

FISHER & PAYKEL

CUISINIÈRE NON ENCASTRÉE

Modèles OR30SDI6 et OR36SDI6

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Introduction	8
Première utilisation	10
Guide de cuisson	16
Fonctions du four	18
Tableaux de cuisson	22
Réglage de la minuterie	28
Cuisson automatique	30
Verrouillage des commandes du four	34
Réglages de préférence de l'utilisateur	36
Mode sabbat	38
Utilisation de votre surface de cuisson à induction	40
Verrouillage des commandes de la table de cuisson	44
Utilisation des fonctions spéciales de votre surface de cuisson	45
Choix d'un ustensile de cuisson approprié	51
Recommandations pour la cuisson	53
Utilisation du tiroir chauffe-plat	56
Entretien et nettoyage	57
Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage	66
Dépannage	69
Codes d'erreur	75
Garantie et service	77

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, conformez-vous aux consignes de sécurité importantes énumérées ci-dessous :

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four ou de procéder au nettoyage et à l'entretien.

Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée ou craquée. Lorsqu'une surface de cuisson est brisée ou craquée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans celle-ci et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessure mortelles. Vérifier si le dispositif antibasculement a été installé conformément aux directives d'installation. Si l'appareil est déplacé vérifier l'engagement du dispositif antibasculement, conformément aux directives d'installation. Le non-respect de ces directives expose enfants et adults à un risque de décès ou de brûlures graves.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

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

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Quelqu'un pourrait être blessé ou un incendie pourrait se déclarer.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation – les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.

N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau – étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Attention, les bords du panneau sont tranchants.

La lame très coupante d'un grattoir à surface de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants. Des blessures ou des coupures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Toutefois, les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique (tel qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les éléments de surface ou les zones adjacentes ni les surfaces intérieures du four et du tiroir chauffe-plat. Tous ces éléments peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec ces pièces ou surfaces et ne les touchez pas avant qu'elles soient refroidies. D'autres pièces et surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures – parmi elles, on retrouve les surfaces en verre situées à l'intérieur et autour des zones de cuisson, l'intérieur du four, l'intérieur du tiroir chauffe-plat, le rebord avant, les surfaces adjacentes à la surface de cuisson et la porte du four.

Utilisez uniquement des gants de cuisine secs – n'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.

Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter toute manipulation.

Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir brûlants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.

Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.

Gardez les enfants à distance.

Pendant le 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. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et ébouillantage ou des blessures graves.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.
- Installation appropriée - veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. L'appareil pourrait basculer s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation.
- 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.
- Assurez-vous que l'installateur vous indique où et comment désactiver l'alimentation à la cuisinière (c.-à-d. l'emplacement du fusible principal ou du disjoncteur).
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance - ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer avec l'appareil, à s'asseoir sur celui-ci ou à se tenir sur une partie quelconque 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 - pour des raisons de sécurité, ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus ou à l'arrière d'une cuisinière - les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre de tels objets pourraient être gravement blessés.
- Portez des vêtements convenables - ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Entretien par l'utilisateur - ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel. Les techniciens doivent débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ou laissez aucun objet magnétisable (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour cuisiner sur votre surface de cuisson à induction.
- Rangement dans un appareil et sur celui-ci - ne rangez aucune matière inflammable dans le four, dans le tiroir chauffe-plat ou sur la surface de cuisson ou à proximité de celle-ci.
- Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la surface de cuisson.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur la surface de cuisson.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'en sortir ou d'y replacer des aliments.
- Veillez à ce que les conduits de ventilation ne soient jamais obstrués.
- Gardez les tapis et carpettes à bonne distance de la base de la cuisinière.
- Mise en place des grilles du four - positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.
- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- Soyez prudent lorsque vous devez prendre des objets rangés dans les armoires situées au-dessus de l'appareil.

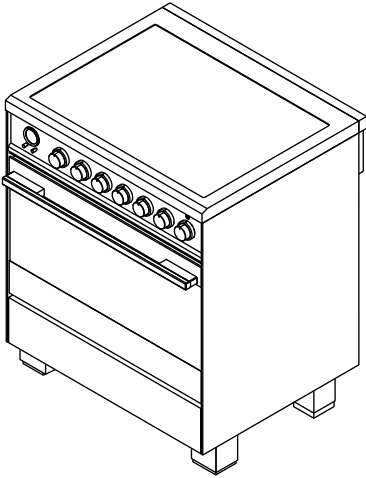
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- Ne vous assoyez ou ne montez pas sur la porte du four et ne placez jamais d'objets lourds sur celle-ci – cela pourrait entraîner des blessures.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis dans un four autonettoyant. 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 un four autonettoyant ou autour d'une partie quelconque de celui-ci.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.
- Manipulation sécuritaire des aliments : ne laissez la nourriture dans le four que pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.
- Ne placez ou n'échappez aucun article lourd sur votre surface de cuisson.
- Ne montez pas sur votre cuisinière. Ne montez et ne vous tenez pas debout ou assis sur la porte du four et n'y placez pas d'objets lourds.
- N'utilisez jamais votre surface de cuisson comme surface de travail ou rangement.
- Pour éviter d'égratigner le verre, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en verre céramique.
- Doublures de protection – n'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie du four, du tiroir chauffe-plat ou de la surface de cuisson. La chaleur risque d'y être emprisonnée. Cette chaleur emprisonnée pourrait affecter la performance de cuisson et endommager la finition du four ou des parties de la surface de cuisson.
- Ne placez pas de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace directement sur la sole du four pendant la cuisson, car cela endommagerait de façon irréversible le fini en émail de porcelaine.
- Utilisez des plats de cuisson de taille appropriée sur les zones de cuisson – cet appareil est équipé d'éléments de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur 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. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés à l'élément chauffant améliore le rendement de l'appareil.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.
- Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des zones de cuisson adjacentes – pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des zones de cuisson adjacentes.
- Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances reconnues par l'État de la Californie comme étant cancérigènes ou sources d'anomalies congénitales. Les entreprises doivent avertir les consommateurs de la possibilité d'une exposition à de telles substances.
- **MISE EN GARDE!** : ce produit émet des gaz d'échappement contenant des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant cancérigènes, sources d'anomalies congénitales et nuisibles à la reproduction. Pour réduire les risques que présentent ces produits chimiques, assurez-vous que cet appareil soit installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions du fabricant.

INTRODUCTION

30" MODÈLES

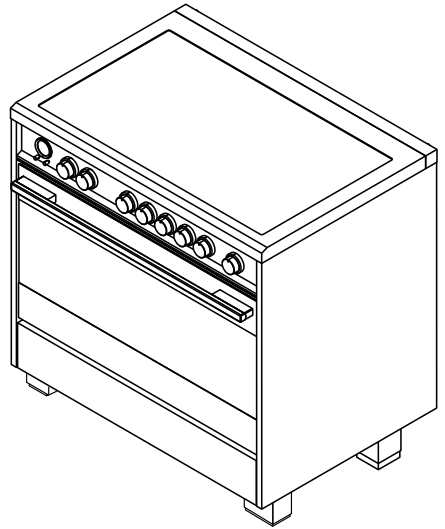
OR30SDI6



36" MODÈLES

OR36SDI6

Les caractéristiques
peuvent varier



Avant de commencer

- ① Assurez-vous que le support antibasculément à l'arrière de la cuisinière a été correctement installé.
- ② Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.
- ③ Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- ④ Retirez tous les accessoires et emballages du four et de la surface de cuisson. Recyclez les articles qui s'y prêtent. Si les surfaces présentent des traces de résidu d'adhésif, nettoyez-les avec du liquide à vaisselle et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs.
- ⑤ Assurez-vous de suivre les instructions de la section 'Première utilisation' avant d'utiliser votre cuisinière.

INTRODUCTION

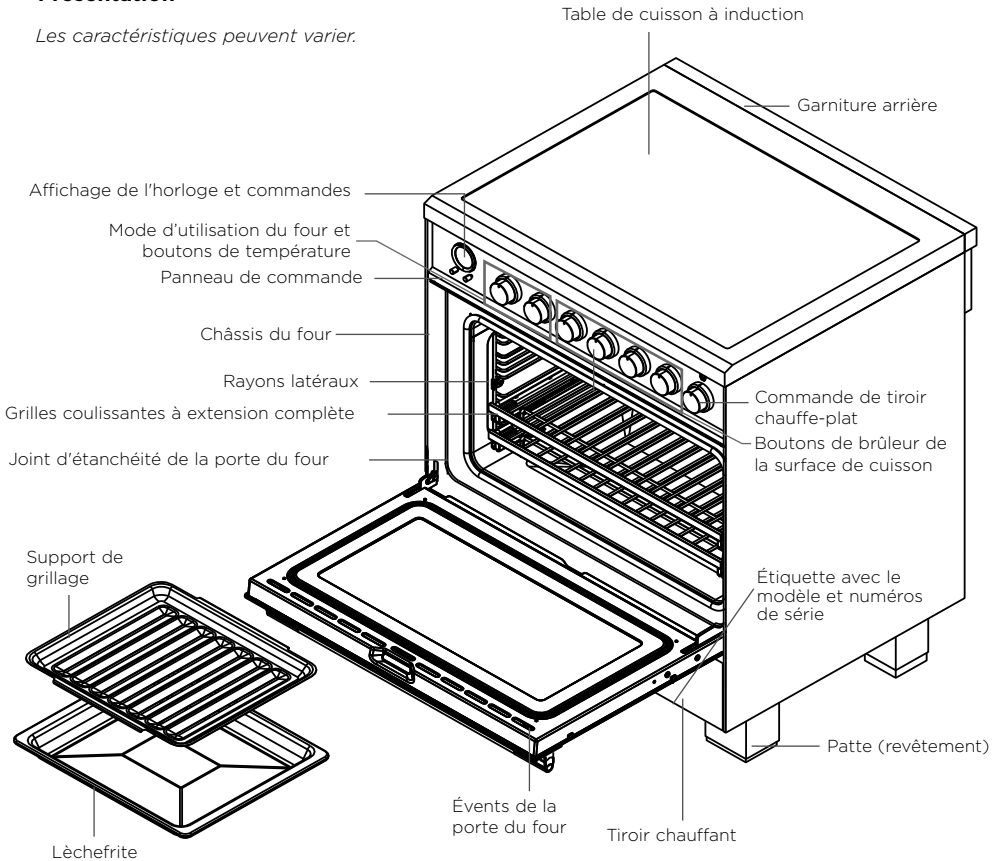
Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt que indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la casserole le réchauffe finalement. Cette technologie a un certain nombre d'avantages sur cuisson énergétique traditionnelle par rayonnement:

- Les temps de chauffage sont beaucoup plus rapides.
- L'utilisation est plus sûre car aucun chauffage n'a lieu à moins qu'une casserole appropriée soit placée sur le zone de cuisson.
- Comme la chaleur est transférée sans perte, vous économisez de l'énergie.

