar los cambios.

Cambio 12/24 h:

Antes o después de ajustar el reloj, presione "12/24h" (12/24 h).

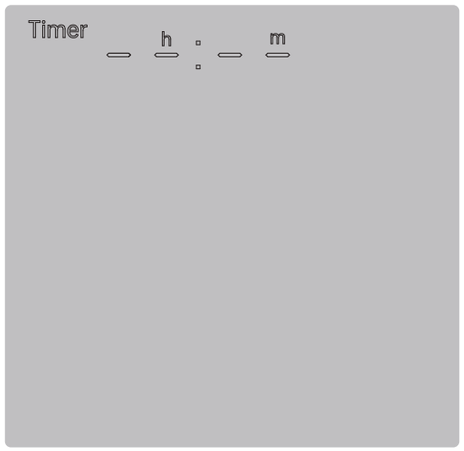
Cómo apagar la visualización del reloj:

Mantenga presionado "Clock" (Reloj) durante 5 segundos.
Para mostrar la hora del reloj, mantenga presionado "Clock" (Reloj) durante 5 segundos.
No es necesario volver a configurar el reloj.

NOTA:

- Al presionar "Clock" (Reloj) cuando la pantalla muestra la hora, se ajustará el tiempo. Por lo tanto, si ha programado una cocción retardada, NO cambie la hora, ya que puede afectar su cocción programada.
- Si no se presionan botones dentro de los 30 segundos después de presionar "Clock" (Reloj), el reloj vuelve a la configuración original.
- Reajuste la hora del reloj después de un corte de energía.
- Con el tiempo, la hora del reloj puede desviarse de la hora real. Ajuste el reloj regularmente para asegurar su precisión.

Ajuste del temporizador



1. Presione el botón "Timer On/Off" (Temporizador encendido/apagado) para activar la función del temporizador.
2. Presione el teclado para ingresar la duración del temporizador. Por ejemplo, presione 0, 3 y 0 para 30 minutos.
3. Presione el botón "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para completar el ajuste.
4. El timbre suena cuando el tiempo se acaba. Presione el botón "Timer On/Off" (Temporizador encendido/apagado) para apagar el temporizador.

Ajuste de la unidad de temperatura

Presione el botón "℃/℉" en cualquier estado con una visualización de temperatura para cambiar entre unidades de temperatura.

Encendido/Apagado de la luz del horno

Presione el botón " ☼ On/OFF (Encendido/Apagado)" para encender o apagar la luz del horno.

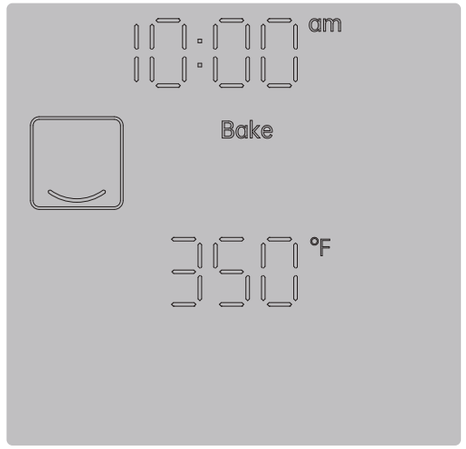
NOTA:

La luz del horno se desactivará en el modo Self Clean (Autolimpieza) para proteger su vida útil.
Si la puerta del horno está abierta por más de 15 minutos, la luz del horno se apagará automáticamente.

Modos de cocción

Lo siguiente toma el modo Hornear como ejemplo

1. Gire la perilla a la posición "BAKE" (HORNEAR).
2. Presione el botón "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para comenzar a hornear, o ajuste la temperatura usando el teclado y presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para comenzar a hornear.
3. Gire la perilla a la posición "OFF" (APAGADO) después de completar el horneado.



Las operaciones mencionadas anteriormente también se aplican a los modos, incluyendo Conv.Bake (Hornear por convección), Broil Hi/Lo (Asar Alto/Bajo), Conv.Roast (Gratinar por convección), Air Fry (Freír con aire), Proof (Fermentar) y Warm (Mantener caliente).
La temperatura predeterminada para estos modos, con rangde temperatura ajustables, se muestra en la tabla siguiente.

Modos	Temperatura Predeterminada(℃/℉)	Rango de Temperaturas(℃/℉)
BAKE	177/350	77-288/170-550
BROIL HI	288/550	/
BROIL LOW	205/400	/
CONV. BAKE	163/325	63-274/145-525
CONV. BROIL	218/425	135-274/275-525
CONV. ROAST	163/325	63-274/145-525
AIR FRY	218/425	177-288/350-550
PROOF	35/95	30-52/85-125
WARM	77/170	/

Para los modos en los que se puede ajustar la temperatura:

1. Durante el funcionamiento, ingrese la temperatura presionando las teclas numéricas y luego presione "Start/OK""Iniciar/OK".
2. Al ingresar la temperatura, si supera el rango configurable, el sistema ajustará automáticamente al valor más cercano. Presione"Start/OK""Iniciar/OK"para iniciar directamente, o ajuste la temperatura nuevamente y luego presione "Iniciar/OK" para confirmar.

Sabbath Mode (Modo Sabático)

Esta función requiere el modo Bake (Hornear).

1. Gire la perilla a la posición "BAKE" (HORNEAR).
2. Configure la temperatura mediante el teclado.
3. Presione el botón "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para comenzar la función Hornear.
4. Presione y mantenga presionado "Sabbath Mode" (Modo Sabático) durante 2 segundos para completar la configuración.
5. La pantalla muestra solo "SAB".
   Presione y mantenga presionado "Sabbath Mode" (Modo Sabático) durante 2 segundos para cancelar y volver al estado predeterminado del modo Bake (Hornear).
   Gire la perilla a la posición "OFF" (APAGADO), y el aparato volverá al estado de espera.

NOTA:

1. No hay visualización ni aviso sonoro cuando el modo Sabático comienza o termina.
2. El estado de la luz del horno no se puede cambiar después de entrar en el modo Sabático. Para encender la luz del horno, enciéndala antes de entrar en el modo Sabático. De esta manera, la luz permanecerá encendida incluso si la puerta está cerrada después de entrar en el modo Sabático.
3. Después de completar la configuración, gire la perilla a la posición "OFF" (APAGADO), la pantalla permanecerá sin cambios, pero el aparato desactivará la función de hornear.
4. Para ajustar la temperatura de horneado después de iniciar el modo Sabbath (sabático), ingrese el número de temperatura en el teclado y presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar). Si la temperatura ingresada excede el rango ajustable (77~288℃/170~550℉) para hornear, el aparato la ajustará automáticamente al valor más cercano. Necesita presionar "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) nuevamente para completar el ajuste. Por lo tanto, se recomienda presionar Start (Inicio) dos veces después de ajustar la temperatura para asegurar una configuración exitosa.
5. Si se establece un tiempo de cocción para el modo Bake (Hornear), la función Bake (Hornear) termina y la pantalla permanece sin cambios cuando se acaba el tiempo. Si no se establece un tiempo de cocción, el aparato continúa funcionando.
6. En caso de un corte de energía durante el modo Sabático, el aparato sale del modo Bake (Hornear) después de que se restablece la energía para garantizar la seguridad. Sin embargo, el aparato permanece en el modo Sabático.

Quick Preheat (Precalentamiento rápido)

Esta función permite que el horno se precaliente rápidamente a la temperatura deseada, ahorrando tiempo pero consumiendo más electricidad.

1. Presione "Quick Preheat" (Precalentamiento rápido).
2. Ajuste la temperatura de precalentamiento a través del teclado.
3. Presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para completar la configuración.
4. El aparato emitirá un pitido largo después de que el precalentamiento esté completo.

Presione "Cancel" (Cancelar) para salir del estado de Quick Preheat (Precalentamiento rápido).

NOTA:

Girar la perilla del modo del horno saldrá del estado de Quick Preheat (Precalentamiento rápido) cuando el precalentamiento rápido esté en progreso.

Cocción programada

Presione el botón para establecer la duración de cocción deseada. El horno se apaga cuando se acaba el tiempo establecido.

Por ejemplo, para hornear a 191 ℃ (375 ℉) durante 30 minutos

1. Gire la perilla a la posición "BAKE" (HORNEAR).
2. Ingrese 3, 7 y 5 a través del teclado para establecer la temperatura.
3. Presione "Cook Time" (Tiempo de cocción).
4. Ingrese 0, 3 y 0 a través del teclado para establecer la duración.
5. Presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para completar la configuración.

También puede establecer el tiempo de cocción durante el proceso de horneado.

Por ejemplo, cuando el horno está precalentado, el aparato emitirá un pitido largo. Coloque la comida y

1. Presione "Cook Time" (Tiempo de cocción).
2. Ingrese 0, 3 y 0 a través del teclado para establecer la duración.
3. Presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para completar la configuración.

Para modificar el "Cook Time" (Tiempo de cocción):

1. Presione "Cook Time" (Tiempo de cocción).
2. Ingrese la nueva duración a través del teclado.
3. Presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para completar la configuración.

Para cancelar el "Cook Time" (Tiempo de cocción):

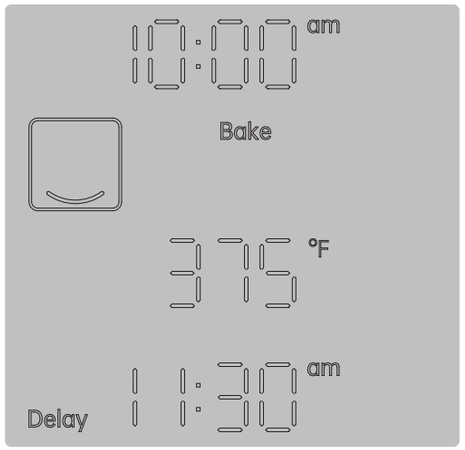
1. Presione "Cook Time" (Tiempo de cocción).
2. Presione "Cancel" (Cancelar).

NOTA:
El tiempo de cocción permitido para cada modo es el siguiente:
Si no se establece un tiempo de cocción, el tiempo máximo de cocción es de 12 horas. Después de esto, el modo de cocción terminará automáticamente y volverá a su estado inicial.

Modo y rango de tiempo

Modos	Duración Predeterminada	Rango de Duración
BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
BROIL HI	/	/
BROIL LOW	/	/
CONV. BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
CONV. BROIL	/	/
CONV. ROAST	/	00:01min-12:00 h/min
AIR FRY	/	00:01min-12:00 h/min
PROOF	/	00:01min-12:00 h/min
WARM	03:00 h/min	/
Quick Preheat	/	/

Delay Start (Inicio diferido)



Por ejemplo, para hornear a 191 °C (375 °F) y retrasar el inicio del horneado hasta las 11:30, primero ajuste el reloj a la hora correcta del día.

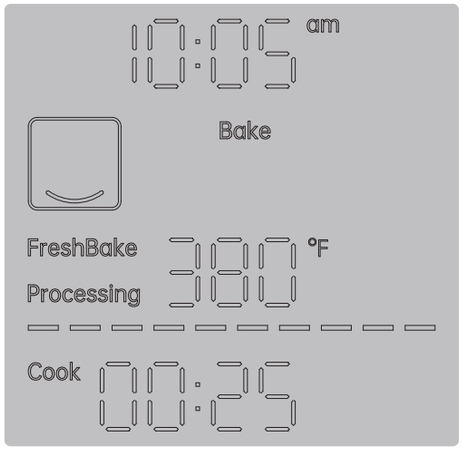
1. Gire la perilla a la posición "BAKE" (HORNEAR).
2. Ingrese 3, 7 y 5 a través del teclado para establecer la temperatura.
3. Presione "Delay Start" (Inicio diferido).
4. Ingrese 1, 1, 3 y 0 a través del teclado para establecer la hora de inicio del horneado.
5. Presione "Start/OK" (Iniciar/Aceptar) para completar la configuración.

Para cancelar el inicio diferido, gire la perilla a la posición "OFF" (APAGADO).

NOTA:
Delay Start (Inicio diferido) solo está disponible en modos que incluyen Bake (Hornear), Conv.Bake (Hornear por convección), Conv.Broil (Asar por convección), Conv.Roast (Gratinar por convección) y Air Fry (Freír con aire).
Ajuste la hora correcta del reloj. De lo contrario, el electrodoméstico no comenzará a cocinar a la hora adecuada.

Función FreshBake™ (disponible en ciertos modelos)

El horno cuenta con el sistema FreshBake™ para reducir el humo, el olor y otros compuestos orgánicos volátiles (COV) gaseosos y materia particulada fina condensable (CFPM) generados cuando el horno funciona, haciendo la cocción más saludable.
FreshBake™ se enciende automáticamente en modos que incluyen ake (Hornear), Conv.Bake (Hornear por convección), Broil HI/LO (Asar (alto/bajo)), Conv.Broil (Asar por convección), Conv.Roast (Gratinar por convección), Air Fry (Freír con aire) y Self Clean (Autolimpieza).

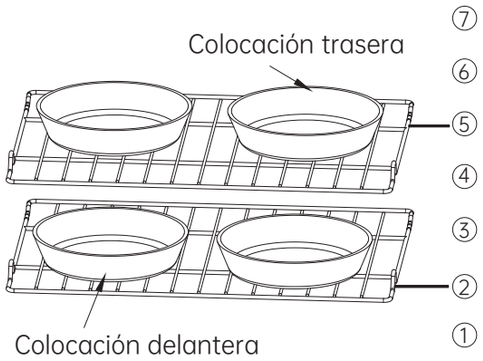


Guía de cocina

TIPO DE ALIMENTO	RECOMENDADO MODOS	POSICIONES RECOMENDADAS DE LA REJILLA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos horneados			
Pasteles en capas, pasteles de hoja, rollo de pastel, magdalenas y panes rápidos en una sola rejilla	Bake (Hornear)	Rejilla 3	Utilice utensilios de cocina brillantes.
Pasteles en capas* en múltiples rejillas	Bake (Hornear) Conv. Bake (Hornear por convección)	Rejillas 2 ext y 5 plana	Utilice utensilios de cocina brillantes. Asegúrese de que haya suficiente flujo de aire (vea la ilustración abajo).
Chifón (pastel de ángel)	Bake (Hornear)	Rejilla 1	Utilice utensilios de cocina brillantes.
Galletas, bizcochos y scones en múltiples rejillas	Conv. Bake (Hornear por convección)	Rejillas 2 ext y 5 plana Rejillas 1 plana, 3 plana, 5 ext	Utilice utensilios de cocina brillantes. Asegúrese de que haya suficiente flujo de aire.
Panes con levadura	Proof (Fermentar)	Rejilla 2 o 3	Cubra la masa de manera holgada.
	Bake (Hornear)	Rejilla 3	
Carne de res y cerdo			
Hamburguesas	Broil High (Asar (alto))	Rejilla 6 plana	Use una bandeja para asar; mueva los alimentos hacia abajo para mayor cocción y menos sellado. Observe los alimentos de cerca al asar. Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos centrados bajo el calentador de asado.
Bistecs y chuletas	Broil High (Asar (alto))	Rejillas 6 plana o 5 ext	Use una bandeja para asar; mueva los alimentos hacia abajo para mayor cocción y menos sellado. Observe los alimentos de cerca al asar. Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos centrados bajo el calentador de asado.
Asados	Bake (Hornear) Conv. Roast (Gratinar por convección)	Rejilla 2 o 3	Use una bandeja de lados bajos, como una bandeja para asar. No se requiere precalentamiento.

TIPO DE ALIMENTO	RECOMENDADO MODOS	POSICIONES RECOMENDADAS DE LA REJILLA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Aves de corral			
Pollo entero	Bake (Hornear) Conv. Roast (Gratinar por convección)	Rejilla 2 o 3	Use una bandeja de lados bajos, como una bandeja para asar. No se requiere precalentamiento.
Pechugas, muslos y contramuslos de pollo con hueso	Broil Lo (Asar (bajo)) Bake (Hornear)	Rejilla 3	Si el pollo está empanizado o cubierto con salsa, evite usar el modo Broil Hi (Asar (alto)). Ase primero con la piel hacia abajo. Observe los alimentos de cerca al asar. Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos centrados bajo el calentador de asado.
Pechugas de pollo deshuesadas	Broil Lo (Asar (bajo)) Bake (Hornear)	Rejilla 3	Al asar, mueva los alimentos hacia abajo para mayor cocción y menos sellado, o hacia arriba para mayor sellado y dorado. Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos centrados bajo el calentador de asado o el quemador.
Pavo entero	Bake (Hornear) Conv. Roast (Gratinar por convección)	Rejilla 1	Use una bandeja de lados bajos, como una bandeja para asar. No se requiere precalentamiento.
Pechuga de pavo	Bake (Hornear) Conv. Roast (Gratinar por convección)	Rejilla 3	Use una bandeja de lados bajos, como una bandeja para asar. No se requiere precalentamiento.
Pescado	Broil Lo (Asar (bajo))	Rejilla 6 (para filetes de 1/2 pulgadas de grosor o menos) Rejilla 5 (para filetes de más de 1/2 pulgadas de grosor)	Observe los alimentos de cerca al asar. Para un mejor rendimiento, coloque los alimentos centrados bajo el calentador de asado.
Cazuelas	Bake (Hornear)	Rejilla 3 o 4	

*Al hornear cuatro pasteles a la vez, use rejillas 2 ext y 5 plana. Coloque las bandejas de horno como se muestra para que no queden directamente una encima de la otra. Cocine los alimentos completamente para ayudar a proteger contra enfermedades transmitidas por los alimentos. Consulte las recomendaciones de temperatura segura mínima en IsItDoneYet.gov. Asegúrese de usar un termómetro de alimentos para verificar las temperaturas de los alimentos.



Posiciones de las rejillas

Limpieza y mantenimiento

Bloqueo de controles

Recomendamos desactivar las funciones de la placa de cocción y el horno antes de limpiar.
Consulte la sección Bloqueo total en este manual.
Después de limpiar, reactive los controles de la placa de cocción y el horno.

Limpieza del exterior de la cocina

Antes de limpiar cualquier parte de la cocina, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías.



⚠ ADVERTENCIA

Si se retira su cocina para limpiarla, repararla u otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente enganchado cuando se vuelva a colocar la cocina. No tomar esta precaución podría resultar en el vuelco de la cocina y puede resultar en la muerte o en quemaduras graves para niños o adultos.

▶ Componente de ventilación posterior

Desenroscar las cuatro tuercas con una llave Phillips y desplazar hacia adelante 1/4 de pulgada(6.4mm), luego retirar los 2 componentes de ventilación posterior.
Puede limpiarlos con agua tibia y jabón o agua con vinagre; no use limpiadores abrasivos ni detergentes líquidos fuertes para remojar o limpiar.
Para manchas persistentes, use una esponja para fregar, lave con agua clara, seque y vuélvalo a instalar. O puede lavarlos en el lavavajillas.

▶ Limpieza de la placa de cocción de vidrio

Siga estos pasos para mantener y proteger la superficie de su placa de cocción de vidrio:

1. Antes de usar la placa de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador para placa de cocción de vidrio de cerámica. Ayuda a proteger la placa de cocción y facilita la limpieza.
2. El uso regular de limpiador para placas de cocción de vidrio de cerámica ayudará a mantener la placa de cocción como nueva.
3. Agite bien el producto de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador para placa de cocción de vidrio de cerámica directamente sobre la superficie de la placa.
4. Utilice una toalla de papel o un estropajo no abrasivo para placas de cocción de vidrio de cerámica y limpie toda la superficie de la placa.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para eliminar cualquier residuo de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: NO caliente la placa de cocción antes de que esté completamente limpia.

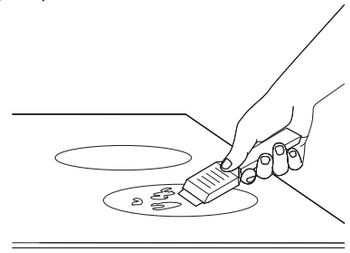
Residuo quemado

NOTA: Usar estropajos no recomendados puede dañar la superficie de vidrio.

1. Permita que la placa de cocción se enfríe.
2. Aplique unas gotas de limpiador para placas de cocción de vidrio de cerámica en el área con residuos quemados.
3. Use un estropajo de limpieza no abrasivo para placas de cocción de vidrio de cerámica, frote el área afectada y aplique fuerza según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Después de eliminar todos los residuos, pula toda la superficie con limpiador para placas de cocción de vidrio de cerámica y una toalla de papel para mayor protección.

Residuo pesado y quemado

1. Permita que la placa de cocción se enfríe.
2. Use un raspador de cuchilla de un solo filo en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio, aplicando presión según sea necesario para retirar los residuos.
3. Después de raspar, aplique unas gotas de limpiador para placas de cocción de vidrio de cerámica en el área con residuos quemados. Use un estropajo de limpieza no abrasivo para eliminar cualquier residuo.
4. Después de eliminar todos los residuos, pula toda la superficie con limpiador para placas de cocción de vidrio de cerámica y una toalla de papel para mayor protección.



NOTA: No use una cuchilla desafilada o con melladuras.

▶ Perillas de control

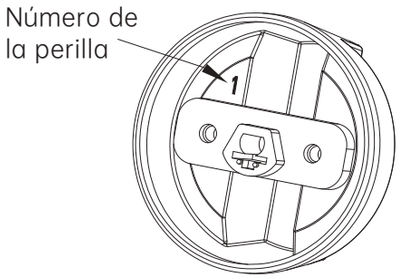
Las perillas de control pueden retirarse para facilitar la limpieza. Asegúrese de que las perillas estén en la posición OFF (APAGADO) y tire de ellas directamente de los vástagos para limpiarlas.

Las perillas se pueden lavar con agua con jabón.

Asegúrese de que el interior de las perillas esté seco antes de reinstalarlas.

Reinstale las perillas en la posición OFF (APAGADO) para garantizar una colocación adecuada.

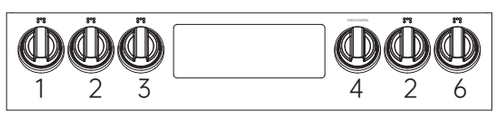
Las perillas tienen números de serie en la parte posterior, como se muestra en la Figura.



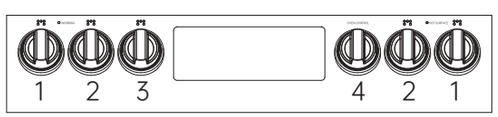
Asegúrese de reinstalar las perillas siguiendo el orden indicado en la figura.

Los botones con el mismo número tienen posiciones de instalación intercambiables.

Modo: RES30552



Modo: RES30551



▶ Panel de pantalla

Es recomendable limpiar el panel de la pantalla después de cada uso.

Limpie el panel con agua tibia con jabón o una mezcla de vinagre y agua.

Evite el uso de limpiadores abrasivos, líquidos fuertes, estropajos plásticos o limpiadores de hornos, ya que pueden dañar el acabado del panel, incluso el de acero inoxidable.

▶ Exterior del horno

No use limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos, líquidos fuertes, estropajos de lana de acero, estropajos plásticos ni polvos limpiadores en el interior o exterior del horno.

Limpie el exterior con agua tibia con jabón o una mezcla de vinagre y agua.

Al limpiar, asegúrese de que las superficies estén a temperatura ambiente y no estén expuestas a luz solar directa.

Si persisten manchas en el recubrimiento del kit de ventilación de la puerta, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja para obtener mejores resultados.

Los derrames de marinadas, jugos de frutas, salsas de tomate y líquidos ácidos pueden causar decoloración. Límpielos inmediatamente después de que las superficies se enfríen.

▶ Acero inoxidable

No use lana de acero, ya que puede rayar la superficie.

Utilice agua tibia con jabón o un limpiador y pulidor específico para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie siguiendo la dirección del grano. Siga las instrucciones del limpiador para obtener los mejores resultados.

Limpieza del interior de la cocina

Antes de limpiar cualquier parte de la cocina, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías. El interior del horno puede limpiarse manualmente o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza a vapor) o Self Clean (Autolimpieza).

Los derrames de marinadas, jugos de frutas, salsas de tomate y líquidos ácidos pueden causar decoloración y deben limpiarse de inmediato. Limpie y enjuague el interior solo después de que las superficies calientes se enfríen.

▶Limpieza manual

No use limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos, líquidos fuertes, lana de acero, estropajos ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie con agua tibia con jabón o una mezcla de vinagre y agua. Asegúrese de que las superficies estén a temperatura ambiente al limpiarlas.

▶Modo Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo de Self Clean (Autolimpieza) utiliza temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Durante este ciclo, puede notar humo u olores. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Para minimizar los olores, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada.

Antes de iniciar Self Clean (Autolimpieza)

- Retire la guía del horno, las rejillas, la bandeja para freidora de aire, los utensilios de cocina o cualquier otro objeto del horno.
- Dejar las rejillas en el horno durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza) puede provocar decoloración y dificultar su movimiento.
- Ventile bien la cocina para reducir los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda un ventilador o campana antes de realizar la autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame pesado en el fondo del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno esté colocada correctamente.

⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno está muy sucio con aceite, realice la autolimpieza antes de volver a usarlo. De lo contrario, el aceite puede causar un incendio.
- Si hay un incendio en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No abra la puerta del horno. Introducir aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede causar una llamarada. No seguir esta instrucción puede resultar en quemaduras graves.
- Asegúrese de que el interior del horno esté seco y libre de agua antes de realizar la autolimpieza. De lo contrario, se puede producir monóxido de carbono peligroso.

⚠ PRECAUCIÓN

- No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni revestimiento protector en o alrededor de cualquier parte del horno.

