



# INSTALLATION, USE & CARE MANUAL

## BUILT-IN OVEN

DIMENSIONS:      595 mm (W) x      580 mm (D) x      595 mm (H)  
                         23" <sup>27</sup>/<sub>64</sub> (W) x      22" <sup>53</sup>/<sub>64</sub> (D) x      23" <sup>27</sup>/<sub>64</sub> (H)

*MODEL*

# F6M9PX

F6..5SP4XE.UA

ENGLISH



C US

### IMPORTANT - PLEASE READ AND FOLLOW

- ✓ Before beginning, please read these instructions completely and carefully.
- ✓ Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.
- ✓ Please observe all local and national codes and ordinances.
- ✓ Please ensure that this product is properly grounded.
- ✓ **The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.**

Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANIS/NFPA70 - latest edition and/or local codes.

IN CANADA: Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.

***Dear Customer,***

*Thank you for having purchased and given your preference to our product.*

*The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.*

*Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.*

***This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.***


***The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.***

**This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non-domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.**

**The appliance warranty will be void if the appliance is used within a non-domestic environment i.e. a semi-commercial, commercial or communal environment.**

# USER INSTRUCTIONS

## IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- ✓ Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- ✓ The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .
- ✓ Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- ✓ The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.
- ✓ If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.
- ✓ The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions

## IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ Never touch the appliance with wet hands or feet;
- ✓ Do not operate the appliance barefooted;
- ✓ Do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

## USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

You are advised to carry out the following operations:

- ✓ Assemble the interior of the oven as described under the heading "Cleaning and maintenance"
- ✓ Switch the empty oven ON at maximum temperature for about two hours to eliminate traces of grease and smell from the components.
- ✓ Let the oven cool down, switch off the electrical supply, then clean the inside of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry thoroughly.

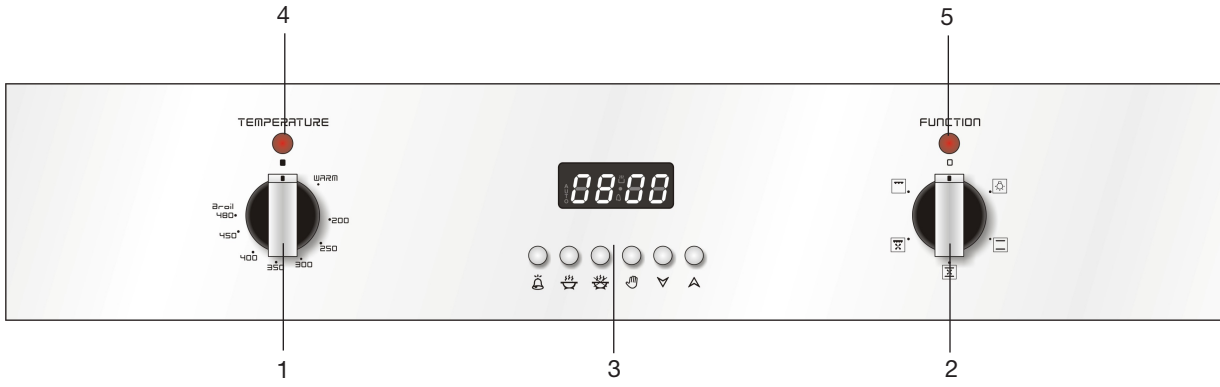


Fig. 1.1

## CONTROL PANEL (Fig. 1.1)

1. Oven thermostat knob
2. Function selector knob
3. Electronic programmer
4. Oven temperature indicator lamp
5. Power on indicator lamp

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 12 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
- Program for automatic oven cooking
- Program for semi-automatic oven cooking.

### Description of the buttons:

- 🔔 Timer
- 🕒 Cooking time
- 🚫 End of cooking time
- 👉 Manual position and cancellation of the set cooking program
- ⏸ Advance the time for all programs
- ⏪ Decrease the time for all programs and changing the frequency of the audible signal.

### Description of the illuminated symbols:

**AUTO** - *flashing* - Programmer in automatic position but not programmed

**AUTO** - *always lit* - Programmer in automatic position with program set.

🕒 Automatic cooking taking place

🔔 Timer in operation

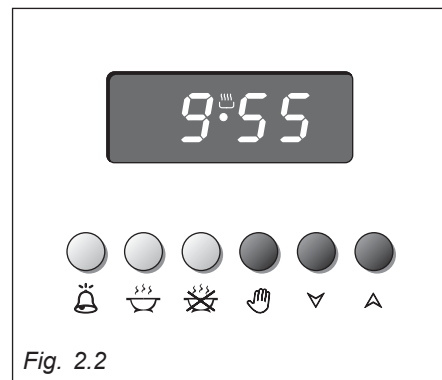
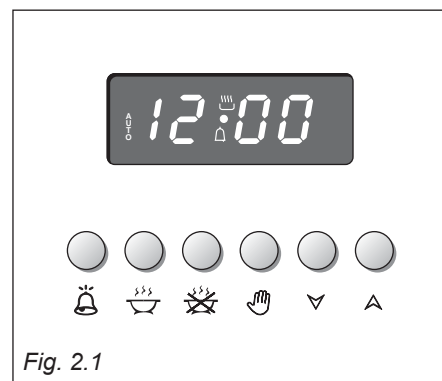
🕒 and **AUTO** - *flashing* - Program error.

(The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

### Note:

Select a function by the respective button and, within 5 seconds, set the required time with the ⏸/⏪ buttons ("one-hand" operation).

A power cut makes the clock go to zero and cancels the set programs.



### ELECTRONIC CLOCK (fig. 2.2)

The programmer is equipped with an electronic clock with an illuminated display which indicates hours and minutes. Upon immediate connection of the oven or after a powercut, "12:00" will flash on the display panel.

To set the hour it is necessary to push the 👉 button and then the ⏸ or ⏪ button until you have set the exact hour (fig. 2.2).

Another way is to simultaneously push the 🕒🚫 two buttons and at the same time push the ⏸ or ⏪ button.

**Note:** The hour setting deletes any program.

### NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, that is, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the button 👉 (**AUTO** will be switched off and the symbol 🕒 will go on - Fig. 2.3).

**Attention:** If the **AUTO** is steadily lit (which means a cooking program has already been set), the program can be cancelled and switched to manual by pushing the button 👉.

**If the oven is switched on, you must switch off manually.**

### ELECTRONIC TIMER

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes. If the **AUTO** is flashing push the 👉 button.

To set the time, push the ⏸ button and the ⏸ or ⏪ until you obtain the desired time in the panel (fig. 2.4).

Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the 🔔 symbol will be lit.

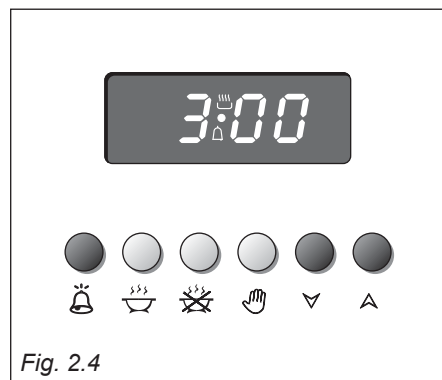
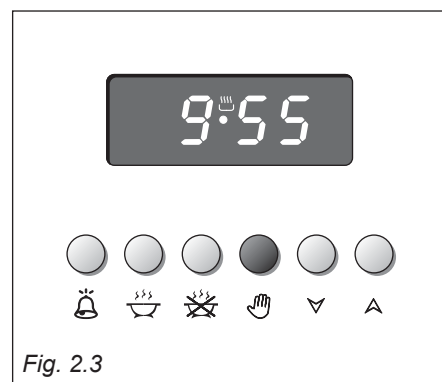
The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button 👉.

At the end of the time, the 🔔 symbol will be switched off and an intermittent buzzer will go off; this can be stopped by pressing any of the buttons (not ⏸ or ⏪).

**If the oven is switched on, you must switch off manually.**

### SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL





3 possible sounds can be selected by pressing the ⏪ button.







## AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking time
2. Set the end of the cooking time
3. Set the temperature and the oven cooking program.


1. Set the length of the cooking time required by pushing the  button and the  button to advance, or  to go back if you have passed the desired time (fig. 2.5). The **AUTO** and the  symbol will be on.


2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the  button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the  button (fig. 2.6); if you pass the desired time you can go back by pushing the  button.




After this setting, the  symbol will go off. If after this setting, the **AUTO** flashes on the panel and a buzzer goes off, it means there was an error in the programming, that is the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, change the end of cooking time or the cooking time itself by following the instructions above.


3. Set the temperature and the cooking program (see the relevant sections).

Once the oven is programmed it will switch on automatically at the right time to stop the cooking at the desired end time.

During cooking, the  symbol remains on.


By pushing the  button you can see the time that remains until the end of cooking.

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and the buzzer will sound, which can be turned off by pushing any of the buttons (not  or .

Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto "manual" by pressing the .

**Attention:** A powercut will make the clock go to zero and will cancel the set programs.

After a powercut, "12:00" will flash on the panel.

**The cooking program may be cancelled at any time by pushing . In this case the oven shall be switched off manually.**

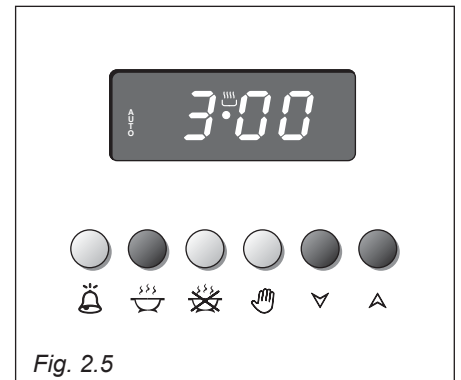


Fig. 2.5

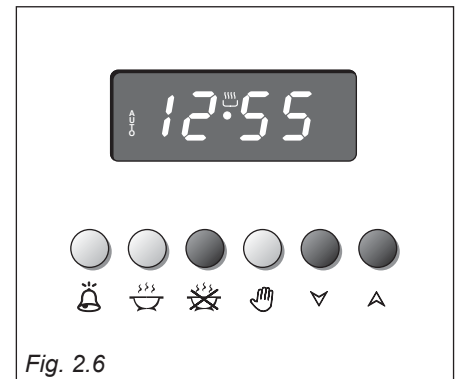





Fig. 2.6




## SEMI - AUTOMATIC COOKING


This is used to switch the oven off automatically after the desired cooking time has elapsed.



There are two ways to set the semi-automatic cooking function:




1. Set the length of time you need to cook the food by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards (Fig. 2.7). This sets the desired "stop" time.


or

2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards if you have passed the desired time (Fig. 2.8).

**AUTO** and the  symbol will be on. Then set the temperature and the cooking program (see the relevant sections). The oven is switched on and it will switch off automatically at the end of the desired time.


During cooking, the  symbol remains on and by pressing the button  you can see the time that remains until the end of the cooking.

At the end of the cooking, the oven and the  symbol will turn off, the **AUTO** will flash and a buzzer will go off which can be stopped by pushing any of the buttons (not  or .

Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto "manual" by pressing the .

**Attention:** A powercut will make the clock go to zero and will cancel the set programs.

After a powercut, "12:00" will flash on the panel.

**The cooking program may be cancelled at any time by pushing . In this case the oven shall be switched off manually.**

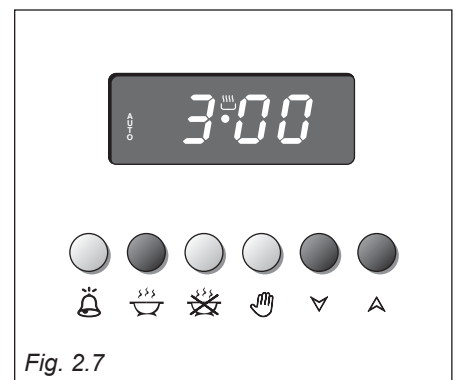


Fig. 2.7

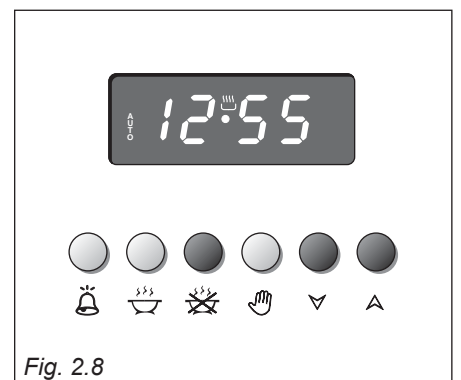


Fig. 2.8

## GENERAL FEATURES


As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 4 different programs to satisfy every cooking need.