Présentation

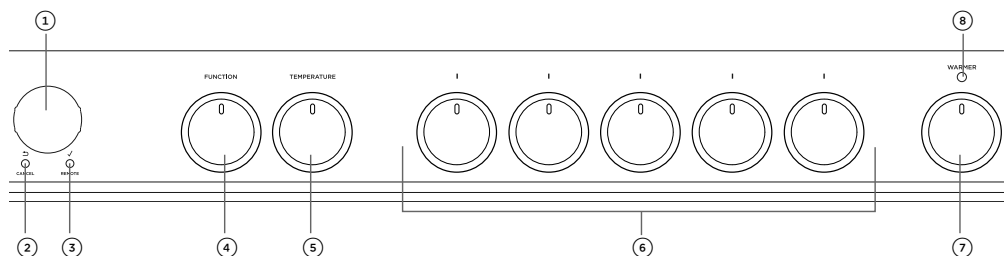
Les caractéristiques peuvent varier.



PREMIÈRE UTILISATION

Disposition du panneau de commande

Les boutons peuvent être différents des illustrations



- ① Afficheur du four
- ② Touche Annulation/Retour
- ③ Touche Sélection/Commande de défilement
- ④ Bouton de fonction
- ⑤ Bouton de température
- ⑥ Boutons de commande de la surface de cuisson
- ⑦ Bouton de tiroir chauffe-plat
- ⑧ Témoin de tiroir chauffe-plat

Afficheur d'horloge et commandes



Minuterie (consultez 'Utilisation de la minuterie')



Cuisson automatique (consultez 'Cuisson automatique')



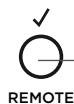
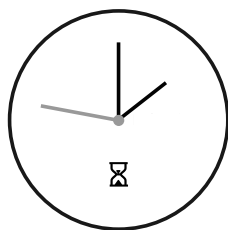
Verrouillage (consultez 'Verrouillage des commandes du four')



Mode de commande à distance (non disponible sur ce produit)



Connexion sans fil (non disponible sur ce produit)



Touche Annulation/Retour

- Appuyez pour revenir en arrière
- Maintenez enfoncée pour annuler

Touche Sélection

- Appuyez pour accepter ou pour accéder à un menu

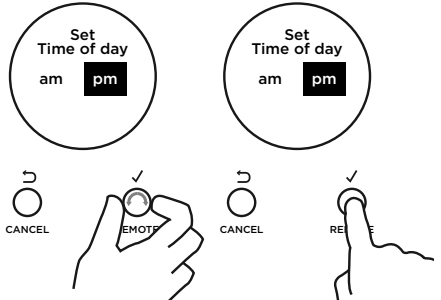
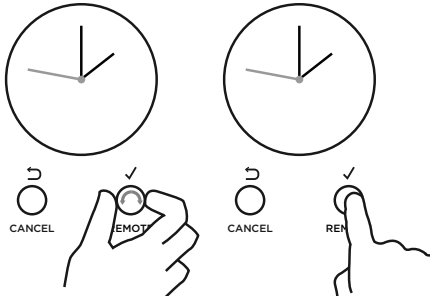
Commande de défilement

- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour faire défiler les options de menu

PREMIÈRE UTILISATION

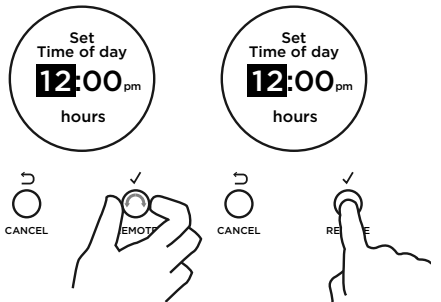
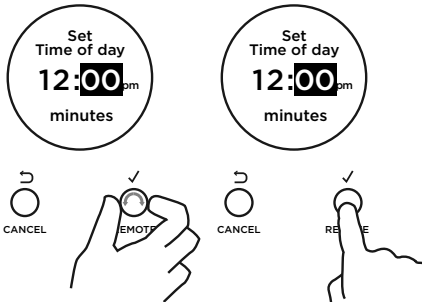
Le réglage de l'horloge

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



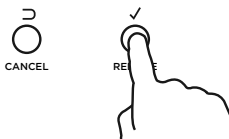
- 1 Faites défiler pour choisir votre affichage d'horloge préféré. Sélectionnez entre :
 - Analogique
 - Numérique 24 h
 - Numérique 12 h
 - Afficheur désactivé**
- 2 Appuyez sur ✓ pour confirmer.

- 2 A Si vous sélectionnez l'affichage analogique ou numérique 12 h :
 - Faites défiler pour sélectionner am ou pm.
 - Appuyez sur ✓ pour confirmer.



- 3 Faites défiler pour régler les minutes.
 - Faites défiler pour sélectionner am ou pm.
 - Appuyez sur ✓ pour confirmer.

- 4 Faites défiler pour régler les heures.
 - Appuyez sur ✓ pour confirmer.



- 5 Appuyez sur ✓ pour confirmer que l'heure est réglée correctement.
 - L'horloge est maintenant réglée et vous pouvez commencer à utiliser votre four.

** Lorsque cette option est enregistrée, vous pouvez continuer d'utiliser le four et la minuterie, mais l'afficheur demeure éteint. Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions de cuisson automatique lorsque cette option est sélectionnée. Pour quitter cette option et activer l'afficheur, maintenez la touche CANCEL (ANNULER) enfoncée.

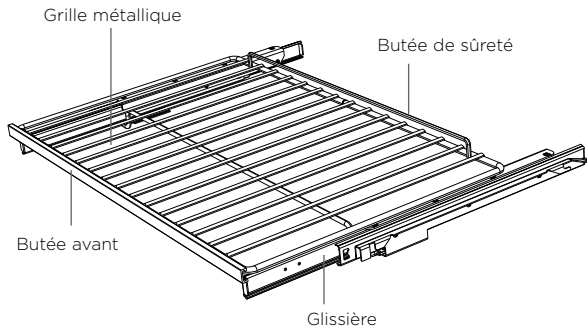
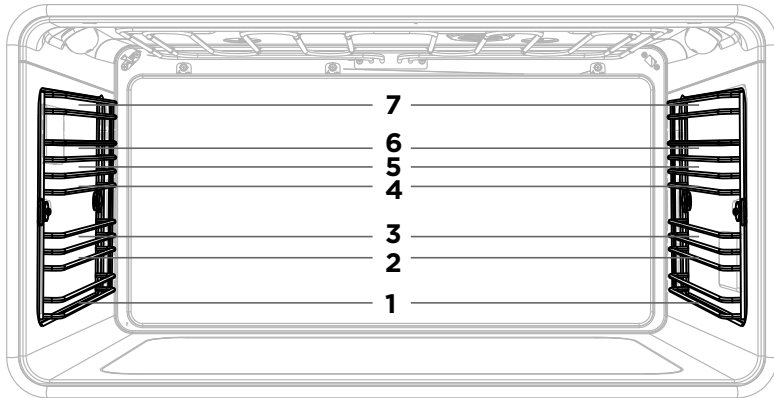
PREMIÈRE UTILISATION

Positionnement des grilles

- Les positions des grilles sont numérotées à partir du bas.
- Positionnez les grilles dont vous aurez besoin avant de mettre le four en marche.
- Pour obtenir des conseils sur la position de grille à utiliser, consultez les sections 'Fonctions du four', 'Recommandations pour la cuisson au four' et 'Tableaux de cuisson'.

IMPORTANT!

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



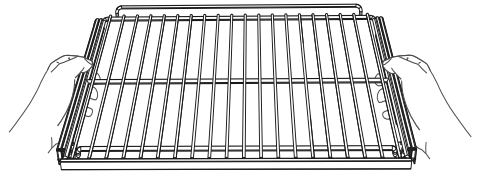
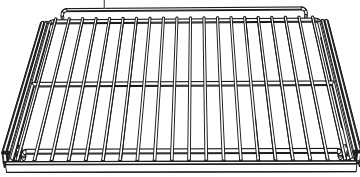
Grilles coulissantes à extension complète

- 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.
- Attention : ces grilles sont lourdes.

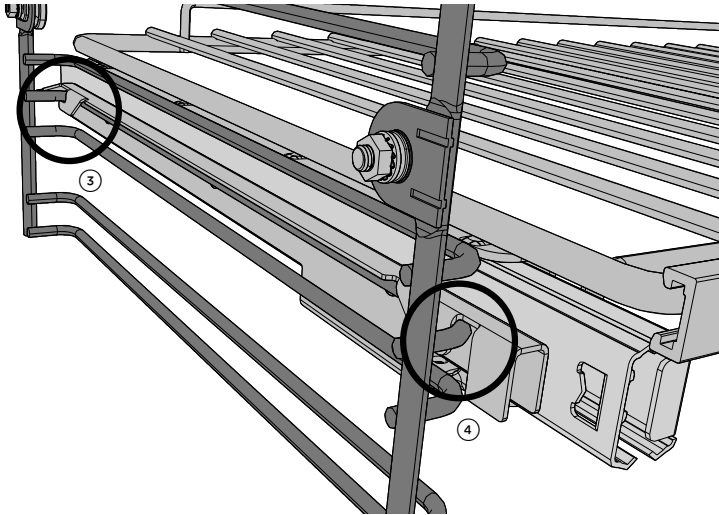
PREMIÈRE UTILISATION

Pour insérer les grilles

Barre de retenue



- ① Assurez-vous que la barre de retenue est à l'arrière, tournée vers le haut, et que les glissières ne sont pas étendues.
- ② Maintenez fermement la grille à deux mains, en vous assurant de saisir aussi la grille métallique pour l'empêcher de glisser vers l'avant.



- ③ Accrochez les pièces de maintien arrière sur les montants à la position de grille souhaitée sur les deux rayons latéraux.
- ④ Poussez la grille vers le fond du four, en veillant à ce que les pièces de maintien avant et arrière soient solidement fixées derrière les montants des rayons latéraux.