- Si aparece un código de error F o E, significa que hubo una falla durante el ciclo de autolimpieza. Apague el horno desconectando el fusible principal o el disyuntor y comuníquese con un técnico calificado para reparar el aparato.
- Las partes del horno pueden calentarse considerablemente durante un ciclo de Self Clean (Autolimpieza). Evite tocar la placa de cocción, la puerta, la ventana o la zona de ventilación del horno durante este tiempo.
- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. El exterior del horno puede volverse muy caliente durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza).
- Si tiene aves, trasládelas a una habitación bien ventilada. Algunas aves son sensibles a los humos durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza).
- No cubra ninguna parte del horno, como las paredes, rejillas o fondo, con papel de aluminio u otros materiales. Esto obstruirá la distribución del calor, lo que resultará en una cocción deficiente y puede dañar permanentemente el interior del horno, ya que el papel de aluminio se derretirá sobre las superficies del horno.
- No intente abrir la puerta del horno a la fuerza durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza). De lo contrario, el sistema de bloqueo automático de la puerta podría dañarse. Abra la puerta del horno con precaución después de que finalice el ciclo de Self Clean (Autolimpieza). Póngase al lado del horno al abrir la puerta para liberar el aire caliente o el vapor. El horno puede estar aún MUY CALIENTE durante este tiempo.
- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza). La puerta del horno solo se puede abrir cuando el ciclo de Self Clean (Autolimpieza) finaliza y la pantalla ya no muestra " 🔒 ".
- Durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza), los elementos de la placa de cocción no se pueden usar.
- Limpie el horno y los marcos de la puerta con agua tibia con jabón y enjuáguelos bien.
- No limpie la junta de la puerta, ya que no soporta la abrasión. La junta debe permanecer intacta. Reemplácela si está desgastada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo de Self Clean (Autolimpieza).
- Al calentar el horno, es posible que escuche ruidos de expansión y contracción de las piezas metálicas. Estos sonidos son normales y no dañan el horno.
- Después de que el horno se enfríe, elimine las cenizas blancas con un paño húmedo o un estropajo de lana de acero con jabón. Si el horno sigue sucio, repita el ciclo de Self Clean (Autolimpieza).
- Si las rejillas del horno se dejaron dentro y no se deslizan suavemente después de un ciclo de Self Clean (Autolimpieza), límpielas y los soportes con un poco de aceite vegetal para facilitar el deslizamiento.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana después de un ciclo de Self Clean (Autolimpieza) debido al calentamiento y enfriamiento. Estas marcas son normales y no afectan el rendimiento.

- El ciclo de Self Clean (Autolimpieza) no puede iniciar si la función All Lock (Bloqueo total) está activada.
- Una vez iniciado el ciclo de Self Clean (Autolimpieza), la puerta del horno se bloquea automáticamente. No podrá abrirla durante el ciclo. El bloqueo se libera automáticamente cuando el horno se enfría.
- Una vez que la puerta está bloqueada, la luz indicadora de bloqueo" 🔒 "permanecerá encendida.

Cómo usar la función Self Clean (Autolimpieza)

1. Presione el botón "Self Clean" (Autolimpieza), y el sistema se ajusta por defecto a 2 horas.
2. Presione el botón nuevamente para seleccionar otra duración.
3. Presione "Start/OK" (Iniciar/OK) para iniciar el ciclo de Self Clean (Autolimpieza). La puerta se bloquea automáticamente y se muestra " 🔒 ".

Presione el botón "Cancel" (Cancelar) para cancelar el ciclo de Self Clean (Autolimpieza).

Cuando se activa el modo Self Clean (Autolimpieza), todas las funciones de la placa de cocción estarán bloqueadas y la placa de cocción no se encenderá al girar el mando. La luz de fondo también se desactivará en los modelos con mandos retroiluminados.

Después de salir o finalizar el modo Self Clean (Autolimpieza), asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "OFF" (APAGADO) antes de poder usar el aparato nuevamente.

Cuando el modo Self Clean (Autolimpieza) está activado, girar el selector de modo del horno saldrá del ciclo de Self Clean (Autolimpieza).

El horno puede estar aún caliente en este momento. Si la temperatura excede el modo de horneado deseado, el modo no se activará. Intente de nuevo después de que el interior del horno se enfríe.

Después del ciclo de Self Clean (Autolimpieza)

Espere a que el interior del horno se enfríe completamente.

No use limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos, líquidos fuertes, lana de acero, estropajos ni polvos limpiadores en el interior del horno.

Limpie las manchas con un paño suave o una toalla de papel.

Si quedan restos de grasa o suciedad, use nuevamente la función de limpieza a vapor para mejores resultados.

▶ Modo Steam Clean (Limpieza a vapor)

El modo Steam Clean (Limpieza a vapor) limpia pequeños derrames utilizando agua a una temperatura de limpieza más baja que el modo Self Clean (Autolimpieza).

Para usar el modo Steam Clean (Limpieza a vapor), limpie la grasa y suciedad del horno, vierta una taza de agua en el fondo del horno y cierre la puerta.

Presione Steam Clean (Limpieza a vapor) y luego presione Start/OK (Iniciar/Aceptar).

No abra la puerta durante los 40 minutos de limpieza a vapor para evitar afectar el rendimiento de la limpieza a vapor.

Limpie cualquier exceso de agua y suciedad restante.

Nota:
Use agua destilada o filtrada en el ciclo de Steam Clean (Limpieza a vapor).
El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en el fondo del horno.

▶ Rejillas y Cesta de aire frito

Todas las rejillas y cesta de aire frito se pueden lavar con agua tibia y jabón.
Las rejillas pueden ser más difíciles de deslizar, especialmente después de una autolimpieza. Para facilitar su movimiento, aplique un poco de aceite vegetal en un paño suave o una toalla de papel y frótelo en los bordes izquierdo y derecho.

▶ Elementos calefactores del horno

No limpie el elemento trasero ni el elemento de asado. Cualquier residuo se quemará cuando los elementos se calienten.
El elemento de horneado no está expuesto; se encuentra debajo del piso del horno. Limpie el piso del horno con agua tibia y jabón.

Reemplazo de la luz del horno

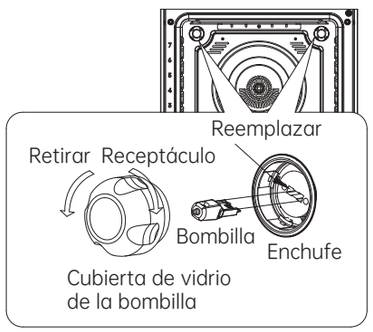
⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURA: Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, apague el horno a través del fusible principal o el disyuntor. No hacerlo puede resultar en una descarga eléctrica o quemadura.

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS:
Retire la cubierta de vidrio de la bombilla y la bombilla después de que se hayan enfriado. Tocar vidrio caliente con las manos desnudas o un paño húmedo puede causar quemaduras.

1. Desenchufe la cocina o desconecte la corriente.
2. Retire la cubierta de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno girándola en sentido antihorario. Use guantes de látex para obtener un mejor agarre.
3. Tire y retire la bombilla con guantes o paño seco.
4. Reemplace la bombilla con una nueva bombilla halógena de 120 V, 40 W (G9), asegurándose de que sea del mismo tipo que la bombilla retirada y que el voltaje de la bombilla de reemplazo sea de 120 V, no de 12 V.
5. Retire la bombilla de su embalaje con guantes o paño seco. No toque la bombilla con las manos desnudas, ya que la grasa la dañará y acortará su vida útil.
6. Empuje la bombilla en el receptáculo hasta que esté completamente en su lugar.
7. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla girándola en el sentido de las agujas del reloj.
8. Conecte la cocina o vuelva a conectar la corriente eléctrica.



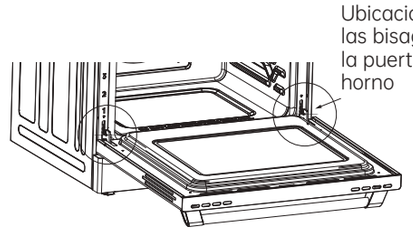
Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

Instrucciones para el cuidado de la puerta

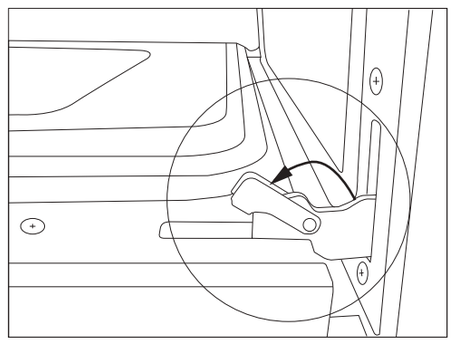
La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.
No levante la puerta por la manija.

Desmontaje de la puerta

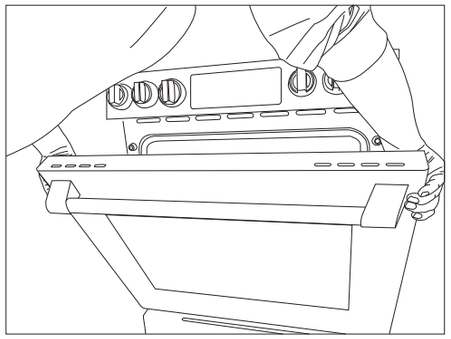
1. Abra la puerta completamente.



2. Gire los bloqueos de las bisagras completamente hacia el marco de la puerta abierta. Puede necesitar un destornillador de punta plana pequeño.



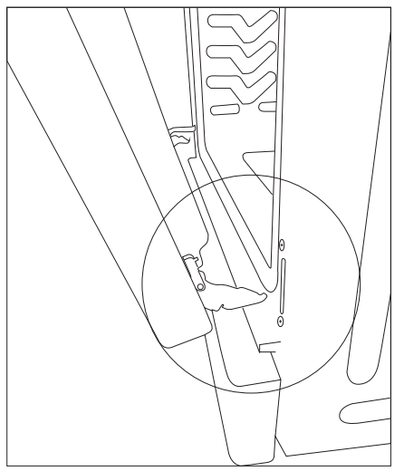
3. Agarre firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de extracción (aproximadamente cinco grados hacia el horno), a medio camino entre la posición de asado y la completamente cerrada. Los brazos de las bisagras se liberarán fácilmente cuando alcance la posición correcta.



5. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que los brazos de las bisagras se desenganchen de las ranuras.

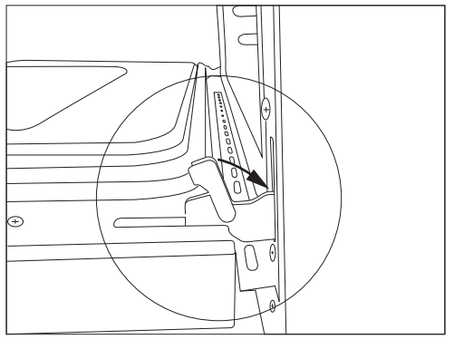
Reinstalación de la puerta

1. Agarre firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.
2. Sujete la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, encaje las hendiduras de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. La muesca en los brazos de las bisagras debe encajar completamente en el borde inferior de las ranuras.



3. Abra la puerta completamente. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está posicionada correctamente en el borde inferior de las ranuras.

4. Fije los bloqueos de las bisagras girándolos hacia las ranuras del marco del horno hasta que encajen.



5. Cierre la puerta del horno.

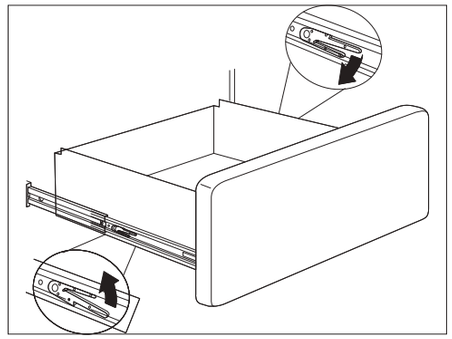
Extracción y reinstalación del cajón de almacenamiento

El cajón de almacenamiento es adecuado para guardar utensilios de cocina y horneado. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

El cajón de almacenamiento bajo la cocina puede extraerse para su limpieza. Limpie el cajón de almacenamiento con un paño húmedo o una esponja. Nunca use abrasivos fuertes o estropajos. Tenga cuidado al manipular el cajón.

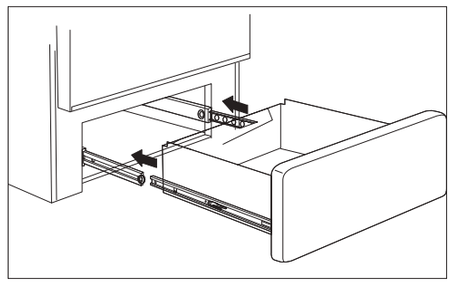
Para extraer el cajón:

1. Abra completamente el cajón.
2. Ubique los pestillos en ambos lados del cajón.
3. Levante el pestillo izquierdo de la guía y presione hacia abajo el derecho.
4. Extraiga el cajón de la cocina.



Para reinstalar el cajón:

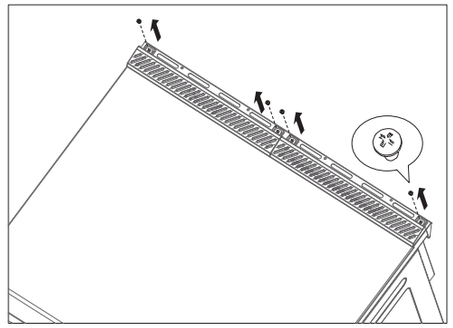
1. Alinee los pestillos de las guías a ambos lados del cajón con las ranuras de la cocina.
2. Empuje el cajón de nuevo en la cocina.



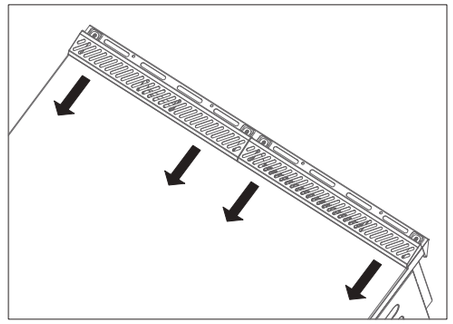
Extracción y reinstalación del kit de ventilación trasera desmontable

Extracción del kit de ventilación trasera desmontable

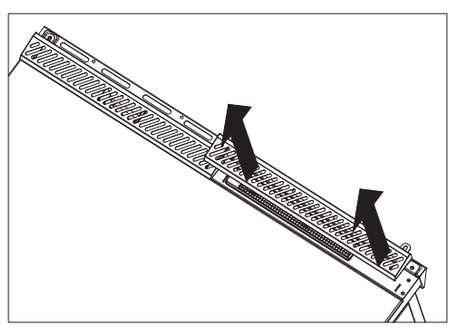
1. Retire los cuatro tornillos que sujetan el kit de ventilación trasera desmontable con un destornillador.



2. Mueva el recubrimiento del kit de ventilación en la dirección indicada aproximadamente 1/4in(6.4mm).



3. Levante el recubrimiento del kit de ventilación.



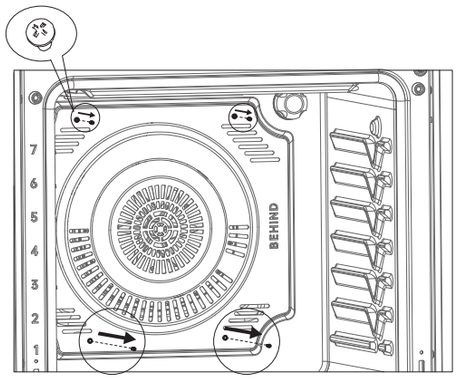
Reinstalación del kit de ventilación trasera desmontable

Vuelva a montar el recubrimiento del kit de ventilación trasera desmontable en el orden inverso al de su extracción.

Reemplazo del filtro FreshBake™ (en modelos con FreshBake™)

Use guantes durante el desmontaje y montaje.

1. Retire los cuatro tornillos que sujetan el filtro FreshBake™ con un destornillador.

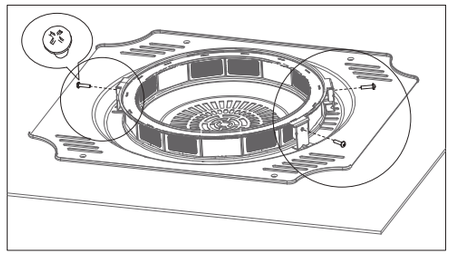


2. Retire el conjunto del deflector del soplador de aire caliente y colóquelo sobre una superficie plana.

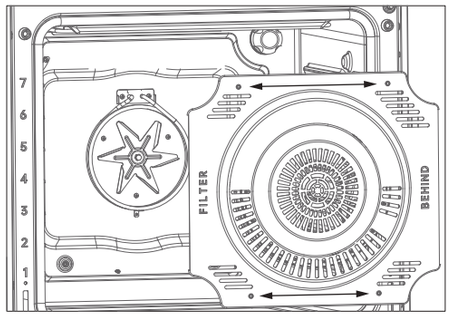
3. Retire los tres tornillos que sujetan el filtro FreshBake™ con un destornillador. Sustituya el filtro FreshBake™ por uno nuevo (contacte con el servicio postventa de FOTILE para adquirirlo). Vuelva a instalar los tres tornillos en el conjunto del deflector del soplador de aire caliente.

NOTA:

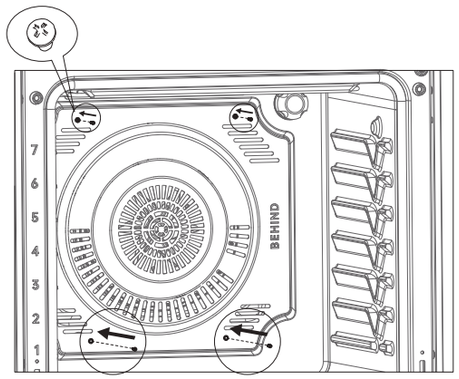
Asegúrese de alinear los agujeros de los tornillos y fijar tres tornillos, de lo contrario, puede causar ruido de funcionamiento.



4. Coloque el filtro FreshBake™ hacia el elemento calefactor, mantenga el extremo con el mayor espacio entre orificios de tornillos hacia arriba y cuélguelo en los dos soportes en el interior del horno.



5. Fije el conjunto del deflector del soplador de aire caliente con los cuatro tornillos.



Información Necesaria Sobre Fallos

FOTILE se esfuerza por garantizar que su cocina eléctrica funcione sin problemas. Si encuentra problemas imprevistos, consulte la tabla a continuación para posibles soluciones. Si el problema persiste después de intentar los remedios recomendados, contacte a FOTILE.

FOTILE America
serviceusa@fotile.com
1(888)-315-0366

FOTILE APPLIANCES CANADA
serviceca@fotile.com
1(888)-982-2377

Problema	Solución
La cocina eléctrica no funciona	● Cable de alimentación desconectado: conéctelo a un tomacorriente con toma a tierra. ● Fusible fundido o disyuntor disparado: reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. ● Si el problema persiste, busque ayuda de un electricista.
La placa de cocción no funciona	● Mando de control mal configurado: presione el mando y gírelo a una configuración adecuada. ● El aparato puede estar en estado All Lock (Bloqueo total), lo que hace que la función no esté disponible. Consulte la sección Bloqueo total en el manual del usuario.
Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la placa de cocción	Tamaño inadecuado de los utensilios: utilice utensilios de cocina que coincidan con el tamaño de la zona de cocción superficial, el elemento o el quemador superficial. Los utensilios de cocina no deben ser más de 13mm (1/2 pulgadas) más grandes o pequeños que la zona de cocción.
La placa de cocción no funciona correctamente	● El mando de control está configurado a un nivel de calor incorrecto: consulte la sección "Placa de cocción". ● La cocina no está nivelada: nivele la cocina. Consulte el Manual de instalación.
El elemento de la placa de cocción se enciende y apaga en la configuración de calor alto	El ciclo del elemento se debe a un limitador de temperatura: esto es normal, ya que el elemento calefactor puede encenderse y apagarse para evitar el sobrecalentamiento.
El horno no funciona	● Delay Start (Inicio diferido) configurado: consulte la sección "Inicio diferido". ● All Lock (Bloqueo total) activado: mantenga presionado All Lock (Bloqueo total) durante 2 segundos para desbloquear. ● Configuración incorrecta del control del: consulte la sección "Modos de cocción".
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	Ajuste necesario para la temperatura del horno: consulte la sección "Modos de cocción".

Problema	Solución
Depósitos minerales en el fondo del horno después del ciclo de Steam Clean (Limpieza a vapor)	● Se utilizó agua del grifo en el ciclo de Steam Clean (Limpieza a vapor): use agua destilada o filtrada para el ciclo de Steam Clean (Limpieza a vapor). Elimine los depósitos utilizando un paño empapado en vinagre. Luego, elimine completamente cualquier residuo de vinagre usando un paño humedecido con agua. ● Cocina desnivelada: los depósitos minerales se acumularán en las áreas secas del fondo del horno durante el ciclo de Steam Clean (Limpieza a vapor). Nivele la cocina. Consulte el Manual de instalación. Elimine los depósitos utilizando un paño empapado en vinagre. Luego, elimine completamente cualquier residuo de vinagre usando un paño humedecido con agua.
La función FreshBake™ no funciona como se espera (en modelos con FreshBake™)	● Por favor, confirme que el producto que utiliza incluye la función FreshBake™ de desodorización. Para más detalles, consulte la sección "Parámetros del modelo". ● Algunos ingredientes marinados, debido a la salsa, la liberación de líquidos u otros motivos, pueden producir vapor de agua durante la cocción, el cual puede contener pequeñas cantidades de humo de cocina no suficientemente filtrado. Este es un fenómeno normal. ● Cocine los alimentos en un recipiente para evitar derrames de grasa y salsa que goteen sobre el fondo del horno, lo que hará que el vapor de agua se mezcle con una gran cantidad de humo y afecte la función FreshBake™. ● Se recomienda limpiar el horno regularmente. De lo contrario, la grasa u otras suciedades en el interior se calentarán y volatilizarán cada vez que cocine, afectando la función FreshBake™. ● Asegúrese de que el modo seleccionado incluya la función FreshBake™. Consulte la sección "Función FreshBake™". ● Asegúrese de que haya suficiente espacio entre el utensilio de horneado y el deflector del soplador de aire caliente para permitir la circulación de calor y aire. De lo contrario, la función FreshBake™ se verá afectada. ● El uso prolongado o cocinar alimentos con un alto contenido de grasas animales puede disminuir la eficacia del filtro FreshBake™, lo cual es normal. Puede comprar un filtro FreshBake™ para reemplazo si es necesario.
El enlace entre la campana y la cocina no funciona	● Asegúrese de que su campana FOTILE tenga la función de vinculación de campana y cocina y esté emparejada con su cocina. ● El panel de control eléctrico de la campana o la cocina ha sido reparado o reemplazado: emparéjelos de nuevo.

Problema	Solución
El enlace entre la campana y la cocina no funciona incluso después de un emparejamiento exitoso.The display flashes	● La campana no se apaga automáticamente: asegúrese de que todas las funciones de los quemadores y el horno se hayan completado. Verifique la campana, ya que ciertos modelos pueden entrar en un estado de apagado retrasado. ● La campana no se enciende automáticamente: asegúrese de que la cocina y el horno estén encendidos cuando todos los quemadores y el horno no estén funcionando. ● Intente de nuevo después de apagar y encender nuevamente la campana y la cocina. ● Si el problema persiste, contacte al servicio de atención al cliente.
La pantalla parpadea F_ o E_, seguido de un número o una letra.	Este es un código de error. Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): un código de error F6 se puede cancelar presionando el botón "Cancel" (Cancelar). Otros códigos de error no se pueden cancelar presionando un botón. Contacte con el servicio de FOTILE. Consulte la sección "Garantía" para obtener información de contacto.

Cher utilisateur

Nous vous remercions d'avoir choisiet acheté des produits fabriqués avec soin pour vous par FOTILE.
Veuillez lire attentivement ce mode demploi et suivre les conseils y contenus avant le montage et la mise en service de votre appareil. Cela est important pour maintenir le produit en bon etat de fonctionnement et vous aide a vivre une expérience culinaire satisfaisante.
Nous vous recommandons de contacter le centrede service FOTILE chaque fois que vous avez besoin dune réparation ou dun service, afin que nous puissions vous servir rapidement.

FOTILE
le choix heureux pourles cuisines du monde entier.

Table des Matières

Informations importantes sur la sécurité --76
Aperçu du produit ----------81
Spécifications ---------- 81
Conception de la cuisinière ---------- 82
Liste d'emballage ---------- 82
Avant la première utilisation ---------- 83
Nettoyage de votre cuisinière ---------- 83
Conseils pour économiser l'énergie ---------- 83
Cuisson sur surface ---------- 84
Avant la cuisson sur surface ----------84
Opérations----------86
Verrouillage/Déverrouillage ---------- 87
Liaison hotte et cuisinière---------- 88
Cuisson au four ---------- 89
Écran de commande ---------- 89
Réglage de l'horloge ---------- 89
Réglage du minuteur ---------- 90
Réglage de l'unité de température ----------91
Éclairage du four allumé/éteint ----------91
Modes de cuisson ---------- 91
Mode Sabbat---------- 92
Préchauffage rapide ---------- 93
Cuisson programmée ---------- 93
Démarrage différé ---------- 94
Fonction FreshBakeTM(disponible sur certains modèles)------95
Guide de cuisson---------- 95
Nettoyage et entretien ---------- 98
Dépannage----------109

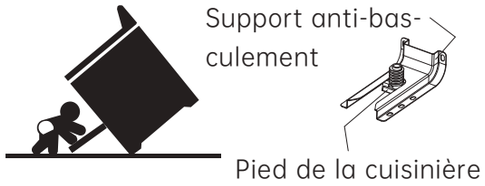
Informations importantes sur la sécurité

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte risque de renverser la cuisinière et d'être blessé mortellement.
- Installez le dispositif anti-basculement sur la cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.
- Fixez la cuisinière au dispositif anti-basculement en suivant les instructions d'installation.
- Réengagez le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.

Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être sécurisée avec un support anti-basculement correctement installé. Consultez les instructions d'installation fournies avec le support pour obtenir tous les détails avant de procéder à l'installation.

Pour vérifier que le support est bien installé et engagé, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est bien engagé dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de protection peut être retiré pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur, puis faites glisser la cuisinière vers l'arrière pour que le pied de nivellement arrière soit sous le support.

Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et causer la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement, sinon la cuisinière ne sera pas correctement sécurisée au dispositif anti-basculement.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel d'utilisation et d'entretien. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.

- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre cuisinière sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou déconnectez l'alimentation électrique au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

⚠ ATTENTION:

- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière : les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Utilisez uniquement des maniques sèches : les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les unités de surface chaude ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de gros chiffon à la place des maniques.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ne touchez pas les unités de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même si elles sont sombres. Pendant et après utilisation, évitez de toucher les unités de surface et ne laissez pas de vêtements ou de matériaux inflammables entrer en contact avec celles-ci ou se trouver à proximité, ni avec l'intérieur du four ; attendez qu'elles aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture et les crevasses autour de
la porte du four.
- Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts. Une pression pourrait s'accumuler et faire éclater le contenant, entraînant des blessures.
- N'utilisez aucune feuille ou doublure pour couvrir le fond du four ou ailleurs, sauf si cela est décrit dans ce manuel. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, causant des dommages au produit et un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Évitez de rayer ou d'endommager les portes en verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait entraîner la casse du verre. Ne cuisinez pas sur un produit dont le verre est cassé. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent se produire. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Cuisinez les aliments à fond pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments peuvent être trouvées sur IsItDoneYet.gov et fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments à plusieurs endroits.
- Plage de température de fonctionnement de l'appareil : -59℉ ~ 104℉(-15℃ ~ 40℃).

⚠ AVERTISSEMENT

GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOIN DU FOUR

Ne pas respecter cette consigne peut provoquer un incendie ou des blessures.

- Ne stockez pas ni n'utilisez de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, tels que le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures, ainsi que l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou drapés lorsque vous utilisez l'appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes, entraînant des brûlures graves.
- Évitez l'accumulation de graisses de cuisson ou d'autres matériaux inflammables dans ou autour de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, SUIVRE CES ÉTAPES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne soulevez jamais une poêle en feu.
- Éteignez les commandes. Pour étouffer un feu dans une poêle sur une unité de surface, couvrez-la complètement avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.
- En cas de feu dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte et en éteignant le four, ou utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant le nettoyage automatique, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte de force. L'entrée d'air frais à des températures de nettoyage automatique peut provoquer une flambée dans le four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsqu'elles sont réglées sur une chaleur moyenne ou élevée. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des éclaboussures de graisse susceptibles de s'enflammer.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si l'huile dépasse son point de fumée, elle peut s'enflammer et causer un incendie pouvant se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture si possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les éclaboussures d'huile et les incendies, utilisez le minimum d'huile nécessaire pour la friture à la poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés contenant trop de glace.
- Choisissez une poêle de taille appropriée : optez pour des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'unité de surface à un contact direct, ce qui peut enflammer les vêtements. La relation appropriée entre les ustensiles de cuisine et les unités de surface améliorera également l'efficacité.
- Assurez-vous que les ustensiles en verre ou en céramique conviennent à la cuisson sur table de cuisson ; d'autres matériaux peuvent se casser en cas de changement brusque de température.
- Pour minimiser le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements, orientez la poignée du récipient vers le centre de la cuisinière sans dépasser sur les unités de surface voisines.

- Allumez le ventilateur de la hotte lorsque vous cuisinez des aliments inflammables.
- En cas de coupure de courant, la cuisinière ne redémarrera pas automatiquement lorsque le courant sera rétabli. Les utilisateurs doivent réinitialiser tous les boutons avant de réutiliser la cuisinière.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson reste chaude après l'arrêt des commandes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson en verre se brise, les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent s'infiltrer dans la fissure, augmentant le risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée par des objets tels que des couteaux, des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux, et des rivets sur les vêtements.
- Ne placez ni ne rangez d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle est éteinte. Si la table de cuisson est allumée par inadvertance, ces objets peuvent s'enflammer. La chaleur résiduelle de la table de cuisson ou de l'évent du four après son extinction peut également enflammer ces objets.
- Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique et un tampon non abrasif pour le nettoyage. Attendez que la table de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant de nettoyer. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude peut engendrer des brûlures par vapeur. Certains nettoyants peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

REMARQUE: Les éclaboussures de sucre sont une exception. Elles doivent être grattées à chaud avec un gant de four et un grattoir. Consultez la section Nettoyage et entretien pour des consignes détaillées.

- Lisez et respectez toutes les consignes et avertissements figurant sur l'étiquette de la crème de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente une lueur pendant son fonctionnement ou montre d'autres signes de dommages. Une lueur indique que l'élément chauffant risque de défaillir et de causer des brûlures, un incendie ou un choc électrique. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien d'entretien qualifié.
- Gardez l'évent du four dégagé.
- Maintenez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- Placez les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer la grille alors que le four est chaud, évitez que la manique ne touche l'élément chauffant.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille du four jusqu'à la position de verrouillage lorsque vous chargez et déchargez des aliments. Cela aide à éviter les brûlures dues au contact avec

les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.

- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets laissés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres à pizza/four ou tout type de feuille ou de doublure sur le fond du four. Ces objets peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, causant des dommages au four et posant un risque de choc électrique, de fumée ou d'incendie.
- Lors du nettoyage à la vapeur, ne pas ouvrir la porte du four pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou l'eau chaude.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'auto-nettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour incinérer les résidus alimentaires. Suivez ces consignes pour un fonctionnement en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant l'auto-nettoyage. Gardez les enfants éloignés du four pendant l'auto-nettoyage. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.
- Avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage, retirez du four les poêles, grilles, glissières, plateaux de friture à air et autres ustensiles. N'utilisez pas le mode d'auto-nettoyage pour nettoyer d'autres parties, telles que les bacs d'égouttement ou les bols.
- Avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Une accumulation excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dégâts dus à la fumée dans votre maison.
- Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites appel à un technicien qualifié pour les réparati/ons.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ni revêtement protecteur ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour du four.
- Assurez-vous que l'interieur du four est sec et sans eau avant de commencer l'auto-nettoyage. Sinon, du monoxyde de carbone dangereux pourrait se former.
- Nettoyez uniquement les parties listées dans ce manuel.

Comment enlever le film protecteur d'expédition et le ruban d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et décollez-le lentement de l'appareil. N'utilisez pas d'objets tranchants pour retirer le film. Retirez tout le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
Pour éviter d'abîmer la finition du produit, la méthode la plus sûre pour retirer l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils est d'utiliser un détergent liquide pour vaisselle. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez agir.

REMARQUE:

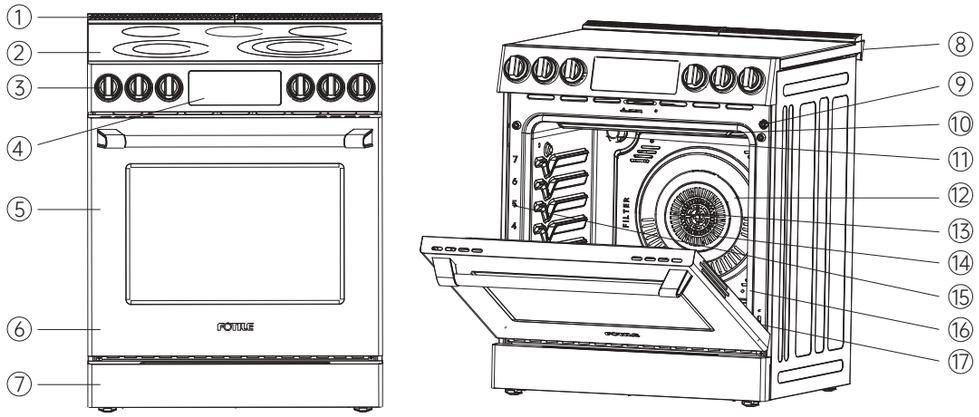
- Tous les emballages de protection doivent être retirés de chaque pièce. Les emballages ne peuvent pas être retirés une fois chauffés.
- Tous les sacs ne peuvent pas permettre aux enfants de jouer, il y a un risque d'étouffement.

Aperçu du produit

Spécifications

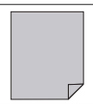
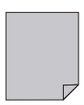
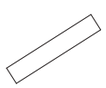
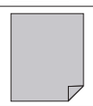
Module	RES30551	RES30552
Alimentation électrique	120/240VAC 13.0 kW 40A 120/208VAC 9.8 kW 40A	120/240VAC 13.6 kW 40A 120/208VAC 10.2 kW 40A
Dimensions		
Largeur	29 15/16in(759mm)	29 15/16in(759mm)
Hauteur	35 7/8in(910mm)	35 7/8in(910mm)
Profondeur (porte fermée)	30 3/16in(766mm)	30 3/16in(766mm)
Profondeur (porte ouverte à 90°)	50 7/8in(1291mm)	50 7/8in(1291mm)
Fonctions		
Brûleur	Avant gauche et avant droit : 10in/6in 3.0kW/1.6kW Arrière gauche et arrière droit : 6in 1.2kW Milieu :6in 100W Warming	Avant droit : 12in/10in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW Avant gauche : 10in/6in 3.0kW/1.6kW Arrière gauche et arrière droit : 6in 1.2kW Milieu :6in 100W Warming
Témoin lumineux de chaleur résiduelle du brûleur	Lumière rouge	Bande lumineuse LED
Capacité du four	5.7cu.ft.	5.7cu.ft.
Grilles	7	7
Éclairage du four	2*40W	2*40W
Fonctions du four	Cuisson, Cuisson à convection, Gril haut/-bas, Gril à convection, Rôtissage à convection, Friture à air, Levage, Maintien au chaud Préchauffage rapide, Mode Sabbat	Cuisson, Cuisson à convection, Gril haut/-bas, Gril à convection, Rôtissage à convection, Friture à air, Levage, Maintien au chaud Préchauffage rapide, Mode Sabbat
Autres fonctions	Verrouiller tout	FreshBake™, Verrouiller tout
Réglages	Démarrage différé, Cuisson programmée, Horloge, ℃/℉, Arrêt automatique 12 h, Affichage hors écran	Démarrage différé, Cuisson programmée, Horloge, ℃/℉, Arrêt automatique 12 h, Affichage hors écran
Nettoyage	Auto-nettoyage 2/3/5 h Nettoyage à la vapeur	Auto-nettoyage 2/3/5 h Nettoyage à la vapeur
Tiroir inférieur	Tiroir de rangement (ouverture manuelle)	Tiroir de rangement (pop-up)

Conception de la cuisinière



① Évent arrière détachable
② Table de cuisson en verre
③ Boutons
④ Écran de commande
⑤ Porte de four en verre à quatre couches
⑥ Élément de cuisson caché
⑦ Tiroir de rangement
⑧ Kit de remplissage arrière
⑨ Interrupteur automatique d'éclairage du four
⑩ Élément de grill
⑪ Éclairage du four
⑫ Élément de convection
⑬ Ventilateur de convection
⑭ Kit de filtre(Seulement pour certains modèles)
⑮ Grille
⑯ Joint de la porte
⑰ Numéro de modèle et de série

Liste d'emballage

Image	Nom	Quantité	Image	Nom	Quantité
	ÉLECTRIQUE CUISINIÈRE	1		Kit de remplissage arrière (Contient 4 vis)	1
	Glissière	1		Poignée de porte (Inclut 2 vis pré-assemblées)	1
	Grille	2(RES30552) 1(RES30551)		Manuel d'utilisation	1
	Plateau	1		Instructions d'installation	1
	Support anti-basculement (Contient 4 vis et un papier d'installation)	1		Carte de garantie	1
	Tapis de Mousse	2		Schéma électrique	1

Avant la première utilisation

Votre cuisinière doit être installée correctement par un technicien qualifié avant utilisation.
Lisez et comprenez toutes les précautions de sécurité et les informations du manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la cuisinière.

Nettoyage de votre cuisinière

Il est normal de percevoir une odeur particulière lors de la première utilisation de votre cuisinière. Cette odeur provient généralement des adhésifs et des huiles protectrices utilisés lors de la fabrication. Ces substances sont inoffensives, et un nettoyage adéquat suivi d'un cycle de brûlage réduit considérablement les odeurs avant la première utilisation du four.
Il est conseillé de ne pas cuisiner avant le nettoyage et le cycle de brûlage, car l'odeur pourrait altérer le goût de vos aliments.

Étapes de nettoyage:

1. Retirez les accessoires : retirez toutes les pièces amovibles du four, telles que les glissières, la grille, le plateau et les manuels, ainsi que tous les matériaux d'emballage à l'extérieur.
2. Utilisez un détergent doux : appliquez une solution de nettoyage douce et non abrasive, puis essuyez les glissières, la grille, le plateau, ainsi que l'intérieur et l'extérieur du four. N'utilisez jamais de produits chimiques agressifs susceptibles de réagir à la chaleur.
3. Effectuez un cycle de brûlage : réglez le four sur CONV.ROAST (rôtissage à convection) et faites fonctionner le four à 400°F (205°C) pendant 15 minutes. Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée pendant cette période.
   Si l'odeur persiste après le cycle, répétez le processus une ou deux fois de plus.
4. Essuyez à nouveau : une fois que l'odeur d'huile ou de brûlé a disparu, utilisez un chiffon chaud et savonneux pour essuyer l'intérieur du four une dernière fois, après qu'il ait complètement refroidi. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les surfaces sont bien sèches avant de poursuivre.
5. Réinstallez les accessoires : réinstallez les glissières, la grille et le plateau nettoyés que vous avez précédemment retirés.

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous aideront à optimiser l'efficacité énergétique de votre appareil:

- Utilisez des casseroles ou poêles plates avec couvercle pour cuisiner.
- Gardez la surface de cuisson et le fond des poêles et casseroles propres. La saleté diminue la transmission de chaleur entre le brûleur et le fond des poêles ou casseroles.
- Choisissez le brûleur adapté à la taille du fond de la casserole. Optez toujours pour une casserole de taille appropriée à vos plats, car les casseroles plus grandes consomment plus d'énergie.
- Pour les cuissons longues, éteignez le brûleur ou le four quelques minutes avant la fin pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Cuisinez avec des ustensiles de cuisson sombres ou en émail foncé, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Effectuez un préchauffage si cela est recommandé dans le manuel d'utilisation ou les instructions de cuisson.
- Évitez d'ouvrir fréquemment le four pendant la cuisson.
- Cuisinez plusieurs plats en même temps dans le four lorsque c'est possible.

Cuisson sur surface

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie
Éteignez tous les boutons après avoir terminé de cuisiner.
Ne pas respecter cette consigne peut provoquer un incendie, voire causer la mort.

Avant la cuisson sur surface

ATTENTION

- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne placez ni ne stockez d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson, car ils pourraient tomber et endommager la table de cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ni d'objets en plastique, tels que les salières, poivrières, porte-cuillères ou emballages en plastique, sur la cuisinière lorsqu'elle est en cours d'utilisation. L'air chaud de l'évent peut faire fondre le plastique ou enflammer des objets inflammables.
- Assurez-vous d'activer la bonne zone de cuisson.
- Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance.
- Allumez les unités de surface uniquement après avoir placé les ustensiles de cuisine.
- Éteignez les unités de surface avant de retirer les ustensiles de cuisine.
- N'utilisez pas de film plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et devenir très difficile à retirer.
- Ne touchez pas les unités de surface avant qu'elles aient refroidi.
- La surface peut rester chaude et causer des brûlures.
- Nettoyez rapidement les éclaboussures dans la zone de cuisson pour éviter un nettoyage difficile par la suite. De plus, les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Si votre placard est directement au-dessus de la surface de cuisson, assurez-vous que les articles peu utilisés peuvent y être stockés en toute sécurité malgré la chaleur. Les températures peuvent être dangereuses pour les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.
- Évitez de stocker des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. Un objet lourd ou dur peut tomber et endommager la table de cuisson.
- Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque. Même de petits objets, comme une salière, peuvent endommager la table de cuisson en verre.
- La surface de cuisson s'illumine en rouge lorsque l'élément chauffant est activé. La température augmente progressivement et de manière uniforme. Les éléments radiants possèdent un limiteur qui permet à l'élément d'activer et de désactiver le cycle pour maintenir le réglage sélectionné, même au réglage HI (Haute température). Cela permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en verre.
- La surface de cuisson peut ne pas s'illuminer en rouge lorsqu'un élément est activé, surtout à basse température. C'est normal.
- Si l'ustensile est trop petit pour l'élément radiant ou si son fond n'est pas plat, un cycle HI (Haute température) peut se produire.
- Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la taille de la surface de cuisson.

- Les ustensiles de cuisine doivent être au maximum 1,3 cm (1/2 pouce) plus grands ou plus petits que la taille de la zone de cuisson.
- Nettoyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation aide à prévenir les taches et à assurer une distribution uniforme de la chaleur.
- Le voyant « WORKING » (En fonctionnement) est situé sur l'écran de commande de la table de cuisson. Le voyant « WORKING » (En fonctionnement) s'allume dès qu'un bouton de commande est activé sur l'écran de commande. Sur certains modèles, le rétroéclairage des boutons indique l'état de fonctionnement. Lorsque le bouton de la table de cuisson est activé, le rétroéclairage s'affiche.
- Le voyant de surface chaude se trouve sur la surface ou l'écran de commande.
- Le voyant de surface chaude reste allumé tant que la surface est trop chaude pour être touchée, même après l'arrêt.
- Utilisez des poêles adaptées à la quantité de nourriture pour éviter les débordements et un nettoyage excessif.
- Ne laissez pas de couvercle chaud sur la table de cuisson pour éviter les dommages. En refroidissant, l'air sous un couvercle peut se contracter, risquant de casser la table de cuisson lors du retrait du couvercle.
- Placez toujours les poêles au centre des brûleurs. Soulevez toujours les poêles pour les déplacer d'un brûleur à un autre, ne les faites jamais glisser. Sinon, cela peut causer des rayures ou même des fissures.
- Cet appareil dispose d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles de cuisine suffisamment pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Des ustensiles trop petits peuvent exposer l'élément chauffant et enflammer les vêtements.
- N'utilisez que des casseroles ou des poêles plats.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond meulé. Les bords tranchants peuvent rayer la surface. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisine ou de pâtisserie peuvent rayer ou marquer la table de cuisson.
- Évitez les casseroles et les poêles en aluminium, car elles peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures et résidus alimentaires contenant du sucre. Laissez la table de cuisson refroidir légèrement, puis retirez les éclaboussures avec des gants de four tant que la surface est encore chaude. Les éclaboussures de sucre refroidies peuvent adhérer à la table de cuisson, causant des piqûres et des marques permanentes.
- Veillez à ce que les poignées des poêles ne soient pas accrochées ou heurtées accidentellement et ne chauffent pas à cause des zones adjacentes. Évitez d'utiliser des poêles instables et faciles à renverser. Les poêles trop lourdes à déplacer une fois pleines peuvent être dangereuses.
- Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec du papier d'aluminium ou d'autres objets qui entraveraient la dissipation de la chaleur.
- N'utilisez pas de contenants en aluminium préemballés pour cuire du popcorn sur la table de cuisson. Cela peut laisser des marques d'aluminium indélébiles.
- Il est recommandé d'utiliser un nettoyant et un grattoir pour table de cuisson. Pour plus d'informations, consultez la section « Nettoyage et entretien ».

● Conseils pour la mise en conserve à domicile:

Assurez-vous que la boîte de conserve est centrée sur l'unité de surface.

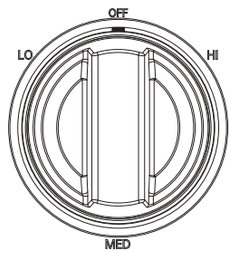
Assurez-vous que la boîte de conserve est bien plate.

Soyez prudent lors de la mise en conserve pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur.

Il est recommandé d'utiliser des boîtes de conserve à fond plat. Les boîtes de conserve à fond ondulé utilisées au bain-marie peuvent prolonger le temps nécessaire pour atteindre l'ébullition.

Opérations

▶ Unité de surface simple et bouton de commande

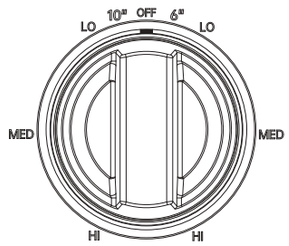


REMARQUE: Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

- Appuyez et tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité.
- Le bouton s'enclenchera en position sur les réglages OFF (Arrêt) et HI (Haute température). Vous pourriez entendre un léger clic en tournant le bouton, ce qui indique que le réglage souhaité est maintenu.
- Le voyant de fonctionnement ou le rétroéclairage du bouton s'allumera lorsque n'importe quelle unité de surface est allumée.
- Les fonctions mentionnées ci-dessus s'appliquent également aux modèles à deux ou trois unités de surface.

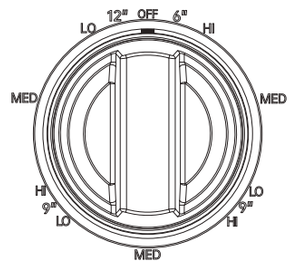
▶ Unités de surface doubles et bouton de commande

La table de cuisson avec des unités de surface doubles offre deux tailles. Vous pouvez adapter la taille de l'unité à celle de vos ustensiles de cuisine.



▶ Unités de surface triples et bouton de commande (sur certains modèles)

La table de cuisson avec des unités de surface triples offre trois tailles. Vous pouvez adapter la taille de l'unité à celle de vos ustensiles de cuisine.



▶ Zone de réchauffement et bouton de commande

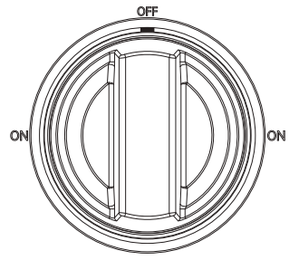
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE:
Les bactéries se multiplient sur les aliments à des températures inférieures à 140°F(60°C).

- Réchauffez toujours les aliments chauds. Ne réchauffez pas les aliments froids en utilisant le réglage de réchauffement.
- Ne laissez pas le réglage de réchauffement actif pendant plus de 2 heures.

Tournez le bouton de commande sur la position ON (Marche) dans n'importe quelle direction.

REMARQUE: Le réchauffeur de surface ne devient PAS rouge comme les autres éléments de cuisson.



Pour les surfaces de cuisson en verre:

Un voyant TABLE DE CUISSON CHAUDE:

1. S'allume lorsque l'unité est trop chaude pour être touchée.
2. Reste allumé même après que l'unité soit éteinte.
3. Reste allumé jusqu'à ce que l'unité refroidisse à environ 150°F(65°C).

RAPPELEZ-VOUS:

Lorsque la cuisinière est utilisée, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

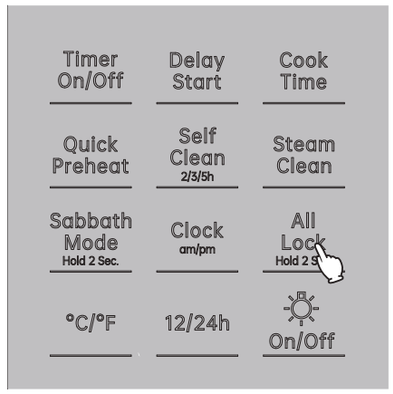
En mode d'auto-nettoyage, toutes les fonctions de la table de cuisson sont verrouillées et elle ne démarre pas lorsque le bouton est tourné. Le rétroéclairage sera également désactivé sur les modèles avec boutons rétroéclairés.

Après avoir quitté ou terminé le mode d'auto-nettoyage, assurez-vous que tous les boutons sont en position « OFF » (Arrêt) avant de réutiliser l'appareil.

Verrouillage/Déverrouillage

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour verrouiller toutes les fonctions.

Aucune fonction ne sera activée même si le bouton est tourné ou si le panneau de commande est touché. Le rétroéclairage du bouton ou le voyant de fonctionnement ne s'allume pas, indiquant que l'appareil n'est pas en marche.



Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour déverrouiller.

À ce moment-là, tous les boutons doivent être tournés en position « OFF » (Arrêt) avant que l'appareil puisse être réutilisé.

Liaison hotte et cuisinière

La cuisinière est équipée d'une fonction de liaison avec la hotte et peut être connectée à des modèles de hottes compatibles pour une commande automatique marche/arrêt.
Utilisez les méthodes suivantes:

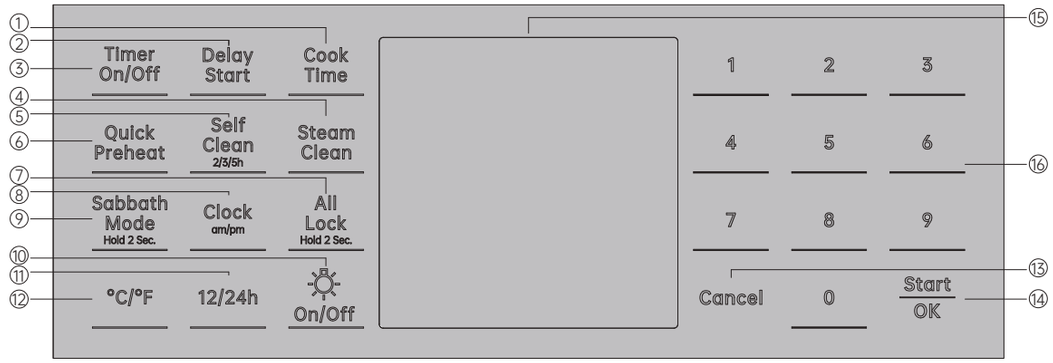
1. Appairage à la hotte : consultez le manuel du modèle de hotte spécifique pour connaître la méthode d'appairage.
2. À propos de la fonction de commande:

(1) La hotte appairée démarre automatiquement l'extraction dès qu'un bouton de la table de cuisson est activé ou qu'une fonction du four est lancée.
(2) Lorsque tous les boutons et le four sont éteints, la hotte appairée s'éteint également automatiquement.

