

**Congratulations on the purchase of your [Porter&Charles](#) appliance.**

**We are sure it will provide many years of great cooking experience.**

**You may find that it has different features and characteristics to your last appliance.**

**It is essential you read this operation manual thoroughly to fully understand all of the various functions and operations. Experiment with your cooking and take advantage of the features your new appliance offers.**

**This manual should be retained for future reference. Should ownership of the appliance be transferred, please ensure that the manual is also passed on to the new owner.**

## **Contents**

|     |                                        |              |
|-----|----------------------------------------|--------------|
| A - | Installation check and warnings        | Page 3 - 4   |
| B - | Using the appliance for the first time | Page 5       |
| C - | Cooking modes and instructions         | Page 6 - 10  |
| D - | Cleaning and maintenance               | Page 11 - 14 |
| E - | Trouble shooting guide                 | Page 15      |
| F - | Installation instructions              | Page 15 - 18 |
| G - | Electrical wiring instructions         | Page 19      |
| H - | Warranty                               | Page 20      |

## A - Installation check and warnings



### **WARNING**

**This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**

**Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**



### **WARNING**

**During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**



### **IMPORTANT:**

**Please ensure that the oven cavity, venting and wiring is as specified in the relevant section F/G of this manual.**

A licensed electrician must perform electrical work when installing or servicing the appliance. The supply cable and fuse rating must be suitable for the appliance. You must never repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the operation manual.

The ventilation opening must not be covered or obstructed in any way.

### **DO NOT use aluminum foil on the base of ovens**

The use of foil on the base of the oven to avoid spillage and improve cleaning is not recommended. The bottom element is concealed under the base of the oven liner (not exposed). Foil or dishes with reflective qualities must never be placed on the base of the oven during cooking, as the concentration of direct and reflected heat will damage the enamel surface.



**Damage resulting from such use is not covered under the provisions of the warranty.**

### **Initial heat up**

Some smoke and smell may be noticed during the initial heat up cycle. This should quickly dissipate. If abnormal levels of smoke are observed (i.e.: it is not food that is burning), have the appliance thoroughly checked.

### **Do not use the appliance as a space heater**

The appliance must never be used for warming or heating the surrounding room. Combustible materials must never be placed on or near the appliance.

### **Do not leave children alone**

Children must not be left unsupervised in the area where the appliance is in use. Children must never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

### **Wear proper apparel when using the appliance**

Loose fitting, hanging or highly flammable garments (such as synthetics) should never be worn while using the appliance.

**Use dry pot holders only**

Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not allow potholder to touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth when handling hot cooking utensils in or on the appliance.

**Oven compartments must never be used for storage**

Items, particularly flammable materials, must never be stored in an oven or near surface units.

**Do not use water on grease fires**

Fires and flame should be smothered using a flameproof material or extinguished using a dry chemical or other suitable fire retardant.

## Accessories

Your appliance should come equipped with the following items.

**Single Oven –**

- 1 x Deep Enameled Roasting Pan– ready for sliding into side rack positions
- 2 x Wire Oven Shelves that can be fitted into side rack positions
- **Note:** Additional oven shelves and pans are available as optional extras.

### How to correctly place the oven shelves and roasting pan

**76cm. Oven**

The wire shelves can be inserted on any shelf position,  
The roasting pan can be inserted on shelf positions 1, 2, 3, 4 and 5.  
When inserting the wire shelf, the riser should be positioned upwards at the rear of the oven. The grooves at the sides of the shelves, toward the rear, provide anti-slide stability for the oven shelves when extended.

## **B - Using the appliance for the first time**

After installation, remove all notification labels (not identification or warning labels) and packaging materials. After cleaning, make sure cleaned surfaces are thoroughly rinsed and wiped dry using a clean, soft cloth.

### **Burning in**

Before cooking in the appliance, an initial pre-heating is required to burn off the fine oil film used to protect the elements for shipping. The first time you heat up the oven (or grill) the oil will be given off as smoke, which is perfectly normal.

Select a cooking mode and set the oven temperature to 180°C. With the oven door closed, leave the oven at this setting for approximately 5 minutes.

Repeat the above step for each cooking mode.

After completing the above, make sure all controls are turned off. The oven is now ready for cooking and grilling.



### **NOTE:**

**Upon oven start up and possibly at other times, the appliance may freeze on a function due to electricity supply deviations. If this occurs we recommend that (after checking other solutions without success) the power supply be disconnected to the appliance for a few minutes, then reconnected.**

### **Cooling Fan**

The ovens are provided with a cooling fan motor to reduce the heat around the oven. The fan motor is activated independently from the oven temperature.

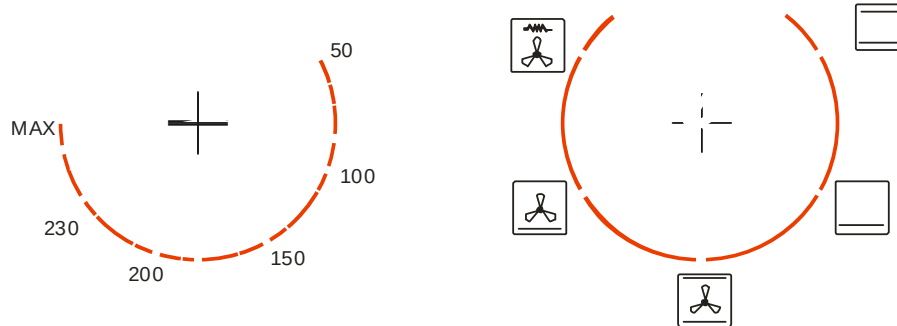
When you end the cooking program, the cooling fan will continue to operate until the oven temperature drops below 70°C. This safeguards both the oven and the adjoining cupboards from the possibility of temperature damage.

### **Safety Thermostat**

Your oven is fitted with an over-temperature sensor that will automatically shut down your oven for a period if it is deemed to be overheating - this sensor is fitted to the rear wall of the oven, inside the outer case – it will only activate in extreme circumstances and is provided as protection to the appliance and the adjoining furnishings. If activated, it will shut down the appliance for a short time and will automatically reset allowing normal operation – you should consult your service technician if the problem re-occurs.

## Oven Functions & Control Panel

### Control Panel:



During use the appliances become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements of cooktops and inside the oven. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## C - Cooking modes and Instructions



**NOTE:** Cooking functions will vary from model to model – below is a description of the functions that are available, and some or all of these functions will be included in the product you have purchased.

The following table summarizes the operating parameters of each of the oven's cooking modes.

| Oven function | Grill element | Top element | Bottom element | Fan element | Light | Fan motor |
|---------------|---------------|-------------|----------------|-------------|-------|-----------|
| Conventional  |               | X           | X              |             | X     |           |
| Classic Bake  |               |             | X              |             | X     |           |
| Fan Assist    |               | X           | X              |             | X     | X         |
| High Bake     |               |             | X              |             | X     | X         |
| Fan Grill     | X             |             |                |             | X     | X         |

### PREHEATING

Preheating the oven is not essential, but you will achieve better results by preheating it. Some foods, particularly cakes and pastries, are better cooked in a preheated oven. Other foods, such as casseroles, cook just as well in a non-preheated oven but may need longer cooking times.

For faster preheating, select High Bake mode. Once the oven has reached the required level, change to the appropriate cooking mode/function for the task.

**To preheat the oven:**

- 1- Set the mode required for preheating.
- 2- Set the oven to the desired temperature.

**NOTE:**

Any food or other cooking utensils placed in the oven during preheating will affect the preheating time. The preheat time may also vary with installations.

**WARNING**

When using an alternative cooking mode for fast preheating, be sure to turn the cooking mode to your required setting before placing food in the oven.

**HINT:**

To allow for heat loss while placing food into the oven, preheat the oven 10-20°C higher than needed, and then reduce the temperature to your required cooking temperature.

Always preheat the oven when cooking multiple dishes at the same time.

**Roasting guide.** These cooking charts are intended as a guide only. Temperature and cooking times may vary to suit individual tastes.

| Type of Meat<br>Approx. 450 grams =<br>1lb | Cuts of Meat                                                 | Time per lb<br>(allow) | Oven Temperature<br>°C                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Beef                                       | Prime rib, Ramp Rost,<br>Top loin, New York<br>Strip Sirloin | 30 minutes per 1lb     | 180 <sup>0</sup> – 200 <sup>0</sup>                                     |
|                                            |                                                              | 20 minutes per 1lb     | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup>                                     |
| Veal                                       | Shoulder or leg (with<br>bone or rolled)                     | 20-25 minutes per 1lb  | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup>                                     |
| Lamb                                       | Leg, shoulder (loin or<br>rolled)                            | 20-25 minutes per 1lb  | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup>                                     |
| Pork                                       | Leg loin                                                     | 45 minutes per 1lb     | 220 <sup>0</sup> -230 <sup>0</sup> / 180 <sup>0</sup> -200 <sup>0</sup> |

Pork leg should be cooked at a higher temperature for the first 15-25 minutes then reduced to a lower temperature for the remaining cooking time.

| Type of Poultry | Size of Meat    | Time per lb                                 | Oven Temperature<br>°C              |
|-----------------|-----------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|
| Chicken         | Whole or pieces | 30 minutes per lb.                          | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> |
| Duck            | 3lbs – 4.1lbs   | 30 minutes per lb.<br>+ 35 minutes extra    | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> |
| Turkey          | 5.4lbs – 21lbs  | 40-50 minutes per lb.<br>+ 35 minutes extra | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> |

Turkey should be well basted and turned during cooking.

| Type of Fish | Cuts of Fish     | Time per lb        | Oven Temperature<br>°C |
|--------------|------------------|--------------------|------------------------|
| Fish         | Whole or fillets | 10 minutes per lb. | 170-190°C              |

In Conventional Oven mode, fish should be covered for the first  $\frac{3}{4}$  of the cooking time to help retain moisture.

**Baking guide.** These cooking charts are intended as a guide only. Temperature and cooking times may vary to suit individual tastes.

| Oven Temperature °C | General Times  | Foods Suitable                                                 |
|---------------------|----------------|----------------------------------------------------------------|
| 130° – under        | Very slow      | Small meringues, pavlova, custard, reheating                   |
| 130° - 150°         | Slow           | Rich fruit cake, light fruit cake                              |
| 150° - 180°         | Moderate       | Casseroles, deep butter cake                                   |
| 180° - 200°         | Moderately hot | Shallow butter cakes, sponges, biscuits, meat loaf, baked fish |
| 200° - 230°         | Hot            | Swiss roll, patty cakes, rock cakes, short crust pastry        |
| 230° – and over     | Very Hot       | Scones, Choux pastry                                           |



#### DEFROST

All foods may be defrosted using the Fan Forced Convection mode. **It is important to note that this function activates the fan motor and the light only, but it is possible to adjust the temperature between 40°C to 60°C after the program starts.**

As a general guide, the defrosting time for meat is approximately 15-20 minutes per lb.