Pour retirer les grilles

- ① Attendez que le four soit complètement refroidi.
- ② Maintenez fermement la grille à deux mains, en vous assurant de saisir aussi la grille métallique pour l'empêcher de glisser vers l'avant.
- ③ Tirez la grille vers l'avant sur les $\frac{3}{4}$ de son trajet.
- ④ Soulevez légèrement l'arrière de la grille afin que les pièces de maintien soient dégagées des montants des rayons latéraux, puis retirez-la.

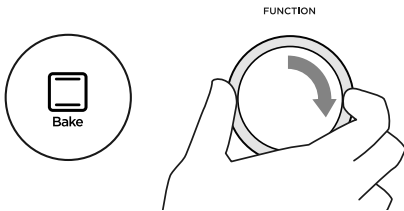
PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

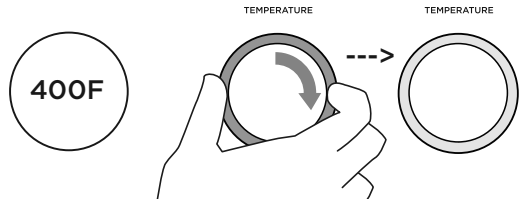
Il est important de conditionner votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Le conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation.

Avant de commencer :

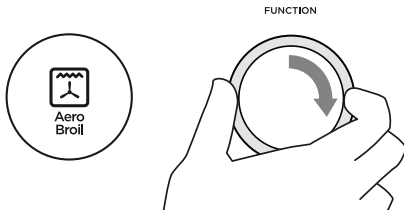
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage et colliers de serrage utilisés pour maintenir les grilles en place pendant le transport.
- Assurez-vous que toutes les grilles sont installées dans le four.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande du four sont réglés à O (ARRÊT).



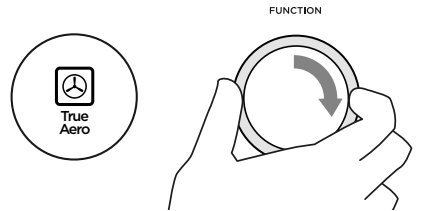
- ① Sélectionnez la fonction Bake (Convection Naturelle).
- Le halo s'allume en blanc.



- ② Réglez la température à 400 °F pendant 30 minutes.
- Le halo s'allume en rouge pendant que le four chauffe.
 - La température actuelle s'affiche à l'écran.
 - Une fois le four chauffé, un signal sonore est émis et le halo s'allume en blanc.



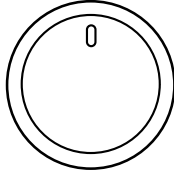
- ③ Après 30 minutes, sélectionnez la fonction Aero Broil (Gril Convection).
- Chauffez à 400 °F pendant 10 minutes.



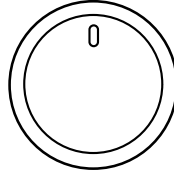
- ④ Après 10 minutes, sélectionnez la fonction True Aero (Conv Pure).
- Chauffez à 400 °F pendant 20 minutes.

PREMIÈRE UTILISATION

FONCTION



TEMPÉRATURE



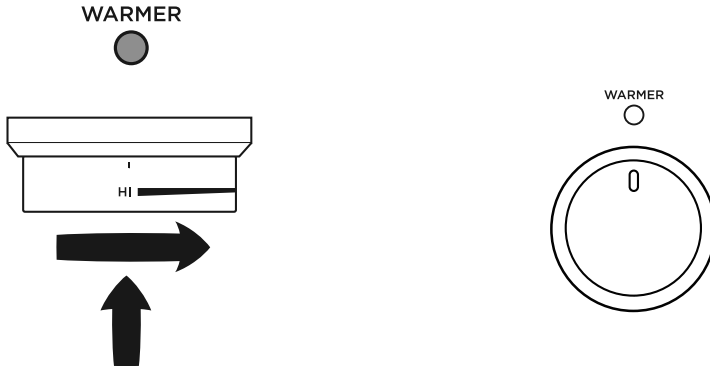
- ⑤ Après 20 minutes, tournez les boutons de fonction et température à 0 (ARRÊT). Tous les halos s'éteindront.

- 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 lors du conditionnement.
- Une fois le four et le tiroir chauffe-plat refroidis, essuyez-les avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-les soigneusement.

Conditionnement du tiroir chauffe-plat

IMPORTANT!

Assurez-vous que le tiroir est vide et que tous les matériaux d'emballage sont retirés.

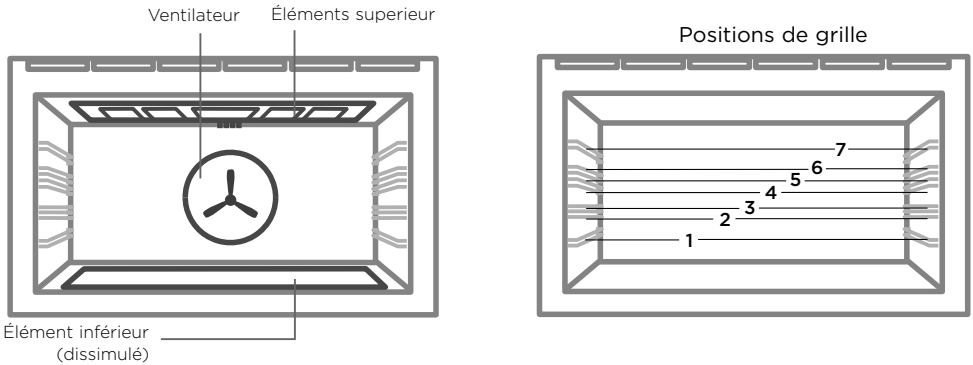


- ① Enfoncez le bouton Warmer (Chauffer) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à HI (ÉLEVÉ).
- Le témoin s'allumera en rouge.
 - Chauffez à HI (ÉLEVÉ) pendant 2 heures.
- ② Après 2 heures, tournez le bouton Warmer (Chauffer) à 0 (ARRÊT).
- Le témoin s'éteindra.
- Il y aura une odeur 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 lors du conditionnement.
 - Une fois le tiroir refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-le soigneusement.

Recommandations pour la cuisson au four

IMPORTANT!

- N'utilisez les modes d'utilisation du four qu'avec la porte du four fermée.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou doubler la sole du four. La chaleur emprisonnée peut irrémédiablement endommager l'émail et pourrait même provoquer un incendie.
- Ne placez jamais d'eau, de glace ou un quelconque plat ou plateau directement sur la sole du four, car cela pourrait endommager l'émail de manière permanente.
- Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier d'aluminium. La graisse pourrait s'y écouler et causer un incendie.
- N'utilisez pas de pellicule plastique ou de papier ciré dans le four.
- Pour des raisons de salubrité des aliments, ne laissez pas les aliments dans le four pendant plus de deux heures avant et après la cuisson ou la décongélation. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.



CUISSON

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

Guide de positionnement de la grille

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

GUIDE DE CUISSON

Recommandations pour la cuisson au four

RÔTISSAGE

- La fonction Roast (Rôtir) est conçue pour brunir l'extérieur de la viande, mais en gardant l'intérieur moelleux et juteux.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus de temps à cuire que les rôtis avec os.
- La volaille doit être bien cuite avec des jus de cuisson clairs et une température interne de 165 °F / 74 °C.
- Si vous utilisez un sac à rôtir, n'utilisez pas la fonction Roast (Rôtir). La saisie initiale est trop chaude pour les sacs à rôtir. Utilisez la fonction Aero Bake (Cuire Conv) ou True Aero (Conv Pure) et suivez les instructions du fabricant.
- Lors de l'utilisation de la fonction Roast (Rôtir), ne couvrez pas votre rôti, car cela empêcherait le processus de saisie de brunir l'extérieur de la viande. Si vous préférez effectuer le rôtissage dans un plat couvert, utilisez plutôt la fonction Aero Bake (Cuire Conv) et augmentez la température de 70 °F / 20 °C.
- Faites cuire les gros morceaux de viande à une température inférieure pendant plus longtemps. La viande cuira de manière plus uniforme.
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut. De cette façon, l'arrosage ne sera peut-être pas nécessaire.
- Laissez toujours reposer la viande pendant au moins 10 minutes après le rôtissage afin de laisser les jus se solidifier.
- Souvenez-vous que la viande continue de cuire pendant quelques minutes après la sortie du four.

Guide de positionnement de la grille

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

CUISSON AU GRILLOIR

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

Guide de positionnement de la grille

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

RÉCHAUFFAGE

- Utilisez la fonction Bake (Convection Naturelle) ou Aero Bake (Cuire Conv) pour réchauffer les aliments.
- Les fonctions Bake (Convection Naturelle) et Aero Bake (Cuire Conv) s'avèrent particulièrement utiles pour réchauffer les pâtisseries, car la chaleur de base aide à rendre leur croûte croquante à nouveau.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds. Cela réduit les risques de contamination par les bactéries néfastes.
- Lorsque les aliments sont chauds, réglez la température du four à WARM (Minimum) ou utilisez le tiroir chauffe-plat pour les tenir au chaud.

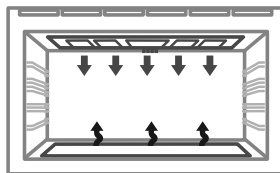
Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.

IMPORTANT!

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



BAKE (CONVECTION NATURELLE)



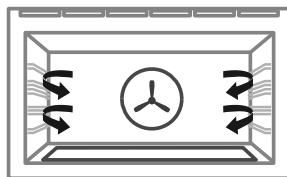
éléments supérieur extérieur et inférieur

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

Idéale pour les aliments humides qui prennent plus de temps à cuire, p. ex. : gâteau aux fruits riche ou pain.



TRUE AERO (CONV PURE)



ventilateur et élément arrière

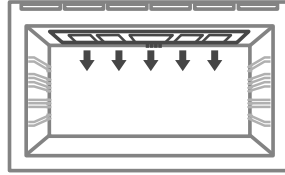
- Grâce à l'élément chauffant arrière central et au ventilateur, l'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante à tous les niveaux, faisant de cette fonction la solution idéale pour la cuisson sur plusieurs grilles.
- Les biscuits cuits sur des grilles différentes sont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

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

FONCTIONS DU FOUR



MAXI BROIL (GRILLER)



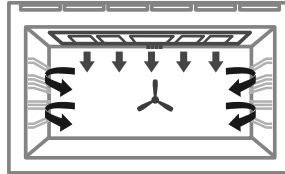
éléments supérieurs intérieur et extérieur

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut. Vous pouvez utiliser Maxi Broil (Griller) au réglage Low (Bas) OU High (Élevé) (puissance à 100 %).
- Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.
- Le halo de température demeure blanc pendant l'utilisation de la fonction de grillage.
- Il s'agit de la meilleure fonction pour apporter la 'touche finale' à de nombreux plats, par exemple le brunissage des gratins de pommes de terre et des frittatas.

