

FISHER & PAYKEL

FOUR ENCASTRÉ

Modèles simples OB24

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	2
Introduction	7
Première utilisation	8
Utilisation de la minuterie	14
Guide de cuisson	15
Fonctions du four	18
Tableaux de cuisson	24
Cuisson automatique	30
Utilisation de la sonde thermique (certains modèles uniquement)	32
Réglages de préférence de l'utilisateur	34
Réglage de mode Sabbat	38
Entretien et nettoyage	40
Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage (certains modèles uniquement)	49
Dépannage	52
Codes d'erreur	55
Garantie et service	57

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web www.fisherpaykel.com ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Votre four a été soigneusement conçu pour fonctionner de façon sécuritaire lors des procédures de cuisson normales. Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes lors de l'utilisation du four :

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Suivez attentivement les instructions concernant le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage. Les articles fabriqués en matériaux combustibles (par exemple : bois, tissu, plastique) pourraient s'enflammer s'ils se trouvent dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.

Ne placez pas de papier d'aluminium, de plats, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole pendant la cuisson, car cela pourrait endommager l'émail de manière irréversible; recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait même causer un incendie.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

Des personnes pourraient être brûlées ou blessées et un incendie pourrait se déclarer.

Rangement dans l'appareil et sur celui-ci : ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance. Utilisez des gants de cuisine ou toute autre protection lors de la manipulation de surfaces brûlantes telles que les grilles de four ou les plats.

Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four.

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

Les autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures - notamment, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantages.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Attention, certains bords sont tranchants.

Des blessures ou des coupures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous :

- ⊗ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.
- ⊗ Installation appropriée : veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ⊗ Interrupteur de sectionnement : veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- ⊗ Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- ⊗ Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- ⊗ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- ⊗ Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- ⊗ Portez des vêtements convenables. Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec un élément chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- **Entretien par l'utilisateur : ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié.**
- **N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Éteignez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.**
- **Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.**
- **Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.**
- **Manipulation sécuritaire des aliments : ne laissez la nourriture dans le four que pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.**
- **N'obstruez jamais les événements du four.**
- **Ne faites pas fonctionner votre appareil en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.**
- **Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'évent à la base du four suite au fonctionnement du système de refroidissement du four.**
- **Mise en place des grilles du four : positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.**
- **Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.**
- **N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de pols. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récuser ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.**
- **Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.**
- **N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage (certains modèles uniquement), retirez les grilles du four et tous les autres plats/ustensiles de cuisson, puis essuyez les déversements d'aliments ou dépôts de graisse importants.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage (certains modèles uniquement), sortez de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un tel cycle.
- Pendant un cycle d'auto-nettoyage (certains modèles uniquement), le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient vouloir au-dessus du four. Les enfants risqueraient de se brûler ou se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions du fabricant des plats.
- La « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » requiert que les entreprises avertissent les clients de l'exposition potentielle à des substances qui sont reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou sources d'anomalies congénitales. Pendant le cycle d'auto-nettoyage du four, de petites quantités de produits chimiques nocifs se dégagent de l'isolation et de la décomposition des aliments. Une exposition considérable à ces substances peut causer le cancer et des anomalies congénitales. Pour réduire l'exposition, aérez avec une hotte ou une fenêtre ouverte et essuyez tout déversement d'aliments excessif avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.

INTRODUCTION

Nous vous félicitons pour ce nouvel achat. Votre four Fisher & Paykel propose de nombreuses caractéristiques qui feront de la cuisson une expérience exceptionnelle :

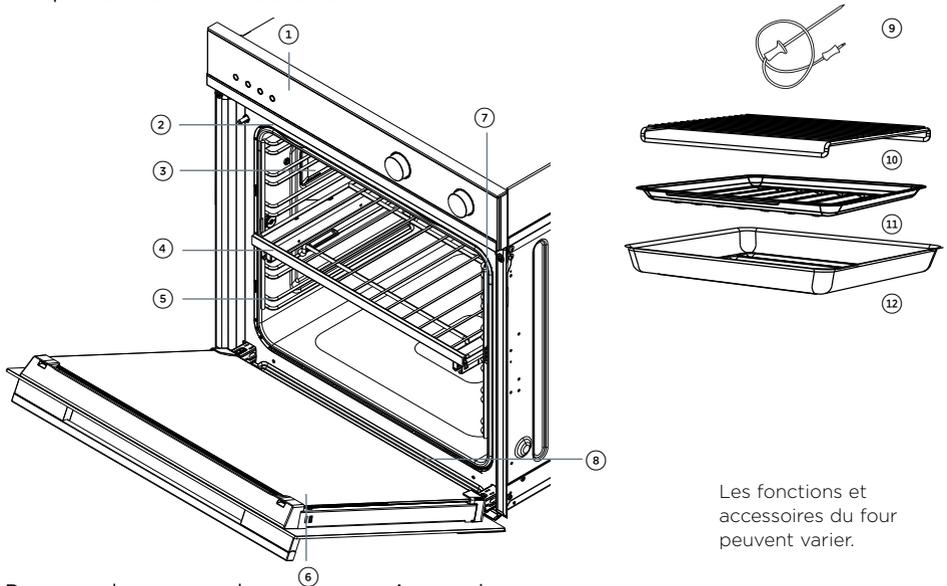
- une multitude de fonctions de four
- des commandes et affichages intuitifs

Avant de commencer

Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.

- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les matériaux d'emballage internes et externes afin de les mettre au rebut de manière responsable. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Réinstallez les grilles à la position souhaitée dans le four.
- Nous vous recommandons de conditionner le four en vous reportant aux instructions suivantes.

Remarque : Certains accessoires ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour vous procurer d'autres accessoires, communiquez avec un centre de service Fisher & Paykel ou l'assistance à la clientèle, ou visitez notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.



- ① Panneau de commande
- ② Volets de l'évent du four
- ③ Lampe du four
- ④ Grille coulissante à extension complète (certains modèles uniquement)
- ⑤ Rayon latéral
- ⑥ Porte de four et poignée
- ⑦ Joint d'étanchéité du four
- ⑧ Canal d'égouttement

Accessoires :

- ⑨ Sonde thermique (certains modèles uniquement)
- ⑩ Support de grillage (certains modèles uniquement)
- ⑪ Grillage (certains modèles uniquement)
- ⑫ Lèchefrite

Non illustrés :

- Grille métallique plate (certains modèles uniquement)
- Grille métallique abaissable

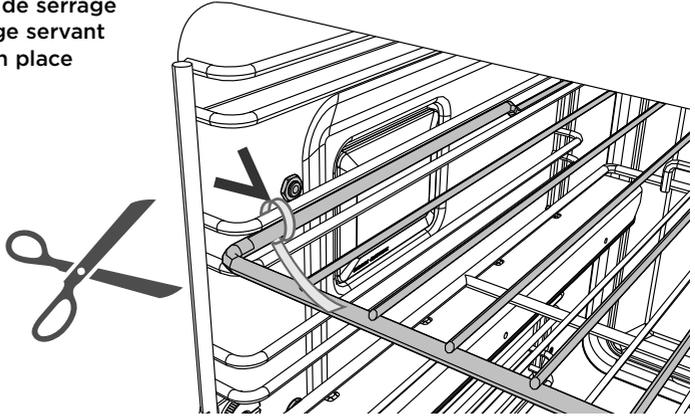
Les fonctions et accessoires du four peuvent varier.

PREMIÈRE UTILISATION

Votre four est fourni avec deux grilles positionnées et fixées à l'intérieur.

- Les étapes suivantes vous indiquent comment retirer et repositionner les grilles à votre position préférée.
- Nous vous recommandons ensuite de conditionner le four.

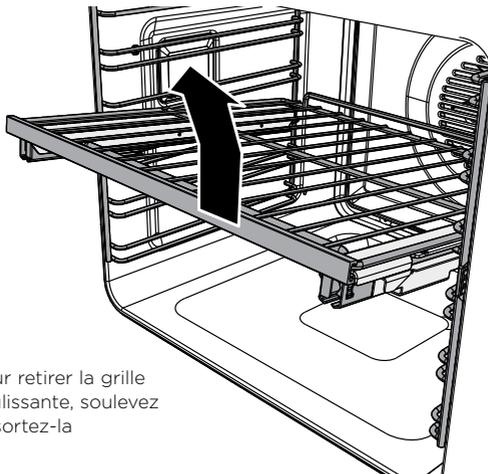
Retirez tous les colliers de serrage et matériaux d'emballage servant à maintenir les grilles en place



Retirez les grilles du four

- ① Retirez toutes les grilles, en portant une attention particulière à la grille coulissante (certains modèles uniquement).
- ② Pour retirer une grille coulissante, saisissez-la par le devant (en veillant à saisir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut, puis sortez-la du four.

Pour votre sécurité, les grilles métalliques et les cadres coulissants forment une seule pièce qu'il n'est pas possible de séparer. Une fois les glissières installées correctement sur les rayons latéraux, elles empêchent l'inclinaison des grilles métalliques lorsque vous les tirez vers vous.



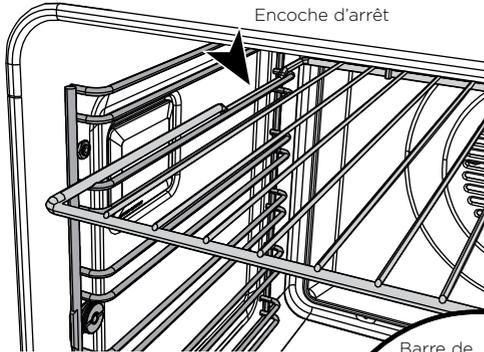
Pour retirer la grille coulissante, soulevez et sortez-la

PREMIÈRE UTILISATION

Réinstallez les grilles à vos positions préférées

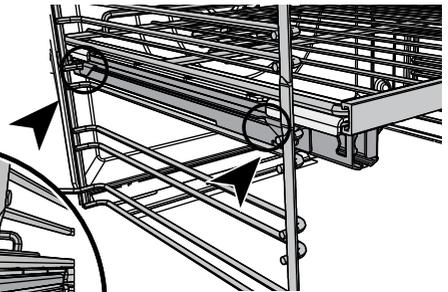
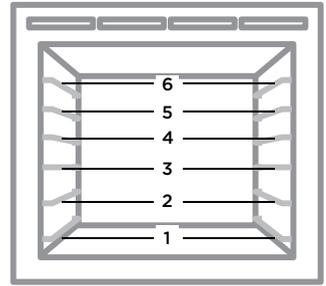
Pour réinstaller une grille métallique :

- Vérifiez la barre de retenue pour vous assurer que la grille est insérée dans le bon sens (comme illustré).
- Glissez-la horizontalement vers l'arrière le long des rayons latéraux, en veillant à ce qu'elle soit de niveau, avec l'encoche d'arrêt vers le bas.

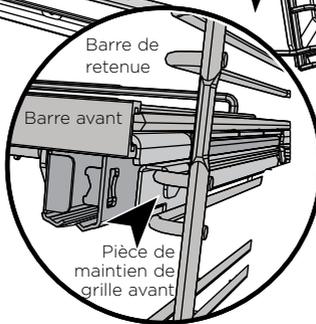


Réinstaller une grille métallique

Positions de grille



Réinstaller une grille coulissante



Pour réinstaller une grille coulissante à extension complète (certains modèles uniquement)

- Positionnez la grille afin qu'elle soit de niveau, avec la barre avant orientée vers vous (comme illustré).
- Vérifiez la barre de retenue pour vous assurer que la grille est insérée dans le bon sens (comme illustré).
- Assurez-vous que le cadre coulissant n'est pas allongé.
- Positionnez la grille sur les rayons latéraux, de manière à ce que la pièce de maintien arrière de la grille, située à l'arrière du cadre coulissant, repose derrière le montant de rayon latéral (comme illustré).

IMPORTANT!

Assurez-vous que la grille coulissante soit positionnée sur les montants de rayon latéral, plutôt qu'entre ceux-ci.

