

# **Installation Use & Care Instructions**

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

**24" CONVECTION OVEN  
FOUR À CONVECTION de 24 PO**

**6HA-200 TDX  
6HA-200 TLX  
6HA-200 TRX**



# OVENS

## ▶ CONTENTS

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| THANK YOU .....                                        | 4         |
| <b>1. IMPORTANT SAFEGUARDS .....</b>                   | <b>5</b>  |
| <b>2. INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTION .....</b> | <b>9</b>  |
| 2.1. Before Installation .....                         | 9         |
| 2.2. Installation Dimensions .....                     | 9         |
| 2.3. Electrical Connection .....                       | 11        |
| 2.4. Finishing Your Installation .....                 | 12        |
| <b>3. USING THE OVEN AND PRACTICAL TIPS .....</b>      | <b>13</b> |
| 3.1. Before Using the Oven for the First Time .....    | 13        |
| 3.2. General Description .....                         | 14        |
| 3.3. Control Panel .....                               | 14        |
| 3.4. Cooking With Your Oven .....                      | 15        |
| 3.5. Stop/Start Digital Display .....                  | 17        |
| 3.5.1. Clock .....                                     | 17        |
| 3.5.2. Timer Functions .....                           | 17        |
| 3.5.3. Memory Function .....                           | 19        |
| 3.5.4. Safety Functions .....                          | 20        |
| 3.5.5. Button Beeping .....                            | 20        |
| 3.5.6. Switching Off the Display .....                 | 20        |
| 3.6. Operating the Oven .....                          | 21        |
| 3.7. Practical Advice and Cooking Table .....          | 21        |
| <b>4. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>          | <b>24</b> |
| 4.1. Cleaning .....                                    | 24        |
| 4.1.1. Oven Exterior .....                             | 24        |
| 4.1.2. Oven Interior .....                             | 24        |
| 4.1.3. Accessories .....                               | 25        |
| 4.2. Replacing the Interior Light Bulb .....           | 25        |
| <b>5. ENERGY-SAVING TIPS .....</b>                     | <b>26</b> |

# ▶ 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.

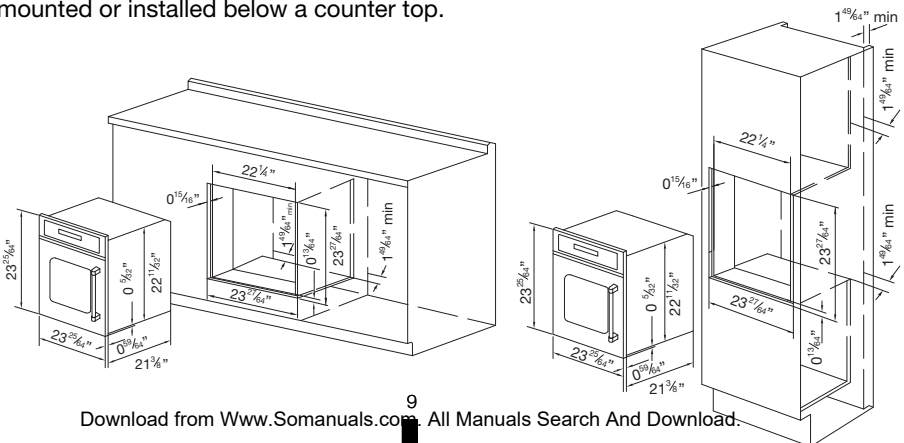
The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

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.



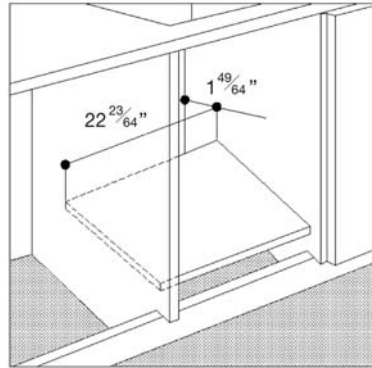
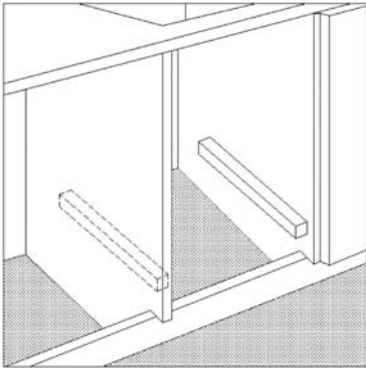
In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an opening of at least  $1\frac{49}{64}$ " x  $22\frac{23}{64}$ " (45x568mm).

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-200 TDX               | 208-240 | 3.2 kW | 15   |
| 6HA-200 TLX               | 208-240 | 3.2 kW | 15   |
| 6HA-200 TRX               | 208-240 | 3.2 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”.

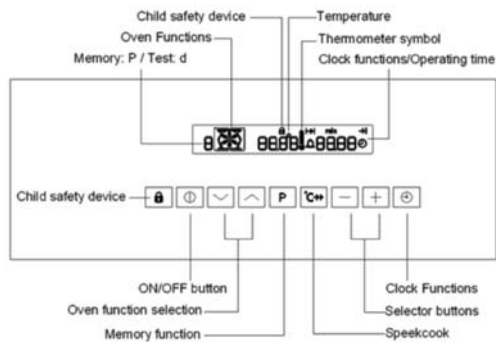
Before using any of the interior trays for the first time, clean with a mild detergent and a sponge or soft cloth.

