



Porter & Charles

SOPS76PS
30" Built-In Multi-function Electric Oven

2020 User Manual (EN) & Mode D'emploi (FR)

Congratulations on the purchase of your  appliance.

We are sure it will provide you with 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 onto the new owner.

Contents

A -	Installation check and warnings	Page 3 - 5
B -	Using the appliance for the first time	Page 6
C -	Control panel display operation	Page 7 - 17
D -	Cooking modes and instructions	Page 18 - 24
E -	Cleaning and maintenance	Page 25 - 29
F -	Trouble shooting guide	Page 30
G -	Installation instructions	Page 30 - 33
H -	Electrical wiring diagrams and instructions	Page 34 - 36
I -	Warranty	Page 37

A - Installation check and warnings

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions.

The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.



WARNING

- This appliance can be used by children 8 years of age and older and also persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under supervision or have been given instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
 - Children less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
 - Do not let children play with the appliance.
 - Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
 - Keep children and pets away from the appliance when in operation or when it cools down.
- Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
 - Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.



WARNING

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

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.



IMPORTANT:

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

A licensed electrician must perform the 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.

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.

Don't 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 only dry pot holders

Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not allow pot holders to touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth when handling hot cooking utensils in 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 or flames should be smothered using 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 pair of Retractable Slide Runners fitted to upper position and capable of being moved to any selected position as required
- 1 x Deep Enameled Roasting Pan with dual height reversible Grill Rack insert – which must be positioned on its shelf support, then ready for sliding into side rack positions or fitting onto Retractable Slide Runner
- 2 x Wire Oven Shelves that can be fitted into Retractable Slide Runners or for sliding into side rack positions
- **Note:** Additional Retractable Slide Runners are available as an optional extra and can be fitted at any time
- **Note:** Additional oven shelves and pans are available as optional extras

The oven shelf support consists of 6 positions. Always remember to position the racks before warming up the oven, and remove all the shelves and roasting pan before cleaning operation.

The slide runners can be positioned on shelf positions 2 to 6.

How to correctly place the oven shelves and roasting pan



The retractable slide runners can operate on shelf positions 2 to 6. The wire shelves can be inserted at any shelf position, or on the retractable slide runner.

The roasting pan must be inserted on the oven shelf.

When inserting the wire shelf, the riser should be positioned upwards at the rear of the oven. The grooves on the sides of the shelves, toward the rear provide an anti-slide stability for the oven shelves when extended.

The retractable slide runners can be inserted on any shelf position by clipping or unclipping them between the upper and lower rail of each shelf position.

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.



NOTE: Oven will not operate unless time clock is set

The clock will require setting when you first turn on the power (or following a power failure) See electronic control panel instructions.

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 during shipping. The first time you heat up the oven (or grill), the oil will give off smoke, which is perfectly normal.

– **Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.**

Select one cooking mode and set the oven temperature to 180°C. With the oven door closed, leave for approximately five 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:

On oven start up or possibly at other times, due to electricity supply deviations – the programmer may freeze on a function – if this occurs we recommend that, after checking other solutions without success, the power supply be disconnected from the appliance for a few minutes, then reconnected. This may result in clearing the frozen function, allowing you to reset the clock for normal operation.

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 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.

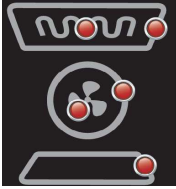
TOUCH-CONTROL KEYS

The “touch-control” keys are operated by the fingers (just touching the key). When using touch controls, it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

C- Control Panel

ICON	NAME	DESCRIPTION
	Childlock on	Touch and hold for 4 seconds to switch the childlock off
	Childlock off	Touch and hold for 4 seconds to switch the childlock on
	Start	Touch and hold for 2 seconds to start cooking
	Stop	Touch and hold for 2 seconds to stop cooking
	Temperature and time increase	Touch and hold until the required temperature and time is reached
	Temperature and time decrease	Touch and hold until the required temperature and time is reached
	Back	Touch to return to the previous screen - shows on the cooking menu screen when a program has not started

ICON	NAME	DESCRIPTION
	Ok	Touch to confirm settings. The icon will show the green tick for one second before proceeding to the next menu screen.
	Ok	Touch to confirm and start the countdown
	Light on	Touch to switch the light off – shows when a program is running
	Light off	Touch to switch the light on – shows when a program is running. The light remains off during the self cleaning operations.
	Minute minder	Touch to open the minute minder menu screen
	Cooking timer	Touch to open the cooking timer menu screen.
	Settings	Touch to open the settings menu screen

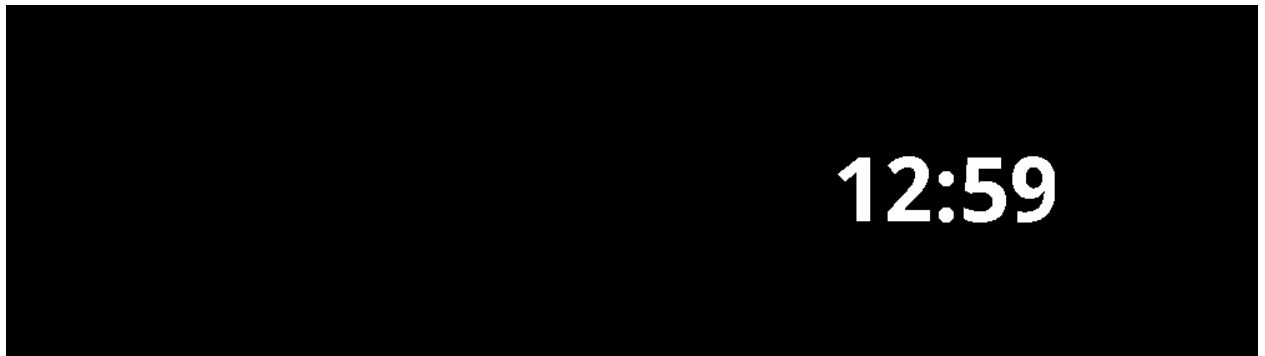
ICON	NAME	DESCRIPTION
	Heating elements	Touch to activate the heating element - or to change from one to another
	Heating elements off	The heating elements are shown in grey
	Auto	Touch to open the automatic menu
	Manual	Touch to open the manual menu
	Cooking time	Touch to select the cooking time
	End cooking time	Touch to select the end cooking time

SPECIAL COOKING MENU SCREEN			
ICON	PROGRAM	TEMPERATURE	PRESET COOKING TIME
	Special program		
	Self cleaning	430°C	90-150min
	Keeping food warm	70°C (adjustable 60-80°C)	60min (adjustable as required)
	Yogurt	38°C (adjustable 30-90°C)	60min (adjustable as required)
	Steam cooking	150°C (adjustable from 110°C - 180°C)	60min (adjustable as required)
	Dough proving	40 °C (adjustable 38-43°C)	90min (adjustable as required)
	Defrost	40°C (adjustable 35-45°C)	60min (adjustable as required)
SF	Sabbath mode	70°C	72 hours

STANDBY

When the oven is not in use, the display shows the Standby Screen with the clock.

STANDBY



MAIN SCREEN

By touching the screen when in standby, the Main Menu Screen is opened.

4 small icons:

CHILD LOCK → to activate/deactivate the child safety lock, press the button for 3 seconds

TIMER → to open the minute minder screen

SETTINGS → to open the setting menu

LAMP → turn the lamp ON or OFF

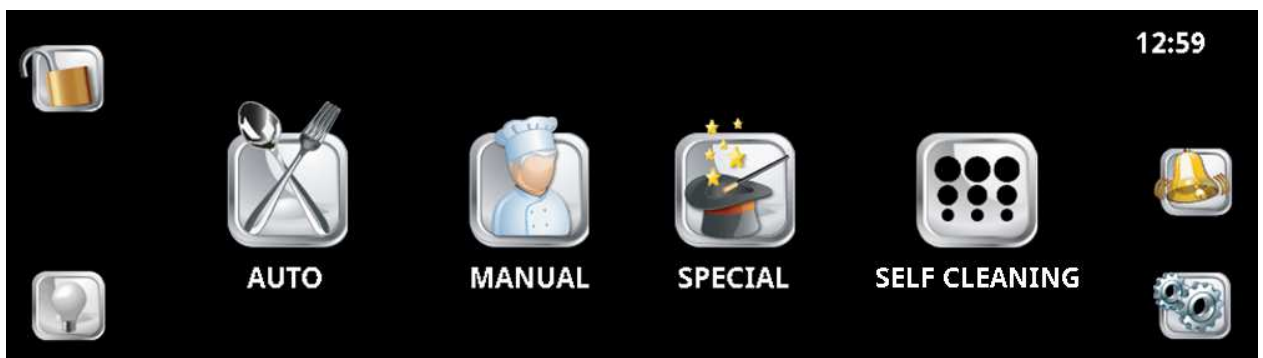
4 big icons:

AUTO → to open the Automatic Program menu

MANUAL → to open the Manual Program screen

SPECIAL → to open the Special Program menu

SELF CLEANING → to open the Self Cleaning Program menu



SETTINGS MENU

In this menu it is possible to set the Language and Temperature unit of measurement (°C or °F), time of day and time format to either 12H (AM and PM) or 24H.

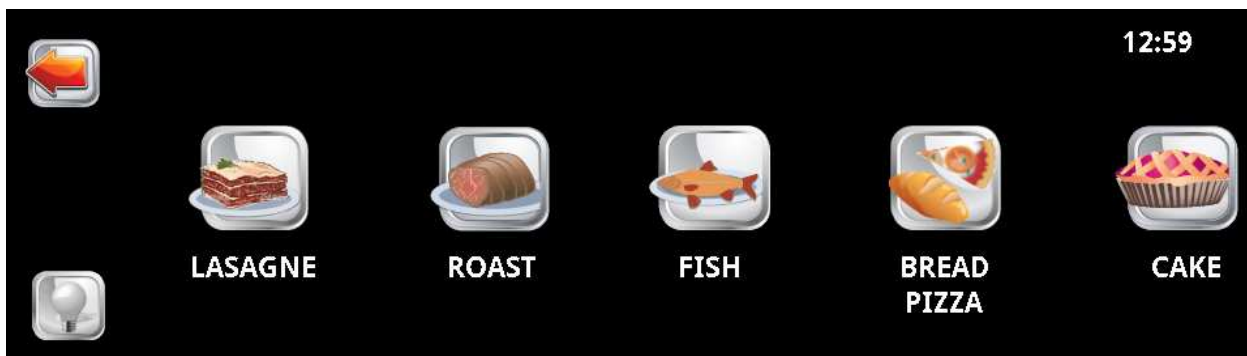
Press OK to come back to the main screen.



AUTO MENU

In this menu the user can choose Automatic Cooking functions

Touch the icon of the food that is to be cooked



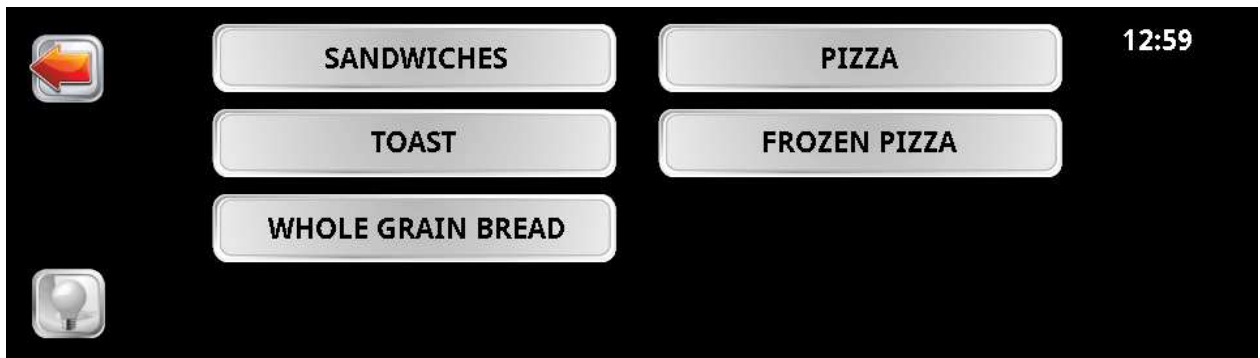
LASAGNE CHOICES



ROAST CHOICES



BREAD & PIZZA CHOICES



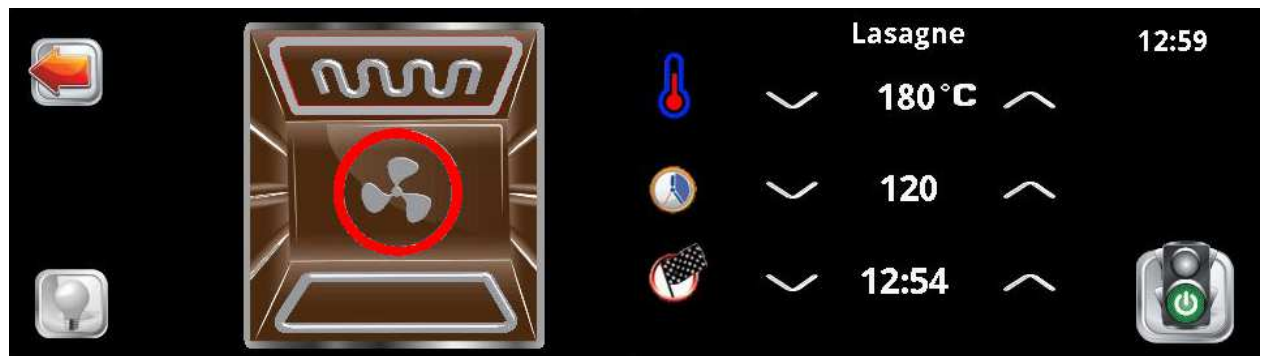
CAKE CHOICES



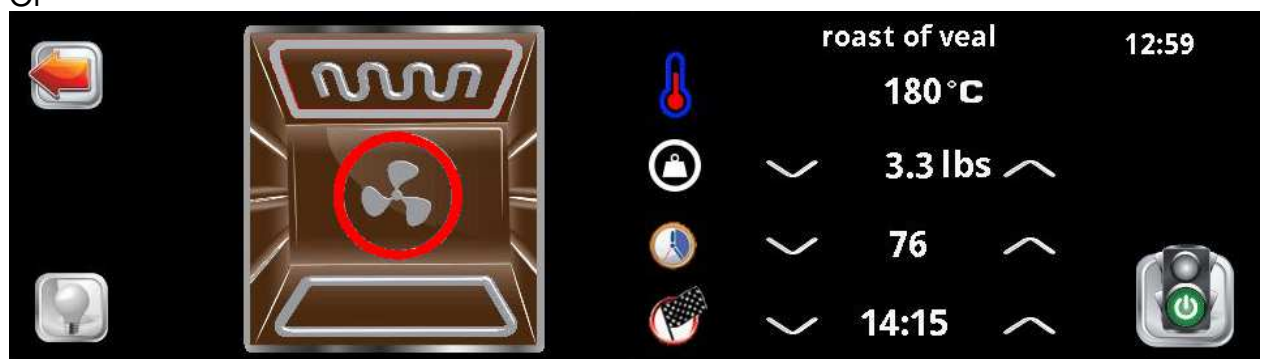
When a food choice is selected the Cooking Menu is shown.

