

FISHER & PAYKEL

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE

Modèles RIV3
30" et 36"

GUIDE D'UTILISATION
US CA

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	5
Consignes de sécurité et mises en garde	6
Avant de commencer	13
Première utilisation	14
Utilisation de la lampe du four	21
Utilisation de la minuterie de cuisine	22
Pour changer l'heure	24
Verrouillage du panneau de commande	25
Déverrouillage du panneau de commande	26
Options de cuisson	27
Cuisson différée	28
Arrêt automatique	29
Sonde pour aliment	30
Cuisson guidée	33
Guide de cuisson	35
Tableaux de cuisson	41
Ustensiles de cuisson par induction	47
Utilisation de la surface de cuisson	48
Verrouillage des commandes de la surface de cuisson	51
SmartZones (Zones intelligentes)	52
PowerBoost (Puissance optimale)	53
Auto RapidHeat (Chaleur rapide automatique)	54
Réglages de chaleur	56
Réglages de préférence de l'utilisateur	57
Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance	59
Mode sabbat	61
Entretien et nettoyage	63
Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage	71
Dépannage	75
Codes d'erreur	79
Garantie et service	81

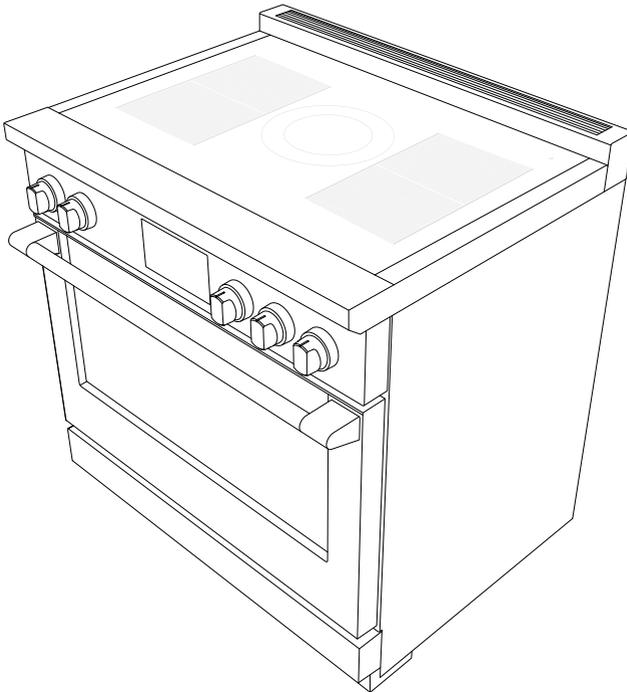
INTRODUCTION

Nous espérons que vous apprécierez cuisiner avec votre nouvelle cuisinière professionnelle Fisher & Paykel. Notre plus récente technologie de cuisson vous assure des résultats exceptionnels pour tous vos plats, avec de nombreuses fonctionnalités conçues pour votre sécurité et commodité.

CUISINEZ EN TOUTE CONFIANCE Grâce à son écran tactile à haute résolution, ce four vous offre une expérience de cuisson guidée intuitive - allant des conseils pour la cuisson manuelle aux recettes présélectionnées permettant une utilisation entièrement automatisée - afin de procurer des résultats optimaux aux chefs de tous les niveaux.

AUTO-NETTOYAGE PYROLYTIQUE L'auto-nettoyage pyrolytique décompose les résidus d'aliments à une température très élevée, afin de laisser une petite quantité de cendre facile à nettoyer avec un chiffon humide.

Enregistrez votre produit en ligne. Cela nous aide à vous offrir un service de la meilleure qualité possible et nous permet de vous informer de nos offres ou promotions spéciales. Visitez dès maintenant notre site fisherpaykel.com/register.



▲ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

▲ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

- Suivez attentivement les instructions de démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de matériaux combustibles (par exemple : bois, tissu, plastique) dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de papier d'aluminium, de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole du four pendant la cuisson, car cela endommagerait l'émail de façon irréversible. Le fait de recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait 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.
- Ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

▲ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention : certains bords sont tranchants.

▲ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

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

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures. Par exemple, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Utilisez des protections lors de la manipulation de surfaces brûlantes telles que les grilles de four ou les plats.
- Soyez prudent 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.
- 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.

▲ MISE EN GARDE!



Risque de basculement

Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner la mort ou des brûlures graves.

- La cuisinière doit être fixée à l'aide d'un support antibasculement correctement installé. Consultez le guide d'installation pour plus de détails.
- Assurez-vous de réenclencher le support antibasculement après tout déplacement de la cuisinière. N'utilisez pas l'appareil avant qu'il soit fixé.

▲ MISE EN GARDE!



Risque d'explosion

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.

- Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser échapper le gaz, puis suivez les instructions indiquées sur la page couverture intérieure de ce manuel.
- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Cela pourrait causer une explosion de vapeur violente.
- Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts tels que des boîtes de conserve - L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'empoisonnement

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe.

- N'utilisez jamais de matériau comme du papier d'aluminium pour recouvrir une grille en entier ou la sole du four. Cela bloquerait le débit d'air dans le four.
- Nettoyez l'appareil avec précaution. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante. Suivez les directives de nettoyage du fabricant du produit.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer une pièce.

MISE EN GARDE!

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

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- 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.
- Vérifiez que le dispositif antibasculement est correctement installé et enclenché. Consultez le guide d'installation pour plus de détails.
- Assurez-vous de réenclencher le dispositif antibasculement après tout déplacement de la cuisinière.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif antibasculement n'est pas enclenché.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Entretien

- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.

Risque d'incendie

- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Éteufez 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.

Salubrité alimentaire

- Laissez les aliments dans le four 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.

Utilisation générale

- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- 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.
- Attention : ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier à l'arrière. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimant pour atteindre de tels objets.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- N'obstruez jamais les événements du four.
- Il est possible de configurer cet appareil pour le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas d'articles inflammables ou sensibles à la température à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité de l'appareil.
- 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.
- Ne changez ou modifiez d'aucune façon le dispositif de communication sans fil. Les changements ou les modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent entraîner l'annulation de votre droit d'utiliser cet équipement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.
L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
 - ① L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
 - ② L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations FCC. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
 - ① L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
 - ② l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'évent dans le haut du four à la suite du fonctionnement du système de refroidissement 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.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions de leur fabricant.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sur une cuisinière sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.
- Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements.
- Assurez-vous que la circulation d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstruée.
- N'utilisez pas le four pour le rangement.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée - Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un électricien qualifié.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lors de l'utilisation d'un réglage de chaleur élevé. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents

Nettoyage et entretien

- 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 frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité du four.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis. 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 récurer ou racloirs

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

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.
- Gardez la zone à proximité de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles.
- Nettoyez la surface de cuisson avec précaution - Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

Auto-nettoyage

- Les déversements doivent être nettoyés avant le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, 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, assurez-vous de sortir 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 de l'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un 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.

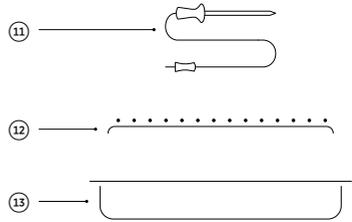
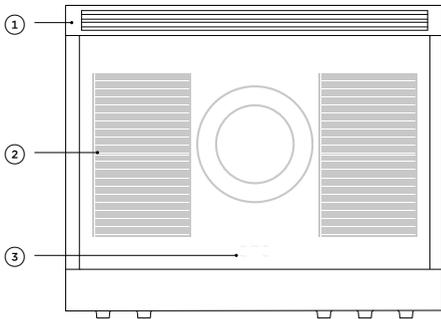
AVANT DE COMMENCER

IMPORTANT!

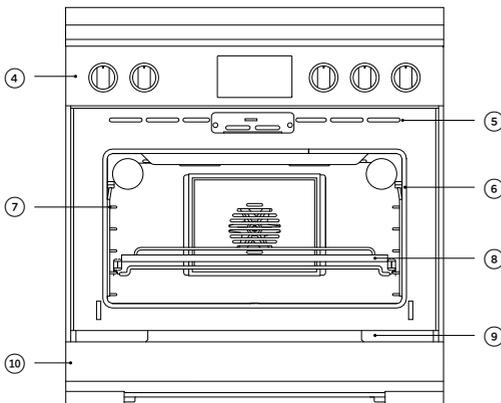
N'obstruez pas les événements du four ou la porte du four avec des plats de cuisson, ustensiles ou serviettes. Pendant le nettoyage, prenez soin de ne pas laisser de liquide s'infiltrer dans ces événements.

- Assurez-vous que le support antibasculement du côté arrière droit de la cuisinière a été correctement installé.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les emballages du four et de la surface de cuisson. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Nettoyez tout résidu d'adhésif avec du liquide à vaisselle et un chiffon doux — N'utilisez pas de nettoyants puissants ou abrasifs.
- Conditionnez le four en suivant les instructions sous 'Première utilisation'.

Modèle RIV3-365 illustré



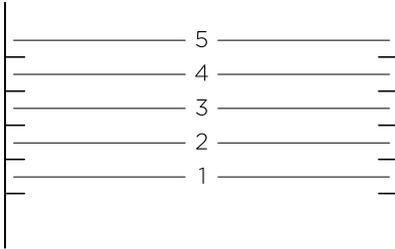
Fonctions du four et accessoires



- ① Garniture arrière
- ② Zones de cuisson par induction
- ③ Témoins de zone
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Volets de l'évent du four
- ⑥ Joint d'étanchéité du four
- ⑦ Rayon latéral
- ⑧ Grille coulissante à extension complète
- ⑨ Étiquette de numéro de série
- ⑩ Plinthe
- ⑪ Sonde pour aliment
- ⑫ Support de grillage
- ⑬ Lèche-frite

PREMIÈRE UTILISATION

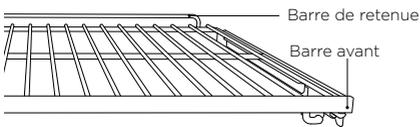
Réinstallez les grilles à vos positions préférées



Positions de grille

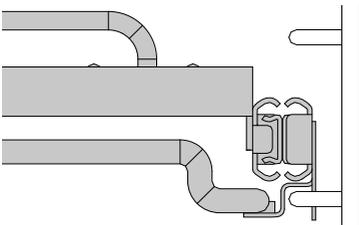
Positionnez toujours les grilles de four avant d'allumer le four. Retirez toutes les grilles et tous les ustensiles de cuisson inutilisés du four.

Pour obtenir des conseils sur la position de grille à utiliser, consultez les sections 'Tableaux de cuisson'.



Réinstallation des grilles

- ① Saisissez la grille par le devant (en vous assurant de maintenir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble).
- ② Assurez-vous que la grille est de niveau et orientée dans le bon sens, avec la barre de retenue à l'arrière.
- ③ Placez la grille sur les rayons latéraux à la hauteur souhaitée, en accrochant les pièces de maintien arrière sur les rayons latéraux des deux côtés.
- ④ Poussez la grille complètement vers le fond du four, en veillant à ce que les pièces de maintien avant soient aussi solidement accrochées sur les rayons latéraux.

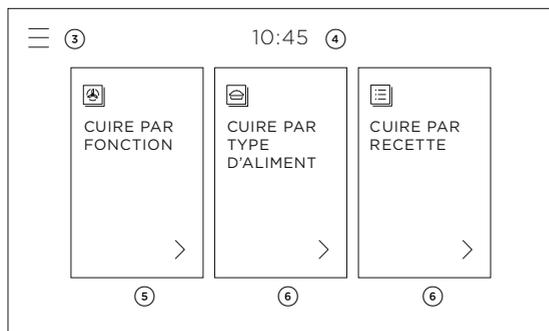


Assurez-vous que les grilles coulissantes soient positionnées sur les montants de rayon latéral, plutôt qu'entre ceux-ci.

Les grilles métalliques et les glissières forment une seule pièce. Lorsqu'elles sont correctement positionnées, les glissières empêchent les grilles de basculer lorsqu'elles sont tirées vers l'avant.

PREMIÈRE UTILISATION

Panneau de commande



Fonctions du panneau de commande

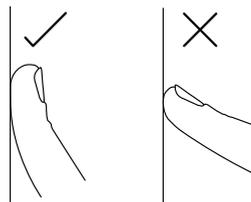
- ① Écran tactile
- ② Boutons de commande
- ③ Menu
- ④ Horloge
- ⑤ Fonctions du four
- ⑥ Fonctionnalités de cuisson guidée

Écran tactile

Votre four fonctionne à l'aide d'un écran tactile intuitif. Utilisez l'écran pour naviguer dans les fonctions de cuisson, fonctionnalités de cuisson guidée et réglages.

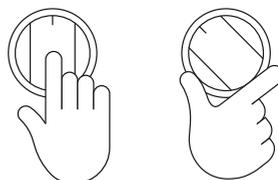
Utilisation des commandes tactiles

Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.



Utilisation des boutons de commande

Pour utiliser les boutons de commande, enfoncez et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de chaleur souhaité.



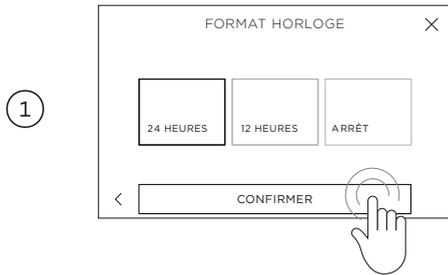
Halos de boutons

Lorsqu'un bouton est en cours d'utilisation, un halo rouge s'allume. Ce halo passe du rouge au blanc si le bouton est tourné à la position **OFF (ARRÊT)**, mais qu'un autre bouton demeure activé. Si tous les boutons sont tournés à la position **OFF (ARRÊT)**, tous les halos sont atténués.