REMARQUE:
Cet appareil a été testé pour respecter les limites d'un dispositif numérique de Classe B, conformément à la Partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites visent à offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans un environnement résidentiel. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Pour déterminer si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, éteignez-le puis rallumez-le. L'utilisateur est encouragé à essayer de résoudre les interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :
Ajustez ou déplacez l'antenne de réception.
Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
Branchez l'appareil sur une prise située sur un circuit différent de celui du récepteur.
Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

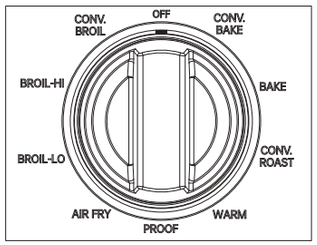
Cuisson au four

Écran de commande



① Temps de cuisson
② Démarrage différé
③ Minuteur Marche/Arrêt
④ Nettoyage à la vapeur
⑤ Auto-nettoyage 2/3/5 h
⑥ Préchauffage rapide
⑦ Verrouillage/Déverrouillage
⑧ Horloge am/pm
⑨ Mode Sabbat
⑩ ☼ Marche/Arrêt
⑪ 12/24 h
⑫ °C/°F
⑬ Annuler
⑭ Démarrer/OK
⑮ Écran de commande
⑯ Clavier numérique

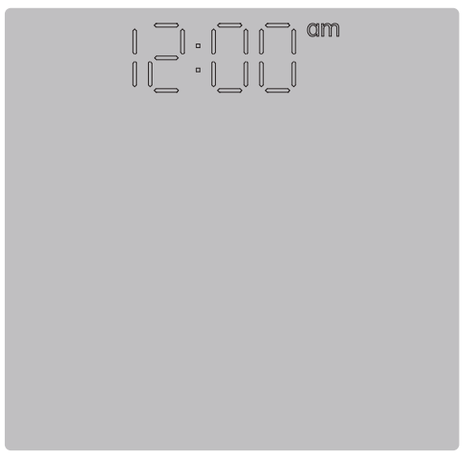
Bouton de mode du four



REMARQUE:
Les réglages des modes du four sont indiqués sur le bouton de commande.
Le voyant de fonctionnement ou le rétroéclairage du bouton s'allumera lorsque n'importe quelle unité de surface est allumée.

Réglage de l'horloge

Le four possède des fonctions temporelles qui requièrent l'heure actuelle. Il est donc essentiel de régler l'horloge avant d'utiliser le four.
Lorsque la cuisinière est mise sous tension pour la première fois, « 12:00 am » (12 h) s'affiche à l'écran.



Comment régler l'horloge:

1. Appuyez sur « Clock » (Horloge).
« --:-- am » (--:-- h du matin) s'affiche sur l'écran.
L'horloge est réglée par défaut sur 12 h.
Appuyez sur « Clock » (Horloge) pour passer de am (matin) à pm (après-midi).
2. Appuyez sur les chiffres du clavier pour saisir l'heure actuelle en heures et minutes. Par exemple, appuyez sur 9, 3 et 0 pour 9:30.
3. Appuyez sur Start/OK (Démarrer/OK) pour enregistrer les modifications.

Commutateur 12/24 h:

Avant ou après avoir réglé l'horloge, appuyez sur « 12/24h » (Système de 12/24 heures).

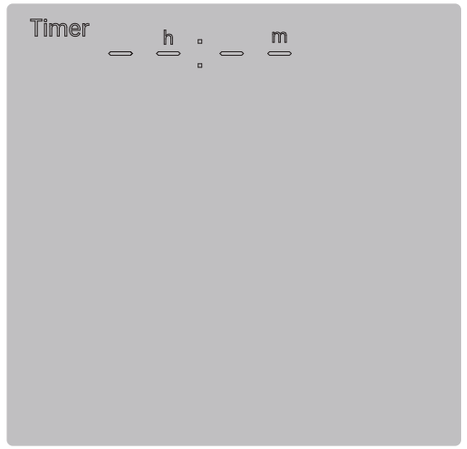
Comment éteindre l'affichage de l'horloge:

Appuyez sur « Clock » (Horloge) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.
Pour afficher l'heure, appuyez sur « Clock » (Horloge) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.
L'horloge n'a pas besoin d'être réglée à nouveau.

REMARQUE

- Appuyez sur « Clock » (Horloge) à tout moment lorsque l'écran affiche l'heure pour l'ajuster. Par conséquent, si vous avez programmé une cuisson différée, N'ajustez PAS l'heure, car cela pourrait affecter votre programmation.
- Si aucun bouton n'est pressé dans les 30 secondes suivant l'appui sur « Clock » (Horloge), l'horloge revient à son réglage initial.
- Veuillez réinitialiser l'heure de l'horloge après une panne de courant.
- Après un certain temps, l'heure de l'horloge peut s'écarter de l'heure réelle. Réglez régulièrement l'horloge pour garantir son exactitude.

Réglage du minuteur



1. Appuyez sur le bouton « Timer On/Off » (Minuteur Marche/Arrêt) pour accéder à la fonction de minuterie.
2. Appuyez sur le clavier pour saisir la durée du minuteur. Par exemple, appuyez sur 0, 3 et 0 pour 30 minutes.
3. Appuyez sur le bouton « Start/OK » (Démarrer/OK) pour terminer le réglage.
4. Le buzzer émet un bip lorsque le temps est écoulé. Appuyez sur le bouton « Timer On/Off » (Minuteur Marche/Arrêt) pour éteindre le minuteur.

Réglage de l'unité de température

Appuyez sur le bouton « ℃/℉ » à tout moment lorsqu'une température est affichée pour changer l'unité de mesure.

Éclairage du four allumé/éteint

Appuyez sur le bouton « ☼ On/Off » (Allumé/Éteint) pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.

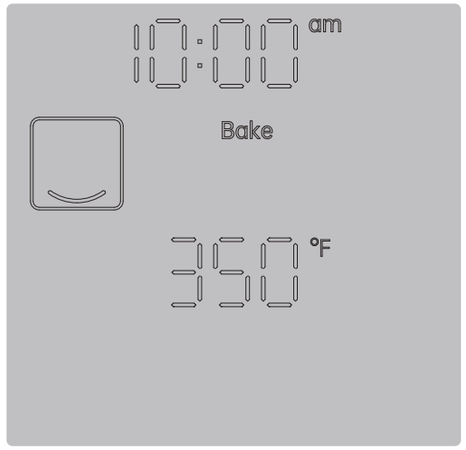
REMARQUE:

L'éclairage du four sera éteint en mode d'auto-nettoyage pour protéger sa durée de vie.
Si la porte du four est ouverte pendant plus de 15 minutes, l'éclairage du four s'éteindra automatiquement.

Modes de cuisson

Ce qui suit utilise le mode de cuisson comme exemple

1. Tournez le bouton sur la position « BAKE » (CUISSON)
2. Appuyez sur le bouton « Start/OK » (Démarrer/OK) pour commencer la cuisson, ou ajustez la température à l'aide du clavier et appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour commencer la cuisson.
3. Tournez le bouton sur la position « OFF » (Arrêt) après la fin de la cuisson.



Les opérations susmentionnées s'appliquent également aux modes, y compris Conv.-Bake (Cuisson à convection), Broil Hi/Lo (Gril haut/bas), Conv.Roast (Rôtissage à convection), Air Fry (Friture à air), Proof (Levage) et Warm (Maintien au chaud).
La température par défaut pour ces modes, avec des plages de température réglables, est indiquée dans le tableau ci-dessous.

Modes	Température Par Défaut(℃/℉)	Range de Température Réglable(℃/℉)
BAKE	177/350	77-288/170-550
BROIL HI	288/550	/
BROIL LOW	205/400	/
CONV. BAKE	163/325	63-274/145-525
CONV. BROIL	218/425	135-274/275-525
CONV. ROAST	163/325	63-274/145-525
AIR FRY	218/425	177-288/350-550
PROOF	35/95	30-52/85-125
WARM	77/170	/

Pour les modes où la température peut être ajustée:

1. Pendant le fonctionnement, saisissez la température en appuyant sur les touches numériques, puis appuyez sur "Start/OK""Démarrer/OK".
2. Lors de la saisie de la température, si elle dépasse la plage réglable, le système ajustera automatiquement à la valeur la plus proche. Appuyez sur "Start/OK""Démarrer/OK""Démarrer/OK" pour démarrer directement, ou ajustez à nouveau la température, puis appuyez sur "Démarrer/OK" pour confirmer.

Mode Sabbat

Cette fonction doit être utilisée avec le mode Bake (Cuisson).

1. Tournez le bouton sur la position « BAKE » (CUISSON).
2. Réglez la température via le clavier.
3. Appuyez sur le bouton « Start/OK » (Démarrer/OK) pour lancer la fonction Cuisson.
4. Appuyez sur « Sabbath Mode » (Mode Sabbat) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour terminer le réglage.
5. L'écran affiche uniquement « SAB » (Sabbat).

Appuyez sur « Sabbath Mode » (Mode Sabbat) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler et revenir à l'état par défaut du mode de cuisson.
Tournez le bouton sur la position « OFF » (Arrêt), et l'appareil revient à l'état de veille.

REMARQUE :

1. Il n'y a pas d'affichage ou de signal sonore lorsque le mode Sabbat commence ou se termine.
2. L'état de l'éclairage du four ne peut pas être modifié après l'activation du mode Sabbat. Veuillez allumer l'éclairage du four avant d'activer le mode Sabbat. Ainsi, l'éclairage reste allumé même lorsque la porte est fermée après l'activation du mode Sabbat.
3. Une fois les réglages effectués, tournez le bouton sur la position « OFF » (Arrêt) ; l'écran restera inchangé, mais la fonction Cuisson sera désactivée.
4. Pour ajuster la température de cuisson après avoir activé le mode Sabbat, saisissez la température sur le clavier et appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK). Si la température saisie dépasse la plage réglable (170~550℉/77~288℃) pour la cuisson, l'appareil l'ajustera automatiquement à la valeur la plus proche. Vous devez appuyer à nouveau sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour valider le réglage. Il est donc recommandé d'appuyer deux fois sur « Start/OK » (Démarrer/OK) après avoir ajusté la température pour garantir un réglage réussi.
5. Si un cook time (temps de cuisson) est programmé pour le mode Bake (Cuisson), la fonction Bake (Cuisson) s'arrête et l'écran reste inchangé lorsque le temps est écoulé. Si aucun cook time (temps de cuisson) n'est programmé, l'appareil continue de fonctionner.
6. En cas de coupure de courant pendant le mode Sabbat, l'appareil quitte le mode Bake (Cuisson) après le rétablissement de l'alimentation pour garantir la sécurité. Cependant, l'appareil reste en mode Sabbath (Sabbat).

Préchauffage rapide

Cette fonction permet au four de préchauffer rapidement à la température désirée, ce qui économise du temps mais consomme plus d'électricité.

1. Appuyez sur « Quick Preheat » (Préchauffage rapide).
2. Réglez la température de préchauffage via le clavier.
3. Appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour terminer le réglage.
4. L'appareil émettra un long bip une fois le préchauffage terminé.

Appuyez sur « Cancel » (Annuler) pour quitter l'état de préchauffage rapide.

REMARQUE:
Tourner le bouton de mode du four quittera l'état de préchauffage rapide lorsque celui-ci est en cours.

Cuisson programmée

Appuyez sur le bouton pour programmer la durée de cuisson souhaitée. Le four s'éteint lorsque le temps programmé est écoulé.

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

1. Tournez le bouton sur la position « BAKE » (CUISSON).
2. Saisissez 3, 7 et 5 via le clavier pour régler la température.
3. Appuyez sur « Cook Time » (Temps de cuisson).
4. Saisissez 0, 3 et 0 via le clavier pour programmer la durée.
5. Appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour terminer le réglage.

Vous pouvez également programmer le Cook Time (temps de cuisson) pendant le processus de cuisson.
Par exemple, lorsque le four est préchauffé, l'appareil émettra un long bip.
Mettez la nourriture dedans, puis

1. Appuyez sur « Cook Time » (Temps de cuisson).
2. Saisissez 0, 3 et 0 via le clavier pour programmer la durée.
3. Appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour terminer le réglage.

Pour modifier le Cook Time (temps de cuisson) :

1. Appuyez sur « Cook Time » (Temps de cuisson).
2. Saisissez la nouvelle durée via le clavier.
3. Appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour terminer le réglage.

Pour annuler le Cook Time (temps de cuisson):

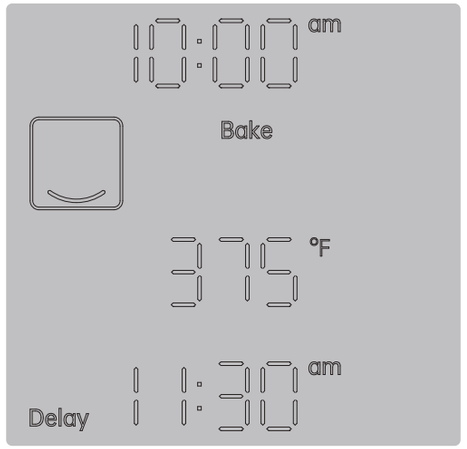
1. Appuyez sur « Cook Time » (Temps de cuisson).
2. Appuyez sur « Cancel » (Annuler).

REMARQUE:
Le temps de cuisson autorisé pour chaque mode est le suivant:
Si aucun temps de cuisson n'est programmé, la durée maximale de cuisson est de 12 heures. Après cette période, le mode de cuisson s'arrêtera automatiquement et reviendra à son état initial.

Mode et plage de temps

Modes	Durée par Défaut	Dure Rglable
BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
BROIL HI	/	/
BROIL LOW	/	/
CONV. BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
CONV. BROIL	/	/
CONV. ROAST	/	00:01min-12:00 h/min
AIR FRY	/	00:01min-12:00 h/min
PROOF	/	00:01min-12:00 h/min
WARM	03:00 h/min	/
Quick Preheat	/	/

Démarrage différé



Par exemple, pour cuire à 375 °F et retarder le début de la cuisson jusqu'à 11:30, réglez d'abord l'horloge à l'heure correcte.

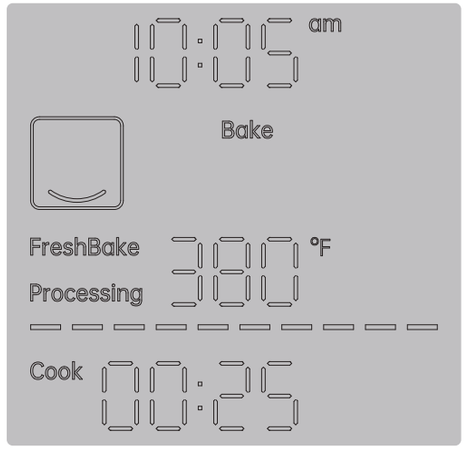
1. Tournez le bouton sur la position « BAKE » (CUISSON).
2. Saisissez 3, 7 et 5 via le clavier pour régler la température.
3. Appuyez sur « Delay Start » (Démarrage différé).
4. Saisissez 1, 1, 3 et 0 via le clavier pour régler l'heure de début de cuisson.
5. Appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour terminer le réglage.

Pour annuler le démarrage différé, tournez le bouton sur la position « OFF » (Arrêt).

REMARQUE:
Le démarrage différé est uniquement disponible dans les modes Bake (Cuisson), Conv.Bake (Cuisson à convection), Conv.Broil (Gril à convection), Conv.Roast (Rôtissage à convection) et Air Fry (Friture à air).
Veuillez régler l'horloge à l'heure exacte. Sinon, l'appareil ne commencera pas à cuire à l'heure prévue.

Fonction FreshBake™ (disponible sur certains modèles)

Le four est équipé du système FreshBake™ qui réduit la fumée, les odeurs, les composés organiques volatils (COV), ainsi que les particules fines (CFPM) générées pendant le fonctionnement du four, rendant la cuisson plus saine.
La fonction FreshBake™ s'active automatiquement dans les modes Bake (Cuisson), Conv.Bake (Cuisson à convection), Broil Hi/Lo (Gril haut/bas), Conv.Broil (Gril à convection), Conv.Roast (Rôtissage à convection), Air Fry (Friture à air) et Self Clean (Auto-nettoyage).



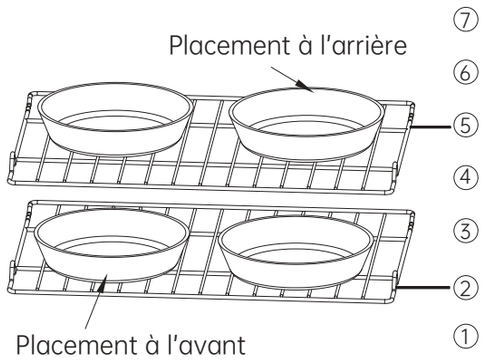
Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Produits de boulangerie-pâtisserie			
Gâteaux à étages, gâteau à un étage, gâteaux Bundt, muffins et pains rapides sur une seule grille	Cuisson	3e étage	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson Cuisson à convection	au-dessus du 2e étage, 5e étage	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Assurez une circulation d'air suffisante (voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousseline (gâteau des anges)	Cuisson	1er étage	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Cookies, biscuits et scones sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	au-dessus du 2e étage, 5e étage 1er étage, 3e étage, au-dessus du 5e étage	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants. Assurez une circulation d'air suffisante.
Pains à la levure	Levage	2e ou 3e étage	Couvrez la pâte légèrement.
	Cuisson	3e étage	

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOM-MANDÉ(S)	POSITION(S) DE GRILLE RECOM-MANDÉE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Boeuf et porc			
Hamburgers	Gril haut	6e étage	Utilisez un plat à rôtir ; déplacez les aliments vers le bas pour une cuisson plus complète et moins de saisissement. Surveillez de près les aliments lors du grillage. Pour de meilleures performances, placez les aliments au centre sous le gril.
Steaks et côtelettes	Gril haut	6e ou au-dessus du 5e étage	Utilisez un plat à rôtir ; déplacez les aliments vers le bas pour une cuisson plus complète et moins de saisissement. Surveillez de près les aliments lors du grillage. Pour de meilleures performances, placez les aliments au centre sous le gril.
Rôtis	Cuisson Rôtissage à convection	2e ou 3e étage	Utilisez un plat à bords bas, comme un plat à rôtir. Aucun préchauffage n'est néces-saire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson Rôtissage à convection	2e ou 3e étage	Utilisez un plat à bords bas, comme un plat à rôtir. Aucun préchauffage n'est néces-saire.
Poitrines de poulet avec os, cuisses, pilons	Gril bas Cuisson	3e étage	Si le poulet est pané ou enrobé de sauce, évitez d'utiliser le mode Gril haut. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Surveillez de près les aliments lors du grillage. Pour de meilleures perfor-mances, placez les aliments au centre sous le gril.

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOM-MANDÉ(S)	POSITION(S) DE GRILLE RECOM-MANDÉE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Volaille			
Poitrines de poulet sans os	Gril bas Cuisson	3e étage	Lors du grillage, déplacez les aliments vers le bas pour une cuisson plus complète et moins de saisissement, et vers le haut pour un saisisse-ment et un brunissement plus intenses. Pour de meilleures performances lors du grillage, placez les aliments au centre sous le gril ou le brûleur.
Dinde entière	Cuisson Rôtissage à convection	1er étage	Utilisez un plat à bords bas, comme un plat à rôtir. Aucun préchauffage n'est néces-saire.
Poitrine de dinde	Cuisson Rôtissage à convection	3e étage	Utilisez un plat à bords bas, comme un plat à rôtir. Aucun préchauffage n'est néces-saire.
Poisson	Gril bas	6e étage (1/2 pouce d'épais-seur ou moins) 5e étage (>1/2 pouce)	Surveillez de près les aliments lors du grillage. Pour de meilleures performances, placez les aliments au centre sous le gril.
Casseroles	Cuisson	3e ou 4e étage	

*Lorsque vous faites cuire quatre gâteaux en même temps, utilisez les grilles du 5e étage et au-dessus du 2e étage. Disposez les plats de manière à ce qu'ils ne soient pas directement superposés. Cuisinez les aliments à fond pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Vous pouvez consulter les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments sur IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments.



Positions de grille

Nettoyage et entretien

Verrouillage des commandes

Il est recommandé de désactiver les fonctions de la table de cuisson et du four avant le nettoyage.
Consultez la section Verrouiller tout dans ce manuel.
Réactivez les commandes de la table de cuisson et du four après le nettoyage.

Nettoyage de l'extérieur de la cuisinière

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



⚠ AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière est retirée pour nettoyage, entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réengagé lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et causer la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.

▶ Composant de soufflage arrière

Utilisez un tournevis cruciforme pour dévisser les quatre vis, puis déplacez vers l'avant de 1/4 de pouce (environ 6.4mm) avant de retirer les 2 composants de soufflage arrière.

Nettoyez avec de l'eau douce tiède additionnée de savon ou d'eau avec du vinaigre. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ni de détergents liquides forts pour immerger ou nettoyer. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un éponge à moquette, rincez à l'eau claire, essuyez à sec, puis réinstallez. Vous pouvez également les laver dans un lave-vaisselle.

▶ Nettoyage de la table de cuisson en verre

Suivez ces étapes pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre:

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour plaque vitrocéramique. Cela aide à protéger la table de cuisson et facilite le nettoyage.
2. Utiliser régulièrement un nettoyant pour plaque vitrocéramique aide à maintenir la table de cuisson comme neuve.
3. Agitez bien la crème nettoyante. Déposez quelques gouttes de nettoyant pour plaque vitrocéramique directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon non abrasif pour nettoyer toute la surface de la plaque vitrocéramique.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour éliminer tous les résidus de nettoyage. Aucun rinçage n'est nécessaire.

REMARQUE: N'ALLUMEZ PAS la table de cuisson avant qu'elle ne soit complètement nettoyée.

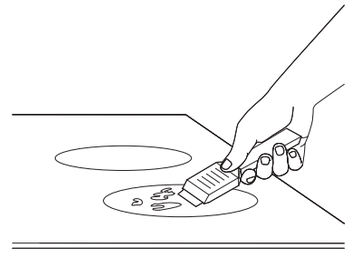
Résidus carbonisés

REMARQUE : Des dommages à la surface vitrée peuvent survenir si vous utilisez des tampons à récurer non recommandés.

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaque vitrocéramique sur les résidus carbonisés.
3. Utilisez un tampon non abrasif pour frotter les résidus, en appliquant une pression si nécessaire.
4. Si des résidus persistent, répétez les étapes précédentes si nécessaire.
5. Une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour plaque vitrocéramique et un essuie-tout pour une protection supplémentaire.

Résidus carbonisés et tenaces

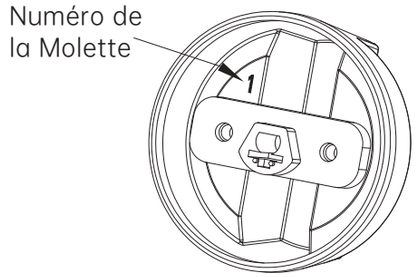
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame unique à un angle d'environ 45° par rapport à la table de cuisson en verre et appliquez une pression si nécessaire pour gratter les résidus.
3. Après avoir utilisé le grattoir à lame, appliquez quelques gouttes de nettoyant pour plaque vitrocéramique sur les résidus carbonisés. Utilisez un tampon non abrasif pour éliminer tout résidu.
4. Une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour plaque vitrocéramique et un essuie-tout pour une protection supplémentaire.



REMARQUE : N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

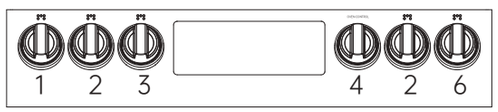
Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont en position OFF (Arrêt) et tirez-les directement des tiges pour les nettoyer.
Les boutons peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les réinstaller.
Réinstallez les boutons en position OFF (Arrêt) pour assurer un bon placement.
Des numéros de série sont inscrits au dos des boutons, comme illustré à la figure.

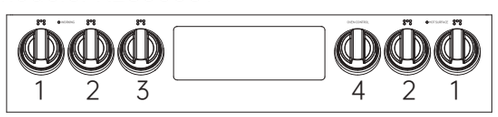


Assurez-vous que lorsque vous remettez les boutons, ils sont triés comme sur la figure ci-dessous. Les deux boutons portant le même numéro peuvent être permutés.

Modèle: RES30552



Modèle: RES30551



▶ Panneau d'affichage

Il est conseillé de nettoyer le panneau d'affichage après la cuisson.
Nettoyez le panneau avec de l'eau douce savonneuse ou un mélange de vinaigre et d'eau.
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de nettoyants pour four sur le panneau de commande, car cela pourrait endommager sa finition, même s'il est en acier inoxydable.

