



Installation Use & Care Instructions

Instructions d'installation, d'utilisation & d'entretien

24" DROP DOWN CONVECTION OVEN
FOUR DE 24 PO À CONVECTION

6HA-196BX

OVENS

▶ CONTENTS

THANK YOU	5
1. IMPORTANT SAFEGUARDS	6
2. INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTION	10
2.1. Before Installation	10
2.2. Installation Dimensions	10
2.3. Electrical Connection	12
2.4. Finishing Your Installation	14
3. USING THE OVEN AND PRACTICAL TIPS	15
3.1. Before Using the Oven for the First Time	15
3.2. Control Panel	16
3.3. Operating the Oven	17
3.4. Practical Advice and Cooking Table	18
4. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE	20
4.1. Cleaning	20
4.1.1. Oven Exterior	20
4.1.2. Oven Interior	20
4.1.3. Accessories	23
4.2. Replacing the Interior Light Bulb	23
5. ENERGY-SAVING TIPS	24
6. STOP/START DIGITAL TIMER	25
6.1. Clock	25
6.2. Timer Functions	26

▶ THANK YOU

Congratulations!

You are now the proud owner of a Fagor oven and we would like to thank you for the confidence you have placed in our company and our products.

Fagor offers a wide variety of high quality and eco-friendly products that are designed to work efficiently while consuming less energy.

Our goal is to bring energy efficiency to the forefront of the market with products that consistently work and deliver on our promise.

Fagor's complete appliance selection offers a wide variety of cooktops, hoods, dishwashers, ranges, and refrigerators that you can combine with your new oven.

Before using your oven for the first time, we recommend that you read the entire user's manual carefully. You will find information that you will need to make the most of your new Fagor oven. Please pay special attention to the safety advice, as well as use & care guidelines contained in this manual.

At the same time, we recommend you save this manual for future reference. If you should pass the appliance on to another person, please be sure to enclose the manual.

Thank you,

Fagor America Inc.

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

We recommend that you read the instructions in this user's manual carefully before use for optimum performance and to extend the life of your appliance. The user's manual will provide you with all the instructions you need to ensure your oven's safe installation, use and maintenance. Always keep this user's manual close at hand since you may need to refer to it in the future.

Safety Instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the home power supply in accordance with the relevant safety recommendations.

Electrical Safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- Appliance must be connected to the home power supply only by a licensed electrician.
- In the event of a defect or physical damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact the Fagor Service Department.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid potential hazards.
- Electrical leads and cables should not touch the oven.
- The oven should be connected to the home power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension cords.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Use caution when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

WARNING

The appliance should be powered down before replacing the lights to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

Safety During Operation

- This oven has been designed for residential use only.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- Be cautious as the oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, use caution when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapor can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners on your oven.
- Frozen foods, such as pizza, should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become warped due to the rapid change in temperature.
- Do not pour water into the oven when it is hot. This could cause damage to the interior enamel surface.
- The oven door must be closed while cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminum foil, nor should you place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended to for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are carefully supervised or instructed by a person responsible for their safety.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Secure all loose garments such as ties, scarves, jewelry, sleeves, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose.

Child Safety

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of this appliance, especially the door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

CAUTION:

Children's items should not be stored inside an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

Oven Exterior

- For cleaning both the interior and exterior of the oven, use a cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with paper towels or a dry cloth.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless Steel Oven Front

- Do not use steel wool, scouring pads or abrasive products as they may damage the finish.

WARNING

Make sure the oven is cool before cleaning.

Oven Interior

- Do not clean the door seal by hand.
- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use commercially available oven cleaners.
- To remove stubborn stains, use a special oven cleaner.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When the door is mounted, removing some of the parts from the door, such as the glass or handles, may result in injury.

Attention

The glass on the oven door may break if you use excessive force when opening or closing, especially at the edges of the front sheet.

Accessories

Wash all bakeware and accessories after each use and dry with a kitchen towel. To clean easily, soak bakeware and accessories in warm soapy water for about 30 minutes.

WARNING

The manufacturer may not be held responsible for any damage due to incorrect installation, improper, incorrect or irrational use.

Disposing of the Packaging Material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of Old Appliances

WARNING

Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the power supply and remove the cord.

To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household trash.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

2. INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTION

2.1 BEFORE INSTALLATION

This appliance should only be installed according to the manufacturer's instructions. Installation should only be attempted by an authorized professional. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

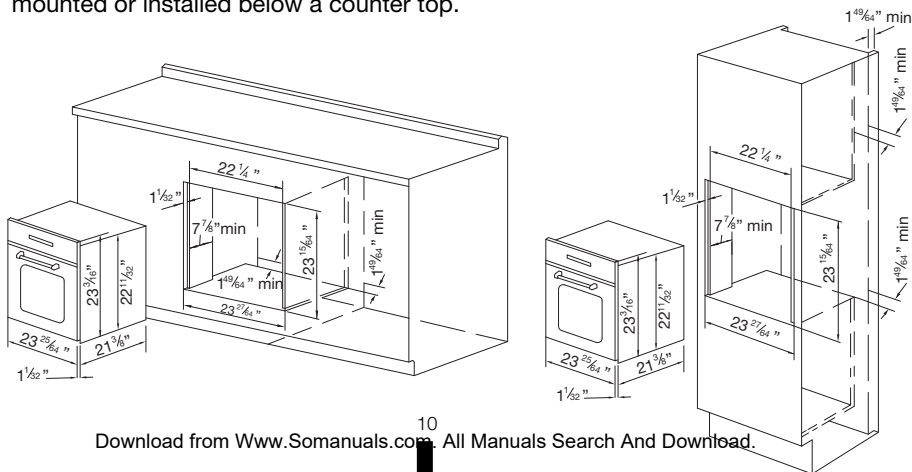
This appliance must be installed in accordance with the norms and standards of the country where it is being installed. The installation of this appliance must conform to local codes and ordinances.

The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In CANADA: Electric installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.

WARNING! Do not use aerosol sprays in the vicinity of this appliance while the oven is in operation.

2.2 INSTALLATION DIMENSIONS

The measurements of the unit in which the oven is to be installed must coincide with those indicated in the diagrams, depending on whether the unit is wall-mounted or installed below a counter top.