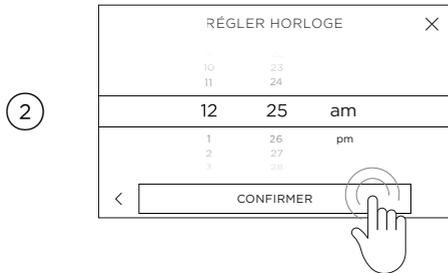
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge

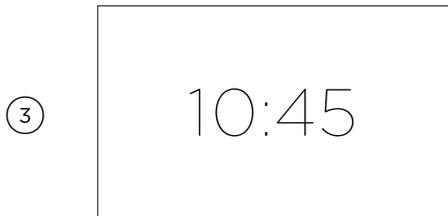
Vous devez régler l'heure sur votre four lors de la mise en marche initiale ou après une panne de courant.



Réglez le format d'horloge. Choisissez entre **24 HEURES**, **12 HEURES** ou **ARRÊT**, puis sélectionnez **CONFIRMER**.



Faites défiler pour régler l'heure, puis sélectionnez **CONFIRMER**.



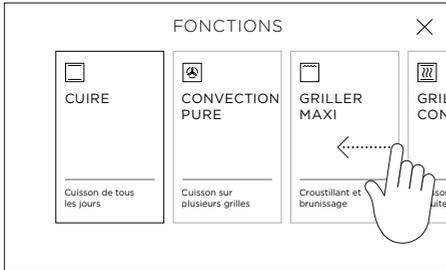
L'heure est alors réglée et indiquée à l'écran.

PREMIÈRE UTILISATION

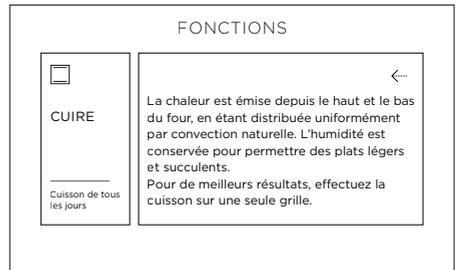
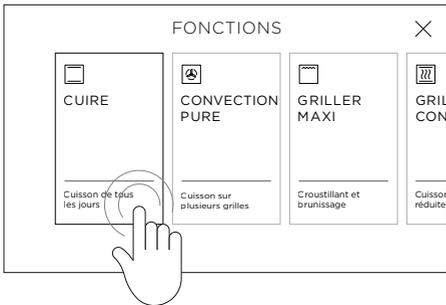
Disposition du menu de fonction

Pour sélectionner et utiliser une fonction, touchez le nom ou l'icône de la fonction. Pour plus d'informations sur chaque fonction, touchez la description sous chaque nom de fonction.

Sélectionner une fonction



Afficher la description



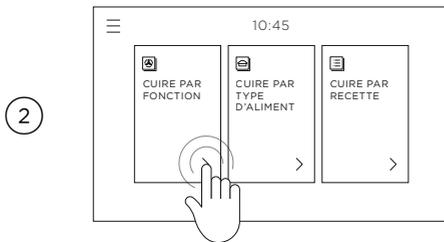
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage d'une fonction et de la température

Pour plus d'informations sur les fonctions, touchez la description sous chaque nom de fonction ou consultez la section 'Guide de cuisson' de ce manuel.



Touchez l'écran ou tournez le bouton* pour accéder au menu. Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**.



Faites défiler les fonctions et sélectionnez celle souhaitée pour la cuisson.



Pour ajuster la température pré réglée, faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite. Touchez **DÉMARRER** pour chauffer le four et commencer la cuisson.

Une barre rouge s'affiche à l'écran pendant le chauffage du four.



Lorsque le four atteint la température réglée, une tonalité est émise et la barre disparaît.

Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, la barre ne s'affiche pas.

PREMIÈRE UTILISATION

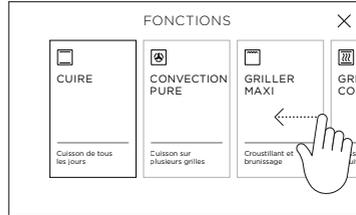
Modification ou annulation de la cuisson

Touchez le nom de la fonction ou la température à n'importe quel moment pendant la cuisson pour effectuer un réglage.

Changement de température



Changement de fonction



Mise en arrêt du four



Pour arrêter la cuisson et éteindre le four, appuyez sur **ANNULER**, puis sur **CONFIRMER** à n'importe quel moment.

PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

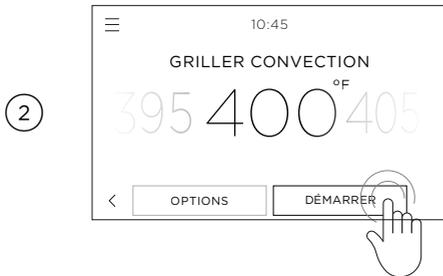
Il est important de conditionner votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Ce conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Le conditionnement prend environ 1 heure.

Avant de commencer :

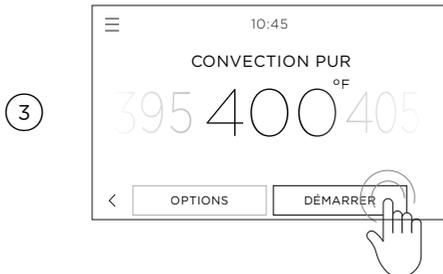
Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage et colliers de serrage utilisés pour maintenir les grilles en place pendant le transport. Assurez-vous que toutes les grilles sont installées dans le four. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.



Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**, réglez le four à **CUIRE** avec une température de 400 °F (200 °C) et chauffez pendant 30 minutes.



Après 30 minutes, changez la fonction à **GRILLER CONVECTION** et chauffez pendant 5 minutes.



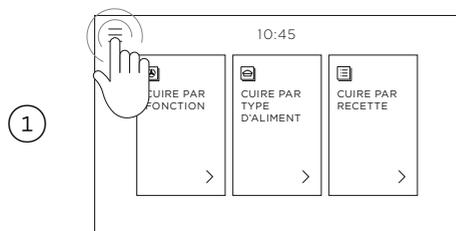
Après 5 minutes, changez la fonction à **CONVECTION PURE** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous terminez, éteignez le four.

Après le conditionnement :

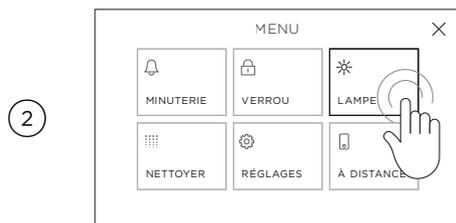
Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement, alors que les résidus de fabrication seront brûlés. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Une fois le four refroidi, essayez-le avec un chiffon humide et un détergent doux,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

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

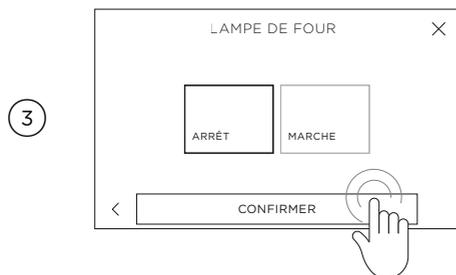
Allumer ou éteindre la lampe du four



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'affichage.



Sélectionnez **LAMPE**.

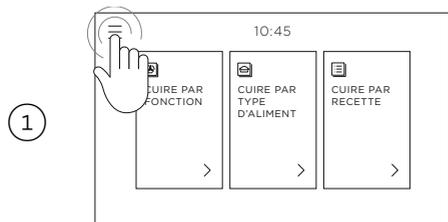


Sélectionnez **MARCHÉ** ou **ARRÊT**, selon le besoin, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

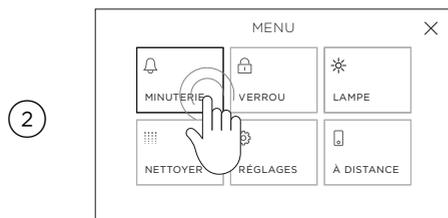
UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

- Utilisez la minuterie de cuisine pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.
- La minuterie de cuisine n'arrête pas le four. Consultez 'Options de cuisson' pour savoir comment régler la minuterie d'ARRÊT AUTOM. ou la CUISSON DIFFÉRÉE.

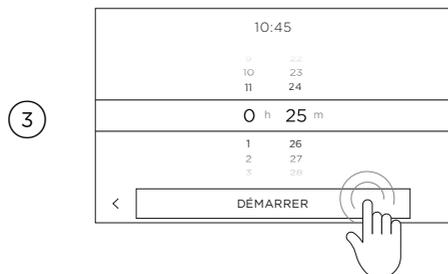
Réglage de la minuterie



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

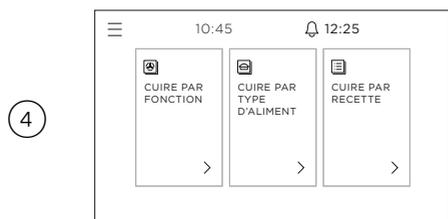


Sélectionnez **MINUTERIE**.



Faites défiler pour régler la durée de minuterie, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes.

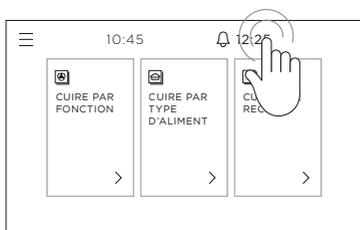


Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

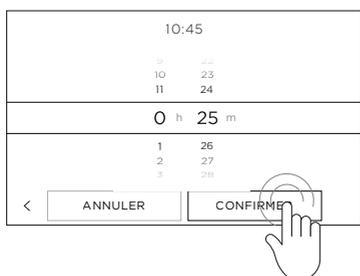
Modification ou annulation de la minuterie

1



Touchez le compte à rebours de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'écran.

2



Réglez la minuterie comme nécessaire et sélectionnez **CONFIRMER**, ou touchez **ANNULER** pour annuler complètement la minuterie.

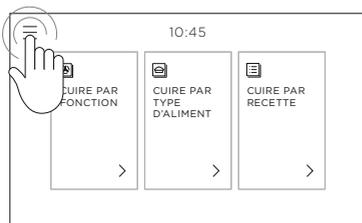
3



Une fois la durée de la minuterie écoulée, une tonalité est émise à des intervalles de quelques secondes. Touchez l'écran à un endroit quelconque pour l'arrêter.

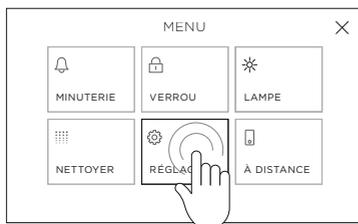
POUR CHANGER L'HEURE

1



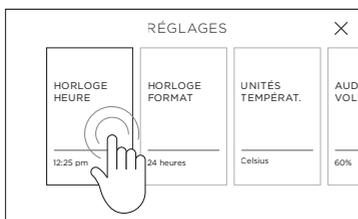
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche.

2



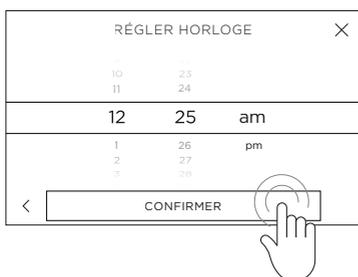
Sélectionnez **RÉGLAGES**.

3



Sélectionnez **HORLOGE HEURE**.

4

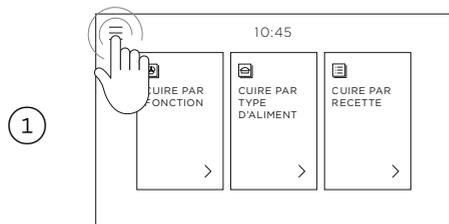


Faites défiler pour changer l'heure, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

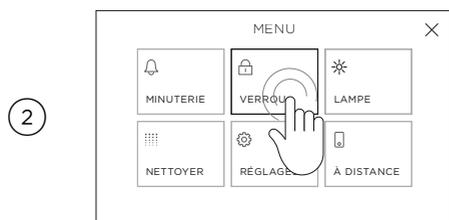
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Verrouillez les commandes du four pour éviter une utilisation accidentelle par les enfants ou pour faciliter le nettoyage. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.

Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas verrouiller les commandes pendant que le four est en cours d'utilisation ou si des options de cuisson automatique sont réglées.



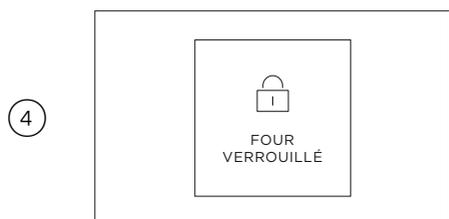
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **VERROU**.



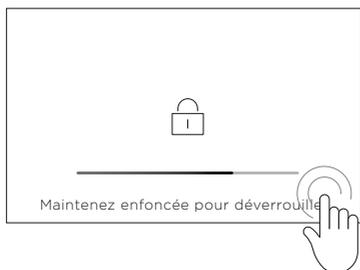
Sélectionnez **CONFIRMER**.



Le panneau de commande est maintenant verrouillé. Les commandes demeurent inopérantes jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées.

DÉVERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

1



Maintenez votre doigt à un endroit quelconque de l'écran jusqu'à ce que la barre soit pleine et que le four se déverrouille.