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



AERO BROIL (GRIL CONV)



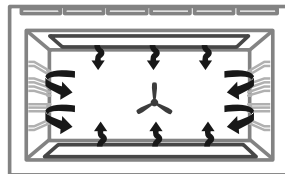
ventilateur et éléments supérieurs intérieur et extérieur

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

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



AERO BAKE (CUIRE CONV)



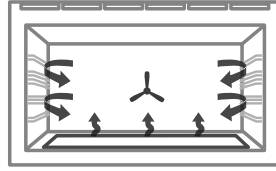
ventilateur et éléments supérieur extérieur et inférieur

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


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



AERO PASTRY + PIZZA (PÂTISS CONV + PIZZA)



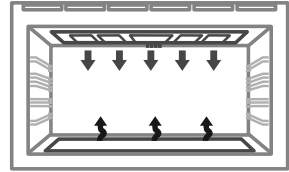
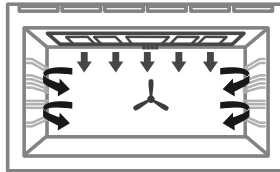
ventilateur et élément inférieur

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

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



ROAST (RÔTIR)



ventilateur et éléments supérieur et inférieur

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

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



RAPID PROOF (LEVÉE RAPIDE)

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

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

Apprêt de la pâte

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

SELF CLEAN

SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)

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

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

TABLEAUX DE CUISSON

- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut (1 étant la plus basse et 7 la plus haute). Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four.
- La cuisson sur plusieurs grilles pourrait nécessiter une rotation des positions de grilles à mi-cuisson.
- Les accessoires du four peuvent se déformer temporairement lorsqu'ils deviennent chauds. Ceci est normal et n'affecte pas leur fonction.

CUISSON

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

TABLEAUX DE CUISSON

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

FONCTION RECOMMANDÉ	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Aero Bake (Cuire Conv)	3	400 - 425	210 - 220	8 - 10
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	425 - 450	215 - 230	10 - 12
Aero Bake (Cuire Conv)	3	355 - 375	180 - 190	10 - 15
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	325 - 340	160 - 170	10 - 15
Aero Bake (Cuire Conv)	3	350 - 375	175 - 190	7 - 15
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	325 - 350	160 - 175	7 - 15
Bake (Convection Naturelle)	3	325	160	70 - 80
Bake (Convection Naturelle)	3	350	175	20 - 25
Bake (Convection Naturelle)	3	325 - 350	160 - 175	50 - 60
Bake (Convection Naturelle)	3	275 - 300	135 - 150	3 - 6 h
Bake (Convection Naturelle)	3	350	175	30 - 40
Bake (Convection Naturelle)	3	350	175	15 - 25
Aero Bake (Cuire Conv)	3	365	185	13 - 18
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	345	170	13 - 18
Aero Bake (Cuire Conv)	3	345	170	23 - 30
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	345	170	23 - 30
Bake (Convection Naturelle)	3	425 - 450	215 - 230	10 - 12
Bake (Convection Naturelle)	3	250 - 270	120 - 130	60 - 70
Bake (Convection Naturelle)	3	350	175	40 - 50
Bake (Convection Naturelle)	3	375	190	35 - 45
Bake (Convection Naturelle)	3	375	190	15 - 18
Rapid Proof (Levée Rapide)	3	-	-	30
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	2	350	175	15
Aero Bake (Cuire Conv)	3	390	200	15 - 25
Aero Bake (Cuire Conv)	3	390	200	20 - 30
Aero Bake (Cuire Conv)	3	390 - 400	200 - 210	30 - 35
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	390 - 400	200 - 210	30 - 35
Aero Bake (Cuire Conv)	3	375 - 390	190 - 200	15 - 25
True Aero (Conv Pure)	2 et 5	375 - 390	190 - 200	15 - 25
Aero Bake (Cuire Conv)	3	350 - 400	175 - 200	20 - 25
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	325	160	50 - 60
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	350 - 375	175 - 190	15 - 30
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	300 - 350	150 - 175	15 - 30
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	275	135	35 - 45
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	350	175	35 - 45

TABLEAUX DE CUISSON

METS SALÉS

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

RÔTISSAGE

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

TABLEAUX DE CUISSON

FONCTION RECOMMANDÉ	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Aero Bake (Cuire Conv)	3	400 - 425	210 - 215	20 - 25
Aero Bake (Cuire Conv)	3	350 - 375	175 - 190	30 - 50
Aero Bake (Cuire Conv)	3	350 - 375	175 - 190	35 - 40
Bake (Convection Naturelle)	2 ou 3	250 - 350	120 - 175	2 - 4 heures
Pizza	2	550 (pizza)	220	10 - 15
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	350	175	15 - 30
Bake (Convection Naturelle)	3	390	200	50 - 60
Aero Pastry (Pâtisserie Conv)	3	340 - 360	170 - 180	15 - 20
True Aero (Conv Pure)	3	340 - 375	170 - 190	30 - 40

POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)	SONDE THERMIQUE (°F) **	SONDE THERMIQUE (°C) **
3	320 - 340	160 - 170	18-32 / 450 g	130 - 138	54 - 59
3	320 - 340	160 - 170	25-40 / 450 g	140 - 165	60 - 74
3	320 - 340	160 - 170	30-55 / 450 g	165 - 174	74 - 79
3	320 - 340	160 - 170	15-30 / 450 g	130 - 138	54 - 59
3	320 - 340	160 - 170	20-35 / 450 g	140 - 165	60 - 74
3	320 - 340	160 - 170	25-40 / 450 g	165 - 174	74 - 79
3	390	200	20	122	50
3	320 - 340	160 - 170	18-28 / 450 g	149 - 158	65 - 70
3	320 - 340	160 - 170	20-33 / 450 g	165 - 174	74 - 79
3	320 - 340	160 - 170	20-35 / 450 g	149 - 158	65 - 70
3	320 - 340	160 - 170	25-45 / 450 g	170 - 174	77 - 79
3	320 - 340	160 - 170	20-40 / 450 g	160	71
3	320 - 340	160 - 170	25-45 / 450 g	170	76
3	350	175	15-20 / 450 g	165	75
3	350	175	17-22 / 450 g	165	75
4	350	175	40-50	165	75
2 ou 3	320 - 340	160 - 170	17-22 / 450 g	165	75
2 ou 3	300 - 330	150 - 165	15-20 / 450 g	165	75
3	340 - 350	170 - 175	25-40 / 450 g	145 - 154	63 - 68
3	340 - 350	170 - 175	30-45 / 450 g	165 - 174	74 - 79
4	430	220	5 à 10	-	-
3 ou 4	435	225	7 / 2,5 cm d'épaisseur de viande	120 - 129	49 - 54
3 ou 4	435	225	9 / 2,5 cm d'épaisseur de viande	131 - 140	55 - 60

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON AU GRILLOIR

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

TABLEAUX DE CUISSON

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

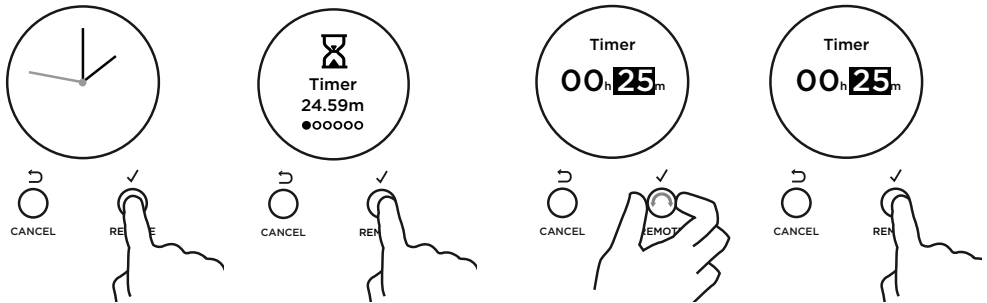
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE




- Vous pouvez utiliser la minuterie à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.
- Si la durée est supérieure à une heure, l'afficheur effectuera le compte à rebours en minutes (heures:minutes). Si elle est inférieure à une heure, il effectuera le compte à rebours en secondes (minutes:secondes).
- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 23 heures 59 minutes.

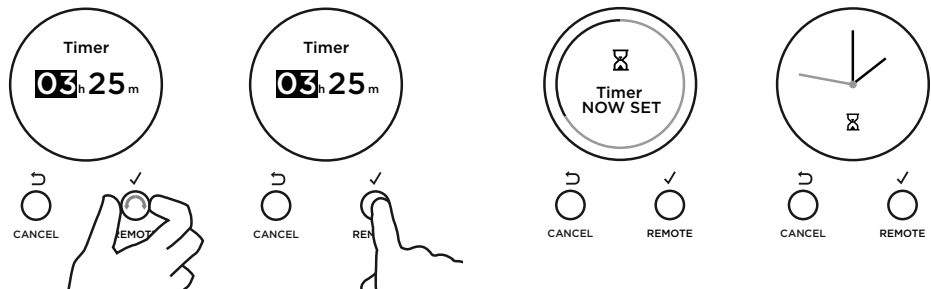
IMPORTANT!


La minuterie n'arrête PAS le four.


Pour régler la minuterie



- ① Appuyez sur  pour accéder au menu principal.
 - La minuterie sera la première option.
 - Appuyez sur  pour accéder à la minuterie.
- ② Faites défiler pour régler les minutes.
 - Appuyez sur  pour confirmer.



- ③ Faites défiler pour régler les heures.
 - Appuyez sur  pour confirmer.