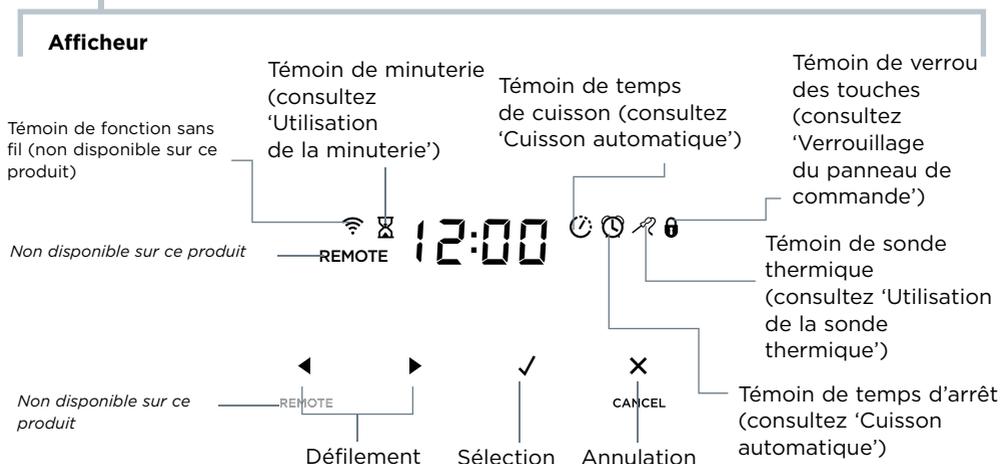
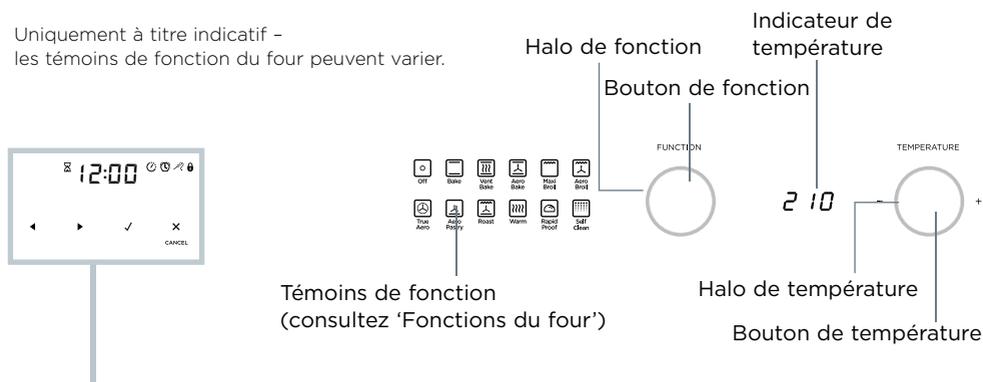
- Poussez la grille coulissante complètement vers l'arrière du four, jusqu'à ce que la pièce de maintien avant de la grille soit mise en place derrière le montant de rayon latéral.

Nous vous recommandons de placer la grille coulissante à la position 2 ou 4.

Pour éviter que les pièces de maintien ne se soulèvent des rayons latéraux, veillez à glisser les grilles vers l'avant, à l'horizontale.

PREMIÈRE UTILISATION – LE PANNEAU DE COMMANDE

Uniquement à titre indicatif – les témoins de fonction du four peuvent varier.



Utilisation des commandes tactiles

- Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, vous n'avez pas à appliquer de pression sur celles-ci.



Verrouillage du panneau de commande

Cette fonction permet d'éviter une utilisation accidentelle du four (par ex. : par les enfants).

Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.



Pour les verrouiller :

Touchez de manière prolongée à la commande de sélection ✓ jusqu'à ce que le témoin s'allume.

Pour les déverrouiller :

Touchez de manière prolongée à la commande d'annulation ×.

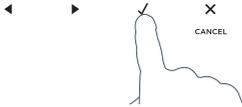
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge

Lors de la mise en marche initiale du four ou après une panne de courant, l'afficheur clignote. Vous devrez régler l'horloge afin de pouvoir utiliser le four.



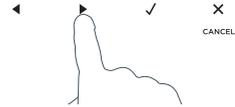
24:00



- ① L'afficheur clignotera en indiquant 24 Hr



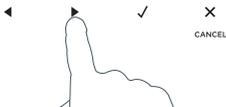
12:00



- ② Touchez à la commande de défilement vers la droite ► pour alterner entre 24 Hr et 12 Hr
- ③ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer.



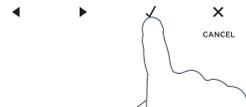
10:13



- ④ Touchez aux commandes de défilement vers la gauche et la droite ◀ ▶ pour régler l'heure.



10:13

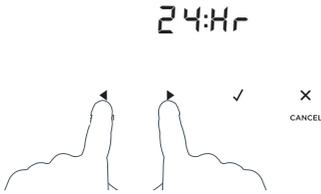


- ⑤ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer.
- L'heure réglée s'allumera de manière continue.

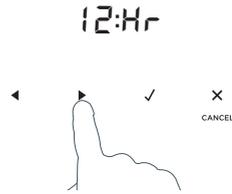
PREMIÈRE UTILISATION

Pour changer l'heure

Vous pouvez régler l'horloge dans le menu de préférences de l'utilisateur.



- ① Pour accéder au menu de préférences de l'utilisateur, touchez de manière prolongée aux commandes de défilement vers la gauche et la droite ◀ ▶ simultanément pendant 3 secondes.
* 12 Hr ou 24 Hr s'affichera.
- ② Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur clignotera.



- ③ Touchez à la commande de défilement vers la droite ▶ pour alterner entre 24 Hr, 12 Hr ou OFF, pour éteindre l'afficheur (consultez 'Réglages de préférence de l'utilisateur' pour plus d'informations).
- ④ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer.

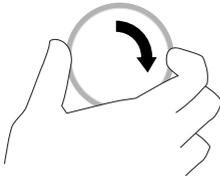


- ⑤ Touchez aux commandes de défilement vers la gauche et la droite ◀ ▶ pour régler l'heure.
- ⑥ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer.

PREMIÈRE UTILISATION



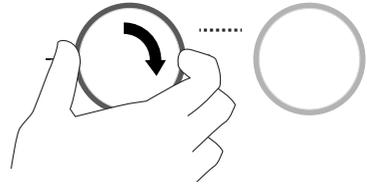
FUNCTION



TEMPERATURE

TEMPERATURE

400



① Sélectionnez la fonction Bake (Cuire) .

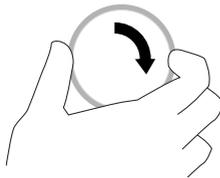
- Le halo s'allume en blanc.
- Comme chaque fonction possède une température pré-réglée, le four commencera à chauffer à la température pré-réglée de la fonction Bake (Cuire), à 360 °F (180 °C).

② Réglez la température à 400 °F (200 °C) pendant 30 minutes.

- Pendant que le four chauffe, le halo de température s'allume en rouge et l'indicateur de température alterne entre les températures actuelle et réglée.
- Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore est émis et le halo s'allume en blanc.



FUNCTION



TEMPERATURE



③ Lorsque les 30 minutes sont écoulées, sélectionnez la fonction Aero Broil (Griller Aero) .

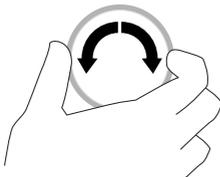
④ Laissez la température à 400 °F (200 °C) pendant 5 minutes.

- Le halo demeure blanc.

⑤ Sélectionnez maintenant la fonction True Aero (Aero Pure) . Laissez la température à 400 °F (200 °C) pendant 20 minutes.



FUNCTION



⑥ Lorsque vous terminez, tournez le bouton de fonction à la position Off (Arrêt) . Tous les halos s'éteignent.

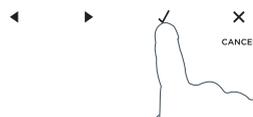
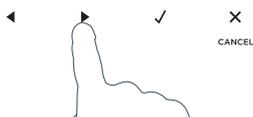
- Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement du four, alors que les résidus de fabrication seront brûlés. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.
- Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-le soigneusement.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

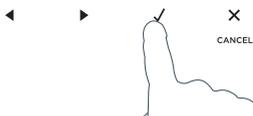
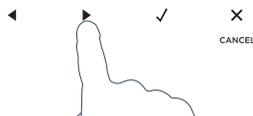
- Vous pouvez utiliser la minuterie à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.
- La minuterie effectue le compte à rebours en minutes (heures:minutes) jusqu'à la dernière heure de cuisson, puis elle effectue le compte à rebours en secondes (minutes:secondes).
- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 23 heures 59 minutes.

IMPORTANT!

La minuterie n'arrête PAS le four.



- ① Sélectionnez la minuterie  en touchant une fois à la commande de défilement vers la droite .
 - Le témoin de minuterie  apparaîtra et le symbole deux-points clignotera.
- ② Touchez à la commande de sélection  pour confirmer.
 - L'afficheur clignotera pour indiquer que la minuterie est prête à être réglée.



- ③ Réglez la durée en touchant aux commandes de défilement  .
 - Le fait de toucher de manière prolongée aux commandes accélère le défilement.
- ④ Touchez à la commande de sélection  pour confirmer.
 - La minuterie commence alors le compte à rebours.
 - Si vous souhaitez vérifier l'heure, touchez une fois à la commande d'annulation . Touchez à la commande de défilement vers la droite  pour revenir à la minuterie.

Pour modifier le réglage de la minuterie

- ① Assurez-vous que l'afficheur indique le compte à rebours de durée restante.
- ② Touchez à la commande de sélection .
- ③ Touchez aux commandes de défilement   pour régler une nouvelle durée.
- ④ Touchez à la commande de sélection  pour confirmer.

Pour annuler le réglage de la minuterie

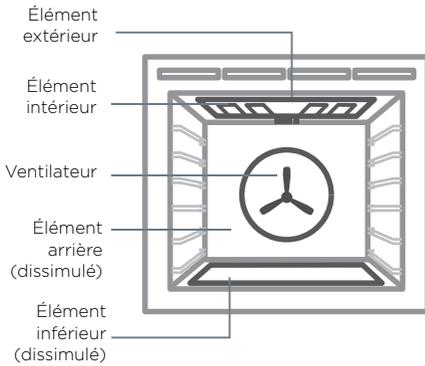
- ① Assurez-vous que l'afficheur indique le compte à rebours de durée restante.
- ② Touchez à la commande d'annulation  jusqu'à ce que l'afficheur indique l'heure et que le témoin de minuterie  disparaisse.

Lorsque la durée réglée est écoulée

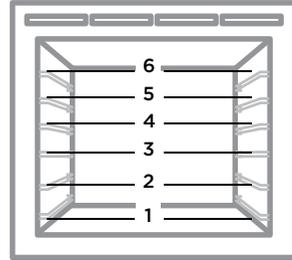
- L'afficheur indiquera  et un signal sonore sera émis à des intervalles de quelques secondes.
- Touchez à n'importe quelle commande pour arrêter le signal sonore. L'afficheur retournera à l'heure.

Directives générales

Ce four est conçu pour utiliser ses quatre éléments et son ventilateur arrière dans diverses combinaisons pour vous offrir un meilleur rendement et une multitude de fonctions, afin de vous permettre de cuire tous les types d'aliments à la perfection.



Positions de grilles - Fours pleine grandeur



CUISSON

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffez toujours le four. Le halo de température passe du rouge au blanc lorsque la température pré-réglée est atteinte.
- Pendant que le four chauffe, l'élément de grillage est activé.
- Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson ne soient écoulés.
- Assurez-vous que les plats de cuisson ne se touchent pas entre eux et qu'ils ne sont pas en contact avec les parois du four.
- Pour faire cuire des recettes doubles (plus particulièrement pour les biscuits), il peut être nécessaire d'augmenter le temps de cuisson.
- Vos plats de cuisson affectent les durées de cuisson. Les plats de couleur foncée absorbent la chaleur plus rapidement que les plats réfléchissants; les plats de cuisson en verre pourraient nécessiter une température inférieure.
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait également nécessiter une légère augmentation du temps de cuisson.

Guide de positionnement de la grille

- Grille simple : Placez vos aliments à cuire sur une grille permettant à la partie supérieure de votre plat de cuisson de se trouver près du centre de la cavité du four.
- Grilles multiples : Laissez toujours un espace entre les grilles pour permettre la circulation de l'air.