OPTIONS DE CUISSON

Votre four propose de nombreuses options de cuisson automatique pour vous aider à obtenir des résultats optimaux :



CUISSON DIFFÉRÉE

Réglez le four de façon à le mettre en marche à un moment ultérieur dans la journée, l'utiliser pour la cuisson pendant une durée déterminée, puis l'éteindre automatiquement.



ARRÊT AUTOMATIQUE

Réglez le four de façon à l'éteindre automatiquement après une durée déterminée.

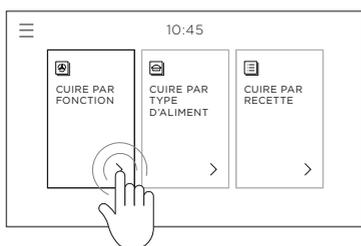


SONDE POUR ALIMENT

Utilisez la sonde pour aliment afin d'éteindre automatiquement le four lorsque les aliments atteignent une température interne déterminée.

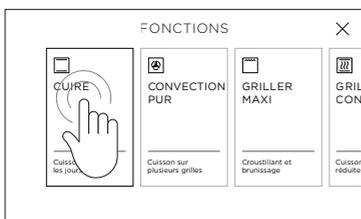
Vous pouvez régler ces options avant de commencer la cuisson ou à n'importe quel moment pendant le fonctionnement de votre four.

1



Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**.

2



Sélectionnez la fonction souhaitée pour la cuisson.

3

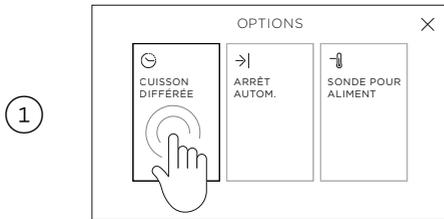


Touchez **OPTIONS** dans le bas de l'écran et sélectionnez l'option que vous souhaitez utiliser.

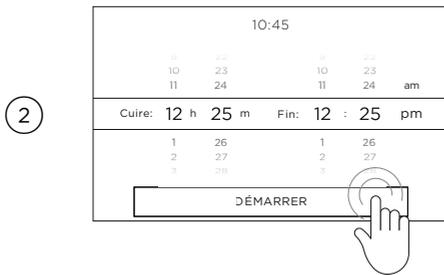
OPTIONS DE CUISSON | CUISSON DIFFÉRÉE

L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe. Positionnez les aliments sur une grille inférieure ou recouvrez-les pour éviter de les brûler pendant que le four chauffe.

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



Sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** dans le menu **OPTIONS**.

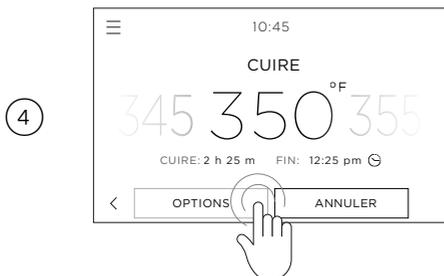


Faites défiler pour régler un temps de cuisson et une heure d'arrêt, puis sélectionnez **DÉMARRER**.



La fonction **CUISSON DIFFÉRÉE** est maintenant réglée.

Votre four détermine automatiquement l'heure de mise en marche en fonction du temps de cuisson et de l'heure d'arrêt réglés.



Pour modifier ou annuler la fonction

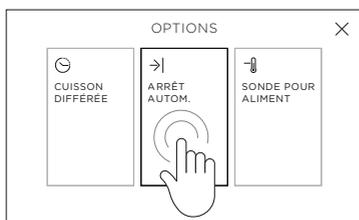
Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une longue tonalité est émise.

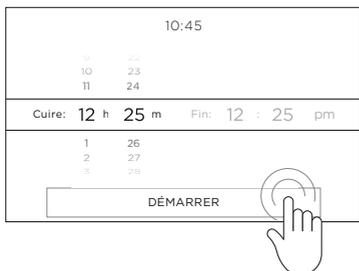
OPTIONS DE CUISSON | ARRÊT AUTOMATIQUE

1



Sélectionnez **ARRÊT AUTOM.** dans le menu **OPTIONS**.

2



Faites défiler pour régler un temps de cuisson, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

Votre four détermine automatiquement l'heure d'arrêt en fonction du temps de cuisson réglé.

3



La fonction **ARRÊT AUTOM.** est maintenant réglée.

Votre four effectuera la cuisson pendant la durée déterminée, puis il s'éteindra automatiquement.

4



Pour modifier ou annuler la fonction
Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **ARRÊT AUTOM.** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une longue tonalité est émise.

Conseils pour l'utilisation de la sonde pour aliment

- Vous pouvez continuer d'utiliser la minuterie de cuisine pendant l'utilisation de la sonde pour aliment.
- Vous ne pouvez pas utiliser la sonde thermique avec la fonction **CUISSON DIFFÉRÉE** ou **ARRÊT AUTOM.**
- 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. Après la cuisson, recouvrez la viande et laissez-la reposer de 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer les aliments du four (p. ex. : pour l'arrosage), débranchez la sonde thermique du four, mais ne la retirez pas de la viande. Lorsque vous êtes prêt à reprendre la cuisson, assurez-vous de rebrancher la fiche de la sonde dans le four.
- Lors de la cuisson de la viande, insérez la sonde à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue; il est donc important que la pointe de la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais. Assurez-vous que la pointe de la sonde ne dépasse pas de la viande et qu'elle ne touche pas d'os, de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.

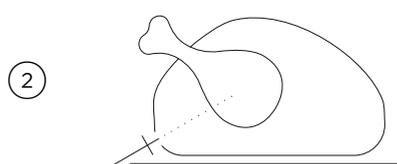
Températures internes et salubrité alimentaire

- Assurez-vous que la viande soit entièrement décongelée avant la cuisson. Les températures indiquées à l'écran et dans les Guides de cuisson sont données à titre de recommandations. Les résultats varient en fonction de la qualité et la composition des aliments.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Pour des raisons de salubrité alimentaire, les aliments à risque élevé comme le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 145 - 160 °F (63 - 70 °C); la volaille et la viande hachée doivent atteindre 165 - 185 °F (75 - 85 °C).

Réglage de la **SONDE POUR ALIMENT**



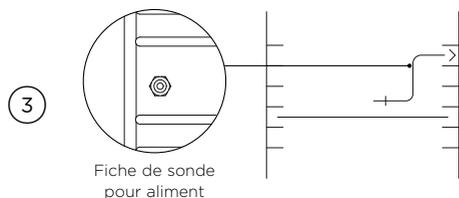
Sélectionnez la fonction et la température, puis préchauffez le four si nécessaire.



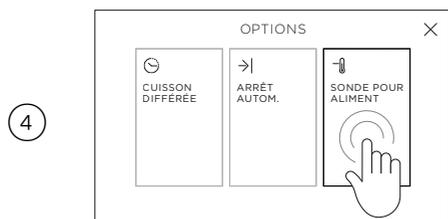
Insérez la sonde dans l'aliment.

Positionnez toujours la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant le gras et les os dans la viande.

Assurez-vous que la pointe de la sonde ne dépasse pas de l'autre côté de l'aliment ou qu'elle ne touche pas le plat de cuisson.



Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans la prise à l'intérieur du four, sur le côté droit.



Accédez au menu **OPTIONS** et sélectionnez **SONDE POUR ALIMENT**.

OPTIONS DE CUSSION | SONDE POUR ALIMENT

5



Faites défiler pour sélectionner le type d'aliment et réglez la température, si nécessaire. Sélectionnez **DÉMARRER** pour commencer.

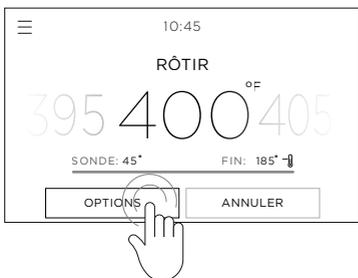
6



La fonction **SONDE POUR ALIMENT** est maintenant réglée.

Votre four effectuera la cuisson jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, puis il s'éteindra automatiquement.

7



Pour modifier ou annuler la fonction

Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **SONDE POUR ALIMENT** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité est émise.

CUISSON GUIDÉE

Votre four propose des fonctionnalités de cuisson guidée qui vous aident à choisir les réglages, méthodes et accessoires optimaux pour obtenir des résultats de la meilleure qualité :



CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT

Réglages de four, positions de grille, plat de cuisson et accessoires optimaux pour la cuisson d'un type spécifique d'aliment ou de coupe de viande.

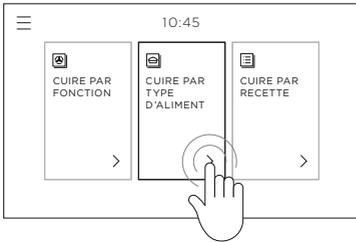


CUIRE PAR RECETTE

Une collection de recettes spécifiquement conçues pour ce type de four et testées dans celui-ci.

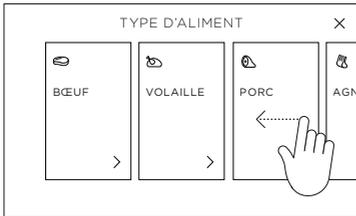
Utilisation de CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT

1



Dans l'écran d'accueil, sélectionnez **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT**.

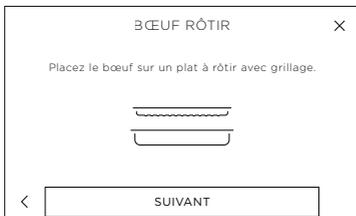
2



Faites défiler les divers types d'aliments et sélectionnez le type souhaité pour la cuisson.

Pour plus d'informations, touchez la description sous chaque type d'aliment.

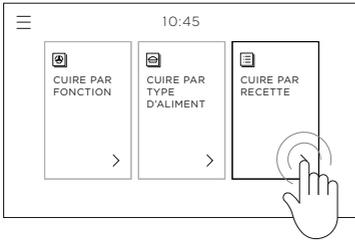
3



Suivez les instructions à l'écran pour connaître les accessoires et le plat de cuisson à utiliser et savoir comment configurer votre four.

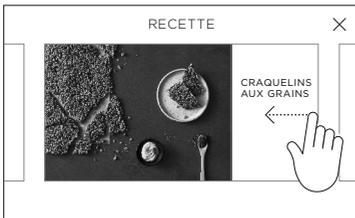
Utilisation de CUIRE PAR RECETTE

1



Sélectionnez CUIRE PAR RECETTE.

2

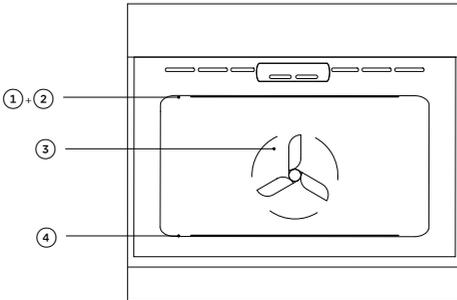


Faites défiler pour parcourir la collection de recettes et sélectionner celle que vous préférez.

Suivez les instructions à l'écran pour connaître les ingrédients et la méthode à utiliser et savoir comment configurer votre four.

Directives générales

Cette cuisinière est conçue pour utiliser ses quatre éléments et son ventilateur arrière dans diverses combinaisons pour vous offrir un meilleur rendement. La multitude de fonctions vous permet de cuire tous les types d'aliments à la perfection.



Éléments du four

- ① élément supérieur extérieur
- ② élément supérieur intérieur
- ③ élément arrière (dissimulé)
- ④ élément inférieur (dissimulé)

IMPORTANT!

N'utilisez les fonctions qu'avec la porte du four fermée.

Cuisson

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffez toujours le four. L'écran affiche une barre de progression rouge pendant que le four chauffe.
- **Cuisson sur une seule grille** : placez vos aliments à cuire sur une grille permettant de positionner la partie supérieure de votre plat de cuisson près du centre du four.
- **Cuisson sur plusieurs grilles** : Laissez toujours un espace entre les grilles pour permettre la circulation de l'air.

Grillage

- Faites toujours griller les aliments avec la porte du four complètement fermée.
- Surveillez toujours vos aliments pour éviter de les carboniser ou brûler.
- Si vous utilisez des plats en verre ou céramique, assurez-vous qu'ils peuvent supporter les températures élevées du four.
- Pour les morceaux de viande plus minces ou le grillage et 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.

Rôtissage

- La fonction **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 minimale de 165 °F (75 °C).
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut.
- Si vous utilisez un sac à rôtir ou un plat à rôtir couvert, n'utilisez pas la fonction **RÔTIR**.

Réchauffage

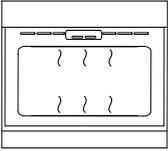
- **Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.**
- Utilisez Cuire pour réchauffer les aliments ou suivez les instructions dans **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT**.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds ou à une température interne minimale de 185 °F (85 °C). Cela réduit les risques de contamination.
- Réchauffez les aliments dans un plat muni d'un couvercle ou recouvrez-les hermétiquement avec du papier d'aluminium.
- Lorsque les aliments sont chauds, utilisez la fonction **CHAUD** pour les tenir au chaud.

Déshydratation

- Utilisez la fonction **DÉSHYDR.** pour préserver les aliments et préparer des collations santé.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite avec le support de grillage. Assurez-vous de placer les aliments à plat, sans les superposer. Lors de la déshydratation de la viande, retournez-la au milieu de la préparation pour assurer un séchage uniforme.
- Lorsqu'ils sont complètement refroidis, rangez les aliments déshydratés dans un récipient hermétique.