The 4 positions, thermostatically controlled, are obtained by 3 heating elements which are:

- Lower element 1300 W
- Upper element 1000 W
- Infra-red element 2000 W

### NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on 450°F) for 60 minutes in the position  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 15 minutes with the infra-red element on as explained in the BROILING chapters.

**Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

### WARNING:

**The door is hot, use the handle. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**

## OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the PLURIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

### a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

### b. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

### c. by radiation

The heat is radiated by the infra-red element.

### d. by radiation and ventilation

The radiated heat from the infra-red element is distributed throughout the oven by the fan.

### e. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only without heat.

## THERMOSTAT KNOB (fig. 3.1)

To turn on the heating elements of the oven, set function selector knob to the required position and the thermostat knob to the desired temperature.

To set the temperature, turn the thermostat control knob indicator mark to the required temperature.

The elements will turn on or off automatically which is determined by the thermostat.

The operation of the heating elements is signalled by a light placed on the control panel.

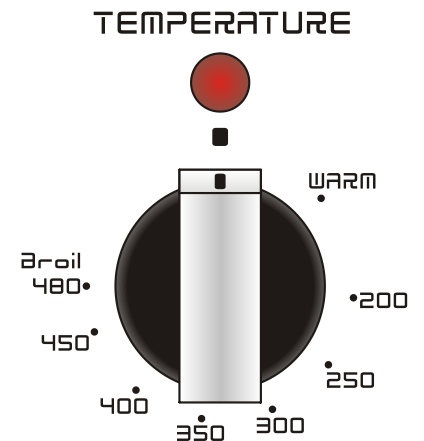


Fig. 3.1

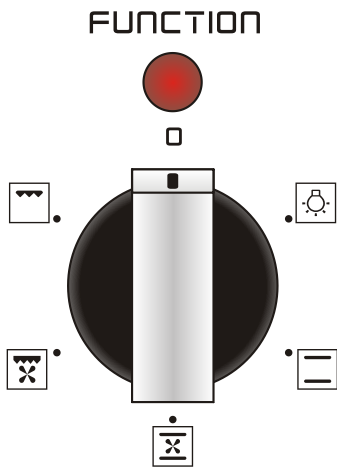


Fig. 3.2

### FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 3.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven to one of the following functions:



#### OVEN LIGHT

By turning the function selector knob to this setting, the oven light will illuminate in the oven cavity (15W).  
The oven light will operate on all selected functions.



#### TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on.  
The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 200 °F and 450 °F with the thermostat knob.  
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

**Recommended for:**

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



#### DEFROSTING FROZEN FOOD

With the thermostat knob in the " ■ " **OFF position** only the oven fan is on.  
The defrosting is done by simple ventilation without heat.

**Recommended for:**

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour. The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



#### CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.  
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.  
The temperature must be regulated between 200 °F and 450 °F with the thermostat knob.

**Recommended for:**

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ex: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



#### VENTILATED BROILING

The infra-red element and the fan are on.  
The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.  
The temperature must be regulated between 200 °F and 450 °F with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.  
For correct use see chapter "VENTILATED BROILING AND AU GRATIN".

**Always broil with the oven door closed.**

**It is recommended that you do not broil for longer than 30 minutes at any one time.**

**Attention: the oven door becomes very hot during operation.  
Keep children away.**

**Recommended for:**

For broiling when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.





## BROILING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation. Use with the oven door **closed** and the thermostat knob must be regulated between 200 °F and 480 °F. For correct use see chapter "BROILING".

### **Recommended for:**

Intense broiling action for cooking with the infra-red element and the rotisserie; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.

**It is recommended that you do not broil for longer than 30 minutes at any one time.**


**Attention: the oven door becomes very hot during operation.**

**Keep children away.**

## COOKING ADVICE


### STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- a. Set the switch to position 
- b. Set the thermostat knob to position 350 °F and preheat the oven.
- c. Fill the dripping pan with hot water.
- d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 250 °F.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

### REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 250°F.

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes.

### ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 350 and 400 °F.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

### COOKING DIFFERENT DISHES AT THE SAME TIME

With the function selector in position  the ventilated oven allows you to cook different types of food at the same time.

Fish, cakes and meat can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 70° - 80°F between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

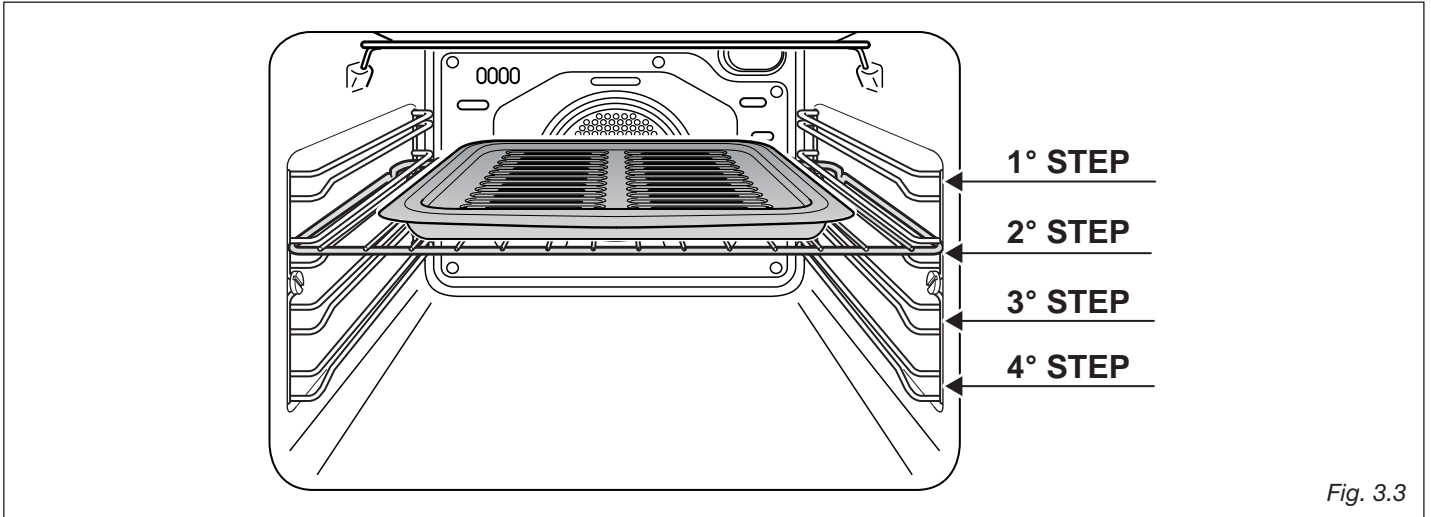


Fig. 3.3

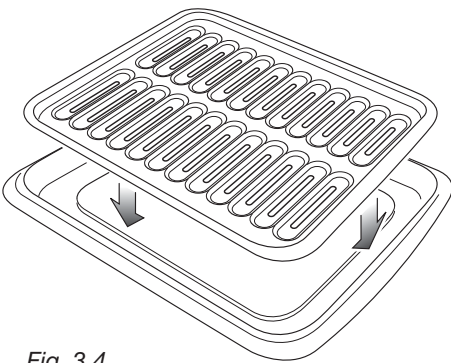



Fig. 3.4

### VENTILATED BROILING AND “AU GRATIN”

Broiling may be done by selecting infra-red element+fan setting  with the function selector knob, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.

Set the thermostat knob **between 200°F and 450 °F** and after having preheated the oven, simply place the food on the broiler pan (see chapter "CORRECT USE OF THE BROILER PAN"). Close the door and let the oven operate until broiling is done. Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

**Broiling with the oven door closed.**

**It is recommended that you do not broil for longer than 30 minutes at any one time. Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

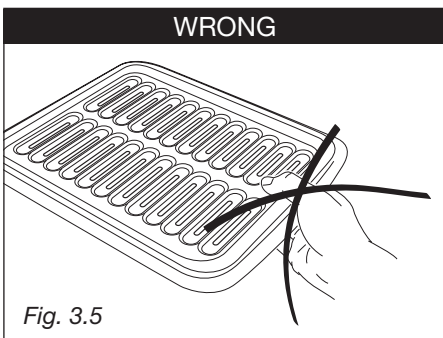


Fig. 3.5

### BROILING

Set the function selector knob to position  and the thermostat knob **between 200°F and 480 °F**.

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed** and then simply place the food on the broiler pan (see chapter "CORRECT USE OF THE BROILER PAN"). Close the door and let the oven operate until broiling is done.

**Always broil with the oven door closed.**

**Broiling with the oven door closed and not for longer than 30 minutes at any one time.**

**Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

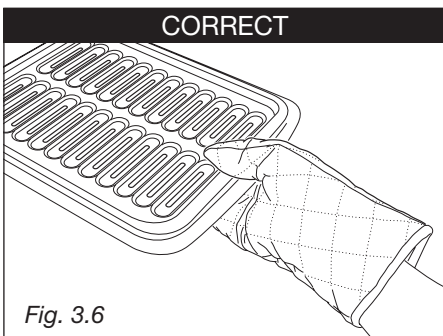


Fig. 3.6

### CORRECT USE OF THE BROILER PAN

- Position the shelf on the first or second level from the top (fig. 3.3).
- Place the food to be cooked above the broiler pan.
- Introduce the broiler pan (fig. 3.4) in the oven. The broiler pan should be placed above the shelf and it should be centered with the broil element (fig. 3.3).

**Do not broil without using the broiling pan.**

**Important: Use always suitable protective gloves when inserting/removing the broiling pan, shelves, pans or other cooking utensils from the oven.**

## GENERAL RECOMANDATION

- ✓ **Important: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.**
- ✓ It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enamelled parts.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- ✓ Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- ✓ The oven must always be cleaned after every use, using suitable products.

## WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

## ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

## STAINLESS STEEL AND ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

- ✓ Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.  
IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

## INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down. The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

**NOTE:** The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

**Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.**

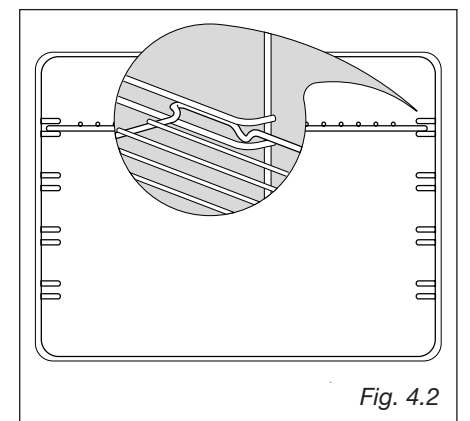
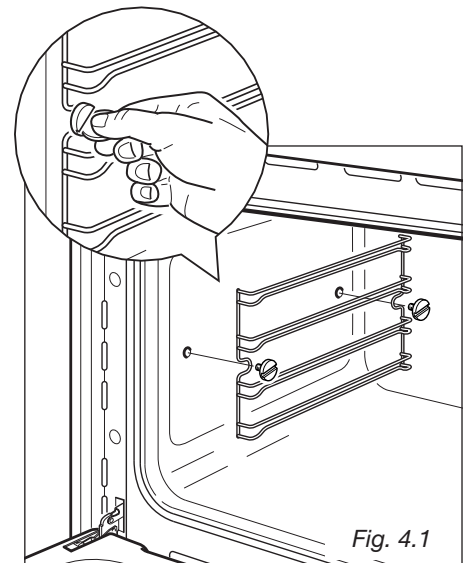
## OVEN FITTING OUT

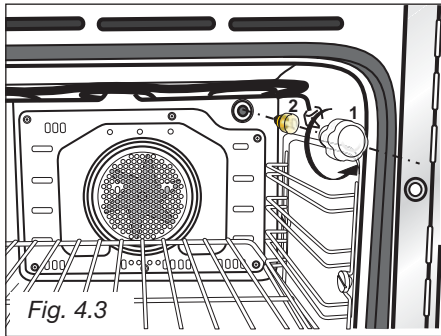
- Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (Fig. 4.1).
- Slide in, on the guides, the shelves (fig. 4.2).  
The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.
- To dismantle, operate in reverse order.