## 3.2 GENERAL DESCRIPTION




- A. Control Panel
- B. Guides
- C. Oven Rack
- D. Drip Pan or Baking Sheet

## 3.3 CONTROL PANEL




The oven can be operated in test mode for testing or performing all operating steps. The oven will not heat up during the test.

### Switching Test Mode On.

- Switch off the appliance using the On/Off button .
- Press and hold **P** and **+** buttons at the same time until an acoustic signal is heard and “d” lights up in the display.



### Switching Test Mode Off.



- Switch off the appliance using the On/Off button .
- Press and hold **P** and **+** buttons at the same time until an acoustic signal is heard and “d” goes up in the display.



## OVEN LIGHT

- The oven light will switch on whenever an oven function is running.
- The oven light will turn off automatically 10 minutes after the oven is shut off.


## 3.4 COOKING WITH YOUR OVEN

- To turn your oven on, press the On/Off button.
- Press the  or  buttons repeatedly until the desired oven function appears.
- A suggested temperature will appear on the temperature display. If the suggested temperature is not changed within approximately 5 seconds, the oven will begin to heat up.


Press the  or  buttons to raise or lower the temperature. The temperature will increase or decrease in increments of 25°F.


Your oven offers nine (9) different cooking programs and one convection defrost program. To change the oven functions, press the  or  button repeatedly until the desired oven function is displayed.


**Below is a description of some of the functions on the oven. Some of them may or may not appear on your unit, please review the functions that apply to your unit.**

 **Bake:** This program is recommended for baking bread, cakes and stuffed pastries. Also recommended for roasting lean meats. The oven must be preheated before the food is placed inside when using the Bake function. Cooking is possible only on the middle shelf and food should be placed in the center of the oven.

 **Top Cooking:** Use for browning food after cooking a meal.

 **Broil:** Recommended for all types of broiling: pasta, soufflé, and béchamel sauce. The cooking time should be no longer than 5 minutes. Broiling is highly recommended for dishes that require a high temperature on the top surface, such as beef steaks, veal, ribs, hamburgers, etc. Broil with the oven door slightly 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. Use for foods such as red meats, pot roast, poultry, etc. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven.

 **Fast cooking:** The top and bottom heating elements, as well as the fan, will turn on, distributing heat evenly and constantly throughout the oven. This function is especially useful when trying to cook frozen or pre-cooked foods more quickly as pre-heating is not necessary.



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



**Cake:** The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes that need to rise.



**Pizza:** While primarily used for cooking pizza with a crispy crust, this feature is also ideal for pastries and cakes with a high moisture content as well as little sugar and damp desserts in moulds. This function can also be used for dishes requiring heating on the bottom/underside. These dishes should be placed on the lowest shelf for best results.



**Delicate Cooking:** The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. This function can also be used for dishes requiring heating on the bottom/underside. These dishes should be placed on the lowest shelf for best results.



**Celeris:** If a dish requires the oven to be pre-heated, the CELERIS program will speed up preheating times. Set your desired cooking function, if necessary, change the suggested temperature. Press the Celeris button. The thermometer will light up and the bars will flash one after the other, letting you know that Celeris is operating.

When the selected temperature is reached, the bars of the heat indicator will light up and an alarm will sound. The oven will continue heating according to the preset oven function and temperature. You can now place the food in the oven.

**Important:** Do not put the food to be cooked into the oven until Celeris is completed and the oven is operating using the desired function.




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

The slowly rising thermometer symbol indicates how hot the oven is as it heats up. The three segments of the thermometer symbol show that the oven reached the set temperature.







## 3.5 STOP/START DIGITAL DISPLAY

### 3.5.1 CLOCK

The oven only operates when the time has been set. When the appliance is connected to the electrical supply or when there has been a power cut, the symbol for Time  will flash automatically.

#### To change the time:

1. Press the Clock button  repeatedly until the symbol for Time  flashes on the display.
2. Set the current time using the  or  buttons.





After few seconds, the flashing will stop and the clock will display the time set. The oven is now ready for use.

### 3.5.2 TIMER FUNCTIONS


#### a Cooking Time


With this function, the oven turns itself off automatically when the pre-set cooking time has elapsed.


#### To set the cooking duration time:

1. Select a cooking function and set a temperature.
2. Press the  button repeatedly until the  symbol flashes.
3. Set the desired cooking time by pressing the  or  buttons.

Example: If you want the oven to cook for 45 minutes automatically.

After a few seconds, the function will be activated, the oven will start working, the symbol  will remain lit and the screen will display the time remaining until the cooking time has elapsed.





If you wish to display the time, press the  button several times.


When the time has elapsed, an audible signal sounds for 2 minutes. The oven switches itself off, "0.00" is displayed and the symbol  flashes. To switch it off, press any button.



## **b** Auto-Stop Cooking

With this function, you can set your oven to switch itself off automatically at a particular time. The “auto-stop” function is used simultaneously with the “Cooking Time” function so that the oven switches itself on and off automatically after operating for the desired time.