There are two different cooking menus that can be displayed, depending on the recipe chosen. The first method is by Temperature, the second method is by Weight.

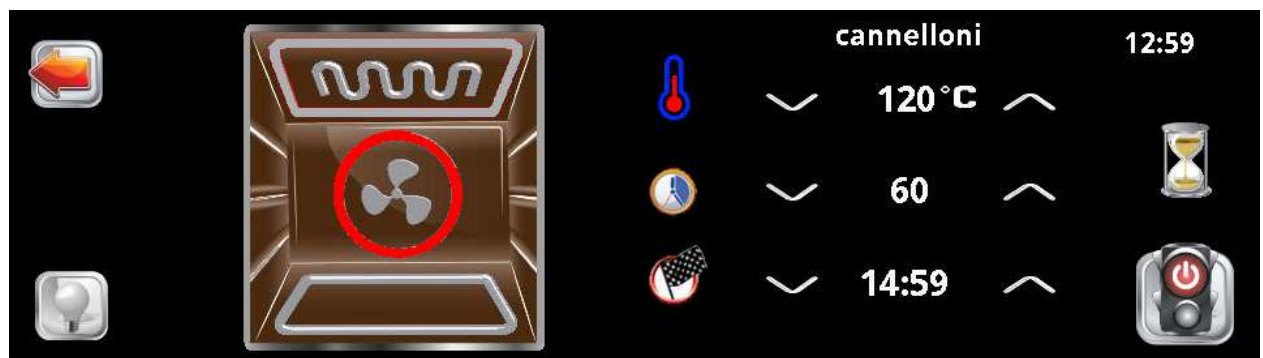
The User can change which elements are being used by touching the element symbol to activate or deactivate the different elements (as described in Manual Mode) the user can also change the cooking parameters: Temperature, Cooking time and End time.



Or



If the End time is increased by the user, the hourglass symbol  will move while the display shows the delay start cooking function.

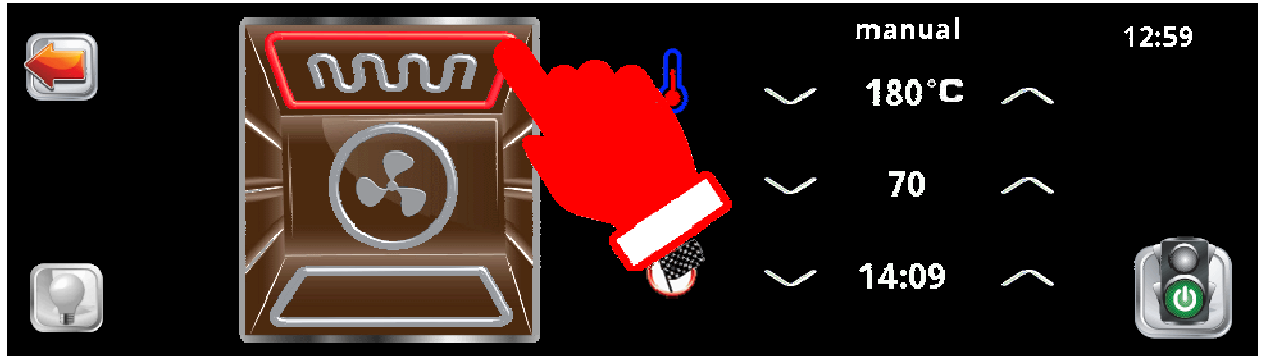


To start cooking press and hold the light symbol  for 3 seconds until it becomes red  and a long beep is heard. Preheating will start and the selected temperature will blink in lower case red and lower case white. When the selected temperature is reached a long beep is heard and the temperature is shown in solid red color.

At the end of the set cooking time, the oven will shut all elements off and 3 short beeps will sound for a minute.

MANUAL MODE

In this menu, the user can select or deselect elements by touching the corresponding image. You can also set the Temperature, Duration and End time.



The end cooking time () is calculated by adding the cooking duration () to the current time (12:59 + 70' = 14:09). The user can also change the end time.  (example 14:30), the hourglass symbol  will be displayed until the cooking start time is reached (13:20).



TIMER

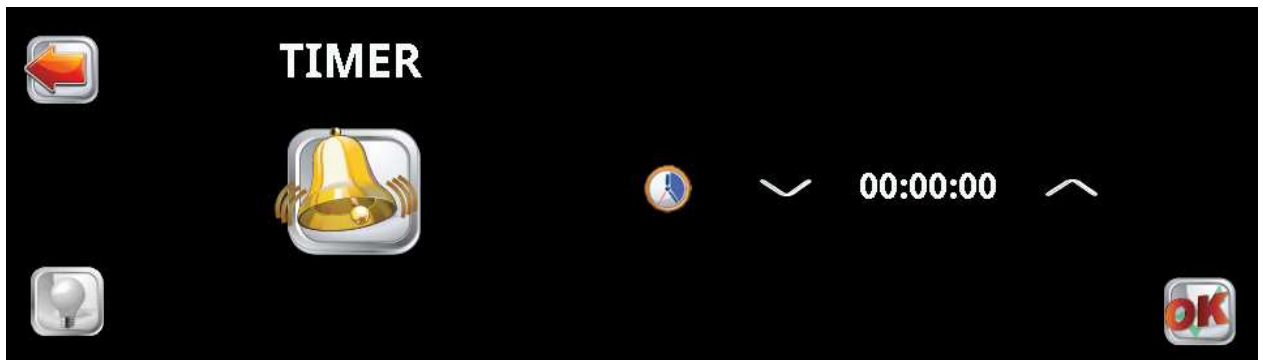
By touching the Bell icon  it is possible to access the Minute Minder menu.

The user can set the Minute Minder from 10 seconds to a maximum of 150 minutes.

Press the ok button  to start the countdown .

Press back button  to return to the main menu.

At the end of the minder an alarm will sound for a minute, touch the screen to stop.



SPECIAL MENU

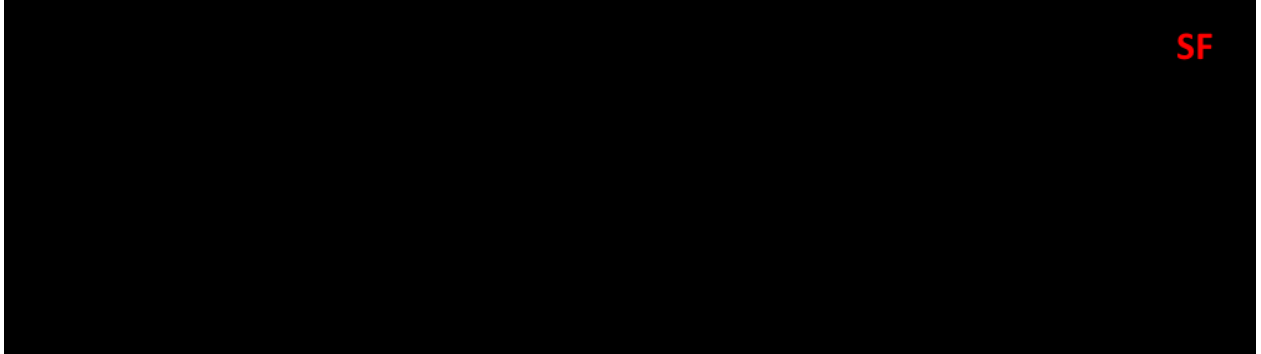


The user can choose up to 5 automatic functions from the Special Menu, Defrost, Keep Warm, Yogurt, Steam and Yeast.

Select the program icon, the menu above will open. Start the program by pressing the light button for 3 seconds, the icon picture will show on the left of the screen.

SABBATH FUNCTION MODE

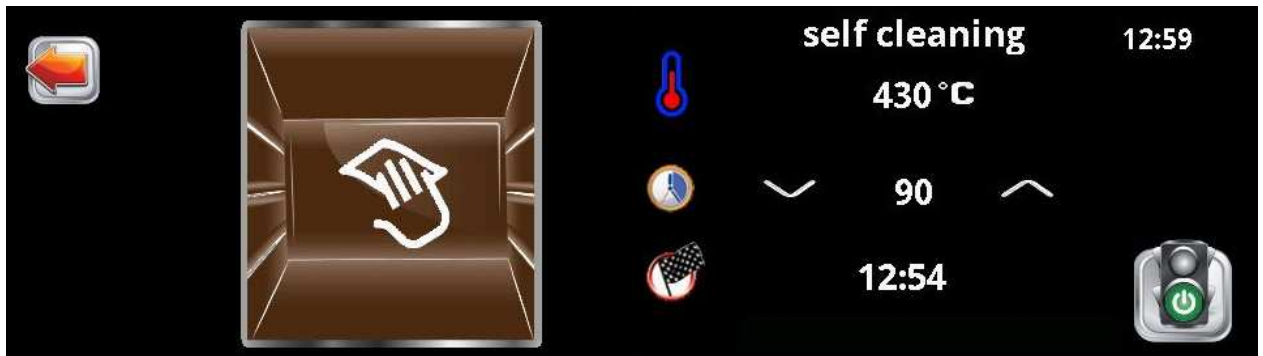
To switch on the Sabbath Function, press and hold the AUTO and MANUAL buttons at the same time for 4 seconds until the display turns off and shows “SF” in the top right hand corner.



The Sabbath Function activates a lower power heating element that holds the oven temperature to about 70°C for 72 hours. After 72 hours, the Sabbath Function is deactivated automatically. The oven light is off during this function.

To switch off the Sabbath Function manually, touch the screen and hold for 4 seconds.

SELF CLEANING



In the Self Cleaning program, only the time can be changed.

90 or 150 minutes can be selected using the arrow keys  or  the oven light is off during this program.

D - Cooking Modes and Instructions



NOTE: COOKING FUNCTIONS: below is a description of the Functions available on this oven.

Please note: only 2 heating elements can be operated at the same time + fan motor.

The following table summarizes the operating parameters of each cooking mode.

Display	Oven function	Grill element	Top element	Bottom element	Fan element	Light	Fan motor	Temp min. °C	Temp preset °C	Temp max. °C
	Light					X				
	Defrost			X		X	X	35	40	45
	Conventional		X	X		X		50	180	260
	Convection				X	X	X	50	180	260
	Fan Assist		X	X		X	X	50	180	260
	Half Grill	X				X		50	180	260
	Full Grill	X	X			X		50	180	260
	Fan Grill	X	X			X	X	50	180	260
	High Bake			X		X	X	50	180	260
	Pizza (Preheat)			X	X	X	X	50	180	260
	Classic Bake			X		X		50	180	260
	Convection+half grill	X			X	X	X	50	180	260
	Convection+top element		X		X	X	X	50	180	260



PREHEATING

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

For faster preheating, select Pizza Mode and the required temperature. Once the oven has reached the required level, change to the 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.

Preheating guide (for 180°C settings)

Cooking Mode	Preheat Time
CONVENTIONAL OVEN	20-30 MINUTES
PIZZA MODE	15-20 MINUTES



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 a faster preheat, be sure to turn the cooking mode to your required setting before placing food in the oven.

HINT:

To reduce heat loss while placing food into the oven, preheat the oven 10-20°C higher and then reduce the temperature to your desired 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 Approx. 450 grams = 1lb	Cuts of Meat	Time per lb (allow)	Oven Temperature °C
Beef	Prime Rib, rolled sirloin bolar blade, Top Loin, New York Strip Sirloin	30 minutes per 1lb	180° – 200°
		20 minutes per 1lb	180° - 200°
Veal	Shoulder or leg (with bone or rolled)	20-25 minutes per 1lb	180° - 200°
Lamb	Leg, shoulder (loin or rolled)	20-25 minutes per 1lb	180° - 200°
Pork	Leg loin	45 minutes per 1lb	220°-230° / 180°-200°

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

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

Turkey should be well basted and turned during cooking.

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

In Conventional Oven mode, fish should be covered for the first ¾ 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 35°C to 45°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 provided from the top and lower oven compartment 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 rapidly.



FAN FORCED CONVECTION – most commonly used function

In this mode the oven fan circulates heat from behind the fan cover to give a more even temperature throughout the oven. The even heat provides similar cooking results for each portion of food. Although temperatures for cooking foods in this type of oven are generally the same as required by a conventional oven, when cooking foods that require lengthy cooking cycles a fan forced oven normally cooks more quickly, saving time and energy.

Always place the food as near to the centre of the oven as possible. If cooking on more than one level, arrange the pan positions to allow for free circulation of heat.

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

HINT:

Always preheat the oven when cooking on multiple shelves at the same time. Depending on the food, you may need to rearrange the tray positions during cooking.



FAN ASSIST

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



HALF GRILL



FULL GRILL

This mode of cooking uses infrared heat from the top of the oven to cook foods to your requirements. Half grill engages only the inner band of the top element and is suitable for smaller volumes and consequently has a lower energy usage.

This method of grilling in the oven is recommended for a short duration (five minutes or less) grilling only, which is ideal for toasting (see note below). Foods with a higher fat content or foods, which require more than five minutes grilling time, should be grilled using the FAN GRILL mode.

When in GRILL mode the oven door should be closed. If the door is not closed, over time discoloration to the control panel may occur.

- 1- Commence grilling from a **cold oven** whenever possible.
- 2- Place food on grill rack and pan supplied.
- 3- Position the shelf to your preference.
- 4- Select GRILL mode and, turn to your desired heat setting.
- 5- When cooking is complete turn the oven off.



NOTE: The grill element is controlled by the oven thermostat. Once the temperature in the oven has reached the selected temperature the element will switch off, and then on again, when more heat is required.



NOTE: The temperature setting in FULL & HALF GRILL mode must not exceed 260°C.



CONVECTION FAN + FULL GRILL



CONVECTION + FAN + CENTER GRILL



NOTE: TO BE USED FOR BIG OR SMALL PORTIONS
Door must be closed in Fan Grill Mode

Fan grilling is a combination of direct heat and circulated hot air. This gives the appearance and flavor 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 be turned once only.

- 1- Oven door must be closed in Fan Grill mode.
- 2- Place food on grill rack and pan supplied (ensure grill rack is inverted to the high position to allow best circulation of air) as close to the centre of the oven as possible.
- 3- Select FAN GRILL
- 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 PIZZA mode, prior to fan grilling.