▶ Extérieur du four

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ou de poudres de nettoyage sur l'intérieur ou l'extérieur du four.
Nettoyez l'extérieur avec de l'eau douce savonneuse ou un mélange de vinaigre et d'eau.
Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles soient à température ambiante et non exposées au soleil.
Si les taches persistent sur la garniture d'aération de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour un nettoyage optimal.
Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides de cuisson contenant des acides peuvent entraîner une décoloration. Il convient d'essuyer immédiatement après que les surfaces chaudes aient refroidi.

▶ Acier inoxydable

N'utilisez pas de laine d'acier, car elle pourrait rayer la surface.
Nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau tiède savonneuse, un nettoyant pour acier inoxydable ou un produit de polissage. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Nettoyage de l'intérieur de la cuisinière

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer toute partie de la cuisinière. L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Nettoyage à la vapeur ou Auto-nettoyage.
Essuyez immédiatement les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides de cuisson pour éviter la décoloration. Nettoyez et rincez l'intérieur une fois que les surfaces chaudes ont refroidi.

▶ Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer ou de poudres de nettoyage à l'intérieur du four. Nettoyez avec de l'eau douce savonneuse ou un mélange de vinaigre et d'eau. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles soient à température ambiante.

▶ Mode Auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage nettoie l'intérieur du four à des températures extrêmement élevées. Pendant le cycle d'auto-nettoyage, vous pourriez remarquer de la fumée ou une odeur. Cela est normal, surtout si le four est très sale. La cuisine doit être bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage pour minimiser les odeurs produites lors du nettoyage.

Avant de commencer l'auto-nettoyage

- Retirez du four la glissière, les grilles, le plateau de friture à air, ainsi que tous les ustensiles de cuisine ou autres objets.
- Laisser les grilles dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage entraînera une décoloration et gênera leur mouvement.
- Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pour réduire les odeurs lors du nettoyage. Avant l'auto-nettoyage, ouvrez une fenêtre ou allumez un ventilateur ou une hotte.
- Essuyez les éclaboussures importantes au fond du four.
- Assurez-vous que le couvercle de l'éclairage du four est en place.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si le four est très encrassé par de l'huile, lancez un cycle d'auto-nettoyage avant de le réutiliser. Sinon, l'huile pourrait provoquer un incendie.
- En cas d'incendie dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'ouvrez pas la porte du four. Introduire de l'air frais à des températures d'auto-nettoyage peut provoquer une flambée. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves.
- Assurez-vous que l'intérieur du four est sec et sans eau avant de commencer l'auto-nettoyage. Sinon, du monoxyde de carbone dangereux pourrait se former.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ni revêtement protecteur ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour du four.
- Le four affiche un code d'erreur F ou E en cas de défaillance pendant l'auto-nettoyage. Coupez l'alimentation du four via le fusible principal ou le disjoncteur et contactez un technicien qualifié pour l'entretien.
- Les pièces du four peuvent devenir chaudes pendant un cycle d'auto-nettoyage. Évitez de toucher la table de cuisson, la porte, la fenêtre ou la zone d'évent du four pendant cette période.
- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil. L'extérieur du four peut devenir très chaud pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Si vous avez des oiseaux de compagnie, déplacez-les dans une autre pièce bien ventilée. Certains oiseaux sont sensibles aux fumées pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four avec du papier d'aluminium ou d'autres matériaux. Sinon, la distribution de la chaleur sera entravée, entraînant de mauvais résultats de cuisson et des dommages permanents à l'intérieur du four, car le papier d'aluminium pourrait fondre.
- N'ouvrez pas la porte du four de force pendant le cycle d'auto-nettoyage. Sinon, le système de verrouillage automatique de la porte pourrait être endommagé. Ouvrez la porte du four avec précaution après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Tenez-vous sur le côté du four en ouvrant la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper. Le four peut encore être TRÈS CHAUD pendant ce temps.
- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'auto-nettoyage. La porte du four ne peut être ouverte que lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé et que l'écran n'affiche plus « 🔒 ».
- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, les éléments de la table de cuisson ne peuvent pas être utilisés.
- Nettoyez le four et les cadres de porte avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
- Ne nettoyez pas le joint. Le joint de la porte du four ne peut pas supporter l'abrasion. Le joint doit rester intact. Remplacez-le s'il est usé.
- Il est normal que le ventilateur fonctionne pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Lorsque le four chauffe, des bruits de dilatation et de contraction des pièces métalliques peuvent se faire entendre. Cela est normal et n'endommage pas l'appareil.
- Une fois le four refroidi, essuyez les cendres blanches avec un chiffon humide ou un tampon de laine d'acier savonneux. Répétez le cycle d'auto-nettoyage si le four n'est toujours pas propre.
- Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur et ne glissent pas facilement après un cycle d'auto-nettoyage, appliquez un peu d'huile végétale sur les grilles et les supports pour faciliter le glissement.
- Des lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine après un cycle d'auto-nettoyage en raison de la chauffe et du refroidissement. Cela est normal et n'affecte pas les performances.
- Le cycle d'auto-nettoyage ne peut pas démarrer si la fonction Verrouiller tout est activée.
- Une fois le cycle d'auto-nettoyage réglé, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four pendant le cycle. Le verrou se libère automatiquement lorsque le four se refroidit.
- Une fois la porte verrouillée, le voyant de verrouillage" 🔒 "reste allumé.

Comment utiliser l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur le bouton « Self Clean » (Auto-nettoyage), et le système se règle par défaut sur 2 h.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton pour sélectionner une autre durée.
3. Appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK) pour lancer le cycle d'auto-nettoyage. La porte se verrouille automatiquement et « 🔒 » s'affiche.

Appuyez sur le bouton « Cancel » (Annuler) pour annuler le cycle d'auto-nettoyage.

En mode Auto-nettoyage, toutes les fonctions de la table de cuisson sont verrouillées et elle ne démarre pas lorsque le bouton est tourné. Le rétroéclairage sera également désactivé pour les modèles équipés des boutons rétroéclairés.

Après avoir quitté ou terminé le mode Auto-nettoyage, assurez-vous que tous les boutons sont en position « OFF » (Arrêt) avant de réutiliser l'appareil.

Lorsque le mode Auto-nettoyage est activé, tourner le bouton de sélection de mode du four quittera le cycle d'auto-nettoyage.

Le four peut encore être chaud à ce moment-là. Si la température dépasse le mode de cuisson souhaité, le mode ne sera pas activé. Veuillez réessayer après que l'intérieur du four ait refroidi.

Après l'auto-nettoyage

Veuillez attendre que l'intérieur du four refroidisse complètement.

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer ou de poudres de nettoyage à l'intérieur du four.

Nettoyez les taches avec un chiffon doux ou un essuie-tout.

Utilisez à nouveau le mode Nettoyage à la vapeur pour un meilleur effet de nettoyage s'il reste des résidus de graisse ou de salissures.

▶Mode Nettoyage à la vapeur

En mode Nettoyage à la vapeur, les petites éclaboussures sont éliminées à une température plus basse que celle du mode Auto-nettoyage.

Avant d'utiliser le mode Nettoyage à la vapeur, essuyez d'abord la graisse et les salissures du four, versez une tasse d'eau au fond, puis fermez la porte.

Appuyez sur Steam Clean (Nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur « Start/OK » (Démarrer/OK).

N'ouvrez pas la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur, qui dure 40 minutes, afin de ne pas compromettre son efficacité.

Essuyez l'excès d'eau et toute saleté résiduelle.

Remarque:
Utilisez de l'eau distillée ou filtrée pour le cycle de nettoyage à la vapeur.
De l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux au fond du four.

▶ Grilles et Panier à friture

Toutes les grilles et panier à friture peuvent être lavées avec de l'eau tiède savonneuse.
Les grilles peuvent être plus difficiles à glisser, surtout après un auto-nettoyage. Appliquez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez les bords gauche et droit.

▶ Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément arrière ou l'élément du gril. Toute saleté brûlera lorsque les éléments seront chauffés.
L'élément de cuisson n'est pas exposé et se trouve sous la sole du four. Nettoyez la sole du four avec de l'eau tiède savonneuse.

Remplacement de l'éclairage du four

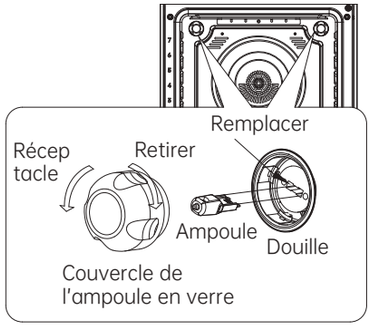
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE : avant de remplacer l'éclairage du four, coupez l'alimentation du four via le fusible principal ou le disjoncteur. Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un choc électrique ou une brûlure.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE : retirez le couvercle en verre et l'ampoule une fois qu'ils ont refroidi. Toucher du verre chaud avec des mains nues ou un chiffon humide peut causer des brûlures.

1. Débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Portez des gants en latex pour une meilleure prise en main.
3. Tirez l'ampoule et retirez-la en portant des gants ou en utilisant un chiffon sec.
4. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 120 volts, 40 watts (G9), en vous assurant qu'elle est du même type que celle retirée et que sa tension est de 120 volts, et non de 12 volts.
5. Retirez l'ampoule de son emballage en portant des gants ou en utilisant un chiffon sec. Ne touchez pas l'ampoule avec les mains nues, car le sébum peut l'endommager et réduire sa durée de vie.
6. Enfoncez l'ampoule dans le réceptacle jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
7. Réinstallez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Branchez la cuisinière ou reconnectez l'alimentation.



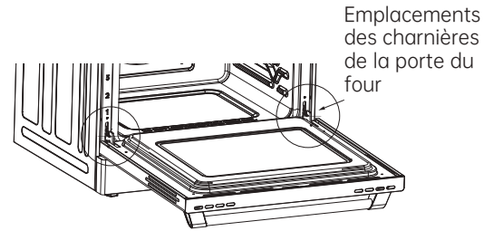
Retrait et réinstallation de la porte du four

Instructions d'entretien de la porte

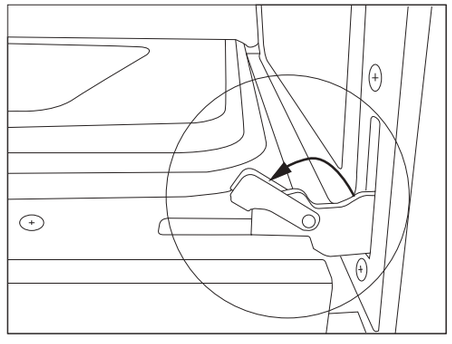
La majorité des portes de four sont équipées de verre susceptible de se briser.
La porte est très lourde. Soyez prudent lors du retrait et du levage de la porte.
Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Retrait de la porte

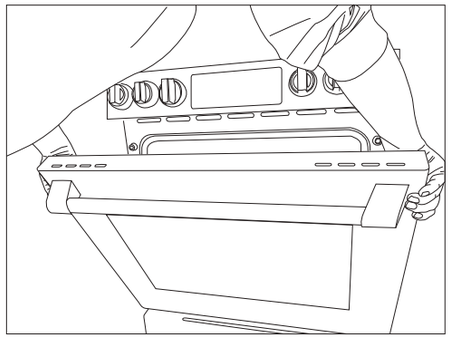
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Tournez entièrement les verrous de charnière vers le cadre de la porte ouverte. Un petit tournevis plat pourrait être requis.



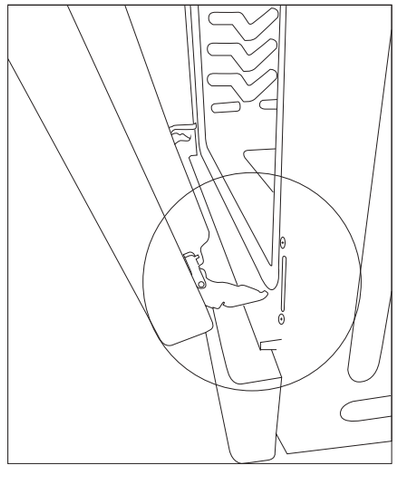
3. Tenez fermement les deux côtés supérieurs de la porte.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait (environ 20 degrés par rapport au four). Les bras de charnière se dégageront facilement une fois la position correcte atteinte.



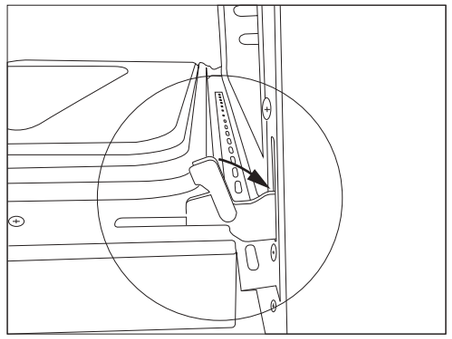
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras de charnière se libèrent des fentes.

Réinstallation de la porte

1. Tenez fermement les deux côtés supérieurs de la porte.
2. En maintenant la porte au même angle que la position de retrait, insérez les encoches des bras de charnière dans le bord inférieur des fentes correspondantes. Les encoches des bras de charnière doivent être entièrement insérées dans le bord inférieur des fentes.



3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, cela signifie que les encoches ne sont pas correctement insérées dans le bord inférieur des fentes.
4. Verrouillez les charnières en tournant les loquets vers les fentes du cadre du four jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.



5. Fermez la porte du four.

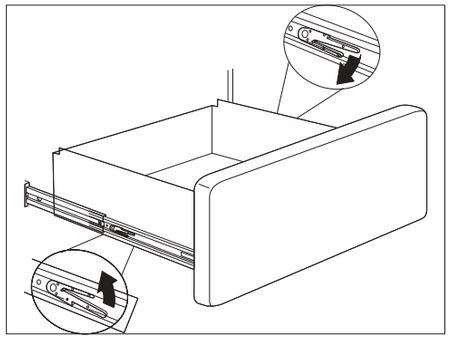
Retrait et réinstallation du tiroir de rangement

Le tiroir de rangement est conçu pour stocker les ustensiles de cuisson et de pâtisserie. Ne rangez jamais de plastiques ou de matériaux inflammables dans le tiroir.

Le tiroir de rangement situé sous la cuisinière peut être retiré pour le nettoyage. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon humide ou une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs agressifs ou de tampons à récurer. Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir.

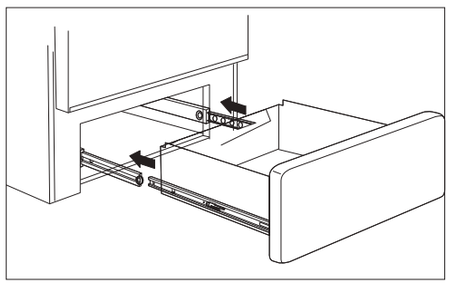
Pour retirer le tiroir:

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Repérez les loquets situés de chaque côté du tiroir.
3. Relevez le loquet de la glissière gauche et abaissez celui de la glissière droite.
4. Tirez le tiroir de la cuisinière.



Pour réinstaller le tiroir:

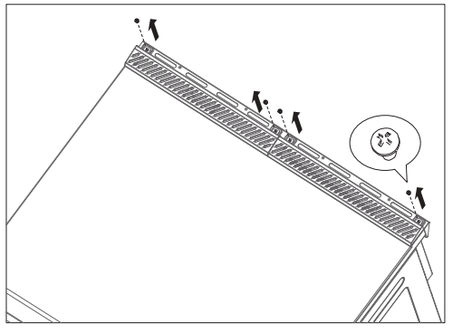
1. Alignez les loquets des glissières de chaque côté du tiroir avec les fentes de la cuisinière.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.



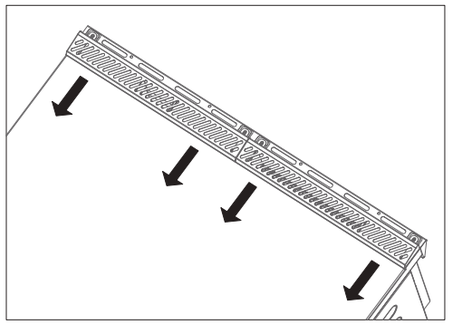
Retrait et réinstallation de l'évent arrière amovible

Retrait de l'évent arrière amovible

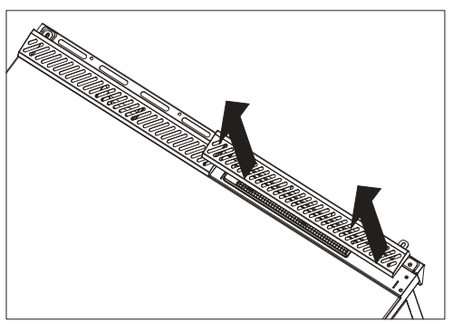
1. Retirez les quatre vis de l'évent arrière amovible à l'aide d'un tournevis.



2. Faites glisser la garniture d'aération dans la direction indiquée sur environ 1/4in(6.4mm).



3. Soulevez la garniture d'aération.



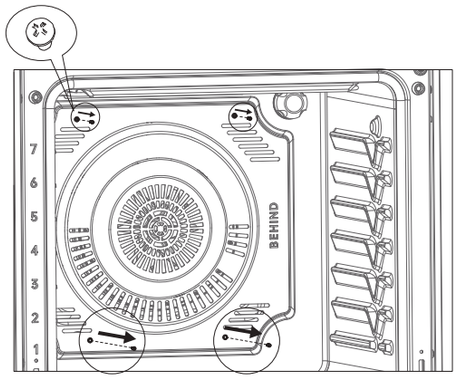
Réinstallation de l'évent arrière amovible

Assemblez la garniture d'aération en suivant l'ordre inverse du retrait.

Remplacement du filtre FreshBake™ (pour les modèles équipés de la fonction FreshBake™)

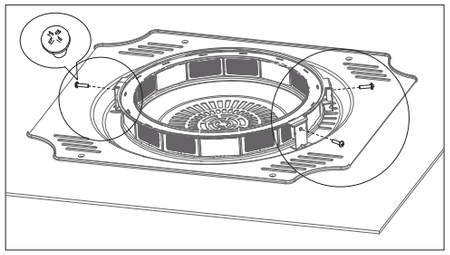
Portez des gants pendant le démontage et le montage.

1. Retirez les quatre vis fixant le filtre FreshBake™ à l'aide d'un tournevis.

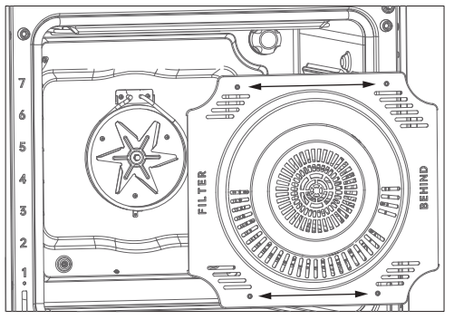


2. Retirez l'ensemble déflecteur du ventilateur d'air chaud et déposez-le sur une surface plane.
3. Retirez les trois vis fixant le filtre FreshBake™ avec un tournevis. Retirez le filtre FreshBake™ et remplacez-le par un neuf (Contactez le service après-vente FOTILE pour l'achat). Réinstallez les trois vis sur l'ensemble déflecteur du ventilateur d'air chaud.

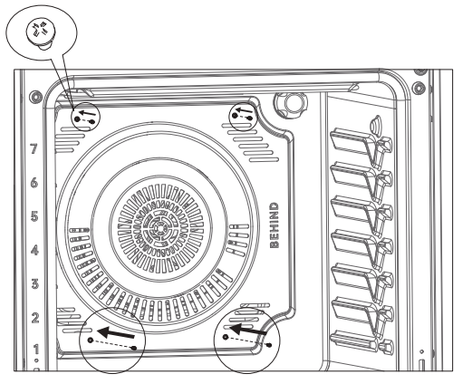
Attention:
Assurez-vous d'aligner les trous des vis et de fixer 3 vis, sinon cela pourrait entraîner des bruits de fonctionnement.



4. Placez le filtre FreshBake™ devant l'élément chauffant, en orientant l'extrémité avec les trous de vis plus espacés vers le haut, puis accrochez-le sur les deux supports à l'intérieur du four.



5. Fixez l'ensemble du déflecteur du ventilateur d'air chaud avec les quatre vis.



Dépannage

FOTILE s'efforce de garantir que votre cuisinière électrique fonctionne sans problème. Si vous rencontrez des problèmes imprévus, référez-vous au tableau ci-dessous pour des solutions potentielles. Si le problème persiste après avoir essayé les solutions recommandées, veuillez contacter FOTILE.

FOTILE America
serviceusa@fotile.com
1(888)-315-0366

FOTILE APPLIANCES CANADA
serviceca@fotile.com
1(888)-982-2377

Problème	solution
La cuisinière électrique ne fonctionne pas	● Le cordon d'alimentation est débranché - Branchez-le dans une prise correctement mise à la terre. ● Le fusible est grillé ou le disjoncteur a été déclenché - Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. ● Si le problème persiste, contactez un électricien pour assistance.
La table de cuisson ne fonctionne pas	● Le bouton de commande est mal réglé - Appuyez dessus, puis tournez-le jusqu'à la position réglée. ● L'appareil peut être en mode Verrouiller tout, rendant la fonction inaccessible. Consultez la section Verrouiller tout dans le manuel d'utilisation.
Chaleur excessive détectée autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas à la taille de la surface - Utilisez des ustensiles de cuisson dont la taille correspond à peu près à celle de la zone de cuisson, de l'élément ou du brûleur. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser ou être inférieurs de plus de 1/2 pouce (1,3 cm) à la taille de la zone de cuisson.
La cuisson sur la table de cuisson ne fonctionne pas comme prévu	● Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect - Consultez la section « Table de cuisson». ● La cuisinière n'est pas de niveau - Mettez la cuisinière de niveau. Consultez le manuel d'installation.
L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint à haute température	L'allumage et l'extinction de l'élément sont liés à un limiteur de température - Cela est normal, car l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour éviter la surchauffe.
Le four ne fonctionne pas	● Le démarrage différé est activé - Consultez la section « Démarrage différé ». ● Verrouiller tout est activé - Appuyez sur le bouton All Lock (Verrouiller tout) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour déverrouiller. ● La commande du four est mal réglée - Consultez la section « Modes de cuisson ».

Problema	Solución
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four nécessite un ajustement - Consultez la section « Modes de cuisson ».
Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le cycle de nettoyage à la vapeur	● De l'eau du robinet a été utilisée pour le cycle de nettoyage à la vapeur - Utilisez de l'eau distillée ou filtrée pour le cycle de nettoyage à la vapeur. Nettoyez les dépôts avec un chiffon imbibé de vinaigre. Ensuite, éliminez soigneusement tout résidu de vinaigre à l'aide d'un chiffon humide. ● La cuisinière n'est pas de niveau - Les dépôts minéraux s'accumulent sur les zones sèches du fond du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur. Mettez la cuisinière de niveau. Consultez le manuel d'installation. Nettoyez les dépôts avec un chiffon imbibé de vinaigre. Ensuite, éliminez soigneusement tout résidu de vinaigre à l'aide d'un chiffon humide.
La fonction FreshBake™ ne s'exécute pas comme prévu (pour les modèles équipés de la fonction FreshBake™)	● Veuillez confirmer que le produit que vous utilisez est doté de la fonction FreshBake™ de déodorisation. Pour plus de détails, consultez la section "Paramètres du modèle". ● Les ingrédients partiellement marinés peuvent, à cause de la sauce ou de l'eau s'évaporant, produire de la vapeur d'eau pendant la cuisson, qui pourrait contenir une petite quantité de fumée de cuisson non suffisamment filtrée. Ce phénomène est normal. ● Cuisinez les aliments dans un récipient pour éviter que la graisse et la sauce n'éclaboussent le fond du four, ce qui pourrait générer un mélange de vapeur d'eau et une grande quantité de fumée, altérant ainsi la fonction FreshBake™. ● Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement. Sinon, la graisse ou d'autres salissures à l'intérieur seront chauffées et vaporisées à chaque cuisson, ce qui pourrait altérer la fonction FreshBake™. ● Assurez-vous que le mode sélectionné contient la fonction FreshBake™. Consultez la section « Fonction FreshBake™ ». ● Veillez à laisser suffisamment d'espace entre les ustensiles de cuisson et le déflecteur du ventilateur d'air chaud pour garantir une bonne circulation de la chaleur et de l'air. Sinon, la fonction FreshBake™ sera altérée. ● Une utilisation prolongée ou la cuisson d'aliments riches en graisses animales peut réduire l'efficacité du filtre FreshBake™, ce qui est un phénomène normal. Vous pouvez acheter un filtre FreshBake™ de remplacement si nécessaire.

Problème	solution
La liaison hotte et cuisinière ne fonctionne pas	● Assurez-vous que votre hotte FOTILE dispose de la fonction Liaison hotte et cuisinière et qu'elle est appairée à votre cuisinière. ● Le panneau de commande électrique de la hotte ou de la cuisinière a été réparé ou remplacé - Appairez-les à nouveau.
La liaison hotte et cuisinière ne fonctionne pas même après un appairage réussi. La	● La hotte ne s'éteint pas automatiquement – Vérifiez que toutes les fonctions des brûleurs et du four ont bien été terminées. Vérifiez la hotte, car certains modèles peuvent entrer dans un état d'arrêt différé. ● La hotte ne s'allume pas automatiquement - Assurez-vous que la cuisinière ou le four est en marche lorsque aucun brûleur ou four ne fonctionne. ● Réessayez après avoir éteint et rallumé la hotte et la cuisinière. ● Si le problème persiste, contactez le service client.
Le message « F_ » ou « E_ » clignote sur l'écran, accompagné d'un chiffre ou d'une lettre.	Il s'agit d'un code d'erreur. Code d'erreur (l'écran montre une lettre suivie d'un chiffre) - Un code d'erreur F6 peut être annulé en appuyant sur le bouton « Cancel » (Annuler). D'autres codes d'erreur ne peuvent pas être annulés en appuyant sur un bouton. Contactez le service FOTILE. Consultez la section « Garantie » pour les informations de contact.