### **To set the auto-stop cooking time:**



1. Select a cooking function and set a temperature.
2. Press the  button repeatedly until the symbol  flashes.
3. Set the time you want cooking to stop by pressing the  or  buttons. The symbols for “Cooking Time” and “Auto Stop Cooking” will light up.

The oven will automatically switch itself on, the screen will display the time remaining until conclusion of the cooking. If you wish to display the time, press the  button several times.

Once the pre-set time has elapsed, the oven will turn itself off automatically and start to beep while the   symbols flash. To switch it off, press any button.

## **c** Cooking Time and Auto Stop Cooking Combined





1. Select a cooking function and set a temperature.
2. Set the desired cooking time. Example: You want the timer to operate the oven automatically for 60 minutes.
3. Set the time you want cooking to stop. Example: I want cooking to be finished by 6:30.


The  and  symbols light up, the oven switches on automatically at 5:30 and it will switch off automatically at 6:30.


## d Timer

The oven has a built-in countdown beeper function. This works with the oven on or off as it has no impact on the operation of the appliance. In this way, you can use it as a simple kitchen timer.

### To set the Timer:

1. Press the  button several times until the  symbol starts flashing.
2. Set the countdown time by pressing the  or  buttons (max 99 minutes).


After a few seconds, the function will be activated, the  symbol will remain lit and the display will show the time remaining.

Once the time set has elapsed, the oven will start to beep for 2 minutes while the symbol  flashes.

If you wish to stop the beeping, press any button. **WARNING:** If the oven is working, remember that the beeping does not stop it operating. Therefore, if you wish to stop cooking, do not forget to switch off the oven pressing the ON/OFF button.


## 3.5.3 MEMORY FUNCTION

The Memory function can be used to save a setting which is frequently used.

- Set cooking function, temperature and if necessary the clock functions (cooking time and auto-stop cooking).
- Press and hold the  button for approx. 2 seconds, until a beep sounds. The setting is saved.

To save another setting, press the button for approx. 2 seconds. The previously saved setting is replaced by the new one.

### How to use the memory function:



- Switch the oven on.
- Using the  button call up the saved setting.

## 3.5.4 SAFETY FUNCTIONS



### Child Safety Lock

You may lock the control panel buttons on the oven so that they cannot be manipulated by children. **No cooking function must be selected.**

#### To set the child safety lock:

Press and hold the  button until  appears in the display. The child safety lock is now activated.


#### To unlock the child safety lock:

Press and hold the  button until  disappears from the display. The child safety lock is now deactivated and all functions are available again.



## 3.5.5 BUTTON BEEPING

You have the option of turning off the button beeping sound. To do so, proceed as follows:



#### To turn beeping off:

Switch off the oven using the ON/OFF button. Press and hold the   buttons at the same time until a 'beep' sounds. Beeping will be disabled.

#### To turn back on:

Press and hold the   buttons at the same time until a 'beep' sounds. Beeping will be turned on again.

## 3.5.6 SWITCHING OFF THE DISPLAY

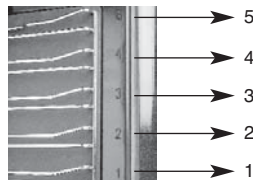
Switch off the oven using the ON/OFF button. Press the   at the same time until the display goes out. As soon as the appliance is switched on again, the display comes on automatically. When the appliance is hereafter turned off, the display will go out again.

To switch on the display please repeat the same steps mentioned above.

## 3.6 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 push the ON/OFF button.



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






## 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 (KG) | COOKING RACK POSITION FROM BOTTOM | PREHEATING TIME (MIN) | TEMP. | COOKING TIME (MIN) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------------------------|-----------------------|-------|--------------------|
| 1. Bake<br>          | Duck                             | 2           | 3                                 | 15                    | 400   | 65-75              |
|                                                                                                       | Roast Veal or Beef               | 2           | 3                                 | 15                    | 400   | 70-75              |
|                                                                                                       | Roast Pork                       | 2           | 3                                 | 15                    | 400   | 70-80              |
|                                                                                                       | Biscuits (short pastry)          | –           | 3                                 | 15                    | 400   | 15-20              |
|                                                                                                       | Tarts                            | 2           | 3                                 | 15                    | 400   | 30-35              |
| 2. Multi-Cooking<br> | Pizza (on 2 racks)               | 2           | 2-4                               | 15                    | 425   | 15-20              |
|                                                                                                       | Lasagna                          | 2           | 3                                 | 10                    | 400   | 30-35              |
|                                                                                                       | Lamb                             | 2           | 2                                 | 10                    | 350   | 50-60              |
|                                                                                                       | Roast Chicken + Potatoes         | 2           | 2-4                               | 10                    | 350   | 60-75              |
|                                                                                                       | Mackerel                         | 2           | 2                                 | 10                    | 350   | 3-35               |
|                                                                                                       | Plum-Cake                        | 2           | 2                                 | 10                    | 325   | 40-50              |
|                                                                                                       | Cream Puffs (on 2 racks)         | 1           | 2-4                               | 10                    | 375   | 20-25              |
|                                                                                                       | Biscuits (on 2 racks)            | 1           | 2-4                               | 10                    | 350   | 10-15              |
|                                                                                                       | Sponge Cake (on 1 cake)          | 1           | 2                                 | 10                    | 325   | 15-20              |
|                                                                                                       | Sponge Cake (on 2 cakes)         | 2           | 2-4                               | 10                    | 325   | 20-25              |
|                                                                                                       | Savory Pies                      | 3           | 3                                 | 15                    | 400   | 25-30              |
| 3. Top Cooking<br> | Browning food to perfect Cooking | –           | 3-4                               | 15                    | 425   | –                  |
| 4. Defrosting<br>  | All frozen food                  |             |                                   |                       |       |                    |