RÔTISSAGE

- La fonction Roast (Rôtir) est conçue pour brunir l'extérieur de la viande, mais en gardant l'intérieur moelleux et juteux.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus de temps à cuire que les rôtis avec os.
- La volaille doit être bien cuite avec des jus de cuisson clairs et une température interne de 165 °F (75 °C).
- Si vous utilisez un sac à rôtir, n'utilisez pas la fonction Roast (Rôtir). La saisie initiale est trop chaude pour les sacs à rôtir. Utilisez la fonction Fan Bake (Cuire Ventilateur) ou Fan Forced (Ventilation Forcée) et suivez les instructions du fabricant.
- Lors de l'utilisation de la fonction Roast (Rôtir), ne couvrez pas votre rôti, car cela empêcherait le processus de saisie de brunir l'extérieur de la viande. Si vous préférez effectuer le rôtissage dans un plat couvert, utilisez plutôt la fonction Fan Bake (Cuire Ventilateur) et augmentez la température de 70 °F (20 °C).
- Faites cuire les gros morceaux de viande à une température inférieure pendant plus longtemps. La viande cuira de manière plus uniforme.
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut. De cette façon, l'arrosage ne sera peut-être pas nécessaire.
- Laissez toujours reposer la viande pendant au moins 10 minutes après le rôtissage afin de laisser les jus se solidifier. Souvenez-vous que la viande continue de cuire pendant quelques minutes après la sortie du four.
- Essayez notre nouvelle fonction Vent Bake (Cuire Évent) comme alternative pour le rôtissage du porc. L'atmosphère plus sèche vous aidera à parfaire le croustillant.

Guide de positionnement de la grille

Placez la viande sur une grille de façon à ce qu'elle se trouve au centre du four ou plus bas.

CUISSON AU GRILLOIR

- Cette fonction offre une alternative plus saine à la friture.
- Faites toujours griller les aliments avec la porte du four complètement fermée.
- Si vous utilisez des plats en verre ou céramique, assurez-vous qu'ils peuvent supporter les températures élevées de la cuisson au grilloir.
- Pour éviter de percer la viande et laisser les jus s'échapper, utilisez une pince ou une spatule pour retourner la viande à la moitié du temps de cuisson.
- Appliquez une petite quantité d'huile sur la viande pour la garder humide pendant la cuisson. Vous pouvez également mariner la viande avant la cuisson au grilloir (veuillez toutefois noter que certaines marinades peuvent brûler facilement).
- Lorsque possible, grillez les morceaux de viande d'épaisseur semblable en même temps. Cela permet d'assurer une cuisson uniforme.
- Surveillez toujours vos aliments lors de la cuisson au grilloir pour éviter de les carboniser ou brûler.

Guide de positionnement de la grille

- Pour les morceaux de viande plus minces ou le brunissage des aliments, utilisez une position de grille plus haute.
- Les morceaux de viande plus épais doivent être grillés sur les grilles inférieures ou à un réglage de grillage inférieur pour assurer une cuisson uniforme.

RÉCHAUFFAGE

- Utilisez la fonction Bake (Cuire), Fan Bake (Cuire Ventilateur) ou Vent Bake (Cuire Évent) pour réchauffer les aliments.
- Les fonctions Bake (Cuire) et Vent Bake (Cuire Évent) s'avèrent particulièrement utiles pour réchauffer les pâtisseries, car la chaleur de base aide à rendre leur croûte croquante à nouveau.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds. Cela réduit les risques de contamination par les bactéries néfastes.
- Lorsque les aliments sont chauds, utilisez la fonction Warm (Chaud) pour les tenir au chaud.

Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.

Canal d'égouttement

Toute la condensation résultant du processus de cuisson est recueillie dans le canal d'égouttement. Vous pouvez l'essuyer à l'aide d'une éponge après que le four ait refroidi.

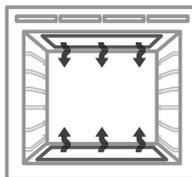
FONCTIONS DU FOUR

IMPORTANT!

- Selon votre modèle, certaines de ces fonctions pourraient ne pas être disponibles.
- N'utilisez les fonctions qu'avec la porte du four fermée.



Bake (Cuire)



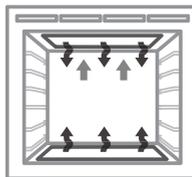
éléments supérieur extérieur et inférieur

- La chaleur provient des éléments supérieur et inférieur. Le ventilateur n'est pas utilisé avec cette fonction.
- Idéale pour les gâteaux et les aliments nécessitant une cuisson pendant une longue durée ou à basses températures.
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs grilles.

Idéale pour les aliments humides qui prennent plus de temps à cuire, p. ex. : gâteau aux fruits riche, ou le pain conjointement avec la fonction Vent Bake (Cuire Évén).



**Vent Bake (Cuire Évén)
(certains modèles uniquement)**



éléments supérieur extérieur et inférieur avec ventilation supplémentaire

- La chaleur est produite par les éléments supérieur et inférieur; une ventilation supplémentaire est utilisée dans le four pour éliminer l'excès d'humidité et réduire la formation de vapeur et condensation.
- La cuisson avec événement permet de diminuer la quantité d'humidité dans le four, sans compromettre la température.
- Le système de ventilation permet l'obtention d'une légère circulation d'air, sans la nécessité d'utiliser un ventilateur.
- Il procure un léger brunissage sans l'effet de séchage caractérisant l'utilisation d'un ventilateur.
- La réduction de condensation en fait l'option idéale pour la cuisson lente des plats à base de viande.
- Il est possible de passer de la fonction Bake (Cuire) à Vent Bake (Cuire Évén) pour les aliments pouvant bénéficier d'un début de cuisson humide (vapeur), puis d'une finition plus sèche (comme le pain).
- Utilisez la fonction Vent Bake (Cuire Évén) à une basse température de 120 °F (50 °C) pour le séchage des fruits, légumes et herbes.

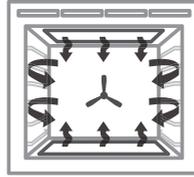
Idéale pour les aliments tels que :

- meringues
- pouding Yorkshire
- finition des pâtes à choux, croissants, pains
- plats à base de viande cuits lentement
- aliments pochés (poisson, poulet)
- plats pour lesquels un extérieur croustillant est souhaité (p. ex. : flanc de porc)

FONCTIONS DU FOUR



Aero Bake (Cuire Aero)



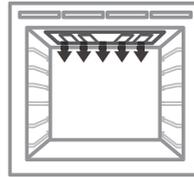
ventilateur et éléments supérieur extérieur et inférieur

- Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud provenant des éléments supérieur extérieur et inférieur afin de le distribuer autour de la cavité du four.
- Les aliments cuits ont tendance à brunir plus rapidement que les aliments cuits à l'aide de la fonction Bake (Cuire) conventionnelle.
- Vous pourriez avoir à réduire la durée de cuisson recommandée pour les recettes traditionnelles.

Idéale pour la cuisson sur une seule grille en moins d'une heure, pour des aliments tels que les muffins, les biscuits et les petits gâteaux, ou encore pour des plats tels que les enchiladas.



Maxi Broil (Griller Maxi)



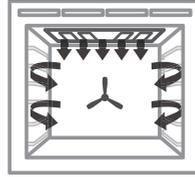
éléments supérieurs intérieur et extérieur

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut. Il y a 9 incréments entre les réglages 'Lo' et 'Hi' (100 % de puissance).
- Le préchauffage n'est pas essentiel, même si certaines personnes préfèrent laisser l'élément chauffer pendant quelques minutes avant de placer les aliments sous l'élément de grillage.
- Le halo de température demeure rouge pendant l'utilisation de la fonction de grillage.
- Il s'agit de la meilleure fonction pour apporter la 'touche finale' à de nombreux plats, par exemple le brunissage des gratins de pommes de terre et des frittatas.

Idéale pour le grillage du pain ou le brunissage afin d'apporter la 'touche finale' à vos plats.



Aero Broil (Griller Aero) (certains modèles uniquement)



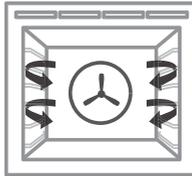
ventilateur et éléments supérieurs intérieur et extérieur

- Cette fonction utilise la chaleur intense produite par les éléments pour brunir le dessus des aliments et le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.
- La viande, la volaille et les légumes sont cuits parfaitement; les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure moelleux et tendre.

Idéale pour le poulet entier, le filet de bœuf ou le grillage de votre poulet, poisson ou steak préféré.



True Aero (Aero Pure)



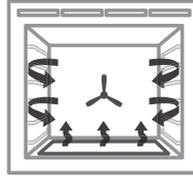
ventilateur et élément arrière

- Grâce à l'élément chauffant arrière central et au ventilateur, l'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante à tous les niveaux, faisant de cette fonction la solution idéale pour la cuisson sur plusieurs grilles.
- Les biscuits cuits sur des grilles différentes sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- La viande et la volaille sont délicieusement brunies et saisies, tout en demeurant juteuses et tendres.
- Les casseroles sont cuites à la perfection et le réchauffage s'effectue rapidement et efficacement.
- Pendant la cuisson sur plusieurs grilles, il est important de laisser un espace entre les plateaux (p. ex. : utilisez les grilles 3 et 5) afin que l'air puisse circuler librement. Cela permet le brunissement des aliments sur le plateau inférieur.
- Si vous convertissez une recette du mode Bake (Cuire) à True Aero (Aero Pure), nous vous recommandons de réduire la durée de cuisson ou de diminuer la température d'environ 70 °F (20 °C).
- Pour les aliments dont la cuisson prend plus de temps (p. ex. : plus d'une heure), il pourrait être nécessaire de réduire la durée et la température.

Idéale pour la cuisson sur plusieurs grilles de biscuits, scones, muffins et petits gâteaux.



Aero Pastry (Pâtisserie Aero) (certains modèles uniquement)



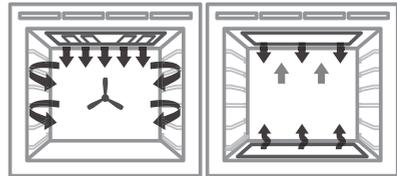
ventilateur et élément inférieur

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans le four.
- Excellente pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte parfaitement croquante sans cuire excessivement la garniture.

Idéale pour les aliments tels que les pâtisseries sucrées ou salées et les aliments délicats nécessitant un léger brunissage, par exemple les frittatas et quiches.



Roast (Rôtir) (certains modèles uniquement)



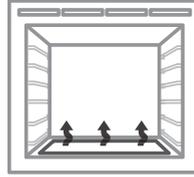
ventilateur et éléments supérieur et inférieur

- Un programme en deux temps. La première étape de grillage de 20 minutes saisit et brunie la viande, tout en caramélisant l'extérieur; la température est ensuite diminuée au niveau préréglé pour le reste de la cuisson, afin d'offrir un rôti moelleux, juteux et très savoureux.
- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.
- Si vous le souhaitez, utilisez le support de grillage ou la grille, ou placez les légumes sous le rôti pour permettre aux jus de s'écouler à distance de votre viande. Cela permet à l'air chaud de circuler également sous la viande.

Idéale pour le grillage de la viande, du poulet et des légumes.



**Classic Bake (Cuire Classique)
(certains modèles uniquement)**



élément inférieur uniquement

- ⊗ La chaleur provient uniquement de l'élément inférieur; le ventilateur n'est pas utilisé.
- ⊗ Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle, idéale pour les recettes destinées aux fours plus anciens.
- ⊗ Faites cuire les aliments sur une seule grille à la fois.

Idéale pour les aliments qui requièrent une cuisson délicate et comportent un fond de pâte, tels que les tartelettes à la crème pâtissière, les tartes, les quiches, les gâteaux au fromage ou n'importe quel aliment ne nécessitant pas une chaleur directe et un brunissage sur le dessus.



Warm (Chaud) (certains modèles uniquement)

il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson

- Procure une faible chaleur constante de moins de 195 °F (90 °C).
- Utilisez cette fonction pour tenir au chaud les aliments cuits ou faire chauffer les assiettes et plats de service. Pour réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids, utilisez une autre fonction du four pour les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis sélectionnez la fonction Warm (Chaud) seulement à ce moment, car cette dernière ne peut pas chauffer à elle seule un aliment froid à une température suffisamment élevée pour éliminer les bactéries néfastes.