NOTE: The temperature setting in FAN GRILL mode must not exceed 260°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 ⁰ - 185 ⁰	30 minutes per lb
Pieces	185 ⁰ - 195 ⁰	15-20 minutes
Lamb - loin/rack	175 ⁰ - 185 ⁰	25 minutes per lb
Chops - medium/rare	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
Chops – medium	175 ⁰ - 185 ⁰	14-16 minutes
Beef- Steak – rare	175 ⁰ - 185 ⁰	6-8 minutes
Steak – medium	175 ⁰ - 185 ⁰	8-12 minutes
Steak – well done	175 ⁰ - 185 ⁰	12-15 minutes
Pork Chops – medium/rare	190 ⁰ - 200 ⁰	6-10 minutes
Chops - medium	175 ⁰ - 185 ⁰	10-12 minutes
Chops – well done	175 ⁰ - 185 ⁰	12-15 minutes
Sausages- thin	175 ⁰ - 185 ⁰	8-10 minutes
thick	175 ⁰ - 185 ⁰	12-14 minutes
Fish fillets	175 ⁰ - 185 ⁰	10-14 minutes
Sliced vegetables	180 ⁰ - 190 ⁰	20-30 minutes
Tomato halves	190 ⁰ - 200 ⁰	6-8 minutes
Crumb Based dishes	175 ⁰ - 185 ⁰	20-30 minutes
Pasta dishes	175 ⁰ - 185 ⁰	20-30 minutes



HIGH BAKE

The HIGH BAKE mode uses the oven fan to circulate air with heat 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, especially 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 position/s.
- 2- Select HIGH BAKE mode.
- 3- Set the oven to the desired temperature.
- 4- When cooking is complete turn the oven off.



PIZZA

This function is excellent as the fastest setting to **preheat** the oven, engaging maximum power to heat the oven to a selected temperature before selecting an appropriate function and temperature for a task.

In this position the fan and the fan element, together with the bottom oven element, are engaged simultaneously. This is used for food that requires a concentration of cooking to the base, and allows the top to gently cook at the same time.

For best results for pizza and similar items we recommend this function.



CONVECTION + TOP ELEMENT

This function uses the fan to circulate the heat from the top 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 this mode retain a crisp, dry texture on the outside. This function is great for larger pieces of meat that need to be thoroughly cooked. This function is also excellent for re-heating.



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.



STEAM COOKING ASSIST

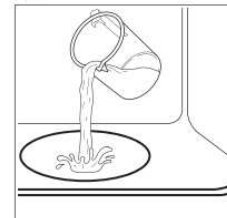
This function increases humidity during cooking, to get the right colour and crispness during baking. It also increases the moistness during reheating.



WARNING: During cooking the door must be closed. Do not open until the function has stopped.

Risk of burns because the steam is very hot.

- Fill the embossment with tap water (about 350ml) when the oven is cold. Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.
- Put the food in the oven, close the door and set the function. You can adjust the temperature between 110°C and 180°C.



WARNING: Make sure that the oven is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.

E - Cleaning and Maintenance

1. Cleaning and maintenance

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



NOTE:

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, disconnect the appliance from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is risk that the glass panels can break.
- Replace the door glass panels immediately when they are damaged.
- Be careful when removing the door from the appliance. The door is very heavy!
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any harsh abrasives or abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

Contact authorised Service Centre.

■ 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 or caustic substance or cleaning agent should come into contact with the appliance, rinse off immediately with water, taking special care to avoid injury if surfaces are hot.

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

The enamel interior of the oven is a hard durable finish which 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 still hot and 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 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 polishing and cleaning methods described previously. Thoroughly rinsing with clean water is the real secret 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 dry by itself.

3. Only place cookware on oven shelves.

Other surfaces such as trims are not totally 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 and 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 (small amount) is also good for removing adhesive residue. Alcohol based products (eg: methylated spirit, 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 brushing.

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 manually 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 APPLIANCE.



Self cleaning



WARNING:

Risk of Injury / Fires /Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

• Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or before performing the first use burn-off, please first remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.

• Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.

The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.

- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials. As such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all PyrolyticOvens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.



WARNING:

During Pyrolytic cleaning the door will be automatically locked (do not try to force the opening otherwise the lock will be damaged (in this case call the service center).

When the cleaning process has finished, the door will unlock automatically once the oven has cooled down to a safe temperature.

IMPORTANT INSTRUCTIONS: DOOR IS HEAVY

THESE INSTRUCTIONS WILL HELP YOU TO DISASSEMBLE THE INTERNAL GLASS PANES OF THE OVEN DOOR FOR EASY AND SECURE CLEANING



Completely open the oven door and insert the 2 pins in the holes of the hinge, so the door will remain open for the duration of the cleaning



Remove the screw fixing the bracket



Remove the bracket



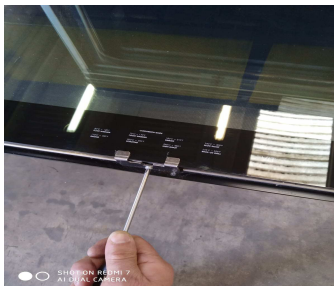
Now you can remove the inner glass



Remove the 2 internal glasses completely and clean



After the cleaning operation is complete you can refit the 3 inner glass panes, making sure to install the corner brackets on the correct glass



Reposition the bracket and fix it with the screw



Remove the 2 pins and gently close the door

Removing the oven door

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 onto the hole before re-fitting into the oven.

To re-fit the oven door:

1. Holding the door at an angle to the oven, slide the hinges into the oven frame, making sure that on each side the top curved arm fits into the top slot and the lower arm fits into the bottom slot.
2. 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.
3. 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 switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock

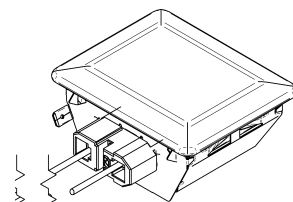
The light bulb is located behind the glass cover and is a push-in design.

To change the light bulb:

- 1- Gently remove the outer glass cover.
- 2- Pull the light bulb up and out of the housing. Push in the replacement bulb.
- 3- Replace the glass cover making sure it fits correctly into place.



NOTE: Recommended bulb: Halogen 40W / 240V



F - Trouble Shooting Guide

Symptom	Remedy
No power supplied to appliance	Has the power been disconnected? Check the breaker panel. 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 Oven temperature may be set OFF Mode may be on incorrect selection
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

G - Installation Instruction

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:

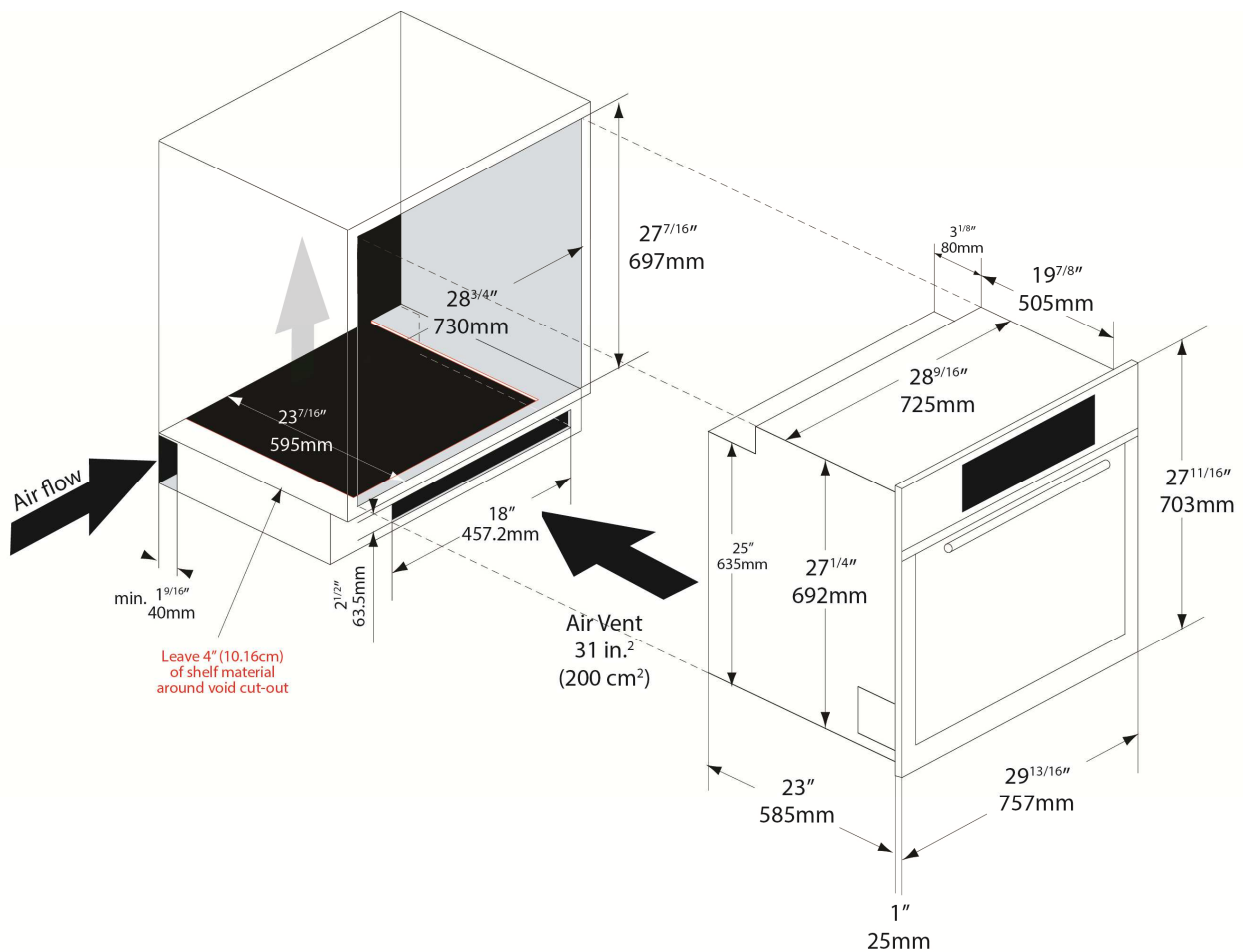
Installation must comply with Standards North America (within North America) wiring rules, as well as your local electrical and building codes and regulations and any other applicable requirements. Your appliance must be properly installed and grounded by a qualified and licensed technician.

Incorrect installation of the appliance, resulting from not following the detailed installation specifications, can affect the appliance performance. Ovens incorrectly installed may void 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 the cut edges are free of chips.

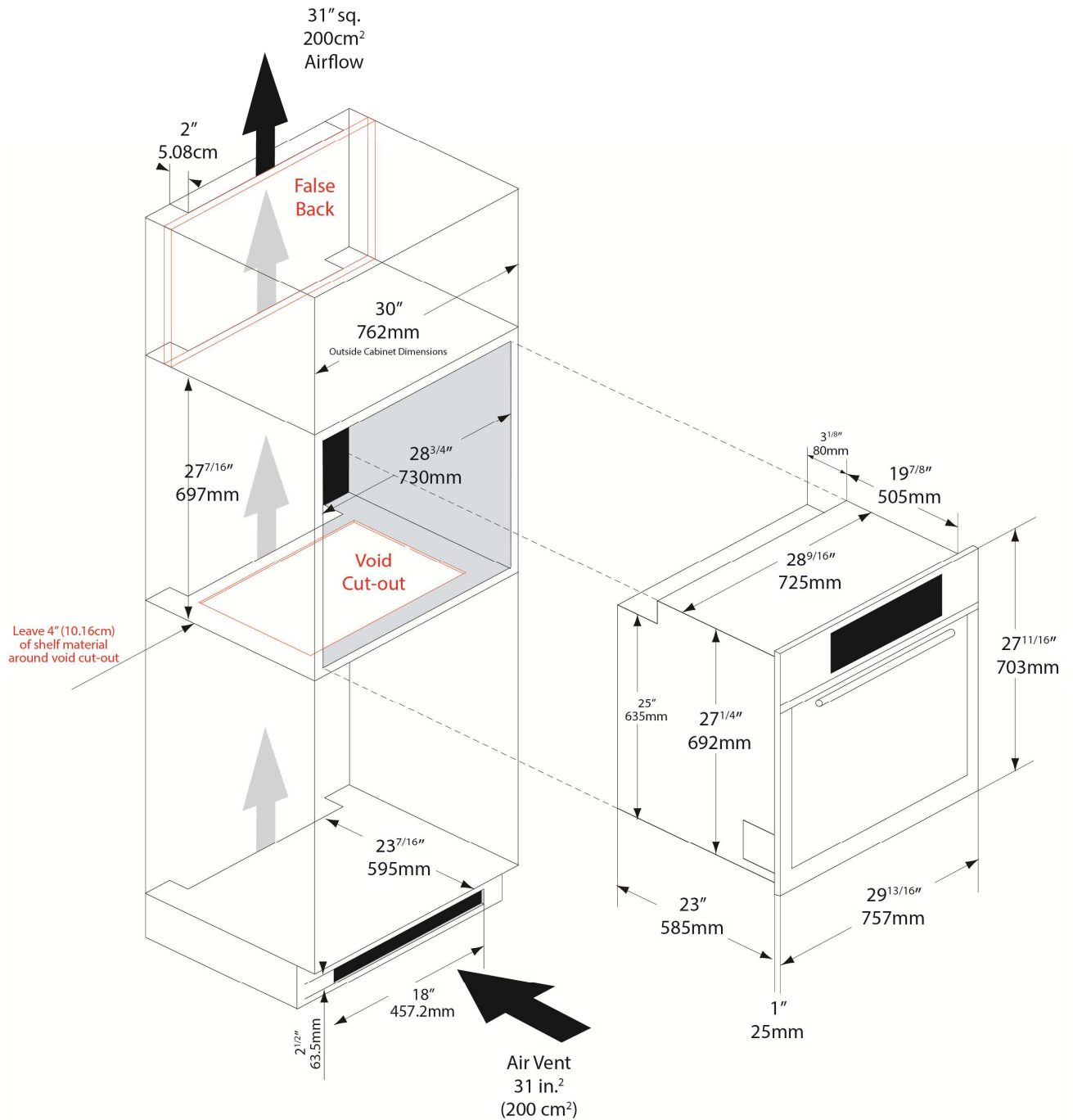
SOPS76PS - Single Oven Measurements (under counter installation)



Void Cutout

When built under counter, there must be a void in the rear of the cabinet. Leave 4" all around the void. Additional support may be added to the shelf with the void to help support the weight of the oven.

SOPS76PS - Single Oven Measurements (wall mounted installation)



Void Cutout

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

Preparing the oven cavity



WARNING:

It is important to 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 demi-tall cabinet, there must be a minimum gap of 1^{9/16}" (4cm) cut out of the shelf and behind the upper cabinet to allow air to flow freely.