|                                                                                                          |                                                                                                 |       |       |    |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----|-----|-------|
| 5. Broil<br>            | 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   |
| 6. Convection Broil<br> | Grilled Chicken                                                                                 | 3     | 3     | 5  | 400 | 55-60 |
|                                                                                                          | Cuttlefish                                                                                      | 3     | 3     | 5  | 400 | 30-35 |
| 7. Bake<br>             | 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 rakes)                                                                        | 1     | 2-4   | 15 |     | 20-25 |
|                                                                                                          | Cheese puffs (on2 cakes)                                                                        | 1     | 2-4   | 15 | 375 | 15-20 |
|                                                                                                          | Cream puffs (on 3 cakes)                                                                        | 1.5   | 1-3-5 | 15 | 400 | 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   |
| 8. Fast Cooking<br>     | <b>Frozen Food</b>                                                                              |       |       |    |     |       |
|                                                                                                          | Pizza                                                                                           | 0.6   | 2     | –  | 475 | 12    |
|                                                                                                          | Courgette and prawn pie                                                                         | 1     | 2     | –  | 400 | 20    |
|                                                                                                          | Country style spinach pie                                                                       | 1     | 2     | –  | 425 | 30-35 |
|                                                                                                          | Turnovers                                                                                       | 0.6   | 2     | –  | 400 | 25    |
|                                                                                                          | Lasagne                                                                                         | 1     | 2     | –  | 400 | 35    |
|                                                                                                          | Golden Rolls                                                                                    | 1     | 2     | –  | 350 | 25-30 |
|                                                                                                          | Chicken morseis                                                                                 | 1     | 2     | –  | 425 | 15-20 |
|                                                                                                          | <b>Pre-cooked Food</b>                                                                          |       |       |    |     |       |
|                                                                                                          | Golden chicken wings                                                                            | 1     | 2     | –  | 400 | 20-25 |
|                                                                                                          | <b>Fresh Food</b>                                                                               |       |       |    |     |       |
|                                                                                                          | Biscuits(short pastry)                                                                          | 0.6   | 2     | –  | 400 | 15-18 |
|                                                                                                          | Fruitcake                                                                                       | 1.3   | 2     | –  | 350 | 45    |
|                                                                                                          | Cheese puffs                                                                                    | 0.5   | 2     | –  | 410 | 10-12 |
|                                                                                                          | 9. Pizza<br> | Pizza | 1     | 3  | 15  | 425   |
| Roast veal or beef                                                                                       |                                                                                                 | 2     | 2     | 10 | 425 | 25-30 |
| Chicken                                                                                                  |                                                                                                 | 2     | 2/3   | 10 | 350 | 60-70 |

# ▶ 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.

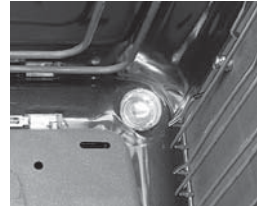
Some liquids such as fruit juices will leave stains on the enamel surfaces of the oven which can be difficult to remove. For deep cleaning or stain removal we recommend the use of specialized oven-cleaners, following the manufacturer's instructions. Only use specialized oven-cleaners on a cold oven.

**ALWAYS CLEAN THE APPLIANCE IMMEDIATELY AFTER ANY FOOD SPILL.**



### Helpful Tips:

- 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.



### 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.

# FOURS

## ► TABLE DES MATIÈRES

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| MESSAGE DE BIENVENUE .....                                | 28        |
| <b>1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....</b>       | <b>29</b> |
| <b>2. INSTALLATION ET CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>      | <b>33</b> |
| 2.1. Avant L'installation.....                            | 33        |
| 2.2. Mesures Pour L'installation .....                    | 33        |
| 2.3. Branchement Électrique .....                         | 35        |
| 2.4. Finir L'installation.....                            | 36        |
| <b>3. UTILISATION DU FOUR ET CONSEILS PRATIQUES .....</b> | <b>37</b> |
| 3.1. Avant D'utiliser Le Four Pour La Première Fois ..... | 37        |
| 3.2. Description Générale.....                            | 38        |
| 3.3. Panneau de Contrôle .....                            | 38        |
| 3.4. Cuisiner Avec Votre Four.....                        | 39        |
| 3.5. Affichage Numérique Stop/Start (Marche/Arrêt).....   | 41        |
| 3.5.1. Horloge.....                                       | 41        |
| 3.5.2. Fonctions de Minuterie .....                       | 41        |
| 3.5.3. Fonction de Mémoire .....                          | 43        |
| 3.5.4. Fonctions de Sécurité.....                         | 44        |
| 3.5.5. Bouton de Signal Sonore .....                      | 44        |
| 3.5.6. Extinction de L'affichage .....                    | 44        |
| 3.6. Fonctionnement du Four.....                          | 45        |
| 3.7. Conseils Practiques et Table de Cuisson.....         | 45        |
| <b>4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR.....</b>             | <b>48</b> |
| 4.1. Nettoyage.....                                       | 48        |
| 4.1.1. L'extérieur du Four .....                          | 48        |
| 4.1.2. L'intérieur du Four.....                           | 48        |
| 4.1.3. Les Accessoires .....                              | 49        |
| 4.2. Comment Remplacer la Lampe du Four .....             | 49        |
| <b>5. CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE .....</b>     | <b>50</b> |

# ▶ 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 grimpant 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.