Rapid Proof (Apprêt Rapide) (certains modèles uniquement)

il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson

- La chaleur douce est générée par les éléments supérieur et inférieur.
- Procure une chaleur optimale et un environnement sans courant d'air pour l'apprêt de la pâte levée.
- Cette méthode permet une période d'apprêt plus rapide qu'à la température de la pièce.
- Pour éviter un gonflement excessif, nous vous recommandons de vérifier la pâte toutes les 30 minutes.

Apprêt de la pâte

- ① Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec une pellicule de plastique et/ou un chiffon humide propre.
- ② Positionnez le bol au centre du four.
- ③ Sélectionnez la fonction Rapid Proof (Apprêt Rapide).



Self Clean (Auto-nettoyage) (certains modèles uniquement)

il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson

- Le cycle d'auto-nettoyage élimine les dégâts et saletés habituellement associés au nettoyage des fours.
- Deux cycles d'auto-nettoyage sont disponibles :
 - Auto-nettoyage (durée minimale de 4 heures) pour le nettoyage normal et
 - Auto-nettoyage léger (durée minimale de 3 heures) pour les fours légèrement sales
- Nettoyez toujours le carreau de verre intérieur de la porte en premier.
- Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' pour plus de détails.

TABLEAUX DE CUISSON

- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut (1 étant la plus basse et 6 (fours pleine grandeur) ou 4 (fours compacts) la plus haute).
Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four à la température requise.
- L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe.
- Le halo du bouton de température passe de rouge à blanc lorsque le four atteint la température sélectionnée. L'afficheur indique uniquement la température réglée lorsque le four termine le préchauffage. Le halo pourrait passer de blanc à rouge lorsque le four maintient sa température réglée.
- Remarque : des accessoires de four peuvent temporairement se déformer légèrement lorsqu'ils deviennent chauds. Cela est normal et n'affecte en rien leur fonction.

CUISSON

ALIMENT		GRILLES
Biscuits	Ordinaire	Une
	Brisures de chocolat moelleuses	Plusieurs
	Biscuits au sucre	Une
		Plusieurs
Gâteaux	Quatre-quarts	Une
	Brownie au chocolat (moule de 8" x 8"/20 x 20 cm)	Une
	Gâteau des anges (moule à cheminée de 10" x 4"/25 x 10 cm)	Une
	Gâteau aux fruits riche	Une
	Gâteau éponge (grand simple)	Une
	Gâteau éponge (2 x 20 cm)	Une
Muffins / Petits gâteaux	Petits gâteaux	Une
	Muffins	Plusieurs
		Une
		Plusieurs
Scones	Scones anglais	Une
Meringues	Meringues	Une
Pain/Petits pains	Pain de mie - Moule à pain de 9" x 5"/23 x 13 cm	Une
	Pain complet - Moule à pain de 9" x 5"/23 x 13 cm	Une
	Petits pains moelleux	Une
	Apprêt de pâte	Une
Pâtisserie	Fond de pâtisserie (précuisson)	Une
	Pâte phyllo	Une
	Feuilleté / Pâte feuilletée	Une
	Choux	Une
		Plusieurs
	Croissants	Une
		Plusieurs
Tartes	Tarte aux fruits (2 croûtes)	Une
	Gâteau au fromage au four (au bain-marie)	Une
	Tarte à la citrouille (faire cuire le fond, puis ajouter la garniture)	Une
	Tartelette à la crème pâtissière anglaise (faire cuire le fond, puis ajouter la garniture)	Une
Desserts	Crème brûlée (au bain-marie)	Une
	Crème caramel (au bain-marie)	Une

TABLEAUX DE CUISSON

Les informations dans ces tableaux sont présentées uniquement à titre de référence. Reportez-vous à votre recette ou à l'emballage et soyez prêt à ajuster les temps de cuisson et les réglages en conséquence.

FONCTION RECOMMANDÉE	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Aero Bake (Cuire Aero)	3	400 - 425	210 - 220	8 - 10
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	425 - 450	215 - 230	10 - 12
Aero Bake (Cuire Aero)	3	355 - 375	180 - 190	10 - 15
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	325 - 340	160 - 170	10 - 15
Aero Bake (Cuire Aero)	3	350 - 375	175 - 190	7 - 15
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	325 - 350	160 - 175	7 - 15
Bake (Cuire)	2	325	160	70 - 80
Classic Bake (Cuire Classique)	2	350	175	20 - 25
Bake (Cuire)	2	325 - 350	160 - 175	50 - 60
Bake (Cuire)	2	275 - 300	135 - 150	3 - 6 heures
Bake (Cuire)	2	350	175	30 - 40
Bake (Cuire)	2	350	175	15 - 25
Aero Bake (Cuire Aero)	3	365	185	13 - 18
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	345	170	13 - 18
Aero Bake (Cuire Aero)	3	345	170	23 - 30
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	345	170	23 - 30
Bake (Cuire)	3	425 - 450	215 - 230	10 - 12
Vent Bake (Cuire Évén)	3	250 - 270	120 - 130	60 - 70
Bake (Cuire) > Vent Bake (Cuire Évén)	2	350	175	40 - 50
Bake (Cuire) > Vent Bake (Cuire Évén)	2	375	190	35 - 45
Bake (Cuire)	3	375	190	15 - 18
Rapid Proof (Apprêt Rapide)	2	n.d.	n.d.	30
Aero Pastry (Pâtisserie Aero)	2	350	175	15
Aero Bake (Cuire Aero)	3	390	200	15 - 25
Aero Bake (Cuire Aero)	3	390	200	20 - 30
Aero Bake (Cuire Aero)	3	390 - 400	200 - 210	30 - 35
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	390 - 400	200 - 210	30 - 35
Aero Bake (Cuire Aero)	3	375 - 390	190 - 200	15 - 25
True Aero (Aero Pure)	2 et 4	375 - 390	190 - 200	15 - 25
Aero Bake (Cuire Aero)	3	400 - 350	200 - 175	20 - 25
Classic Bake (Cuire Classique)	2 ou 3	325	160	50 - 60
Classic Bake (Cuire Classique)	2 ou 3	350 - 375	175 - 190	15 - 30
Classic Bake (Cuire Classique)	2 ou 3	350 - 300	175 - 150	15 - 30
Classic Bake (Cuire Classique)	2 ou 3	275	135	35 - 45
Classic Bake (Cuire Classique)	2 ou 3	350	175	35 - 45

TABLEAUX DE CUISSON

METS SALÉS

ALIMENT	GRILLES
Pain de maïs	Une
Légumes	Une
Lasagne	Une
Casserole	Une
Pizza	Une
Quiche (faire cuire le fond, puis ajouter la garniture)	Une
Pommes de terre (entières, cuites au four)	Une
Frittata (mince)	Une
Plats au four	Une

RÔTISSAGE

ALIMENT		GRILLES *	FONCTION RECOMMANDÉE
Bœuf (Désossé)	Saignant	Une	Roast (Rôtir)
	À point		Roast (Rôtir)
	Bien cuit		Roast (Rôtir)
Rôti de côtes de bœuf	Saignant	Une	Roast (Rôtir)
	À point		Roast (Rôtir)
	Bien cuit		Roast (Rôtir)
Carré d'agneau	Mi-saignant	Une	Bake (Cuire)
Gigot d'agneau (Avec os)	À point	Une	Roast (Rôtir)
	Bien cuit		Roast (Rôtir)
Gigot d'agneau (Désossé)	À point	Une	Roast (Rôtir)
	Bien cuit		Roast (Rôtir)
Veau	À point	Une	Roast (Rôtir)
	Bien cuit		Roast (Rôtir)
Poulet	Entier non farci	Une	Aero Broil (Griller Aero)
	Entier farci		Bake (Cuire)
	Entier en papillon		Aero Broil (Griller Aero)
Dinde (Entière)	Farcie	Une	Bake (Cuire)
	Non farcie		Bake (Cuire)
Porc (Désossé)	À point	Une	Roast (Rôtir)
	Bien cuit		Roast (Rôtir)
Croustillant de porc	Croustillant (à surveiller attentivement)	Une	Aero Broil (Griller Aero)
Venaison	Brûner d'abord dans une poêle.	Une	Aero Broil (Griller Aero)
	Saignant À point		Aero Broil (Griller Aero)

* Si plusieurs grilles sont requises (p. ex. : pour griller des légumes en même temps), utilisez la fonction Aero Broil (Griller Aero) et les positions de grilles 1 et 4.

TABLEAUX DE CUISSON

FONCTION RECOMMANDÉE	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Aero Bake (Cuire Aero)	3	400 - 425	210 - 215	20 - 25
Vent Bake (Cuire Évnt)	3	350 - 375	175 - 190	30 - 50
Aero Bake (Cuire Aero)	2 ou 3	350 - 375	175 - 190	35 - 40
Bake (Cuire)	2	300 - 350	150 - 175	2+ heures
Aero Pastry (Pâtisserie Aero)	2	425	220	10 - 15
Aero Pastry (Pâtisserie Aero)	3	350	175	15 - 30
Bake (Cuire)	3	390	200	50 - 60
Aero Pastry (Pâtisserie Aero)	3	340 - 360	170 - 180	15 - 20
True Aero (Aero Pure)	3	340 - 375	170 - 190	30 - 40

POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)	SONDE THERMIQUE (°F) **	SONDE THERMIQUE (°C) **
2	320 - 340	160-170	18-32 / 450 g	130-138	54-59
2	320 - 340	160-170	25-40 / 450 g	140-165	60-74
2	320 - 340	160-170	30-55 / 450 g	165-174	74-79
2	320 - 340	160-170	15-30 / 450 g	130-138	54-59
2	320 - 340	160-170	20-35 / 450 g	140-165	60-74
2	320 - 340	160-170	25-40 / 450 g	165-174	74-79
2	390	200	20	122	50
2	320 - 340	160-170	18-28 / 450 g	149-158	65-70
2	320 - 340	160-170	20-33 / 450 g	165-174	74-79
2	320 - 340	160-170	20-35 / 450 g	149-158	65-70
2	320 - 340	160-170	25-45 / 450 g	170-174	77-79
2	320 - 340	160-170	20-40 / 450 g	160	71
2	320 - 340	160-170	25-45 / 450 g	170	76
2	350	175	15-20 / 450 g	165	75
2	350	175	17-22 / 450 g	165	75
3	350	175	40-50	165	75
1	320 - 340	160-170	17-22 / 450 g	165	75
1	300 - 330	150-165	15-20 / 450 g	165	75
2	340 - 350	170-175	25-40 / 450 g	145-154	63-68
2	340 - 350	170-175	30-45 / 450 g	165-174	74-79
3	430	220	5 à 10	n.d.	n.d.
3	435	225	7 / 2,5 cm d'épaisseur de viande	120-129	49-54
3	435	225	9 / 2,5 cm d'épaisseur de viande	131-140	55-60

** La température interne grimpe plus haut.

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON AU GRILLOIR

ALIMENT		GRILLES	
Bœuf	Steak	Saignant	Une
		À point	Une
	Hamburger (viande hachée - galettes)		Une
	Boulettes de viande (viande hachée)		Une
Côtelettes d'agneau		À point	Une
		Bien cuit	Une
Porc	Côtelettes (bien cuites)		Une
	Rouelle de jambon		Une
	Bacon		Une
Poulet	Morceaux désossés		Une
	Morceaux avec os		Une
Saucisses	Saucisses		Une
Poisson	Filets		Une
	Entier		Une
Légumes	Tranches		Une

TABLEAUX DE CUISSON

FONCTION RECOMMANDÉE	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Maxi Broil (Griller Maxi)	5 ou 6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	8-10
Maxi Broil (Griller Maxi)	5 ou 6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	10-15
Maxi Broil (Griller Maxi)	5	HI (Élevé)	HI (Élevé)	12-15
Maxi Broil (Griller Maxi)	5	HI (Élevé)	HI (Élevé)	12-15
Maxi Broil (Griller Maxi)	5 ou 6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Maxi Broil (Griller Maxi)	5 ou 6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	20-25
Maxi Broil (Griller Maxi)	5 ou 6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Maxi Broil (Griller Maxi)	5 ou 6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Maxi Broil (Griller Maxi)	6	HI (Élevé)	HI (Élevé)	4-7
Aero Broil (Griller Aero)	4	350	175	30-50
Aero Broil (Griller Aero)	4	350	175	40-50
Maxi Broil (Griller Maxi)	5	HI (Élevé)	HI (Élevé)	10-15
Aero Broil (Griller Aero)	5	390-430	200-220	8-12
Aero Broil (Griller Aero)	4 ou 5	390-430	200-220	15-20
Maxi Broil (Griller Maxi)	5	HI (Élevé)	HI (Élevé)	8-12

CUISSON AUTOMATIQUE

- Vous pouvez régler le four de façon à le mettre en marche automatiquement à un moment ultérieur, cuire pendant une durée pré-réglée (temps de cuisson), puis le mettre en arrêt automatiquement à une heure d'arrêt pré-réglée. Consultez l'exemple et les instructions ci-dessous (étapes 1 à 7).
- Si vous démarrez la cuisson manuellement et souhaitez seulement que le four s'éteigne automatiquement après un temps de cuisson réglé : réglez simplement le temps de cuisson en suivant les étapes 1 à 3 ci-dessous et sélectionnez une fonction et une température. Le four s'éteindra automatiquement lorsque le temps de cuisson sera terminé.
- Vous pouvez également programmer simplement l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne. Suivez les étapes 4 et 5. Le four s'éteindra automatiquement lorsque l'heure d'arrêt sera atteinte.
- Vous pouvez activer la minuterie en même temps que la cuisson automatique.
- Remarque : l'élément de grillage s'active pendant que le four chauffe. Les aliments non couverts pourraient être dorés sur le dessus.