Apprêt de la pâte

- Utilisez la fonction **APPRÊT RAPIDE** pour l'apprêt de la pâte utilisée pour la préparation du pain et de la pizza.
- Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec une pellicule de plastique ou un chiffon humide propre.
- Positionnez le bol au centre du four.
- Pour éviter un gonflement excessif, vérifiez la pâte toutes les 30 minutes.

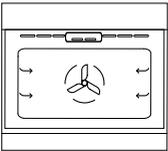


CUIRE

éléments supérieur extérieur et inférieur

Idéale pour :

- les aliments qui prennent plus de temps à cuire, p. ex. : gâteau aux fruits riche et brownies, ou le pain.
- Permet de conserver l'humidité
- 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.



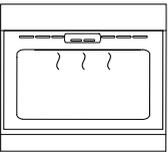
CONVECTION PURE

ventilateur et élément arrière

Idéale pour :

la cuisson sur plusieurs grilles, p. ex. : biscuits, scones, muffins et petits gâteaux.

- L'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante à tous les niveaux
- Laissez toujours un espace entre les plateaux afin que l'air puisse circuler librement. Cela assure le brunissement des aliments sur le plateau inférieur.
- Si vous convertissez une recette du mode Cuire à CONVECTION Pure, nous vous recommandons de réduire la durée de cuisson et/ou la température d'environ 70 °F (20 °C), plus particulièrement pour les aliments dont la cuisson prend plus de temps.



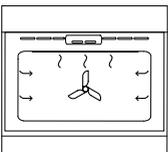
GRILLER MAXI

éléments supérieurs intérieur et extérieur

Idéale pour :

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

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut.
- Il y a 9 incréments entre les réglages LO (Bas) et HI (Élevé) (100 % de puissance).
- Pour de meilleurs résultats, laissez le four chauffer pendant 5 minutes avant d'activer le grillage.
- Le halo du bouton* demeure rouge pendant l'utilisation de la fonction de grillage.



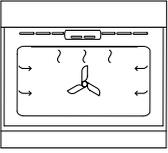
GRILLER CONVECTION

ventilateur et éléments supérieurs extérieur et intérieur

Idéale pour :

le poulet entier, le filet de bœuf ou le grillage du poisson ou steak.

- 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.



RÔTIR

ventilateur et éléments supérieur et inférieur

Idéale pour :

le grillage de la viande et des légumes.

Il s'agit d'un programme en deux temps.

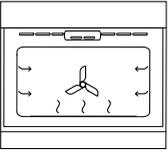
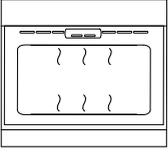
• Saisie :

La première étape de 20 minutes saisit et brunit la viande, tout en caramélisant l'extérieur.

• Cuisson à la température prééglée :

Après la saisie, la température est diminuée au niveau prééglé pour le reste de la cuisson, afin d'offrir un rôti moelleux et juteux.

- Le four ne nécessite pas de préchauffage.
- Si vous le souhaitez, utilisez la lèchefrite et la grille, ou placez les légumes sous le rôti pour permettre aux jus de s'écouler à distance de votre viande. Cela permet également à l'air chaud de circuler sous la viande.



CUIRE PIZZA

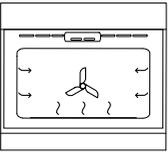
ventilateur et élément inférieur

Idéale pour :

les pizzas à pâte croquante

Cette fonction utilise le mode **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans la totalité du four.
- Excellente pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte parfaitement croquante sans cuire excessivement la garniture.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et cuisez sur la position de grille 1 ou 2.



CUIRE PÂTISSERIE

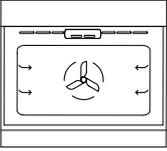
ventilateur et élément inférieur

Idéale pour :

les pâtisseries sucrées ou salées et les aliments délicats nécessitant une pâte croquante et un léger brunissage, par exemple les frittatas et quiches.

Cette fonction utilise le mode **PRÉCHAUFFER** pendant environ 8 minutes à 355 °F.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans le four.
- Procure une chaleur intense à la base des aliments et permet un léger brunissage.

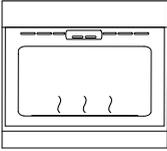


CUISSON LENTE ventilateur et élément arrière

Idéale pour :

les plats cuits lentement, comme les casseroles, ragoûts et viandes braisées.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière pour cuire délicatement les aliments.
- Cette fonction consomme peu d'énergie.
- Le four ne nécessite pas de préchauffage.

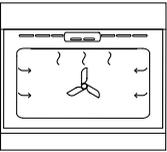


CUIRE CLASSIQUE élément inférieur

Idéale pour :

les aliments qui requièrent une cuisson délicate et comportent un fond de pâte, comme les tartelettes à la crème pâtissière, les tartes, les quiches et les gâteaux au fromage.

- La chaleur provient uniquement de l'élément inférieur.
- Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle, idéale pour les recettes destinées aux fours conventionnels
- Faites cuire les aliments en utilisant une seule grille à la fois.



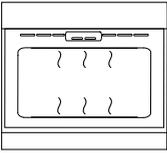
FRIRE À L'AIR ventilateur et éléments extérieur et intérieur

Idéale pour :

les aliments cuits à l'état congelé ou les aliments enrobés de pâte à frire et de panure, qui seraient normalement frits.

- Réplique les conditions rencontrées dans une friteuse à air.
- Une manière plus saine de frire des aliments croustillants, en utilisant moins d'huile. Pour de meilleurs résultats, enduisez les aliments de 1 ou 2 cuillerées à table d'huile.
- Pour les aliments préemballés : si le fabricant recommande d'utiliser une fonction qui n'utilise pas de ventilateur, réduisez la température de 70 °F (20 °C)
- Cuisson sur une seule grille : cuisez dans la partie supérieure du four, mais pas à la position de grille la plus élevée.

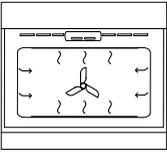
GUIDE DE CUISSON



APPRÊT RAPIDE

éléments supérieur extérieur et inférieur

- 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.



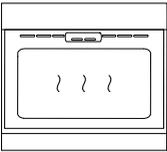
DÉSHYDRATER

ventilateur et élément arrière

Idéale pour :

le séchage de la viande, des fruits, des légumes et des herbes, notamment la charqui et la pâte de fruits déshydratés.

- Légère circulation d'air, procurant une faible chaleur constante pour la déshydratation et le séchage des aliments.



CHAUD

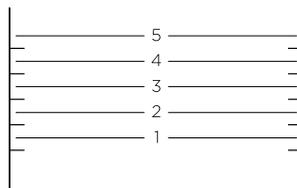
éléments supérieur extérieur et inférieur avec ventilation

- 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 ou **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT** pour les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis sélectionnez la fonction 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.

TABLEAUX DE CUISSON

Positions de grille

- Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut, 1 étant la position la plus basse et 5 la plus haute.



Pendant la cuisson

- Préchauffez le four à la température requise.
- L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe.
- L'écran affiche une barre de température rouge pendant que le four chauffe.
- Des accessoires de four peuvent temporairement se déformer légèrement lorsqu'ils deviennent chauds. Cela est normal et n'affecte en rien leur fonction.

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

CUISSON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
BISCUITS						
Ordinaire	Une	Cuire Convection	3	400-425	210-220	8-10
	Plusieurs	Convection Pure	1 et 3	425-450	215-230	10-12
Brisures de chocolat moelleuses	Une	Cuire Convection	3	355-375	180-190	10-15
	Plusieurs	Convection Pure	1 et 3	325-340	160-170	10-15
Biscuits au sucre	Une	Cuire Convection	3	350-375	175-190	7-15
	Plusieurs	Convection Pure	1 et 3	325-350	160-175	7-15
GÂTEAUX						
Quatre-quarts	Une	Cuire	3	325	160	70-80
Gâteau des anges	Une	Cuire	3	325-350	160-175	50-60
Riche aux fruits	Une	Cuire	3	275-300	135-150	3-6 h
Gâteau éponge (grand simple)	Une	Cuire	3	350	175	30-40
Gâteau éponge (2 petits plats)	Une	Cuire	3	350	175	15-25
Brownie	Une	Cuire	3	350	175	20-25
MERINGUES	Une	Cuire	3	250-270	120-130	60-70

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
SCONES	Plusieurs	Cuire	3	425-450	215-230	10-12
MUFFINS/PETITS GÂTEAUX						
Muffins	Une	Cuire Convection	3	345	170	23-30
	Plusieurs	Convection Pure	1 et 3	345	170	23-30
Petits gâteaux	Une	Cuire Convection	3	365	185	13-18
	Plusieurs	Convection Pure	1 et 3	345	170	13-18
PAIN						
Petits pains moelleux	Une	Cuire	2	375	190	15-18
Pain complet	Une	Cuire	2	375	190	35-45
Pain de mie	Plusieurs	Cuire	2	350	175	40-50
Apprêt de pâte	Une	Apprêt	2	LO (Bas)	LO (Bas)	30
PÂTISSERIE (précuisson)	Une	Cuire Pâtisserie	1	350	175	15
TARTES						
Tarte aux fruits (double croûte)	Une	Cuire Pâtisserie	1	350-400	175-200	20-25
Gâteau au fromage au four (au bain-marie)	Une	Cuire Classique	1	325	160	50-60
Tarte à la citrouille (précuisson, puis garniture ajoutée)	Une	Cuire Pâtisserie	1	350-375	175-190	15-30
Tartelette à la crème pâtissière anglaise (précuisson, puis garniture ajoutée)	Une	Cuire Classique	1	300-350	150-175	15-30
DESSERTS						
Crème brûlée (au bain-marie)	Une	Cuire Classique	1	275	135	35-45
Crème caramel (au bain-marie)	Une	Cuire Classique	1	350	175	35-45

TABLEAUX DE CUISSON

GRILLAGE	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
BŒUF						
Steak, saignant	Une	Griller Convection	3*	450-480	230-250	8-10
Steak, à point	Une	Griller Convection	3*	450-480	230-250	10-15
Hamburgers (galettes de bœuf haché)	Une	Griller	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	12-15
Boulettes de viande (viande hachée)	Une	Griller	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	12-15
AGNEAU						
Côtelettes, à point	Une	Griller Convection	4*	425-480	220-250	15-20
Côtelettes, bien cuites	Une	Griller Convection	4*	425-480	220-250	20-25
POULET						
Morceaux avec os	Une	Griller Convection	3	350	175	40-50
Morceaux désossés	Une	Griller Convection	3	350	175	30-40
PORC						
Côtelettes, bien cuites	Une	Griller Convection	3	425-480	220-250	15-20
Rouelle de jambon	Une	Griller	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Bacon	Une	Griller	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	4-7
SAUCISSES	Une	Griller	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	10-15
POISSON						
Filets	Une	Griller Convection	3	390-430	200-220	8-12
Entier	Une	Griller Convection	3	390-430	200-220	15-20

TABLEAUX DE CUISSON

GRILLAGE	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
LÉGUMES						
Tranches	Une	Griller Convection	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	8-12
METS SALÉS						
PAIN DE MAÏS	Une	Cuire Convection	2	400-425	210-215	20-25
LÉGUMES	Une	Cuire Convection	2	350-375	175-190	30-50
LASAGNE	Une	Cuire Convection	2	350-375	175-190	35-40
QUICHE	Une	Cuire Pâtisserie	1	350	175	15-30
PIZZA	Une	Cuire Pizza	1	480	250	10-15
CASSEROLES	Une	Cuisson Lente	1	300-350	150-175	1-4 h
POMMES DE TERRE						
Entières, cuites au four	Une	Cuire	3	390	200	50-60
FRITTATA						
Grillage en fin de cuisson	Une	Cuire Convection	3	340-360	170-180	15-20
PLATS AU FOUR						
	Une	Convection Pure	3	340-375	170-190	30-40
RÔTISSAGE						
BŒUF, DÉSOSSÉ (durées par 1 lb/450 g)						
Saignant	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	18-32
À point	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	25-40
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	30-55

TABLEAUX DE CUISSON

RÔTISSAGE	GRILLES*	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE** (MIN)
RÔTI DE CÔTES DE BŒUF (durées par 1 lb/450 g)						
Saignant	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	15-30
À point	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	20-35
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	25-40
CARRÉ D'AGNEAU						
Mi-saignant	Une	Griller Convection	2	390	200	20
GIGOT D'AGNEAU, AVEC OS (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	18-28
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	20-33
GIGOT D'AGNEAU, DÉOSSÉ (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	20-35
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	25-45
POULET (ENTIER) (durées par 1 lb/450 g)						
Avec farce	Une*	Rôtir/Cuire	2	350	175	17-22
Sans farce	Une*	Rôtir/Cuire	2	350	175	15-20
Papillon	Une*	Rôtir/Cuire	2	350	175	40-50
DINDE, ENTIÈRE (durées par 1 lb/450 g)						
Avec farce	Une*	Cuire	1 ou 2	330-400	160-170	17-22
Sans farce	Une*	Cuire	1 ou 2	300-330	150-165	15-20
CROUSTILLANT DE PORC						
Croustillant	Une*	Griller Convection	3 ou 4	430	220	5-10
VEAU (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	20-40
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire	2	320-340	160-170	25-45
PORC, DÉOSSÉ (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire	2	340-350	170-175	25-40
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire	2	340-350	170-175	30-45
VENAISON (durées par 1 po/2,5 cm d'épaisseur ²)						
Saignant	Une*	Griller Convection	3	435	225	7

TABLEAUX DE CUISSON

RÔTISSAGE	GRILLES*	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE** (MIN)
À point	Une*	Griller Convection	3	435	225	9

FRITURE À L'AIR	GRILLES*	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
POMMES DE TERRE						
Rissolées	Une*	Frيره à l'air	3	410	210	15-20
Frites	Une*	Frيره à l'air	3	410	210	15-20
RONDELLES D'OIGNON	Une*	Frيره à l'air	3	375	190	15-20
POISSON						
Pâte à frire/panure	Une*	Frيره à l'air	3	360	180	15-20
POULET						
Croquettes	Une*	Frيره à l'air	3	360	180	15-20

DÉSHYDRATATION	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (HEURES)
HERBES						
Romarin/aneth/thym	Plusieurs	Déshydrater	1 et 4	95	35	3-4
FRUITS						
Pommes/poires/bananes	Plusieurs	Déshydrater	1 et 4	140	60	6-8
LÉGUMES						
Carottes/haricots	Plusieurs	Déshydrater	1 et 4	140	60	6-8
VIANDE						
Charqui	Plusieurs	Déshydrater	1 et 4	180	80	4-6

¹ Commencez la cuisson à 430 °F (220 °C) pendant 10 minutes, puis diminuez à 320 °F (160 °C) pour 50 minutes supplémentaires

² Brunir d'abord dans une poêle à frire

* Si plusieurs grilles sont requises (p. ex. : pour griller des légumes en même temps), utilisez **CONVECTION PURE** et les positions de grilles 1 et 4.