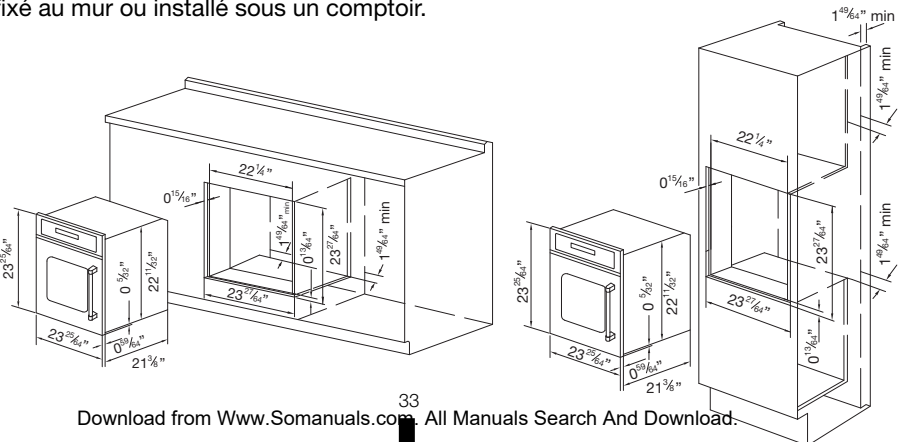
L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code National de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

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.



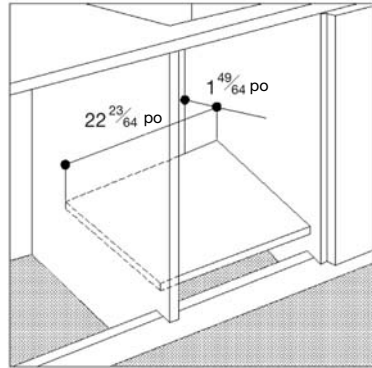
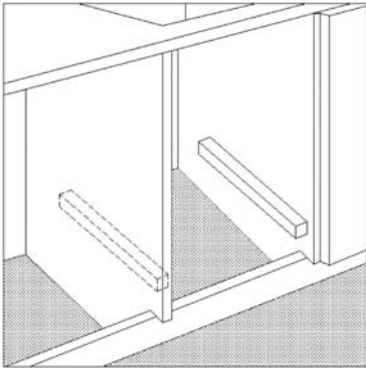
Afin d'assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière de l'armoire doit être retiré. Il est préférable d'installer le four de sorte qu'il repose sur deux bandes de bois. Si le four doit reposer sur une surface plane uniforme, il faut une ouverture d'au moins  $1 \frac{49}{64}$  po x  $22 \frac{23}{64}$  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-200 TDX                  | 208-240 | 3.2 kW | 15   |
| 6HA-200 TLX                  | 208-240 | 3.2 kW | 15   |
| 6HA-200 TRX                  | 208-240 | 3.2 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 nettoyants ou de nettoyants 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".

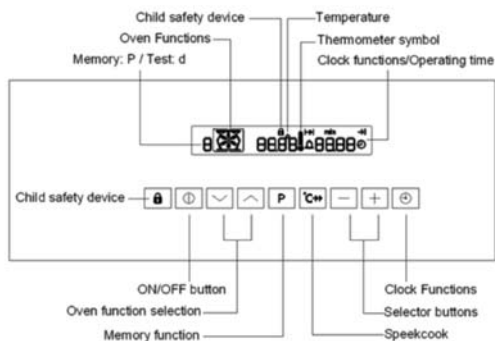
Avant d'utiliser les accessoires livrés avec le four, lavez-les à l'aide d'un chiffon légèrement savonneux.

## 3.2 DESCRIPTION GÉNÉRALE






- A. Panneau de Configuration
- B. Guides
- C. Grilles du Four
- D. Lèche-frite ou Plaque de Four

## 3.3 PANNEAU DE CONTRÔLE






Le four peut être utilisé en mode de test pour tester ou réaliser toutes les étapes de fonctionnement.

### Activation du Mode de Test.

- Éteindre l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt .
- Appuyez sur les boutons et les maintenir enfoncés   jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et qu'un 'd' s'allume sur l'écran.



### Inactiver le Mode de Test.



- Éteindre l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt .
- Appuyez sur les boutons et les maintenir enfoncés   jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et qu'un 'd' monte sur l'écran.



## LA LUMIÈRE DU FOUR

- La lumière du four s'allume chaque fois qu'une fonction du four est travaillée.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement 10 minutes après que le four soit éteint.