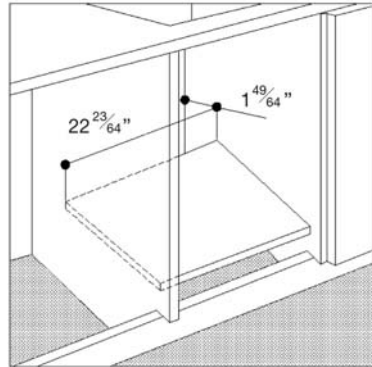
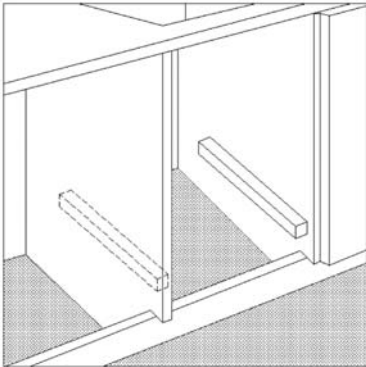
In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an opening of at least $1 \frac{49}{64}'' \times 22 \frac{23}{64}''$ ($45 \times 568\text{mm}$).

The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant materials. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues that can withstand temperatures of up to 215°F .

In compliance with current safety standards, the electrical parts of the oven must be completely out of reach once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must only be removed with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



2.3 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect electrical power at the breaker box or fuse box before installing this appliance. Please make sure the unit is properly grounded for safety. Use copper conductors only. Failure to follow these indications could result in serious injury or death.

CAUTION

Label all wires prior to disconnecting when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Always verify proper operation after servicing.

The appliance is fitted with an approved 15 Amp flexible cord which must be connected to a correctly grounded power line. The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the applicable local and general regulations.

The wire section on the cable must not be less than 1.5mm (3×1.5cable). Use only the special cables available at our service centers.

CONNECTING THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the main electrical wiring, make sure:

- The electrical system of your home and socket are able to withstand the maximum load required to run the oven (see rating plate).
- The supply system is regularly grounded, according to the local regulation codes.
- The socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The technician will also have to ensure that the cross section of the socket cables are adequate for the maximum load required by the oven.
- After carrying out the connection to the main electrical wiring, make sure the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating. The cord should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 125°F with respect to the room temperature anywhere along its length.

- Never use reductions, shunts, or adaptors as they can cause overheating or burning. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. We recommend that all installation and connection operations be completed by qualified personnel complying with the local and local regulation codes.

CAUTION

Connect the black wire to the N (neutral) tab; connect the red wire to the L (live) tab and the green or green/yellow wire to the ground tab. Do not swap connections.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS			
Model	Volts	Watts	Amps
6HA-196 BX	240	2.3 KW	15

2.4 FINISHING YOUR INSTALLATION

FINAL PREPARATION

All exterior steel body parts should be cleaned with warm, soapy water and with a liquid stainless steel cleaner.

If any staining or grease build-up occurs, do not use abrasive cleaners, powder cleaners, steel wool or other abrasive cloths. When removing hard stains from the stainless steel unit, we recommend that you soak the area with hot, wet cloths to loosen the substance on the unit. After the stain has been sufficiently soaked, use a normal wood or nylon scraper to remove the stain. Never use a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stains off of the stainless steel unit. Scratches are impossible to remove.

Before using the oven for the first time, wash the oven cavity thoroughly with a warm soap and water solution to remove any impurities left over from the installation process, then wipe dry.

3. USING THE OVEN AND PRACTICAL TIPS

3.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Adjusting the Clock

We recommend that you set the correct time after full oven installation is complete.

Getting Started

Before using your new oven for the first time, make sure you have removed all packing materials and protective plastic. Heat the oven empty for about 30 minutes with the door closed at MAX temperature.

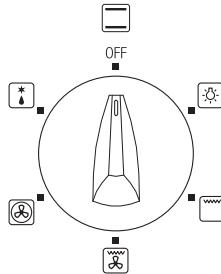
During this process, you may detect some odor and possible smoke, both of which are normal. When you heat your oven for the first time in this way, you will effectively remove any traces of oil residue inside the oven that may exist as a result of the manufacturing process. Once the oven has cooled down, be sure to follow the cleaning procedures outlined in “Section 4. Oven Cleaning and Maintenance”.

Before using any of the interior trays for the first time, clean with a mild detergent and a sponge or soft cloth.

3.2 CONTROL PANEL

a Cooking Program Selector

Your oven offers three (3) different cooking programs and one convection defrost program. With the cooking program knob, you will be able to select the most suitable cooking program for the type of food you wish to cook.



Below is a description of the functions on the oven.



Light: Lamp of the oven is on, with no heating elements operated. During oven operation the lamp will always remain on.



Broil: Recommended for all types of broiling: pasta, soufflé and béchamel sauce. Broiling is highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, ribs, hamburgers, etc. Broil with the oven door ajar, placing the food under the center of the broiler on the 3rd or 4th rack from the bottom.



Convection Broil: Special program for cooking large roasts and also ideal for cooking and broiling at the same time: red meats, pot roast, poultry, etc. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven.



Turbo Plus: The oven is heated up by the central round heating element. The fan distributes the heat evenly within the oven. Turbo Plus mode provides optimum results with cakes (soft and thick), large quantities of foods and cooking various dishes simultaneously.



Defrosting: The defrosting function can be used to thaw any type of frozen foods such as meat, fish, or vegetables, in minimal time. It speeds up normal defrosting times.

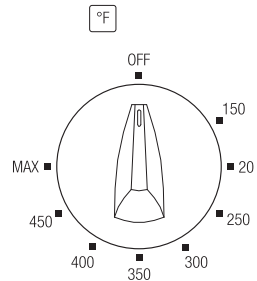
NOTE:

When broiling or convection broiling, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven, which could cause smoke to form, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

b Temperature Selector

With the temperature knob, you can adjust the cooking temperature at any time to prepare your meal. The temperature controls range from a Low 150°F to MAX 500°F.

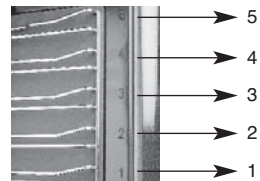
The thermostat indicator light will turn off when the selected temperature is reached. The indicator will turn on and off while cooking as the oven works to maintain the desired temperature.



3.3 OPERATING THE OVEN

Below are the steps for turning on your oven.

1. Place food in the oven, on the recommended tray and level.
2. Select the cooking program using the cooking program knob.
3. Set temperature by turning the temperature knob or following the instructions given in the timer operating section.
4. Once your meal is finished, do not forget to turn both the cooking program knob and the temperature knob to the OFF position.



3.4 PRACTICAL ADVICE AND COOKING TABLE

a Suggestions and Practical Tips for Baking





PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
Cakes and pastries do not rise enough	<ul style="list-style-type: none">•Wrong function selected.•The oven has not been pre-heated enough.	<ul style="list-style-type: none">•Check the function selected against the temperature shown in the table.•Check the table for any pre-heating recommendations.
Food is not browning	<ul style="list-style-type: none">•Temperature too low.	<ul style="list-style-type: none">•Check the temperature selected against the temperature shown in the table; increase slightly if necessary.
Food is very dark or burnt	<ul style="list-style-type: none">•Temperature too high.	<ul style="list-style-type: none">•Check the temperature selected against the temperature shown in the table; reduce slightly if necessary.
Food is dry	<ul style="list-style-type: none">•Temperature selected is too low, causing longer cooking time which will dry out food.	<ul style="list-style-type: none">•Check the temperature selected against the temperature shown in the table.

b Traditional Baking Time & Temperature Charts

Below is a cooking chart which will help you to adjust your cooking temperature appropriately. Cooking times can vary according to the type of food and volume. We understand that, after a few attempts, your experience might suggest possible variations to the temperatures on the table.