Vous pouvez également utiliser la sonde pour aliment et des réglages de température interne ou **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT.

IMPORTANT!

La qualité de vos ustensiles de cuisson peut affecter le rendement de l'appareil. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles, spécialement conçus pour la cuisson par induction.

Recherchez le symbole de cuisson par induction sur l'emballage ou le dessous de la casserole.

Matériaux appropriés pour les ustensiles de cuisson :

- acier inoxydable – avec fond ou noyau magnétique
- aluminium et cuivre – avec fond ou noyau magnétique
- fonte
- acier
- acier émaillé.

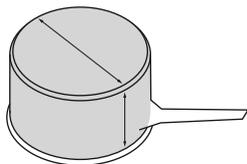
Matériaux inappropriés pour les ustensiles de cuisson :

- acier inoxydable pur
- aluminium ou cuivre – sans fond magnétique
- verre
- bois
- porcelaine
- céramique ou terre cuite.

Pour vérifier si le matériau de l'ustensile de cuisson est approprié, effectuez un test avec un aimant :

Déplacez un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole peut être utilisée pour la cuisson par induction. Assurez-vous que le magnétisme soit uniforme sur l'ensemble du fond de la casserole. S'il y a des parties irrégulières, comme le logo d'un fabricant, les performances seront diminuées.

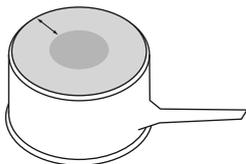
Si vous ne possédez pas d'aimant, remplissez la casserole avec un peu d'eau, puis suivez les étapes de la page 50. Si  ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.



Chauffage rapide

Haute teneur en matériau ferromagnétique.

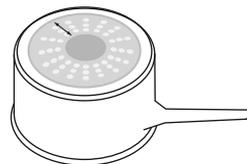
Le chauffage est uniforme sur le fond et se prolonge jusqu'aux parois de la casserole.



Chauffage moyen

Zone réduite de matériau ferromagnétique.

La zone de chauffage réduite se traduit par une performance de cuisson faible et une vitesse de chauffage plus lente.



Chauffage lent

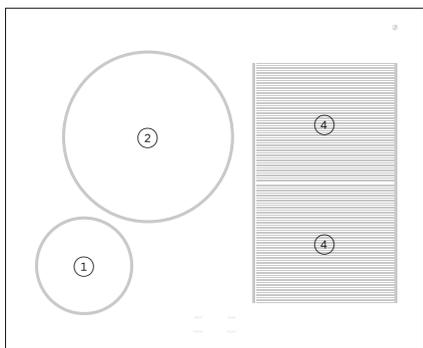
Zone très limitée de matériau ferromagnétique.

Ce type de casserole convient aux tâches très délicates, car le chauffage est très lent.

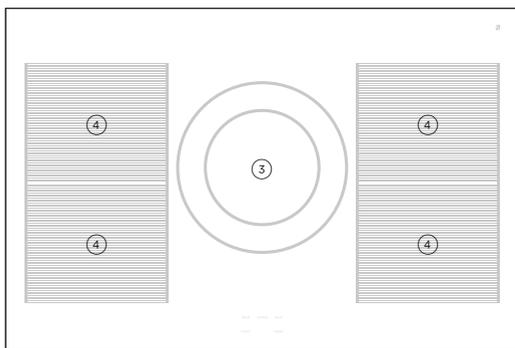
Autres points à prendre en considération pour le choix des ustensiles de cuisson

Le fond de votre ustensile de cuisson doit être lisse, conçu pour reposer à plat contre le verre et d'une taille semblable à la zone de cuisson. Une petite casserole pourrait ne pas être détectée sur une grande zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson et soulevez les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson – ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON



Zones de cuisson par induction
des modèles RIV3-304



Zones de cuisson par induction
des modèles RIV3-365

Modèles RIV3-304

ZONE		PUISSANCE	PUISSANCE OPTIMALE	TAILLE DE CASSEROLE MINIMALE RECOMMANDÉE
①	Petite	1400 W	2200 W	5 3/4" (145mm)
②	Grande	2600 W	3700 W	11 1/2" (290mm)
④	Smartzone (Zone intelligente)	2100 W	3700 W	Non combinée: 4 3/4" (120mm) Combinée: 9 7/8" (250mm)

Modèles RIV3-365

ZONE		PUISSANCE	PUISSANCE OPTIMALE	TAILLE DE CASSEROLE MINIMALE RECOMMANDÉE
③	Zone intérieure	1850 W	3000 W	5" (125mm)
	Zone double	2600 W	5500 W	9 7/8" (250mm)
④	Smartzone (Zone intelligente)	2100 W	3700 W	Non combinée: 4 3/4" (120mm) Combinée: 9 7/8" (250mm)

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

L'afficheur de chaque zone de cuisson individuelle se trouve à l'avant de la surface de cuisson par induction. Chaque afficheur de zone est activé par son bouton de commande correspondant.


REAR


REAR


FRONT


FRONT

Afficheur de zone de cuisson
par induction RIV3-304


REAR


CENTER


REAR


FRONT


FRONT

Afficheur de zone de cuisson
par induction RIV3-365

ICON	MEANING
	Cooking zone off (not activated)
	Cooking zone on (activated but not operating).
 	GentleHeat low setting
 	GentleHeat medium setting
 	GentleHeat simmer setting
 - 	Power levels
	Auto RapidHeat feature
 	PowerBoost feature
	Hot Surface indicator
	Pan detection indicator
	Childlock
	Bridged zone indicator

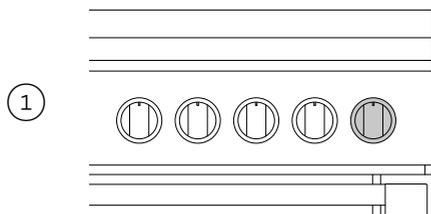
Si aucun ustensile de cuisson adéquat n'est détecté sur la zone de cuisson sélectionnée, la surface de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes. Si  clignote en alternance avec le réglage de chaleur sur l'afficheur, cela indique que :

- l'ustensile de cuisson n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson,
- l'ustensile de cuisson n'est pas conçu pour la cuisson par induction, ou
- l'ustensile de cuisson est trop petit ou centré de façon incorrecte sur la zone de cuisson.

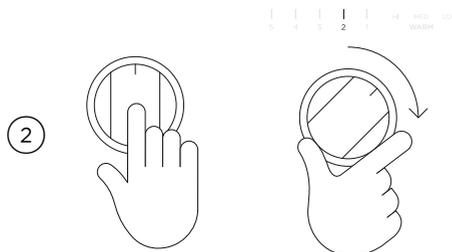
UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Sélection et utilisation d'une zone de cuisson

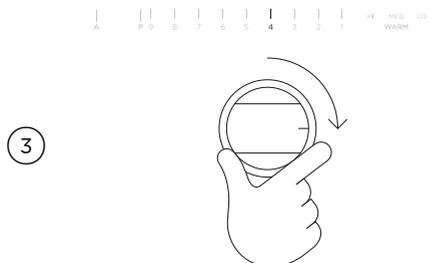
Remarque : **H** apparaîtra dans l'afficheur des zones de cuisson brûlantes que vous ne devez pas toucher. Cette indication faiblit lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.



Placez votre casserole au centre de la zone de cuisson souhaitée. Identifiez le bouton correspondant à la zone de cuisson sélectionnée.

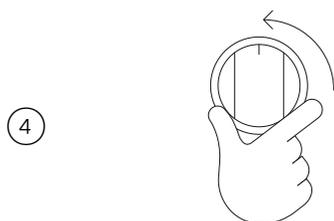


Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la surface de cuisson au niveau de chaleur souhaité.



Pour régler le niveau de chaleur pendant la cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à un réglage de chaleur entre 9 et 1.

Chaque zone de cuisson peut également être réglée à l'un des trois niveaux **CHAUD** : **HI** (Élevé), **MED** (Moyen) ou **LO** (Bas). Ces réglages procurent une chaleur constante permettant de tenir au chaud les aliments cuits.



Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.

VERROUILLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Il est possible de verrouiller les boutons de commande de la surface de cuisson pour procéder au nettoyage ou éviter une utilisation accidentelle. Lorsque la surface de cuisson est verrouillée, les commandes et l'afficheur de la surface de cuisson sont inopérants.



VERROUILLAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Assurez-vous que toutes les zones de cuisson soient réglées à **OFF (ARRÊT)**. Enfoncez et tournez les boutons de commande des deux zones de cuisson de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à **A** et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que  apparaisse dans l'afficheur de cuisson.



DÉVERROUILLAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Pour déverrouiller la surface de cuisson, enfoncez et tournez les boutons de commande des deux zones de cuisson de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à **A** et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que  disparaisse de l'afficheur de cuisson. Votre surface de cuisson est alors déverrouillée.

SMARTZONES (ZONES INTELLIGENTES)

La fonction de zone intelligente permet de relier deux zones de cuisson et de les contrôler simultanément, vous donnant ainsi la possibilité d'utiliser de grandes casseroles et plaques de cuisson pour cuire facilement des aliments de plus grande taille, comme des crêpes.

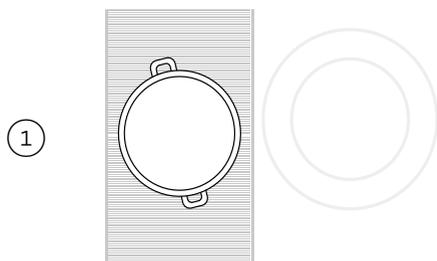
IMPORTANT!

Lorsqu'une zone intelligente est activée, la totalité de la zone est chauffée. Pour éviter de vous brûler, assurez-vous de ne jamais laisser d'ustensiles et d'articles magnétiques sur la surface de cuisson.

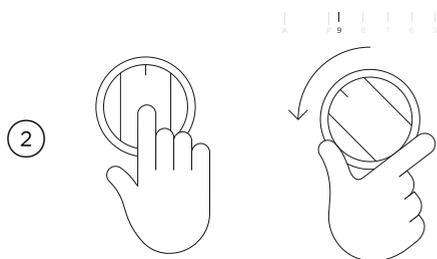
SmartZone (Zones intelligentes) combinées

La fonction de zone combinée vous permet d'utiliser deux SmartZone (Zones intelligentes) en même temps pour obtenir une plus grande surface de cuisson. Vous devrez placer l'ustensile de cuisson de manière à recouvrir les deux zones de cuisson.

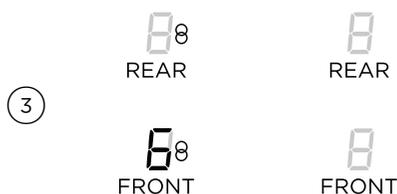
- Il pourrait y avoir une section plus froide au centre de la surface de cuisson, entre les zones de cuisson. Vous pourriez avoir à répartir les aliments dans la casserole pour assurer une cuisson uniforme.
- Lors de l'utilisation de zones combinées, il n'est pas possible d'utiliser la fonction PowerBoost (Puissance optimale).



Placez votre casserole sur la surface de cuisson au-dessus des deux zones que vous souhaitez utiliser, en recouvrant les deux zones.



Enfoncez et tournez les deux boutons de commande des zones de cuisson sélectionnées dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de chaleur le plus élevé (9).



Tournez les deux boutons à P et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que 8 apparaisse dans les afficheurs. L'afficheur de zone de cuisson avant indiquera le réglage de chaleur.

Utilisez le bouton de commande de la zone de cuisson avant pour ajuster le réglage de chaleur de la zone combinée; le réglage de la zone arrière annulera la combinaison.

POWERBOOST (PUISSANCE OPTIMALE)

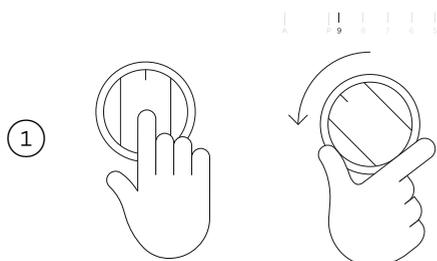
Cette fonction vous permet de saisir la viande ou de faire bouillir un liquide très rapidement. Une zone de cuisson en mode PowerBoost (Puissance optimale) utilise plus de 100 % de sa puissance nominale pour permettre une augmentation de température importante.