**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 steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**

**Do not store flammable material in the oven.**



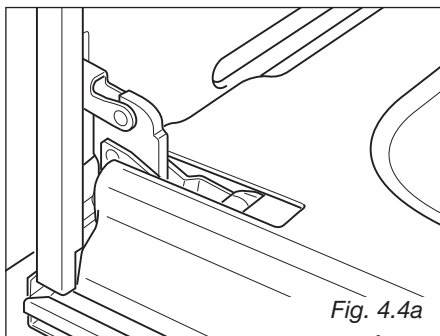


## REPLACING THE OVEN LIGHT

Before any maintenance is started involving electrical parts of the appliance, it must be disconnected from the power supply.

- Let the oven cavity and the heating elements cool down;
- Switch off the electrical supply;
- Unscrew the protective cover (fig. 4.3);
- Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (570°F) having the following specifications: 220/240V 50/60Hz, 15W, E14
- Refit the protective cover

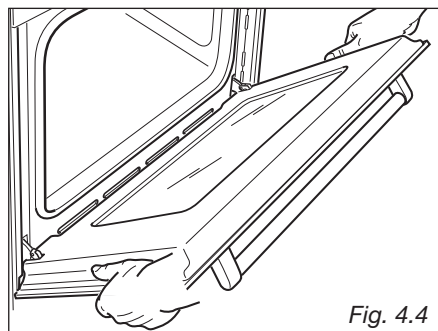
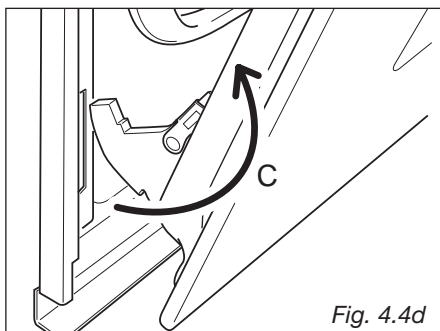
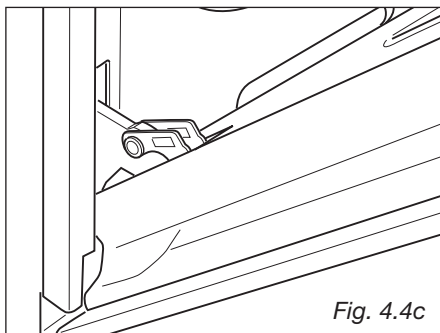
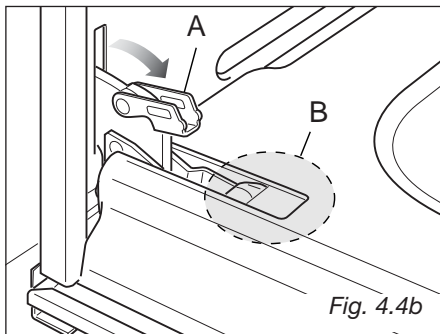
**NOTE:** Oven bulb replacement is not covered by your guarantee



## REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 4.4a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 4.4b).
- Hold the door as shown in fig. 4.4.
- Gently close the door (fig. 4.4c) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 4.4b)
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 4.4d).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## WARNING!

**THIS APPLIANCE HAS TO BE INSTALLED BY A QUALIFIED INSTALLER.**

Installation must conform with local codes.

Improper installation, adjustment, alteration, services, or maintenance can cause injury or property damage. Consult a qualified installer or service agent. **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling, installing of this appliance.

**WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category.

However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

## GENERAL INFORMATION

1. Installation must conform with local codes.
2. **WARNING:** This appliance shall not be used for space heating. This information is based on safety considerations.
3. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
4. Disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
5. When removing appliance for cleaning and/or service;
  - A. Disconnect AC power supply.
  - B. Carefully lift appliance out of cabinet cutout.  
**CAUTION:** Use care in handling.
6. **Electrical Requirement**  
Electrical installation should comply with national and local codes.

## WARNING!!

### ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

The appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No.

70-latest edition, in Canada Canadian Electrical Code.

Installation should be made by a licensed electrician.

For personal safety, this appliance must be properly grounded.

## REPLACEMENT PARTS

Only authorized replacement parts may be used in performing service on the appliance. Replacement parts are available from factory authorized parts distributors. Contact the nearest parts distributor in your area.

## GENERAL INFORMATION

The oven can be fitted in standard units, minimum width and depth 23" 5/8 (600 mm). Installation requires a compartment as illustrated in figures 5.1a and 5.1b. On the lower side, the oven must lay on supports standing the oven weight.

The oven should then be secured by 4 screws fitted into the holes provided at the sides of the oven (Fig. 5.2). If you open the oven door, you will see some screw holes. Remember the housing should not be free standing but be secured to the wall and/or adjacent fittings.

### NOTE

It is essential that when installing your oven, adequate air circulation is available within the installation. Inadequate air circulation may greatly impair the performance of your oven and may affect adjacent cabinets due to an increase in temperature.

Adjust the hinges of cabinet door adjacent to the oven to allow a 5 - 7 mm gap between the furniture door and the oven frame.

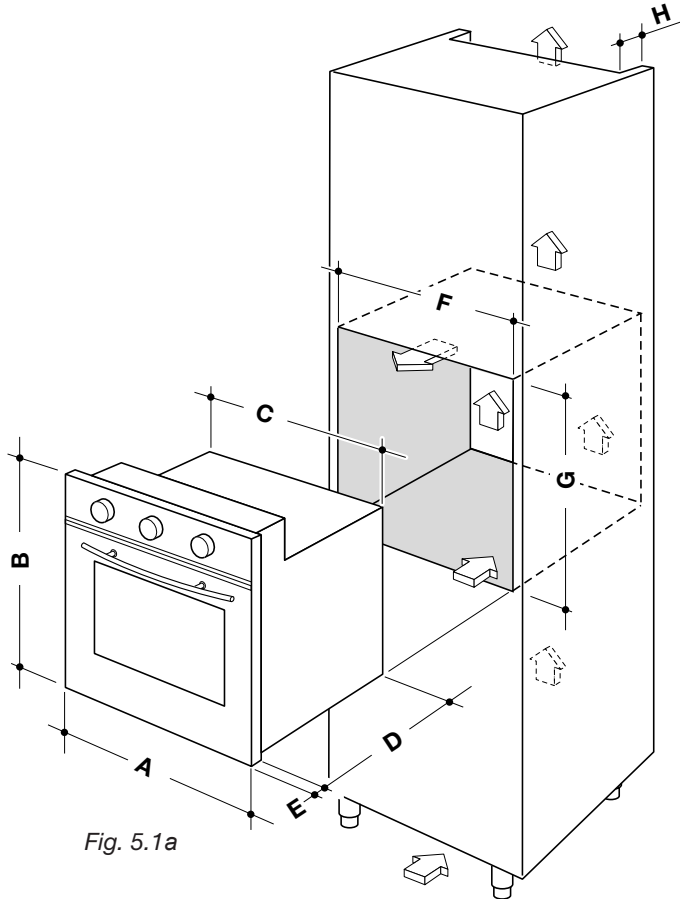


Fig. 5.1a

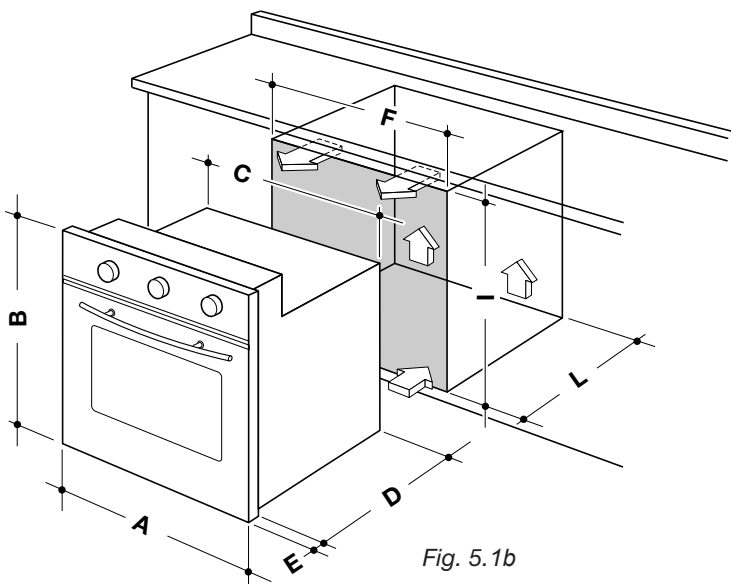


Fig. 5.1b

Ref.	inches	mm
A	23" 27/64	595
B	23" 27/64	595
C	21" 7/8 max	556 max
D	22" 3/64 max	560 max
E	25/32"	20
F	22" 3/64	560
G	23" 1/32	585
H	1" 31/32	50
I	23" 17/64	591
L	22" 7/16 min	570 min

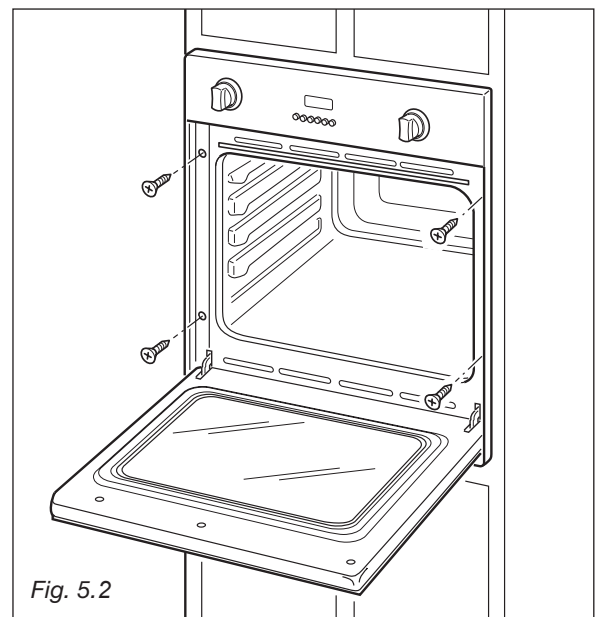


Fig. 5.2

To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures 5.3 and 5.4.

**The walls surrounding the oven must be made of heat-resistant material. Taking care NOT to lift the oven by the door handle.**

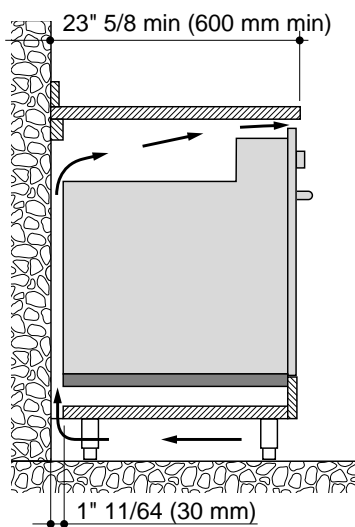


Fig. 5.3

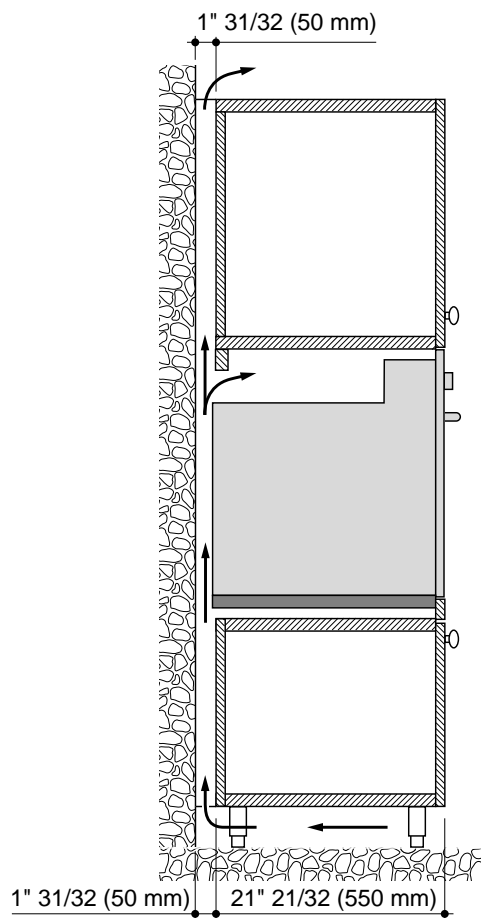


Fig. 5.4

**IMPORTANT:**

To avoid damage to the lower trim please note the following instructions.