IMPORTANT!

Manipulation sécuritaire des aliments : laissez la nourriture dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson ou le dégivrage. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

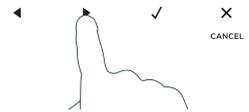
Exemple : Il est 11 h 05. Vous souhaitez que vos aliments cuisent pendant 1 heure et qu'ils soient prêts pour l'heure du repas (12 h 30).

Réglez le temps de cuisson

11:05

0:00 ⌚

1:00 ⌚



- ① Assurez-vous que le four affiche la bonne heure et que les aliments sont placés dans le four.
- ② Touchez deux fois à la commande de défilement vers la droite ►. Le témoin du temps de cuisson ⌚ s'allumera.
- ③ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur clignotera.
- ④ Touchez à la commande de défilement vers la droite ► pour régler le temps de cuisson. Assurez-vous de prévoir un temps de préchauffage dans votre calcul.
- ⑤ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur s'allumera de manière continue et le halo du bouton de fonction clignotera.

Programmez l'heure d'arrêt

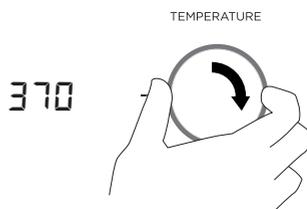
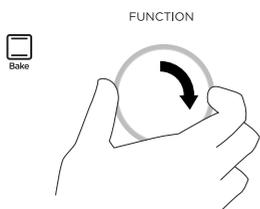
12:03 ⌚

12:03 ⌚



- ⑥ Touchez à la commande de défilement vers la droite ► pour atteindre le témoin d'heure d'arrêt ⌚.
- ⑦ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur clignotera.
- ⑧ Touchez à la commande de défilement vers la droite ► pour programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que vos aliments soient cuits (l'heure d'arrêt).
- ⑨ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur s'allumera de manière continue.

Sélectionnez la fonction et la température



- ⑩ Sélectionnez une fonction.
Le halo de la fonction cessera de clignoter.

- ⑪ Réglez la température.

Lorsque la cuisson automatique est programmée

- Le four, les lampes et les halos demeureront éteints, mais votre four sera programmé pour la cuisson automatique. Il s'allumera automatiquement à l'heure programmée.
- En l'espace de quelques secondes, l'afficheur indiquera l'heure avec les témoins de temps de cuisson ⌚ et d'heure d'arrêt ⌚ allumés.
- Remarque : vous pouvez modifier la fonction et la température du four pendant que la cuisson est en attente de démarrage.
- Si vous programmez la cuisson différée, vous devez placer les aliments dans le four avant de la démarrer.
- Pour des raisons de sécurité, l'ouverture de la porte pendant que le four est en attente de démarrage annulera la cuisson différée.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et un long signal sonore est émis.

Pour vérifier le temps de cuisson et l'heure d'arrêt programmés

Utilisez les commandes de défilement ◀ ▶ .

Pour modifier le temps de cuisson ou l'heure d'arrêt

Utilisez la commande de défilement vers la droite ▶ pour atteindre le temps de cuisson ⌚ ou l'heure d'arrêt ⌚, touchez à ✓ pour sélectionner l'option que vous souhaitez modifier, puis utilisez les commandes de défilement ◀ ▶ pour effectuer la modification. Touchez à ✓ pour confirmer.

Pour afficher l'heure actuelle

Touchez à la commande d'annulation × .

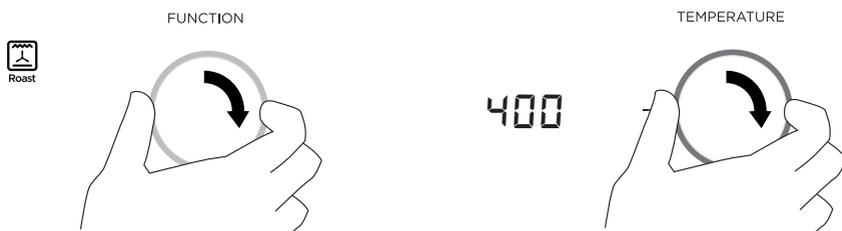
Pour annuler la cuisson automatique

Tournez le bouton de fonction à la position Off (Arrêt) .

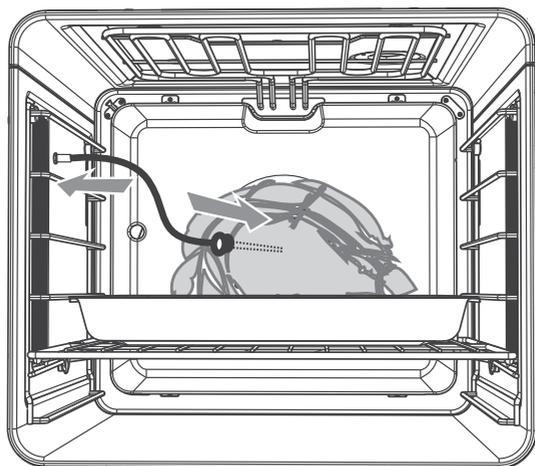
Utilisation de la sonde thermique

Utilisez votre sonde thermique pour juger avec précision du degré de cuisson de la viande.

Vous pouvez utiliser la sonde avec n'importe quelle fonction.



- ① Sélectionnez la fonction du four et la température. Préchauffez le four, si nécessaire. Souvenez-vous que les fonctions Roast (Rôtir) et Aero Broil (Griller Aero) ne requièrent aucun préchauffage.



- ② Insérez la sonde thermique métallique horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande entièrement décongelée. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue; il est donc important que la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais. Assurez-vous que la sonde ne touche pas d'os, de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.
- ③ Placez la viande dans la lèchefrite (ou autre plat adéquat non couvert).
- ④ Une fois le four préchauffé (si nécessaire) à la température de réglage, placez le plat dans le four et insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de sonde, en utilisant un gant de cuisine si le four est chaud. La prise de sonde est située sur le côté gauche du four, entre les positions de grille 4 et 5. Assurez-vous que la sonde est branchée complètement dans la prise, puis fermez la porte du four.

UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

150

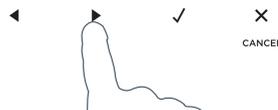


⑤(A) Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ► à 4 reprises; le témoin de la sonde thermique s'allumera et l'afficheur indiquera 150.

⑤(B) Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer.

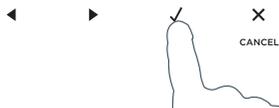
- L'afficheur clignotera ensuite en indiquant 150.

165



⑥ Utilisez les touches de défilement ◀ ▶ pour régler la température requise pour la viande

100



⑦ Appuyez sur la touche de sélection pour confirmer que :

- le témoin de la sonde thermique demeure allumé
- l'afficheur alterne entre la température réglée et la température interne de la viande.

⑧(A) Une fois la température pré-réglée atteinte :

- un signal sonore sera émis toutes les 15 secondes
- le four s'éteindra
- l'afficheur indiquera l'heure.

⑧(B) Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler le signal sonore.

Conseils pour l'utilisation de la sonde thermique

- Vous pouvez continuer d'utiliser la minuterie pendant l'utilisation de la sonde thermique.
- Vous ne pouvez pas utiliser la sonde thermique avec la cuisson automatique ou la rôtissoire.
- Étant donné que la température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés lorsque vous la retirez du four, tenez compte de cette augmentation dans vos calculs. Recouvrez la viande de papier d'aluminium et laissez-la reposer de 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer la viande du four (p. ex. : pour l'arrosage), débranchez la sonde thermique de la prise, mais ne la retirez pas de la viande. L'afficheur indiquera --. Lorsque vous êtes prêt à reprendre la cuisson, réinsérez la fiche de la sonde dans la prise; l'afficheur alternera entre la température pré-réglée et la température interne actuelle de la viande.

IMPORTANT!

- **Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec votre four, vendue par votre détaillant Fisher & Paykel ou remplacée sous garantie par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.**
- **Tenez la sonde thermique par la poignée lors de l'insertion ou le retrait des aliments et le branchement ou le débranchement de la prise de sonde thermique.**
- **Souvenez-vous de retirer la sonde thermique du four avant de commencer un cycle d'auto-nettoyage.**
- **Ne rangez pas la sonde dans le four.**
- **Utilisez la sonde uniquement avec des aliments entièrement décongelés.**
- **Lavez la sonde thermique dans une solution d'eau légèrement savonneuse, sans l'immerger. La sonde n'est PAS lavable au lave-vaisselle.**

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

Vous pouvez régler votre four de manière à :

- afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- fournir des indications sonores (signaux sonores et bips) ou fonctionner silencieusement
- afficher l'heure au format 12 h ou 24 h
- fonctionner avec l'afficheur éteint
- allumer ou éteindre les lampes pendant la cuisson
- fonctionner en mode Sabbath (consultez la section suivante, 'Réglage de mode Sabbath').

Remarque : Vous ne pouvez pas modifier les réglages de préférence de l'utilisateur pendant que votre four fonctionne ou qu'il est programmé pour la cuisson automatique.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

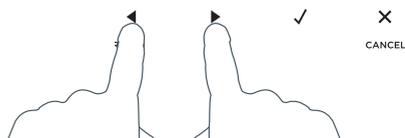
Comment modifier les réglages de préférence

11:05



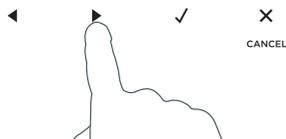
- ① Vérifiez que le bouton de fonction du four est à la position OFF (ARRÊT) et que l'afficheur indique l'heure.
 - Si vous n'êtes pas certain, touchez deux fois à la commande d'annulation X.

24:4r



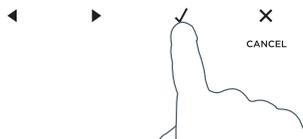
- ② Touchez de manière prolongée aux commandes de défilement ◀ ▶ simultanément pendant 3 secondes pour accéder au menu de préférences de l'utilisateur.

OF



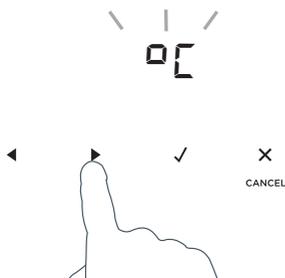
- ③ Touchez à la commande de défilement vers la droite ▶ pour atteindre le réglage que vous souhaitez modifier. Reportez-vous au tableau suivant.