Il n'est pas possible de régler le mode PowerBoost (Puissance optimale) pour toutes les zones de cuisson en même temps ou si des zones de cuisson sont combinées.

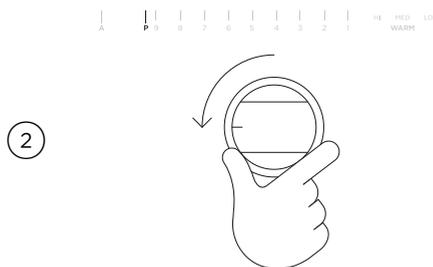
IMPORTANT!

La fonction PowerBoost (Puissance optimale) chauffe les aliments et les liquides très rapidement. Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation de cette fonction.

Réglage du mode PowerBoost (Puissance optimale)

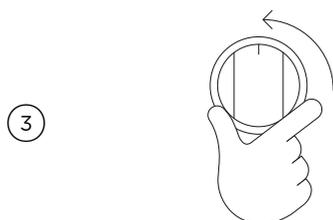


Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la surface de cuisson au niveau de chaleur le plus élevé (9).



À partir de ce réglage, tournez et maintenez le bouton à la position P jusqu'à ce que P apparaisse dans l'afficheur.

Le mode PowerBoost (Puissance optimale) demeure activé pendant un maximum de 10 minutes. Après 10 minutes, la zone de cuisson réduit automatiquement sa chaleur au réglage 9.



Lorsque vous terminez d'utiliser le mode PowerBoost (Puissance optimale), tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à un réglage de chaleur inférieur ou ramenez-le à la position d'arrêt.

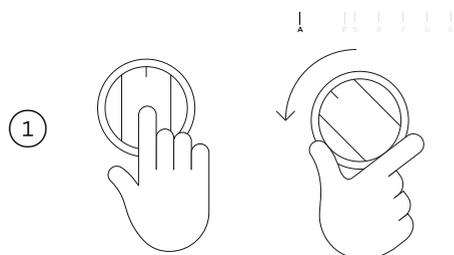
AUTO RAPIDHEAT (CHALEUR RAPIDE AUTOMATIQUE)

Cette fonction vous permet de chauffer rapidement les aliments ou les liquides, puis de réduire automatiquement la température à un réglage de chaleur présélectionné.

La durée pendant laquelle la zone de cuisson chauffe rapidement varie en fonction du réglage de chaleur sélectionné.

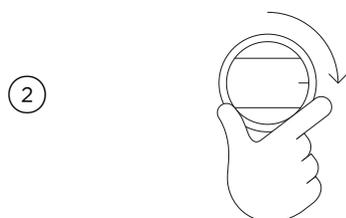
RÉGLAGE DE CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DE CHAUFFAGE RAPIDE
1	40 secondes
2	1 minute
3	2 minutes
4	3 minutes
5	4 minutes
6	7 minutes
7	2 minutes
8	3 minutes

Réglage du mode Auto RapidHeat (Chaleur Rapide Automatique)

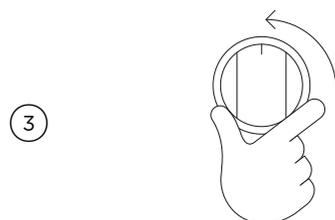


Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à A. Maintenez le bouton à la position A jusqu'à ce que \overline{H} apparaisse dans l'afficheur de la zone de cuisson.

A | | | | | | | | | | HI RED LO
P 9 8 7 6 5 4 3 2 1 WARM



Tournez le bouton de commande au réglage de chaleur souhaité. Le réglage de chaleur et \overline{H} s'afficheront en alternance.



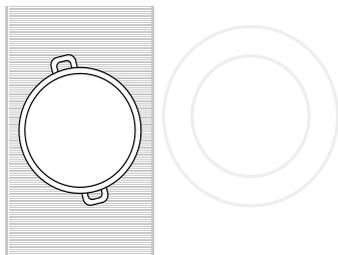
Lorsque le chauffage rapide est terminé, \overline{H} cesse de clignoter et la température est automatiquement réduite au réglage de chaleur sélectionné.

Pour annuler le mode Chaleur Rapide Automatique, tournez le bouton de commande à un réglage de chaleur inférieur, ramenez-le à la position d'arrêt ou réglez-le à 9.

AUTO RAPIDHEAT (CHALEUR RAPIDE AUTOMATIQUE)

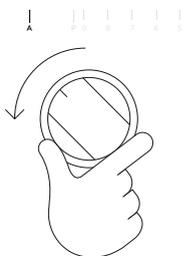
Réglage du mode Auto RapidHeat (Chaleur Rapide Automatique) pour la zone combinée

1



Suivez les instructions de la page 50 pour combiner les zones de cuisson souhaitées.

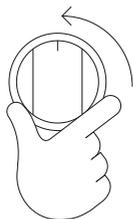
2



Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson avant jusqu'à la position **A**. Maintenez le bouton à la position **A** jusqu'à ce que **fl** apparaisse en alternance dans l'afficheur de la zone de cuisson.

La zone combinée est maintenant réglée pour la fonction Auto RapidHeat (Chaleur Rapide Automatique)

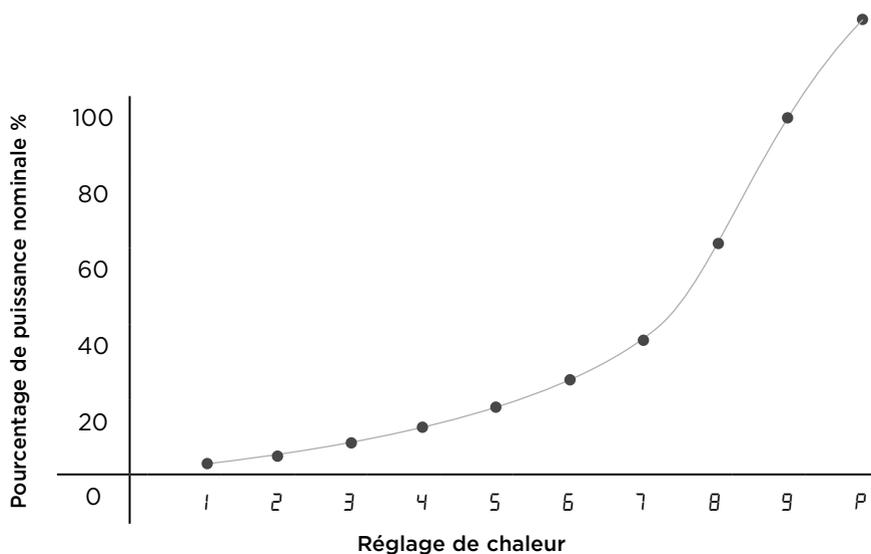
3



Pour désactiver le mode de zone combinée, ramenez le bouton de commande à la position d'arrêt.

RÉGLAGES DE CHALEUR

Les réglages ci-dessous sont présentés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, dont le type d'ustensile de cuisson et la quantité d'aliments. Expérimentez avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins.



RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

Le menu de réglages vous permet de modifier les préférences d'utilisateur pour :

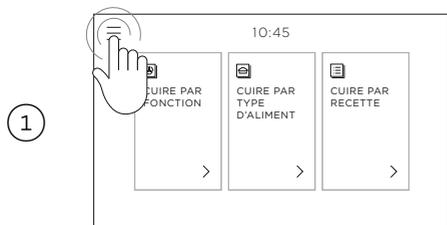
- Changer l'heure
- Changer le format d'horloge (12 heures, 24 heures ou arrêt)
- Afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Régler le volume des indications sonores
- Activer ou désactiver les alarmes de minuterie
- Activer ou désactiver les tonalités audio
- Utiliser le mode Sabbath
- Changer la langue d'affichage
- Gérer votre connexion Wi-Fi
- Régler la luminosité de l'affichage
- Rétablir tous les réglages aux valeurs initiales

IMPORTANT!

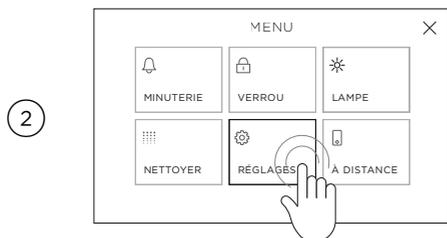
- **Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsque votre four est en cours de cuisson ou que des options de cuisson automatique sont réglées.**
- **Les tonalités et alarmes retentissent toujours pour indiquer des défaillances lorsque les réglages audio sont désactivés.**

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

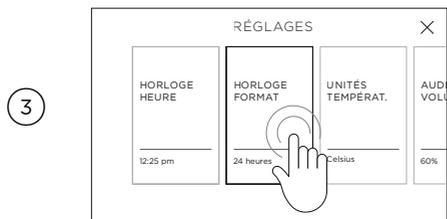
Modification des réglages



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier, ajustez-le comme nécessaire, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

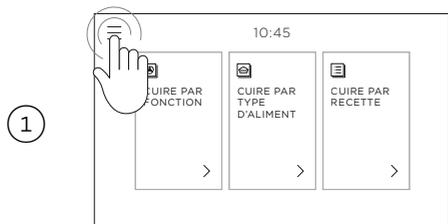
CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

Votre four peut être connecté à votre réseau sans fil domestique et contrôlé à distance à l'aide de l'appli FISHER & PAYKEL.

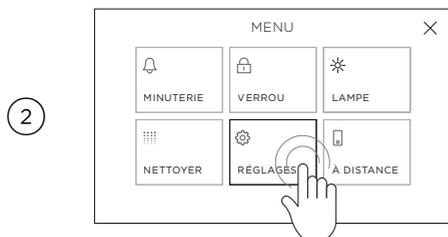
Démarrage

- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Des instructions étape par étape s'afficheront sur le four et l'appareil mobile.
- La connexion de votre four pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.

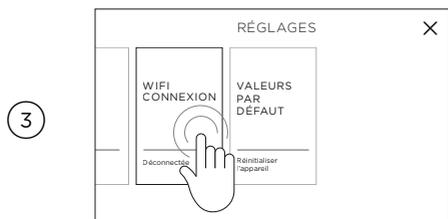
Connexion à votre réseau Wi-Fi domestique



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



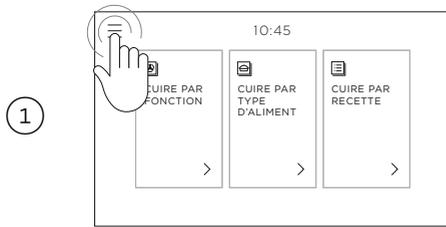
Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

Sur votre appareil mobile :

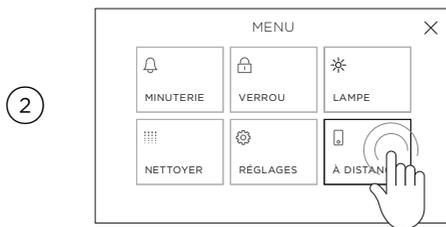
- ① Téléchargez l'appli **FISHER & PAYKEL** sur la page www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

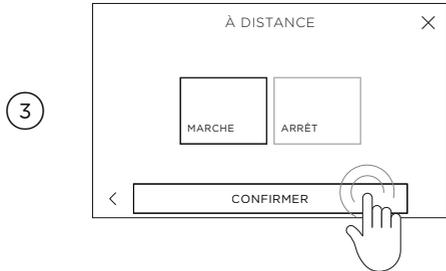
Activation du mode de commande à distance



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez À DISTANCE.



Sélectionnez MARCHE, puis appuyez sur CONFIRMER.

Le **MODE DE COMMANDE À DISTANCE** est maintenant activé.

MODE SABBAT

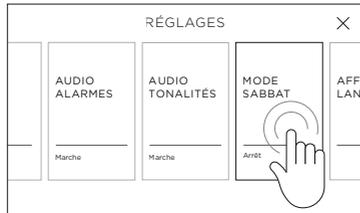
Ce réglage est conçu pour les religions respectant le « jour de repos » conformément à la tradition du Sabbat.

Lorsque votre four est en mode Sabbat, il ne permet pas de contrôler la température avec la précision habituelle :

NIVEAU DE CHALEUR	TEMP. APPROXIMATIVE (°C)	TEMP. APPROXIMATIVE (°F)	APPLICATION
Bas	75 - 100	170 - 210	Garder les aliments au chaud
Moyen	155 - 180	310 - 360	Réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids
Élevé	185 - 210	360 - 410	Cuire des aliments crus

Réglage du mode Sabbat

1

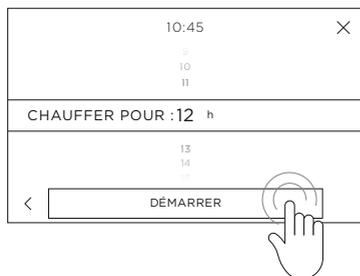


Lorsque votre four est en mode Sabbat :

- le four ne réagit pas à vos actions
- les lampes, les ventilateurs et l'affichage ne s'activent pas lors de l'ouverture de la porte
- l'ouverture de la porte pendant une longue durée pourrait entraîner une perte de température
- aucune tonalité ou alarme n'est émise et aucun code d'erreur ou changement de température ne s'affiche
- la lampe de four peut être réglée pour demeurer activée ou désactivée
- le four demeure en mode Sabbat jusqu'au moment où vous l'annulez
- **CUIRE CLASSIQUE** est la seule fonction disponible
- la connexion Wi-Fi sera déconnectée
- pour maintenir la température de la cavité, ouvrez la porte le moins souvent possible

Dans le menu de réglages, sélectionnez **MODE SABBAT** et suivez les instructions à l'écran.