A void must be cut out in the shelf of the cabinet. Leave 4" of shelf material around the void. When installing a double oven additional support must be added to the shelf with the void. 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 source, 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 trim surrounds (visible when you open the oven door/s). Slide the oven fully into the recess and insert the four screws through the mounting holes and into the cupboard surround to secure the oven position. We recommend a flush to cupboard face installation. The measurement of the front trim of the oven (20mm) is designed to equal normal cupboard facing material after allowing for the body of the oven to be secured against the cupboard frame.

H - Electrical wiring diagrams and instructions



WARNING:

ONLY A QUALIFIED PERSON MUST INSTALL THIS APPLIANCE

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.

SEO76 Single Oven

Condominium Electrical Requirements: 208 Volt, 60hZ, 3460 Watt, 30 AMP

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



WARNING:



ovens are supplied with a 5' long electrical cable and must be hard wired to the



electrical supply. 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 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 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.

Do not use multi-plug adapters and extension cables

- Make sure not to cause damage to the main plug and to the main cable. Should the main cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let main cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.

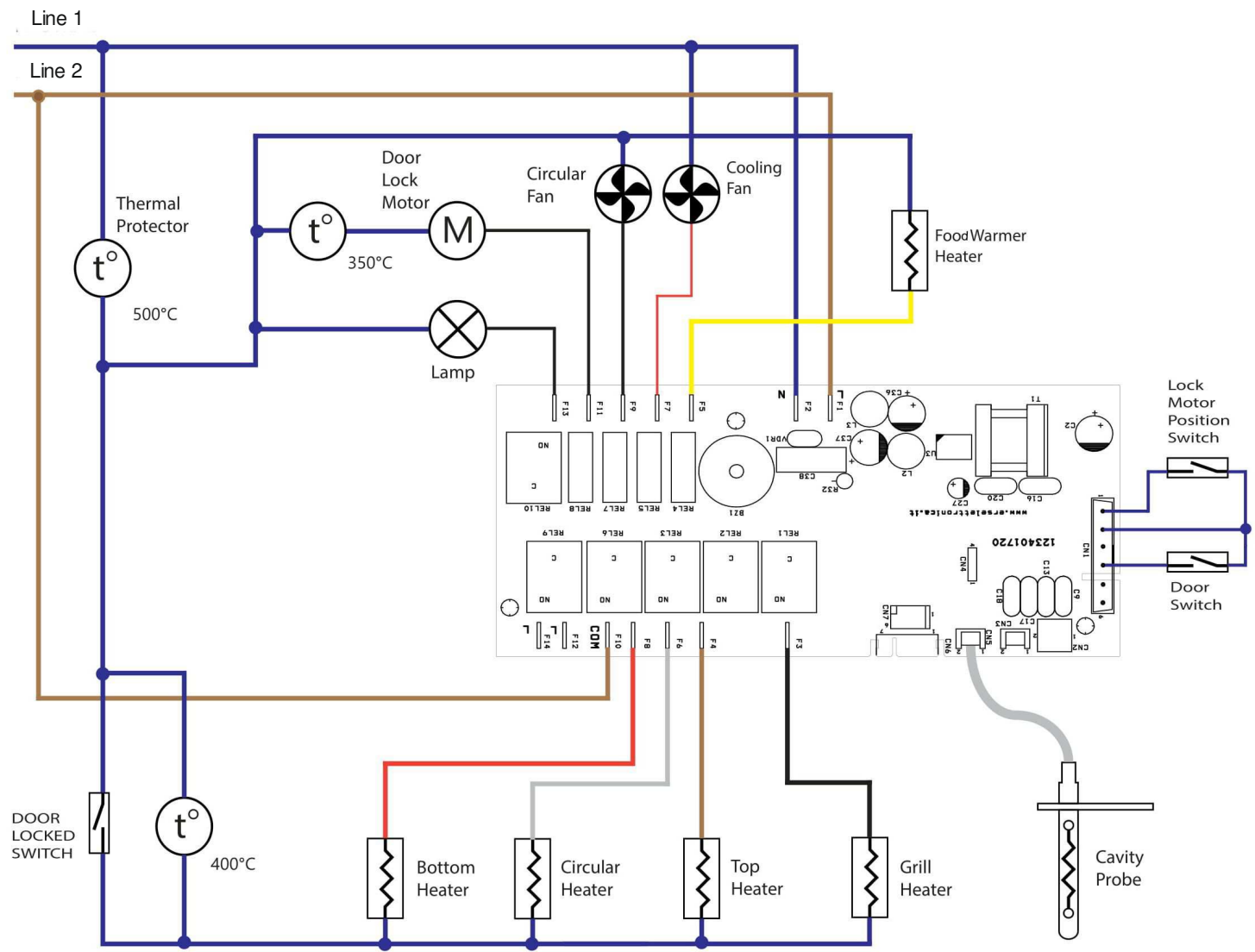
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the main plug to the main socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the main plug after the installation.
- If the main socket is loose, do not connect the main plug.
- Do not pull the main cable to disconnect the appliance. Always pull the main plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can escape.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has been in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near, or on the appliance.



WARNING:

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices can cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example heating a room.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.



I - 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 our 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 retain your invoice to quote should you require service assistance. This will identify your product for our priority service back-up. Please attach your invoice to this manual for easy future reference. To register your purchase, you can either complete the section below and either mail or fax, or register online at 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

For Service & Parts:
EURO-PARTS
1-800-561-4614

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: _____

Purchased from: _____ Purchase date: _____

Items purchased: _____

Serial No's: _____

Toutes nos félicitations et remerciements pour avoir choisi d'acquérir un
appareil ménagé 

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 39 - 41
B.	Utilisation du four pour la première fois	Page 42
C.	Utilisation du programmateur électronique.....	Pages 43 - 53
D.	Modes de cuisson et instructions.....	Pages 54 - 60
E.	Nettoyage et entretien.....	Pages 61 - 65
F.	Guide de dépannage	Page 66
G.	Instructions d'installation.....	Pages 66 - 69
H.	Schémas du câblage électrique et instructions.....	Pages 70 - 72
I.	Garantie.....	Page 73

A - Installation – Vérifications et mises en garde

Avant l'installation et l'utilisation de l'appareil, lisez attentivement les instructions fournies

Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou dommages résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions dans un endroit sûr et accessible pour référence future.



AVERTISSEMENT

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers impliqués.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans et les personnes souffrant de handicaps très étendus et complexes doivent être tenus à l'écart, sauf sous-surveillance continue.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, sauf en cas de surveillance continue.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Gardez tous les emballages hors de portée des enfants et jetez-les de manière appropriée.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité pour enfants, il doit être activé.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de l'appareil sans surveillance.



AVERTISSEMENT

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou installer les accessoires ou la vaisselle.



IMPORTANT:

Veuillez vous assurer que la cavité du four, la ventilation et le câblage sont tels que spécifiés dans la section pertinente G / H de ce manuel.

Un électricien agréé doit effectuer des travaux électriques lors de l'installation ou de l'entretien de l'appareil. Le câble d'alimentation et le fusible doivent être adaptés à l'appareil. Vous ne devez jamais réparer ou remplacer une quelconque partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel d'utilisation.

L'ouverture de ventilation ne doit en aucun cas être recouverte ou obstruée.

NE PAS utiliser de papier d'aluminium sur la base des fours

L'utilisation de papier d'aluminium sur la base du four pour éviter les déversements et améliorer le nettoyage n'est pas recommandée. L'élément inférieur est dissimulé sous la base de la doublure du four (non exposé). Le papier d'aluminium ou les plats ayant des qualités réfléchissantes ne doivent jamais être placés sur la base du four pendant la **caisson**, car la **concentration de chaleur directe et réfléchie endommagera la surface de l'émail**.



Les dommages résultant d'une telle utilisation ne sont pas couverts par les dispositions de la garantie.

Chauffage initial

De la fumée et une odeur peuvent être remarquées pendant le cycle de chauffage initial. Cela devrait rapidement se dissiper. Si des niveaux anormaux de fumée sont observés (c'est-à-dire que ce n'est pas des aliments qui brûlent), faites vérifier soigneusement l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil comme chauffage d'appoint

L'appareil ne doit jamais être utilisé pour chauffer ou chauffer la pièce environnante. Les matériaux combustibles ne doivent jamais être placés sur ou à proximité de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants seuls

Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur aucune partie de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez l'appareil

Les vêtements amples, suspendus ou très inflammables (tels que les synthétiques) ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

Utilisez uniquement des porte-pots secs

Des support de casseroles humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le porte-casserole toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon volumineux lors de la manipulation d'ustensiles de cuisson chauds dans l'appareil.

Les compartiments du four ne doivent jamais être utilisés pour le stockage

Les articles, en particulier les matériaux inflammables, ne doivent jamais être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse

Les incendies ou les flammes doivent être étouffés à l'aide d'un matériau antidéflagrant ou éteints à l'aide d'un produit chimique sec ou d'un autre ignifuge approprié.

Accessoires

Votre appareil doit être équipé des éléments suivants.

Four simple –

- 1 x rôtissoire émaillée profonde avec insert de grille du gril réversible à double hauteur - qui doit être positionné sur son support d'étagère, puis prêt à glisser dans les positions de grille latérale ou à monter sur le chariot coulissant rétractable ou à glisser dans les positions de grille latérale
- 2 grilles à feu qu'on peut aussi placer sur les rails coulissants rétractables ou glisser à l'une des positions des rails latéraux.
- 1 paire de rails coulissants rétractable pour la position du haut, mais qu'on peut placer à la position désirée.
- **Remarque:** des glissières rétractables supplémentaires sont disponibles en option et peuvent être installées à tout moment
- **Remarque:** des grilles et des poêles supplémentaires sont disponibles en option.

Le support de la grille du four se compose de 6 positions. N'oubliez pas de positionner les grilles avant de réchauffer le four et de retirer toutes les grilles et la rôtière avant l'opération de nettoyage.

Les glissières peuvent être positionnées dans l'un des 6 rails.

Comment placer correctement les grilles du four et la lèchefrite



Les glissières peuvent être montées sur les grilles latérales à partir de la position 2 à 6

Les grilles de four peuvent être placées à n'importe quel niveau des grilles latérales ou sur les glissières

La lèchefrite peut être insérée sur la position des grilles latérales 1, 2, 3, 4 et 5. Peut aussi être utilisé sur les glissières en position 6 de grilles latérales, mais ne peut pas être utilisé avec les glissières en position 4

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

Les rainures sur les côtés des étagères, vers l'arrière fournissent une stabilité anti-glissement pour Les grilles du four lorsqu'elle sont étendues.

Les glissières rétractables peuvent être insérées sur n'importe quelle position du plateau par clissage ou d'éclissage les, entre le rail supérieur et inférieur de chaque position de grilles latérales

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.



NOTE IMPORTANTE: le four ne fonctionnera pas tant que l'horloge ne sera pas mise à l'heure.

L'horloge devra être réglée lors de la première mise sous tension (ou après une panne de courant). Voir les instructions du panneau de commande électronique

Combustion de l'huile de protection

Avant la cuisson dans l'appareil, un préchauffage initial est nécessaire pour brûler le film d'huile fin utilisé pour protéger les éléments pendant le transport. La première fois que vous chauffez le four (ou le gril), l'huile dégage de la fumée, ce qui est parfaitement normal.

- Assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à température maximale de fonctionnement.

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:

Parfois, lors de la mise en marche ou en raison de déviations électriques, le programmeur peut geler une fonction. Dans un tel cas, nous recommandons de déconnecter l'appareil, d'attendre quelques minutes, puis de le rebrancher. Cela devrait libérer la fonction gelée et permettre de rétablir le programmeur et le fonctionnement normal.

Ventilateur de refroidissement

Le four simple et le four double sont fournis 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 devrez consulter un technicien.

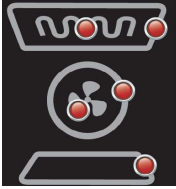
Touches-control

Les touches tactiles être exploitées par les doigts (en appuyant sur la touche).

Lors de l'utilisation de commandes tactiles, il est préférable d'utiliser le bout de votre doigt.

C- Utilisation du programmateur électronique

ICON	NOM	DESCRIPTION
	Sécurité enfant activée	Appuyez et maintenez pendant 4 secondes pour basculer le verrouillage de l'enfant
	Verrouillage enfant désactivé	Appuyez et maintenez pendant 4 secondes pour basculer le verrouillage de l'enfant
	Début	Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour commencer la cuisson
	Début	Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour terminer la cuisson
	Augmentation de température et du temps	Appuyez et maintenez jusqu'à ce que la température requise et le temps est atteint
	Diminution de la température et du temps	Appuyez et maintenez jusqu'à ce que la température requise et le temps est atteint
	Retour	Touchez pour revenir à l'écran précédent - s'affiche sur écran du menu de cuisson lorsqu'un programme n'est pas encore commencé

ICON	NOM	DESCRIPTION
	Éléments chauffants	Touchez pour activer l'élément chauffant - ou pour en sélectionner un autre
	Élément chauffant éteint	L'élément chauffant est de couleur gris
	Auto	Pour ouvrir le menu automatique
	Manuel	Pour ouvrir le menu manuel
	Temps de cuisson	Touchez pour sélectionner le temps de cuisson
	Fin de la cuisson	Touchez pour sélectionner la fin de la cuisson

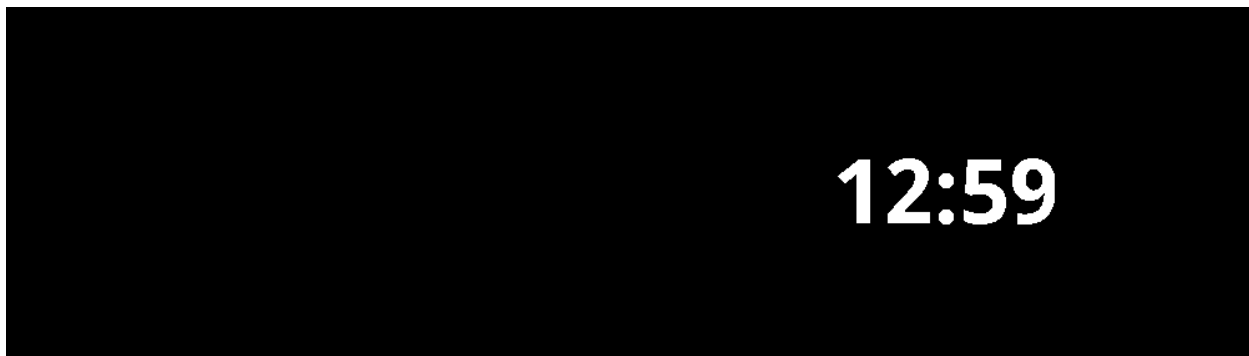
ICON	NOM	DESCRIPTION
	Ok	Touchez pour confirmer les paramètres. L'icône affichera la coche verte pendant une seconde avant de continuer à l'écran de menu suivant.
	Ok	Touchez pour confirmer et démarrer le compte à rebours
	Lampe du four allumée	Touchez pour éteindre la lampe du four -la lampe reste allumée pendant la cuisson
	Lampe du four éteinte	Touchez pour allumer la lampe du four - indique quand un programme est en cours d'exécution. La lampe du four reste éteinte pendant les opérations d'autonettoyage.
	Minuteur	Touchez pour ouvrir l'écran du minuteur
	Minuterie de cuisson	Touchez pour ouvrir l'écran du menu du minuteur de cuisson. La minuterie tournera si un programme avec une heure de fin est défini mais pas encore démarré.
	Menu réglage	Toucher pour ouvrir l'écran du menu des paramètres

ÉCRAN DU MENU DE CUISSON SPÉCIAL			
ICON	PROGRAMME	TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON PRÉRÉGLÉ
	Programme spécial		
	Autonettoyant	430°C	90-150min
	Garder les aliments au chaud	70 ° C (réglable 60-80 ° C)	60min (réglable selon les besoins)
	Yogurt	38C (réglable 30-90°C)	60min (réglable selon les besoins)
	Cuisson vapeur	150°C(réglable de 110°C - 180°C)	60min (réglable selon les besoins)
	Levée de la pâte	40 °C (réglable 38-43°C)	90min (réglable selon les besoins)
	Décongeler	40C (réglable 35-45°C)	60min (réglable selon les besoins)
SF	Mode Sabbat	70°C	72 heures

TEMPS D'ATTENTE

Lorsque le four n'est pas utilisé, l'écran affiche l'écran de veille avec l'horloge.