尊敬的用户，您好！

感谢您选购方太公司为您精心制造的方太系列产品。
使用和安装前，请您务必认真阅读此说明书相应内容并遵从要求操作。这对于维持产品的良好工作状况十分重要，也有助于您获得满意的烹饪体验。
我们建议您，任何时候如有需要维修或服务时，请与方太公司服务中心联系，以便我们能及时为您服务。

方太厨电，全球厨房的幸福选择！

目 录

重要安全信息 ---------- 114
产品信息 ---------- 117
- 型号参数 ---------- 117
- 设计细节 ---------- 118
- 装箱清单 ---------- 118

首次使用前 ---------- 119
- 清洁产品 ---------- 119
- 节能建议 ---------- 119

灶具烹饪 ---------- 119
- 使用前 ---------- 119
- 产品操作 ---------- 121

一键锁机 ----------122
烟烹联动 ----------122
烤箱烹饪 ----------123
- 控制显示屏和模式旋钮 ----------123
- 时钟设置和熄屏显示 ----------124
- 计时器设置 ----------124
- 温度单位转换 ----------124
- 烤箱灯打开/关闭 ----------124
- 烹饪模式 ----------125
- 安息日模式 ----------126
- 快速预热 ----------126
- 烹饪时长设置 ----------126
- 延时烹饪 ----------127
- 净味功能 ----------128

烹饪指导 ----------128
清洁保养 ----------130
故障须知 ----------138

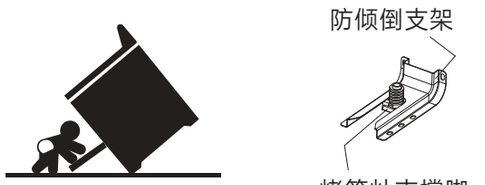
重要安全信息

请在使用本产品之前阅读说明书的全部内容。

⚠ 警告

在使用本产品之前，请阅读所有安全说明。如未遵循安全说明操作，可能会导致火灾、电击、人员重伤或死亡。

防倾倒装置



⚠ 警告

倾倒危险

- 若儿童或成人碰撞烤箱灶使其倾倒，可能被压致死亡。
- 请根据安装说明将防倾倒装置安装到烤箱灶和/或支撑结构上。
- 根据安装说明安装烤箱灶与防倾倒装置。
- 如将烤箱灶移动位置，请重新安装防倾倒装置。
- 如未遵循上述说明，可能导致儿童和成人死亡或严重烧伤。

为了降低烤箱灶倾倒的风险，必须正确安装防倾倒支架将烤箱灶固定住。在安装防倾倒支架之前，请参阅随支架附带的安装说明，其中包含了完整的安装细节说明。

若烤箱灶下方的后部支撑脚与支架对接成功，则表明支架安装和连接正确。某些型号烤箱灶的储物抽屉或踢脚板可以拆卸，拆下后便于检查。如果无法进行目视检查，请将烤箱灶向前滑动，确认防倾倒支架牢固地固定在地板或墙壁上，然后将烤箱灶滑回，将后部支撑脚置于防倾倒支架下方。

如果您的烤箱灶因清洁、维修或其他原因被移开，请确保在放回烤箱灶时正确连接防倾倒装置。如未正确连接该装置可能导致烤箱灶倾倒，造成儿童或成人死亡或严重烧伤。
切勿拆除所有支撑脚，否则将无法将烤箱灶正确固定在防倾倒装置上。

⚠ 警告

一般安全说明

本产品仅可用于本《使用和保养手册》中所述预期目的。
务必请合格的安装人员按照随附安装说明正确安装您的产品并完成接地。

- 除非本手册特别推荐，否则请勿尝试修理或更换烤箱灶的任何部件。所有其他维修应交由合格的技术人员完成。
- 在进行任何维修之前，请拔掉烤箱灶的电源插头，或在家庭配电板上通过拆下保险丝或关闭断路器断开电源。
- 不要让儿童单独留在烤箱灶区域——不应将儿童单独留在或在无人看管的情况下留在烤箱灶的区域。绝不允许他们爬上、坐下或站在烤箱灶的任何部分上。

⚠ 警告

- 请勿将儿童感兴趣物品存放在烤箱灶上方或烤箱灶后护板上，儿童爬上烤箱灶拿取物品可能会严重受伤。
- 只能使用干燥的锅垫——潮湿或湿润的锅垫在高温灶具表面上可能会导致蒸汽灼伤。不要让锅垫接触高温的灶具面板或加热元件。不要用毛巾或其他厚布块代替锅垫。
- 切勿使用烤箱灶来取暖或加热房间。请勿触摸灶具面板、加热元件或烤箱内表面。虽然这些表面颜色较暗，它们可能会热到足以造成灼伤。在使用烤箱灶过程中和使用后，请勿触摸灶具面板、面板附近的区域和烤箱的任何内部区域或让衣物或其他易燃物接触这些区域；先留出足够的时间进行冷却。烤箱灶的其他表面部位也可能会变得过热而可能导致灼伤。可能变得过热的表面包括灶台、面向灶台的区域、烤箱出风口、靠近出风口的表面以及烤箱门周围的缝隙。
- 不要加热未开封的食品容器。加热时压力可能会增加，可能会导致容器爆裂，造成伤害。
- 除本手册中所述情况下外，请勿使用任何类型的铝箔或衬垫覆盖烤箱底部或烤箱内的任何其它位置。烤箱衬垫会吸热或熔化，导致产品损坏，并有触电、冒烟或起火的危险。
- 避免刮划或撞击玻璃门、烤箱台面或控制面板。否则可能会导致玻璃破裂。请勿在玻璃面板破损的烤箱灶上烹饪。否则可能会发生触电、火灾或割伤。请立即联系合格的技术人员。
- 彻底煮熟食物有助于防止食源性疾病。您可在IsItDoneYet.gov和fsis.usda.gov网站上找到最低建议安全食品温度。使用食品温度计测量食物温度，并测量多个位置。
- 本产品工作环境温度范围：
-59℉~104℉(-15℃~40℃)。

⚠ 警告

易燃物须远离烤箱灶，否则可能导致火灾或人身伤害

- 请勿在烤箱内或灶台附近存放或使用易燃物，包括纸张、塑料、锅垫、衬垫、墙布、窗帘、帷幔以及汽油或其他易燃蒸汽和液体。
- 使用烤箱灶时切勿穿着宽松或垂挂的衣服。如果这些衣服接触到高温表面可能会被点燃，造成严重烧伤。
- 避免烹饪油脂或其他易燃物积聚在烤箱灶内部或附近。烤箱内或灶台上的油脂可能会被点燃。

⚠ 警告

发生火灾时，请采取以下步骤以防止受伤、阻止火势蔓延。

- 不要用水扑灭油脂类火灾。
- 千万不要拿起燃烧的平底锅。关闭控制旋钮或面板。用合适的锅盖、烤盘或平盘完全盖住平底锅，将灶具面板上着火的平底锅闷熄。使用多用途干粉灭火器或泡沫灭火器。
- 如果在烘焙时烤箱内发生火灾，请关闭烤箱门并关闭烤箱，或使用多用途干粉或泡沫灭火器来扑灭火焰。
- 如果在自清洁过程中烤箱内发生火灾，请关闭烤箱并等待火焰熄灭。请勿强行打开烤箱门。在自清洁温度下引入新鲜空气可能会导致烤箱喷出火焰。若不遵守此说明可能会导致严重烧伤。

⚠ 警告

灶具安全说明

- 切勿让灶台表面炉盘在无人看管下运行。溢锅会造成冒烟和可能起火的油脂外溢。
- 煎炸时必须有人看管。如果油温超过冒烟点，油可能会被点燃，从而引起火灾，并可能蔓延到周围的橱柜。尽量使用油炸温度计监控油温。
- 为避免油溢出和起火，用浅锅煎炸时尽量少用油，并避免烹饪含过多冰块的冷冻食品。
- 使用大小合适的平底锅--选择平底足以覆盖表面加热元件的炊具。使用尺寸过小的炊具会使灶台表面炉盘部分暴露出来，并可能导致衣物着火。炊具与炉盘之间的匹配也会提高烹饪效率。
- 使用玻璃/陶瓷炊具时，应确保其适合灶台使用；否则可能会因温度骤变而破裂。
- 为尽量减少烧伤、易燃物点燃和溢出的可能性，应将容器的把手转向炉灶中心，且不能伸过附近的炉盘。
- 在抽油烟机下准备易燃食物时，应打开烟机风扇。
- 假如产品使用期间断电，恢复供电后，产品不会再继续工作，需要用户将所有旋钮复位后才可以使用。
- 触摸灶台时请小心。关闭控制器后，灶台的玻璃面板仍会保存热量。
- 请勿在破损的灶台上烹饪。如果玻璃面板破裂，清洁溶液和溢出物可能会渗入破裂的灶台，造成触电危险。请立即联系合格的技术人员。

- 避免刮划玻璃面板。面板可能会被刀子、锐器、戒指或其他首饰以及衣服上的铆钉等物品刮划。
- 即使灶具未打开时，也不要在玻璃面板上放置或存放可能熔化或着火的物品。如果不慎打开灶具,它们可能会被点燃。关闭灶具后,面板或烤箱出风口的热量也可能使它们被点燃。
- 使用玻璃面板清洁剂和无划痕清洁垫清洁面板。等到面板冷却且指示灯熄灭后再进行清洁。若将湿海绵或布块放在高温表面上会导致蒸汽灼伤。若将某些清洁剂用于高温表面会产生有毒气体。

注意： 糖渍的清理是例外情况。应戴上烤箱手套用刮刀趁热刮掉糖渍。详细说明请参见清洁和维护部分。

- 阅读并遵守清洁剂标签上的所有说明和警告。

⚠ 警告

烤箱安全说明

- 打开烤箱门时，请远离烤箱灶。否则，溢出的热气或蒸汽可能会灼伤您的手、脸和/或眼睛。
- 如果加热管在使用过程中出现发光点或其他损坏迹象，请停止使用烤箱。出现发光点表明加热管可能发生故障,并可能造成烧伤、火灾或触电危险。请立即关闭烤箱，并请合格的维修技术人员更换加热管。
- 保持烤箱出风口畅通无阻。
- 确保烤箱无油脂积聚。烤箱中的油脂可能会被点燃。
- 请在烤箱冷却时，将烤架放置在所需位置。如果必须在烤箱发热时移动烤架，请避免锅垫接触烤箱中的高温加热管。
- 在烤箱中使用烹饪袋或烘烤袋时，请遵循制造商提供的使用说明。
- 从烤箱拿取食物时,请将烤架拉至锁止位置。这样有助于避免因接触烤箱门和烤箱壁的热表面而被烫伤。
- 不使用烤箱时，请勿将纸张、烹饪用具或食物等物品放在烤箱内。烤箱中存放的物品可能会被点燃。
- 切勿将烹饪用具、比萨石板/烘焙石板或任何类型的铝箔/衬垫放在烤箱底板上。这些物品会吸热或熔化，导致产品损坏，并有触电、冒烟或起火的危险。
- 蒸汽清洁时，请勿打开烤箱门，以免被蒸汽或热水烫伤。

⚠ 警告

自清洁烤箱安全说明

开启自清洁功能时，烤箱将在一定的高温下运行，以烧尽烤箱中的食物残渣。请按照以下说明进行安全操作。

- 在自清洁操作过程中，请勿触摸烤箱表面。自清洁期间,请勿让儿童靠近烤箱。如未遵守上述说明可能会导致烫伤。
- 在运行自清洁循环之前,请将平底锅、烤架、滑轨、空气炸篮和其他用具从烤箱中取出。请勿使用自清洁功能清洁其他器具，如滴水盘或碗。
- 在运行自清洁循环之前，请擦去烤箱上的油脂和食物污垢。过多的油脂可能会被点燃，导致家中油烟弥漫。
- 如果自清洁模式发生故障，请关闭烤箱并切断电源。请专业技术人员进行维修。
- 请勿清洁烤箱门密封条。烤箱门密封条对于保持良好的密封性至关重要。应注意不要摩擦、损坏或移动密封条。
- 请勿使用烤箱清洁剂。不得在烤箱内的任何部位或周围使用任何类型的市售烤箱清洁剂或烤箱内衬保护涂层。
- 请确保高温自清洁启动前，烤箱内腔干燥没有积水。以免产生大量一氧化碳危害健康。
- 仅可清洁本手册中列出的部件。

如何拆除运输保护膜和包装胶带

用手指小心地抓住运输保护膜的一角，慢慢地将其从产品表面剥离。请勿使用任何尖锐物品划开保护膜。在首次使用产品之前，请将保护膜全部撕掉。

为确保不损坏产品表面，使用家用洗洁精去除新产品包装胶带残留粘合剂是最安全的方法。用软布擦拭并浸湿。

注意：

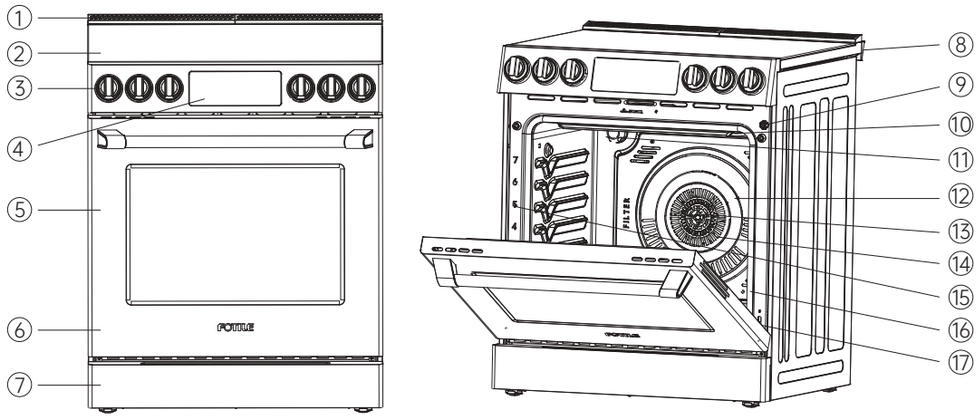
- 必须将所有部件上的所有保护性包装都拆掉。如果开启烘焙后，将无法去除。
- 所有的包装袋都不能让儿童玩耍，有窒息的危险。

产品信息

型号参数

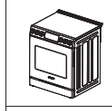
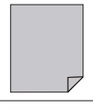
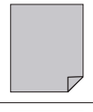
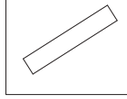
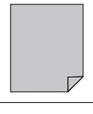
型号	RES30551	RES30552
电源	120/240VAC 13.0 kW 40A 120/208VAC 9.8 kW 40A	120/240VAC 13.6 kW 40A 120/208VAC 10.2 kW 40A
整机尺寸		
宽	29 15/16in(759mm)	29 15/16in(759mm)
高	35 7/8in(910mm)	35 7/8in(910mm)
深(门关闭)	30 3/16in(766mm)	30 3/16in(766mm)
深(门打开90°)	50 7/8in(1291mm)	50 7/8in(1291mm)
功能		
炉头	左前&右前：10in/6in 3.0kW/1.6kW 左后&右后：6in 1.2kW 中间：6in 100W Warming	右前：12in/10in/6in 3.6kW/2.4kW/1.2kW 左前：10in/6in 3.0kW/1.6kW 左后&右后：6in 1.2kW 中间：6in 100W Warming
炉头余热提醒灯	红色小灯	LED灯带
烤箱容积	5.7cu.ft.	5.7cu.ft.
烤架层数	7层	7层
烤箱灯	40瓦/个*2	40瓦/个*2
烤箱功能	烘焙, 对流烘焙, 焗烤 高档/低档, 对流焗烤, 对流全火烤, 空气炸, 发酵, 保温快速预热, 安息日模式	烘焙, 对流烘焙, 焗烤 高档/低档, 对流焗烤, 对流全火烤, 空气炸, 发酵, 保温快速预热, 安息日模式
其它功能	一键锁机	FreshBake™净味，一键锁机
设置	延时烹饪，计时，时钟，温度单位转化，熄屏显示	延时烹饪，计时，时钟，温度单位转化，熄屏显示
清洁	高温自清洁 2/3/5小时 蒸汽清洁	高温自清洁 2/3/5小时 蒸汽清洁
底部抽屉	储物抽屉(手动打开)	储物抽屉(弹开)

设计细节



① 可拆卸背出风组件
② 玻璃面板
③旋钮
④控制显示屏
⑤ 四层玻璃门体
⑥ 隐匿式底部加热管
⑦储物抽屉
⑧背挡条
⑨ 烤箱灯门控开关
⑩ 顶部加热管
⑪烤箱灯
⑫背部加热管
⑬ 对流风扇
⑭ 净味组件(部分型号)
⑮烤架层
⑯ 烤箱门密封条
⑰ 产品型号和序列号

装箱清单

示意图	名称	数量	示意图	名称	数量
	电热烤箱灶	1		背挡条 （含4颗螺钉）	1
	滑轨烤架	1		门把手组件 （含2颗预安装螺钉）	1
	烤架	2(RES30552) 1(RES30551)		产品使用 与保养说明书	1
	空气炸篮	1		产品安装说明书	1
	防倾倒支架 （含4颗螺钉和安装纸）	1		保修卡	1
	垫条	2		电路图	1

首次使用前

在首次使用之前，必须由合格的技术人员正确安装您的烤箱灶。
使用前请阅读并理解所有安全注意事项及《使用和保养手册》内容。

清洁产品

首次使用烤箱时，有明显异味是正常的。这通常是生产过程中使用的粘合剂和保护油的味道。虽然这些物质是无害的，但在初次使用前可进行适当的清洁和高温烘烤循环，这样能大大减少异味。
建议在进行清洁和高温烘烤循环之前不要烹饪任何食物，以免异味附着在食物上。

清洁步骤：

1. 取下配件：取出烤箱中的任何非固定部件，如滑轨、烤架、托盘和说明书，并拆除外部的所有包装材料。
2. 使用温和的清洁剂：使用温和、非研磨性清洁溶液擦拭滑轨、烤架、托盘以及烤箱内部和外部。避免使用可能遇热产生反应的刺激性化学制品。
3. 运行高温烘烤循环：将烤箱设置为CONV.ROAST（对流全火烤）模式，然后在400℉（205℃）温度下运行15分钟。在运行高温烘烤循环期间，确保厨房通风良好。如循环结束后异味仍然存在，请再重复一到两次循环。
4. 再次擦拭：一旦不再闻到油味或烧焦味，等烤箱完全冷却后，用温热、浸润肥皂水的抹布最后一次擦拭烤箱内部。清洁结束后，确保所有表面干燥后再继续使用。
5. 放回配件：将拆下的干净的滑轨/托架/托盘放回原处。

节能建议

以下方法能帮助您环保节能地使用本产品：

- 使用带盖的平底炖锅/平底锅烹饪。
- 保持灶台表面、平底炖锅/平底锅底部清洁。污垢会影响炉头与锅具底部之间的热传导。
- 请选择与锅具底部尺寸吻合的炉头。请根据您的烹饪份量选择正确的锅具尺寸。锅具越大耗能越多。
- 如果烹饪时间较长，可在烹饪结束前几分钟关闭炉灶或烤箱，利用余热加热。
- 可使用深色或带深色珐琅涂层的锅具烹饪，它们能更有效地吸收热量。
- 在烹饪菜肴时，可根据用户手册或烹饪说明中的建议进行预热操作。
- 烹饪过程中不要频繁打开烤箱门。
- 尽可能在烤箱中同时烹饪多道菜肴。

灶具烹饪

⚠ 警告

火灾危险 烹饪完毕后关闭所有控制器。 否则可能导致火灾或死亡。

使用前

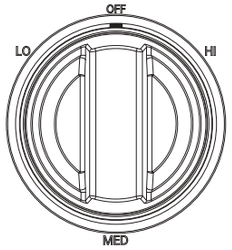
注意：

- 请勿将玻璃灶台面板用作砧板。
- 即使灶具未打开时，也不要在玻璃灶台上放置或存放可能熔化或着火的物品。
- 不要在灶台面板上方存放重物。它们可能会掉落并损坏灶面。
- 使用烤箱灶时，请勿在灶台上放置铝箔或塑料物品，例如盐和胡椒罐、勺子架或塑料包装。出风口出来的热气可能会融化塑料或点燃易燃物品。
- 确保打开正确烹饪区域的炉头。
- 切勿直接在玻璃面板上烹饪。必须使用炊具烹饪。
- 切勿让灶台表面炉盘处于无人看管的状态。

- 必须在放置炊具后才能打开炉盘。
- 拿开炊具前应关闭炉盘。
- 不要用塑料保鲜膜包裹食物。塑料可能会融在食物表面上，很难清除。
- 在炉盘冷却之前不要触摸它们。
- 灶台表面可能仍然很烫，如果在玻璃面板充分冷却之前触摸它，可能会被烫伤。
- 烹饪区域若有溢出物要立即清理掉，否则之后清理会很麻烦。溢出的油脂可能会着火。
- 如果在烹饪区域的正上方安装了储物柜，请确保收纳物品不经常使用，并且可以安全存放在受热区域。若把易挥发液体、清洁剂或喷雾剂等物品放在受热区域可能不安全。
- 请勿在灶台上方存放瓶瓶罐罐。重物或硬物掉落到灶台上可能会导致面板破裂。
- 不要让任何物体掉到炉盘上。即使是小物件（如盐瓶）也可能损坏玻璃面板。
- 当加热管开启时，表面烹饪区域会发出红光。温度会逐渐均匀地升高。为了保持选定的设置，加热元件上有一个限制器，使其可开启和关闭循环，且在HI（高温档）设置下也可以。这样有助于防止玻璃灶面损坏。
- 当加热管开启时，表面烹饪区域可能不会发出红光（尤其是在低档设置下）。这是正常现象。
- 如果炊具相对于加热元件来说尺寸过小或炊具底部不平，在高温档设置下进行循环是正常现象。
- 请使用与灶面烹饪区域尺寸吻合的炊具。
- 炊具不应超出烹饪区域1/2英寸（1.3厘米），或者不应比烹饪区域小1/2英寸（1.3厘米）。
- 每次使用前后都应清洁灶台，这样有助于保持灶台干净无污渍并达到最均匀的加热效果。
- 灶面"WORKING"（"工作中"）指示灯位于控制板上。当打开控制板上的任一灶具控制旋钮时，"WORKING"（"工作中"）指示灯就会点亮。某些型号的烤箱灶是通过旋钮背光灯代表工作状态。当灶具旋钮打开时，背光灯将点亮。
- 余热指示灯位于灶面或控制板上。
- 若任何灶面烹饪区域温度过高不能触摸，即使该区域灶具已关闭，余热指示灯也会点亮。
- 使用平底锅时，应确保锅的容量足以盛放烹饪食物，以免食物沸腾溢出，还要进行打扫。
- 为避免损坏灶台，请勿将热锅盖留在灶台上。当灶台冷却时，盖子和灶台之间会夹杂空气，取下盖子时玻璃面板可能会破裂。
- 始终将平底锅放在炉头的中心位置。将平底锅从一个炉头转移到另一个炉头时，一定要提起平底锅，不要滑动过去。否则很容易留下划痕，甚至导致面板破裂。
- 本产品配备一个或多个不同尺寸的炉盘。请使用足够大的炊具以确保覆盖炉盘加热元件。使用尺寸过小的炊具会使加热元件部分暴露，并可能导致衣物着火。
- 只能使用平底炖锅或平底锅。
- 使用底部光滑的锅具。锋利的边缘会造成灶面划痕。炊具或烘焙用具的铝制或铜制锅底以及粗糙饰面也会在灶面上留下划痕或印记。
- 请勿使用铝制锅具。铝会损坏玻璃表面。
- 烹饪任何形式的含糖食物时，应尽快清理所有溢出物和污垢。让灶台稍微冷却。然后戴上烤箱手套，趁灶面还是热的时候清除溢出物。如果含糖溢出物冷却了，它们会附着在灶台上，造成腐蚀和永久性痕迹。
- 确保平底锅手柄不容易磕碰到，也不会被邻近的加热区加热。避免使用不稳定、容易倾倒的平底锅。太重的平底锅装满食物后不容易挪动，也会造成危险。
- 切勿用铝箔或任何其他可能阻止散热的物体覆盖表面烹饪区域。
- 不要在灶台上烹制带铝制预包装的爆米花。否则可能会留下无法完全去除的铝痕。
- 清理时建议使用玻璃面板清洁剂和刮刀。有关详细信息，请参阅"清洁保养"部分。
- 家庭装罐小贴士：
  确保罐装锅位于炉盘的中心。
  确保罐装锅底部平整。
  为防止蒸汽或高温烫伤，装罐时要小心。
  建议使用平底罐装锅。使用底部有波纹的水浴式罐装锅可能会需要更长的时间把水烧开。

产品操作

▶ 单圈炉盘控制旋钮

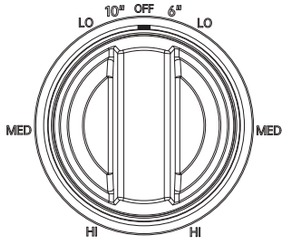


注意： 控制旋钮上标有设置选项。

- 将旋钮推入并向任一方向旋转至所需设置。
- 在"OFF"（"关闭"）和"HI"（"高温"）两个档位上，控制旋钮旋转到位时都会发出咔哒声。在烹饪过程中，您可能会听到轻微的咔哒声，这表明控制器正在保持您设定的设置。
- 当打开任一炉盘，工作指示灯或旋钮背光灯都会点亮。
- 双圈炉盘和三圈炉盘的控制旋钮，也有如上特征，不再赘述。