The lower trim is designed to allow for good air circulation and the correct opening of the oven door.

To ensure the trim is not damaged due to the appliance being placed on the floor, the appliance should be suitably supported as in above illustrations.

After installation the appliance door should be slowly opened to ensure no damage has occurred.

**No responsibility for lower trim damage will be accepted if these instructions have not been followed.**

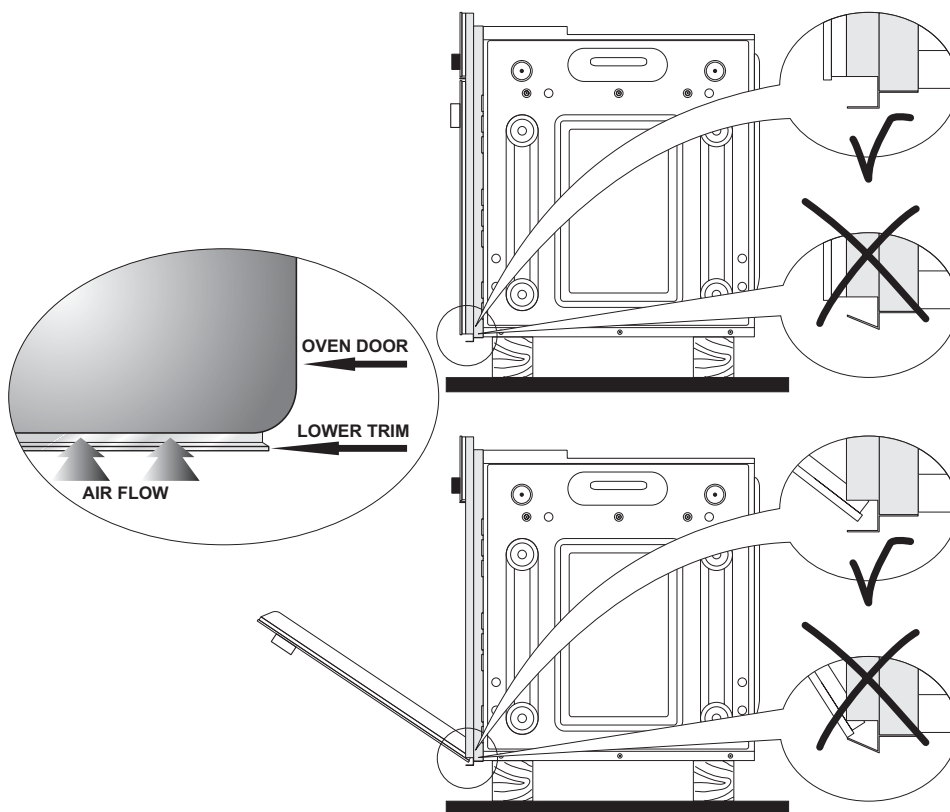
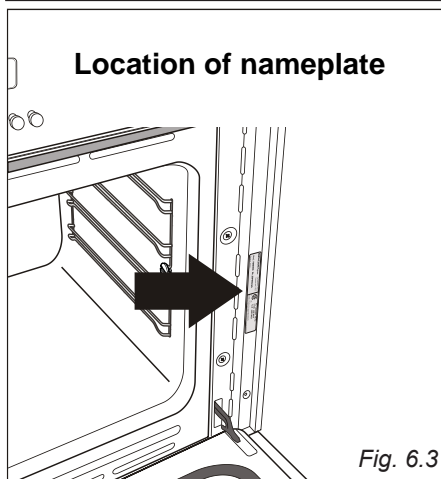
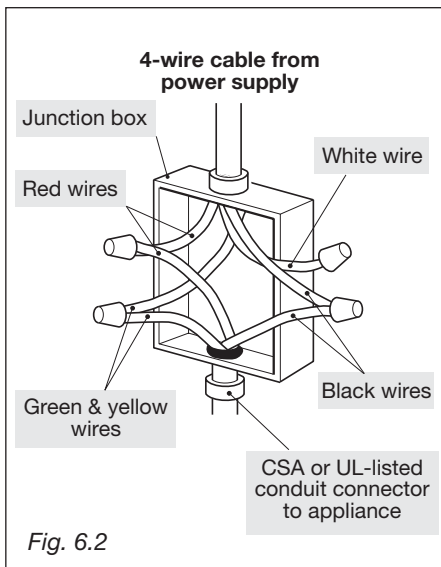
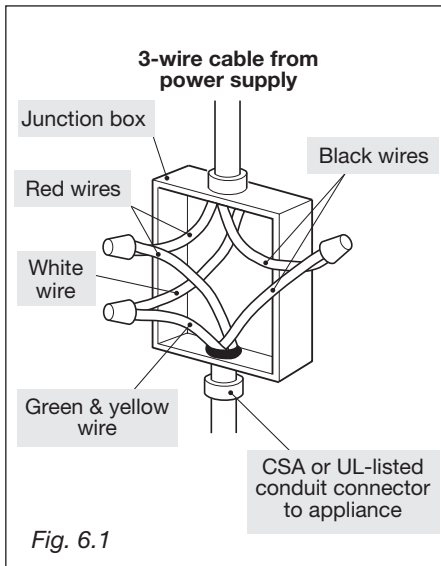


Fig. 5.5



## WARNING

TO AVOID ELECTRICAL SHOCK HAZARD, BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE, SWITCH POWER OFF AT THE SERVICE PANEL AND LOCK THE PANEL TO PREVENT THE POWER FROM BEING SWITCHED ON ACCIDENTALLY.



This appliance must be connected to a grounded, metallic permanent wiring system or a ground connector should be connected to the ground terminal or wire lead on the appliance.

This appliance is manufactured with a frame connected, green or bare ground wire. Connect the appliance cable to the junction box through the CSA or UL-listed conduit connector. Complete electrical connection according to local codes and ordinances.

## CONNECT WITH COPPER WIRE ONLY

- ✓ The flexible (4') armored cable should be connected directly to the junction box.
- ✓ Do not cut the conduit.
- ✓ A CSA or UL-listed conduit connector must be provided at the junction box.
- ✓ Do not ground to a gas pipe.
- ✓ Do not have a fuse in the grounding or neutral circuit.
- ✓ Fuse both supply (phase) lines.
- ✓ A time delay fuse or circuit breaker is recommended.
- ✓ Connect directly to the fused disconnect (or circuit breaker box) through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable (with grounding wire).
- ✓ If codes permit and a separate grounding wire is used, it is recommended that a qualified electrician determine that the grounding path and wire gauge is in accordance with local codes.

**This appliance does not require a neutral connection. If the appliance is to be completely enclosed in a cabinet, feed the appliance cable through the opening in the cabinet. Make the electrical connection following the appropriate steps for your installation.**

1. **Disconnect the power supply.**
2. Remove the junction box cover.
3. Connect the appliance cable to the junction box through the CSA or UL-listed conduit connector.
4. Connect the two black wires together with twist-on connectors.
5. Connect the two red wires together with twist-on connectors.
6. Connect electrical connection according to local codes and ordinances.

**If local codes PERMIT connecting cabinet-grounding conductor to neutral white wire in the junction box:**

7. Connect the green appliance cable wire to the neutral (white) wire in the junction box.
8. Replace the junction box cover.

**OR If local codes DO NOT PERMIT connecting cabinet-grounding conductor to neutral white wire in junction box:**

7. Terminate neutral (white) wire in junction box.
8. Connect the green grounding appliance cable wire to a grounded wire in the junction box.
9. Replace the junction box cover.

**OR If connecting to a four-wire electrical system:**

7. Terminate neutral (white) wire in junction box.
8. Connect the green appliance cable wire to the green grounding wire in the junction box.

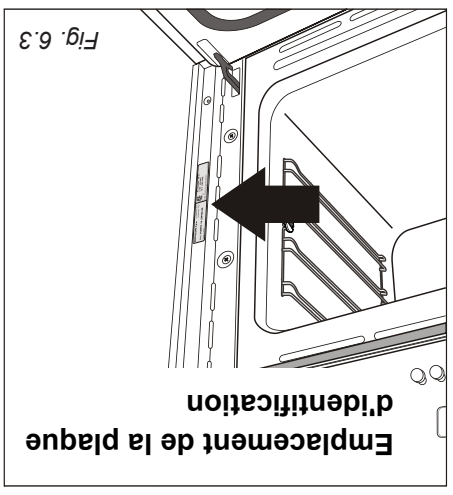
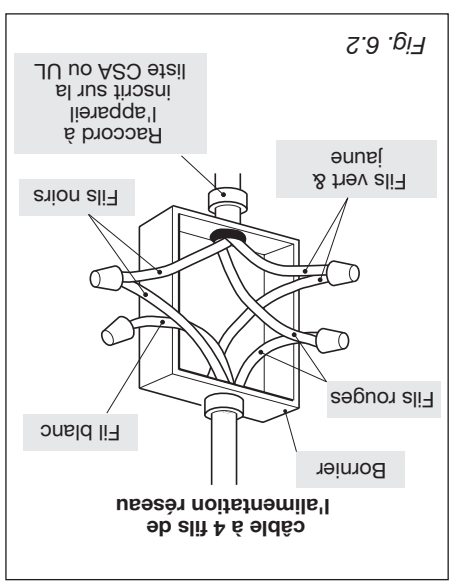
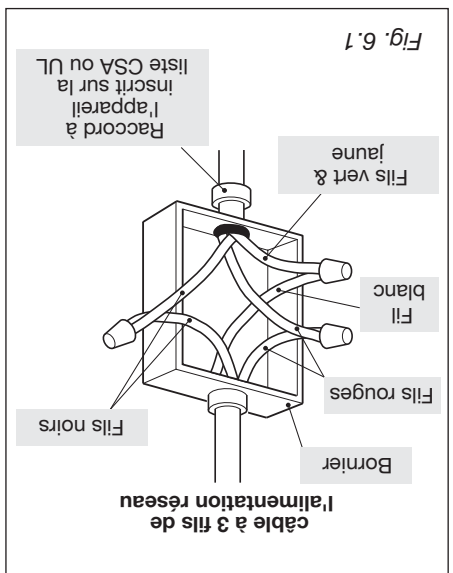
The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.



**ATTENTION**

POUR EVITER UN RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE, AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL, COUPER L'ALIMENTATION AU TABLEAU DE COMMANDE ET VERROUILLER LE TABLEAU POUR EMPÊCHER QUE L'ALIMENTATION NE SOIT REBRANCHEE ACCIDENTELLEMENT.



Cet appareil doit être raccordé à un réseau permanent métallique, relié à la terre ou il faudra raccorder une prise de terre à la borne de terre ou au câble de l'appareil.

Cet appareil est fabriqué avec un fil de terre vert ou nu, raccordé au châssis. Raccorder le câble de l'appareil au bornier par un raccord de tube inscrit sur la liste de CSA ou UL. Achever le raccordement électrique selon les réglementations et arrêts locaux.