2

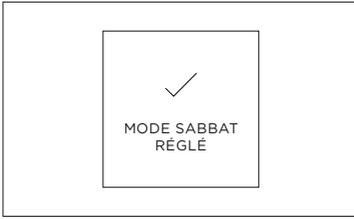


Réglez votre niveau de chaleur souhaité et déterminez si la lampe de four doit être réglée à **MARCHE** ou **ARRÊT** pendant la cuisson.

Faites défiler pour régler la durée de cuisson souhaitée, puis sélectionnez **DÉMARRER**. Vous pouvez régler le four pour chauffer pendant une durée maximale de 74 heures.

MODE SABBAT

3



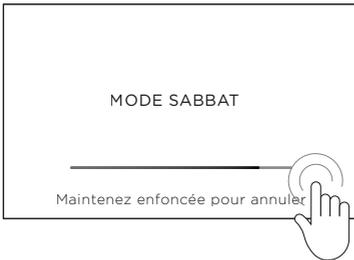
LE MODE Sabbat est maintenant réglé.

Le four chauffera pendant la durée déterminée, puis il s'éteindra.

Le four demeure en mode Sabbat jusqu'au moment où vous l'annulez.

Annulation du mode Sabbat

1



Touchez de manière prolongée à l'écran jusqu'à ce que la barre soit pleine.

2



MODE SABBAT ANNULÉ apparaît et vous pouvez alors utiliser votre four normalement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TOUJOURS

- Lisez ces instructions ainsi que la section 'Consignes de sécurité et mises en garde' avant d'entreprendre le nettoyage de votre cuisinière.
- Avant de nettoyer ou de retirer l'une ou l'autre des pièces, veillez à ce que tous les éléments de la cuisinière soient bien éteints.
- À moins que le tableau ci-dessous n'indique autrement, laissez refroidir les pièces jusqu'à ce qu'elles aient atteint une température sécuritaire avant de les nettoyer. Soyez extrêmement prudent si vous devez manipuler une pièce brûlante ou chaude. Portez de longs gants de cuisine afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur ou les surfaces brûlantes.
- Utilisez si possible le nettoyeur choisi sur une petite portion pour commencer, afin de vous assurer qu'il ne tache pas.
- Consultez les pages qui suivent ce tableau pour des instructions sur le retrait et la réinstallation de diverses pièces de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.
- Assurez-vous de réenclencher le dispositif antibasculement si vous déplacez la cuisinière pour le nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un basculement du four risquant de causer la mort.

JAMAIS

- Utiliser des nettoyeurs en aérosol avant que la cuisinière ait complètement refroidi. La substance propulsive contenue dans ces produits pourrait prendre feu en présence de chaleur.
- Laisser la saleté ou la graisse s'accumuler sur ou dans la cuisinière. Non seulement le nettoyage futur s'en trouvera plus difficile, mais cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Utiliser des nettoyeurs, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Ils érafleraient votre cuisinière et endommageraient son apparence.
- Utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Retirer les cadres de gril et plaque de cuisson noirs de la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
<p>Extérieur du cadre de porte</p> <p>Panneau de commande</p> <p>Garniture arrière</p>	<ul style="list-style-type: none"> Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse avant de nettoyer à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés. Pour un fini ultra lustré, utilisez un nettoyant et poli pour acier inoxydable, en vous conformant aux instructions du fabricant. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli. 	<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 surface de cuisson. N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, les poignées du four ou la plinthe. Ces pièces ne sont pas en acier inoxydable et leur surface pourrait être endommagée par le nettoyant pour acier inoxydable. Lors du nettoyage de la garniture arrière et de la partie supérieure de la porte du four, assurez-vous qu'aucun liquide ne s'infilte dans les événements.
<p>Boutons de commande</p> <p>Poignées du four</p> <p>Plinthe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez complètement avec un chiffon à microfibrés. Si vous le souhaitez, vous pouvez retirer les boutons pour le nettoyage. Avant de les retirer, assurez-vous de les régler à OFF (ARRÊT). Retirez un seul bouton à la fois, en vous assurant de le réinstaller complètement et correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement. Les boutons ne sont pas interchangeables : si vous les retirez pour le nettoyage, procédez un bouton à la fois. Cela vous assure de les réinstaller correctement.
<p>Émail intérieur du four – saleté légère</p>	<p>Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux. Remarque : vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter l'accès.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter que la saleté ne « cuise », nous vous recommandons de nettoyer les déversements faciles à atteindre sur l'émail après chaque utilisation. Cela vous évitera d'utiliser le cycle AUTO-NETTOYAGE fréquemment.
<p>Émail intérieur du four – saleté tenace</p>	<p>Utilisez le cycle AUTO-NETTOYAGE. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' pour les instructions.</p>	<p>N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours dans la cavité. Les produits à nettoyer les fours sont caustiques et peuvent tacher ou endommager certaines surfaces de manière permanente.</p>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

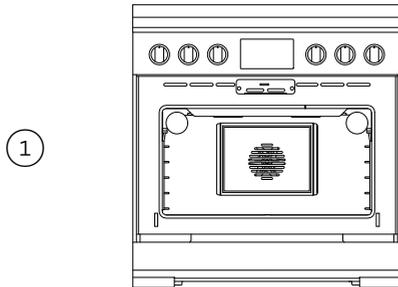
QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Rayons latéraux	Faites pré-tremper les taches tenaces, puis nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres. Vous pouvez laver ces pièces au lave-vaisselle.	
Grilles du four	Pour éliminer la saleté tenace, frottez à l'aide d'un tampon non abrasif trempé dans le savon, puis essuyez bien. Appliquez un nettoyant pour chrome à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, en vous conformant aux instructions du fabricant, puis essuyez bien.	Ne lavez pas les grilles de four principales au lave-vaisselle – cela éliminerait la graisse lubrifiante des glissières et empêcherait ces dernières de fonctionner en douceur.
Lèchefrite et support de grillage	Faites pré-tremper les taches tenaces dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Lavez à la main ou au lave-vaisselle.	
Vitre de la porte du four (intérieur)	Elle sera nettoyée pendant un cycle AUTO-NETTOYAGE . Essuyez avec de l'eau chaude pour déloger les taches avant de démarrer AUTO-NETTOYAGE .	N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif, de chiffons rugueux ou de tampons à récurer pour le nettoyage. Ces produits peuvent égratigner le verre, ce qui risque de faire craquer et éclater la vitre.
Vitre de la porte du four (extérieur)	Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et d'un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle ou de nettoyant pour vitre.	
Joint d'étanchéité de la porte du four	Évitez de nettoyer cette pièce. Pour en retirer de grandes particules d'aliments, trempez une éponge dans l'eau chaude et essuyez délicatement — sans frotter. Tamponnez une serviette sur le joint d'étanchéité pour le sécher.	N'utilisez aucun agent nettoyant sur le joint d'étanchéité. Il est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, le déplacer ou l'endommager.

Retrait des rayons latéraux

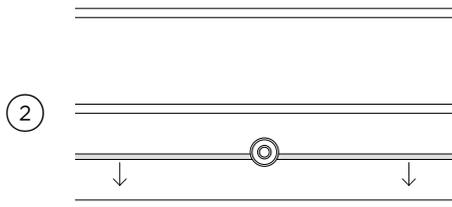
Retirez les rayons latéraux pour faciliter le nettoyage du four. Les paniers latéraux doivent être retirés avant d'utiliser le **NETTOYAGE AUTOMATIQUE**.

IMPORTANT!

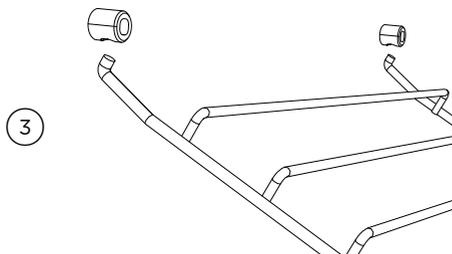
Commencez toujours par interrompre l'alimentation du four à la prise murale. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.



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



Tirez délicatement le fil de retenue hors du tenon bloqueur. Le fil de retenue se dégagera d'un coup.

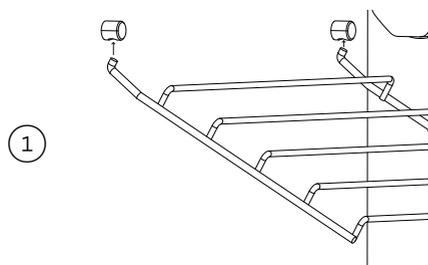


Pivotez le bas du rayon latéral vers le centre du four jusqu'à ce qu'il soit dans une position presque horizontale. Glissez les broches de la partie supérieure hors des fentes de montage.

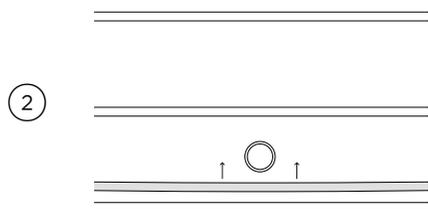
Réinstallation des rayons latéraux

IMPORTANT!

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



En supportant le rayon latéral par le dessous, maintenez-le dans une position presque horizontale et insérez les broches dans les fentes de montage.



Veillez à ce que les broches soient complètement insérées dans les fentes, puis abaissez soigneusement le rayon latéral et poussez délicatement le fil de retenue sous le tenon bloqueur.

Remplacement des ampoules du four

IMPORTANT!

Utilisez une ampoule d'électroménager de 40 W, 120 V pour le remplacement. N'utilisez jamais une ampoule standard dans un four, car la chaleur la ferait éclater.

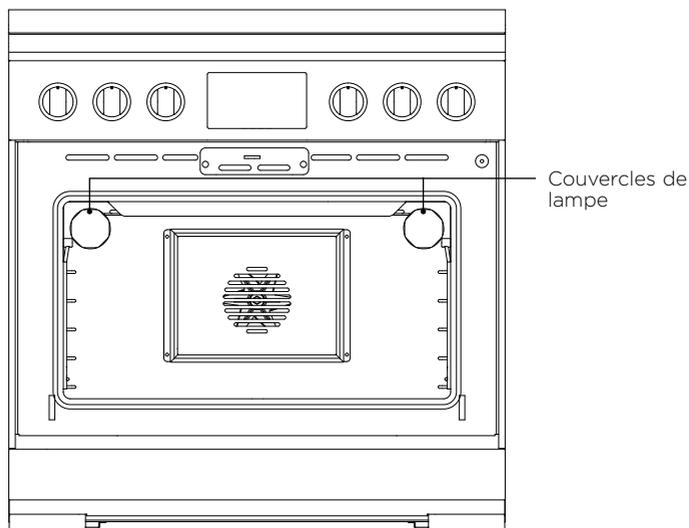
Remplacement de l'ampoule

- ① Laissez le four (y compris le couvercle de lampe et l'ampoule) refroidir complètement.
- ② Retirez les grilles pouvant nuire à vos mouvements.
- ③ Retirez la porte si l'ampoule est difficile à atteindre.
- ④ Coupez l'alimentation électrique à la cuisinière au niveau du fusible principal ou du disjoncteur. Si vous ne savez pas comment faire, contactez un électricien.

IMPORTANT!

Ne pas débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique pourrait entraîner un choc électrique ou la mort.

- ⑤ Retirez le couvercle de la lampe : tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévisser.
- ⑥ Retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une nouvelle ampoule pour électroménager de 40 W.
- ⑦ Remplacez le couvercle de lampe : tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.
- ⑧ Rétablissez l'alimentation électrique à la cuisinière au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.

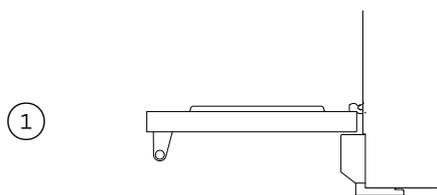


Retrait et réinstallation de la porte du four

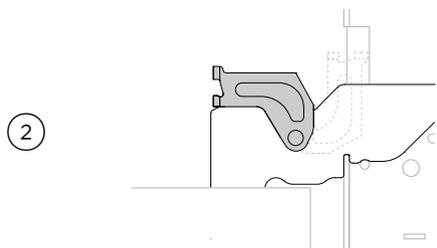
IMPORTANT!

- **Attention, la porte du four est lourde!**
- **Ne soulevez pas la porte du four par sa poignée. Sinon, vous pourriez endommager la porte.**
- **Assurez-vous que le four et la porte sont refroidis avant de commencer à retirer la porte.**
- **Avant de retirer la porte, assurez-vous de pouvoir la déposer sur une grande surface protégée de la cuisine.**

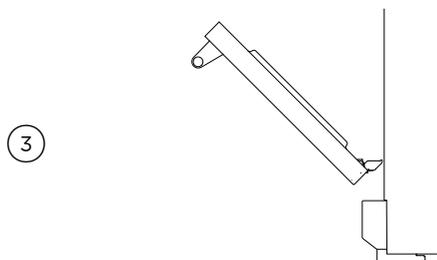
Pour retirer la porte



Ouvrez complètement la porte.