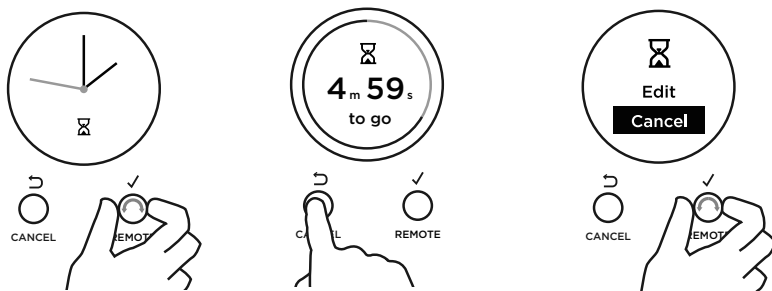
La minuterie est réglée et commence alors le compte à rebours. Appuyez sur  ou faites défiler pour revenir à l'heure du jour.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Pour modifier la minuterie

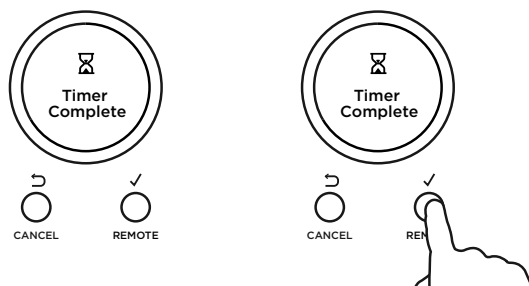


- ① Dans l'écran d'accueil, faites défiler pour afficher la minuterie active.
- ② Appuyez sur ✓ pour accéder à la minuterie.
- ③ Faites défiler pour sélectionner Edit (Modifier).
- ④ Appuyez sur ✓ pour confirmer.
- ⑤ Suivez les étapes précédentes pour régler la minuterie.



- ① Dans l'écran d'accueil, faites défiler pour afficher la minuterie active.
 - Maintenez la touche CANCEL (ANNULER) enfoncée pour annuler la minuterie ou suivez les étapes ci-dessous.
- ② Appuyez sur ✓ pour entrer la minuterie.
- ③ Faites défiler pour sélectionner Cancel (Annuler).
- ④ Appuyez sur ✓ pour confirmer et quitter le menu.

Lorsque la durée réglée est écoulée



- ① Timer Complete apparaît et l'affichage clignote.
Une tonalité retentira toutes les quelques secondes.
- ② Appuyez sur ✓ ou CANCEL (ANNULER) pour arrêter le signal sonore.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utilisez la cuisson automatique pour

- Éteindre le four automatiquement après une durée déterminée.
- Régler le four afin qu'il soit prêt à un moment spécifique.

Avant de commencer

- Assurez-vous que le four affiche la bonne heure.

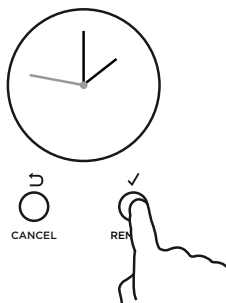
IMPORTANT!

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

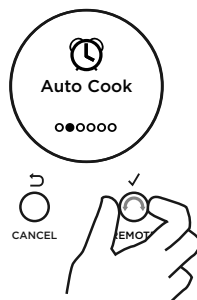
Vous pouvez choisir de démarrer la cuisson maintenant ou de régler une cuisson différée.

- Choisissez Start Now (Démarrer maintenant) si vous avez démarré la cuisson et souhaitez régler le four pour qu'il s'éteigne automatiquement après une durée déterminée.
- Choisissez Delayed Cook (Cuisson différée) pour que le four s'allume automatiquement à un moment ultérieur, afin d'être prêt à l'heure réglée.

Pour régler la cuisson automatique



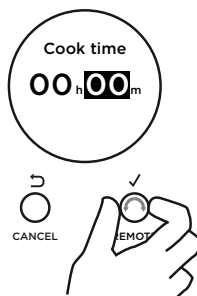
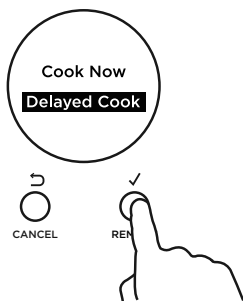
- ① Appuyez sur ✓ pour accéder au menu principal.



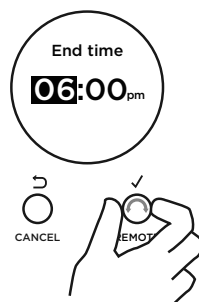
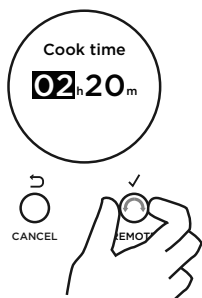
- ② Faites défiler les options de menu jusqu'à Auto Cook (Cuisson automatique).
- Appuyez sur ✓ pour accéder à Auto Cook (Cuisson automatique).



- ③ Faites défiler pour choisir entre Cook Now (Cuire maintenant) et Delayed Cook (Cuisson différée).
- Appuyez sur ✓ pour accepter.



- ④ Réglez le temps de cuisson.
- Faites défiler pour régler les minutes.
 - Appuyez sur ✓ pour accepter.

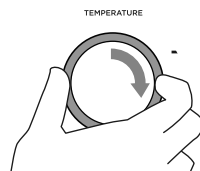
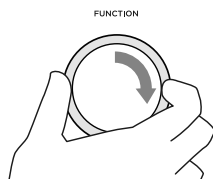
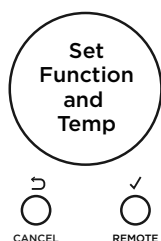


- ⑤ Faites défiler pour régler les heures.
- Appuyez sur ✓ pour accepter.

Cuisson différée

Pour régler la cuisson différée, vous devez également régler une heure d'arrêt.

- ⑥ Faites défiler pour régler les minutes.
- Appuyez sur ✓ pour accepter.
- ⑦ Faites défiler pour régler les heures.
- Appuyez sur ✓ pour accepter.



Si vous n'avez pas déjà réglé une fonction et une température :

- Set Function and Temp (Régler fonction et température) apparaîtront sur l'afficheur
 - Les halos des boutons du four clignoteront
- ⑧ Réglez une fonction et la température à l'aide des boutons du four.



L'afficheur présentera un résumé de vos réglages, indiquant :

- L'heure de démarrage
- Le temps de cuisson
- L'heure d'arrêt

- ⑨ Appuyez sur ✓ pour confirmer ou sur pour revenir en arrière et modifier les réglages.

Votre four est maintenant programmé pour la cuisson automatique.

CUISSON AUTOMATIQUE

Lorsque la cuisson automatique est programmée

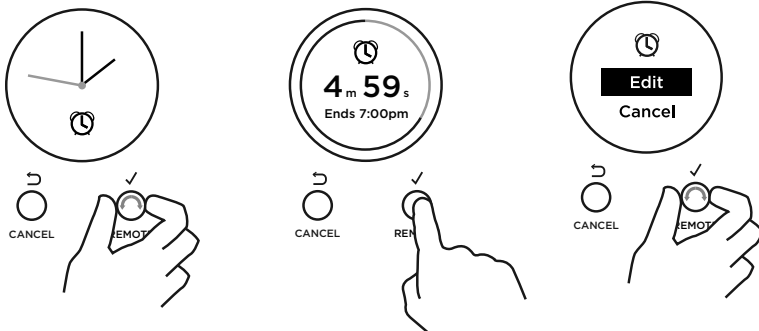
- Le four, les lampes et les halos demeureront éteints, mais votre four sera programmé pour la cuisson automatique. Il s'allumera automatiquement à l'heure programmée.
- Remarque : vous pouvez modifier la fonction et la température du four pendant que la cuisson est en attente de démarrage.

Pendant que le four est en mode de chauffage

IMPORTANT!

- **Lors de la cuisson automatique, l'élément de grillage s'active pendant que le four chauffe. Les aliments placés dans un four froid sont susceptibles de brûler lorsque le four chauffe.**
- **Les aliments de grande taille et à teneur élevée en sucre ou matières grasses sont particulièrement susceptibles de brûler. Soyez particulièrement vigilant avec des aliments tels que le macaroni au fromage, les grandes pièces de volailles et les enchiladas.**
- **Les aliments idéaux pour la cuisson automatique comprennent les ragoûts, casseroles, viandes braisées et pâtés aux pommes de terre.**
- **Positionnez les aliments sur une grille inférieure pour éviter de les brûler.**
- **Lorsque possible, cuisez les aliments dans un plat de cuisson muni d'un couvercle ou recouvrez les aliments de papier d'aluminium.**

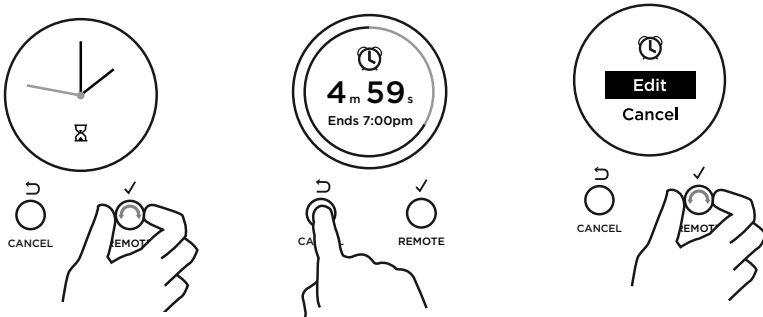
Pour MODIFIER la cuisson automatique



- ① Dans l'écran d'accueil, faites défiler pour afficher Auto Cook (Cuisson automatique).
- ② Appuyez sur ✓ pour accéder à Auto Cook (Cuisson automatique).
- ③ Faites défiler pour sélectionner Edit (Modifier).
- ④ Appuyez sur ✓ pour confirmer.
- ⑤ Suivez les étapes précédentes pour régler la Cuisson ou fin de temps.

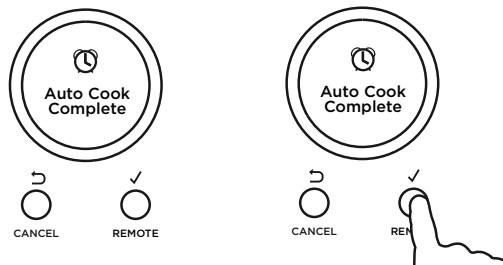
CUISSON AUTOMATIQUE

Pour ANNULER la cuisson automatique



- ① Dans l'écran d'accueil, faites défiler pour afficher la minuterie active.
 - Appuyez sur CANCEL (ANNULER) et maintenez-le enfoncé pour annuler la cuisson automatique ou suivez les étapes ci-dessous. Si vous tournez les deux cadrans sur 0 (OFF), la fonction de cuisson automatique sera également annulée.
- ② Appuyez sur ✓ pour la entrer Auto Cook.
- ③ Faites défiler pour sélectionner Annuler.
- ④ Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Lorsque la durée réglée est écoulee



- ① Auto Cook Complete apparaît et l'affichage clignote. Une tonalité retentira toutes les quelques secondes.
- ② Appuyez sur ✓ ou CANCEL (ANNULER) pour arrêter le signal sonore.
- ③ Ramenez les deux boutons du four à la position 0 (ARRÊT).

VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR

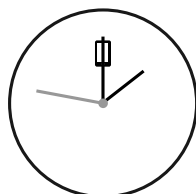
Cette fonction est destinée à empêcher l'utilisation accidentelle du four (par exemple par des enfants).

Lorsque verrouillé, les commandes ne répondent pas et le four ne s'allume pas.

IMPORTANT!

- Cela ne bloque pas les commandes de la table de cuisson. Voir «Utilisation de votre table de cuisson à induction» pour savoir comment verrouiller la table de cuisson
- Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de verrouiller les commandes du four lorsque le four est en cours d'utilisation ou si le mode de cuisson automatique a été activé.

Pour les verrouiller :

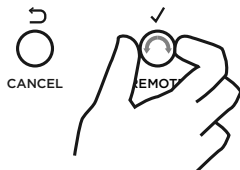
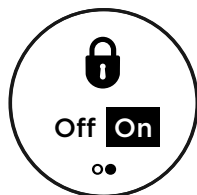


① Presse ✓ pour entrer dans le menu principal.

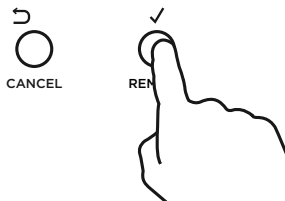
② Faites défiler les options du menu pour accéder à Verrouiller.

③ Presse ✓ pour entrer dans le menu Verrouiller.

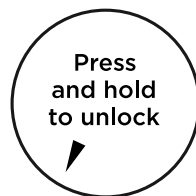
VERROUILLAGE DES COMMANDES DU FOUR



- ④ Faites défiler les options de verrouillage sur ON.



- ⑤ Presse ✓ confirmer.
- Le panneau de contrôle est maintenant verrouillé.



- Déverrouiller:**
- Appuyez et maintenez CANCEL pour déverrouiller les commandes du four.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

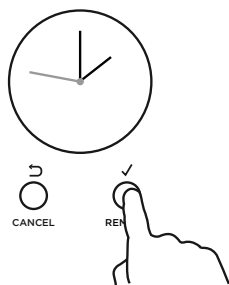
Modifiez les réglages de l'utilisateur en fonction de vos préférences de configuration personnelles.

Vous pouvez régler votre four de manière à :

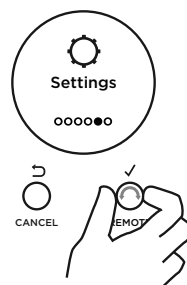
- afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- fournir des indications sonores (signaux sonores et bips) ou fonctionner silencieusement
- afficher l'heure au format 12 h ou 24 h
- fonctionner avec l'afficheur éteint
- allumer ou éteindre les lampes pendant la cuisson
- fonctionner en mode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

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

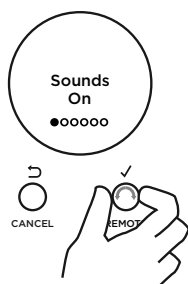
Comment modifier les réglages de préférence



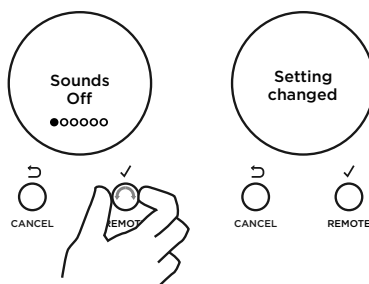
- ① Dans l'écran d'accueil, appuyez sur ✓ pour accéder au menu principal.



- ② Faites défiler les options de menu jusqu'aux réglages.
- Appuyez sur ✓ pour accéder au menu des réglages.



- ③ Faites défiler jusqu'au réglage que vous souhaitez modifier.
- Appuyez sur ✓ pour modifier le réglage.



- ④ Faites défiler les options pour chaque réglage. Reportez-vous au tableau suivant pour connaître les options disponibles.
- Appuyez sur ✓ pour confirmer.
- ⑤ L'afficheur confirme la modification du réglage.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

RÉGLAGE	OPTION PAR DÉFAUT	OPTION(S) ALTERNATIVE(S)		
CLOCK DISPLAY (AFFICHEUR D'HORLOGE) Sélectionnez entre : <ul style="list-style-type: none"> Affichage analogique et numérique Affichage 12 h et 24 h Afficheur désactivé** Désactivez l'afficheur si vous souhaitez utiliser uniquement les fonctions de base de votre four.	ANALOG (ANALOGIQUE) 	24 H 24:00	12 H 12:00	DISPLAY OFF (AFFICHEUR DÉSACTIVÉ)** Afficheur d'horloge désactivé
TEMPERATURE SCALE (ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE) Sélectionnez les degrés Celsius ou Fahrenheit.	FAHRENHEIT Degrés Fahrenheit	CELSIUS Degrés Celsius		
AUDIO FEEDBACK (INDICATIONS SONORES) Activez ou désactivez les bips et signaux sonores du four.*	SOUNDS ON (SONS ACTIVÉS) Sons activés	SOUNDS OFF (SONS DÉSACTIVÉS) Sons désactivés		
OVEN LIGHTS (LAMPES DE FOUR) Éteignez la lampe pendant la cuisson si vous souhaitez économiser de l'énergie ou surprendre vos invités en leur présentant de nouveaux plats.	LIGHTS ON DURING COOKING (LAMPES ALLUMÉES PENDANT CUISSON) Lampes activées	LIGHTS OFF DURING COOKING (LAMPES ÉTEINTES PENDANT CUISSON) Lampes désactivées		
SABBATH MODE (MODE SABBAT)	SABBATH OFF (MODE SABBAT DÉSACTIVÉ) Mode Sabbat désactivé	Consultez 'Mode Sabbat' pour les instructions		
LANGUAGE (LANGUE) Choisissez la langue d'affichage souhaitée.	US ENGLISH (ANGLAIS - ÉTATS-UNIS) Anglais (États-Unis)	UK ENGLISH (ANGLAIS - ROYAUME-UNI) (Royaume-Uni)	SPANISH (ESPAGNOL) Espagnol	FRENCH (FRANÇAIS) Français
WIRELESS CONNECTION (CONNEXION SANS FIL) Non disponible sur ce produit	OFF (DÉSACTIVÉE) WiFi DÉSACTIVÉE			
USER SETTINGS RESET (RÉINITIALISATION DES RÉGLAGES DE L'UTILISATEUR) Utilisez cette fonction pour effacer toutes les modifications apportées aux réglages et réinitialiser ces derniers aux valeurs par défaut.	RESET (RÉINITIALISATION) RÉINITIALISATION	Sélectionnez cette option et acceptez de réinitialiser tous les réglages de l'utilisateur		

* Le signal sonore de la minuterie et les bips d'erreur sont émis même lorsque vous enregistrez l'option SOUNDS OFF (SONS DÉSACTIVÉS).

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


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

Pour quitter cette option et activer l'afficheur, maintenez la touche CANCEL (ANNULER) enfoncée.

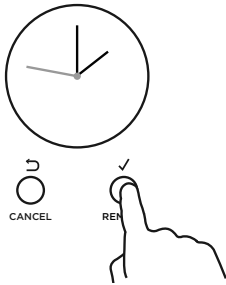
MODE SABBAT

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

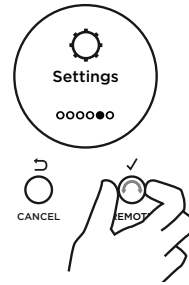
Lorsque votre four est en mode Sabbat

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

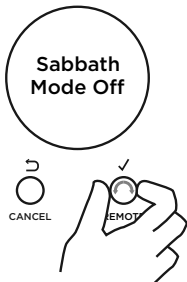
Comment régler le mode SABBAT



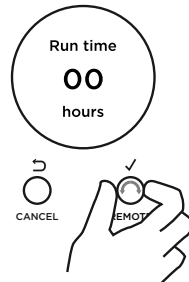
- ① Dans l'écran d'accueil, appuyez sur ✓ pour accéder au menu principal.



- ② Faites défiler les options de menu jusqu'aux réglages.
- Appuyez sur ✓ pour accéder au menu des réglages.

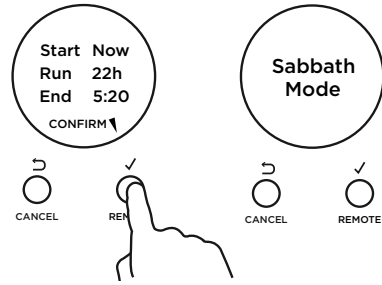
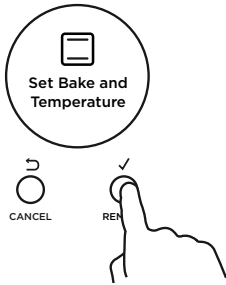



- ③ Faites défiler les options de menu jusqu'à Sabbath Mode (Mode Sabbat).
- Appuyez sur ✓ pour accéder au réglage Sabbath Mode (Mode Sabbat).



- ④ Faites défiler pour régler la durée. Vous pouvez régler une durée maximale de 48 heures.
- Appuyez sur ✓ pour confirmer.



MODE SABBAT



- ⑤ Sélectionnez la fonction Bake (Convection Naturelle) .
- ⑥ Réglez la température souhaitée.

L'afficheur présentera un résumé de vos réglages, indiquant :

- L'heure de démarrage
- La durée d'utilisation
- L'heure d'arrêt

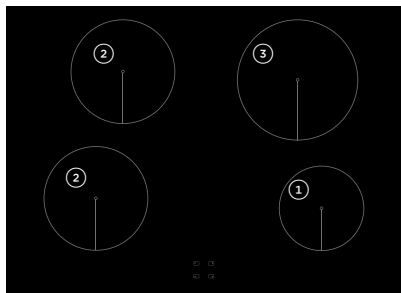
- ⑦ Appuyez sur  pour confirmer ou sur  pour revenir en arrière et modifier les réglages.