## RACCORDER AVEC DU FIL DE CUIVRE SEULEMENT

- ✓ Le câble blindé flexible (4<sup>+</sup>) doit être raccordé directement au bornier.
- ✓ Ne pas couper le câble.
- ✓ Il faut prévoir un raccord de tube au bornier inscrit sur la liste de CSA ou UL.
- ✓ Ne pas prendre la terre sur une canalisation de gaz.
- ✓ Ne pas avoir de fusible sur le circuit de terre ou sur le neutre.
- ✓ Mettre un fusible sur les deux lignes d'alimentation (phases).
- ✓ Un fusible à action différée ou un disjoncteur est recommandé.
- ✓ Raccorder directement au coupe-circuit (ou au disjoncteur) par un câble en cuivre flexible, blindé ou avec une gaine non-métallique (avec fil de terre).
- ✓ Si les réglementations l'autorisent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé de faire définir par un électricien qualifié la mise à la terre et le diamètre du fil en conformité avec les réglementations locales.

Cet appareil ne nécessite pas un raccordement au neutre. Si l'appareil doit être complètement enfermé dans un meuble, passer le câble de l'appareil par l'ouverture dans le meuble. Faire le raccordement électrique en suivant les étapes adaptées à votre installation.

## 1. Débrancher l'alimentation du réseau.

2. Retirer le couvercle du bornier.
3. Raccorder le câble de l'appareil au bornier au moyen d'un raccord inscrit sur la liste CSA ou UL.
4. Raccorder les deux fils noirs ensemble avec les connecteurs torsadés.
5. Raccorder les deux fils rouges ensemble avec les connecteurs torsadés.
6. Effectuer le branchement électrique selon les réglementations et arrêts locaux.

## Si les réglementations locales PERMETTENT de raccorder le conducteur de mise à la terre du meuble au fil blanc neutre du bornier:

7. Raccorder le fil vert du câble de l'appareil au fil neutre (blanc) du bornier.
8. Remplacer le couvercle du bornier.

## OU Si les réglementations locales NE PERMETTENT PAS de raccorder le conducteur de mise à la terre du meuble au fil blanc neutre du bornier:

7. Terminer le fil neutre (blanc) dans le bornier.
8. Raccorder le fil vert du câble de l'appareil au fil de terre du bornier.
9. Remplacer le couvercle du bornier.

## OU Si l'on se raccorde à un circuit électrique à quatre fils:

7. Terminer le fil neutre (blanc) dans le bornier.
8. Raccorder le fil vert du câble de l'appareil au fil vert de terre du bornier.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de possibles inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription dans cette notice.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications à ses produits, jugées nécessaires pour des raisons de fabrication ou commerciales, à tout moment et sans préavis, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité des appareils.

Pour garantir la ventilation intérieure, il faut prévoir des conduits d'aération comme illustré sur les figures 5.3 et 5.4.

Les parois qui avoisinent le four doivent être faites d'un matériau résistant à la chaleur.

Prendre soin de NE PAS soulever le four par la poignée de la porte.

**IMPORTANT:**  
 Pour éviter d'endommager la plinthe inférieure, noter les instructions suivantes.

La plinthe inférieure est conçue pour permettre une bonne circulation d'air et l'ouverture correcte de la porte.

Pour être sûr que la plinthe ne soit pas endommagée, lorsque l'appareil est placé sur le sol, celui-ci devra être appuyé de façon adéquate comme montré sur les figures ci-dessus.

Après l'installation, la porte de l'appareil doit être ouverte lentement pour être sûr de ne provoquer aucun dommage.

Aucune responsabilité pour la plinthe inférieure ne sera acceptée, si ces instructions n'ont pas été suivies.

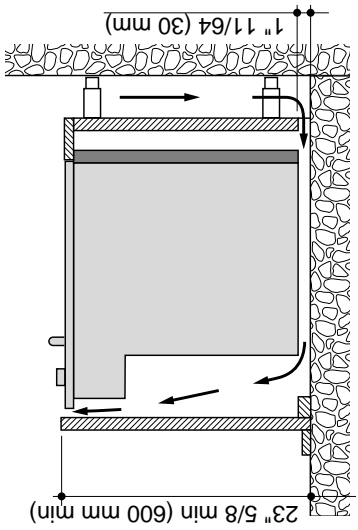


Fig. 5.3

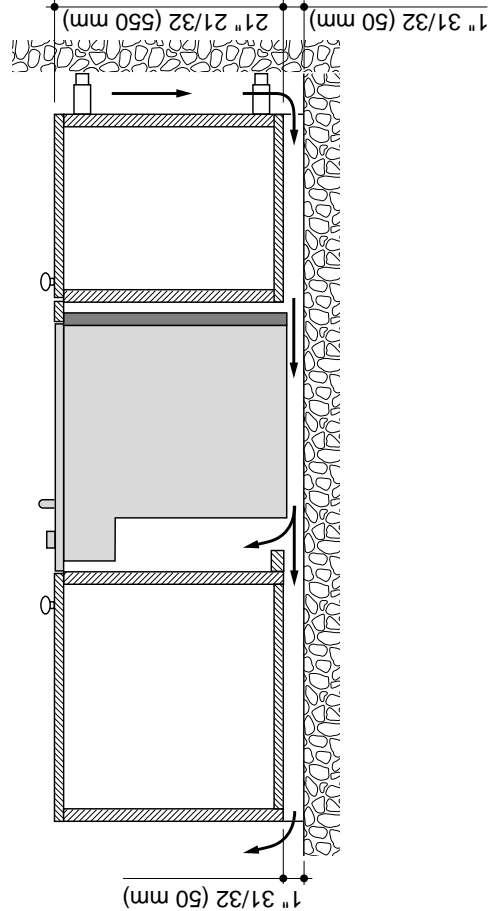


Fig. 5.4

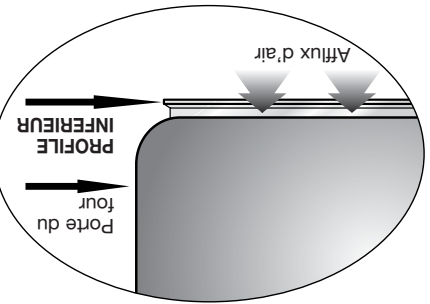
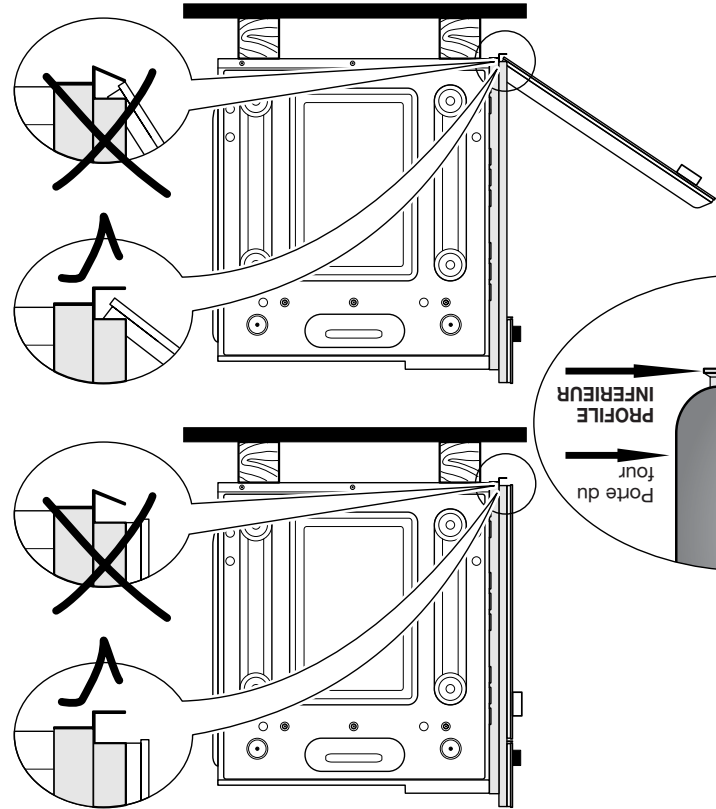


Fig. 5.5

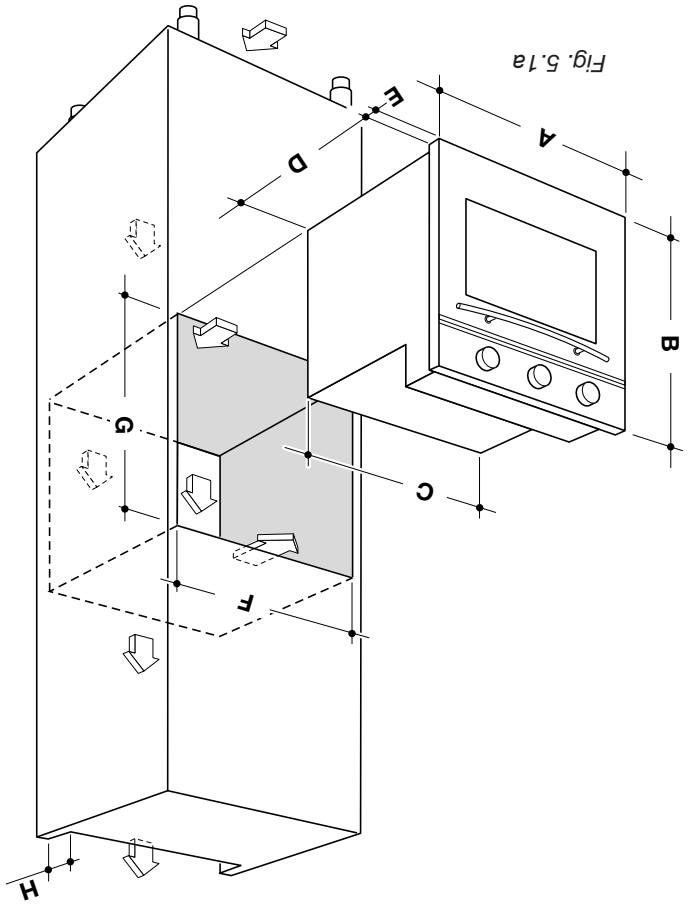
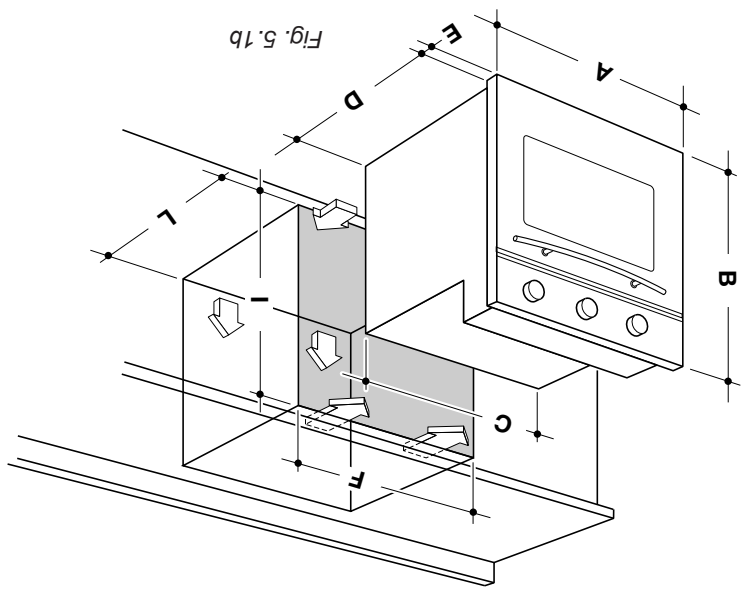
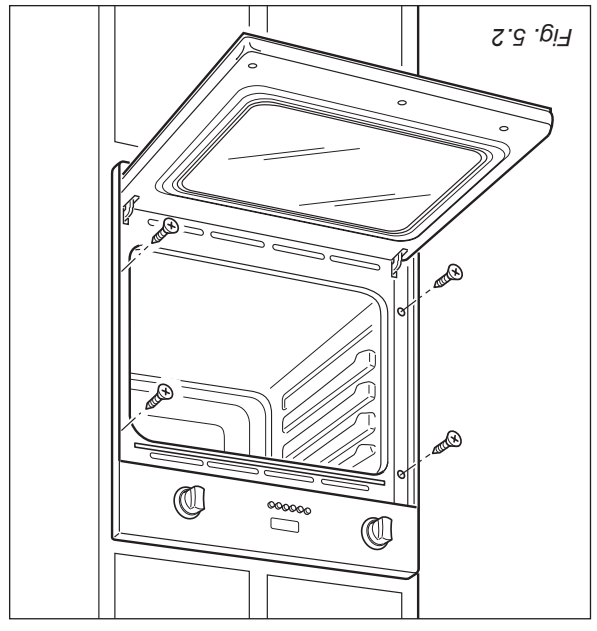


**INFORMATION GENERALE**

Le four peut être monté dans des meubles standard, largeur et profondeur min 23" 5/8 (600 mm).  
 Le montage nécessite un alvéole comme il est illustré sur les figures 5.1a et 5.1b.  
 Sur la partie basse, le four doit reposer sur des supports capables de supporter le poids du four.  
 Le four devrait ensuite être fixé par 4 vis insérées dans les trous prévus à cet effet sur les côtés du four (fig. 5.2). Si vous ouvrez la porte du four, vous verrez des trous pour les vis. Rappelez-vous que le boîtier ne devrait pas être autonome, mais plutôt fixé au mur et/ou aux installations adjacentes.