#### CONVENTIONAL OVEN

In this traditional mode, oven heat is transmitted from the top and lower oven compartments and is most suitable when cooking on a single shelf. For best results, arrange the shelves so the top of the food is near the centre of the oven.

If cooking on more than one shelf, always preheat the oven and position the pans to allow as much free circulation of heat as possible.

Depending on the food, you may need to rearrange the tray position during cooking.

- 1- Adjust oven shelves to desired position/s.
- 2- Select Conventional Oven mode.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When cooking is complete turn the oven off.

#### HINT:

If water is used in your cooking (such as water placed in a baking dish) the water will evaporate in the oven in the form of steam. The level of condensation will be reduced when cooking in fan oven mode, where excess moisture is circulated and evaporates during the cooking cycle.



**NOTE:** Stand clear of the oven when opening the door as steam may escape quickly.



### CLASSIC BAKE

This function must be used in conjunction with the thermostat. Set the temperature between 50°C to 120°C. The door must remain closed.



### FAN ASSIST

This style of cooking provides traditional heat from the top and bottom elements with the assistance of a circulation fan to ensure fast and even results. This mode is most suitable for delicate cooking such as cakes, pastries, gateaux, biscuits, and yeast dough. The best results are achieved when the thermostat is set to 150-180°C – depending on the recipe.



### FAN GRILL



#### **NOTE: Door must be closed in Fan Grill Mode**

Fan grilling is a combination of direct heat and circulated hot air. It gives the appearance and flavours that are similar to rotisserie cooking, which is ideal for single level roasts. Direct infrared heat from the grill element is circulated by the fan to cook the food, which should be positioned as near to the centre of the oven as possible.

For best cooking results, it is recommended that food only be turned once.

- 1- Oven door must be closed in Fan Grill mode.
- 2- Place food on supplied grill rack and pan as close to the centre of the oven as possible (ensure grill rack is inverted to the high position to allow for best circulation of air).
- 3- Select FAN GRILL / Pr07 mode.
- 4- Set the oven to the desired temperature (see note below and refer to FAN GRILL temperature guide).
- 5- When cooking is complete, turn the oven off.



#### **NOTE:**

Large grill pans or roasting dishes can restrict the circulation of air in the oven. To prevent moisture condensing in the cooler lower sections of the oven, preheat the oven for approximately 10 minutes, using CONVENTIONAL OVEN or HIGH BAKE modes, prior to fan grilling.



#### **NOTE:** The temperature setting in FAN GRILL mode must not exceed 200°C.

## Fan Grill Guide

These cooking charts are intended as a guide only. Temperatures and cooking times may vary to suit individual tastes.

| Type of meat/poultry/fish | Oven Temperature °C                 | Approximate Cooking Time |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Chicken – whole           | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 30 minutes per lb        |
| Pieces                    | 185 <sup>0</sup> - 195 <sup>0</sup> | 15-20 minutes            |
| Lamb - loin/rack          | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 25 minutes per lb        |
| Chops - medium/rare       | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-12 minutes            |
| Chops – medium            | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 14-16 minutes            |
| Beef- Steak – rare        | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 6-8 minutes              |
| Steak – medium            | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 8-12 minutes             |
| Steak – well done         | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 12-15 minutes            |
| Pork Chops – medium/rare  | 190 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | 6-10 minutes             |
| Chops - medium            | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-12 minutes            |
| Chops – well done         | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 12-15 minutes            |
| Sausages- thin            | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 8-10 minutes             |
| thick                     | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 12-14 minutes            |
| Fish fillets              | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-14 minutes            |
| Sliced vegetables         | 180 <sup>0</sup> - 190 <sup>0</sup> | 20-30 minutes            |
| Tomato halves             | 190 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | 6-8 minutes              |
| Crumb Based dishes        | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 20-30 minutes            |
| Pasta dishes              | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 20-30 minutes            |



### HIGH BAKE

The HIGH BAKE mode uses the oven fan to circulate air, which is heated from the lower oven element. Quick and consistent heat is evenly distributed throughout the oven.

The results are quick, not unlike a microwave oven. With the circulation of heat, foods cooked with high bake mode retain a crisp, dry texture on the outside. This mode is especially suitable for pizza, pastry and other foods where you want the base to be well cooked. HIGH BAKE is also excellent for re-heating.

- 1- Adjust oven shelves to desired positions.
- 2- Select HIGH BAKE mode.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When cooking is complete, turn the oven off.

## D - Cleaning and Maintenance

### 1. Cleaning and maintenance

Proper cleaning and care of your appliance is essential to maintain its appearance and durability.



#### NOTE:

People with sensitivity to cleaning chemicals must take the necessary precautions. It is recommended that protective gloves be worn while cleaning the appliance. Routine cleaning of the appliance should only be performed when the appliance is at room temperature.

**Do not use any acid or caustic cleaners, abrasive powders, or scourers on the interior or exterior of the appliance.** Substances or items with these properties may discolor or damage the finishes of your appliance. If any abrasive, acidic, caustic substance or cleaning agent should come into contact with the appliance, rinse it off immediately with water, taking special care to avoid injury if surfaces are hot.

When using the appliance, it may become dirty by food spills and splatters or foreign items such as plastics accidentally coming into contact with warm or hot surfaces. Foods that contain acidic substances or sugar can discolor or damage enamel finishes.

The enamel interior of the oven is a hard durable finish that is resistant to wear and discoloration. However, to maintain the appearance and durability of the finish, any spills must be wiped off immediately. This should be done even if the oven is still hot, so necessary precaution must be taken to avoid injury. Once cool, the affected area should be thoroughly cleaned and rinsed using non-abrasive, mild cleaning detergents and water.

### 2. Care for stainless steel

No metal is indestructible and certain procedures should be followed to maintain the finish and durability of stainless steel.

Never leave stainless steel items unwashed. The surface responds best to gentle cleaning methods. Scouring materials and harsh abrasives should not be used. Frequent washing with water (preferably hot) is the recommended treatment, followed by rinsing with fresh clean water, and then wiping dry with a soft cloth or paper towel.

A little soap or detergent may be added to the washing water, but too much can produce a cloudy film over the appliance. Use of steel wool is not recommended, but stainless steel wool (a fine mesh pad) is an excellent cleaning aid. Oil or grease in the washing water can leave a rainbow film when it dries. It can easily be removed by simply using the polishing and cleaning methods described previously. Thoroughly rinsing with clean water is the best method, and it is a surprise how easily stainless steel can be kept sparkling clean by using the above simple method.

Never leave stainless steel to air-dry.

### 3. Only place cookware on oven shelves.

Other surfaces (such as the trim) are not completely resistant to hard materials or direct heat, and may be permanently damaged by such use.

### Recommended cleaners

Mild detergents and warm water together with a clean, soft, non-abrasive cloth achieve good results for normal cleaning. Diluted washes with ammonia and water should rinse away any adhesive residue or gummy deposits on the appliance surfaces. Eucalyptus oil (in small amounts) is also good for removing adhesive residue. Alcohol based products (eg: methylated spirits, etc.) are not recommended. Brand name cream cleansers and concentrates, without abrasive qualities, can be used in small amounts to break down greasy deposits and dirt. After cleaning make sure cleaned surfaces are thoroughly rinsed to prevent any risk of baked on cleaner residues, and wipe dry with a clean, soft cloth.



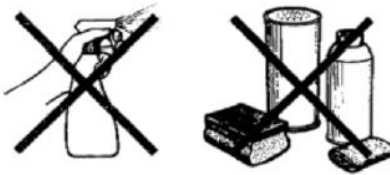
#### NOTE:

When cleaning stainless steel surfaces, [Porter&Charles](#) recommends 3M brand or Advance stainless steel cleaner. Other reputable brand cleaners specifically formulated for cleaning stainless steel may also be acceptable. Do not use steel soap pads or abrasive scourers of any kind. The abrasive qualities of these pads will ruin the even brushed finish of the stainless steel and any residual metal fibers may corrode, causing a rusty/dull appearance. Metal polishes with abrasive qualities are also not recommended.



#### WARNING:

**Do not use any acid or caustic cleansers or abrasive powders or scourers on the interior or exterior of the appliance.**



### Routine cleaning

Ensure all controls are in the off position and the appliance is cool before cleaning. When wiping stainless steel surfaces with a brushed finish, wipe in the same direction as the brushed finish.

To clean the oven interior, fully open or remove the door(s) for better access while cleaning. The shelves and shelf guides can be lifted out for cleaning by removing the relevant thumb screws. The shelves and shelf guides can be washed by hand, but are also dishwasher safe.

If using commercial oven cleaners, choose only non-caustic cleaners and follow the manufacturer's instructions. Avoid contact with elements, rubber door seals, and exterior surfaces.

After cleaning, make sure all surfaces are thoroughly rinsed and wiped dry with a clean, soft cloth.

**Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**



**DO NOT USE A PORTABLE STEAM CLEANER TO CLEAN THE OVEN.**

## Self-Cleaning Panels

### How the Self-cleaning panels work.

The self-cleaning oven panels are manufactured using a special enamelling process, which ultimately creates a rough surface (this is the side which should face outwards in the oven). Because of the structure of the surface, it is extremely porous and attracts oxygen. When grease splashes hit this surface, they immediately disperse. In this way, immediate oxidization of the grease occurs. The grease ultimately disappears when the oven is in general use at standard cooking temperatures. The self-cleaning panels are located on the sides and on the rear of the oven, and are designed to cope with fatty stains very efficiently. For stains on the bottom of the oven, the usual causes are sugar or starch overflows.

The base of the oven should be cleaned by using soapy water (see procedure on pages 22-23) and a soft clean cloth or sponge and newspaper.