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

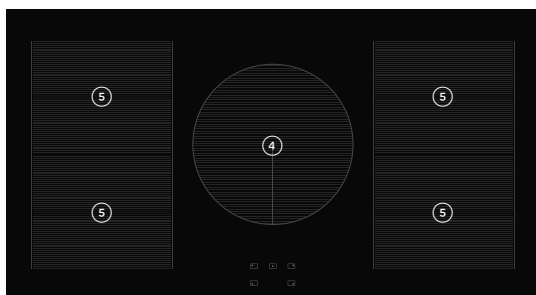
Pour quitter le mode Sabbath

Maintenez la touche CANCEL (ANNULER) enfoncée jusqu'à ce que l'heure apparaisse sur l'afficheur, ou ramenez les deux boutons du four à 0 (ARRÊT).

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION



Modèles OR30SDI6



Modèles OR36SDI6

INDICATEUR DE ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	PUISSANCE OPTIMALE	TAILLE DE CASSEROLE MINIMALE RECOMMANDÉE
①	5 3/4" (145 mm)	1 400 W	2 200 W *	4 3/4" (120 mm)
②	7 1/8" (180 mm)	1 850 W *	3 000 W *	5 3/4" (145 mm)
③	8 1/4" (210 mm)	2 300 W	3 700 W *	5 3/4" (145 mm)
④	7 1/8"/10 1/4" (180/260 mm)	1 850/2 600 W	3 000/5 500 W *	5" (125 mm) (zone intérieure) 9 7/8" (250 mm) (zone double)
⑤	Zone intelligente	2 100 W	3 700 W **	4 3/4" (120 mm) (non combinée) 9 7/8" (250 mm) (combinée)

* Puissance maximale lors de l'utilisation de la fonction Puissance Optimale.

** La fonction Puissance Optimale n'est pas disponible lors de l'utilisation de zones de cuisson combinées.

Consultez 'Utilisation des fonctions spéciales de votre surface de cuisson'.

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Affichage des zones de cuisson

La table de cuisson en céramique est équipée de zones de cuisson à induction. Ces zones circulaires sont contrôlées par des cadrans séparés placés sur le panneau de contrôle ci-dessous.

À l'avant, est l'affichage des zones de cuisson (un pour chaque zone). Chaque affichage de zone est activé par son cadran de contrôle correspondant et affiche:



Zone de cuisson désactivée (non activée)



Zone de cuisson allumée (activée mais ne fonctionnant pas).
Si une zone est réglée sur zéro, l'affichage s'éteint automatiquement après environ 10 secondes.

OR30 modèles



GentleHeat réglage bas



Réglage moyen GentleHeat

OR36 modèles



GentleHeat réglage bas



Réglage moyen GentleHeat



Réglage de mijotage GentleHeat



Niveaux de puissance



Fonction Auto RapidHeat



Fonction PowerBoost



Indicateur de surface chaude



Indicateur de détection de pan



Verrouillage des enfants



Indicateurs de zone pontés

Note: chaque chiffre allumé se réfère à la zone de cuisson concernée

OR36 modèles



OR30 modèles

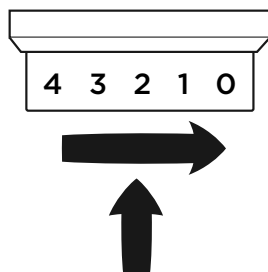
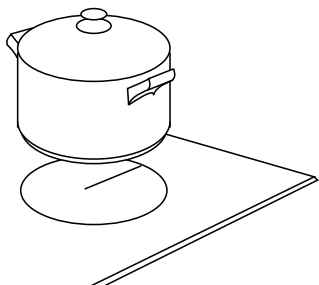


Affichage des zones de cuisson

Affichage des zones de cuisson

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Pour allumer une zone de cuisson :

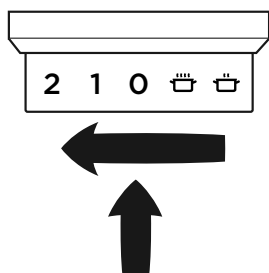


- ① Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
 - Veillez à ce que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.
- ② Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de chaleur souhaité. Modifiez le réglage de chaleur à n'importe quel moment pendant la cuisson.

IMPORTANT!

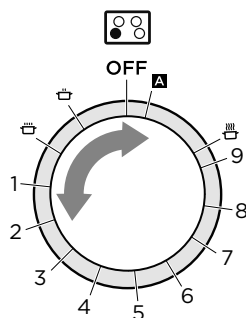
Placez toujours les petites casseroles au centre de la zone de cuisson.

Lorsque vous terminez de cuisiner :



- ① Ramenez le bouton de commande correspondant à 0 (ARRÊT).

Boutons de commande :



Faites attention aux surfaces brûlantes

H apparaîtra dans l'afficheur des zones de cuisson brûlantes que vous ne devez pas toucher. Elle disparaît lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Si clignote en alternance avec le réglage de chaleur sur un afficheur

Ceci signifie que :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou
- la casserole est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.

La chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.

La surface de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée sur celle-ci.

Zone de cuisson double (modèles OR36 uniquement)

Lors de l'utilisation d'une petite casserole sur la zone de cuisson double, assurez-vous de centrer la casserole afin que la zone intérieure la détecte. Si la casserole recouvre la zone extérieure, cette dernière s'activera automatiquement.

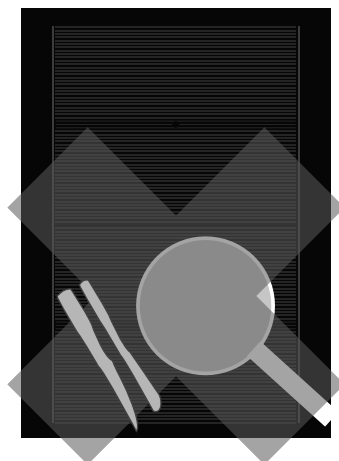
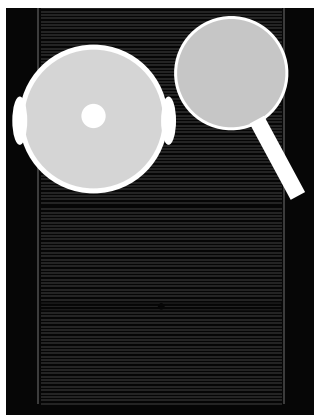
Zones intelligentes (modèles OR36 uniquement)

Les zones intelligentes sont de grande taille. Vous pouvez placer plusieurs petites casseroles sur la zone intelligente, qui les détectera comme étant une grande casserole.

IMPORTANT!

La totalité de la zone intelligente est activée lorsqu'une casserole est détectée. Cela signifie que les autres articles magnétisables (tels que les ustensiles) placés dans la zone de cuisson chaufferont.

Ne laissez jamais d'ustensiles ou d'autres articles magnétisables sur votre surface de cuisson.



Verrouillage de la surface de cuisson

- Vous pouvez verrouiller les boutons de commande de la surface de cuisson pour procéder au nettoyage ou éviter une utilisation accidentelle (par exemple, l'activation accidentelle des zones de cuisson par un enfant).
- Lorsque la surface de cuisson est verrouillée, les commandes et l'afficheur de la surface de cuisson sont inopérants.

Pour verrouiller la surface de cuisson

- ① Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
- ② 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**.
- ③ Maintenez le bouton à la position **A** jusqu'à ce que **L** apparaisse dans l'afficheur de la surface de cuisson.

Pour déverrouiller la surface de cuisson

Répétez les étapes ci-dessus.

Maintenez les boutons à la position **A** jusqu'à ce que **L** disparaisse de l'afficheur de la surface de cuisson.

Votre surface de cuisson peut maintenant être utilisée de nouveau.

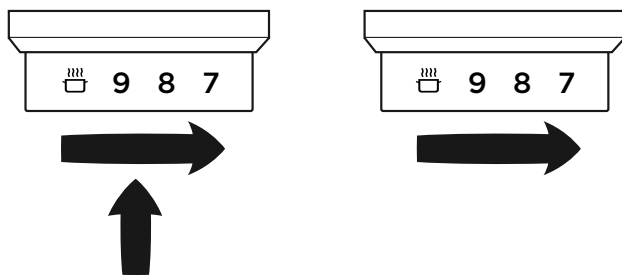
Utilisation de la fonction Puissance Optimale



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

IMPORTANT!

La fonction 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.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Puissance Optimale



- ① Activez la zone de cuisson à son réglage de chaleur le plus élevé (9).
- ② À partir du réglage de chaleur 9, tournez et maintenez le bouton à la position  jusqu'à ce que  apparaisse dans l'afficheur.

Lorsque la fonction Puissance Optimale est activée



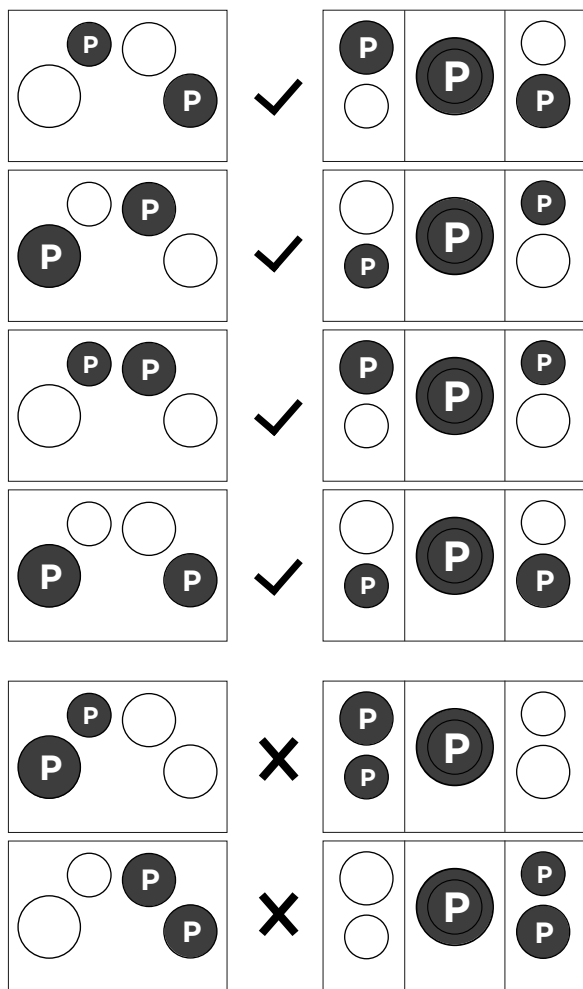
La zone de cuisson demeure en mode Puissance Optimale pendant un maximum de 10 minutes.
Après 10 minutes, la zone de cuisson réduit automatiquement sa chaleur au réglage 9.