TABLE OF COOKING TIMES

The table below gives you recommended shelf positions for use with your oven. Please note, the temperature and cooking times are estimates only. Times may vary according to preference.

COOKING PROGRAM	FOOD	WEIGHT (LBS)	COOKING RACK POSITION FROM BOTTOM	PREHEATING TIME (MIN)	TEMP.	COOKING TIME (MIN)
1. Defrosting 	All frozen food					
2. Broil 	Soles and cuttlefish	2	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	2	4	5	Max	6-8
	Cod filet	2	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	2	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	2	4	5	Max	15-20
	Cutlets	2	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	2	4	5	Max	7-10
	Mackerels	2	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
3. Convection Broil 	Grilled chicken	3	3	5	400	55-60
	Cuttlefish	3	3	5	400	30-35
4. Turbo Plus 	Tarts	1	3	15	350	20-30
	Fruit cakes	2	2/3	15	350	40-45
	Fruitcake	1.5	3	15	350	40-50
	Sponge cake	1	3	15	325	25-30
	Stuffed pancakes (On 2 racks)	2.5	2-4	15	400	30-35
	Small cakes (On 2 racks)	1	2-4	15	375	20-25
	Cheese puffs (On 2 racks)	1	2-4	15	400	15-20
	Cream puffs (On 3 racks)	1.5	1-3-5	15	350	20-25
	Biscuits (On 3 racks)	1.5	1-3-5	15	350	20-25
	Meringues (On 3 racks)	1	1-3-5	15	200	180

▶ 4. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

4.1 CLEANING

4.1.1. Oven Exterior

Clean the exterior of the oven with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly & dry all stainless steel components with a soft cloth.

If any stains are difficult to remove, we recommend that you use products specifically designed for stainless steel. Test the product on a small area before you apply it to the entire surface. Follow the manufacturer's instructions closely.

Clean the glass parts with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

4.1.2. Oven Interior

In order to maintain the appearance of your oven, we recommend that you clean the inside of the oven regularly, preferably every time you use it; this way you can ensure it operates properly and won't generate smoke or unpleasant odors while cooking.

The oven's easy-to-clean enamel interior helps prevent food from sticking to the sides and bottom of the oven's interior.


WARNING: Never clean the rear plate or the side panels with oven cleaners.

Clean the interior oven walls while it is still warm using hot water with a little soap; dry the walls carefully with a soft cloth.

Some liquids such as fruit juices will leave stains on the enamel surfaces of the oven which can be difficult to remove. For deep cleaning or stain removal we recommend the use of specialized oven-cleaners, following the manufacturer's instructions. Only use specialized oven-cleaners on a cold oven.

ALWAYS CLEAN THE APPLIANCE IMMEDIATELY AFTER ANY FOOD SPILL.

Helpful Tips:

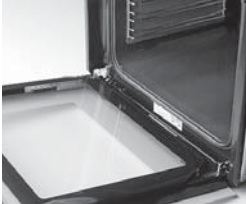
- We recommend you turn on the interior light of the oven cavity while cleaning. To do so, turn the function selector to “Light” .
- To clean the glass cover protecting the oven lamp, unscrew the cover and clean it, preferably with washing liquid. Once the area is clean, replace the lamp cover.



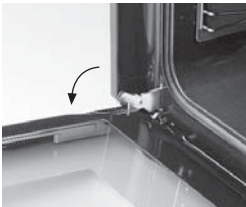
Unhooking The Doors

For a more thorough cleaning of the oven, you will need to remove the oven door. Follow the following steps:

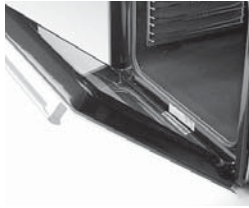
1. Completely open the oven door.



2. Lift up the door and turn the small levers located on the two hinges.



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps then pull the door towards you lifting it out of its seat.

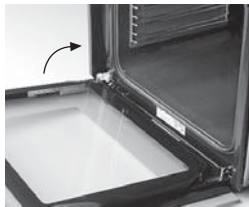


Installing The Door After Cleaning

1. Align the hinges with their slots until they hook into place, as indicated.



2. Open the door fully and the door will then be correctly installed.



4.1.3. Accessories

Soak the trays racks and rotisserie immediately after use in a mild dishwashing detergent. Food residue can be easily removed by scrubbing with a sponge or a soft brush.

4.2 REPLACING THE INTERIOR LIGHT BULB

To replace the interior light bulb, please follow the below steps. You will need a heat-resistant 25W replacement bulb capable of withstanding 575°F from Fagor's Technical service department.

1. Interrupt the power supply to the oven at the main circuit breaker panel in your home. If the oven is still hot, allow it to cool before proceeding.
2. Unscrew the cover over the lamp by turning it to the left.
3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Replace the cover.
5. Turn the power supply to the oven back on.

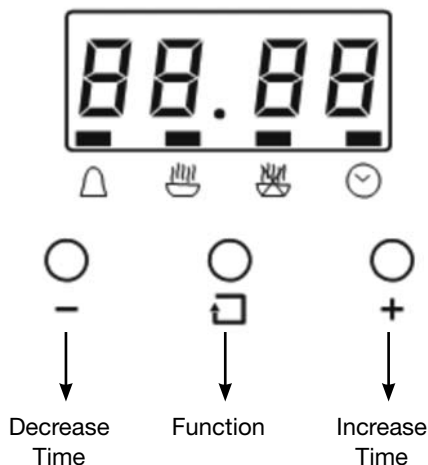





5. ENERGY-SAVING TIPS

- Pre-heat the oven only when indicated in the recipe.
- It is better to use dark colored bakeware, preferably enamelled in black, as these materials absorb heat particularly well.
- If you wish to make several cakes at one time, we recommend that you cook one cake after the other. As the oven is already hot, the baking times of second and subsequent cakes are shorter.
- If you are using the oven continuously for a long time, you can switch the oven off for 5 or 10 minutes before the time indicated and take advantage of the residual heat to finish cooking the food.