**BEWARE: Never use silicone films (polish or cleaners) on self-cleaning panels - they will be rendered useless. Similarly, NEVER try to wash with detergent, or use abrasive cleaners on the panels.**

### Removing oven door (pull down door models only):

The oven door can be easily removed for better access while cleaning. To remove the oven door:

1. Open the door fully and fit the supplied pin in the holes in the hinges on each side.
2. Raise the door slightly, holding the sides of the door about half way up. **Make sure the pin stays in the hole the entire time.** Lift the door gently. This should disconnect the hinges from the oven frame.
3. Remove the door by continuing to raise it while pulling the door away from the oven. When handling the door, be careful not to dislodge the pin from the hole. If the pin does dislodge, the hinge will have to be closed by hand and the pin re-fitted into the hole before re-fitting the door onto the oven.

### To re-fit the oven door:

- i. Holding the door at an angle to the oven, slide the hinges into the oven frame. Make sure that on each side the top curved arm fits into the top slot, and the lower arm fits into the bottom slot.
- ii. Make sure the hinges are pushed as far as they will go and the lower arm engages into the plate mounted in the oven frame.
- iii. Open the door fully and ensure the pin fully disengages from the hole. The door can now be opened as normal.



### Changing the light bulb



#### **WARNING:**

**Ensure that the appliance is disconnected/switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock**

The light bulb is located behind the glass cover and is a push-in design.

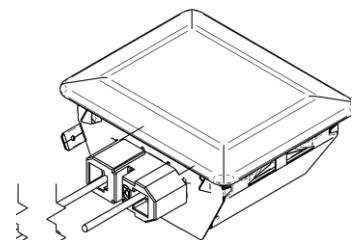
To change a light bulb:

- 1- Gently lever out the glass cover only.
- 2- Pull out the light bulb and push in a replacement bulb.
- 3- Replace the glass cover, making sure it fits correctly into place.



#### **NOTE:**

Recommended bulb: Halogen 40W / 230V



## E - Trouble Shooting Guide

| Symptom                                                                               | Remedy                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No power supplied to appliance                                                        | Has the power been disconnected? Check the meter box. Has the main fuse or circuit breaker blown or tripped? |
| Oven power is on but appliance does not operate                                       | Oven may be set on AUTO (see auto programmed cooking).                                                       |
| Oven power is on but there is no heat                                                 | Oven may be set on AUTO.<br>Oven temperature may be set OFF.<br>Mode may be on incorrect selection.          |
| Rubber seal has gap(s) at bottom and ends do not meet                                 | Correct - doors are sealed this way for oven venting purposes.                                               |
| Display is flashing, is only part illuminated or is cycling through various displays. | Turn power supply to appliance off, wait 30 seconds and turn power on. Reset clock.                          |

## F - Installation instructions.

### INFORMATION FOR THE INSTALLER

THE GRAB HANDLES MUST BE USED TO MOVE THE OVEN.

WHEN THE OVEN IS HALF FITTED IN THE CABINET, IT IS POSSIBLE TO REMOVE THE TWO HANDLES BY UNSCREWING THE FOUR FIXING SCREWS.

DO NOT LIFT OVEN BY THE FRONT DOOR AS THIS WILL DAMAGE THE OVEN



### **WARNING:**

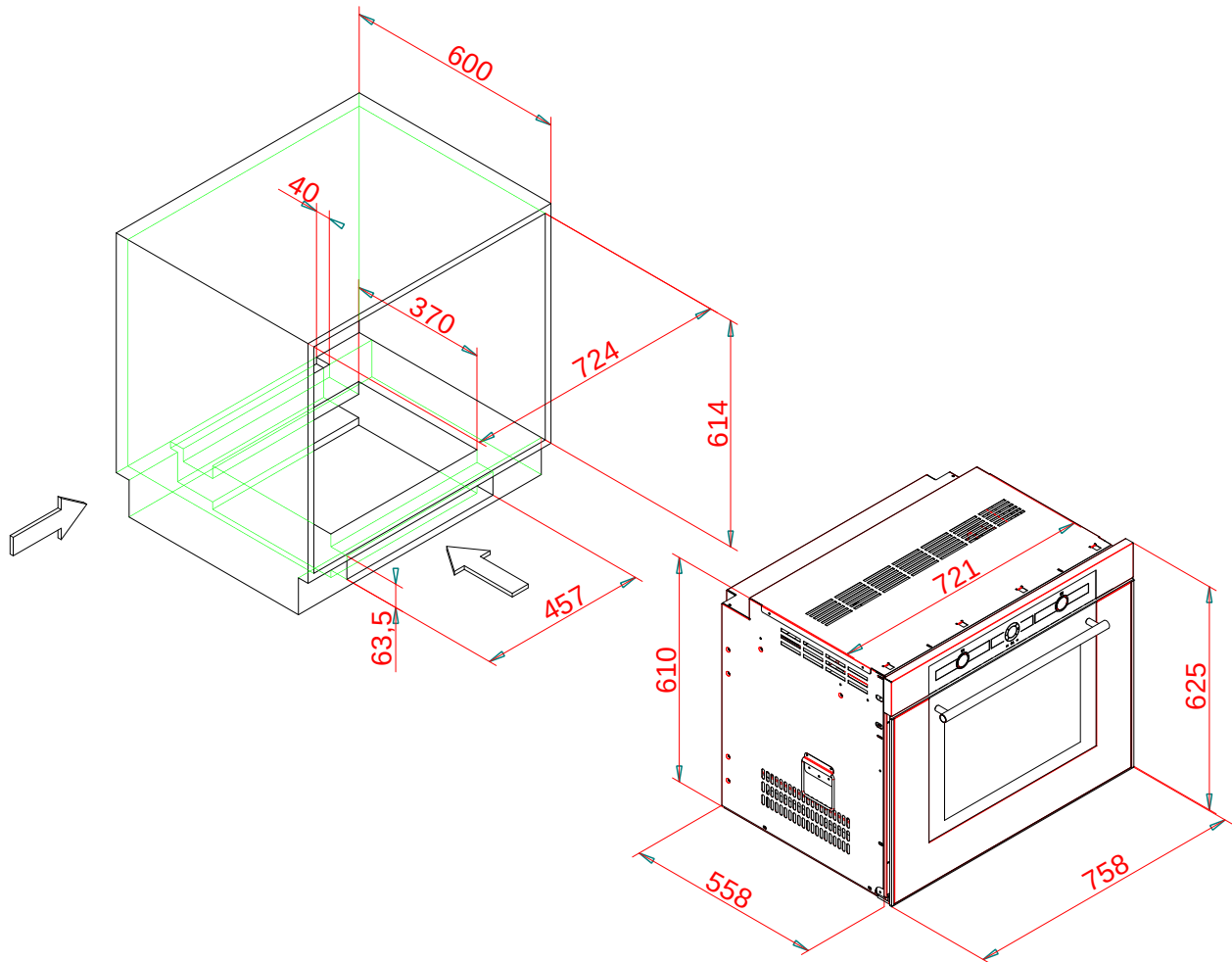
Installation must comply with Standards North America (within North America) wiring rules, as well as your local electrical and building codes and regulations, and any other applicable requirements. Your appliance must be properly installed and grounded by a qualified and licensed technician.

Incorrect installation of the appliance, resulting from the kitchen contractor not following the detailed installation specifications, can affect the appliance performance. Ovens incorrectly installed may invalidate the warranty and we strongly recommend that the oven cavity and venting be prepared, as described, in the following specifications. This is critical to appearance, oven performance, and safety.

### **Measurements**

Please note that all dimensions provided are in millimeters (mm.). The sizes allow for only a small degree of error so all cut-outs must be precise and square. To ensure the cabinet is well finished, the cut edges must also be square and care must be taken to ensure the cut edges are free of chips.

## SOPS76ECO - Single Oven Measurements (under counter installation)



### Unit Dimensions

D: 21<sup>7/8</sup>" x H: 24<sup>3/16</sup>" x W: 29<sup>3/16</sup>"

D: 55.5 cm x H: 62.5 cm x W: 75.8 cm

### Cut-Out Dimensions

D: 22<sup>1/4</sup>" x H: 24<sup>3/16</sup>" x W: 28<sup>1/2</sup>"

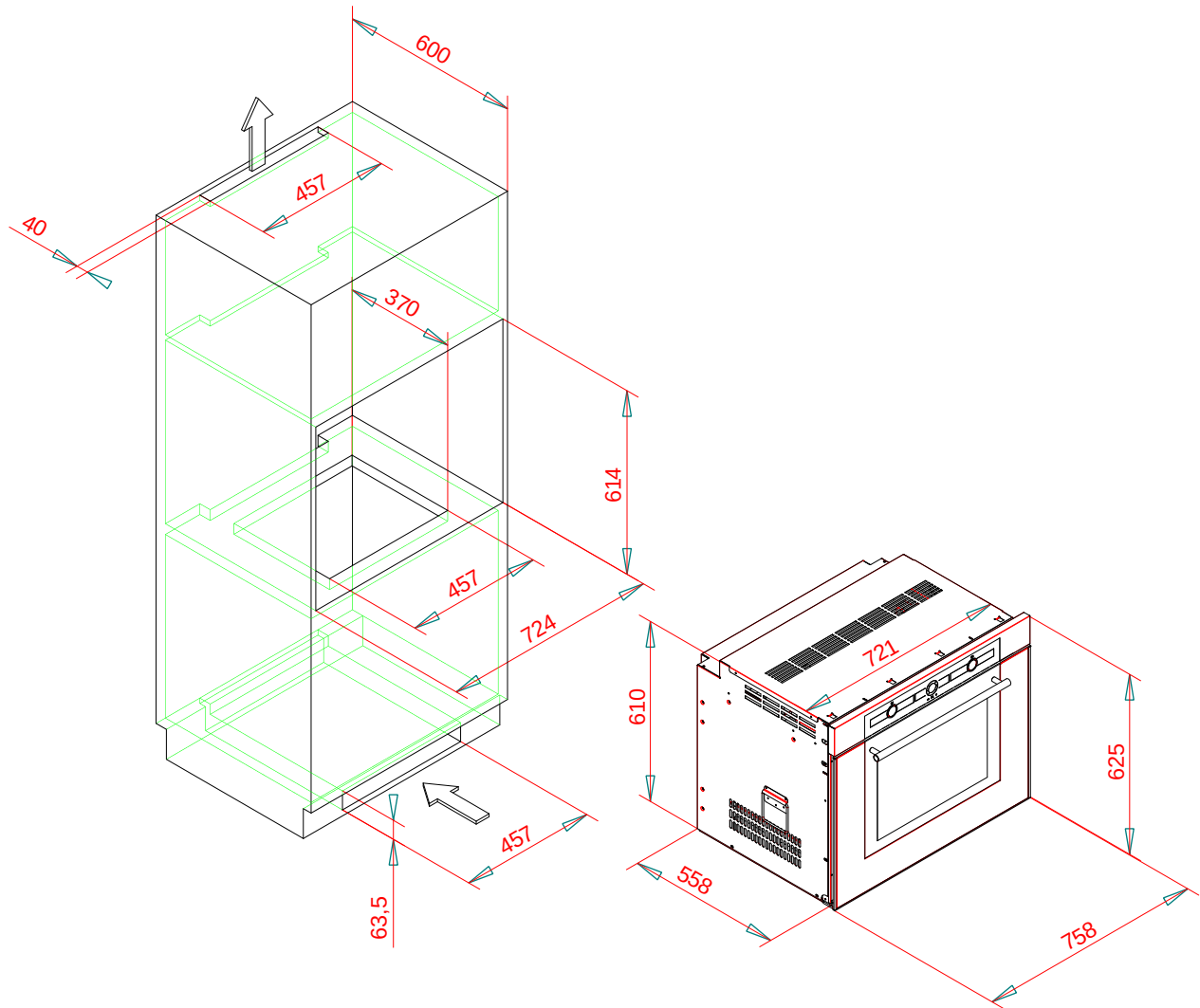
D: 56.5 cm x H: 61.4 cm x W: 72.4 cm

### Cutout Opening

When built under counter, there must be an opening in the rear of the cabinet. Leave 4" all around the cutout.