**REMARQUE**  
 Lorsque vous installez votre four, il est essentiel que la circulation d'air à l'intérieur de l'installation soit adéquate.  
 Un circulation d'air inadéquate peut entraver considérablement la performance de votre four et endommager les armoires adjacentes étant donné la température élevée.  
 Ajustez les charnières de la porte de l'armoire adjacente au four de sorte qu'il y ait un espace de 5 à 7 mm entre la porte de l'armoire et le châssis du four.

Ref.	poches	mm
A	23" 27/64	595
B	23" 27/64	595
C	21" 7/8 max	556 max
D	22" 3/64 max	560 max
E	25/32"	20
F	22" 3/64	560
G	23" 1/32	585
H	1" 31/32	50
I	23" 17/64	591
L	22" 7/16 min	570 min



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## AVERTISSEMENT!

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Cet appareil doit être installé conformément aux codes locaux.

Une mauvaise installation, modification, réparation, ou un mauvais réglage ou entretien peut causer des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur qualifié ou un agent autorisé. **IMPORTANT** : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la maintenance et l'installation de cet appareil.

**AVERTISSEMENT** : Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

## INFORMATION GÉNÉRALE

1. L'installation doit être en conformité avec les réglementations locales.

**2. ATTENTION** : Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer l'ambiance. Cette information est basée sur des considérations de sécurité.

3. Tenir la zone de l'appareil libre et dégagée de tout matériau combustible, essence, et autres vapeurs inflammables.

4. Débrancher l'appareil de l'alimentation du réseau avant tout dépannage.

5. Lors d'un déplacement de l'appareil pour un nettoyage et/ou un dépannage;

A. Débrancher l'alimentation CA du réseau.

B. Soulever avec précaution l'appareil hors de la découpe du meuble.

**ATTENTION** : Le manipuler avec beaucoup de soin.

6. **Condition requise pour l'installation électrique**

L'installation électrique doit respecter les réglementations nationales et locales.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA No. 70. AU CANADA : L'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, en vigueur et/ou aux codes locaux. L'installation devrait être effectuée par un électricien agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

## PIÈCES DE RECHANGE

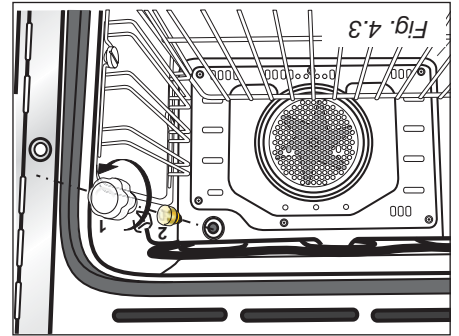
Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées lors du service d'entretien sur la table de cuisson. Les pièces de rechange sont disponibles auprès de distributeurs de pièces agréés par l'usine. Contacter le distributeur de pièces le plus proche de votre zone.

## REMPACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Avant de commencer tout entretien sur les parties électriques de l'appareil, il faut le déconnecter de l'alimentation du réseau.

- Laisser refroidir l'enceinte du four et les éléments chauffants;
- Débrancher l'alimentation électrique;
- Dévisser le couvercle de protection (fig. 4.3);
- Dévisser et remplacer la lampe par une nouvelle résistant aux températures élevées (570°F) et ayant les caractéristiques suivantes: 220/240V 50/60Hz, 15W, E14
- Replacer le couvercle de protection

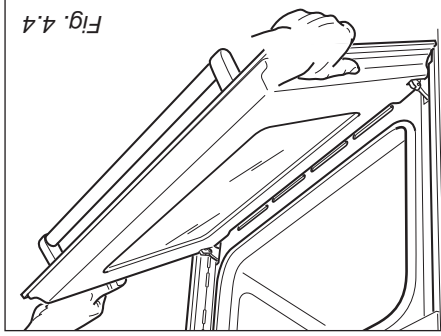
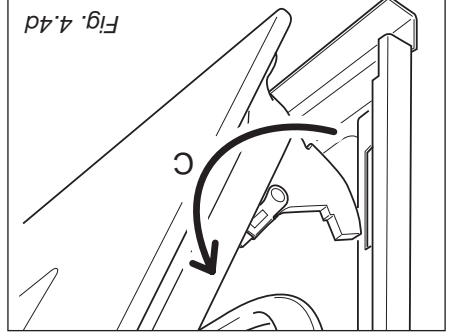
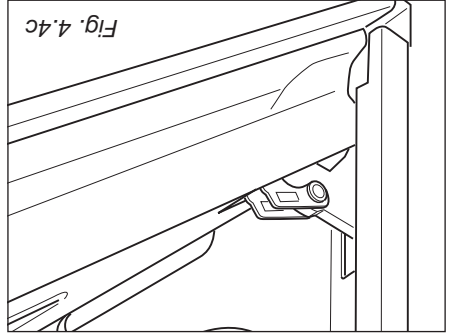
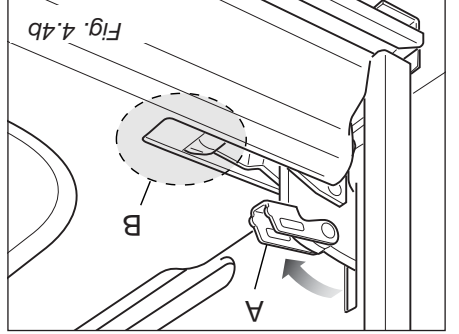
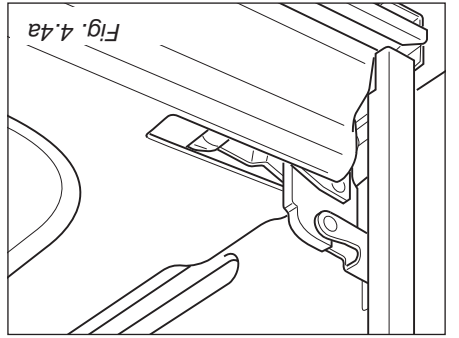
**REMARQUE:** Le remplacement de la lampe du four n'est pas couvert par la garantie.



## RETIRER LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement retirée comme suit:

- Ouvrir la porte complètement (fig. 4.4a);
- Relever complètement le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 4.4b);
- Tenir la porte comme montré sur la fig. 4.4;
- Fermer la porte doucement (fig. 4.4c) jusqu'à ce que les leviers "A" gauche et droit des charnières soient accrochés à la partie "B" de la porte (fig. 4.4b)
- Sortir les crochets des charnières de leur logement suivant la flèche "C" (fig. 4.4d).
- Poser la porte sur une surface molle.
- Pour replacer la porte, répéter les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



## RECOMMANDATIONS GENERALES

- ✓ Important: Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- ✓ Il est conseillé de nettoyer l'appareil, lorsqu'il est froid, en particulier en ce qui concerne les parties émaillées.
- ✓ Eviter de laisser des produits alcalins ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- ✓ Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- ✓ Le four doit toujours être nettoyé après chaque usage à l'aide de produits adaptés.

### AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

### PARTIES EMAILLÉES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

## PARTIES EN ACIER INOXYDABLE ET ALUMINIUM ET SURFACES IMPRIMÉES EN SERIGRAPHIE

✓ Nettoyer à l'aide d'un produit approprié. Sécher toujours soigneusement.

**IMPORTANT:** ces parties doivent être nettoyées avec beaucoup de soin pour éviter des griffes et leur abrasion. Il est conseillé d'utiliser un chiffon doux et du savon neutre.

### INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède. Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

– **REMARQUE:** Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

– Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

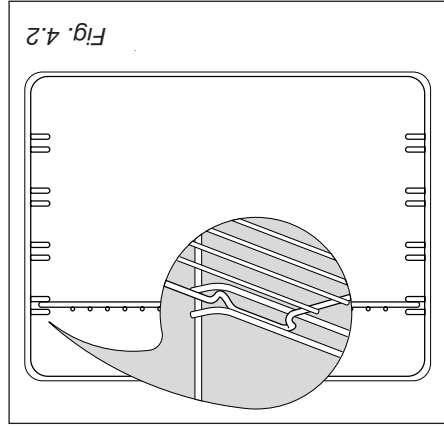
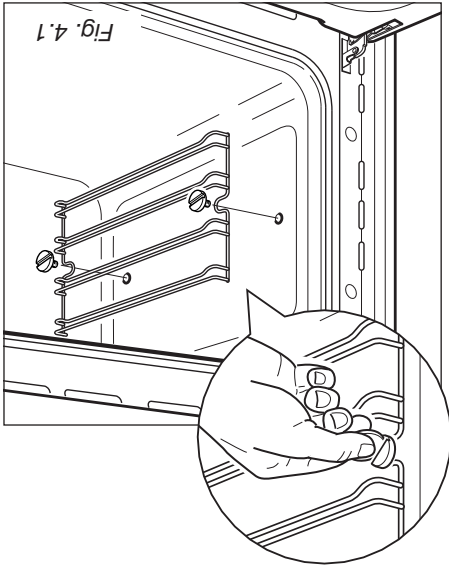
## EQUIPEMENT DU FOUR

– Accrocher les supports de guidage latéraux aux parois du four à l'aide des 2 vis (Fig. 4.1).

– Introduire, en les faisant glisser sur les guides, les grilles (fig. 4.2). La grille doit être montée de façon à ce que l'ergot de sécurité, qui l'empêche de glisser vers l'extérieur, soit dirigé vers l'intérieur du four.

– Pour le démontage, procéder dans l'ordre inverse.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre. Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux. Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.



Important : Employez toujours des gants protecteurs appropriés en insérant/levant dans le four le plateau de grilleur, grilles, casseroles ou autres outils de cuisine.

Ne grillez pas sans utiliser le plateau de grilleur.

- Introduire le plateau de grilleur (fig. 3.4) dans le four. Le plateau de grilleur devrait être placé au-dessus de la grille et il devrait être centré avec l'élément infra-rouge (fig. 3.3).
- Placez les aliments à cuire au-dessus du plateau de grilleur.
- Introduire la grille dans le premier ou le deuxième niveau de haut (fig. 3.3).

## UTILISATION CORRECTE DU PLATEAU DE GRILLEUR

Tenir les enfants éloignés.


Attention : la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement.

Griller, la porte du four fermée et pas plus de 30 minutes à chaque fois.

Griller toujours, la porte du four fermée.

Laisser chauffer pendant environ 5 minutes, la porte fermée, et introduire les aliments à cuire sur le plateau de grilleur (voir chapitre "UTILISATION CORRECTE DU PLATEAU DE GRILLEUR"). Fermer la porte et laisser fonctionner le four jusqu'à ce que les aliments soient dorés.

200 °F et 480 °F.

Placer le sélecteur de fonction sur la position  et le bouton du thermostat entre


## GRILLER

Tenir les enfants éloignés.