OF

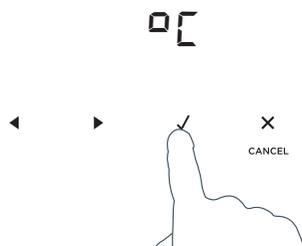


- ④ Touchez à la commande de sélection ✓ pour sélectionner le réglage souhaité.
 - L'afficheur clignotera.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR



- ⑤ Touchez à la commande de défilement vers la droite ▶ pour faire défiler les options d'un réglage spécifique. Reportez-vous au tableau ci-dessous.



- ⑥ Touchez à la commande de sélection ✓ pour enregistrer la nouvelle option.
- ⑦ Pour toutes les options, à l'exception de l'option 'Display off' ('Afficheur désactivé') : touchez à la commande d'annulation × pour quitter le menu de préférences de l'utilisateur.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

RÉGLAGE	OPTION PAR DÉFAUT	OPTION(S) ALTERNATIVE(S)	
TIME SCALE (ÉCHELLE DE TEMPS) ET OPTION 'AFFICHEUR DÉSACTIVÉ' Sélectionnez le format d'affichage 24 h ou 12 h (et réglez l'horloge) ou réglez l'option 'Afficheur désactivé' si vous souhaitez uniquement utiliser les fonctionnalités de base de votre four.	24 H	12 H	AFFICHEUR DÉSACTIVÉ **
	24Hr	12Hr	oFF
TEMPERATURE SCALE (ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE) Sélectionnez les degrés Celsius ou Fahrenheit.	FAHRENHEIT	CELSIUS	
	oF	oC	
AUDIO FEEDBACK (INDICATIONS SONORES) Activez ou désactivez les bips et signaux sonores.*	BIPS/SIGNAUX SONORES ACTIVÉS	BIPS/SIGNAUX SONORES DÉSACTIVÉS	
	bPon	bPoF	
OVEN LIGHTS (LAMPES DE FOUR) Éteignez la lampe pendant la cuisson si vous souhaitez économiser de l'énergie ou surprendre vos invités en leur présentant de nouveaux plats.	LAMPES ALLUMÉES PENDANT CUISSON	LAMPES ÉTEINTES PENDANT CUISSON	
	Lton	LtoF	
SABBATH SETTING (RÉGLAGE DE MODE SABBAT)	MODE SABBAT DÉSACTIVÉ SboF	Consultez 'Réglage de mode Sabbat' pour les instructions.	
WIRELESS CONNECTION (CONNEXION SANS FIL) (Non disponible sur ce produit)	DÉSACTIVÉE oFF		

* Le signal sonore de la minuterie et les bips d'erreur sont émis même lorsque vous enregistrez l'option BEEPS/TONES OFF (BIPS/SIGNAUX SONORES DÉSACTIVÉS).

** Lorsque cette option est enregistrée, vous pouvez continuer d'utiliser le four et la minuterie, mais l'afficheur demeure éteint.

Les fonctions de cuisson automatique sont annulées lorsque cette option est sélectionnée.

Pour quitter cette option et activer l'afficheur, touchez de manière prolongée à la commande d'annulation X.

RÉGLAGE DE MODE SABBAT

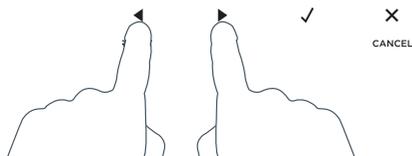
Ce réglage est conçu pour les religions respectant le « jour de repos » conformément à la tradition du Sabbat.

Lorsque votre four est en mode Sabbat

- L'afficheur, les halos des boutons et les témoins sont éteints et les commandes sont inopérantes.
- Aucun signal sonore ou bip n'est émis.
- Aucun code d'erreur ou changement de température ne s'affiche.
- Les lampes du four demeurent allumées. Si vous souhaitez que les lampes du four s'éteignent en mode Sabbat, sélectionnez d'abord l'option 'Lights off' ('Lampes éteintes') (décrite dans la section 'Réglages de préférence de l'utilisateur') et, seulement après, sélectionnez le réglage de mode Sabbat.
- Bake (Cuire)  est la seule fonction disponible en mode Sabbat.

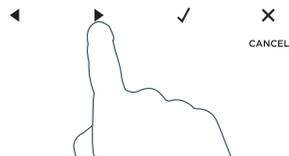
Comment régler le mode SABBAT

24:4r



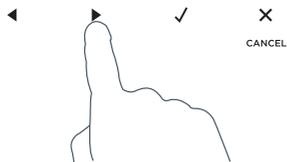
- ① Touchez de manière prolongée aux commandes de défilement ◀ ▶ simultanément pendant 3 secondes pour accéder au menu de préférences de l'utilisateur.

Sb oF



- ② Touchez à la commande de défilement vers la droite ▶ pour atteindre le réglage de mode Sabbat.
- ③ Touchez à la commande de sélection ✓ pour sélectionner le réglage de mode Sabbat. L'option par défaut est 'Mode Sabbat désactivé'.

1:00



- ④ Touchez à la commande de sélection ✓ pour activer l'option.
- L'afficheur clignotera en indiquant 1:00.

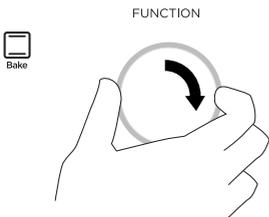
RÉGLAGE DE MODE SABBAT



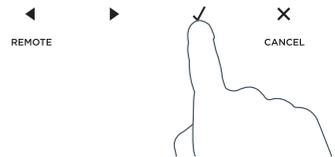
- ⑤ Touchez aux commandes de défilement ◀ ▶ pour régler la durée (heures). Vous pouvez régler une durée maximale de 48 heures.



- ⑥ Touchez à la commande de sélection ✓ pour confirmez l'heure.
- La fonction halo clignote.



- ⑦ Sélectionnez la fonction Bake (Cuire) .
- ⑧ Réglez la température souhaitée.



- ⑨ Appuyez sur la commande de sélection ✓ pour activer le réglage du sabbat.
- L'affichage devient vide et tous les indicateurs s'éteignent.
 - Le four va démarrer.

L'afficheur, les témoins et les halos des boutons seront éteints et inopérants, mais le four fonctionnera jusqu'à ce que vous quittiez le mode Sabbat.

Pour quitter le mode Sabbat

Touchez de manière prolongée à la commande d'annulation × jusqu'à ce que l'heure apparaisse sur l'afficheur et que le four s'éteigne.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

TOUJOURS

- Avant de procéder au nettoyage manuel ou à l'entretien, attendez d'abord que le four refroidisse à une température sécuritaire, puis éteignez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.
- Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section 'Consignes de sécurité et mises en garde' avant d'entreprendre le nettoyage de votre four.
- Pour empêcher que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail de la cavité du four après chaque utilisation.
- Nettoyez toujours le carreau de verre intérieur avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage (si disponible). Sinon, des résidus cuiront et seront impossibles à nettoyer.
- Retirez toujours les grilles du four avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage (si disponible).

JAMAIS

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
 - Ne rangez jamais de substances inflammables dans le four.
 - N'utilisez jamais de nettoyeurs, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Certains tampons à récurer en nylon peuvent également causer des égratignures. Vérifiez d'abord l'étiquette.
 - N'utilisez jamais de produits pour nettoyer les fours sur des panneaux catalytiques ou dans un four pyrolytique.
 - Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple, du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.
 - N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
-

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Panneau de commande	Portez une attention toute particulière pendant le nettoyage du verre du panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon humide et un détergent.	N'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, de tampons à récurer, de laines d'acier ou de racloirs métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.
Boutons	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez pour sécher.	N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement.
Bande/poignée en acier inoxydable à l'avant de la porte du four	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres.• Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant ou à polir adéquat pour acier inoxydable.	<ul style="list-style-type: none">• Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre four.• Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.
Cadre de la porte du four et clips de coins en plastique	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez pour sécher.	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
<p>Cavité du four (modèles sans fonction d'auto-nettoyage uniquement)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez tous les articles du four : les grilles, plateaux et rayons latéraux (y compris les écrous de fixation). ① Nettoyez l'intérieur du four en utilisant un détergent ménager ou un nettoyeur à base d'ammoniaque. ② Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et laissez sécher complètement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. • Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser l'élément de grillage. Consultez les pages suivantes pour les instructions.
<p>Cavité du four (modèles avec fonction d'auto-nettoyage uniquement)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées : ① Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux ou d'un nettoyeur à base d'ammoniaque. ② Séchez à l'aide d'un chiffon doux. • Pour nettoyer les taches tenaces, les salissures « cuites » ou la totalité de la cavité du four : utilisez la fonction d'auto-nettoyage. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' pour obtenir les instructions. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. Cela vous évitera d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage fréquemment. • Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage. Consultez les pages suivantes pour les instructions.
<p>Sonde thermique</p>	<p>Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez après chaque utilisation pour éviter la contamination. • Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Grille coulissante à extension complète	Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon humide. N'essuyez ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque la grille est allongée).	Ne laissez jamais dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne lavez pas la grille au lave-vaisselle, ne l'immergez pas dans de l'eau savonneuse et ne la nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours. Cela empêcherait les glissières de fonctionner en douceur.
Grillage Support de grillage Lèche-frite Grilles de four métalliques	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude.Prétrempiez les taches tenaces d'aliments brûlés à l'aide d'une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude.Vous pouvez aussi laver ces pièces au lave-vaisselle.	Ne laissez jamais ces pièces dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage (à l'exception des rayons latéraux). Cela pourrait les décolorer ou les endommager.
Joint d'étanchéité du four (modèles sans fonction d'auto-nettoyage uniquement)	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude.	
Joint d'étanchéité du four (modèles avec fonction d'auto-nettoyage uniquement)	Ne nettoyez pas cette pièce.	
Vitre de la porte du four	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau tiède. Utilisez un nettoyant pour vitre afin d'éliminer les taches.	N'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, de tampons à récurer, de laines d'acier ou de racloirs métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner la surface et causer l'éclatement du verre. Seul un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel peut démonter la porte. Ne tentez pas de démonter la porte pour le nettoyage. Si les carreaux de verre intérieurs de la porte sont sales, veuillez communiquer avec un réparateur ou le service à la clientèle.

Retrait des rayons latéraux

Retirez les grilles latérales pour faciliter le nettoyage du four.

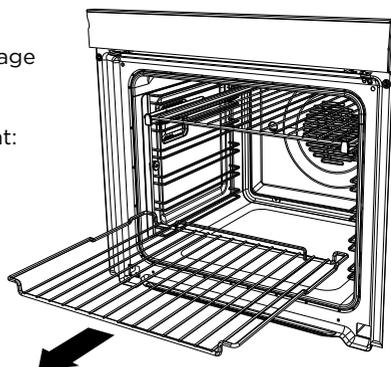
Pour les modèles avec autonettoyage uniquement: Les grilles latérales peuvent être laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.

IMPORTANT!

Commencez toujours par interrompre l'alimentation du four à la prise murale. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.

Retirez toutes les grilles

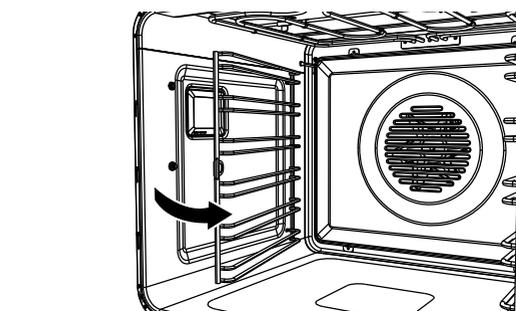
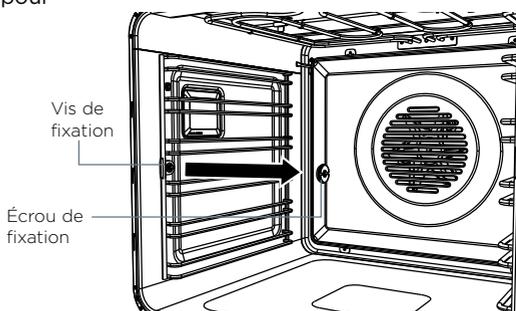
- ① Glissez toutes les grilles vers l'extérieur pour les retirer.