Additional support may be added to the shelf with the cutout to help support the weight of the oven.

## SOPS76ECO - Single Oven Measurements (wall mounted installation)



### Unit Dimensions

D: 21<sup>7/8</sup>" x H: 24<sup>13/16</sup>" x W: 29<sup>3/16</sup>"

D: 55.5 cm x H: 62.5 cm x W: 75.8 cm

### Cut-Out Dimensions

D: 22<sup>1/4</sup>" x H: 24<sup>3/16</sup>" x W: 28<sup>1/2</sup>"

D: 56.5 cm x H: 61.5 cm x W: 72.4 cm

### Cutout Opening

When mounted in a wall cabinet there must be an opening cut in the base on which the oven sits, and the rear cabinet. Leave 4" all around the cutout.

Additional support may be added to the shelf with the cutout to help support the weight of the oven.

## Preparing the oven cavity



### **WARNING:**

It is important for the performance of the oven and the protection of adjoining cabinets that the following installation preparation is observed:

1. The oven cavity floor should accommodate an opening to allow a satisfactory flow of air to circulate around the appliance.
2. If possible, the rear wall of the oven cavity should also have an opening – it should be clear to allow for improved air circulation around the appliance.

The above steps will greatly reduce the outer oven surface temperatures making the kitchen environment safer. It will also protect both the appliance and the adjoining cabinets.

### **Void Cutout**

If the oven is mounted in a tall or semi-tall cabinet, there must be a minimum gap of  $1\frac{9}{16}$ " (4cm) cut out of the shelf and behind the upper cabinet to allow air to flow freely.

A hole must be cut out in the shelf of the cabinet. Leave 4" of shelf material around the hole. When installing a double oven, additional support must be added to the shelf with the hole. The support must be able to withstand a minimum weight of 245 lbs (111kg) for the 24" double oven and 265lbs (120kg) for the 30" double oven.

If insufficient airflow is provided, the life of the appliance will be shortened.

**NOTE:** Install false backs for storage spaces. This will prevent contents from falling through the vent space. In addition, warm air will not interfere with your stored contents.

### **Securing the oven**

Once correctly wired into (while electrically isolated from) the main power, place the oven into the recess and ensure the appliance is parallel to the front fascia of the enclosure. Use packing under the appliance if necessary. Four screws are supplied to secure the oven to the cupboard cavity. The fixing holes are in the oven's stainless steel trim (visible when you open the oven door). Slide the oven fully into the recess and insert the four screws through the mounting holes and into the cupboard to secure the oven position. We recommend you install the oven flush to the cupboard face. The measurement of the front trim of the oven (20mm) is designed to equal normal cupboard door thickness after allowing the body of the oven to be secured against the cupboard frame.

## G - Electrical wiring instructions



### **WARNING:**

All aspects of the installation must conform with the requirements of the standard North American wiring rules, as well as your local electrical and building codes and regulations, and any other applicable requirements or conditions of your local power supply authority. A licensed electrician must perform the electrical work when installing this appliance. The supply cable and fuse rating must be suitable for the appliance

**240 Volt 60Hz 30AMP single/ 40AMP double service**  
**208 Volt 60Hz 20AMP single/ 40 AMP double service**

### **SEO76 Single Oven**

Condominium Electrical Requirements: 208 Volt, 60hZ, 3460 Watt, 20 AMP

Residential Electrical Requirements: 240 Volt, 60hZ, 4580 Watt, 30 AMP



### **WARNING:**

**Porter&Charles ovens are supplied with a 5" long electrical cable and must be hard wired to the electrical supply. Porter&Charles ovens use Red and Black live wires and Green for ground. A licensed electrician must connect the armour cable and 3 wires into the electrical connection box. The white, or Neutral wire, is not used and must be capped using a marette.**

To avoid power borne interference, this appliance must be installed individually on a separate and distinct final sub-circuit.

### **Note:**

To the electrician – please ensure sufficient supply cable is provided to allow the appliance to be removed from the cavity should any servicing be necessary. This will also allow easy connection of the supply.

### **Voltage supply connection**

To connect the electrical supply:

- 1- Ensure the supply cable and fuse rating are suitable for the appliance (see the electrical loading).
- 2- Remove the cover plate by undoing the screw.
- 3- Fit a suitable entry bush to the conduit entry on the rear left of the appliance (with the rear toward you) and feed the fixed wiring through.
- 4- Connect the wiring to the terminal block using the screw connections provided. Ensure the wires are properly secured to prevent any high resistance electrical connection.
- 5- Replace the cover plate making certain that the supply wiring is clear of any metal work and the screws.

When connected to a sub circuit, protected by a circuit breaker, it is recommended the circuit breaker be the same as the total rating of the appliance.

## H - Warranty

Porter&Charles products are designed and built to the highest standards. We expect your appliances to provide many years of trouble-free enjoyment. In the event of an appliance requiring attention, each appliance is covered by a 2-year warranty from the date of purchase.

Refer to the warranty policy for complete terms and conditions.

Coverage is for costs of parts and labour for appliances in capital cities & metropolitan areas. We reserve the right to charge directly for handling expenses outside the metropolitan region.

Porter&Charles products are supported by a national service support system. Call our customer service department for attention.

**Please keep your invoice to quote should you require service assistance. This will identify your product for our priority service backup. Please attach your invoice to this manual for easy future reference. To register your purchase, you can either complete the section below to mail or fax, or register online at [www.porterandcharles.ca/warranty-information](http://www.porterandcharles.ca/warranty-information).**

Porter&Charles  
871 Cranberry Court  
Oakville, ON L6L 6J7  
Canada

Tel: 905-829-3980  
Fax: 905-829-3985  
Email: [marketing@euro-line-appliances.com](mailto:marketing@euro-line-appliances.com)

For Service & Parts:  
**EURO-PARTS**  
1-800-678-8352

**Important:** Please record details of your purchase below and mail or fax to Porter&Charles

-----cut along line -----

Name: \_\_\_\_\_ Tel No \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City : \_\_\_\_\_ Prov/State: \_\_\_\_\_ Postal Code/ZIP: \_\_\_\_\_

Where purchased: \_\_\_\_\_ Purchase date: \_\_\_\_\_

Items purchased: \_\_\_\_\_

Serial No's: \_\_\_\_\_

Toutes nos félicitations et remerciements pour avoir choisi d'acquérir un appareil ménager [Porter&Charles](#)

Nous sommes convaincus qu'il vous offrira de nombreuses années de service fiable et de belles expériences de cuisine.

Vous trouverez certainement que votre appareil comporte des caractéristiques différentes de celles de votre appareil précédent et c'est la raison pour laquelle il est important que vous lisiez votre manuel d'utilisation et que vous compreniez clairement les diverses fonctions qui s'offrent maintenant à vous. Essayez diverses recettes et profitez pleinement des nouvelles caractéristiques de votre appareil.

Conservez ce manuel pour référence. Au cas où vous décideriez de transférer le titre de propriété de cet appareil, assurez-vous de remettre aussi ce manuel au nouveau propriétaire.

## Table des matières

|    |                                                     |               |
|----|-----------------------------------------------------|---------------|
| A. | Installation – Vérifications et mises en garde..... | Pages 21 - 23 |
| B. | Première utilisation de l'appareil.....             | Page 24       |
| C. | Modes de cuisson et instructions.....               | Pages 25 - 30 |
| D. | Nettoyage et entretien.....                         | Pages 31 - 34 |
| E. | Guide de dépannage .....                            | Page 35       |
| F. | Instructions d'installation.....                    | Pages 36 - 39 |
| G. | Câblage électrique et instructions.....             | Pages 40      |
| H. | Garantie.....                                       | Page 41       |

## **A - Installation – Vérifications et mises en garde**

### **IMPORTANT :**

**Veillez vous assurer que la cavité du four, la ventilation et le filage sont conformes aux spécifications de la section G de ce manuel.**

Tous les travaux électriques (installation ou réparations) doivent être effectués par un électricien diplômé. Le câble d'alimentation et les spécifications des fusibles doivent être adéquats pour le four. Vous ne devez jamais réparer ou remplacer une pièce de cet appareil à moins que ce ne soit spécifiquement mentionné dans ce manuel.

Les trous de ventilation ne doivent jamais être recouverts ou obstrués par quoi que ce soit.

**N'UTILISEZ JAMAIS de papier aluminium pour recouvrir la base du four.**

Placer une feuille d'aluminium au fond du four pour éviter les débordements de liquide n'est pas recommandé. En effet, l'élément chauffant est dissimulé sous la base du four (non visible) et si vous y placez du papier aluminium ou un ustensile en matériau réfléchissant durant la cuisson, la concentration de la chaleur directe ou réfléchie endommagera la surface en émail. Les dommages résultant d'un tel usage ne sont pas couverts par notre garantie.

### **Première utilisation du four**

La première fois que vous allumerez le four, vous pourriez remarquer une légère fumée et une odeur, mais cela devrait se dissiper rapidement.

Si vous remarquez que la fumée est abondante (entendu qu'il n'y a pas d'aliment qui brûle), faites vérifier le four.