TEMPS D'ATTENTE



ÉCRAN PRINCIPAL

En touchant l'écran en mode veille, l'écran du menu principal s'ouvre.

4 petites icônes:

Sécurité enfants → pour activer / désactiver la sécurité enfants, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes

Minuteur → pour ouvrir l'écran des minutes

Réglages → pour ouvrir le menu de réglage

Lampe → allumer ou éteindre la lampe

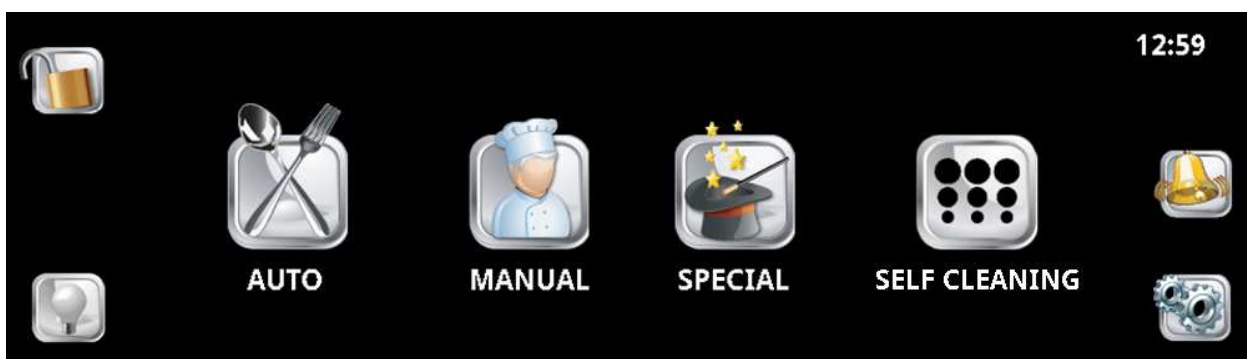
4 icônes plus grandes:

AUTO → pour ouvrir le menu Programme automatique

MANUAL → pour ouvrir l'écran Programme manuel

SPECIAL → pour ouvrir le menu du programme spécial

SELF Cleaning → pour ouvrir le menu du programme d'autonettoyage



MENU RÉGLAGES

Dans ce menu, il est possible de régler la Langue et l'unité de Température (° C ou ° F), l'heure et le format de l'heure sur 12H (AM et PM) ou 24H.

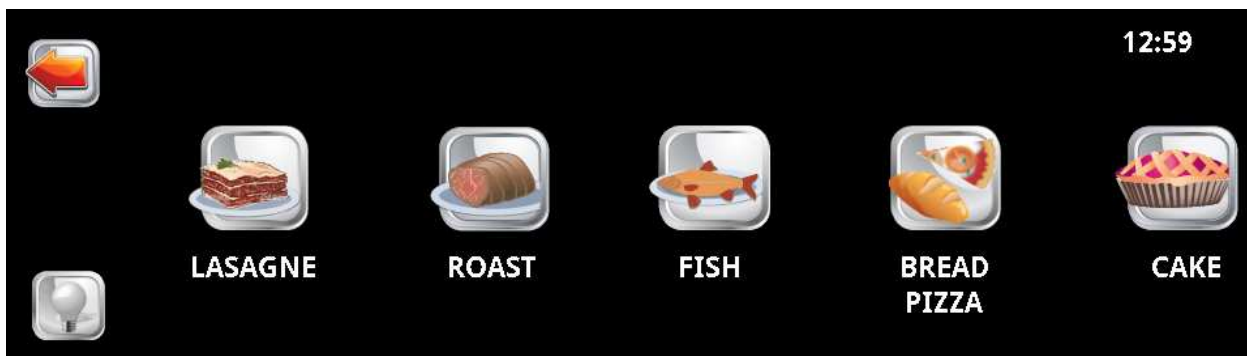
Appuyez sur OK pour revenir à l'écran principal.



MENU AUTO

Dans ce menu, les utilisateurs peuvent choisir les fonctions de cuisson automatique

Appuyez sur l'icône de la nourriture à cuire



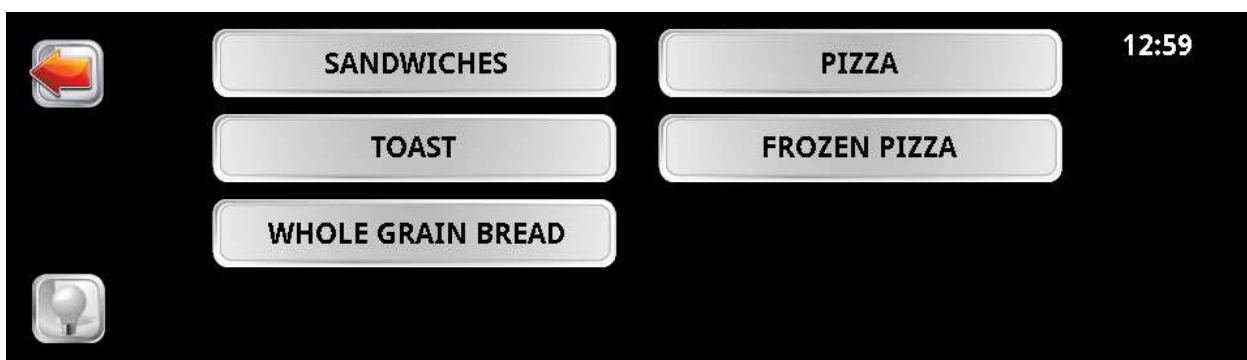
CHOIX DE LASAGNE



CHOIX DE RÔTI



CHOIX DE PAIN ET PIZZA

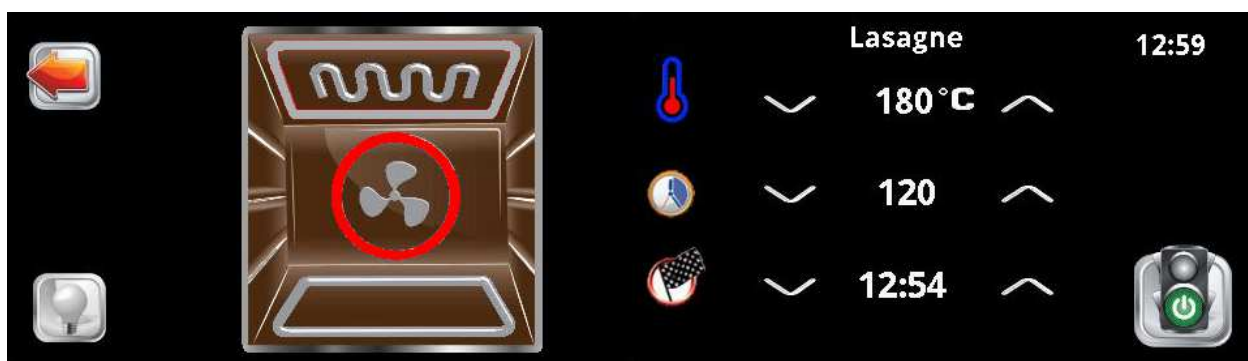


CHOIX DE GÂTEAUX



Lorsqu'un choix est touché, le Menu de Cuisson s'affiche.

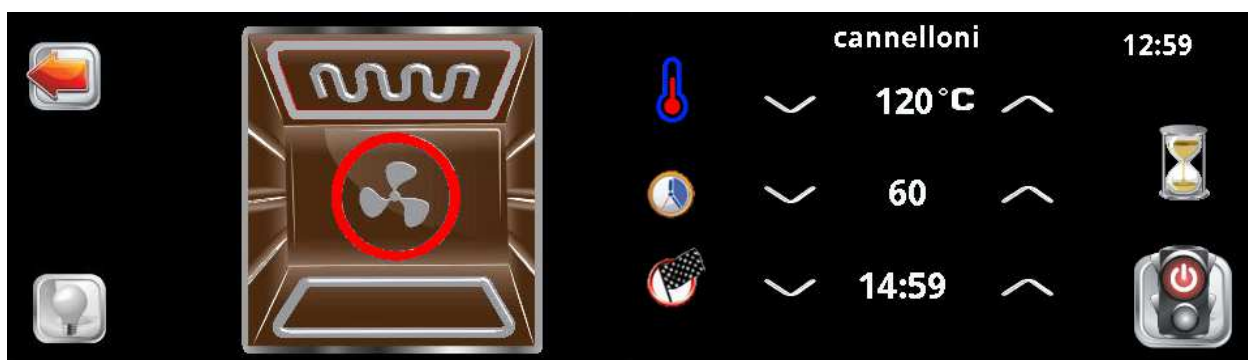
Selon la recette sélectionnée, deux types de menus de cuisine sont affichés. Dans le premier, vous pouvez sélectionner la Température et dans le second le Poids. Les utilisateurs peuvent changer les éléments en touchant le symbole de l'élément pour activer ou désactiver (comme décrit dans le mode manuel) ou pour changer les paramètres de cuisson comme: la Température, le temps de cuisson et l'heure de fin.



Or



Si l'heure de fin est augmentée par l'utilisateur, le symbole du sablier sera activé. L'écran affiche la fonction de démarrage différé de la cuisson.



Pour commencer la cuisson, maintenez enfoncé le symbole lumineux pendant 3 secondes



jusqu'à ce qu'il devienne rouge et un long bip retentit. Le préchauffage démarre et la température sélectionnée clignote en minuscules rouges et minuscules blanches. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un bip long retentit et la température est affichée en couleur rouge fixe.

À la fin du temps de cuisson réglé, le four éteindra tous les éléments et 3 bips courts retentiront pendant une minute.

MANUAL MODE

Dans ce mode, les utilisateurs peuvent sélectionner ou désélectionner l'élément en touchant l'élément illustre dans le four. Ils peuvent également régler la Température, la Durée et l'Heure de fin.



La fin du temps de cuisson () est calculée en ajoutant la durée de cuisson () à l'heure actuelle (12:59 + 70 ' = 14:09), l'utilisateur peut augmenter l'heure de fin.  (exemple 14:30),

 le symbole du sablier s'affiche jusqu'à ce que l'heure de début de cuisson soit atteinte (13:20).



MINUTEUR

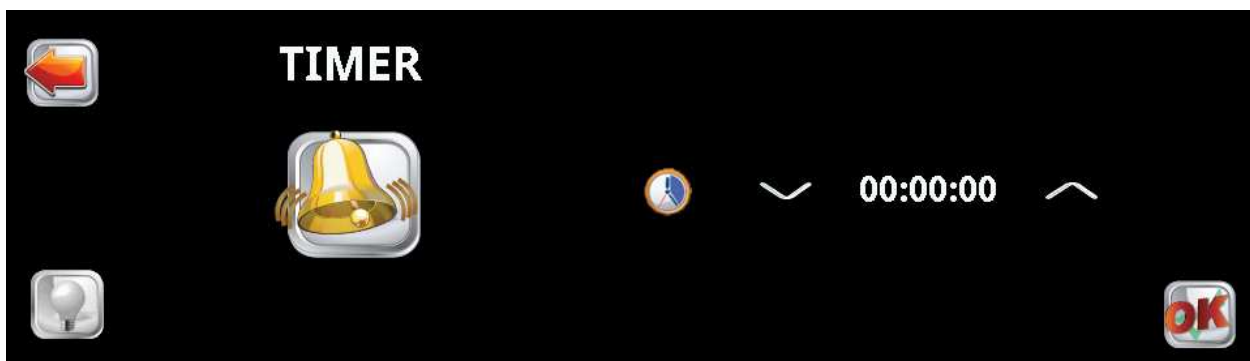
En touchant l'icône de la cloche  il est possible d'accéder au menu Minute Minder.

L'utilisateur peut régler le Minute Minder de 10 secondes à un maximum de 150 minutes.

Appuyez sur le bouton ok  pour démarrer le compte à rebours .

Appuyez sur le bouton de retour  pour revenir au menu principal.

À la fin du rappel, une alarme retentit pendant une minute, touchez l'écran pour arrêter.



MENU SPÉCIAL

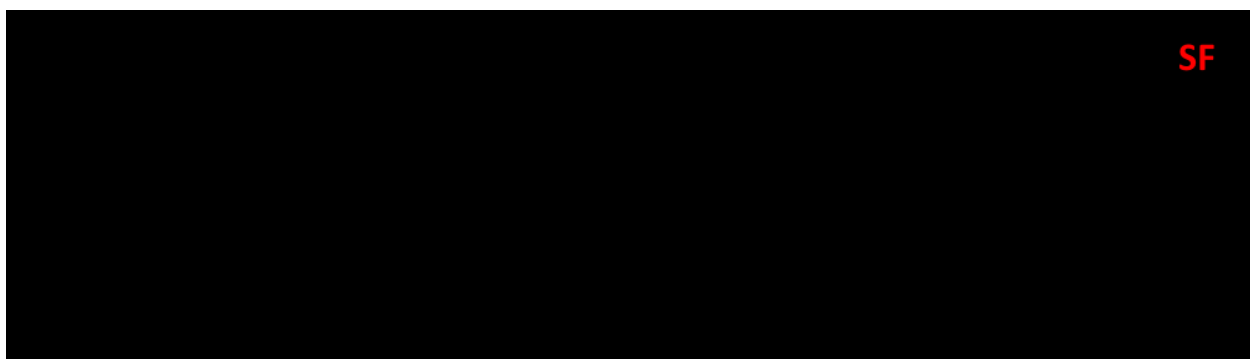


L'utilisateur peut choisir jusqu'à 5 fonctions automatiques dans les menus spéciaux Dégivrage, Gardez au chaud, yogourt, vapeur et levure.