## 3.4 CUISINER AVEC VOTRE FOUR

- Pour allumer votre four, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
- Appuyez plusieurs fois sur les boutons  ou  jusqu'à ce que la fonction du four apparaisse.
- Une proposition de température apparaît sur l'affichage de la température. Si la température proposée n'est pas modifiée dans environ 5 secondes, le four commence à chauffer.

Appuyez sur les boutons  ou  pour augmenter ou diminuer la température. La température augmentera ou diminuera par incréments de 25 °F.

Votre four offre neuf (9) programmes de cuisson différents et un programme de décongélation par convection. Pour modifier les fonctions du four, appuyez sur le bouton  ou  jusqu'à ce que la fonction du four s'affiche.

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



**Cuire :** Ce programme est recommandé pour la cuisson de pains, de gâteaux et de pâtisseries fourrées. Aussi recommandé pour rôtir des viandes maigres. Le four doit être préchauffé avant d'y placer l'aliment. Il n'est possible de cuisiner que sur étagère du milieu et au centre du four.



**Cuisson au Fourneau :** Use for browning food after cooking a meal.



**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.



**Cuisson Rapide :** Les éléments chauffants supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur, s'allument, répartissant uniformément et constamment la chaleur dans le four. Cette fonction est particulièrement utile lorsque vous essayez de cuire des aliments surgelés ou précuits plus rapidement car un préchauffage n'est pas nécessaire.



**Turbo Plus :** Le four est chauffé par les éléments de chauffage ronds du haut, du bas et central. 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.



**Gâteau :** L'élément de chauffage à l'arrière et le ventilateur s'allument, garantissant une chaleur délicate répartie uniformément dans tout le four. Ce mode est idéal pour la pâtisserie et les aliments délicats, en particulier les gâteaux qui ont besoin de lever.



**Pizza:** Bien que principalement utilisée pour la cuisson de pizzas à la croûte croustillante, cette fonction est également idéal pour les pâtisseries et les gâteaux à revêtement humide et peu de sucre, et desserts mouillés dans des moules. Cette fonction peut également être utilisée pour les plats nécessitant chauffage du fond/par dessous. Ces plats doivent être placés sur la tablette la plus basse pour de meilleurs résultats.



**Cuisine Délicate :** L'élément de chauffage du bas et le ventilateur s'allument. Convient pour des pâtisseries, des gâteaux et des bonbons non sec dans les formes à pâtisserie ou des moules. Cette fonction peut également être utilisée pour les plats nécessitant chauffage du fond/par dessous. Ces plats doivent être placés sur la tablette la plus basse pour de meilleurs résultats.



**Celeris:** Si un plat nécessite un four préchauffé, le programme CELERIS permettra d'accélérer les temps de préchauffage. Réglez la fonction de cuisson désirée, et si nécessaire, modifiez la température suggérée. Appuyez sur le bouton Celeris. Le thermomètre s'allume et les barres clignotent l'une après l'autre, vous avisant que Celeris fonctionne.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, les barres de l'indicateur de chaleur s'allument et une alarme retentit. Le four continuera à chauffer selon la fonction du four et la température prérégulée. Vous pouvez maintenant placer les aliments dans le four.

**Important :** Ne pas mettre de nourriture à cuire dans le four avant que Celeris ait terminé et que le four fonctionne sous la fonction désirée.




**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.

Le symbole du thermomètre monte lentement, indiquant le niveau de chaleur du four. Les trois segments du symbole du thermomètre montrent que le four a atteint la température prérégulée.







## 3.5 AFFICHAGE NUMÉRIQUE STOP/START (ARRÊT/MARCHE)

### 3.5.1 HORLOGE

Le four ne fonctionne que lorsque l'heure a été réglée. Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, le symbole Heure  clignote automatiquement.

**Pour changer l'heure :**

1. Appuyez sur le bouton Horloge  jusqu'à ce que le symbole Heure  clignote à l'écran.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des boutons  ou .





Après quelques secondes, le clignotement s'arrête et l'horloge affiche l'heure réglée. Le four est maintenant prêt à l'emploi.

### 3.5.2 FONCTIONS DE MINUTERIE


#### a Temps de Cuisson

Avec cette fonction, le four s'éteint automatiquement une fois que le temps de cuisson pré-réglé s'est écoulé.


**Pour régler la durée de cuisson :**

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
3. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons  ou .

Exemple : Si vous voulez cuire au four automatiquement pendant 45 minutes.

Après quelques secondes, la fonction est activée, le four se met en marche ; le symbole  reste allumé et l'écran affiche le temps de cuisson restant.





Si vous souhaitez afficher l'heure, appuyez sur le bouton  à plusieurs reprises.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'éteint de lui-même, "0.00" s'affiche et le symbole  clignote. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quel bouton.


## **b** Cuire Avec l'Auto-Stop



Avec cette fonction, vous pouvez régler l'arrêt automatique votre four à un moment donné. La fonction « Auto-Stop » est utilisée simultanément avec la fonction « Temps de cuisson » de sorte que le four se met en marche et s'éteint automatiquement après avoir fonctionné pendant le temps désiré.