**Ne vous servez jamais de votre four pour chauffer votre espace** et ne placez jamais de matériaux combustibles dans le four ou à côté du four.

**Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la cuisine**, alors que votre four est en marche. Ne les laissez pas s'asseoir, grimper ou s'appuyer sur toute partie du four.

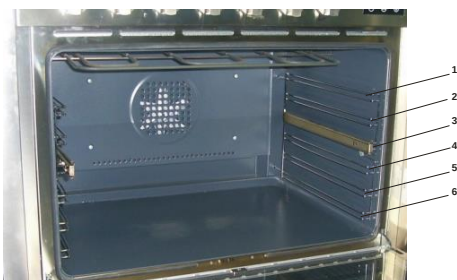
**Ne portez pas de vêtements amples ou synthétiques** qui pourraient s'enflammer facilement alors que vous utilisez le four.

**Utilisez seulement des mitaines sèches.** Évitez des serviettes ou autres chiffons encombrants. Le contact des mitaines humides ou mouillées avec une surface chaude, peut causer des brûlures dues à la vapeur.

**N'utilisez pas les compartiments du four pour entreposer des articles.**

**N'utilisez pas de l'eau pour éteindre de la graisse en feu.** Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle ou utilisez des produits chimiques secs ou autre produit contre le feu.

## Comment placer correctement les grilles du four et la lèchefrite



### Fours 60/76cm.



Les grilles de four peuvent être placés à n'importe quel niveau des grilles latérales

La lèchefrite peut être inséré sur la position des grilles latérales 1, 2, 3, 4 et 5.

Lors de l'insertion de la grille, la colonne montante doit être positionné vers le haut à l'arrière du four.

Les rainures sur les côtés des étagères, vers l'arrière fournissent une stabilité anti-glisement pour Léa grille du four lorsqu'elle est étendu.

### Accessoires

**Votre four devrait vous être livré accompagné des accessoires suivants :**

#### **Four simple**

- 1 plateau en émail pour rails laterales
- 2 grille a feu qu'on peut aussi placer à l'une des positions des rails latéraux.

## **B- Utilisation du four pour la première fois**

Après l'installation, retirez toutes les étiquettes (sauf celles de l'identification ou celles des avertissements) et le matériel d'emballage. Lavez le four et assurez-vous que les surfaces lavées sont bien rincées et essuyées avec un chiffon propre et doux.

### **Combustion de l'huile de protection**

Avant de faire cuire quoi que ce soit dans le four, faites-le préchauffer afin de brûler la mince couche d'huile appliquée pour protéger les éléments pendant l'expédition. La première fois que vous allumerez le four, vous pourriez remarquer une légère fumée et une odeur, ce qui est tout à fait normal et cela devrait se dissiper rapidement.

Choisissez un mode de cuisson et réglez la température du four à 180°C. Gardez la porte du four fermée et laissez chauffer pendant 5 minutes environ.

Répétez la même procédure pour chaque mode de cuisson.

Après avoir complété ces procédures, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes (OFF). Votre four est maintenant prêt à être utilisé.



### **Note importante**

#### **Ventilateur de refroidissement**

Le four est fourni avec un moteur de ventilateur qui sert à réduire la chaleur autour du four. Le moteur du ventilateur est contrôlé par un détecteur qui démarre le ventilateur quand la température atteint le niveau préfixé, et l'arrête quand la température baisse.

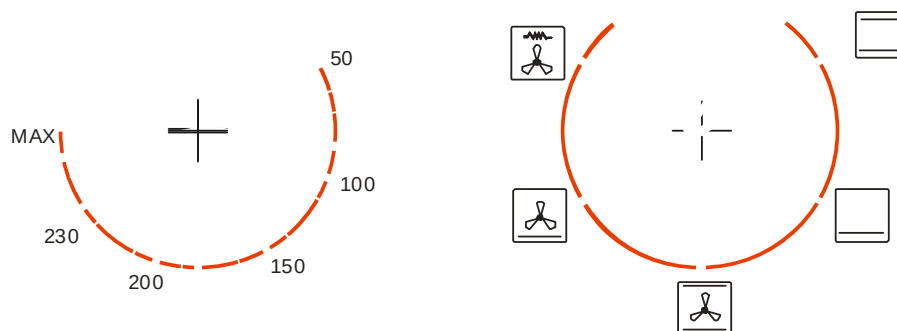
Cet élément protège le four et les armoires adjacentes de tout dommage dû à la température.

#### **Thermostat de sécurité**

Votre four est équipé d'un détecteur de température qui arrêtera automatiquement le four s'il surchauffe. Ce détecteur se trouve sur la paroi arrière du four, à l'intérieur du revêtement, et il ne s'activera qu'en cas de situation extrême. Ce détecteur protège le four et les armoires adjacentes. S'il est activé, il arrêtera le four pendant une période donnée, puis rétablira automatiquement le fonctionnement normal du four. Si ce problème se répète, vous devriez consulter un technicien.

## Fonctions du four

### Control Panel:



Pendant l'utilisation, les appareils deviennent chauds. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants des surfaces de cuisson et à l'intérieur du four. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart.

## C- Modes de cuisson et instructions



**NOTE :** les fonctions de cuisson varient de modèle en modèle. Vous trouverez ci-dessous une description des fonctions disponibles dont certaines ou toutes sont incluses au produit que vous avez acquis.

Le tableau suivant résume les paramètres de fonctionnement de chaque mode de cuisson.

| Function four            | Element grill | Element supérieur | Element inférieur | Elément circulaire | Lamp e four | Moteur de ventilateur |
|--------------------------|---------------|-------------------|-------------------|--------------------|-------------|-----------------------|
| Mode four conventionnel  |               | X                 | X                 |                    | X           |                       |
| Mode Boulangerie         |               |                   | X                 |                    | X           |                       |
| Mode à ventilation       |               | X                 | X                 |                    | X           | X                     |
| Mode Boulangerie+ moteur |               |                   | X                 |                    | X           | X                     |
| grill + moteur           |               |                   |                   |                    | X           | X                     |

## PRÉCHAUFFAGE

Il n'est pas essentiel de préchauffer le four, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous le faites, particulièrement pour les gâteaux et pâtisseries. Les autres mets cuiront aussi bien, mais prendront plus de temps si le four n'est pas préchauffé.

Pour préchauffer plus rapidement le four, sélectionnez le mode Boulangerie+moteur et la température désirée, et dès que le four a atteint le niveau requis, introduisez le mode de cuisson et les fonctions requises pour la tâche.

### Pour préchauffer le four :

- 3- Entrez le mode requis pour le préchauffage.
- 4- Réglez le four à la température désirée.

### Guide de préchauffage (pour un réglage à 180°C )

| Mode de cuisson    | Temps de préchauffage |
|--------------------|-----------------------|
| FOUR CONVENTIONNEL | 15-20 MINUTES         |
| FOUR À VENTILATEUR | 15-20 MINUTES         |

NOTE : Tout aliment ou ustensile de cuisine placé dans le four durant le préchauffage affectera le temps du préchauffage. Le temps de préchauffage peut aussi varier selon les installations.

### MISE EN GARDE

Si vous utilisez un autre mode de cuisson pour un préchauffage rapide, assurez-vous de régler le mode de cuisson désiré avant de placer les aliments dans le four.

CONSEIL : Pour contrebalancer la perte de chaleur suite à l'ouverture du four pour y placer les aliments, préchauffez le four à 10-20°C plus haut, puis réduisez la température de votre cuisson.

Préchauffez toujours le four quand vous faites cuire plusieurs plats et mets à la fois.

**Guide de rôtissage.** Les tableaux qui suivent ne sont que des guides. Les températures et les temps de cuisson peuvent varier selon les goûts individuels.

| Type de viande<br>450 gramme. = 1lb<br>(Approx.) | Coupes de viande                            | Temps par lb                | Température du four<br>°C                                               |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Boeuf                                            | Côtes, surlonge                             | 60 minutes pour 2lbs        | 180 <sup>0</sup> – 200 <sup>0</sup>                                     |
|                                                  | roulée, haut de longe,<br>surlonge New York | 40 minutes pour 2lbs        | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup>                                     |
| Veau                                             | Épaule ou patte (avec<br>os ou roulé)       | 40-50 minutes pour<br>2lbs. | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup>                                     |
| Agneau                                           | Patte, épaule (longe<br>ou roulé)           | 40-50 minutes pour<br>2lbs  | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup>                                     |
| Porc                                             | Longe de patte                              | 90 minutes pour 2lbs.       | 220 <sup>0</sup> -230 <sup>0</sup> / 180 <sup>0</sup> -200 <sup>0</sup> |

Les pattes de porc doivent être cuites à une température plus élevée pendant les 15-25 premières minutes, puis réduisez la température pendant le reste de la cuisson.

| Type de volaille | Grandeur du morceau de volaille | Temps par lb                                | Température du four °C              |
|------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|
| Poulet           | Entier ou en morceaux           | 30 minutes par lb.                          | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> |
| Canard           | 3lb – 4.1lb                     | 30 minutes par lb.<br>+ 35 minutes supp.    | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> |
| Dinde            | 5.4lb – 21lb                    | 40-50 minutes par lb.<br>+ 35 minutes supp. | 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> |

Les dindes doivent être bien badigeonnées et retournées durant la cuisson.

| Type de poisson | Coupes de poisson   | Temps par lb       | Température du four °C |
|-----------------|---------------------|--------------------|------------------------|
| Poisson         | Entier ou en filets | 10 minutes par lb. | 170-190°C              |

En Mode Four Conventionnel, le poisson doit être couvert pendant les premiers  $\frac{3}{4}$  du temps de cuisson afin qu'il retienne son humidité.

#### Guide de cuisson des produits de boulangerie.

Les tableaux qui suivent ne sont que des guides. Les températures et les temps de cuisson peuvent varier selon les goûts individuels.

| Température °C                      | Temps (général)   | Produits de boulangerie                                                         |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 130 <sup>0</sup> et en-dessous      | Très lent         | Petites meringues, pavlova, crème anglaise, réchauffement                       |
| 130 <sup>0</sup> - 150 <sup>0</sup> | Lent              | Gâteau aux fruits riche ou léger                                                |
| 150 <sup>0</sup> - 180 <sup>0</sup> | Moyen             | Mets cuisinés, gâteau au beurre                                                 |
| 180 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | Moyennement chaud | Petits gâteaux au beurre, gâteau éponge, biscuits, pain de viande, poisson cuit |
| 200 <sup>0</sup> - 230 <sup>0</sup> | Chaud             | Rouleau suisse, pâtés, vol-au-vent, croûte                                      |
| 230 <sup>0</sup> et plus            | Très chaud        | Scones, Choux à la crème                                                        |



#### DÉCONGÉLATION

Vous pouvez décongeler n'importe quel aliment à l'aide du Mode Convection-Ventilation (Fan Forced Convection). Il est mieux de ne pas sélectionner de température (0 degré) quand vous utilisez cette fonction, en tous cas il est possible de sélectionner une temp entre 40/60°C

En règle générale, le temps de décongélation de la viande est d'environ 15-20 minutes par kilogramme.