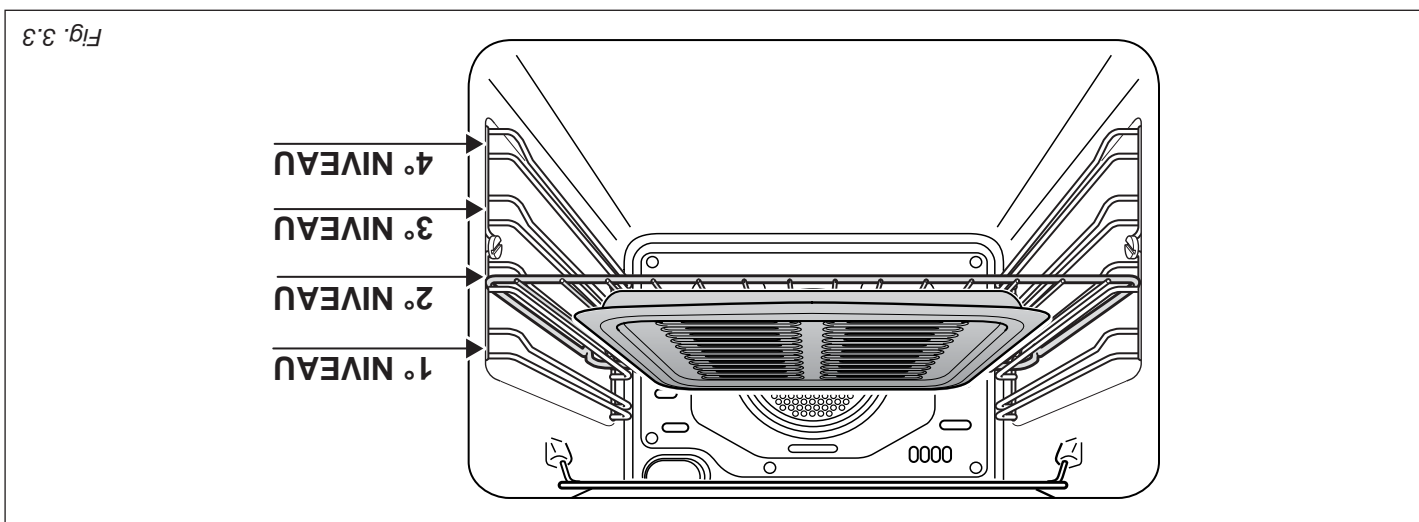
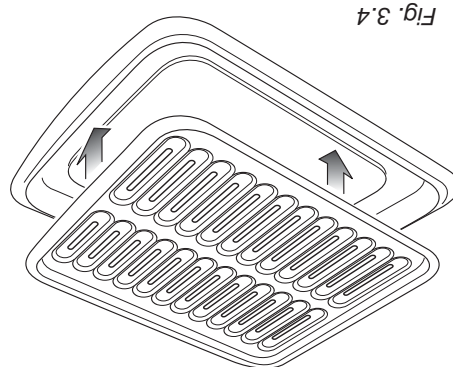
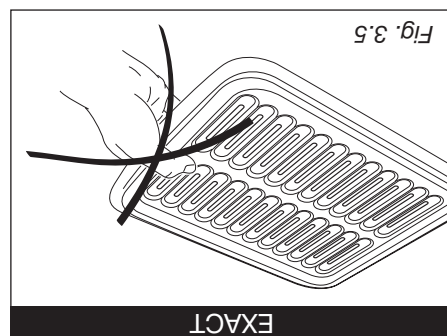
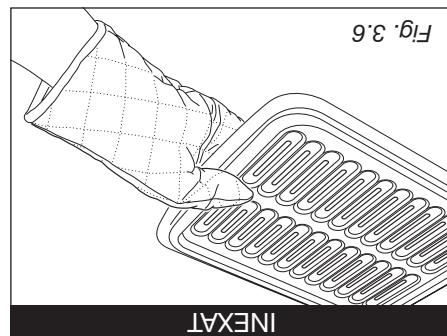
Attention : la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Il est recommandé de ne pas utiliser le grill plus de 30 minutes à chaque fois.


Griller avec la porte du four fermée.

Placer le bouton du thermostat entre 200 °F et 450 °F et après avoir préchauffé le four, placer simplement les aliments sur le plateau de grilleur (voir chapitre "UTILISATION CORRECTE DU PLATEAU DE GRILLEUR"). Fermer la porte et laisser fonctionner le four jusqu'à ce que les aliments soient dorés. Ajouter quelques noisettes de beurre avant la fin du temps de cuisson, pour produire un effet doré de "gratiné".

La grillade peut être faite par sélection de l'élément infra-rouge + ventilateur, c'est-à-dire en plaçant le sélecteur de fonction sur , pour que l'air chaud enveloppe complètement les aliments qui sont à cuire.

## GRIL AVEC VENTILATION ET "AU GRATIN"



Le sélecteur de fonction étant sur la position , le four ventilé vous permet de cuire différents types d'aliments en même temps.

Du poisson, des gâteaux et de la viande peuvent être cuits ensemble sans que les arômes et les goûts se mélangent.

Les seules précautions demandées sont les suivantes:


- Les températures de cuisson doivent être aussi voisines que possible, avec une différence maximale de 70° - 80°F entre les différents aliments.
- Les différents plats doivent être placés dans le four à des moments différents selon le temps de cuisson requis pour chacun. Ce type de cuisson procure évidemment une économie considérable de temps et d'énergie.

## CUIRE DIFFERENT PLATS EN MEME TEMPS

Pour obtenir un rôtissage classique, il faut se rappeler:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 350 et 400 °F.
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et du type d'aliments.

## ROTIR

Placer le sélecteur sur la position  et le bouton du thermostat sur la position 250°F. Le pain redevient parfumé s'il est mouillé avec quelques gouttes d'eau et placé dans le four pendant environ 10 minutes.

## REGENERATION

Lorsque la stérilisation a commencé, c'est-à-dire, lorsque le contenu des bocaux commence à bouillir, éteindre le four et laisser refroidir.

d. Placer les bocaux dans la lèche-frite en vérifiant qu'ils ne se touchent pas entre eux ou la porte et placer le bouton du thermostat sur la position 250°F.

c. Remplir la lèche-frite avec de l'eau chaude.

b. Placer le bouton du thermostat sur la position 350 °F et préchauffer le four.

a. Placer le sélecteur sur la position .

La stérilisation d'aliments à conserver, dans des bocaux pleins et hermétiquement fermés, se fait de la manière suivante:

## STERILISATION

## CONSEILS DE CUISSON

**Recommandé pour:** Effet intense de grillade, pour cuire avec l'élément infra-rouge et le tourne-broche; faire dorer, rendre croustillant, "au gratin", griller du pain, etc.

**Il est recommandé de ne pas utiliser le grill plus de 30 minutes à chaque fois.**

**Attention: la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement.**

**Tenir les enfants éloignés.**

Pour une utilisation correcte, voir le chapitre "GRILLER".

L'élément infra-rouge est allumé. La chaleur est diffusée par radiation.

Utiliser avec la porte du four **fermée**; le bouton du thermostat doit être réglé entre 200 °F et 480 °F.

## GRIL





Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le four sur une des fonctions suivantes:

**ECLAIRAGE DU FOUR**



En tournant le sélecteur de fonctions sur ce réglage, l'éclairage du four s'allume dans l'enceinte du four (15W).

L'éclairage du four fonctionne sur toutes les fonctions sélectionnées.

**CUISSON PAR CONVECTION TRADITIONNELLE**



Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont branchés. La chaleur est diffusée par convection naturelle et la température doit être réglée entre 200 °F et 450 °F à l'aide du bouton thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire les mets à cuire.

**Recommandé pour:**

Pour aliments qui demandent la même température de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur, par ex. rôtis, côtelettes de porc, meringues, etc.



**DECONGELATION D'ALIMENTS CONGELÉS**

Le bouton du thermostat étant sur la position arrêt " ■ " (OFF), seul le ventilateur du four est en marche.

La décongélation se fait par simple ventilation sans chaleur.

**Recommandé pour:**

Pour décongeler rapidement des aliments gélés; 1 kilogramme demande environ une heure. Les temps de décongélation varient selon la quantité et le type d'aliments à décongeler.



**CUISSON PAR CONVECTION AVEC VENTILATION**

Les éléments chauffants supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur sont branchés. La chaleur venant du haut et du bas est diffusée par convection forcée. La température doit être réglée entre 200 °F et 450 °F à l'aide du bouton du thermostat.

**Recommandé pour:**

Pour aliments de gros volume et grande quantité, qui demandent le même degré de cuisson interne et externe; par ex.: rôtis roulés, dinde, gigots, gâteaux, etc.



**GRIL AVEC VENTILATION**

L'élément infra-rouge et le ventilateur sont en marche. La chaleur est surtout diffusée par irradiation et le ventilateur la distribue ensuite dans tout le four.

La température doit être réglée entre 200 °F et 450 °F avec le bouton du thermostat. Il faut préchauffer le four pendant environ 5 minutes.

Pour une utilisation correcte, voir chapitre "GRIL AVEC VENTILATION ET AU GRATIN".

Toujours utiliser le gril, la porte du four fermée.

Il est recommandé de ne pas utiliser le gril plus de 30 minutes à chaque fois. Attention: la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement.

Tenir les enfants éloignés.

**Recommandé pour:**

Pour griller lorsqu'un brunissage extérieur rapide est nécessaire pour conserver le jus à l'intérieur, par ex. steak de veau, steak, hamburger, etc.

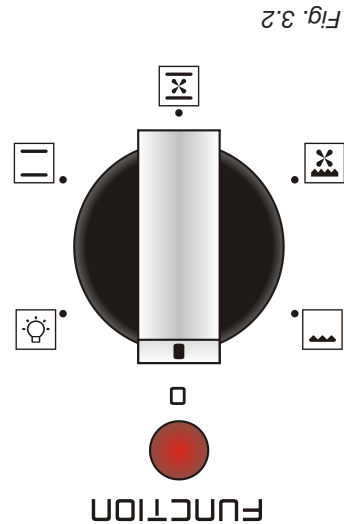


Fig. 3.2


SELECTEUR FONCTIONS (fig. 3.2)

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme son nom l'indique, c'est un four qui présente des caractéristiques particulières d'un point de vue opérationnel. En fait, il est possible d'insérer 4 programmes différents pour répondre à chaque besoin de cuisson. Les 4 positions, contrôlées par thermostat, sont obtenues par 3 éléments chauffants qui sont:

- Élément inférieur 1 300 W
- Élément supérieur 1 000 W
- Élément infra-rouge 2 000 W

### REMARQUE:

A la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale (thermostat sur 450°F) pendant 60 minutes sur la position  pour éliminer les traces possibles de graisse sur les éléments chauffants. Répéter l'opération pendant 15 autres minutes avec l'élément infra-rouge allumé comme expliqué au chapitre GRIL.

## PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le chauffage et la cuisson dans le four PLURIFONCTION sont obtenus de la manière suivante:

**a. par convection normale**  
La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

**b. par convection semi-forcée**  
La chaleur produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

est distribuée dans tout le four par le ventilateur.

**c. par rayonnement**

La chaleur est irradiée par l'élément infra-rouge.

**d. par rayonnement et ventilation**

La chaleur irradiée par l'élément infra-rouge est distribuée dans tout le four par le ventilateur.

**e. par ventilation**

Les aliments sont décongelés en utilisant le ventilateur seul, sans chaleur.

## BOUTON DU THERMOSTAT (fig. 3.1)

Pour brancher les éléments chauffants du four, placer le sélecteur de fonctions sur la position requise et le bouton du thermostat sur la température souhaitée. Pour régler la température, mettre l'index du bouton de commande du thermostat sur la température souhaitée. Les éléments s'allumeront ou s'éteindront automatiquement, selon ce que détermine le thermostat. Le fonctionnement des éléments chauffants est signalé par une lumière placée sur le bandeau de commande.