Sélectionnez l'icône du programme, les menus ci-dessous s'ouvriront. Démarrez le programme en appuyant sur le bouton lumineux pendant 3 secondes, l'image de l'icône apparaîtra à gauche de l'écran.

MODE FONCTION SABBAT

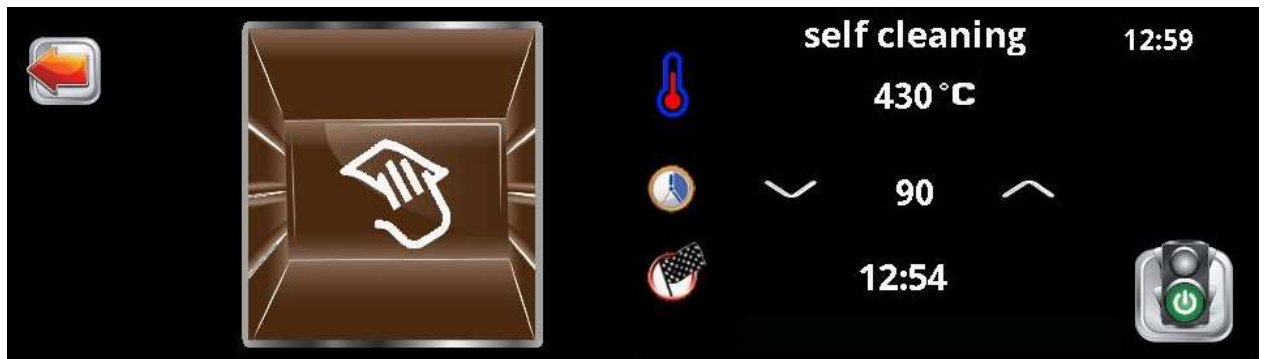
Pour activer la fonction Sabbath Appuyez et maintenez simultanément les boutons AUTO et MANUAL. Tenez-les pendant 4 secondes, l'écran affichera "SF" dans le coin supérieur droit.



La Fonction Sabbath active un élément chauffant de puissance inférieure qui porte la température du four à environ 70 ° C pendant 72 heures, puis la fonction Shabbat se désactive automatiquement. La lumière du four restera éteinte.

Pour désactiver la fonction Sabbath, touchez manuellement l'écran et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes.

AUTO-NETTOYAGE



Dans la fonction d'autonettoyage, la durée ne peut être modifiée.

Utilisation des touches fléchées  ou , 90 ou 150 minutes peuvent être sélectionnées, la lumière du four reste éteinte.

D - Modes de cuisson et instructions



NOTE IMPORTANTE: fonctions de cuisson: voici une description des fonctions disponibles sur le produit que vous avez acheté.

Veillez noter que vous pouvez activer deux éléments chauffants + moteur de ventilateur au maximum.

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

Display	Function four	Element grill	Element supérieure	Element inférieure	Elément circulaire	Lampe four	Moteur de ventilateur	Temp min. °C	Temp preset °C	Temp max. °C
	Lumière					X				
	Décongélation			X		X	X	35	40	45
	Mode four conventionnel		X	X		X		50	180	260
	Mode chaleur tournante				X	X	X	50	180	260
	Mode à ventilation (fan assist)		X	X		X	X	50	180	260
	Grill central	X				X		50	180	260
	Grill Double	X	X			X		50	180	260
	Grill double + ventilation	X	X			X	X	50	180	260
	Mode Boulangerie			X		X	X	50	180	260
	Pizza			X	X	X	X	50	180	260
	Element inférieure			X		X		50	180	260
	Mode chaleur Tournante+grill	X			X	X	X	50	180	260
	Mode chaleur tournante +element superior		X		X	X	X	50	180	260



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 Pizza 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 :

- 1- Entrez le mode requis pour le préchauffage.
- 2- 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 IMPORTANTE:

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.



AVERTISSEMENT:

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

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° - 200°
Canard	3lb – 4.1lb	30 minutes par lb. + 35 minutes supp.	180° - 200°
Dinde	5.4lb – 21lb	40-50 minutes par lb. + 35 minutes supp.	180° - 200°

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° et en-dessous	Très lent	Petites meringues, pavlova, crème anglaise, réchauffement
130° - 150°	Lent	Gâteau aux fruits riche ou léger
150° - 180°	Moyen	Mets cuisinés, gâteau au beurre
180° - 200°	Moyennement chaud	Petits gâteaux au beurre, gâteau éponge, biscuits, pain de viande, poisson cuit
200° - 230°	Chaud	Rouleau suisse, pâtés, vol-au-vent, croûte
230° et plus	Très chaud	Scones, Choux à la crème



DÉCONGÉLATION

Tous les aliments peuvent être décongelés à l'aide de l'élément inférieur. Il est important de noter que cette fonction active uniquement l'élément inférieur et la lumière, mais il est possible d'ajuster la température entre 35 ° C et 45 ° C après le démarrage du programme.

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



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.

- 1- Ajustez les étagères du four aux positions désirées.
- 2- Choisissez le Mode Conventionnel.
- 3- Réglez le four à la température désirée.
- 4- 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: Tenez-vous éloigné du four lorsque vous ouvrez la porte car la vapeur peut s'échapper rapidement.



MODE À CONVECTION/VENTILATION

– Mode le plus souvent utilisé pour la cuisine de tous les jours.

Dans ce mode à convection, la chaleur du four provient de l'arrière du four et elle est ventilée pour mieux circuler dans le four et donner une cuisson plus uniforme à travers le four. Même si les températures de cuisson sont pratiquement les mêmes que celles des fours conventionnels, quand il s'agit de cycle de cuisson long, le four à convection fonctionne plus rapidement et permet d'épargner temps et énergie.

Placez toujours les aliments aussi près que possibles du centre du four. Si vous utilisez plusieurs étagères en même temps, placez les moules et tôles en quinconce pour que la chaleur puisse circuler librement.

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

NOTE :

Préchauffez toujours le four lorsque vous cuisinez sur plusieurs étagères en même temps. Selon les aliments, vous devrez peut-être réorganiser les positions du plateau pendant la cuisson.



MODE A' VENTILATION

Ce style de cuisson fournit un chauffage de cuisson traditionnel à partir des éléments supérieurs et inférieurs avec l'aide d'un ventilateur de circulation pour assurer des résultats uniformes rapides. Ce mode est le plus approprié pour les cuissons délicates telles que les gâteaux, les pâtisseries, les biscuits et la pâte à levure. Pour de meilleurs résultats lorsque le thermostat est réglé sur 150-180 degrés - selon la recette.



GRILL CENTRAL



GRILL DOUBLE

Le mode de cuisson Gril complet emploie la chaleur infrarouge provenant du haut du four, tandis que le mode Mi-gril n'emploie que la bande interne de l'élément du haut et convient mieux aux petites quantités; il est aussi moins énergivore.

Cette méthode de cuisson au gril est recommandée pour les durées courtes seulement (5 minutes et moins), comme par exemple pour les toasts. Pour les aliments plus gras ou qui nécessitent plus de 5 minutes de cuisson au gril, utilisez le mode FAN GRILL.

En mode GRIL, gardez toujours la porte du four fermée. Si vous ne fermez pas la porte, le panneau de commande risque de se décolorer avec le temps.

- 1- Commencez à faire griller vos aliments avec un **four froid** si possible.
- 2- Placez les aliments sur l'étagère et le plateau de gril fournis.
- 3- Positionnez l'étagère où vous préférez.
- 4- Choisissez le Mode GRILL et réglez le four à la température désirée.
- 5- Quand la cuisson est achevée, éteignez le four.



NOTE : L'élément du gril est contrôlé par le thermostat du four. Dès que la température du four atteint le degré sélectionné, l'élément se déconnecte jusqu'à ce que le four se soit assez refroidi, puis il recommencera à chauffer.



NOTE: Le réglage de température en mode DOUBLE & CENTRAL ne doit pas dépasser 260° C.



MODE FOUR CONVENTION + GRILL DOUBLE CONVENTION + GRILL CENTRAL



MODE FOUR



À UTILISER POUR LES GRANDES OU PETITES PORTIONS.

La porte doit être fermée en mode ventilateur-grill.

La cuisson au gril est une combinaison de chaleur directe et d'air chaud en circulation qui donne l'apparence et la saveur similaires à la cuisson rôtissoire qui est idéale pour les rôtis à un seul niveau. La chaleur infrarouge directe de l'élément du gril est diffusée par le ventilateur pour cuire les aliments, qui doivent être positionnés le plus près possible du centre du four.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, il est recommandé de retourner les aliments une seule fois.

- 1- La porte du four doit être fermée en mode ventilateur grill.
- 2- Placez les aliments sur la grille du gril et la casserole fournis (assurez-vous que la grille du gril est inversée en position haute pour permettre une meilleure circulation de l'air) aussi près du centre du four que possible.
- 3- Sélectionnez GRILL VENTILATEUR
- 4- Réglez le four à la température souhaitée. (voir la note ci-dessous et se référer au guide de température GRILL VENTILATEUR).
- 6- Une fois la cuisson terminée, éteignez le four.



NOTE: De grandes casseroles de gril ou des plats à rôtir peuvent restreindre la circulation de l'air dans le four. Pour éviter la condensation d'humidité dans les sections inférieures plus froides du four, préchauffez le four pendant environ 10 minutes, en utilisant le mode PIZZA, avant de faire griller le ventilateur.



NOTE: Le réglage de la température en mode GRILL DOUBLE + VENTILATION ne doit pas dépasser 260 ° C.

Grill double+ventilation guide

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



MODE BOULANGERIE

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.

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



PIZZA

Cette fonction est excellente lorsqu'on a besoin de préchauffer très vite le four. La puissance maximum est fournie au four quand on choisit la fonction Pizza et on peut ensuite sélectionner la fonction et la température appropriées pour la tâche désirée.

La fonction Pizza met en marche simultanément le ventilateur, l'élément du ventilateur et l'élément chauffant sous le four. Elle est très pratique pour les aliments qui requièrent une concentration de chaleur à la base, tandis que le haut cuit plus légèrement en même temps.

Nous recommandons cette fonction pour les pizzas et vous pourrez aussi la combiner avec notre pierre pour pizza (optionnelle).



MODE CHALEUR TOURNANTE+ELEMENT SUPERIOR

Cette fonction utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur de l'élément supérieur. Une chaleur rapide et constante est répartie uniformément dans tout le four.

Les résultats sont rapides, un peu comme un four à micro-ondes. Avec la circulation de la chaleur, les aliments cuits avec ce mode conservent une texture croquante et sèche à l'extérieur. Cette fonction est idéale pour les gros morceaux de viande qui doivent être bien cuits. Cette fonction est également excellente pour le réchauffage.



ELEMENT INFERIEURE

Cette fonction doit être utilisée conjointement avec le thermostat. Réglez la température entre 50 ° C et 120 ° C. La porte doit rester fermée.



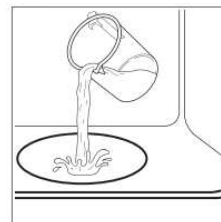
ASSISTANCE À LA CUISSON À LA VAPEUR

Cette fonction améliore l'humidité pendant la cuisson, pour obtenir la bonne couleur et croustillant pendant la cuisson. Pour permettre plus de jutosité pendant le réchauffage.



AVERTISSEMENT: pendant la cuisson, la porte doit être fermée, ne pas ouvrir tant que la fonction n'est pas arrêtée.
Risque de brûlures, car la vapeur est très chaude.

- Remplissez le relief avec de l'eau du robinet (environ 350 ml) lorsque le four est froid. Ne remplissez pas le creux de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Mettez les aliments dans le four, fermez la porte et réglez la fonction, vous pouvez régler la température entre 110 ° C et 180 ° C.



AVERTISSEMENT: Assurez-vous que le four est froid avant de retirer l'eau restante du relief de la cavité.

E - Nettoyage et entretien

1. Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien appropriés de votre appareil sont essentiels pour maintenir son apparence et sa durabilité.



NOTE:

Risque de blessure, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil.

- Avant l'entretien, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Il existe un risque de rupture des panneaux de verre.
- Remplacez immédiatement les panneaux de porte en verre lorsqu'ils sont endommagés.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est très lourde!
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration du matériau de surface.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des détergents neutres. N'utilisez pas d'abrasifs agressifs ou de tampons de nettoyage abrasifs, de solvants ou d'objets métalliques.

Contactez un centre de service agréé.

■ Les personnes sensibles aux produits chimiques de nettoyage doivent prendre les précautions nécessaires. Il est recommandé de porter des gants de protection lors du nettoyage de l'appareil. Le nettoyage de routine de l'appareil ne doit être effectué que lorsque l'appareil est à température ambiante.

■ N'utilisez pas de nettoyeurs acides ou caustiques, de poudres abrasives ou de tampons à recurer à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil. Les substances ou les éléments présentant ces propriétés peuvent décolorer ou endommager les finitions de votre appareil. Si une substance abrasive, acide ou caustique ou un produit de nettoyage venait à entrer en contact avec l'appareil, rincez immédiatement à l'eau, en faisant particulièrement attention à éviter les blessures si les surfaces sont chaudes.

Lors de l'utilisation de l'appareil, il peut être souillé par des éclaboussures et des éclaboussures d'aliments ou des objets étrangers tels que des plastiques entrant accidentellement en contact avec des surfaces chaudes ou chaudes. Les aliments qui contiennent des substances acides ou du sucre peuvent se décolorer ou endommager les finitions de l'émail.

L'intérieur en émail du four est une finition durable et résistante qui résiste à l'usure et à la décoloration. Cependant, pour maintenir l'apparence et la durabilité de la finition, tout déversement doit être essuyé immédiatement. Cela doit être fait même s'il est encore chaud et les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter les blessures. Une fois refroidie, la zone affectée doit être soigneusement nettoyée et rincée à l'aide de détergents doux non-abrasifs et d'eau.

2. Entretien de l'acier inoxydable

Aucun métal n'est indestructible et certaines procédures doivent être suivies pour maintenir la finition et la durabilité de l'acier inoxydable.