### MODE FOUR CONVENTIONNEL

Dans ce mode traditionnel, la chaleur du four provient du haut du four ainsi que du bas et convient surtout quand on utilise une seule étagère pour la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez vos aliments afin que le haut de votre plat soit au centre du four.

Si vous prévoyez utiliser plus qu'une étagère, préchauffez le four et placez les étagères afin de permettre le plus de circulation de la chaleur que possible.

Selon les aliments à cuire, vous aurez probablement à réarranger la position des plats pendant la cuisson.

- 5- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 6- Choisissez le Mode Conventionnel.
- 7- Réglez le four à la température désirée.
- 8- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.

#### CONSEIL :

Si vous utilisez de l'eau pendant la cuisson (eau placée dans un plat à l'intérieur du four) l'eau s'évaporerait dans le four. Mais si vous employez le Mode ventilation, le niveau de condensation sera réduit puisque toute la vapeur sera recirculée et s'évaporerait durant le cycle de cuisson.

### NOTE :

**Éloignez-vous du four quand vous ouvrez le four, car la vapeur s'échappe rapidement et pourrait vous brûler.**



### MODE BOULANGERIE

Dans ce mode classique, la chaleur du four provient d'en dessous du compartiment du four. Ce mode convient surtout aux aliments qui nécessitent une base bien cuite et le haut à peine doré.

- 1- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 2- Choisissez le Mode BOULANGERIE.
- 3- Réglez le four à la température désirée.
- 4- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.



### MODE À VENTILATION

Dans ce mode à ventilation, la chaleur du four provient du haut du four ainsi que du bas et elle est ventilée pour mieux circuler dans le four et donner rapidement de meilleurs résultats. Ce mode convient à la boulangerie et à la cuisson de mets délicats, gâteaux, pâtisseries, biscuits, pâte à pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, réglez le thermostat à 150-180 degrés – selon la recette utilisée.



### MODE BOULANGERIE + MOTEUR

Dans ce mode, la chaleur du four provient du bas du four et elle est ventilée pour mieux circuler dans le four et donner aux aliments une texture croustillante et sèche à l'extérieur, particulièrement quand il s'agit de Pizza, de pâtisserie ou autres mets où vous désirez que la base soit bien cuite. Le mode HIGH BAKE est aussi excellent pour réchauffer les aliments.

- 5- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 6- Choisissez le Mode HIGH BAKE.
- 7- Réglez le four à la température désirée.
- 8- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.



### MODE GRIL À VENTILATION

Gril et ventilation se combinent pour offrir une chaleur directe et une circulation de l'air chaud, ce qui donne l'apparence et la saveur d'une vraie rôtisserie : un extérieur croustillant et une viande juteuse. La chaleur infrarouge directe de l'élément du gril est circulée par le ventilateur et facilite la cuisson. Les viandes doivent être placées aussi près que possible du centre du four.

Le Mode FAN GRILL a été mis au point pour remplacer le gril avec porte du four ouverte et offre les avantages suivants, comparativement au gril conventionnel :

- Les aliments sont généralement plus juteux.
- La saveur de la rôtisserie est rehaussée.
- Les fumées de la cuisson au gril passent par les événements du four.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de retourner les viandes une seule fois.

- 1- En mode FAN GRIL, la porte du four doit rester fermée.
- 2- Placez les aliments sur l'étagère et le plateau de gril, aussi près que possible du centre du four (assurez-vous que l'étagère de gril est mise en position haute pour une meilleure circulation de l'air).
- 3- Choisissez le Mode FAN GRILL.
- 4- Réglez le four à la température désirée (voir note ci-dessous et référez-vous au Guide des températures du Mode FAN GRILL).
- 5- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.

NOTE : Un grand plateau à gril ou un plat à rôtissage trop grand peut restreindre la circulation de l'air dans le four. Afin d'empêcher l'humidité de se condenser dans les sections plus fraîches du four (en bas), préchauffez le four pendant 10 minutes, en Mode CONVENTIONAL OVEN ou HIGH BAKE, avant d'activer le gril Fan grill).

NOTE : Le réglage de la température en Mode FAN GRILL ne doit pas dépasser 200°C.

**Guide de cuisson au gril (Fan Grill)**

Les tableaux de cuisson ne constituent qu'un simple guide. Les températures et la durée de la cuisson varient bien sûr selon les goûts individuels.

| Type de viande/volaille/poisson         | Température du four °C              | Durée approximative de la cuisson |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Poulet – Entier                         | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 30 minutes par lb                 |
| En morceaux                             | 185 <sup>0</sup> - 195 <sup>0</sup> | 15-20 minutes                     |
| Agneau - longe/Carré                    | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 25 minutes par lb                 |
| Côtelettes – à point/saignant           | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-12 minutes                     |
| Côtelettes – à point                    | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 14-16 minutes                     |
| Boeuf - Steak – saignant                | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 6-8 minutes                       |
| Steak – à point                         | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 8-12 minutes                      |
| Steak – bien cuit                       | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 12-15 minutes                     |
| Côtelettes de porc–<br>à point/saignant | 190 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | 6-10 minutes                      |
| à point                                 | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-12 minutes                     |
| bien cuit                               | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 12-15 minutes                     |
| Bacon                                   | 190 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | 5-6 minutes                       |
| Saucisses - minces                      | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 8-10 minutes                      |
| épaisses                                | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 12-14 minutes                     |
| Filets de poisson– roulé                | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-12 minutes                     |
| En filet – épais                        | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 10-12 minutes                     |
| Entier                                  | 190 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | 15-30 minutes                     |
| Légumes tranchés                        | 180 <sup>0</sup> - 190 <sup>0</sup> | 20-30 minutes                     |
| Tomates en moitié                       | 190 <sup>0</sup> - 200 <sup>0</sup> | 6-8 minutes                       |
| Mets à base de mie de pain              | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 20-30 minutes                     |
| Pâtes alimentaires                      | 175 <sup>0</sup> - 185 <sup>0</sup> | 20-30 minutes                     |

## D - Nettoyage et entretien



### 1. Nettoyage et entretien

Il est essentiel de bien nettoyer et entretenir votre four si vous voulez qu'il conserve son aspect et sa durabilité.

NOTE : Si vous êtes sensible aux produits chimiques, prenez les mesures nécessaires pour vous protéger telles que porter des gants durant le nettoyage du four. Le nettoyage de routine doit toujours se faire quand le four est éteint, c'est-à-dire à la température ambiante.

**N'utilisez jamais de produits acide ou caustiques, de poudres abrasives ou de tampons à récurer sur l'intérieur ou l'extérieur du four.** Ces produits risquent de décolorer ou d'endommager le fini de l'appareil. Si un produit acide, caustique ou abrasif vient en contact avec le four, rincez immédiatement les surfaces à l'eau en faisant attention de ne pas vous blesser dans le cas où la surface serait chaude.

À chaque utilisation du four, il y aura des taches de sauce à la surface, des débordements de liquide, etc., et si ces aliments contiennent des substances acides ou des sucres, elles risquent de décolorer ou d'endommager le fini émaillé. L'intérieur du four en émail est robuste et résistant à l'usure et à la décoloration, mais pour lui conserver son bel aspect vous devez essuyer immédiatement ces dépôts. Si le four est encore chaud, essuyez quand même en prenant soin de ne pas vous brûler. Quand le four est complètement refroidi, lavez bien l'endroit affecté à l'eau tiède et avec un détergent doux non abrasif et rincez bien.

### 2. Entretien de l'acier inoxydable

Aucun métal n'est indestructible et si l'on veut conserver son fini et son bel aspect, il faut suivre les procédures suivantes :

Ne laissez jamais des articles en acier inoxydable non lavés. N'utilisez pas d'abrasif ou de tampon à récurer. Lavez plutôt fréquemment à l'eau tiède et séchez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon doux. Vous pouvez ajouter un savon doux à votre eau, mais si vous en mettez trop, cela peut produire un dépôt trouble sur la surface, que vous pourrez faire disparaître en polissant l'acier. Le secret est de toujours utiliser une eau propre et de bien rincer la surface. Ne laissez jamais une surface en acier inoxydable sécher d'elle-même.

### 3. Posez vos ustensiles de cuisson seulement sur les étagères de four.

Les autres surfaces telles que les bordures ne sont pas totalement résistantes aux matériaux durs et à la chaleur et pourraient être endommagées par un tel usage.

#### 1. Produits recommandés

Un détergent doux, de l'eau tiède et un chiffon propre et doux donnent de bons résultats pour un lavage normal. De l'ammoniaque diluée et de l'eau suffisent à enlever des résidus adhésifs ou des dépôts sur les surfaces. L'huile d'eucalyptus (en petite quantité) aide aussi à enlever des résidus adhésifs. Les produits à base d'alcool ne sont pas recommandés (ex. : méthylet, etc.). Vous pouvez aussi utiliser des produits et crèmes nettoyantes, sans abrasif, en petite quantité pour faire disparaître les graisses et les saletés. Après le lavage, rincez toujours la surface abondamment et essuyez avec un chiffon propre et doux.



**Note :** Pour les surfaces en acier inoxydable, **PORTER&CHARLES** recommande les produits 3M ou Advance. D'autres marques de produits spécifiques pour l'acier sont aussi disponibles sur le marché. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou autre tampons abrasifs. Ces tampons abrasifs endommageront le fini brossé de l'acier et leurs fibres de métal risquent laisser des traces de rouille. Les produits de polissage abrasifs ne sont pas recommandés non plus.



#### **AVERTISSEMENT:**

N'utilisez pas de produits nettoyants acides ou caustiques ou de produits abrasifs sur l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.

### **6. Nettoyage de routine**

Vérifiez que toutes les commandes sont à la position OFF et que le four est froid. Si la surface est en acier brossé, essuyez dans le sens du grain de l'acier.