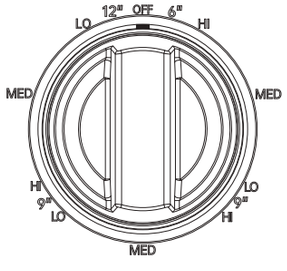
▶ 双圈炉盘控制旋钮

炉盘区域有2种烹饪尺寸可以选择，因此您可以将炉盘的大小与您正在使用的锅具大小相匹配。



▶ 三圈炉盘控制旋钮(某些型号才有)

炉盘区域有3种烹饪尺寸可以选择，因此您可以将炉盘的大小与您正在使用的锅具大小相匹配。



▶ 保温区控制旋钮

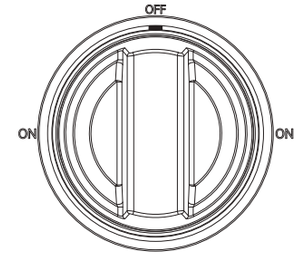
⚠ 警告

食物中毒危险：温度低于140°F(60°C)时，食物中可能滋生细菌。

- 一定要先加热食物。不要使用保温区域加热凉的食物。
- 使用保温区域的时间不要超过2小时。

将控制旋钮转到"ON"（"开启"）位置。您可以向左转动，也可以向右转动到"ON"("开启")位置。

注意： 灶台表面保温炉头不会像其他烹饪元件发出红光。



注意：

余热指示灯会在：

1. 炉盘烫手时亮起。
2. 即使炉盘已关闭，指示灯仍会亮起。
3. 直到炉盘冷却到大约150°F(65°C)才关闭。

注意：

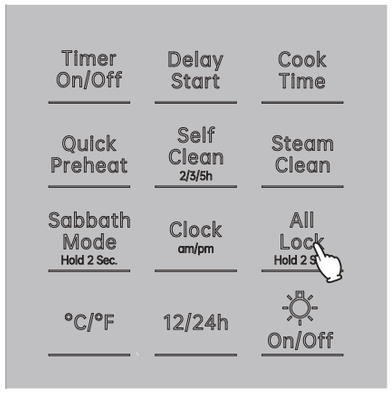
使用烤箱灶时，整个灶台区域都可能变热。

在高温自清洁模式开启的状态下，所有炉盘功能将被锁住，转动旋钮时，炉盘将不会启动。某些型号如果有旋钮背光灯，背光灯也不会亮起。

退出或结束高温自清洁模式后，请先确保炉盘旋钮全部处于"OFF"（"关闭"）状态，才能重新开始使用炉盘。

一键锁机

在产品非使用状态，长按该按键2秒，即可锁定产品全部功能。
此时，即使转动旋钮或触摸控制面板，也无法启动任意功能。旋钮背光或工作指示灯不会点，表明产品此时处于非工作状态。



长按该按键2秒，可解锁。
此时，必须把全部旋钮都转至“OFF”（“关闭”）档，才能重新开始使用产品。

烟烹联动

本烤箱灶具有抽油烟机联动功能，可以连接到具有此功能的特定型号的方太油烟机上，以实现抽油烟机的自动开/关控制。
请使用以下方法：
1.与抽油烟机配对：配对方法请参阅特定型号的抽油烟机手册。
2.关于控制功能：
(1)当打开任一灶具旋钮或启动任一烤箱功能时，处于联机状态的抽油烟机将自动开启；
(2)当关闭所有灶具旋钮且关闭烤箱时，处于联机状态的抽油烟机将自动关闭或进入延时关闭。

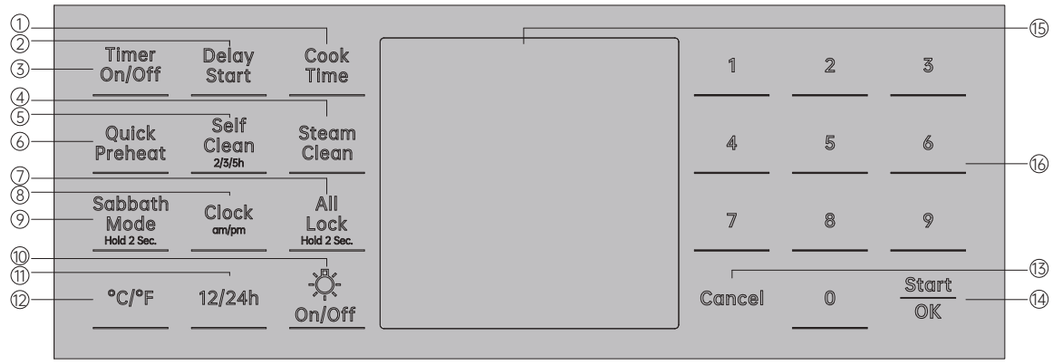
注意：

本设备经测试符合FCC规则第15部分之B类数字设备的限制要求。这些限制旨在为住宅安装提供合理的保护以防范有害干扰。本设备产生、使用并可能辐射射频能量，如果不按照说明进行安装和使用，可能会对无线电通信产生有害干扰。然而，这并不能排除所安装的个别设备产生干扰的可能性。如果通过关闭再开启设备的方式确定本设备确实对无线电或电视接收造成了有害干扰，建议用户采用以下一种或多种方法解决干扰问题：
调整接收天线的方向或位置。
增大本设备与接收设备之间的距离。
将本设备和接收设备连接到不同电路的插座上。

咨询代理商或有相关经验的无线电/电视技术人员，以获取帮助。

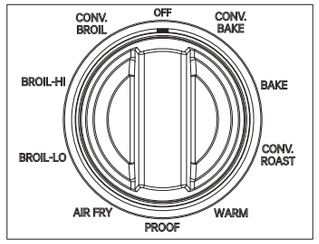
烤箱烹饪

控制显示屏



① 烹饪时长　② 延时烹饪　③计时器　④蒸汽清洁
⑤ 高温自清洁2/3/5小时　⑥ 快速预热　⑦一键锁机　⑧时钟（上午/下午）
⑨ 安息日模式　⑩ ☼打开/关闭烤箱灯　⑪切换12h/24h　⑫切换温度℃/℉
⑬ 取消/返回　⑭ 启动/确认　⑮显示区域　⑯数字键盘

模式旋钮

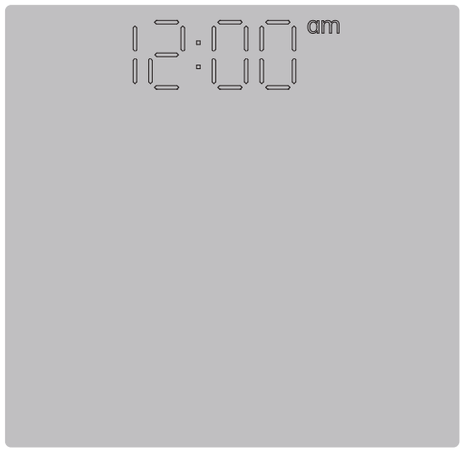


注意：

控制旋钮上标有烤箱模式设置选项。
当转至任一模式时，工作指示灯或旋钮背景照明灯都会点亮。

时钟设置

烤箱包含需要设置当前时间的时间功能。因此，在开始使用烤箱之前设置时钟非常重要。
当烤箱首次通电时，屏幕上将显示"12:00 am"（"上午12:00"）。



设置时钟的方法：

1. 按下"Clock"("时钟")
显示屏将显示"--:-- am"（"上午--:--"）
默认设置为12小时制的上午。如有需要，按下"Clock"（"时钟"）选择下午。
2. 按数字键盘输入当前时间的小时和分钟，例如，9、3、0表示9:30。
3. 按下"Start/OK"("开始/确定")以保存更改。

12/24小时切换：

在设置时钟之前或之后，按下"12/24h"("12/24小时")。

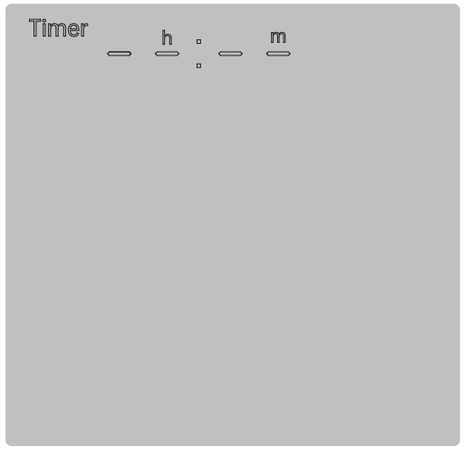
熄屏显示：

要关闭时钟显示，按住"Clock"("时钟")5秒钟。
要再次显示时钟时间，按住"Clock"("时钟")5秒钟，时刻将显示在屏幕上。
时钟时间不需要重置。

注意:

- 在任何时候，当显示屏显示时钟时间时，按"Clock"("时钟")可以调整时钟时间。因此，当您设置了延时烹饪时，请勿修改时钟时间，因为这可能会影响烹饪过程。
- 如果在按下"Clock"（"时钟"）后30秒内没有按下其他按键，显示将恢复到原始设置。
- 请在停电后重置时钟时间。
- 经过一段时间的工作，显示的时钟时间可能和实际时间有差异。建议定期调整时钟时间以确保其准确性。

计时器设置



1. 按"Timer On/Off"("计时器")键，进入计时器设置。
2. 点击数字键盘，输入计时时长。以30分钟为例，输入0、3、0。
3. 按"Start/OK"("启动/确认")键，完成设定。
4. 时间到了后，蜂鸣器会持续"滴滴"提醒，按"Timer On/Off"("计时器")键关闭计时器。

温度单位转换

在任意有温度显示的状态下，按"℃/℉"即可完成温度单位切换。

烤箱灯打开/关闭

按" ☼ On/Off"（"打开/关闭烤箱灯"），打开或关闭烤箱灯。

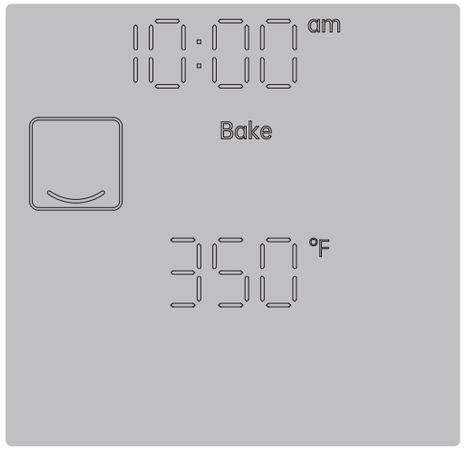
注意：

为了保护烤箱灯的使用寿命，在高温自清洁模式下，无法开启烤箱灯。
在烤箱门打开状态下，超过15分钟，烤箱灯会自动熄灭。

烹饪模式

以BAKE（烘焙）为例

1. 将旋钮旋转至"BAKE"（"烘焙"）档。
2. 按"Start/OK"（"启动/确认"）启动工作，或通过数字键盘，调整温度后，按"Start/OK"("启动/确认")启动工作。
3. 烘焙结束后，将旋钮旋转至"OFF"("关闭")状态。



CONV.BAKE（对流烘焙）、BROIL HI/LO（焗烤 高档/低档）、CONV.BROIL(对流焗烤)、CONV.ROAST（对流全火烤）、AIR FRY（空气炸）、PROOF（发酵）、WARM（保温）的操作方式也是如此。
这些模式的默认温度，可调节温度范围，如下表显示：

模式	默认温度(℃/℉)	温度范围(℃/℉)
BAKE	177/350	77-288/170-550
BROIL HI	288/550	/
BROIL LOW	205/400	/
CONV. BAKE	163/325	63-274/145-525
CONV. BROIL	218/425	135-274/275-525
CONV. ROAST	163/325	63-274/145-525
AIR FRY	218/425	177-288/350-550
PROOF	35/95	30-52/85-125
WARM	77/170	/

对可调整温度的模式：

1. 在工作时，按数字键输入温度，按“Start/OK”（“启动/确认”），可直接调整温度。
2. 在输入温度值时，若超过可设置的温度范围，则系统会自动调整成最接近的温度，按“Start/OK”（“启动/确认”）键直接启动，或调整输入的温度值，再按“Start/OK”（“启动/确认”）确认。

安息日模式

该功能需要和BAKE（烘焙）模式共同使用。

1. 将旋钮旋转至“BAKE”（“烘焙”）模式。
2. 默认温度，或通过数字键盘设置温度。
3. 按下“Start/OK”（“启动/确认”）按键，启动烘焙功能。
4. 长按“Sabbath Mode”(“安息日模式”)2秒，完成设置。
5. 此时，屏幕只显示“SAB”（“安息日”）。

如需取消，则长按“Sabbath Mode”(“安息日模式”)2秒，回到烘焙模式默认状态。

再将旋钮旋转至“OFF”（“关闭”）档，产品回到待机状态。

注意：

1. 安息日工作状态开始或结束无任何显示和蜂鸣提示。
2. 进入安息日模式后，无法改变烤箱灯状态。如需开启烤箱灯，请在进入安息日模式前开灯，这样进入安息日模式后，即使关门，灯保持常亮。
3. 在完成设置后，将旋钮旋转至“OFF”(“关闭”)档，则界面显示不变，但烘焙功能退出。
4. 如需在启动后调整烘焙温度，直接通过数字键盘输入温度数字，按下“Start/OK”（“启动/确认”）即可；温度如果不在烘焙调整范围(170~550℉/77~288℃)内，机器会自动矫正到接近值，需要再按“Start/OK”(“启动/确认”)才能完成调整，所以建议调整温度后，按两下“Start/OK”(“启动/确认”)，确保设置成功。
5. 如果设置了BAKE（烘焙）的Cook Time(烹饪时长)，则到时间后，BAKE(烘焙)功能结束，界面显示不变。如未设置Cook Time（烹饪时长），则持续工作。
6. 如果在安息日过程中断电，恢复供电后，为确保安全，默认退出BAKE（烘焙）模式，但机器仍处在SAB（安息日）状态。

快速预热

该功能可以帮助烤箱快速预热至所需要的温度，节省时间，但相对会更耗能。

1. 按下“Quick Preheat”（“快速预热”）。
2. 通过数字键盘，输入预热温度。
3. 按下“Start/OK”（“启动/确认”），完成设置。
4. 预热完成后，通过“嘀”一声长鸣提醒。

按下“Cancel”（“取消/返回”），即可退出快速预热状态。

注意：

快速预热工作中，旋转烤箱模式旋钮即退出快速预热状态。

烹饪时长设置

按下按钮设置所需的烹饪时间。当设定的烹饪时间结束时，烤箱将自动停止工作。

例如，要在375℉下烘焙30分钟。

1. 将旋钮旋转至“BAKE”（“烘焙”）模式。
2. 通过数字键盘调整温度，输入3、7、5。
3. 按“Cook Time”（“烹饪时长”）。
4. 通过数字键盘，设置烹饪时长，输入0、3、0。
5. 按下“Start/OK”（“启动/确认”），完成设置。

您也可以在烘焙过程中，设置“Cook Time”(“烹饪时长”)。

比如当烤箱预热结束后，会发出滴一声长鸣，放入食物后，

1. 按“Cook Time”（“烹饪时长”）。
2. 通过数字键盘，设置烹饪时长，输入0、3、0。
3. 按下“Start/OK”（“启动/确认”），完成设置。

如需修改“Cook Time”（“烹饪时长”）

1. 按“Cook Time”（“烹饪时长”）。
2. 通过数字键盘，设置新的烹饪时长。
3. 按下“Start/OK”（“启动/确认”），完成设置。

如需取消“Cook Time”(“烹饪时长”)

1. 按“Cook Time”（“烹饪时长”）。
2. 按下“Cancel”（“取消/返回”），即可取消。

注意：

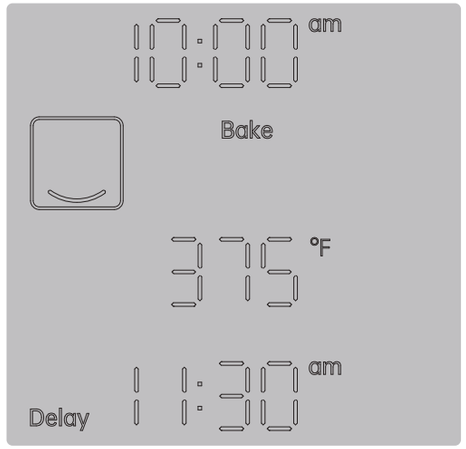
每个模式下，可设置的烹饪时长如下显示

如不设置烹饪时长，则最长烹饪时间为12小时，12小时后，自动结束工作，回到烹饪模式初始状态。

模式和时间范围

模式	默认时间	时间范围
BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
BROIL HI	/	/
BROIL LOW	/	/
CONV. BAKE	/	00:01min-12:00 h/min
CONV. BROIL	/	/
CONV. ROAST	/	00:01min-12:00 h/min
AIR FRY	/	00:01min-12:00 h/min
PROOF	/	00:01min-12:00 h/min
WARM	03:00 h/min	/
Quick Preheat	/	/

延时烹饪



例如，要在375℉下烘焙并将烘焙开始时间延到11:30，首先设置时钟为正确的时间。

1. 将旋钮旋转至“BAKE”（“烘焙”）模式。
2. 通过数字键盘调整温度，输入3、7、5。
3. 按“Delay Start”（“延时烹饪”）。
4. 通过数字键盘设置烘焙开启工作的时间，输入1、1、3、0。
5. 按下“Start/OK”（“启动/确认”），完成设置。

如需取消“Delay Start”（“延时烹饪”），将旋钮旋转至“OFF”（“关闭”）档即可。

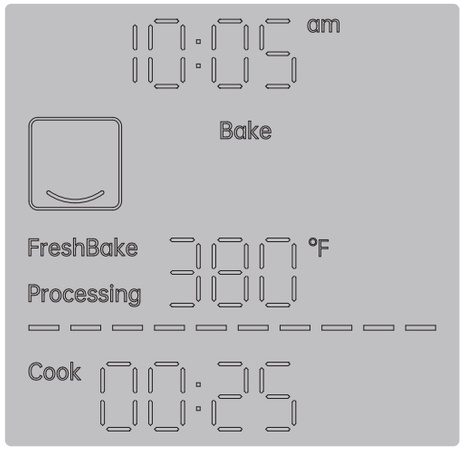
注意：

只有以下烘焙模式可延时开启：BAKE（烘焙）、CONV.BAKE（对流烘焙）、CONV.BROIL（对流焗烤）、CONV.ROAST（对流全火烤）、AIR FRY（空气炸）。

请确保正确设置时钟，否则无法在正确的时间开启烹饪。

FreshBake™净味功能(部分型号)

在烤箱内部增加了净味系统，可以帮助减少烤箱工作时产生的油烟、气味等气态挥发性有机物(VOCs)和颗粒物(CFPM)，让烹饪更健康。当BAKE（烘焙）、CONV.BAKE（对流烘焙）、BROIL HI/LO（焗烤 高档/低档）、CONV.BROIL（对流焗烤）、CONV.ROAST（对流全火烤）、AIR FRY（空气炸）、Self Clean（高温自清洁）模式开启时，自动启动净味功能。

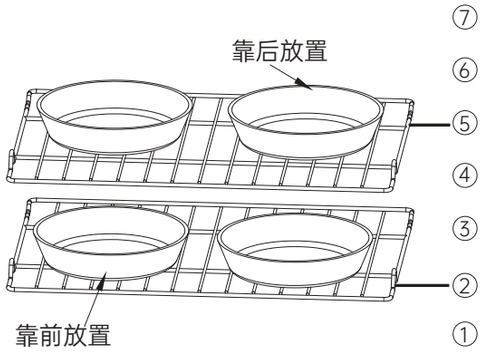


烹饪指导

食物类型	推荐模式	建议烤架位置	其他建议
烘焙食品			
单层烘焙的千层蛋糕、片状蛋糕、圆环蛋糕、松饼和快手面包	Bake烘焙	第3层	使用光滑的器具。
千层蛋糕*多层烘烤	Bake烘焙 Conv.Bake对流烘焙	第2层及以上层数烤架，直到第5层	使用光滑的器具。确保气流充足（见下图）。
戚风蛋糕（天使蛋糕）	Bake烘焙	第1层	使用光滑的器具。
曲奇、饼干、司康*多层烘烤	Conv.Bake对流烘焙	第2层及以上层数烤架，直到第5层 第1层，第3层，5层以上烤架	使用光滑的器具。确保气流充足。
酵母面包	Proof 发酵	第2层或3层	松松地覆盖面团。
	Bake烘焙	第3层	

食物类型	推荐模式	建议烤架位置	其他建议
牛肉和猪肉			
汉堡包	Broil Hi焗烤高档	第6层	使用焗烤盘；将食物移至下方以将食物烤熟/减少焦度。 在烧烤时要密切观察食物。为了获得最佳烹饪效果，将食物置于烧烤加热器下方中心位置。
牛排与排骨	Broil Hi焗烤高档	第6层或5层以上烤架	使用烤盘；将食物移至下方以将食物烤熟/减少焦度。在焗烤时要密切观察食物。为了获得最佳烹饪效果，将食物置于加热管下方中心位置。
烤肉	Bake烘焙 Conv.Roast对流全火烤	第2层或3层	使用低边平底器具，如焗烤盘。不需要预热。
家禽肉			
整鸡	Bake烘焙 Conv.Roast对流全火烤	第2层或3层	使用低边平底器具，如焗烤盘。不需要预热。
带骨的鸡胸、鸡腿、鸡大腿	Broil Lo焗烤低档 Bake烘焙	第3层	如果食物裹了面包屑或涂了酱汁，避免使用Broil Hi焗烤高档模式。先将带皮的一面朝下烤。 在焗烤时要密切观察食物。为了获得最佳烹饪效果，将食物置于加热管下方中心位置。
无骨鸡胸	Broil Lo焗烤低档	第3层	将食物移至下方以将食物烤熟/减少焦度。或移至上方，以将食物烤得更焦/表面更上色。为了获得最佳烹饪效果，将食物置于加热管下方中心位置。
火鸡	Bake烘焙 Conv.Roast对流全火烤	第1层	使用低边平底锅，如烤盘。 不需要预热。
火鸡胸	Bake烘焙 Conv.Roast对流全火烤	第3层	使用低边平底器具，如焗烤盘。不需要预热。
鱼	Broil Lo焗烤低档	第6层（肉质1/2in厚或更薄） 第5层（比1/2in厚）	在焗烤时要密切观察食物。为了获得最佳烹饪效果，将食物置于加热管下方中心位置。
砂锅炖菜	Bake烘焙	第3层或第4层	

*当烘烤四个千层蛋糕时，使用2层以上烤架或第5层。按照图示方式放置烤盘，确保上层烤盘不在下层烤盘正上方。



烤架层

清洁保养

锁住产品

建议您在清洁烤箱灶前锁住灶具和烤箱功能。
请参阅本手册"一键锁机"部分。
清洁后，请重新解锁产品。

清洁烤箱灶——外部

在清洁烤箱灶之前，请确保所有控制都已关闭且产品充分冷却。



⚠ 警告

如您的烤箱灶因清洁、维修或其他原因被移开，请确保在装回烤箱灶时正确连接防倾倒装置。如未正确连接该装置可能导致烤箱灶倾倒，造成儿童或成人死亡或严重烧伤。

▶ 背出风组件

用十字螺丝刀拧下四颗螺钉，往前平移1/4in-(6.4mm)后取下2个背出风组件。
可用温热肥皂水或加醋的水清洗，请勿使用磨蚀性清洁剂、强力液体清洁剂浸泡或清洗。
对于顽固污渍，可用海绵垫擦拭，用清水冲洗干净，擦干后装回。或放入洗碗机清洗。

▶ 灶具玻璃面板

请按照以下步骤保养和保护灶具玻璃面板：

1. 首次使用灶具之前，请使用玻璃面板清洁剂进行清洁。这样有助于保护灶面并使清洁工作更方便进行。
2. 定期使用玻璃面板清洁剂能使灶面保持崭新外观。
3. 摇匀清洁膏。在灶面上直接滴几滴玻璃面板清洁剂。
4. 用纸巾或玻璃面板专用的无划痕清洁垫清洁整个灶具表面。
5. 用干布或纸巾擦去所有清洁残留物。无需进行冲洗。

注意：
在彻底完成清洁之前，切勿加热面板。

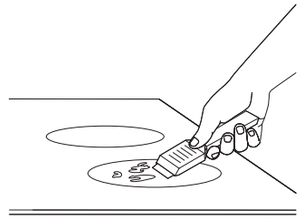
烧焦的残留物

注意：
如果使用其他类型、未经推荐的擦洗垫，可能会损坏玻璃面板。

1. 等待面板冷却下来。
2. 在整个烧焦残留物区域滴上几滴玻璃面板清洁剂。
3. 使用玻璃面板专用的无划痕清洁垫，擦拭残留物区域，必要时用力擦拭。
4. 如果仍有残留物，请根据需要重复进行上述步骤。
5. 为了加强保护，在清除所有残留物后，用玻璃面板清洁剂和纸巾擦亮整个灶台表面。

严重烧焦的残留物

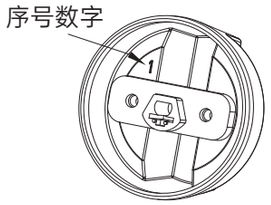
1. 等待面板冷却下来。
2. 使用单刃刀片刮刀，以大约45°的角度贴着玻璃表面刮除污垢。有必要在刮削时用力按压刮刀，以便清除残留物。
3. 用刮刀刮削后，在整个烧焦残留物区域滴上几滴玻璃面板清洁剂。使用无划痕清洁垫清除残留物。
4. 为了加强保护，在清除所有残留物后，用玻璃面板清洁剂和纸巾擦亮整个灶台表面。