6. STOP/START DIGITAL TIMER

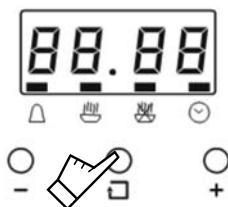


6.1 CLOCK

When initially installing the oven or there is an interruption in the power supply, the bar above the symbol  will flash, and the screen will display "12:00".

To set the time:



1. Press the + or – button to increase or decrease time until the correct time is displayed. After 5 seconds, the clock will start automatically or you can press the function button to set the time.





6.2 TIMER FUNCTIONS



a Automatic Setting



With this function, you can set your oven to switch itself off automatically at a particular time. The oven will switch on, cook according to the selected cooking mode and temperature and switch off automatically.

1. Press the function button repeatedly until the bar above the symbol  flashes, then press either the + or - button to set the cooking time.
2. Press the function button repeatedly until the bar above the symbol  flashes and then press either the + or - button to set the time to switch off.
3. Set cooking temperature and cooking mode by turning the temperature knob and cooking function knob.




After setting all of the above, the bars above symbols  and  will flash, indicating the automatic cooking feature is set.


For example: If cooking takes 45 minutes and you want to finish it by 6:00.

1. Press the function button repeatedly until the bar above the symbol  flashes and set the cooking time to 45 minutes.
2. Press the function button repeatedly until the bar above the symbol  flashes and set the finish time to 6:00.

After the above setting, the current time is displayed and the bars above symbols  and  will flash indicating that the automatic cooking feature is set. When the clock displays 5:15, the oven will start cooking automatically. While cooking the bar will flash. After 45 minutes is up, the oven will automatically shut off.

b Timer

The oven has a built-in digital kitchen timer. The digital timer can be set for up to **11 hours and 59 minutes maximum**. To set the timer, press the function button repeatedly until the bar above the symbol  is displayed. Once the function button is released, the current time will be displayed and the bar above the symbol  will flash. When the function button is pressed, the remaining time is displayed. When the set time is reached, the symbol  will disappear and the alarm will ring. Press any button to stop the alarm.

Note: After pressing the function button, timer settings should be done within 5 seconds. In case of a power failure, all settings including the time will be lost. When the power is returned, the bar above the symbol  and “12:00” will be displayed.

FOURS

► TABLE DES MATIÈRES

MESSAGE DE BIENVENUE	31
1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	32
2. INSTALLATION ET CONNEXION ELECTRIQUE	36
2.1. Avant L'installation.....	36
2.2. Mesures Pour L'installation	36
2.3. Branchement Électrique	38
2.4. Finir L'installation	40
3. UTILISATION DU FOUR ET CONSEILS PRATIQUES	41
3.1. Avant D'utiliser Le Four Pour La Première Fois	41
3.2. Panneau de Contrôle	42
3.3. Fonctionnement du Four	43
3.4. Conseils Pratiques et Table de Cuisson	44
4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR.....	46
4.1. Nettoyage	46
4.1.1. L'extérieur du four	46
4.1.2. L'intérieur du four	46
4.1.3. Les Accessoires	49
4.2. Comment Remplacer la Lampe du Four	49
5. CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	50
6. MINUTERIE NUMÉRIQUE D'ARRÊT/MARCHE	51
6.1. Horloge.....	51
6.2. Fonctions de Minuterie	52



MESSAGE DE BIENVENUE

Félicitations !

Vous êtes maintenant le fier propriétaire d'une cuisinière Fagor et nous aimerions vous remercier pour la confiance que vous avez placée en notre entreprise et en nos produits.

Fagor offre une grande variété de produits de haute qualité et respectueux de l'environnement qui sont conçus pour travailler dur tout en consommant moins d'énergie.

Notre objectif est de placer l'efficacité énergétique à l'avant-garde du marché avec des produits qui systématiquement fonctionnent dans le but et tiennent notre promesse.

La gamme complète Fagor offre un grand choix de tables de cuisson, hottes, lave-vaisselle, machines à laver et réfrigérateurs que vous pouvez combiner avec votre nouvelle cuisinière.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel. Vous trouverez les informations dont vous aurez besoin pour profiter au maximum de la nouvelle cuisinière Fagor. Veuillez prêter une attention particulière aux avis de sécurité, ainsi qu'aux directives d'utilisation et d'entretien contenues dans ce manuel.

Nous vous recommandons aussi de conserver ce manuel pour référence future. Si vous devez passer l'appareil à une autre personne, n'oubliez pas de joindre le manuel.

Merci,

Fagor America Inc.

▶ 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Nous vous recommandons de lire les instructions du manuel de l'utilisateur avant toute utilisation pour une performance optimale et pour prolonger la vie de votre appareil. Le manuel de l'utilisateur vous fournira toutes les instructions dont vous avez besoin pour assurer la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de votre four. Gardez toujours ce manuel de l'utilisateur à portée de main car vous pourriez devoir vous y référer à l'avenir.

Consignes de sécurité

L'installation de ce four ne doit être réalisée que par un électricien agréé. L'installateur est responsable de la connexion de l'appareil au réseau électrique du domicile en conformité avec les recommandations de sécurité applicables.

Sécurité électrique

Ne branchez pas le four s'il a été endommagé pendant le transport.

- L'appareil ne doit être connecté au réseau électrique du domicile que par un électricien agréé.
- En cas de défaut ou de dommages physiques à l'appareil, n'essayez pas de le faire fonctionner.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé. Une réparation incorrecte peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez le service Fagor.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter les dangers potentiels.
- Les fils et câbles électriques ne doivent pas toucher le four.
- Le four doit être raccordé au réseau électrique du domicile au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible approuvé. Ne jamais utiliser plusieurs adaptateurs de prises ou des rallonges.
- La plaque signalétique se trouve du côté droit de la porte.
- L'alimentation de l'appareil doit être éteinte lorsqu'il est réparé ou nettoyé.
- Faites preuve de prudence lors de la connexion d'appareils électriques à des prises près du four.

MISE EN GARDE

L'appareil doit être mis hors tension avant de remplacer les lampes afin d'éviter un risque de choc électrique. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces intérieures deviennent très chaudes.

Sécurité pendant le fonctionnement

- Ce four a été conçu pour un usage ménager.
- Pendant l'utilisation, les surfaces intérieures du four chauffent au point de causer des brûlures. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Soyez prudent car lorsqu'il fonctionne, les surfaces du four atteignent des températures élevées pendant une période prolongée.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte du four avec prudence car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Lors de la cuisson de plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées et la vapeur peut s'enflammer si elle entre en contact avec une partie chaude du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de produits sous haute pression d'eau ou à jet de vapeur sur votre four.
- Les aliments surgelés, comme des pizzas, doivent être cuits sur la grille métallique. Si on utilise la plaque de cuisson, celle-ci peut se déformer en raison des changements rapides de la température.
- Ne versez pas d'eau dans le four quand il est chaud. Cela pourrait endommager la surface émaillée intérieure.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond du four avec du papier d'aluminium, et n'y placez aucune plaque de cuisson ou moule à pâtisserie. Les feuilles d'aluminium bloquent la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces émaillées et entraîner de médiocres résultats culinaires.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson sur la porte ouverte du four.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter un risque de choc électrique.
- Si on ne précise pas de temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.
- Placez toujours les grilles à l'emplacement désiré pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, veillez à ce que les maniques n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des maniques sèches. Des maniques de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais.
- Attachez tous vêtements flottant tels que cravates, foulards, bijoux, pochettes, etc. Attachez vos cheveux afin qu'ils ne pendent pas.