Pour laver l'intérieur du four, ouvrez complètement la porte ou retirez-la (voir page suivante) pour avoir un meilleur accès à l'intérieur. Vous pouvez soulever et sortir les étagères et les supports d'étagères en dévissant les vis à main, puis les laver manuellement ou au lave-vaisselle.

Si vous utilisez des produits nettoyants pour four, assurez-vous qu'ils ne sont pas caustiques, suivez les instructions du fabricant et évitez tout contact avec les éléments chauffants, le joint en caoutchouc de la porte et les surfaces extérieures.

Après le lavage, rincez abondamment et essuyez avec un chiffon propre et doux.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.



**NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR VAPEUR PORTABLE POUR NETTOYER LE FOUR**

## Panneaux auto-nettoyants

### Comment les panneaux autonettoyants fonctionnent.

Les panneaux four auto-nettoyant passent par un processus d'émaillage spécial qui crée finalement une surface rugueuse (c'est le côté qui doit faire face vers l'extérieur dans le four). En raison de la structure de la surface, il est extrêmement poreuse et attire l'oxygène. Lorsque les éclaboussures de graisse frappent cette surface se propage immédiatement. De cette façon, l'oxydation immédiate de la graisse se produit, et finalement elle disparaît quand le four est d'usage général, à des températures de cuisson standard. Les panneaux autonettoyants sont situés sur les côtés et à l'arrière du four, et sont conçues pour faire face aux taches grasses de manière très efficace. Pour les taches sur le fond du four, sont des causes habituelles de sucre ou d'amidon débordements.

Les panneaux de nettoyage auto sont fabriqués en utilisant un procédé d'émaillage spécial

La base du four doit nettoyer en utilisant de l'eau savonneuse

**ATTENTION:** Ne jamais utiliser des films de silicone (à ongles ou nettoyeurs) sur panneaux autonettoyants - ils seront rendus inutiles. De même, ne jamais essayer de laver avec un détergent, ou utiliser de nettoyeurs abrasifs sur les panneau

### Retrait de la porte du four (modèles à porte escamotable seulement)

On peut enlever la porte, mais nous vous recommandons de faire appel à un technicien.

Pour enlever la porte du four :

- 2- Ouvrez complètement la porte et alignez les trous entre le four du haut et du bas. Insérez la goupille fournie.
- 3- Soulevez légèrement la porte en tenant les côtés de la porte et en vous assurant que la goupille de sécurité demeure sur les crochets. Cela devrait décrocher la charnière du cadre du four.
- 4- Continuez à soulever la porte tout en la tirant vers vous. Lors du déplacement de la porte, ne délogez pas la goupille. Si la goupille est délogée, la charnière devra être fermée à la main et la goupille ré-insérée sur le crochet, avant de replacer la porte du four.
- 1- Tenez la porte penchée, tout près du four, faites glisser les charnières dans le cadre du four en vous assurant que de chaque côté, le bras recourbé du haut s'imbrique dans la fente du haut et que le bras du bas s'imbrique dans la fente du bas.
- 2- Poussez les charnières aussi loin que vous le pouvez et assurez-vous que le bras du bas s'engage dans la plaque montée sur le cadre du four.
- 3- Ouvrez la porte complètement et enlevez les goupilles de sécurité (conservez-les pour usage futur). Vous aurez peut-être à pousser vers le bas les attaches, si elles ne se décrochent pas d'elles-mêmes. La porte devrait maintenant s'ouvrir normalement.



## Remplacer ampoule



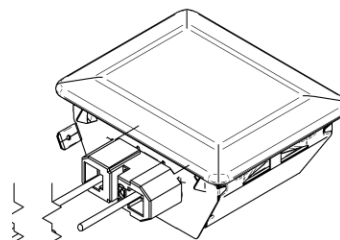
### AVERTISSEMENT:

Assurez-vous que l'appareil est ensorcelé avant de remplacer l'ampoule pour éviter la possibilité de blessures

- 4- Le globe de l'ampoule se trouve derrière le couvercle en verre et est un type de vis-à.

Pour changer un globe de lumière:

- 1 - lever doucement le couvercle en verre seulement.
- 2 - Retirez le globe de lumière et pousser dans un globe de remplacement.
- 3 - Remettre le couvercle en verre s'assurer qu'il s'adapte correctement en place.



### NOTE:

Ampoule recommandée: halogène 40w/230V

## E - Guide de dépannage

| Symptôme                                                                                                            | Remède                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four n'est pas alimenté électriquement                                                                           | La ligne principale a-t-elle été déconnectée ?<br>Le fusible ou le disjoncteur ont-ils défailli ?<br>Vérifiez le boîtier du disjoncteur. |
| Le four est alimenté électriquement, mais il ne fonctionne pas                                                      | Le four est peut-être en mode AUTO (voir cuisson programmée AUTO)                                                                        |
| Le four est allumé, mais il ne chauffe pas                                                                          | Le four est peut-être en mode AUTO La température a été réglé à OFF<br>Le Mode est en sélection incorrecte                               |
| Le joint de porte en caoutchouc comporte un espace en bas de la porte, les extrémités du joint ne se rejoignent pas | Correct – les portes sont conçues de cette manière à des fins de ventilation du four                                                     |
| L'afficheur clignote, est seulement illuminé en partie, ou passe d'un cycle à un autre                              | Arrêtez le four en le mettant à OFF, attendez 30 secondes et remettez-le en marche (ON). Remettez l'horloge à l'heure.                   |

## **F - Instructions d'installation**

### **INFORMATIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR**

Veuillez toujours employer les poignées du four pour le déplacer.

Quand le four est à moitié encastré dans l'armoire, vous pouvez retirer les deux poignées en dévissant les quatre vis de fixation.

Ne soulevez jamais le four en le tenant par la porte, car vous endommagerez le four

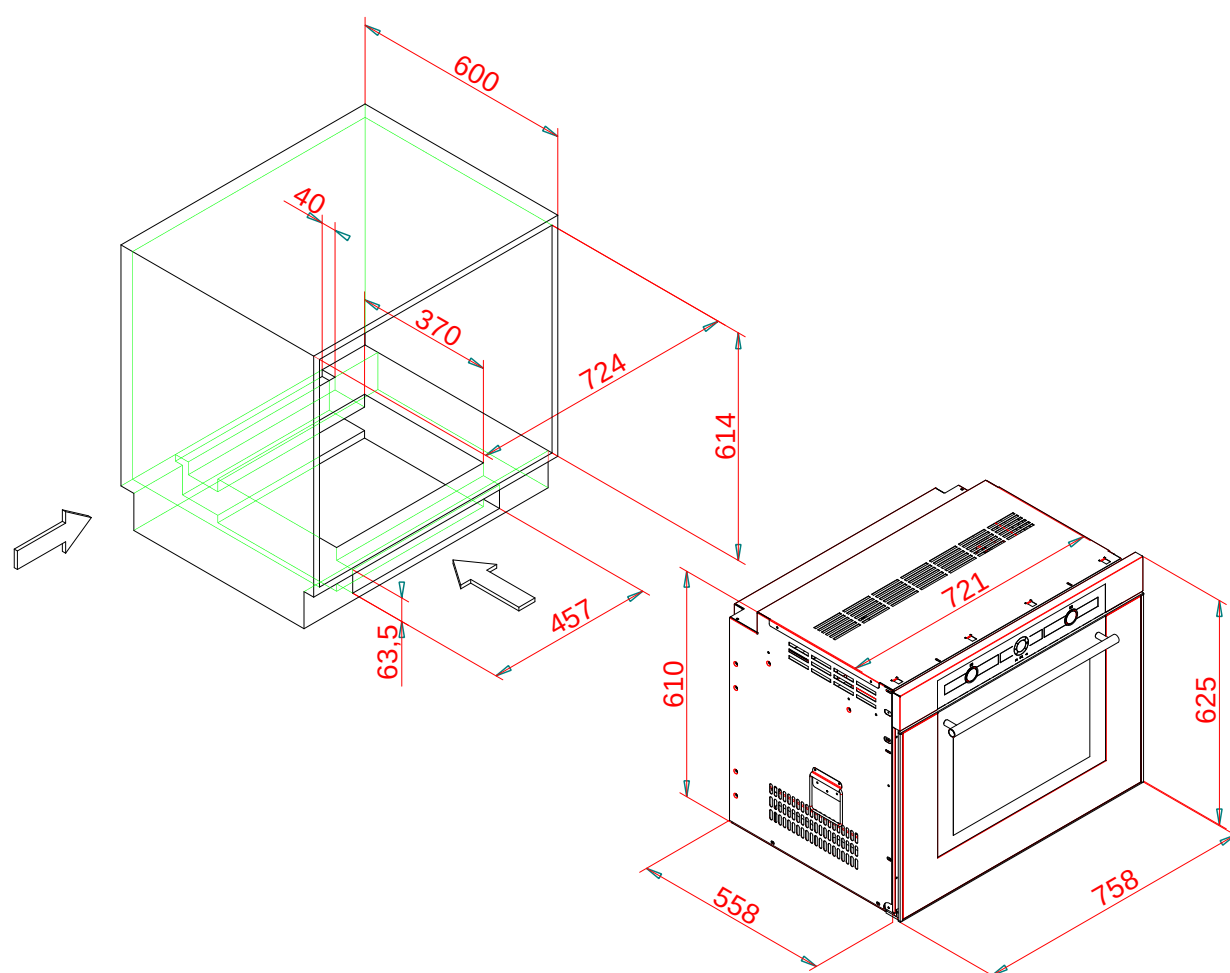
**MISE EN GARDE :** L'installation doit respecter les normes nord-américaines ainsi que les règlements locaux régissant l'électricité et la construction. Votre four doit être installé et mis à la terre par un électricien/technicien diplômé.

L'installation incorrecte du four par votre fabricant de cuisine peut affecter le fonctionnement du four et conséquemment invalider votre garantie. Nous vous recommandons fortement de vous assurer que la cavité du four et la ventilation soient préparées tel que décrit et selon les spécifications qui suivent. Cela est crucial pour l'apparence et la performance du four et pour votre sécurité.

#### **Mesures**

Prenez bonne note que toutes les dimensions sont en millimètres (mm.) et qu'elles ne permettent qu'une petite marge d'erreur. Les découpages doivent donc être précis et carrés. Pour vous assurer que l'armoire est bien finie, les rebords doivent être coupés au carré et libres de tout copeau de bois.