### **Pour régler le temps de cuisson Auto-Stop :**

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
3. Réglez l'heure à laquelle vous voulez arrêter la cuisson en appuyant sur les boutons  ou .



Les symboles Temps de cuisson et Auto Stop cuisson s'allument.

Le four se met automatiquement en marche, l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson. Si vous souhaitez afficher l'heure, appuyez sur le bouton  à plusieurs reprises.

Une fois le temps de préprogrammée écoulé, le four s'éteint automatiquement et émet des bips tandis que le symbole   clignote. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quel bouton.

## **c** Temps de Cuisson et Auto-Stop Combinés





1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.
2. Réglez le temps de cuisson désiré. Exemple: Réglez la minuterie pour que le four fonctionne automatiquement pendant 60 minutes.
3. Réglez l'heure d'arrêt de la cuisson. Exemple : Je veux avoir terminé de cuisiner à 6:30.


Les symboles  et  s'allument, le four s'allume automatiquement à 5:30 et s'éteint automatiquement à 6:30.


## d Minuterie

Le four possède une fonction intégrée de compte à rebours/alerte sonore. Elle fonctionne que le four soit allumé ou éteint, et n'a aucun impact sur le fonctionnement de l'appareil, de sorte que vous pouvez l'utiliser comme une simple minuterie de cuisine.

### Pour régler la minuterie :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
2. Réglez le temps du compte à rebours en appuyant sur les boutons  ou  (max 99 minutes).


Après quelques secondes, la fonction est activée, le symbole  reste allumé et l'écran affiche le temps restant.

Une fois que le temps pré-réglé est écoulé, le four émet des bips pendant 2 minutes et symbole  clignote. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.

**MISE EN GARDE :** Si le four fonctionne, n'oubliez pas que le signal sonore ne s'arrête pas son fonctionnement. Par conséquent, si vous souhaitez arrêter la cuisson, n'oubliez pas d'éteindre le four en appuyant sur le bouton ON/OFF.

## 3.5.3 FONCTION MÉMOIRE

La fonction Mémoire peut être utilisée pour enregistrer un paramètre qui est fréquemment utilisé.

- Régler une fonction de cuisson, la température et, si nécessaire, les fonctions d'horloge (Temps de cuisson et cuisson Auto-Stop).
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton  pendant environ 2 secondes, jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Le réglage est enregistré.

Pour enregistrer un autre réglage, appuyez sur le bouton pendant environ 2 secondes. Le réglage précédemment enregistré est remplacé par le nouveau.

### Comment utiliser la fonction Mémoire :



- Allumez le four.
- Utilisez le bouton  de rappel du réglage mémorisé.

## 3.5.4 FONCTIONS DE SÉCURITÉ



### Verrouillage de Sécurité Pour Enfants

Vous pouvez verrouiller les boutons du panneau de commande sur le four de sorte qu'ils ne puissent pas être manipulés par les enfants. **Aucune fonction de cuisson ne doit être sélectionnée.**

#### Pour régler le verrou de sécurité pour enfants :

Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que  apparaisse à l'écran. Le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.



#### Pour déverrouiller le verrou de sécurité pour enfants :

Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que  disparaisse de l'écran. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé et toutes les fonctions sont à nouveau disponibles.

## 3.5.5 BOUTON DE SIGNAL SONORE

Vous avez la possibilité de couper le son des boutons. Pour ce faire, procédez comme suit :



#### Pour couper le son :

Éteindre le four à l'aide du bouton ON/OFF (Marche/Arrêt). Appuyez et maintenez les boutons   enfoncés en même temps jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Le son sera désactivé.

#### Pour réactiver le son :

Appuyez et maintenez les boutons   enfoncés en même temps jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Le son Bip sera réactivé.

## 3.5.6 EXTINCTION DE L'AFFICHAGE

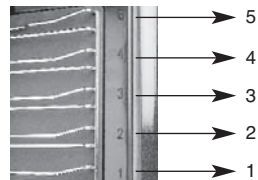
Éteignez le four en utilisant le bouton ON/OFF. Appuyez sur le bouton   en même temps jusqu'à ce que l'écran s'éteigne. Dès que l'appareil est rallumé, l'affichage s'allume automatiquement. Lorsque l'appareil est éteint ci-après, l'écran s'éteint de nouveau.

Pour rallumer l'écran, répétez les mêmes étapes mentionnées ci-dessus.

## 3.6 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 programmeur.
4. Une fois votre repas terminé, n'oubliez pas tourner le sélectionneur de fonction et le sélectionneur de température en position OFF.