Sécurité des enfants

- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas permettre à quiconque de grimper, de se tenir debout, de s'appuyer, de s'asseoir ou de s'accrocher à toute partie de l'appareil, en particulier la porte, le tiroir chauffant ou le tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil, et l'appareil peut basculer, ce qui pourrait causer de graves blessures.

ATTENTION:

Les effets d'enfants ne doivent pas être rangés dans l'appareil, dans les armoires dessus de l'appareil ou sur le dossier. En grim pant sur l'appareil pour atteindre ces objets, les enfants pourraient se blesser gravement.

Sécurité du nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Des chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par la vapeur.

Extérieur du four

- Pour le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur du four, utilisez un chiffon et un détergent doux, ou de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-le avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni de nettoyeurs caustiques ou abrasifs.

Avant du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de fer, de tampons à récurer ou de produits abrasifs car ils peuvent endommager la finition.

MISE EN GARDE

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampon à récurer grossier ou d'éponge de nettoyage.
- Pour éviter d'endommager les surfaces émaillées du four, utilisez des nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce.
- Pour enlever les taches tenaces, utilisez un nettoyant spécial pour four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent en rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Lorsque la porte est montée, en retirer certaines parties, comme le verre ou les poignées, peut entraîner des blessures.

Attention

Le verre de la porte du four peut se briser si vous utilisez une force excessive lors de l'ouverture ou de la fermeture, en particulier sur les bords de la feuille avant.

Accessoires

Lavez tous les ustensiles et accessoires de cuisson après chaque utilisation et séchez-les avec une serviette de cuisine.

Pour les nettoyer facilement, faites tremper les moules et accessoires de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 30 minutes.

MISE EN GARDE

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dommage dû à une mauvaise installation ou à un usage impropre ou irrationnel.

Mise au rebut du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Éliminez les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié de votre site d'élimination des déchets local.

Mise au rebut des appareils usés

MISE EN GARDE

Avant de jeter de vieux appareils, rendez-les inutilisables, de sorte qu'ils ne peuvent pas être une source de danger.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et coupez-en le cordon.

Pour protéger l'environnement, il est important que les vieux appareils soient mis au rebut de manière correcte.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Vous pouvez obtenir des informations sur les dates de collecte des ordures et les sites d'élimination publics auprès de votre ministère ou conseil local de voirie.

2. INSTALLATION ET CONNEXION ELECTRIQUE

2.1 AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant. L'installation ne doit être réalisée que par un professionnel agréé. Le fabricant décline toute responsabilité pour une installation incorrecte, qui peut nuire à des personnes et à des animaux, et occasionner des dommages matériels.

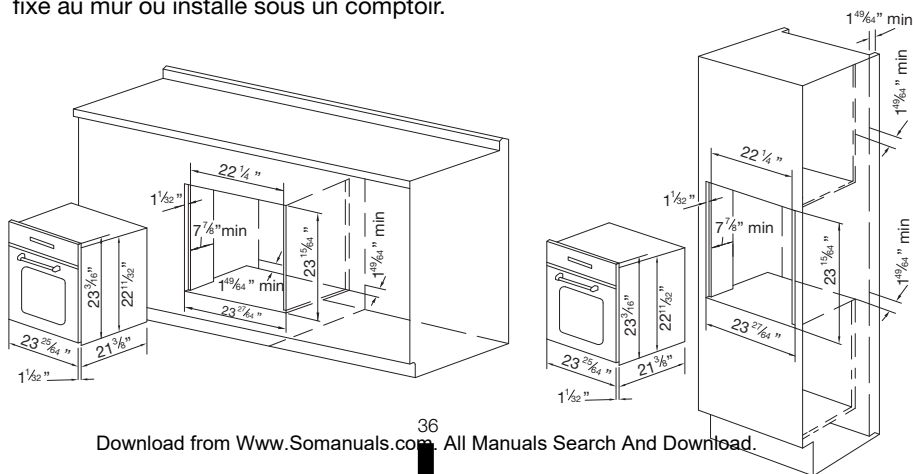
Cet appareil doit être installé en conformité avec les normes et standards du pays dans lequel il est installé. L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes et règlements locaux.

L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code National de l'électricité, ANSI/NFPA 70. AU CANADA : L'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, Partie 1 et/ou aux codes locaux.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de cet appareil pendant que le four fonctionne.

2.2 MESURES POUR L'INSTALLATION

Les dimensions de l'emplacement dans lequel le four doit être installé doivent coïncider avec celles qui sont indiquées dans les diagrammes, que l'appareil soit fixé au mur ou installé sous un comptoir.



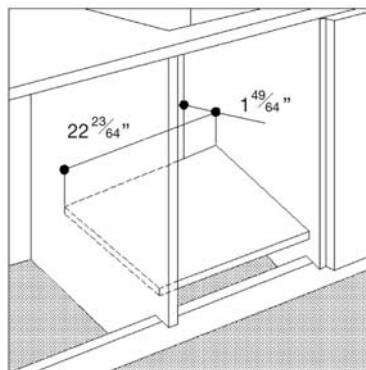
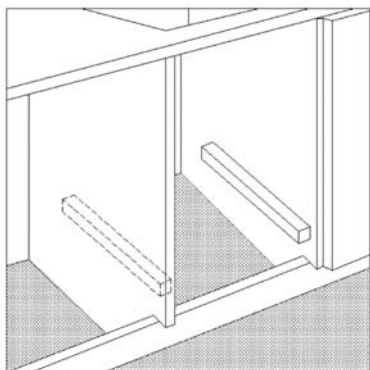
Afin d'assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière de l'armoire doit être retiré. Il est préférable d'installer le four de sorte qu'il repose sur deux bandes de bois. Si le four doit reposer sur une surface plane uniforme, il faut une ouverture d'au moins $1 \frac{49}{64}$ po x $22 \frac{23}{64}$ po (45 x 568 mm).

Les panneaux des armoires adjacentes doivent être en matériaux résistant à la chaleur. En particulier, des armoires dont l'extérieur est en contre-plaqué doivent être assemblées avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 215 °F (100 °C).