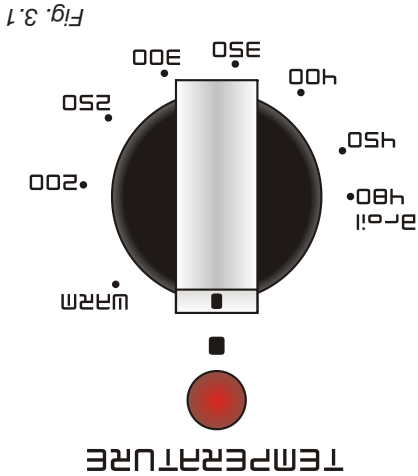


Fig. 3.1

**ATTENTION:** La porte est chaude, utiliser la poignée. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Attention: la porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir les enfants éloignés.

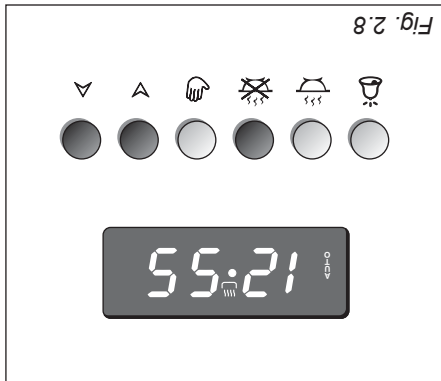


Fig. 2.8

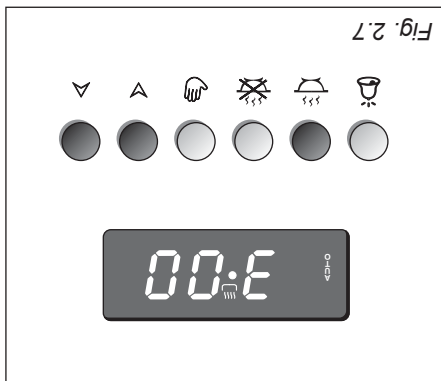


Fig. 2.7

**Le programme peut être annulé en tout moment, en pressant les pous-**  
**soir** .  
 Dans ce cas, le four doit être éteint manuellement.

Après l'interruption "12:00" clignote sur le cadran.  
**Attention:** L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement. Pendant la cuisson le symbole reste allumé et en pressant le poussoir on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

**Le programme peut être annulé en tout moment, en pressant les pous-**  
**soir** .  
 Dans ce cas, le four doit être éteint manuellement.

Après l'interruption "12:00" clignote sur le cadran.  
**Attention:** L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement. Pendant la cuisson le symbole reste allumé et en pressant le poussoir on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique). En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée.

Après le réglage, le symbole le cadran du programme et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà somme à l'heure de la montre) et le poussoir si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir (fig. 2.6).

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir et le poussoir pour avancer, ou le poussoir si le temps désiré a été dépassé (fig. 2.5).

La légende **AUTO** et le symbole s'allumeront.

**CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR**

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

L'inscription **AUTO** et le symbole s'allumeront.

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir et le poussoir pour avancer, ou le poussoir pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 2.8).

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir et le poussoir pour avancer, ou le poussoir pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 2.7).

ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir et le poussoir pour avancer, ou le poussoir pour revenir si le temps désiré a été dépassé (voir chapitre spécifique).

## Description des symboles lumineux:

**AUTO** - clignotant - Programmeur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

**AUTO** - allumé sans clignotant - Programmeur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

Programmeur en manuel ou cuisson automatique en cours

Minuterie en marche

et **AUTO** - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

**Remarque:** La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 5 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches **▲** ou **▼**.

Le programmeur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

Le programmeur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 12 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programmeur pour cuisson au four automatique
- Programmeur pour cuisson au four semi-matique
- Programme pour cuisson au four semi-automatique.

## DESCRIPTION DES BOUTONS:

- Minuterie
- Temps de cuisson
- Heure de fin de cuisson
- Passage en manuel et annulation des programmes insérés
- Avancement des nombres de toutes les fonctions
- Mise en arrière du nombre de toutes les fonctions et réglage de la tonalité du signal sonore

## MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 2.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, "12:00" clignote dans la fenêtre du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche **▲** ou **▼**, puis sur la touche **▶** ou **◀** jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 2.2).

Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches **▶** et **◀**, tout en appuyant sur la touche **▲** ou **▼**.

**Remarque:** Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

## CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO**, en pressant le poussoir **▶** (AUTO s'éteindra et le symbole s'allumera)(fig. 2.3).

**Attention:** Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir **▶** on obtienne l'annulation du programme et la commutation en manuel.

**Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.**

## REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

**Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.**

À l'échéance du temps le symbole s'éteindra et un signal acoustique intermédiaire sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs (non **▲** ou **▼**).

Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant le poussoir **▶**.

Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole s'allumera. Jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 2.4).

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

**MINUTEUR ELECTRONIQUE (fig. 2.4)**



Fig. 2.2

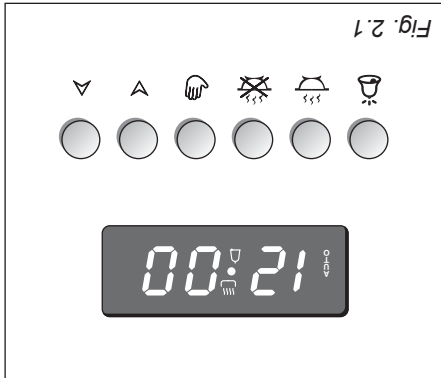


Fig. 2.1

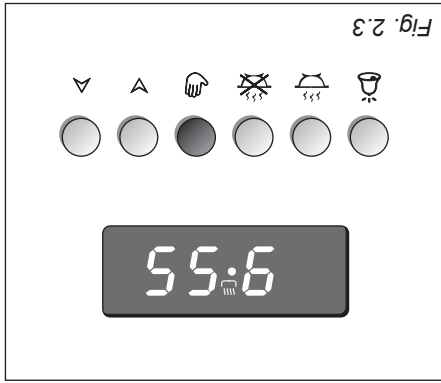


Fig. 2.3

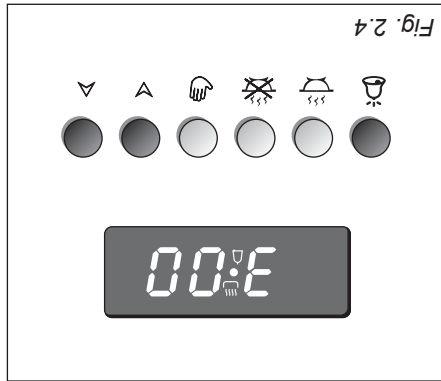


Fig. 2.4

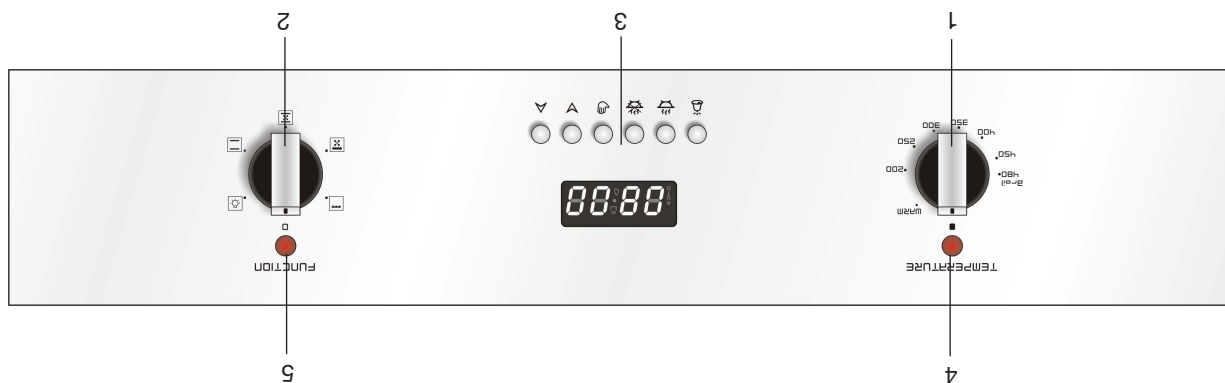


Fig. 1.1

**BANDEAU DE COMMANDES** (Fig. 1.1)

- 1. Bouton thermostat four
- 2. Sélecteur de fonctions
- 3. Programmeur électronique
- 4. Voyant température four
- 5. Voyant alimentation réseau

## PRECAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

✓ Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il n'est pas endommagé. Si vous avez quelques doutes, ne l'utilisez pas et contactez votre fournisseur ou un technicien professionnellement qualifié.

✓ Les éléments de l'emballage (par ex. sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, lanières d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés traînés alentour, à la portée facile d'enfants, car ils pourraient être source de sérieux ennuis.

✓ Le matériel d'emballage est recyclable et est marqué du symbole de recyclage .

✓ N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela pourrait le rendre d'une utilisation dangereuse.

✓ Le fabricant ne peut pas être considéré responsable pour les dommages causés par un usage déraisonnable, imprudent ou imprudent de l'appareil.

✓ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou décidez de remplacer un plus vieux modèle), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inopérant de façon appropriée en accord avec les réglementations sanitaires et de protection environnementale, en s'assurant en particulier que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont rendues inoffensives, spécialement vis-à-vis d'enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.

✓ L'appareil doit être installé et les raccordements électriques faits par un technicien qualifié en conformité avec les réglementations locales en vigueur et selon les instructions du fabricant.

## PRECAUTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique implique la nécessité de suivre une série de règles fondamentales. En particulier:

✓ Ne jamais toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés;

✓ Ne pas faire fonctionner l'appareil, les pieds nus;

✓ Ne pas laisser des enfants ou des personnes handicapées utiliser l'appareil hors de votre surveillance.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par un usage impropre, incorrect ou déraisonnable de l'appareil.

## A LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE DU FOUR

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

✓ Assembler l'intérieur du four, comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

✓ ALLUMER le four vide à la température maximale pendant deux heures pour éliminer toutes traces de graisse et d'odeur des composants.

✓ Laisser le four refroidir, couper l'alimentation électrique, puis nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon trempé dans de l'eau et un détergent neutre et sécher soigneusement.

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial, ou communautaire.

**Cher Client,**  
Merci d'avoir fait cette acquisition et avoir donné votre préférence à notre produit.

Les précautions et recommandations de sécurité ci-après reportées sont données pour votre propre sécurité et celle des autres. Elles vous procureront aussi un moyen d'utiliser à plein les caractéristiques offertes par votre appareil.

Conservez ce manuel précieusement. Il peut vous être utile dans le futur, à vous ou à quelqu'un d'autre, au cas où surgiraient des doutes à propos de son fonctionnement.

**Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été explicitement conçu, c'est-à-dire pour cuire des aliments. Tout autre forme d'emploi doit être considérée comme inappropriée et même dangereuse.**

**Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommage dû à un usage impropre, incorrect ou illogique de l'appareil.**



## INSTALLATION, MODE D'EMPLOI

### FOUR ENCASTRABLE

DIMENSIONS:	595 mm (L) x	580 mm (P) x	595 mm (H)
	23" <sup>27</sup> / <sub>64</sub> (L) x	22" <sup>53</sup> / <sub>64</sub> (P) x	23" <sup>27</sup> / <sub>64</sub> (H)

### MODELE

# F6M9PX

F6.5SP4XE.UA

FRANÇAIS

### IMPORTANT - LIRE ET SUIVRE



- ✓ Avant de commencer, lire ces instructions soigneusement et dans leur totalité.
- ✓ Ne pas retirer du produit étiquettes, avertissements ou plaques fixées de façon permanente. Cela pourrait annuler la garantie.
- ✓ Observer toutes les réglementations et usages locaux et nationaux.
- ✓ S'assurer que ce produit est convenablement mis à la terre.
- ✓ L'installateur doit laisser ces instructions à l'utilisateur qui les conservera pour l'utilisation de l'inspecteur local et pour s'y reporter ultérieurement.

L'installation électrique doit être en conformité avec les Réglementations Electriques Nationales ANIS/NFPA70 – dernière édition et/ou les réglementations locales. AU CANADA: L'installation électrique doit être en conformité avec les Réglementations Electriques Canadiennes en vigueur CSA C22.1 Partie 1 et/ou les règlements locaux