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






## 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. Cuire<br>                   | Canard                                   | 2           | 3                                   | 15                           | 400   | 65-75                  |
|                                                                                                                 | Rôti de veau ou de boeuf                 | 2           | 3                                   | 15                           | 400   | 70-75                  |
|                                                                                                                 | Rôti de porc                             | 2           | 3                                   | 15                           | 400   | 70-80                  |
|                                                                                                                 | Biscuits (pâte brisée)                   | –           | 3                                   | 15                           | 400   | 15-20                  |
|                                                                                                                 | Tartes                                   | 2           | 3                                   | 15                           | 400   | 30-35                  |
| 2. Turbo Plus<br>              | Pizza (sur 2 grilles)                    | 2           | 2-4                                 | 15                           | 425   | 15-20                  |
|                                                                                                                 | Lasagne                                  | 2           | 3                                   | 10                           | 400   | 30-35                  |
|                                                                                                                 | Agneau                                   | 2           | 2                                   | 10                           | 350   | 50-60                  |
|                                                                                                                 | Poulet rôti + pommes de terre            | 2           | 2-4                                 | 10                           | 350   | 60-75                  |
|                                                                                                                 | Maquereau                                | 2           | 2                                   | 10                           | 350   | 3-35                   |
|                                                                                                                 | Gâteau au prunes                         | 2           | 2                                   | 10                           | 325   | 40-50                  |
|                                                                                                                 | Choux à la crème (sur 2 niveaux)         | 1           | 2-4                                 | 10                           | 375   | 20-25                  |
|                                                                                                                 | Biscuits (sur 2 niveaux)                 | 1           | 2-4                                 | 10                           | 350   | 10-15                  |
|                                                                                                                 | Cake éponge (sur 1 gâteau)               | 1           | 2                                   | 10                           | 325   | 15-20                  |
|                                                                                                                 | Cake éponge (sur 2 gâteaux)              | 2           | 2-4                                 | 10                           | 325   | 20-25                  |
|                                                                                                                 | Tartes savoureuses                       | 3           | 3                                   | 15                           | 400   | 25-30                  |
| 3. Cuisiner dans le haut<br> | Doré les plats pour une cuisson parfaite | –           | 3-4                                 | 15                           | 425   | –                      |
| 4. Décongélation<br>         | Tous les aliments congelés               |             |                                     |                              |       |                        |

|                                                                                                                 |                                                                                                         |                          |       |    |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----|-----|-------|
| 5. Grillade<br>                | 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 |
|                                                                                                                 | Sandwiches grillés                                                                                      | –                        | 4     | 5  | Max | 2-3   |
| 6. Grillade par convection<br> | Poulet grillé                                                                                           | 3                        | 3     | 5  | 400 | 55-60 |
|                                                                                                                 | Seiches                                                                                                 | 3                        | 3     | 5  | 400 | 30-35 |
| 7. Gâteau<br>                  | 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 |     | 20-25 |
|                                                                                                                 | Bouchées au fromage (sur 2 supports)                                                                    | 1                        | 2-4   | 15 | 375 | 15-20 |
|                                                                                                                 | Bouchées à la crème (sur 3 supports)                                                                    | 1.5                      | 1-3-5 | 15 | 400 | 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   |
|                                                                                                                 | 8. Cuisson rapide<br> | <b>Aliments surgelés</b> |       |    |     |       |
| Pizza                                                                                                           |                                                                                                         | 0.6                      | 2     | –  | 475 | 12    |
| Tarte courgette et crevettes                                                                                    |                                                                                                         | 1                        | 2     | –  | 400 | 20    |
| Tarte aux épinards style campagnard                                                                             |                                                                                                         | 1                        | 2     | –  | 425 | 30-35 |
| Chaussons                                                                                                       |                                                                                                         | 0.6                      | 2     | –  | 400 | 25    |
| Lasagne                                                                                                         |                                                                                                         | 1                        | 2     | –  | 400 | 35    |
| Petits pains mollets dorés                                                                                      |                                                                                                         | 1                        | 2     | –  | 350 | 25-30 |
| Morceaux de poulet                                                                                              |                                                                                                         | 1                        | 2     | –  | 425 | 15-20 |
| <b>Aliments précuits</b>                                                                                        |                                                                                                         |                          |       |    |     |       |
| Ailes de poulet dorées                                                                                          |                                                                                                         | 1                        | 2     | –  | 400 | 20-25 |
| <b>Aliments frais</b>                                                                                           |                                                                                                         |                          |       |    |     |       |
| Biscuits (pâte brisée)                                                                                          |                                                                                                         | 0.6                      | 2     | –  | 400 | 15-18 |
| Gâteau aux fruits                                                                                               |                                                                                                         | 1.3                      | 2     | –  | 350 | 45    |
| Soufflettes au fromage                                                                                          |                                                                                                         | 0.5                      | 2     | –  | 410 | 10-12 |
| 9. Pizza<br>                 |                                                                                                         | Pizza                    | 1     | 3  | 15  | 425   |
|                                                                                                                 | Rôti de veau ou de bœuf                                                                                 | 2                        | 2     | 10 | 425 | 25-30 |
|                                                                                                                 | Poulet                                                                                                  | 2                        | 2/3   | 10 | 350 | 60-70 |

## 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.

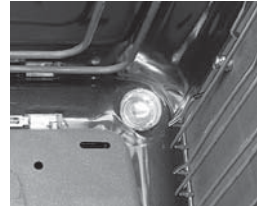
Certains liquides, tels que les jus de fruits sur les surfaces émaillées du four, vont laisser des traces qui peuvent être difficile à enlever. Pour un nettoyage en profondeur ou l'élimination des taches, nous recommandons l'utilisation de nettoyeurs spéciaux pour four, et de suivre les instructions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

- 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.



### 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.

## 4.2 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.





**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](mailto:infoappliances@fagoramerica.com)**  
**[www.fagoramerica.com](http://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.**

V05232014(USA)

## 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>