Une fois le four installé, les parties électriques doivent être complètement hors de portée, en conformité avec les normes de sécurité en vigueur.

Toutes les pièces qui assurent la sécurité du fonctionnement de l'appareil ne peuvent être retirées qu'à l'aide d'un outil.

Pour fixer le four à l'armoire, ouvrez la porte du four et le fixer en insérant les 4 vis à bois dans les 4 trous situés au pourtour du cadre.



2.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Coupez l'alimentation électrique au disjoncteur ou à la boîte à fusibles avant d'installer cet appareil. Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre par mesure de sécurité. Utilisez des conducteurs en cuivre uniquement. Le non respect de ces indications peut entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

Étiquetez tous les fils avant de les déconnecter lors des contrôles d'entretien. Des erreurs de câblage peuvent provoquer un fonctionnement incorrect et dangereux. Toujours vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

L'appareil est équipé d'un cordon souple de 15 ampères homologué qui doit être raccordé à une ligne d'alimentation correctement mise à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une installation ou une connexion défectueuse. Il est donc nécessaire que toutes les opérations d'installation et de raccordement soient effectuées par un personnel qualifié et conformes aux réglementations locales et générales applicables.

La section des fils du cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm (cordon 3x1,5). Utilisez uniquement les câbles spéciaux disponibles dans nos centres de services.

CONNEXION DU CABLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU

Branchez le câble d'alimentation à une prise adaptée à la charge indiquée sur la plaque des caractéristiques du produit. Dans le cas d'une connexion directe au réseau (cordon sans fiche), il faut insérer un interrupteur omnipolaire approprié avant l'appareil, avec une ouverture de 3 mm minimum entre les contacts (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Avant de connecter le câblage électrique principal, assurez-vous que :

- Le compteur électrique, la vanne de sécurité, la ligne d'alimentation et la prise sont suffisants pour supporter la puissance maximale requise pour faire fonctionner la cuisinière. (voir plaque des caractéristiques).
- Le système d'alimentation est mise à la terre de façon réglementaire, en fonction des codes de régulation locale.
- La prise ou le disjoncteur omnipolaire sont facilement accessibles après l'installation du four.
- Si la fiche de l'appareil et la prise ne sont pas compatibles, la prise sera remplacée par un modèle approprié par un technicien qualifié. Le technicien devra également veiller à ce que la section transversale des câbles de la prise soit suffisante pour la puissance maximum requise par le four.

- Après avoir effectué la connexion au câblage électrique principal, vérifiez que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties soumises à un chauffage. Le cordon doit être placé de sorte qu'il n'atteigne pas une température supérieure à 125 °F (51 °C) par rapport à la température ambiante sur toute sa longueur.
- Ne jamais utiliser de réductions, shunts, ou d'adaptateurs qui peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie. Si l'utilisation d'un ou de multiples adaptateurs et rallonges ne peut être évitée, n'oubliez pas de veiller à ce qu'ils soient conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne jamais dépasser la capacité de courant maximale indiquée sur l'adaptateur ou la rallonge simple et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une installation ou une connexion défectueuse. Nous recommandons que toutes les opérations d'installation et de raccordement soient effectuées par un personnel qualifié et conformes aux codes de réglementation locaux et nationaux.

ATTENTION

Connectez le fil noir à la borne N (neutre) ; connecter le fil rouge de la borne L (sous tension) et le fil vert ou vert/jaune à la borne de terre. Ne pas échanger les connexions.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES			
Modèle	Volts	Watts	Amps
6HA-196 BX	240	2.3 KW	15

2.4 FINIR L'INSTALLATION

DERNIERS PRÉPARATIFS

Toutes les parties de l'enceinte externe en acier doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse et avec un liquide nettoyant pour l'acier inoxydable.

Si une coloration ou une accumulation de graisse se produit, ne pas utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de nettoyeurs en poudre. S'il s'avère nécessaire d'enlever des taches difficiles de l'acier inoxydable, nous vous recommandons de faire mouiller la zone avec des chiffons humides et chauds pour relâcher la substance sur l'appareil, nous vous recommandons ensuite d'utiliser un grattoir normal en bois ou en nylon. Ne jamais utiliser de couteau, de spatule en métal ou tout autre outil métallique pour gratter des souillures sur l'acier inoxydable. Les griffes sont impossibles à enlever.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lavez la cavité du four avec à l'eau savonneuse bien chaude pour éliminer toutes les impuretés laissées par le processus d'installation, puis essuyez-la.

3. UTILISATION DU FOUR ET CONSEILS PRATIQUES

3.1 AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Réglage de l'heure

Nous vous recommandons de régler l'heure exacte après l'installation du four.

Mise en Route

Avant d'utiliser votre nouveau four pour la première fois, assurez-vous que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage et de protection en plastique. Chauffez le four à vide pendant environ 30 minutes avec la porte fermée à température MAX.

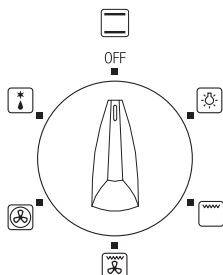
Une odeur particulière et de la fumée peuvent émaner du four. Tout cela est normal. Cette action permet d'éliminer les restes de graisse éventuels du processus de fabrication. Une fois refroidi, nettoyez le four en suivant les instructions fournies au chapitre " 4. Nettoyage et entretien du four ".

Avant d'utiliser les accessoires livrés avec le four, lavez-les à l'aide d'un chiffon légèrement savonneux.

3.2 PANNEAU DE CONTRÔLE

a Commande de Sélection des Fonctions de Cuisson

Votre four offre trois (3) programmes de cuisson différents et un programme de décongélation par convection. Avec le sélectionneur de programme de cuisson, vous serez en mesure de sélectionner le programme de cuisson le plus approprié pour le type de nourriture que vous souhaitez préparer.



Lisez uniquement la description des fonctions dont les symboles correspondent à ceux de votre commande de sélection des fonctions de cuisson:



Lumière : La lampe du four est allumée, sans éléments de chauffage en marche. Pendant le fonctionnement du four la lampe restera toujours allumée.



Grillades : Recommandé pour tous les types de cuisson au gril : pâtes, soufflé et sauce béchamel. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 5 minutes. La cuisson au gril est fortement recommandée pour les plats qui demandent une température de surface élevée : steaks de boeuf, veau, côtelettes, hamburgers, etc. Faites griller avec la porte du four entrouverte, placer les aliments au centre du gril au 3ème ou 4ème support à partir du bas.



Grillades par convection : Programme spécial pour la cuisson de gros rôtis et également idéal cuire et griller en même temps : viandes rouges, rôtis, volailles, etc. Préchauffer le four, placez les aliments sur la grille dans la taque de cuisson et placer le tout au milieu du four.