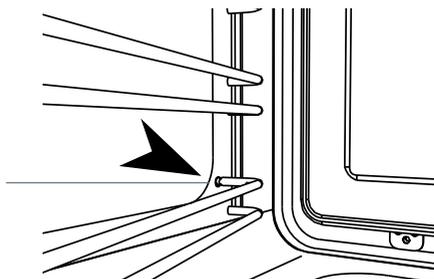
Retirez toutes les grilles

Retirez les deux rayons latéraux

- ① Dévissez et retirez l'écrou de fixation à l'avant du rayon latéral. Utilisez une pièce de monnaie pour desserrer l'écrou, si nécessaire.
- ② Tirez le devant du rayon vers l'arrière du four, jusqu'à ce que la languette avant soit dégagée de l'écrou de fixation.
- ③ Glissez le rayon latéral vers l'avant jusqu'à ce que les broches arrière soient hors des trous.



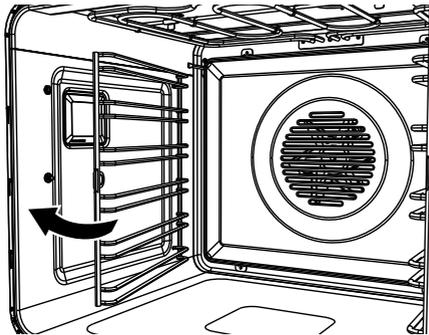
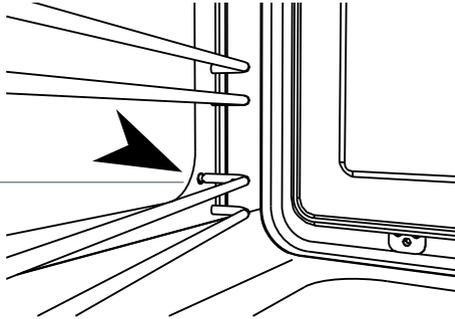
Broches arrière hors des trous



Réinstallation des rayons latéraux

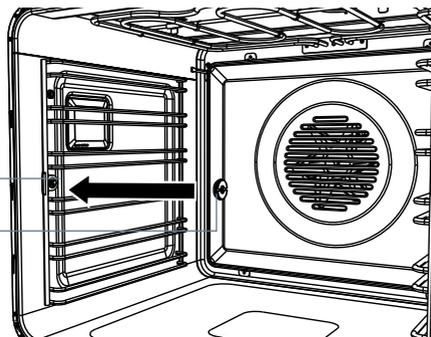
- ① Glissez les broches arrière du rayon latéral dans les trous, en vous assurant que le rayon soit fermement appuyé contre la paroi du four.
- ② Placez la languette avant du rayon latéral au-dessus de la vis de fixation.
- ③ Réinstallez l'écrou de fixation. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour serrer l'écrou.

Insérez
les broches
arrière dans
les trous



Vis de
fixation

Écrou de
fixation

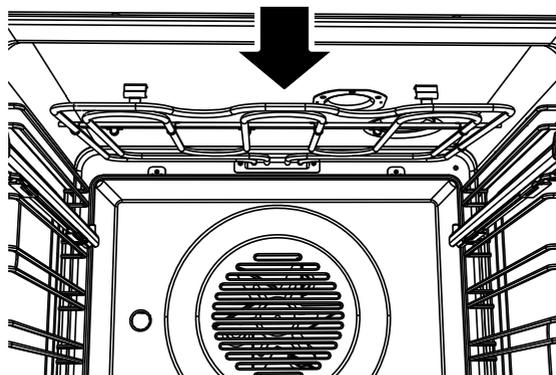
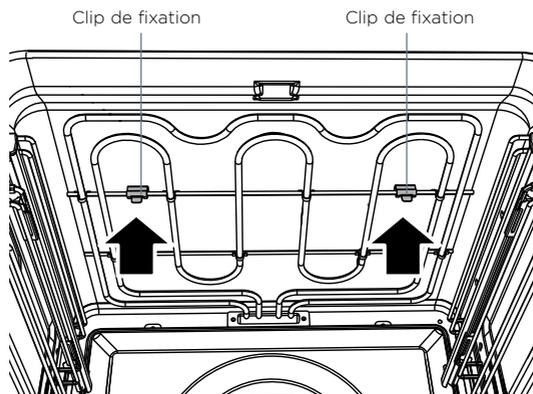


Élément supérieur abaissable (modèles sans fonction d'auto-nettoyage uniquement)

IMPORTANT!

Interrompez toujours l'alimentation du four à la prise murale avant d'abaisser l'élément supérieur. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.

- Pour abaisser l'élément supérieur : Tirez les deux clips de fixation vers l'avant pour libérer l'élément. L'élément s'abaisse alors pour permettre le nettoyage.
- Lorsque vous terminez de nettoyer la partie supérieure du four, tirez les clips de fixation vers l'avant, élevez l'élément et relâchez les clips. Assurez-vous que l'élément soit solidement maintenu en place.
- L'élément lui-même est autonettoyant.



Élément de grillage abaissable

Remplacement des ampoules du four

Remarque : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

Votre four utilise des ampoules halogènes G9 de 120V, 50Hz et 25 W.

Tenez toujours l'ampoule de rechange dans un chiffon doux. Le contact de l'ampoule avec les doigts diminue sa durée de vie.

Les deux lampes du four sont situées derrière les panneaux de verre opaque sur chaque paroi de votre four (une de chaque côté).

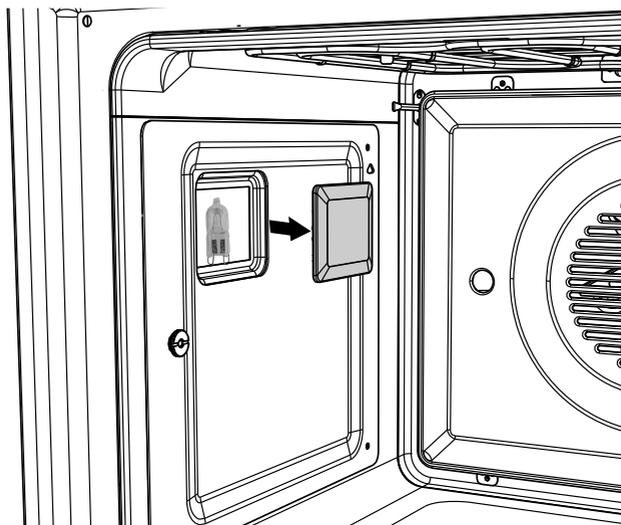
Remplacement de l'ampoule

- ① Laissez refroidir la cavité du four et l'élément de grillage avant de remplacer l'ampoule. Avant d'éteindre le four, identifiez la ou les lampe(s) inopérante(s).

IMPORTANT!

Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de continuer.

- ② Retirez les grilles du four et les rayons latéraux (consultez 'Entretien et nettoyage').
- ③ Retirez le couvercle en verre (si vous avez de la difficulté, vous pouvez enlever délicatement le couvercle en utilisant la poignée d'une cuillère ou un objet similaire dans les encoches entre le panneau de verre et la paroi du four, tout en maintenant le couvercle pour éviter qu'il ne tombe).
- ④ Retirez l'ampoule défectueuse.
- ⑤ En tenant l'ampoule de rechange dans un chiffon doux ou un mouchoir en papier (le contact de l'ampoule avec les doigts diminue sa durée de vie), insérez-la dans la douille.
- ⑥ Réinstallez le couvercle en verre en le poussant fermement en place.

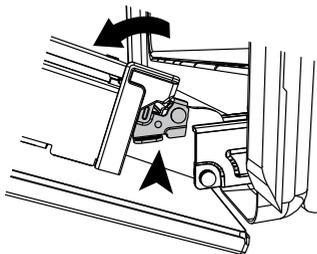


Retrait et réinstallation de la porte du four

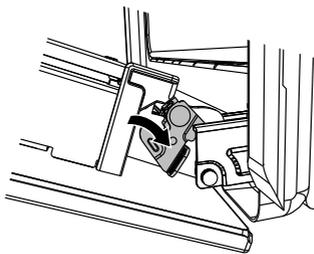
IMPORTANT!

Attention, la porte du four est lourde!

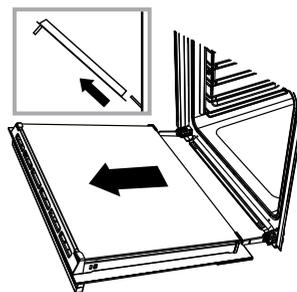
Pour retirer la porte



- ① Ouvrez complètement la porte.
Localisez les deux petits leviers de verrouillage métalliques sur les deux charnières de porte de chaque côté.

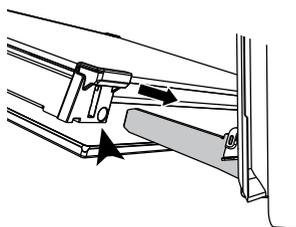


- ② Enfoncez complètement chaque levier de verrouillage pour libérer la porte de la charnière.

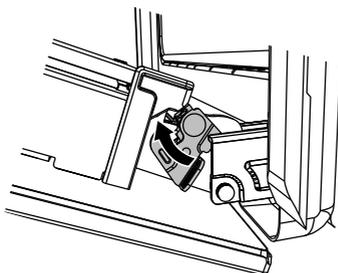


- ③ En maintenant la porte des deux côtés, soulevez la porte à 45° et tirez-la délicatement vers l'extérieur, hors des charnières.

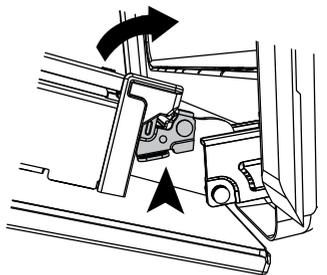
Pour réinstaller la porte



- ④ En maintenant la porte des deux côtés, alignez les ouvertures dans la base de la porte avec les charnières et glissez la porte sur celles-ci.



- ④ Une fois la porte entièrement placée sur les charnières, poussez chaque levier de verrouillage complètement vers le haut, afin de verrouiller la porte sur la charnière.



- ④ **IMPORTANT!**
Assurez-vous que les deux leviers soient complètement verrouillés avant d'essayer de fermer la porte.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage pyrolytique, la température extrêmement élevée brûle et décompose les dépôts de graisse et les saletés. Il ne laisse qu'une petite quantité de cendres que vous éliminerez facilement.
- Sélectionnez l'un des deux cycles d'auto-nettoyage :
 - **Auto-nettoyage** (minimum 4 heures) (pour des saletés normales).
 - **Auto-nettoyage léger** (minimum 3 heures) (pour des saletés légères ou localisées).

IMPORTANT!

- **Vous devez nettoyer le carreau de verre intérieur de la porte AVANT de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des taches ou marques permanentes sur le verre de la porte.**
Consultez 'Entretien et nettoyage' pour nos recommandations.
- **N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de dégraissants ou de doublures de four.**
- **Retirez la totalité des grilles de four, plateaux, plats et ustensiles de cuisson du four avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage (à l'exception des rayons latéraux). S'ils sont laissés dans le four, ils seront endommagés de façon permanente; les articles faits de matériaux combustibles (p. ex. : bois, tissu, plastique) pourraient même s'enflammer.**
- **N'utilisez pas votre four pour nettoyer des pièces diverses.**
- **Assurez-vous que la pièce est bien aérée.**
- **Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, sortez de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un tel cycle.**
- **Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.**
- **La porte du four se verrouillera pendant le cycle d'auto-nettoyage.**
- **Si les carreaux de verre de la porte du four présentent des fissures ou des défauts, si le joint d'étanchéité du four est endommagé ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement, ne démarrez pas un cycle d'auto-nettoyage. Appelez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.**

Pour démarrer un cycle d'auto-nettoyage

- ① Retirez toutes les grilles du four, les rayons latéraux et tous les autres accessoires, plats de cuisson et ustensiles.
Remarque : il n'est pas nécessaire de retirer les rayons latéraux.
- ② Essuyez tous les déversements, ainsi que le long du bord intérieur de la surface du four, autour du joint d'étanchéité.
Sinon, la surface du four pourrait se décolorer.