Ne laissez jamais d'articles en acier inoxydable non lavés. La surface répond mieux aux méthodes de nettoyage en douceur, les matériaux à recurer et les abrasifs durs ne doivent pas être utilisés. Un lavage fréquent à l'eau (de préférence chaude) est le traitement recommandé, suivi d'un rinçage à l'eau claire et propre et d'un essuyage avec un chiffon doux ou une serviette en papier.

Un peu de savon ou de détergent peut être ajouté à l'eau de lavage, mais trop peut produire un film trouble sur l'appareil. L'utilisation de laine d'acier n'est pas recommandée, mais la laine d'acier inoxydable (un tampon à mailles fines) est un excellent outil de nettoyage. L'huile ou la graisse dans l'eau de lavage peut laisser un film arc-en-ciel lorsqu'elle sèche. Il peut être facilement retiré en utilisant simplement les méthodes de polissage et de nettoyage décrites précédemment. Un rinçage à fond avec de l'eau propre est le vrai secret et il est surprenant de voir comment l'acier inoxydable peut être maintenu propre et scintillant en utilisant la méthode simple ci-dessus.

Ne laissez jamais l'acier inoxydable sécher par lui-même.

3. Placez les ustensiles de cuisine uniquement sur les grilles du four.

D'autres surfaces telles que les garnitures ne sont pas totalement résistantes aux matériaux durs ou à la chaleur directe et peuvent être définitivement endommagées par une telle utilisation.

Nettoyants recommandés

Des détergents doux et de l'eau chaude avec un chiffon propre et doux non abrasifs permettent d'obtenir de bons résultats pour un nettoyage normal. Les lavages dilués avec de l'ammoniaque et de l'eau devraient rincer tout résidu d'adhésif ou dépôt gommeux sur les surfaces de l'appareil. L'huile d'eucalyptus (petite quantité) est également bonne pour éliminer les résidus d'adhésif. Les produits à base d'alcool (ex: alcool méthylique, etc.) ne sont pas recommandés. Les nettoyants et concentrés à la crème de marque, sans qualités abrasives, peuvent être utilisés en petites quantités pour décomposer les dépôts graisseux et la saleté. Après le nettoyage, assurez-vous que les surfaces nettoyées sont soigneusement rincées pour éviter tout risque de cuisson sur les résidus de nettoyant et essuyez avec un chiffon propre et doux.



NOTE:

Lors du nettoyage des surfaces en acier inoxydable  recommande un nettoyant pour acier inoxydable de marque 3M ou Advance. D'autres nettoyants de marque réputés spécialement formulés pour nettoyer l'acier inoxydable peuvent également être acceptables. N'utilisez pas de tampons de savon en acier ou d'éponges abrasives de quelque nature que ce soit. Les qualités abrasives de ces tampons ruineront la finition uniforme brossée de l'acier inoxydable et toutes les fibres métalliques résiduelles peuvent se corroder, provoquant un aspect rouillé / terne. Les polissages métalliques aux qualités abrasives sont également déconseillés.



AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas de nettoyants acides ou caustiques, de poudres abrasives ou de tampons à récurer à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.



Nettoyage de routine

Assurez-vous que toutes les commandes sont en position d'arrêt et que l'appareil est froid avant de le nettoyer. Lorsque vous essuyez des surfaces en acier inoxydable avec une finition brossée, essuyez dans le même sens que le brossage.

Pour nettoyer l'intérieur du four, ouvrez ou retirez complètement la ou les portes pour un meilleur accès pendant le nettoyage. Les étagères et les guides d'étagère peuvent être retirés pour le nettoyage en retirant les vis à oreilles appropriées. Les étagères et les guides d'étagère peuvent être lavés manuellement, mais sont également lavables au lave-vaisselle.

Si vous utilisez des nettoyants pour four commerciaux, choisissez uniquement des nettoyants non-caustique et suivez les instructions du fabricant. Évitez tout contact avec les éléments, les

joints de porte en caoutchouc et les surfaces extérieures. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les surfaces sont soigneusement rincées et essuyées avec un chiffon doux et propre.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four pyrolytiques ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait endommager la vitre.



N'UTILISEZ PAS DE NETTOYEUR À VAPEUR PORTABLE POUR NETTOYER L'APPAREIL.



AUTONETTOYANT



AVERTISSEMENT:

Risque de blessures / incendies / émissions chimiques (fumées) en mode pyrolytique.

• Lisez attentivement toutes les instructions pour le nettoyage pyrolytique.

• Avant d'exécuter une fonction autonettoyante pyrolytique ou la première utilisation, veuillez d'abord retirer de la cavité du four:

- tout excès de résidus alimentaires, déversements / dépôts d'huile ou de graisse.
- tous les objets amovibles (y compris les étagères, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles antiadhésifs, etc.

• Éloignez les enfants de l'appareil pendant le nettoyage pyrolytique.

L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des bouches de refroidissement avant.

• Le nettoyage pyrolytique est une opération à haute température qui peut libérer des fumées des résidus de cuisson

et matériaux de construction. En tant que tels, les consommateurs sont fortement invités à:

- assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage pyrolytique.
- assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à température maximale de fonctionnement.

• Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises pendant le processus de nettoyage de tous les PyrolyticOvens.

Retirez tous les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) des environs de l'emplacement de l'appareil pendant et après le nettoyage pyrolytique et utilisez d'abord le fonctionnement à température maximale dans un endroit bien ventilé.

• Les petits animaux peuvent également être très sensibles aux changements de température localisés à proximité de tous les fours pyrolytiques lorsque le programme d'autonettoyage pyrolytique est en cours.

• Les surfaces antiadhésives des casseroles, poêles, plateaux, ustensiles, etc. peuvent être endommagées par l'opération de nettoyage pyrolytique à haute température. Peut également être une source de fumées nocives de faible niveau.

• Les fumées dégagées par les fours pyrolytiques / résidus de cuisson tels que décrits ne sont pas nocives pour l'homme, y compris les nourrissons ou les personnes souffrant de troubles médicaux.

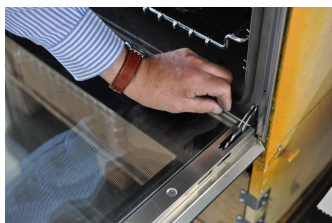


AVERTISSEMENT:

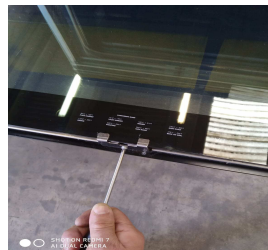
Pendant le nettoyage pyrolytique, la porte sera automatiquement verrouillée. N'essayez pas de forcer l'ouverture sinon la serrure sera endommager (dans le ce cas, appelez le centre de service). Il se déverrouillera automatiquement une fois terminé et la cavité du four sera à une température sûre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES: LA PORT EST LOURDE

CES INSTRUCTIONS VOUS AIDERONT À DÉMONTER LES VERRES INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR POUR UN NETTOYAGE FACILE ET SÉCURISÉ



Ouvrez complètement la porte du four et insérez les 2 broches dans les trous de la charnière pour que la porte reste ouverte pendant toute la durée du nettoyage



Retirez la vis fixant le support



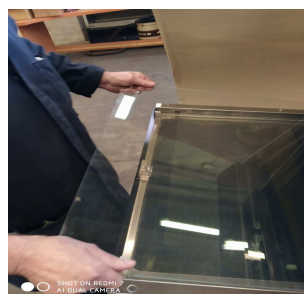
Retirez le support



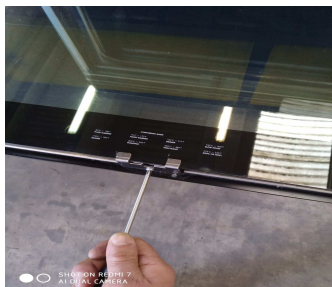
Vous pouvez maintenant retirer la vitre intérieure



Retirez complètement les 2 verres internes et nettoyez-les



Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez remonter les 3 verres intérieurs avec le support d'angle



Repositionnez le support et fixez-le avec la vis



Retirez les 2 broches et fermez doucement la porte



Retrait de la porte du four

La porte du four peut être facilement retirée pour un meilleur accès pendant le nettoyage. Pour retirer la porte du four:

1. Ouvrez complètement la porte et insérez la goupille fournie dans les trous des charnières de chaque côté.
2. Soulevez légèrement la porte en maintenant les côtés de la porte à mi-hauteur. Assurez-vous que la goupille reste dans le trou tout le temps. Soulevez doucement la porte. Cela devrait déconnecter les charnières du cadre du four.
3. Retirez la porte en continuant à la soulever tout en éloignant la porte du four. Lors de la manipulation de la porte, veillez à ne pas déloger la goupille du trou. Si la goupille se déloge, la charnière devra être fermée à la main et la goupille réinstallée sur le trou avant de se réinstaller dans le four.

Pour réinstaller la porte du four:

1. En tenant la porte inclinée par rapport au four, faites glisser les charnières dans le cadre du four, en vous assurant que de chaque côté le bras incurvé supérieur s'insère dans la fente supérieure et le bras inférieur s'insère dans la fente inférieure.
2. Assurez-vous que les charnières sont poussées aussi loin que possible et que le bras inférieur s'engage dans la plaque montée dans le cadre du four.
3. Ouvrez complètement la porte et assurez-vous que la goupille se dégage complètement du trou. La porte peut maintenant être ouverte normalement.



Changer l'ampoule



AVERTISSEMENT:

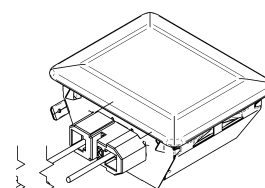
Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique

L'ampoule est située derrière le couvercle en verre et est une conception à enfoncer.

Pour changer l'ampoule:

- 1- Soulevez doucement le couvercle en verre.
- 2- Retirez l'ampoule et insérez une ampoule de rechange.
- 3- Remplacez le couvercle en verre en vous assurant qu'il est correctement mis en place
- 4- Remplacez le couvercle en verre en vous assurant qu'il est correctement mis en place.

Ampoule recommandée : Halogène 40W / 240V



F - Guide de dépannage

Symptôme	Remède
Le four n'est pas alimenté électriquement	La ligne principale a-t-elle été déconnectée ? Le fusible ou le disjoncteur ont-ils défailli ? 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 Le Mode est en sélection incorrecte
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.

G - Instructions d'installation

INFORMATIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

Veuillez toujours employer les poignées de 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

AVERTISSEMENT:

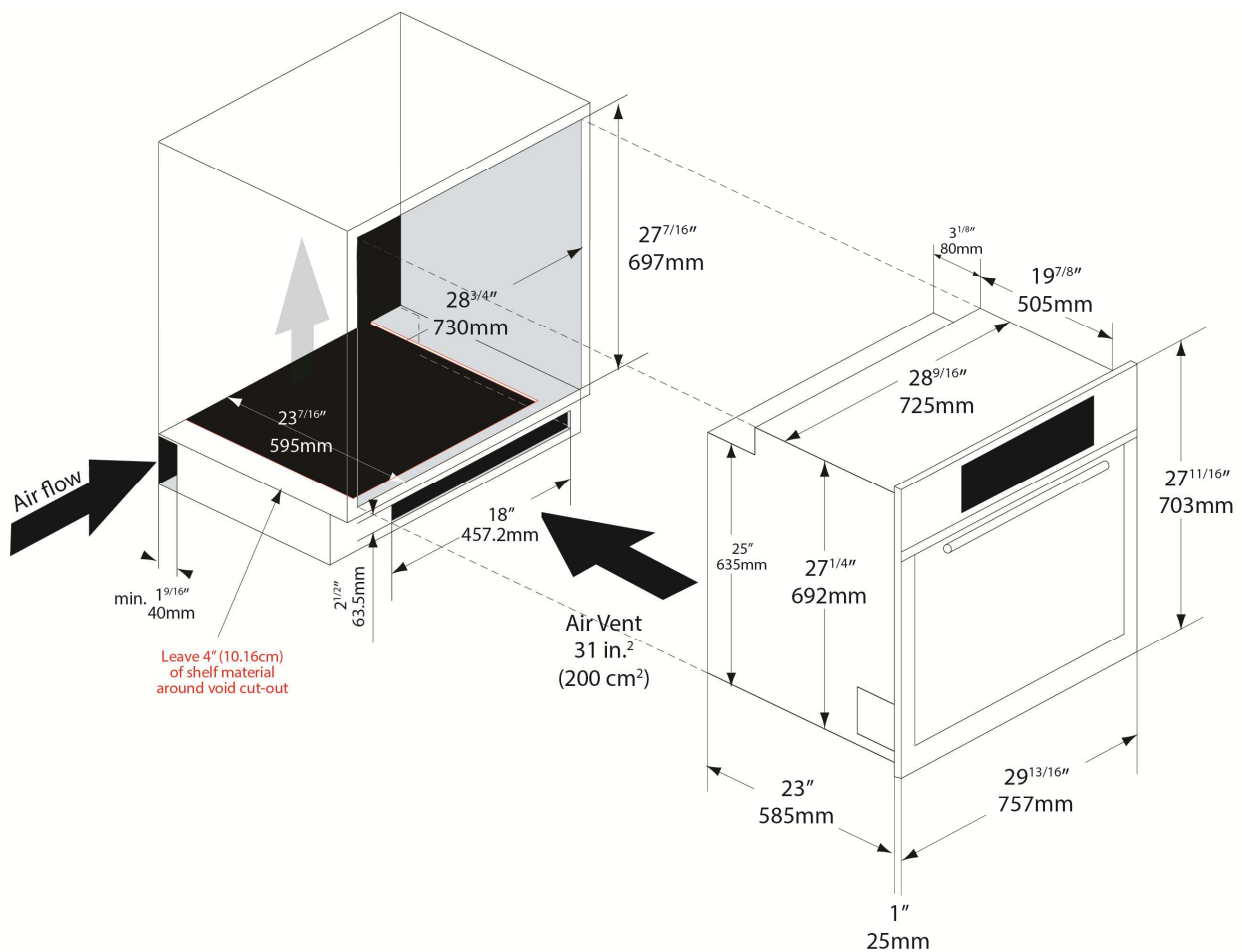
L'installation doit respecter les normes nord-américaines ainsi que les règlements locaux régissant l'électricité et la construction. Votre four doit être installé et mis à la terre par un électricien/technicien diplômé.

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.