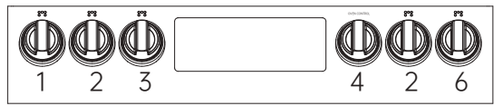
注意：不要用钝的或破口的刮刀

▶ 控制旋钮

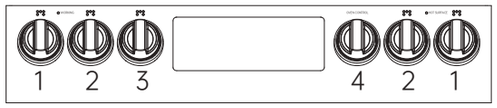
可以将控制旋钮拆下以方便清洁。确保旋钮处于"OFF"（"关闭"）位置，然后将其从杆上拔下进行清洁。可用肥皂和水清洗旋钮。
确保旋钮内部干燥再重新安装，将旋钮放回"OFF"（"关闭"）位置，确保安装正确。
旋钮的背面有序号数字，如下图所示。



请确保旋钮放回去的时候，排序如下图。相同序号的两个旋钮，位置可互换。
型号：RES30552



型号：RES30551



▶ 控制显示屏

最好每次使用烤箱灶后都擦拭控制显示屏。
用温和的肥皂水或加醋的水进行擦洗。
不要在控制显示屏上使用磨蚀性清洁剂、强力液体清洁剂、塑料百洁布或烤箱清洁剂——它们会损坏面板表面（包括不锈钢表面）。

▶ 烤箱外部

不要在烤箱内部或外部使用烤箱清洁剂、磨蚀性清洁剂、强力液体清洁剂、钢丝绒、塑料百洁布或清洁粉。
用温和的肥皂水或加醋的水进行擦洗。
清洁烤箱表面时，确保它们已冷却至室温且不在阳光直射下。
如果烤箱门通风处有污渍顽固，使用温和的磨蚀性清洁剂和海绵擦来擦洗效果最佳。
腌料、果汁、番茄酱和烤肉酱等含酸液体洒落后可能会导致接触面变色，应立即擦拭干净。
需等待热表面冷却后再进行清洁。

▶ 不锈钢

请勿使用钢丝绒垫，以免刮花表面。
清洁不锈钢表面时，可使用温热的肥皂水、不锈钢清洁剂或抛光剂。始终沿不锈钢纹理方向进行擦拭。请参照清洁剂使用说明清洁不锈钢表面。

清洁烤箱灶——内部

在清洁烤箱灶的任一部分之前，请确保所有控制都已关闭且表面均已冷却。您可以手动清洁，也可以使用"蒸汽清洁"或"高温自清洁"模式清洁烤箱灶内部。
腌料、果汁、番茄酱和烤肉酱等含酸液体洒落后可能会导致接触面变色，应立即擦拭干净。需等待热表面冷却后再进行清洁和冲洗。

▶ 手动清洁

不要在烤箱内部或外部使用烤箱清洁剂、磨蚀性清洁剂、强力液体清洁剂、钢丝绒、百洁布

或清洁粉。用温和的肥皂水或加醋的水进行擦洗。清洁烤箱表面时，确保它们已冷却至室温。

▶ 高温自清洁

高温自清洁时，烤箱会加热到非常高的温度来清洁内腔。在运行高温自清洁时，您可能会发现烤箱冒烟或出现异味。这是正常现象，尤其是在烤箱脏污严重时更易出现这种现象。在高温自清洁过程中，应保持厨房通风良好，以尽量消除清洁产生的异味。

开始高温自清洁前

- 请将烤箱滑轨、烤架、空气炸篮、所有炊具和其他容器从烤箱中取出。
- 如果在高温自清洁时将烤架留在烤箱内腔中，烤架将会褪色并难以顺滑移动。
- 应保持厨房通风良好，以尽量消除清洁产生的异味。在进行高温自清洁之前，请打开窗户或开启通风扇或抽油烟机。
- 擦拭烤箱底部的大量溢出物和积水。
- 确保烤箱灯罩安装到位。

⚠ 警告

- 如果烤箱有严重的油污，请在下次使用烤箱前对其进行高温自清洁。油污可能会引起火灾。
- 如果在高温自清洁过程中烤箱内起火，请关闭烤箱并等待火焰熄灭。请勿强行打开烤箱门。在高温自清洁温度下引入新鲜空气可能会导致烤箱喷出火焰。若不遵守此说明可能会导致严重烧伤。
- 请确保高温自清洁启动前，烤箱内腔干燥，没有积水。以免产生大量一氧化碳危害健康。

注意：

- 请勿使用烤箱清洁剂。不得在烤箱的任何部位使用任何类型的市售烤箱清洁剂或烤箱内衬保护涂层。
- 如果烤箱在高温自清洁模式下发生故障，则会在高温自清洁过程中显示“F”或“E”错误代码。此时，请关闭主保险丝或断路器的电源，并请专业技术人员对烤箱进行维修。
- 在高温自清洁过程中，烤箱的某些部件会发热，这是正常现象。在高温自清洁期间，请避免触摸灶台、烤箱门、窗或烤箱通风口区域。
- 不要让儿童在无人看管的情况下靠近烤箱灶。在高温自清洁期间，烤箱外部会变得非常烫手。
- 如果您饲养宠物鸟，请将它们转移到另一个通风良好的房间。有些鸟对炉灶在高温自清洁期间产生的烟雾极为敏感，会影响它们的健康。
- 请勿在烤箱壁、烤架、烤箱底部或炉灶的任何其他部分铺设铝箔或任何其他材料的衬里。这样做会破坏热量分布，导致烘焙效果不佳，并对烤箱内部造成永久性损坏（铝箔会熔化在烤箱内表面）。
- 请勿强行打开烤箱门。这会损坏自动门锁系统。高温自清洁结束后打开烤箱门时要小心。打开烤箱门时请站在烤箱侧边，以便使热空气或蒸汽排出。此时烤箱温度可能仍然非常高。
- 在高温自清洁期间，不能打开烤箱灯。只有当高温自清洁工作结束，屏幕上不再显示“ 🔒 ”时，烤箱灯才可以被打开。
- 在高温自清洁期间，不能使用灶具。
- 用热肥皂水清洁烤箱框架和烤箱门。再冲洗干净。
- 请勿清洁密封条。烤箱门密封条的材料经不起磨损。必须保持密封条完好无损。如发现密封条磨损或磨毛，请将其更换。
- 风扇在高温自清洁期间运转是正常现象。
- 烤箱加热时，您可能会听到金属部件膨胀和收缩的声音。这是正常现象，不会损坏烤箱。
- 您可能会发现烤箱内有一些白灰。请在烤箱冷却后用湿布或带肥皂的钢丝绒垫擦拭。如在高温自清洁后烤箱仍未清洁干净，请重复该循环。
- 如果烤箱中的烤架在高温自清洁后滑动不顺畅，请用少量植物油擦拭烤架和烤架支座，使其更好滑动。

- 高温自清洁后，由于经过了加热和冷却，瓷面上可能会出现细纹。这是正常现象，不会影响烤箱性能。
- 如果“一键锁机”功能处于激活状态，则无法启动高温自清洁。
- 一旦设定了高温自清洁，烤箱门将自动上锁。您将无法打开烤箱门，直到烤箱冷却，烤箱门锁会自动解开。
- 烤箱门锁定后，显示屏上的门锁指示灯“🔒”会一直亮着。

如何操作“高温自清洁”

1. 按“Self Clean”（“高温自清洁”）键，默认高温自清洁2小时。
2. 重复按此键，可选择不同的时长。
3. 按“Start/OK”（“启动/确认”）启动高温自清洁，门体自动上锁，“ 🔒 ”点亮。

若要取消高温自清洁，请按“Cancel”（“取消/返回”）键。

在高温自清洁模式开启的状态下，所有灶具功能将被锁住，转动旋钮时，灶具将不会启动。某些型号如果有旋钮背光灯，背光灯也不会亮起。

退出或结束高温自清洁模式后，请先确保灶具旋钮全部处于“OFF”（“关闭”）状态，才能重新开始使用灶具。

在高温自清洁模式开启的状态下，转动烤箱模式旋钮，将自动退出高温自清洁模式。

此时烤箱内腔可能仍有一定温度。若此温度超过您想设定的烘焙模式的温度，则无法启动该模式。请等到烤箱内腔冷却，再启动该模式。

高温自清洁结束后

请等到烤箱内腔完全冷却。

不要在烤箱内部或外部使用烤箱清洁剂、磨蚀性清洁剂、强力液体清洁剂、钢丝绒、百洁布或清洁粉。

用软布或纸巾把脏污清除干净。

如有剩余少量油脂或污渍，您可以再运行一次蒸汽清洁，以达到更好的清洁效果。

▶蒸汽清洁

蒸汽清洁是在比高温自清洁模式低的清洁温度下，用水清洁少量溢出物。

要使用蒸汽清洁功能，请先擦去烤箱上的油脂和污垢。然后在烤箱底部倒入一杯水。关闭烤箱门。

先按“Steam Clean”（“蒸汽清洁”）键，再按“Start/OK”（“启动/确认”）。

在40分钟的蒸汽清洁过程中，请不要打开烤箱门，否则会影响蒸汽清洁的效果。

擦掉多余的水和残留的污垢。

注意：

请在蒸汽清洁中使用蒸馏水或过滤水。

如果使用自来水，烤箱底部可能会出现矿物质沉积。

▶烤架和空气炸篮

可用温肥皂水清洗所有烤架和空气炸篮。

有时烤架可能较难滑动，特别是在高温自清洁后。可以在软布或纸巾上涂抹一些植物油，然后擦拭烤架左右边缘。

▶烤箱加热管

请勿清洁背部或顶部加热管。加热管升温时，会将所有污垢烧掉。

底部加热管未外露，位于烤箱底板下面。

用温热肥皂水清洁烤箱底板。

更换烤箱灯

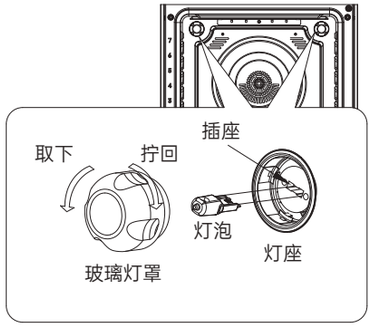
⚠ 警告

有触电或烧伤危险：在更换烤箱灯泡之前，请从主保险丝或断路器面板上断开烤箱灶的电源。否则可能导致触电或烧伤。

注意：

烧伤危险：烤箱玻璃灯罩和灯泡应在冷却后取下。用手或湿布接触热玻璃可能会导致烧伤。

1. 拔下烤箱灶插头或切断电源。
2. 逆时针旋转烤箱内背部的玻璃灯罩，将其取下。戴上乳胶手套可以更好地抓握。
3. 用手套或干布将灯泡直接拉出，取下灯泡。
4. 使用一个新的120V/40W卤素灯泡（G9）。用同型号灯泡替换拆下灯泡。确保更换的灯泡额定电压为120V（不是12V）。
5. 用手套或干布将灯泡从包装中取出。不要用裸露的手指触摸灯泡。皮肤上的油脂会损坏灯泡并缩短其使用寿命。
6. 将灯泡直接推入底座中。
7. 顺时针旋转灯罩，装好灯泡。
8. 插上烤箱灶插头或连上电源。



拆卸和重装烤箱门

烤箱门保养说明

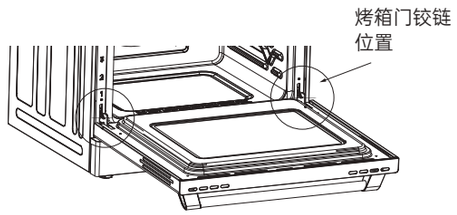
大多数烤箱门都含有有破碎隐患的玻璃。

烤箱门非常重。拆卸和抬起烤箱门时要小心。

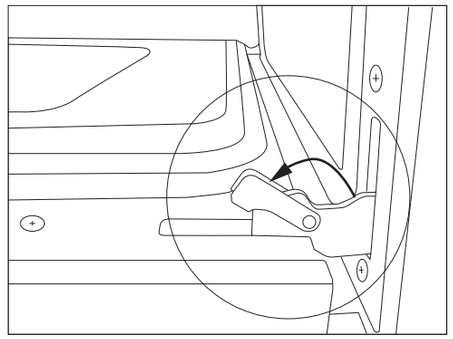
不要握住把手提起烤箱门。

拆卸烤箱门

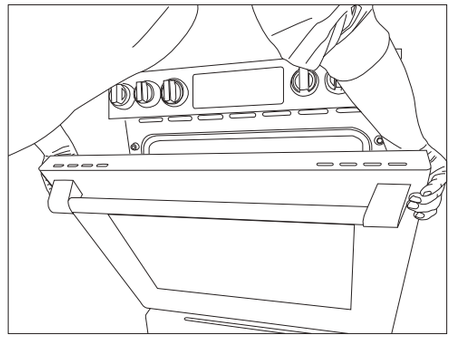
1. 把烤箱门完全打开。



2. 打开铰链锁，尽可能将其向打开的门方向旋转。可能需要一个工具，例如小号平头螺丝刀。



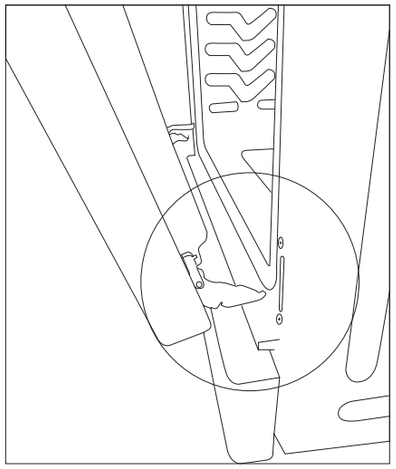
3. 紧紧抓住烤箱门顶部的两侧。
4. 将烤箱门关闭到可拆卸位置(距门框约20度)。如果位置正确，将可轻松移去铰链臂。



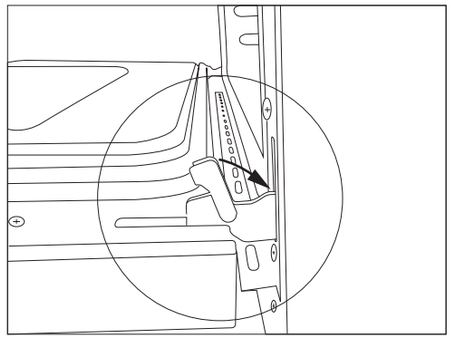
5. 将烤箱门向上往外抬出，直到铰链臂离开铰链槽。

重装烤箱门

1. 紧紧抓住烤箱门顶部的两侧。
2. 当烤箱门处于与拆卸位置相同的角度时，将铰链臂的凹口放入铰链槽的底边边缘。铰链臂上的凹口必须完全固定在铰链槽的底部边缘。



3. 把烤箱门完全打开。如果烤箱门不能完全打开，则说明凹口没有正确放置于铰链槽的底部边缘。
4. 锁上铰链锁，将其向后旋转至烤箱框架的插槽中，直至锁上。



5. 关上烤箱门。

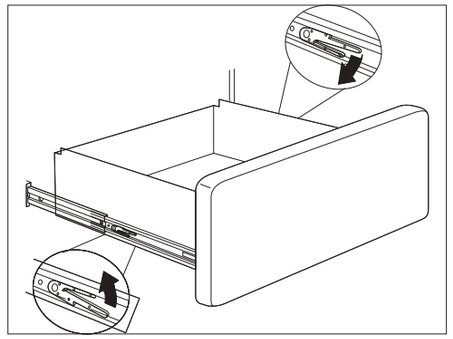
取下和重装储物抽屉

储物抽屉是存放炊具和烘焙用具的好位置。请勿在抽屉中存放塑料或易燃用具。

清洁烤箱灶下方时可以取下储物抽屉，以方便清洁。用湿布或海绵清洁储物抽屉。切勿使用百洁布或刺激性强的研磨剂进行清洁。搬放储物抽屉时请小心。

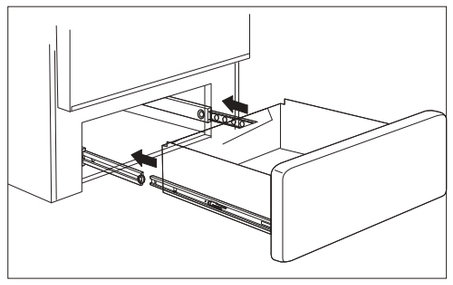
取出储物抽屉：

1. 把储物抽屉拉到完全打开的位置。
2. 在储物抽屉的两侧找到锁扣。
3. 拉起左侧滑动锁扣，按下右侧滑动锁扣。
4. 把储物抽屉从烤箱灶上拉开。



重装储物抽屉：

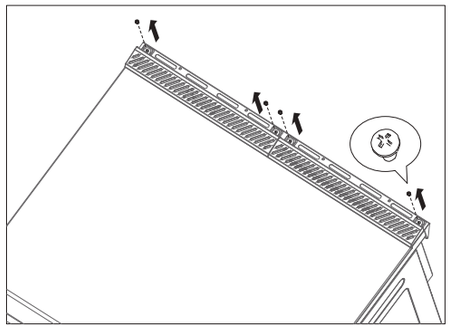
1. 将储物抽屉两侧的滑动锁扣与抽屉上的插槽对齐。
2. 把储物抽屉推回烤箱灶内即可完成安装。



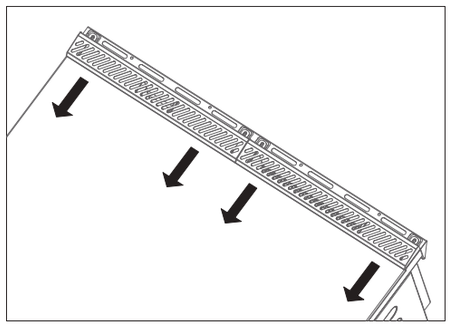
拆卸和重装可拆卸背出风组件

拆除可拆卸背出风组件：

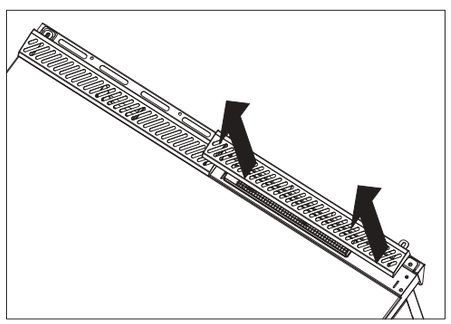
1. 使用十字螺丝刀，拆下固定可拆卸背出风组件的四颗螺丝。



2. 向正前方平移组件，约1/4in(6.4mm)。



3. 抬起组件。



重装可拆卸背出风组件

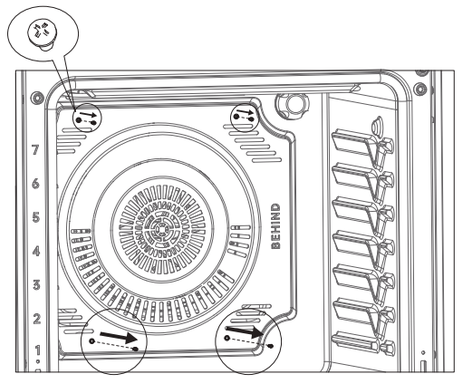
按照拆卸的相反顺序组装即可。

更换FreshBake™净味组件（仅针对有FreshBake™功能机型）

注意：

拆装过程，请戴手套

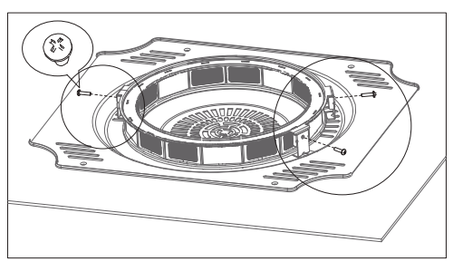
1. 用十字螺丝刀拆下固定热风机挡板的四颗螺丝。



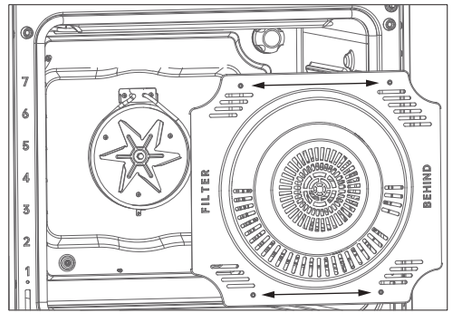
2. 取下热风机挡板，平放在平面上。
3. 用十字螺丝刀拆卸固定净味组件的3颗螺钉，取出净味组件，更换为新的净味组件（请联系方太售后进行购买），用3颗螺钉固定安装到热风机挡板上。

注意：

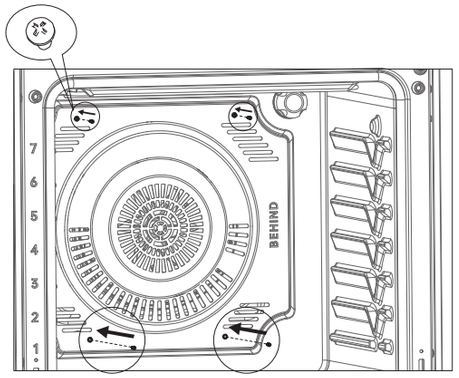
请务必对齐螺钉孔并固定3颗螺钉，否则可能引起工作噪音。



4. 将净味组件朝向背部加热管方向，挡板螺钉孔间距大的一端朝上，预挂在内胆上方两侧的2个支架上。



5. 用4颗螺钉固定热风机挡板。



故障须知

方太努力确保您的电热烤箱灶不会出现问题。
如果您遇到使用问题或产品故障，请先在下表中查找解决方案。
如果您尝试了建议的解决方案后仍然存在问题，请联系方太售后服务。

美国消费者可联系 FOTILE America
邮箱：serviceusa@fotile.com
服务热线：1(888)-315-0366

加拿大消费者可联系FOTILE APPLIANCES CANADA
邮箱：serviceca@fotile.com
服务热线：1(888)-982-2377

问题	可能的原因-解决方案:
产品无法工作	● 电源线插头未插好 – 插好插头并确保正确接地。 ● 家用保险丝烧断或断路器跳闸 - 更换保险丝或重置断路器。 ● 如果问题仍然存在，请致电专业电工。
灶具无法工作	● 未正确操作控制旋钮 – 先按下旋钮再转动至相应火力档位。 ● 可能产品在"一键锁机"状态中，导致功能无法使用- 长按控制屏上的All Lock（一键锁机）按钮2秒钟以解锁。
灶面上的器具周围有异常高温	器具尺寸不合适 – 使用与灶面烹饪区域面积/加热元件大小大致相同的器具。器具不应超出烹饪区域1/2in（13mm），也不要小于烹饪区域1/2in（13mm）。
灶具烹饪效果与预期不符	● 控制旋钮未设置到正确的加热档位 - 请参阅"灶具烹饪"部分。 ● 烤箱灶安装不平 - 将烤箱灶调平。请参阅《安装说明》。
加热元件在高档设置下循环开启和关闭	由温度限制器引起的加热元件循环开启和关闭 - 这是正常操作。加热元件可能会在高档时循环开启和关闭，以防止面板过热。
烤箱无法工作	● 已设置延时烹饪 - 请参阅"延时烹饪"部分。 ● "一键锁机"功能处于开启状态 - 长按All Lock（全锁）按钮2秒钟以解锁。 ● 模式设置不正确 - 请参阅"烹饪模式"部分。
烤箱温度过高或过低	需要调整烤箱温度 - 请参阅"烹饪模式"部分
蒸汽清洁后，烤箱底部留下了矿物质沉积物	● 蒸汽清洁使用了自来水 - 蒸汽清洁请使用蒸馏水或过滤水。 要清除沉积物，请用浸有醋的布擦拭。然后用湿布彻底擦去醋液残留物。 ● 烤箱灶不平，蒸汽清洁期间，矿物质沉积物会在烤箱底部的干燥区域积聚 - 请将烤箱灶调平。请参阅《安装说明》。 要清除沉积物，请用浸有醋的布擦拭。然后用湿布彻底擦去醋液残留物。
有FreshBake™净味功能的产品，净味的效果不如预期	● 请确认您使用的产品，包含FreshBake™净味功能。详见"型号参数"部分。 ● 请确定您选择的模式，包含净味功能，详见"净味功能"部分。 ● 请确保食物放在容器内进行烘焙，避免油脂、酱汁等直接滴落在烤箱内胆底部，影响净味效果。 ● 部分腌制的食材，因酱汁、出水等原因，会在烹饪过程中产生水蒸气，可能包含少量未被充分过滤的油烟，是正常现象。 ● 请确保烘焙器皿和热风机挡板之间有充足的空间，让热量和空气流通，否则会影响净味效果。 ● 建议您定期清洁烤箱，否则内部残留的油脂等污染物，仍然会在每次烹饪时被加热挥发，影响净味效果。 ● 在长时间烹饪或烹饪含大量动物油脂的食材后，净味组件确实会存在效果衰减，这是正常现象，如您有需要，可联系方太售后购买净味组件进行替换。
烟烹联动无法工作	● 请确认该方太油烟机具有烟烹联动功能，且已经对码成功。 ● 油烟机或烤箱灶的电控板维修或更换后，请重新对码。
确认对码成功后，烟烹联动无法工作	● 油烟机无法自动关闭-请确认已关闭灶具和烤箱的所有功能。请检查烟机，部分型号可能进入延时关闭状态。 ● 油烟机无法自动开启-请确认是在所有炉头和烤箱均未工作的状态下，启动灶具或烤箱工作。 ● 请将油烟机、烤箱灶断电，再上电后尝试。 ● 若查检之后仍无法实现烟烹联动，请联系方太售后服务。
若显示屏上闪烁"F_或E_和一个数字或字母"	表示您的烤箱灶有一个功能错误代码。 当显示F6时，可以通过按"Cancel"（"取消/返回"）取消错误代码的显示。其它错误代码，无法通过按键来取消错误显示。请联系方太售后服务。