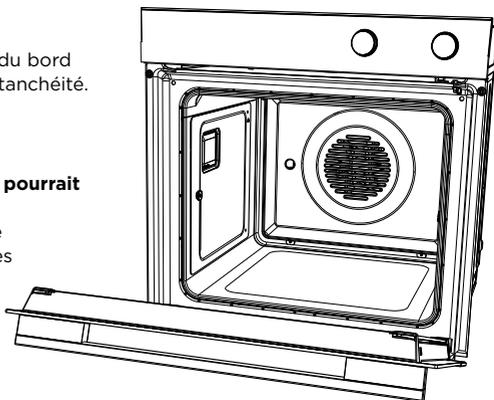
IMPORTANT!

Évitez de nettoyer le joint d'étanchéité, car cela pourrait l'endommager.

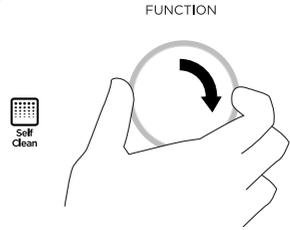
- ③ Inspectez le carreau de verre intérieur de la porte du four. S'il est sale (p. ex. : des taches graisseuses y apparaissent), vous devez le nettoyer manuellement avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Pour les instructions, consultez 'Entretien et nettoyage'.

IMPORTANT!

- **Si la saleté est laissée sur le verre, elle brûlera pendant le cycle d'auto-nettoyage et sera par la suite très difficile à éliminer.**
- ④ Fermez complètement la porte du four.



- ⑤ Sélectionnez la fonction Self Clean (Auto-nettoyage) .
- L'afficheur clignotera en indiquant 0:00



- ⑥ Touchez une fois à la commande de défilement vers la droite ▶ pour le cycle **Self Clean** (Auto-nettoyage).
- l'afficheur clignotera en indiquant 4:00 (4 heures) ou
Touchez une deuxième fois à la commande de défilement vers la droite ▶ pour le cycle **Light Self Clean** (Auto-nettoyage léger).
- l'afficheur clignotera en indiquant 3:00 (3 heures)



- L'indicateur de température n'affichera aucune valeur, car la température ne peut pas être réglée.

- ⑦ Touchez à la commande de sélection ✓ pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage.

- Le compte à rebours commencera.
- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouillera automatiquement et demeurera verrouillée pendant le cycle.
- Remarque : si vous ne touchez pas à la commande de sélection ✓ dans les 15 secondes, le four s'éteint automatiquement. Recommencez à partir de l'étape 3. Si la porte n'est pas fermée correctement ou est rouverte avant le démarrage du cycle d'auto-nettoyage, le four s'éteint automatiquement.



Pendant le cycle d'auto-nettoyage

- Les lampes du four et les halos de température et de fonction demeurent éteints.
- La fonction Self Clean (Auto-nettoyage)  est allumée.
- L'afficheur indique le compte à rebours de la durée restante.



Lorsqu'un cycle d'auto-nettoyage est terminé

Le four :

- émet un long signal sonore
- s'éteint automatiquement
- déverrouille automatiquement la porte (lorsque le four atteint une température sécuritaire).

Après quelques secondes, l'afficheur indique l'heure.

Vous devez alors :

- ① attendre que le four soit complètement refroidi
- ② retirer la cendre grise à l'aide d'une petite brosse ou d'un chiffon humide
- ③ essuyer le four à l'aide d'un chiffon propre et humide
- ④ sécher à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux
- ⑤ remettre en place les rayons latéraux et les grilles.

Pour annuler un cycle d'auto-nettoyage

IMPORTANT!

- **Vous pouvez annuler un cycle d'auto-nettoyage à tout moment en touchant à la commande d'annulation ×.**
- **La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire.**
N'interrompez PAS l'alimentation électrique du four (interrupteur mural).
Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.



Pour annuler un cycle d'auto-nettoyage, touchez à la commande d'annulation ×.

- Si le four doit refroidir, le témoin de la fonction Self Clean (Auto-nettoyage)  demeure allumé, l'afficheur indique le temps de refroidissement restant, l'indicateur de température affiche des barres en cascade  et la porte demeure verrouillée.
- Une fois refroidi, le four s'éteint, la porte se déverrouille, un long signal sonore est émis et l'afficheur indique l'heure.
- Nous ne recommandons pas d'annuler un cycle d'auto-nettoyage et d'en redémarrer un autre immédiatement.

DÉPANNAGE

Tableau de dépannage

En cas de problème, consultez le tableau ci-dessous pour tenter de le résoudre. Si le problème persiste ou que vous ne parvenez pas à le résoudre, appelez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Généralités		
Le four ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation. L'horloge n'a pas été réglée.	Vérifiez que l'alimentation électrique (interrupteur mural) est activée, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier. Le four ne fonctionnera pas tant que l'horloge n'aura pas été réglée. Consultez 'Réglage de l'horloge'.
Le four ne fonctionne pas, mais l'afficheur est allumé.	Le four est programmé pour la cuisson automatique.	Consultez 'Cuisson automatique' pour les instructions.
Les lampes ne s'allument pas lors de l'ouverture de la porte du four.	Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées. La porte n'est pas ajustée correctement. Le four est en mode Sabbat et l'option 'Lights off' ('Lampes éteintes') est enregistrée.	Remplacez la ou les ampoules de lampes. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour savoir comment ajuster la porte correctement. Pour quitter le mode Sabbat, touchez de manière prolongée à la commande d'annulation ×. Consultez 'Réglages de préférence de l'utilisateur' pour savoir comment modifier l'option 'Lights off' ('Lampes éteintes').
L'indicateur de température n'affiche aucune valeur et les commandes et boutons sont inopérants.	Le panneau de commande est verrouillé.	Touchez de manière prolongée à la commande de sélection ✓ ou d'annulation × pour déverrouiller le panneau de commande.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou rebord de la vitre heurtant un objet.	Vous ne devez PAS utiliser le four. Appelez un réparateur ou le service à la clientèle.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Généralités		
Après avoir éteint le four, je peux sentir de l'air chaud soufflé par les événements.	Cela est normal.	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous réglez le bouton de fonction à 'Off' ('Arrêt'). Les ventilateurs seront désactivés automatiquement lorsque le four aura refroidi.
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : cuisson ou cuisson classique).	Cela est normal. Le ventilateur s'active pendant le préchauffage du four. Il pourrait se désactiver lorsque le four atteint la température réglée.	Attendez qu'un long signal sonore soit émis et que le halo du bouton de température s'allume en blanc. Le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four a atteint la température réglée, mais le halo du bouton de température est toujours rouge (indiquant que le four n'est pas prêt à l'utilisation).	Cela est normal. Lorsqu'il chauffe à partir de l'état froid, votre four est conçu pour fonctionner initialement à une température légèrement supérieure à celle que vous avez réglée. Cela permet d'obtenir des résultats de cuisson optimaux dès le départ.	Attendez qu'un long signal sonore soit émis et que le halo du bouton de température s'allume en blanc. Le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four chauffe mais l'afficheur est éteint.	L'option 'Display off' ('Afficheur désactivé') du four est réglée.	Pour quitter l'option 'Display off' ('Afficheur désactivé'), touchez de manière prolongée à la commande d'annulation X jusqu'à ce que l'afficheur indique l'heure.
	Le four est en mode Sabbath.	Pour quitter le mode Sabbath, touchez de manière prolongée à la commande d'annulation X jusqu'à ce que l'afficheur indique l'heure.
Le four annule la cuisson automatique lorsque j'essaie d'ajuster le réglage de l'horloge.	Le four a été programmé pour la cuisson automatique pendant que vous tentiez d'ajuster le réglage de l'horloge.	Vous pouvez ajuster le réglage de l'horloge uniquement lorsque le four n'est pas programmé pour la cuisson automatique.
Le four émet un signal sonore lorsque j'essaie de tourner le bouton de température à OFF (ARRÊT) ou en dessous d'une certaine température.	Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine.	Il n'est pas possible de régler le bouton de température à la position de désactivation. Sélectionnez Off (Arrêt)  avec le bouton de fonction pour éteindre le four.
Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise la fonction Broil (Griller)  .	Cela est normal. Le halo demeure rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
L'afficheur fonctionne et les halos des boutons de fonction et de température s'allument, mais le four ne chauffe pas.	Le four est en mode 'Démonstration'.	Appelez le service à la clientèle.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Fonction d'auto-nettoyage (certains modèles uniquement)		
Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four produit plus de bruit qu'à l'habitude.	Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	
L'afficheur indique 0:00, mais la porte du four n'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée car le four est toujours trop chaud pour être utilisé.	Attendez que le cycle d'auto-nettoyage se termine. Si vous avez annulé un cycle d'auto-nettoyage qui était déjà en cours, le four doit refroidir avant qu'il soit possible de l'utiliser. La porte du four se déverrouillera automatiquement.
À un moment pendant un cycle d'auto-nettoyage, le halo du bouton de fonction s'éteint et l'indicateur de température commence à afficher des barres en cascade .	Cela est normal. Le four est à la dernière phase du cycle d'auto-nettoyage, à l'étape de refroidissement.	Attendez que le cycle d'auto-nettoyage se termine. Un long signal sonore est émis et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation.
J'ai annulé un cycle d'auto-nettoyage, mais je n'arrive pas à utiliser le four : <ul style="list-style-type: none"> • la porte du four n'ouvre pas • l'afficheur indique le nombre de minutes restantes ou 0:00 • le témoin de la fonction Self Clean (Auto-nettoyage)  demeure allumé, l'indicateur de température affiche des barres en cascade  • les commandes et les boutons sont inopérants. 	Cela est normal. Si le halo du bouton de fonction est éteint, vous avez annulé correctement le cycle d'auto-nettoyage. Toutefois, le four est toujours trop chaud pour la cuisson et doit refroidir.	Attendez que la phase de refroidissement se termine. Un long signal sonore est émis et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation. Remarque : selon le moment où le cycle d'auto-nettoyage est annulé, la phase de refroidissement pourrait prendre jusqu'à 45 minutes.
Le four émet des bips et l'afficheur indique A2 ou A3.	Consultez la section 'Codes d'erreur' pour les instructions.	
Il y a une panne de courant pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Panne de courant.	La porte demeurera verrouillée. Une fois le courant rétabli, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température sécuritaire.

En cas de problème, le four :

- suspend automatiquement toutes les fonctions de four
- émet cinq bips
- affiche un code d'erreur.

IMPORTANT!

N'interrompez PAS l'alimentation électrique du four (interrupteur mural) si vous obtenez un code d'erreur, à moins que les instructions dans le tableau suivant vous indiquent spécifiquement de le faire. Le four possède des ventilateurs de refroidissement qui servent à refroidir les composants du four. Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche

- ① Si les bips continuent d'être émis, touchez à n'importe quelle commande pour les arrêter.
- ② Prenez en note le code d'erreur. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
- ③ Consultez le tableau suivant pour voir si vous pouvez régler le problème et suivez les instructions.
- ④ Si vous parvenez à régler le problème et que le code d'erreur ne réapparaît pas, vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

OU

Si vous ne parvenez pas à régler le problème ou le code d'erreur réapparaît et le problème persiste : attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi, puis interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale et appelez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
A1	Le four a surchauffé.	<ol style="list-style-type: none">① Laissez refroidir le four.② Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'erreur disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four de nouveau.
A2	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas se verrouiller après le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.	<ol style="list-style-type: none">① Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.② Attendez environ 10 secondes. Cela permettra au verrou de la porte de retourner à sa position initiale.③ Réglez l'horloge. Consultez 'Réglage de l'horloge et première utilisation' pour les instructions.④ Réessayez de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, en vous assurant de fermer la porte correctement. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage'.
A3	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas être déverrouillée après un cycle d'auto-nettoyage.	<ol style="list-style-type: none">① Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.② Essayez de toucher à la porte du four pour aider à désengager le verrou de la porte.③ Si cette solution ne fonctionne pas et que le code d'erreur réapparaît, appelez un réparateur ou le service à la clientèle.
F + numéro	Défaillance technique.	<ol style="list-style-type: none">① Notez le code d'erreur.② Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.③ Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.④ Appelez un réparateur ou le service à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

GARANTIE ET SERVICE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance...

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

- ① Votre produit est installé correctement.
- ② Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2019. Tous droits réservés.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

US CA

591903A 03.19