Turbo Plus: Le four est chauffé par la résistance circulaire située dans la partie arrière. Le ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four en distribuant la chaleur de façon plus uniforme. Le mode Turbo Plus offre des résultats optimaux avec : Les gâteaux (mous et épais), de grandes quantités d'aliments et la cuisson simultanée de différents plats.



Décongélation : Chauffe toutes les résistances à une température très basse, ce qui permet d'obtenir la décongélation rapide et uniforme des aliments. La fonction de décongélation peut être utilisée avec n'importe quel type de produit congelé.

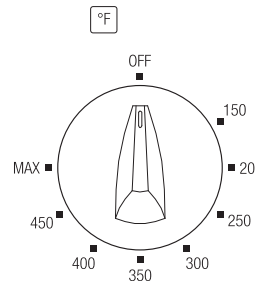
NOTE :

Lors de cuisson au grilloir ou par convection, pour empêcher les graisses de dégouliner dans le fond du four, ce qui pourrait causer de la fumée, placez une lèche-frite au 1er support à partir du bas.support à partir du bas.

b Commande de Sélection des Températures

La commande de sélection des températures vous permet de choisir à chaque instant la température de cuisson la plus appropriée pour la préparation des aliments. La commande doit être tournée vers la droite et propose une température minimale de 150°F et maximale de 500°F

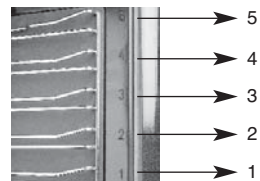
Le témoin du thermostat s'éteint lorsque la température réglée est atteinte et s'allume et s'éteint tout au long de la cuisson pour maintenir la température.



3.3 FONCTIONNEMENT DU FOUR

Pour mettre votre four en marche, procédez comme suit:

1. Posez le plat à l'intérieur du four sur le plateau et au niveau recommandé.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide de la commande de sélection des fonctions de cuisson.
3. Réglez la température à l'aide de la commande de sélection des températures ou bien suivez les instructions fournies dans le manuel de fonctionnement du programmateur.
4. Une fois votre repas terminé, n'oubliez pas tourner le sélectionneur de fonction et le sélectionneur de température en position OFF.



3.4 CONSEILS PRATIQUES ET TABLE DE CUISSON

a Suggestions et Conseils Pratiques Pour la Cuisson





PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pâtisserie ne monte pas assez.	<ul style="list-style-type: none">•Sélection de fonction erronée.•Le four n'a pas été préchauffé suffisamment.	<ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la fonction sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson.•Vérifiez les recommandations relatives au préchauffage fournies dans la table de cuisson.
La pâtisserie ou les pièces rôties ne dorent pas.	<ul style="list-style-type: none">•Température très basse.	<ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire augmentez légèrement la température.
La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop dorées.	<ul style="list-style-type: none">•Température trop élevée.	<ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire baissez-la légèrement.
La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop sèches.	<ul style="list-style-type: none">•Le temps de cuisson est trop long par rapport à la température trop basse.	<ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson.

b Tableau des Temps de Cuisson & des Températures Traditionnels

Le tableau de cuisson ci-dessous vous aidera à régler la température de cuisson appropriée. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type et le volume de nourriture. Nous sommes persuadés qu'après quelques tentatives, votre expérience vous permettra d'éventuelles variations de température par rapport à celles du tableau.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous donne les hauteurs d'enfournement recommandées à utiliser avec votre four. Veuillez noter que les temps de cuisson et la température ne sont que des estimations. Les temps peuvent varier selon les préférences.

PROGRAMME DE CUISSON	ALIMENTS	POIDS (LBS)	POSITION DE CUISSON À PARTIR DU BAS	TEMPS DE PRÉ-CHAUFFAGE (MIN)	TEMP.	TEMPS DE CUISSON (MIN)
1. Décongélation 	Tous les aliments congelés					
2. Grillades 	Soles et seiches	2	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	2	4	5	Max	6-8
	Filet de cabillaud	2	4	5	Max	10
	Légumes grillés	2	3/4	5	Max	10-15
	Steak de veau	2	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	2	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	2	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	2	4	5	Max	15-20
3. Grillades par convection 	Poulet grillé	3	3	5	400	55-60
	Seiches	3	3	5	400	30-35
4. Turbo Plus 	Tartes	1	3	15	350	20-30
	Gâteaux aux fruits	2	2/3	15	350	40-45
	Gâteau aux fruits	1.5	3	15	350	40-50
	Gâteau génois	1	3	15	325	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 supports)	2.5	2-4	15	400	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 supports)	1	2-4	15	375	20-25
	Bouchées au fromage (sur 2 supports)	1	2-4	15	400	15-20
	Bouchées à la crème (sur 3 supports)	1.5	1-3-5	15	350	20-25
	Biscuits (sur 3 supports)	1.5	1-3-5	15	350	20-25
	Meringues (sur 3 supports)	1	1-3-5	15	200	180

▶ 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

4.1 NETTOYAGE

4.1.1. L'extérieur du Four

Nettoyer l'extérieur du four de préférence à l'eau tiède et avec un détergent doux. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux les parties en acier inoxydable.

Si les tâches résistent, nous vous recommandons d'utiliser des produits spécifiques pour acier inoxydable. Essayez le produit sur une petite surface avant de l'appliquer sur toute la surface. Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Nettoyez les pièces en verre à l'eau chaude, en évitant l'utilisation de chiffons rêches.

Ne pas utiliser de tampons en acier inoxydable ou d'acides pour le nettoyage.

4.1.2. L'intérieur du Four

Afin de conserver plus longtemps l'esthétique de votre four, nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four à chaque utilisation ; vous éviterez ainsi la formation de vapeurs et de mauvaises odeurs lors des cuissons suivantes.

L'émail de la surface du four, facile à nettoyer, empêche les aliments de coller à l'intérieur du four.


ATTENTION : ne nettoyez jamais la plaque arrière ni les panneaux latéraux avec des produits de nettoyage spécifiques pour fours.

Nettoyez les parois latérales de l'intérieur du four lorsqu'il est encore tiède avec de l'eau chaude et du savon ; séchez-les ensuite avec soin à l'aide d'un chiffon doux.

Certains liquides, tels que les jus de fruits sur les surfaces émaillées du four, vont laisser des traces qui peuvent être difficile à enlever. Pour un nettoyage en profondeur ou l'élimination des taches, nous recommandons l'utilisation de nettoyeurs spéciaux pour four, et de suivre les instructions du fabricant. N'utilisez des nettoyeurs spéciaux pour four que sur un four froid.

TOUJOURS NETTOYER L'APPAREIL IMMÉDIATEMENT APRÈS TOUT DÉVERSEMENT ALIMENTAIRE.