Ouvrez complètement les verrous de charnière des deux côtés

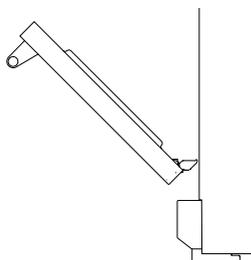


En maintenant la porte des deux côtés, soulevez la porte à 45° et tirez-la délicatement vers l'extérieur, hors des charnières.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

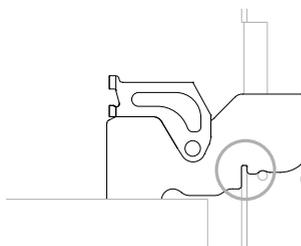
Pour réinstaller la porte

①



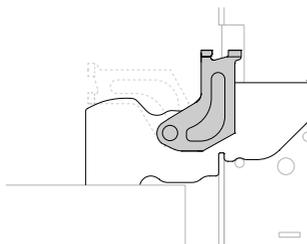
En maintenant la porte à 45°, alignez soigneusement les languettes de charnières avec les fentes de charnières. Poussez la porte vers l'intérieur jusqu'à ce que les verrous soient bien en place de chaque côté

②



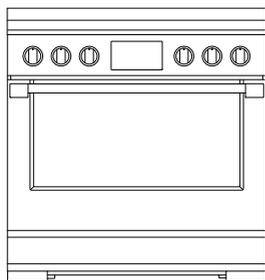
Ouvrez complètement la porte et assurez-vous que les deux charnières sont bien fixées sur les encoches adéquates.

③



Pivotez les verrous vers le haut dans la position fermée, en vous assurant qu'ils reposent complètement dans les fentes. Remarque : Une installation incorrecte empêchera la porte d'être bien étanche.

④



Fermez la porte en vous assurant qu'elle soit verticale et parallèle avec les armoires à proximité après la fermeture.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

Le cycle d'auto-nettoyage élimine les dégâts et saletés habituellement associés au nettoyage des fours. La température extrêmement élevée du cycle de nettoyage pyrolytique brûle et décompose les dépôts de graisse et les saletés. Elle ne laisse qu'une petite quantité de cendres que vous pouvez essuyer facilement.

Deux cycles de nettoyage sont disponibles :

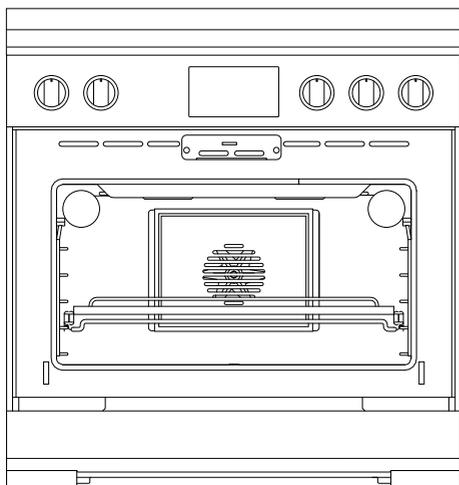
NETTOYAGE STANDARD (5hr 20 min)
Pour des saletés normales ou importantes

NETTOYAGE LÉGER (4hr 20min)
Pour des saletés légères

IMPORTANT!

- Vous devez nettoyer le carreau de verre intérieur de la porte **AVANT** de démarrer un cycle de 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 de nettoyage. 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 de 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 de nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce.
- Pendant un cycle de 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 de 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 de nettoyage. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE



Avant de commencer

- ① Retirez la totalité des grilles, accessoires et ustensiles.
- 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.

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

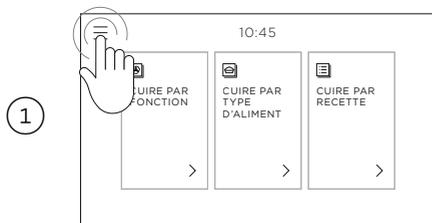
- ③ Inspectez le carreau de verre intérieur de la porte de four. S'il est sale, vous devez le nettoyer manuellement avant de démarrer un cycle de nettoyage. Pour les instructions, consultez 'Entretien et nettoyage'.

Si la saleté est laissée sur le verre, elle brûlera pendant le cycle de nettoyage et sera par la suite très difficile à éliminer.

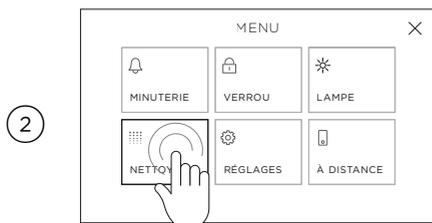
- ④ Fermez complètement la porte du four.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

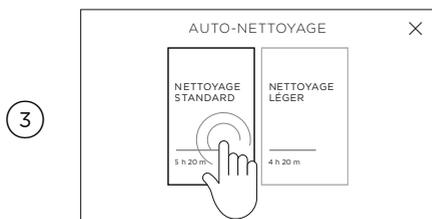
Réglage de la fonction d'auto-nettoyage



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **NETTOYAGE**.



Sélectionnez **NETTOYAGE STANDARD** ou **NETTOYAGE LÉGER**.



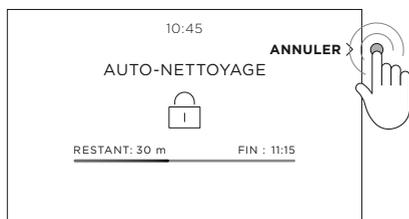
Suivez les instructions à l'écran et appuyez sur la touche à la droite de l'écran pour continuer.



Appuyez sur la touche à la droite de l'écran pour démarrer le cycle de nettoyage. Pour votre sécurité, la porte sera verrouillée pendant le cycle. Si la porte n'est pas fermée correctement ou est rouverte avant le démarrage de l'auto-nettoyage, le cycle sera annulé.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

Annulation de la fonction d'auto-nettoyage

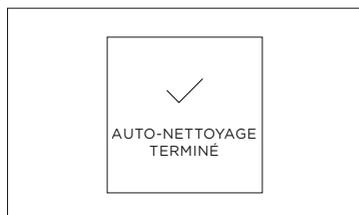


Appuyez sur la touche clignotante à la gauche de l'écran à tout moment pendant le cycle de nettoyage pour l'annuler.

IMPORTANT!

- 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.
- Nous ne recommandons pas d'annuler l'auto-nettoyage et de démarrer un autre cycle immédiatement.

Une fois l'auto-nettoyage terminé



AUTO-NETTOYAGE TERMINÉ s'affiche. Touchez l'affichage pour effacer le message.

Vous devez alors :

- attendre que le four soit complètement refroidi
- retirer la cendre grise à l'aide d'une petite brosse ou d'un chiffon humide
- essuyer le four à l'aide d'un chiffon propre et humide
- sécher à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux, et
- réinstaller les grilles du four.

DÉPANNAGE

Si vous éprouvez des problèmes avec votre four, veuillez d'abord vérifier les points suivants avant de communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le centre de service à la clientèle.

Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas (pas de chaleur)	Pas d'alimentation électrique (la lumière du four et les halos de boutons ne s'allument pas).	Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché et assurez-vous qu'il ne s'agit pas d'une panne de courant dans votre quartier. En cas de panne de courant, vous ne pouvez pas utiliser le four avant que l'alimentation soit rétablie.
Le four ne fonctionne pas, mais l'écran est allumé.	Le four est en mode Démonstration.	Appelez le service à la clientèle.
L'une des ampoules du four ne s'allume pas, mais le four fonctionne.	Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées	Remplacez la ou les ampoules de lampes. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	L'ampoule est desserrée.	Vérifiez que l'ampoule est bien installée. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	La lampe de four a été éteinte.	Accédez au menu dans le coin supérieur gauche de l'écran et sélectionnez LAMPE .
Les commandes du four sont inopérantes.	Le panneau de commande est verrouillé.	Touchez de manière prolongée à l'écran pour les déverrouiller.
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 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. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle

DÉPANNAGE

Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
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 éteignez le four. 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. : CUIRE)	Cela est normal. Le ventilateur s'active pendant le préchauffage du four. Il pourrait se désactiver lorsque le four atteint la température réglée.	Attendez que la barre de chauffage rouge disparaisse de l'écran : le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : CUIRE)	Lorsqu'il chauffe à partir de l'état froid, votre four est conçu pour fonctionner initialement à une température supérieure à celle qui est réglée.	Attendez que la barre de chauffage rouge disparaisse de l'écran : 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.	Le four est réglé à GRILLER MAXI .	Cela est normal. Le halo du bouton demeure rouge pendant l'utilisation de cette fonction, car l'élément de grillage chauffe toujours.
Le four émet une tonalité lorsque j'essaie de régler la température 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.	Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise GRILLER.	Cela est normal. Le halo demeure rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
Bruit de ventilateur et air chaud provenant de la cuisinière pendant et après l'utilisation.	La cuisinière comporte un ventilateur de refroidissement qui veille à prévenir une surchauffe de la porte de four et du panneau de commande.	Cela est normal et aucune action correctrice n'est nécessaire.
Condensation autour du four (par ex. : sur le panneau de commande ou le haut de la porte du four.)	Les aliments sont très humides ou le climat local contribue à la formation de condensation.	Si la condensation est fréquente ou excessive, assurez-vous que les armoires qui entourent la cuisinière soient protégées contre l'humidité.

DÉPANNAGE

Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
De la vapeur s'échappe des événements d'aération à l'arrière de la cuisinière.	L'humidité des aliments s'échappe durant la cuisson.	Cela est normal, en particulier si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments dans le four en utilisant un mode CONVECTION
La porte du four n'est pas alignée avec le panneau de commande ou les armoires.	La porte du four n'est pas installée correctement et les charnières sont désalignées dans les fentes.	Réinstallez la porte. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
La température n'est pas calibrée correctement.	Étanchéité incorrecte de la porte.	Réinstallez la porte. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Le ventilateur ne s'active pas dans un mode de convection.	Défaillance technique	Contactez un centre de service autorisé ou l'assistance à la clientèle.
Cuisson inégale	Le four n'était pas correctement préchauffé.	Assurez-vous que le halo du bouton s'allume en rouge avant de commencer.
	Les plats de cuisson sont inadéquats ou positionnés incorrectement.	Consultez 'Guide de cuisson' pour de plus amples détails.

Auto-nettoyage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Pendant l'auto-nettoyage, le four produit plus de bruit qu'à l'habitude.	Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	Cela est normal.
L'écran n'affiche aucune durée restante, mais la porte du four ne s'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée, car le four est toujours trop chaud pour être utilisé.	Attendez que l'auto-nettoyage se termine. Si vous avez annulé un cycle qui était en cours, le four doit refroidir avant qu'il soit possible de l'utiliser. La porte du four se déverrouillera automatiquement.
J'ai annulé l'auto-nettoyage, mais je ne peux pas utiliser le four :	Cela est normal. Si le four est toujours trop chaud pour être utilisé, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce qu'il ait refroidi.	Attendez que la phase de refroidissement se termine. Une longue tonalité est émise et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation. Selon le moment où l'auto-nettoyage est annulé, le refroidissement pourrait prendre jusqu'à 45 minutes.
<ul style="list-style-type: none">la porte n'ouvre pasl'écran indique toujours le compte à rebours ou n'affiche aucune durée restanteles commandes sont inopérantes		

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'écran du four indique A2 ou A3.	Consultez la section "Codes d'erreur" pour les instructions.	Suivez les instructions à l'écran.
Il y a une panne de courant pendant l'auto-nettoyage.	Panne de courant.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire.
De la fumée excessive et/ou des flammes apparaissent dans le four pendant un cycle NETTOYAGE.	Matières combustibles (par ex. : un ustensile de cuisson ou une planche en bois) ou restes d'aliments séchés laissés dans le four.	Suivez les instructions sous 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage'. N'interrompez pas l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau du disjoncteur. Le ventilateur de refroidissement est indispensable au refroidissement de la cuisinière.
Bref flamboiement à l'intérieur du four pendant l'AUTO-NETTOYAGE.	Élimination de saletés importantes	Cela est normal et aucune action correctrice n'est nécessaire.
Les halos de boutons du four secondaire clignotent en blanc	AUTO-NETTOYAGE en cours dans le four principal	Attendez que le cycle AUTO-NETTOYAGE se termine ou suivez les instructions dans 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage'.
Les halos de boutons du four principal clignotent en rouge	Le four secondaire est en cours d'utilisation	Il n'est pas possible d'exécuter un cycle AUTO-NETTOYAGE pendant que le four secondaire est en cours d'utilisation. Tournez les boutons du four secondaire à OFF (ARRÊT) .
La porte du four n'ouvre pas	La porte est verrouillée parce que le four effectue un cycle AUTO-NETTOYAGE ou il n'est pas refroidi.	Consultez les instructions dans 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage'.

CODES D'ERREUR

En cas de problème, le four suspend automatiquement toutes les fonctions de four, émet cinq bips et 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 l'affichage et appuyez sur la petite touche audio dans le coin inférieur droit pour les mettre en sourdine.
- ② Prenez en note le code d'erreur affiché. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
- ③ Suivez les instructions à l'écran pour résoudre le problème.
- ④ Si vous parvenez à régler le problème et que le code d'erreur ne réapparaît pas, vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

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 communiquez avec 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	SOLUTION
A1	Le four a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none">• Laissez refroidir le four.• Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'erreur disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four.
A2	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas se verrouiller après le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.• Attendez environ 10 secondes. Cela permettra au verrou de la porte de retourner à sa position initiale.• Réglez l'horloge. Consultez 'Panneau de commande' et 'Première utilisation' pour les instructions.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.• Appuyez doucement sur la porte à quelques reprises pour aider à désengager le verrou de la porte.• Si cette solution ne fonctionne pas et que le code d'erreur réapparaît, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.
F + numéro	Défaillance technique.	<ul style="list-style-type: none">• Notez le code d'erreur.• Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

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 :

- Votre produit est installé correctement.
- 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 document 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

592056B 12.19