SOPS76PS - Four Simple (installation sous comptoir)

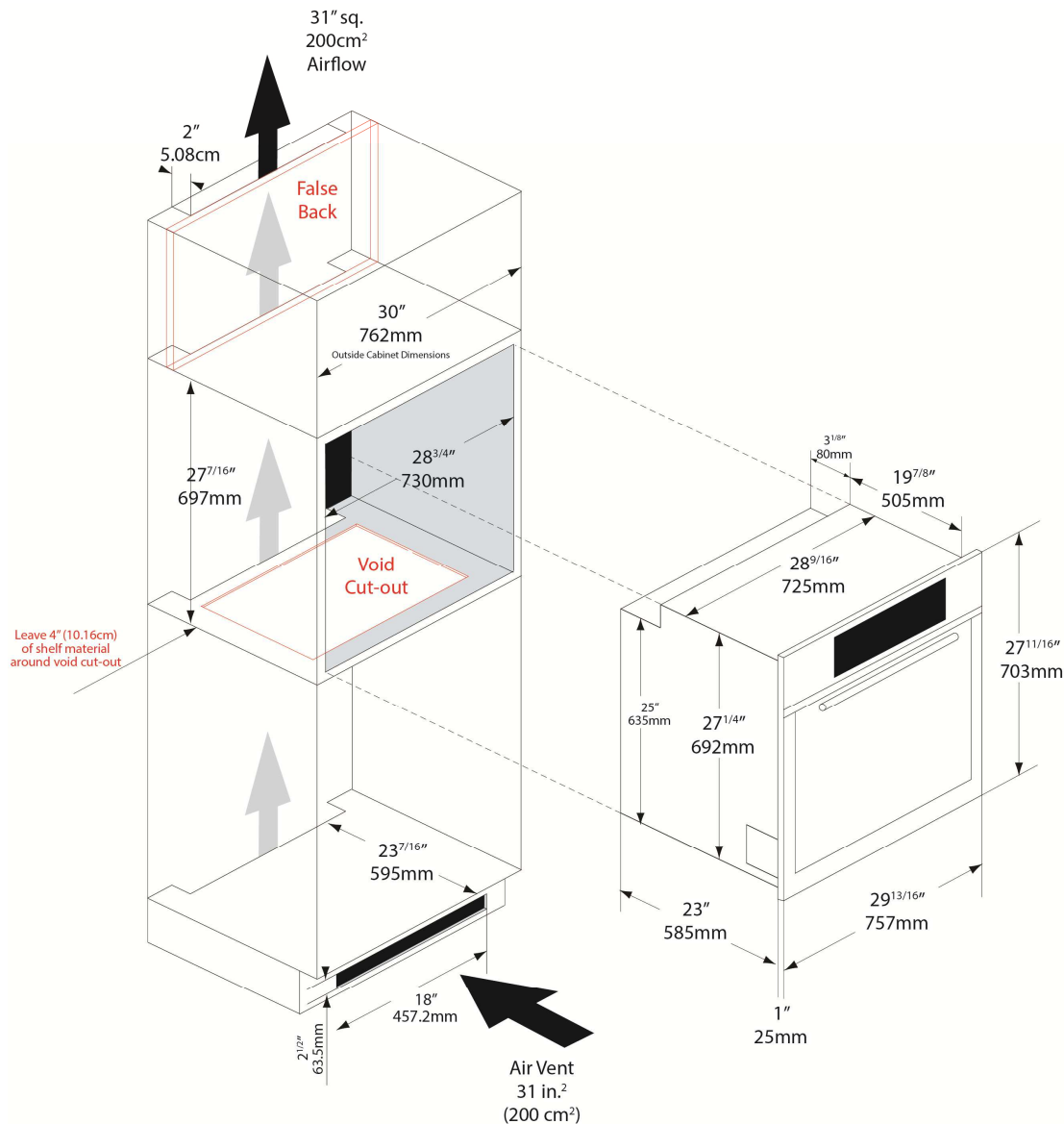


Ouverture découpée

Lorsqu'il est construit sous le comptoir, il doit y avoir un vide à l'arrière de l'armoire. Laissez 4" tout autour du vide.

Un support supplémentaire peut être ajouté à la grille avec le vide pour aider à supporter le poids du four.

SOPS76PS – Four Four Simple dimensions (installation murale)



SOPS76PS

Découpe vide

S'il est monté dans une armoire haute ou demi-haute, il doit y avoir un espace minimum de 19/16" (4 cm) découpé dans l'étagère et derrière l'armoire supérieure pour la circulation de l'air.

Un vide doit être coupé dans l'étagère de base sur laquelle se trouve le four et dans l'armoire arrière. Laissez 4" de matériau autour du vide.

Un soutien supplémentaire sera nécessaire pour la base du four double

Préparation de la cavité de l'armoire :



AVERTISSEMENT:

Il est important pour les performances du four et la protection des armoires adjacentes que la préparation de l'installation suivante soit respectée.

- 1. Le fond de la cavité du four doit accueillir une ouverture pour permettre à un flux d'air satisfaisant de circuler autour de l'appareil.**

Si possible, la paroi arrière de la cavité du four doit également avoir une ouverture - elle doit être claire pour permettre une meilleure circulation de l'air autour de l'appareil. Les étapes ci-dessus réduiront considérablement les températures de la surface extérieure du four, rendant l'environnement de la cuisine plus sécuritaire. Il protégera également l'appareil et les armoires adjacentes.

Découpe vide

Si le four est monté dans une armoire haute ou demi-haute, il doit y avoir un espace minimum de 19/16" (4 cm) découpé dans la grille et derrière l'armoire supérieure pour permettre à l'air de circuler librement.

Un vide doit être découpé dans l'étagère de l'armoire. Laisser 4" de matériau d'étagère autour du vide. Lors de l'installation d'un four double, un support supplémentaire doit être ajouté à la grille avec le vide. Le support doit pouvoir supporter un poids minimum de 245 lbs (111kg) pour le four double 24" et 265lbs (120kg) pour le four double 30".

Si un débit d'air insuffisant est fourni, la durée de vie de l'appareil sera raccourcie.

NOTE: Installez de faux dos pour les espaces de stockage. Cela empêchera le contenu de tomber à travers l'espace de ventilation. De plus, l'air chaud n'interfère pas avec votre contenu stocké.

Sécuriser le four

Une fois correctement câblé (tout en étant électriquement isolé) de la source d'alimentation principale, placez le four dans la cavité et assurez-vous que l'appareil est parallèle au panneau avant du boîtier, utilisez un emballage sous l'appareil si nécessaire. Quatre vis sont fournies pour fixer le four à la cavité du placard. Les trous de fixation se trouvent dans le pourtour du four (visible lorsque vous ouvrez la / les porte (s) du four). Faites glisser le four à fond dans la cavité et insérez les quatre vis dans les trous de montage et dans le contour de l'armoire pour maintenir la position du four. Nous recommandons une installation au ras du placard. La mesure de la garniture avant du four (20 mm) est conçue pour égaler le matériau faisant face à l'armoire normale après avoir permis au corps du four d'être fixé contre le cadre de l'armoire.

H - Schémas du câblage électrique et instructions



AVERTISSEMENT:

SEULE UNE PERSONNE QUALIFIÉE DOIT INSTALLER CET APPAREIL

Tous les aspects de l'installation doivent être conformes aux exigences des règles de câblage nord-américaines standard, ainsi qu'à vos codes et réglementations électriques et de construction locales, et à toute autre exigence ou condition applicable de votre autorité locale d'alimentation électrique.

Un électricien agréé doit effectuer les travaux électriques lors de l'installation de cet appareil. Le câble d'alimentation et le fusible doivent être adaptés à l'appareil.

SEO76 Four simple

Exigences électriques de la copropriété: 208 volts, 60 Hz, 3460 watts, 30 ampères

Exigences électriques résidentielles: 240 volts, 60 Hz, 4580 watts, 30 ampères



AVERTISSEMENT:



Les fours Porter & Charles sont fournis avec un câble électrique de 5 'de long et doivent être câblés



à l'alimentation électrique. Les fours Porter & Charles utilisent des fils sous tension rouge et noir et vert pour la mise à la terre. Un électricien agréé doit connecter le câble blindé et les 3 fils dans la boîte de connexion électrique. Le fil blanc ou neutre n'est pas utilisé et doit être coiffé à l'aide d'une marette.

Pour éviter les interférences d'origine électrique, cet appareil doit être installé individuellement sur un sous-circuit final séparé et distinct.

Notes:

À l'électricien - veuillez vous assurer que suffisamment de câble d'alimentation est fourni pour permettre à l'appareil d'être retiré de la cavité si un entretien est nécessaire. Cela permettra également une connexion facile de l'alimentation.

Connexion d'alimentation en tension

Pour connecter l'alimentation électrique:

- 1- Assurez-vous que le câble d'alimentation et le calibre du fusible conviennent à l'appareil (voir charge électrique).
- 2- Retirez la plaque de recouvrement en dévissant la vis.
- 3- Montez une douille d'entrée appropriée sur l'entrée du conduit à l'arrière gauche de l'appareil (avec l'arrière vers vous) et faites passer le câblage fixe.
- 4- Connectez le câblage au bornier à l'aide des connexions à vis fournies. Assurez-vous que les fils sont correctement fixés pour empêcher toute connexion électrique à haute résistance.
- 5- Remettez en place la plaque de recouvrement en vous assurant que le câblage d'alimentation est libre de toute pièce métallique et vis.

Lorsqu'il est connecté à un sous-circuit, protégé par un disjoncteur, il est recommandé que le disjoncteur soit le même que la puissance nominale totale de l'appareil.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges

- Assurez-vous de ne pas endommager la fiche principale et le câble principal. Si le câble principal doit être remplacé, cela doit être effectué par notre centre de service agréé.
- Ne laissez pas les câbles principaux toucher ou s'approcher de la porte de l'appareil, surtout lorsque la porte est chaude.

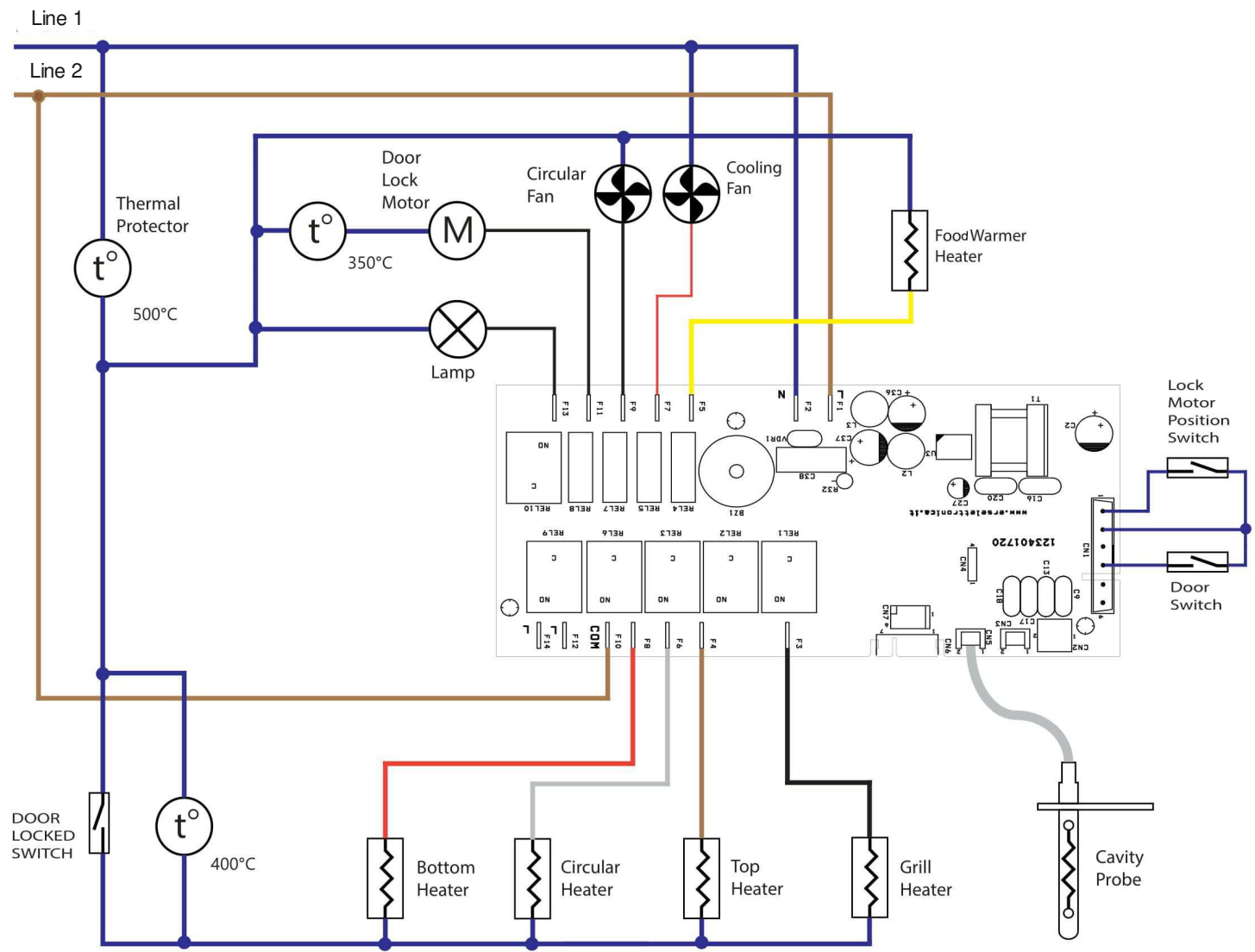
- La protection contre les chocs des pièces sous tension et isolées doit être fixée de manière à ne pas pouvoir être retirée sans outils.
- Branchez la fiche principale sur la prise principale uniquement à la fin de l'installation. Assurez-vous qu'il y a accès à la prise principale après l'installation.
- Si la prise principale est lâche, ne branchez pas la fiche principale.
- Ne tirez pas sur le câble principal pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche principale.
- Utilisez uniquement des dispositifs d'isolation corrects: coupe-circuits de protection de ligne, fusibles (fusibles à vis retirés du support), déclencheurs de fuite à la terre et contacteurs.
- L'installation électrique doit avoir un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Désactivez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en marche. L'air chaud peut s'échapper.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il a été en contact avec de l'eau.
- N'appliquez pas de pression sur la porte ouverte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas d'étincelles ou de flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'articles mouillés avec des produits inflammables dans, à proximité ou sur l'appareil.



WARNING:

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter d'endommager ou de décolorer l'émail:
 - ne placez pas de vaisselle ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - ne conservez pas la vaisselle et les aliments humides dans l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'a aucun effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez une casserole profonde pour les gâteaux humides. Les jus de fruits peuvent provoquer des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Faites toujours la cuisine avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière un panneau de meuble (par exemple une porte), assurez-vous que la porte n'est jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière un panneau de meuble fermé et endommager par la suite l'appareil, le boîtier ou le sol. Ne fermez pas le panneau du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi après utilisation.



I - 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

Pièces & Service:
EURO-PARTS
1-800.678-8352

Important : *Veillez 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 : _____ Province : _____ Code postal: _____

Lieu d'achat: _____ Date d'achat: _____

Numéro(s) de série: _____

Numéro de télécopieur : _____ Courriel: _____

Serial No. (s): _____