Conseils Utiles:

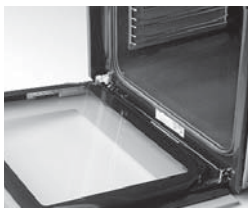
- Nous vous recommandons d'allumer l'éclairage intérieur de la cavité du four pendant le nettoyage. Pour ce faire : tourner le sélectionneur de fonction sur lumière .
- Si vous souhaitez nettoyer la tulipe en verre qui protège la lampe du four : dévissez la tulipe de la lampe et nettoyez-la de préférence avec du liquide vaisselle. Une fois nettoyée, remplacez-la sur la lampe en suivant la procédure décrite



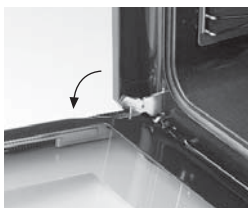
Décrocher les Portes

Pour un nettoyage plus approfondi du four, vous devrez enlever la porte du four. Suivez les étapes suivantes:

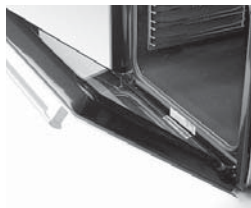
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Soulevez la porte et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières.

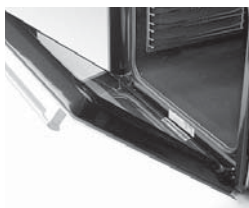


3. Saisissez la porte des deux côtés externes et fermez-la environ à moitié. Déverrouillez la porte en appuyant sur les pinces, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de son siège.

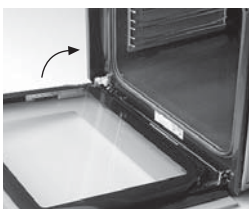


Comment Monter la Porte Après Nettoyage

1. Glissez les charnières dans les fentes jusqu'à ce qu'elles soient accrochées, comme indiqué dans les figures.



2. Ouvrez complètement la porte et baissez les supports de charnière jusqu'à ce qu'ils soient dans leur position originale. Le montage de la porte est terminé.



4.1.3. Les Accessoires

Faites tremper les accessoires après utilisation en utilisant pour cela un produit nettoyant d'usage courant. De cette façon, les restes d'aliments s'éliminent facilement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse souple.

5.2 COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne, vous pouvez vous-même remplacer l'ampoule de la lampe qui sert à éclairer l'intérieur du four. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 25 W et résistantes à une température de 575°F auprès du Service d'assistance technique officiel.

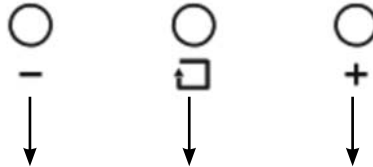
1. Débranchez le four du réseau électrique. Si nécessaire, laissez le four refroidir.
2. Dévissez la tulipe de la lampe en tournant vers la gauche.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
4. Remettez la tulipe en verre sur la lampe en suivant la procédure décrite.
5. Rebranchez le four au réseau électrique.



5. CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Préchauffez le four uniquement si la recette ou la table de cuisson l'indique.
- Utilisez de préférence des moules à pâtisserie de couleur foncée, de préférence émaillés noirs, car ces matériaux absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Si vous souhaitez préparer plusieurs gâteaux, nous vous conseillons de le faire de façon successive. Les temps de cuisson du deuxième gâteau seront moins longs car le four est déjà chaud. Vous pouvez également préparer simultanément deux gâteaux dans des moules rectangulaires, en les plaçant l'un contre l'autre.
- Si les temps de cuisson sont longs, vous pouvez arrêter le four 5 ou 10 minutes avant que le temps de cuisson prévu ne finisse, profitant ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer de préparer le plat.

▶ 6. MINUTERIE NUMÉRIQUE D'ARRÊT/MARCHE




Diminuer
le Temps

Fonction

Augmenter
le Temps

6.1 HORLOGE

Lors de l'installation initiale du four ou lors d'une panne de courant, la barre au-dessus symbole  clignote et l'écran affiche "12:00".

Pour régler l'heure:



1. Appuyez sur le bouton + ou - pour faire avancer ou reculer le temps jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche. Après 5 secondes il démarrera automatiquement ou vous pouvez appuyer sur le bouton de fonction pour régler l'heure.





6.2 FONCTIONS DE MINUTERIE



a Réglage Automatique



Avec cette fonction, vous pouvez régler votre four pour qu'il s'éteigne automatiquement à un moment donné. Le four se met en marche, cuit selon le mode de cuisson et la température choisis, puis s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus  clignote, puis appuyez sur le bouton + ou - pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus  clignote, puis appuyez sur le bouton + ou - pour régler le temps d'arrêt.
3. Réglez la température et le mode de cuisson en tournant les boutons du thermostat et de fonction de cuisson.




Après la mise en œuvre des paramètres ci-dessus, les barres au-dessus  et  clignote, indiquant que la fonction de cuisson automatique est réglée.


Par exemple : si la cuisson dure 45 minutes et que vous voulez finir à 6:00.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus  clignote et régler le temps de cuisson à 45 minutes.
2. Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus  clignote et régler l'heure d'arrêt à 6:00.

Après le réglage ci-dessus, l'heure actuelle est affichée et les barres au-dessus  et  clignotera pour indiquer que la fonction de cuisson automatique est réglée. Lorsque l'horloge affiche 5:15, le four démarre automatiquement. Pendant la cuisson, la barre clignote. Après 45 minutes, le four s'éteint automatiquement.

b Minuterie

Le four a une fonction de compte à rebours intégrée pour compter le temps de cuisson à rebours. La minuterie numérique peut être réglée jusqu'à **11 heures et 59 minutes maximum**. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus  s'affiche. Une fois le bouton de fonction désactivé, l'heure actuelle est affichée et la barre au-dessus  clignote. Lorsque le bouton de fonction est pressé, le temps restant est affiché. Lorsque l'heure est atteinte,  disparaît et l'alarme sonne. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Remarque : Après avoir appuyé sur la touche de fonction, la minuterie devrait être réglée dans les 5 secondes. En cas de panne de courant, tous les réglages, y compris du temps, seront perdus. Lorsque le courant revient, la barre au-dessus  et "12:00" sera affichée.



FAGOR AMERICA, INC.
PO BOX 2181
SO. HACKENSACK, NJ 07606

For technical support or repair please call: 1.877.743.2467

For additional support please call: 1.800.207.0806

Email: infoappliances@fagoramerica.com
www.fagoramerica.com

**The manufacturer reserves the right to modify the items described in this manual.
Le fabricant se réserve le droit de modifier des éléments décrits dans ce manuel.**

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>