## SOPS76ECO - Four Simple (installation sous comptoir)



### Unit Dimensions

D: 21 7/8" x H: 24 3/16" x W: 29 3/16"

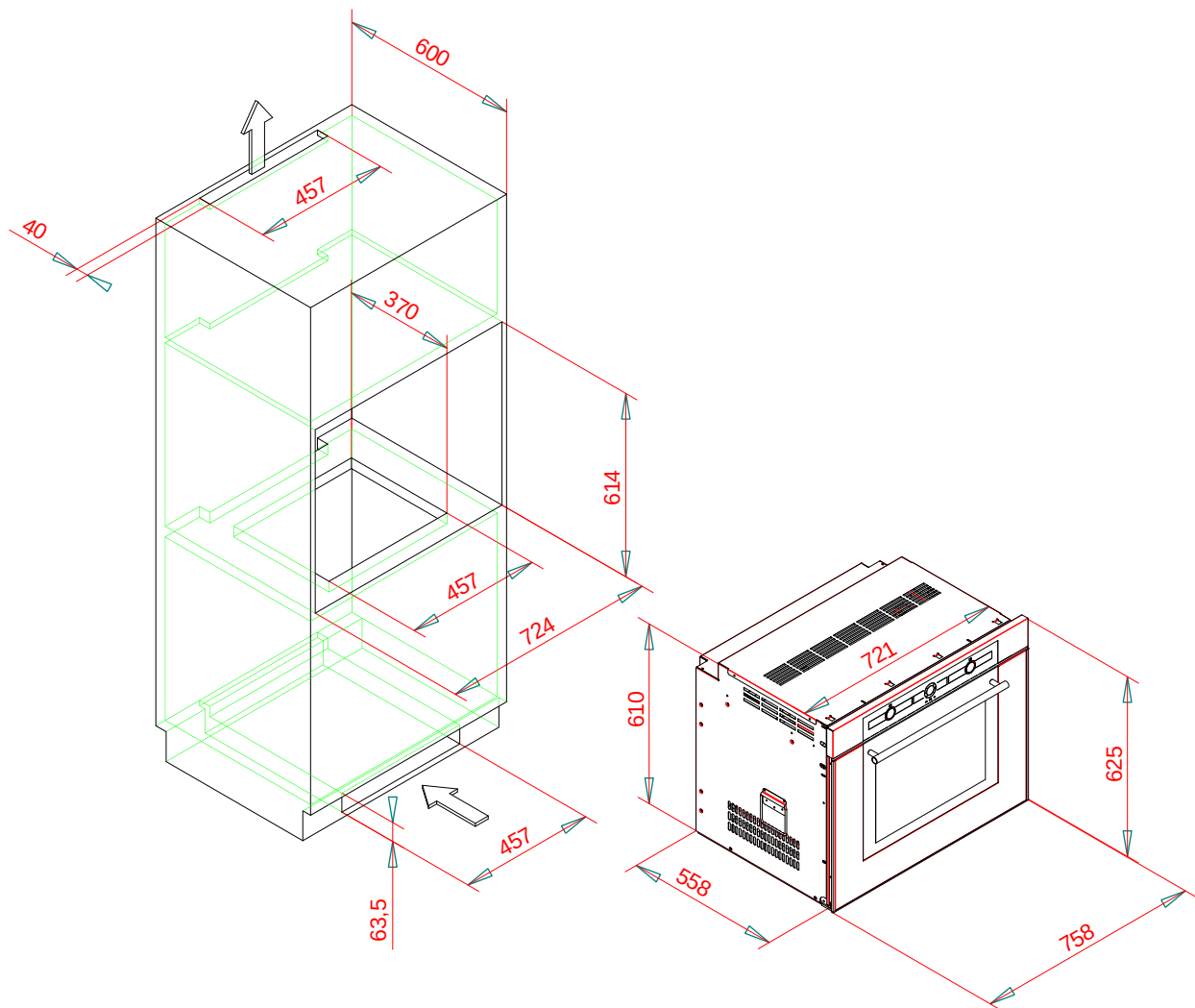
D: 55.5 cm x H: 62.5 cm x W: 75.8 cm

### Cut-Out Dimensions

D: 22 1/4" x H: 24 3/16" x W: 28 1/2"

D: 56.5 cm x H: 61.4 cm x W: 72.4 cm

## SOPS76ECO - Four Simple dimensions (installation murale)



### Unit Dimensions

D: 21<sup>7/8</sup>" x H: 24<sup>13/16</sup>" x W: 29<sup>3/16</sup>"

D: 55.5 cm x H: 62.5 cm x W: 75.8 cm

### Cut-Out Dimensions

D: 22<sup>1/4</sup>" x H: 24<sup>3/16</sup>" x W: 28<sup>1/2</sup>"

D: 56.5 cm x H: 61.5 cm x W: 72.4 cm

## Préparation de la cavité de l'armoire :

### INFORMATIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les poignées doivent être utilisés pour DÉPLACER LE FOUR.

Lorsque le four est DEMI monter dans l'armoire, il est possible de retirer les deux poignées en dévissant les quatre vis de fixation.

**NE PAS LEVER FOUR PAR LA PORTE AVANT** car cela endommagerait le four

Nous recommandons de monter les fours sur des socles ou plinthes (voir page précédente) et de les installer de niveau avec les armoires adjacentes (référez-vous au paragraphe ci-dessous intitulé).



### MISE EN GARDE

#### AVERTISSEMENT :

L'installation doit se conformer aux normes en Amérique du Nord des règles de câblage, ainsi que vos codes et règlements et aux autres exigences applicables électriques et de construction locaux. Votre appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié et agréé.

Une mauvaise installation de l'appareil, résultant de la teneur de cuisine ne suit pas les spécifications détaillées d'installation, peut affecter les performances de l'appareil. Fours mal installés peuvent invalider la garantie et nous recommandons fortement que la cavité du four et la ventilation être préparés, comme décrit dans les spécifications suivantes. Ceci est critique pour l'aspect, le rendement du four et à la sécurité .

#### Mesures

S'il vous plaît noter que toutes les dimensions fournies sont en millimètres ( mm. ) Les tailles permettent qu'une faible marge d'erreur de sorte que toutes les découpes doivent être précis et carré. Pour assurer l'armoire est bien fini, les bords coupés doivent également être carré et pris soin de s'assurer que les arêtes de coupe sont libres de copeaux.

## G - Câblage électrique instructions



### MISE EN GARDE :

Tous les aspects de l'installation doivent être conformes aux exigences des règles de câblage standards nord-américaines, ainsi que vos codes et règlements électriques et de construction locaux, et d'autres exigences ou conditions applicables de votre autorité d'alimentation locale. Un électricien qualifié doit effectuer les travaux d'électricité lors de l'installation de cet appareil. Le câble d'alimentation et le calibre du fusible doivent être adaptés à l'appareil.

### SOPS76 Four simple

Appartement Exigences électriques: 208 volts, 60Hz, 3460 Watts, 20 AMP

Résidentiel Caractéristiques électriques: 240 volts, 60Hz, 4580 Watts, 30 AMP



### MISE EN GARDE :

**Fours [Porter&Charles](#) sont fournis avec un câble électrique 5 'et doivent être câblés à l'alimentation électrique. Fours [Porter&Charles](#) utilisent fils rouge et noir vivants et vert pour la terre. Un électricien qualifié doit connecter le câble d'armure et 3 fils dans la boîte de connexion électrique**

**. Le fil blanc, ou neutre n'est pas utilisé, et doit être plafonné en utilisant une Marette.**

Pour éviter les interférences puissance d'origine, cet appareil doit être installé séparément sur un sous-circuit final distinct.

Remarque:

Pour l'électricien - s'il vous plaît assurer que le câble d'alimentation suffisante est prévue pour permettre que l'appareil soit retiré de la cavité devrait tout l'entretien nécessaire.

Cela permettra également une connexion facile de l'alimentation.

Raccordement de l'alimentation de tension

Pour connecter l'alimentation électrique:

1 - Vérifiez que le câble d'alimentation et un fusible notes sont adaptés à l'appareil (voir la charge électrique).

2 - Retirez le couvercle en dévissant la vis.

3 - Monter un buisson d'entrée appropriée à l'entrée du conduit sur la gauche à l'arrière de l'appareil (à l'arrière vers vous) et nourrir le câblage fixe à travers.

4 - Raccorder le câblage du bornier à l'aide des vis de fixation fournis. S'assurer que les fils sont correctement pour empêcher toute connexion électrique à haute résistance.

5 - Remettre le couvercle en s'assurant que le câblage d'alimentation est clair de toute le travail du métal et les vis.

Lorsqu'il est connecté à un circuit secondaire, est protégé par un disjoncteur, il est recommandé de le disjoncteur soit la même que l'intensité totale de l'appare

## H - Garantie

Les produits **Porter&Charles** sont conçus et fabriqués selon les normes de qualité les plus élevées et nous nous attendons à ce que vos appareils ménagers vous offrent de nombreuses années de service sans aucun problème. Chacun de nos appareils est protégé par une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat.

Pour une description complète des modalités et conditions de la garantie, référez-vous à notre politique de garantie.

La couverture de garantie concerne le coût des pièces et de la main d'œuvre dans les capitales et les régions métropolitaines. Nous nous réservons le droit de facturer directement pour les dépenses de manutention à l'extérieur des régions métropolitaines.

Les produits **Porter&Charles** sont soutenus par un système national de service.

N'hésitez pas à appeler notre Service à la clientèle pour toute question ou commentaire.

**Veillez conserver votre facture **Porter&Charles** car vous en aurez besoin pour identifier votre appareil en cas de besoin d'assistance ou de service. Agrafez tout simplement votre facture à ce manuel pour référence rapide et pratique.**

**Porter&Charles**  
871 Cranberry Court  
Oakville, ON L6L 6J7  
Canada

Tel: 905-829-3980  
Fax: 905-829-3985  
Email: [marketing@euro-line-appliances.com](mailto:marketing@euro-line-appliances.com)

Service et pièces de rechange :

### **EURO-PARTS**

1-800.678-8352

**Important :** Veuillez inscrire les détails de votre achat ci-dessous et les envoyer ou les télécopier à : **Porter&Charles**

-----coupez le long de cette ligne -----

Nom : \_\_\_\_\_ No de téléphone : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville/banlieue : \_\_\_\_\_ Province : \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_

Lieu d'achat : \_\_\_\_\_ Date d'achat \_\_\_\_\_

Appareils achetés: \_\_\_\_\_

Numéro(s) de série: \_\_\_\_\_