Pour désactiver la fonction Puissance Optimale

Tournez le bouton de commande à un réglage de chaleur inférieur ou ramenez-le à 0 (ARRÊT).


UTILISATION DES FONCTIONS SPÉCIALES DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- Vous pouvez régler deux (modèles OR30) ou trois (modèles OR36) zones de cuisson en mode Puissance Optimale en même temps, **à condition qu'elles ne soient pas l'une devant l'autre.**
- Il n'est pas possible de régler toutes les zones de cuisson en mode Puissance Optimale en même temps.



Modèles OR30

Modèles OR36

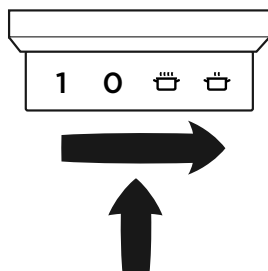
- Si une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale et que vous réglez aussi accidentellement une deuxième zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière en mode Puissance Optimale, la première zone de cuisson vous avertira que cette configuration n'est pas possible en affichant un  clignotant, puis elle réduira automatiquement son niveau de puissance.
- Lorsqu'une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale, il est possible que la zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière réduise automatiquement sa puissance.
- La fonction Puissance Optimale n'est pas disponible lors de l'utilisation de zones de cuisson combinées.

Utilisation de la fonction Chaleur Douce

GentleHeat paramètres

- Le réglage Low est idéal pour les tâches de cuisson les plus délicates (telles que la fusion du chocolat), car la zone de cuisson fournira une chaleur douce continue très faible.
- Le réglage Moyen est idéal pour garder les aliments cuits au chaud et pour réchauffer les aliments délicats.
- **OR36 modèles seulement:** Le réglage de mijotage est idéal pour la cuisson prolongée des soupes, des fonds et des sauces.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Chaleur Douce



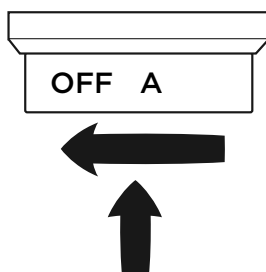
Ajuster le réglage de la chaleur soit ☞☞ ou ☞.

L'affichage montrera ☐ ou ☐ (OR30 modèles) ou ☐☐ ou ☐ (OR36 modèles).

Utilisation de la fonction 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.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Chaleur Rapide Automatique



- ① 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 **A** apparaisse dans l'afficheur de la surface de cuisson.
- ② Tournez le bouton de commande au réglage de chaleur souhaité (1-8).
- Le réglage de chaleur et **A** s'afficheront en alternance.
- La fonction Chaleur Rapide Automatique est alors réglée.

Lorsque la fonction Chaleur Rapide Automatique est activée



En mode de chauffage rapide, **A** clignote en alternance avec le réglage de chaleur sélectionné.

Lorsque le chauffage rapide est terminé, **A** cesse de clignoter et la température est automatiquement réduite au réglage de chaleur sélectionné.

La durée pendant laquelle la zone de cuisson chauffe rapidement varie en fonction du réglage de chaleur sélectionné. Consultez le tableau ci-dessous pour les durées de chauffage rapide.

RÉGLAGE DE CHALEUR SÉLECTIONNÉ	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

Pour annuler la fonction Chaleur Rapide Automatique (pendant que le A clignote toujours)

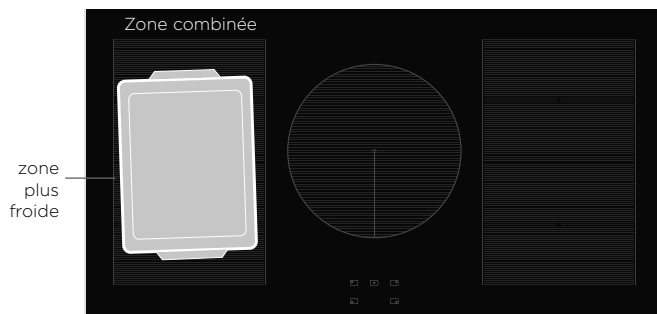
Tournez le bouton de commande à un réglage de chaleur inférieur ou ramenez-le à OFF (ARRÊT). Le fait d'augmenter le réglage de chaleur à 9 annulera également la fonction Chaleur Rapide Automatique.

Remarque :

Les fonctions Chaleur Rapide Automatique et Puissance Optimale ne peuvent pas être utilisées en même temps. Si vous activez la fonction Puissance Optimale pendant que la fonction Réduction Automatique de la Chaleur est déjà activée, la fonction Chaleur Rapide Automatique sera annulée.

Zones intelligentes combinées (modèles OR36 uniquement)



- La fonction de zone combinée vous permet d'utiliser deux zones intelligentes en même temps pour obtenir une plus grande surface de cuisson. Vous devrez placer la ou les casserole(s) 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 Puissance Optimale.





Pour sélectionner la fonction de zone combinée

- ① Placez la casserole sur la surface de cuisson au-dessus des deux zones que vous souhaitez utiliser, en recouvrant les deux zones de cuisson (comme illustré ci-dessus).



- ② Enfoncez et tournez les deux boutons de commande des zones de cuisson sélectionnées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de chaleur le plus élevé (9).
- ③ Tournez les deux boutons à  et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que  apparaisse dans les afficheurs de zone de cuisson.
 - L'afficheur de zone de cuisson avant indiquera le réglage de chaleur.
- ④ 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 de cuisson arrière annulera la combinaison.

Si aucune casserole n'est détectée

Si aucune casserole n'est détectée sur l'une ou l'autre des zones de cuisson, l'afficheur de zone de cuisson avant alternera entre le réglage sélectionné et . L'afficheur de zone de cuisson arrière indiquera .

Si aucune casserole n'est détectée sur une zone de cuisson :

L'afficheur de zone de cuisson avant indiquera toujours la température sélectionnée et l'afficheur de zone de cuisson arrière indiquera toujours \overline{A} .

Si aucune casserole n'est détectée après 10 minutes :

- la fonction de zone combinée sera désactivée.
- la zone de cuisson sans casserole détectée continuera d'afficher \overline{A}
- la zone de cuisson restante continuera de chauffer au réglage de chaleur sélectionné.

Utilisation de la fonction Chaleur Rapide Automatique en mode de zone combinée :

- ① Combinez les zones de cuisson.
- ② Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson avant au-delà de OFF (ARRÊT), jusqu'à la position A.
- ③ Maintenez le bouton à la position A jusqu'à ce que \overline{A} s'affiche en alternance.
- ④ Tournez le bouton de commande au réglage de chaleur sélectionné. Le réglage de chaleur et \overline{A} s'afficheront en alternance.
- ⑤ La zone combinée est maintenant réglée pour la fonction Chaleur Rapide Automatique.

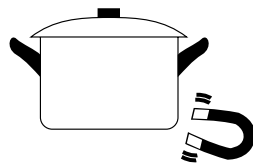
Pour désactiver le mode de zone combinée

Ramenez les deux boutons de commande à la position OFF (ARRÊT).


CHOIX D'UN USTENSILE DE CUISSON APPROPRIÉ

Pour vérifier si un 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.
 - Remarque : 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 de la casserole seront diminuées.



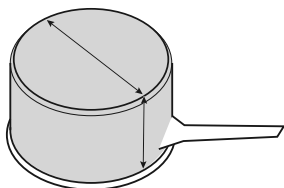
- **Si vous ne possédez pas d'aimant :**

- ① Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
- ② Suivez les étapes de la section 'Pour commencer à cuisiner'.
- ③ Si  ne clignote pas dans l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

Qualité des ustensiles de cuisson

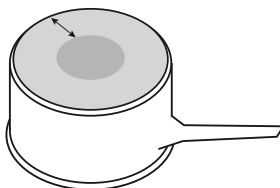
IMPORTANT!

- **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.
- **Les ustensiles de cuisson à haute teneur en matériau ferromagnétique, qui se prolonge du fond jusqu'aux parois de la casserole, vous procureront le meilleur rendement.**
Voir ci-dessous :



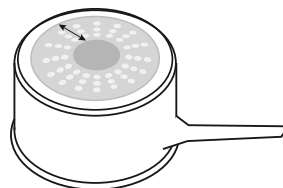
Performance de cuisson la plus rapide

Haute teneur en matériau ferromagnétique.
La zone de chauffage est uniforme sur le fond et se prolonge jusqu'aux parois de la casserole.



Performance de cuisson moyenne

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.



Performance de cuisson lente

Zone très limitée de matériau ferromagnétique.
La performance de cuisson est très lente.

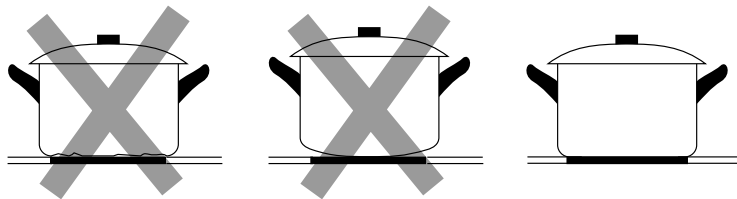
Remarque : ce type de casserole convient aux tâches très délicates, comme fondre le chocolat, car la cuisson est très lente.

CHOIX D'UN USTENSILE DE CUISSON APPROPRIÉ

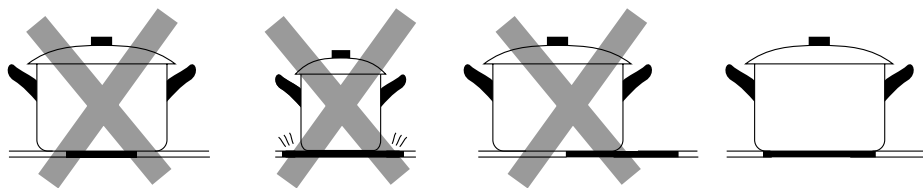
Recommandations pour les ustensiles de cuisson

- **Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants sont appropriés :**
 - acier inoxydable avec fond ou noyau magnétique
 - aluminium et cuivre avec fond ou noyau magnétique
 - fonte
 - acier ou acier émaillé.
- **Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés :**
 - acier inoxydable pur
 - aluminium ou cuivre sans fond magnétique
 - verre
 - bois
 - porcelaine
 - céramique ou terre cuite.

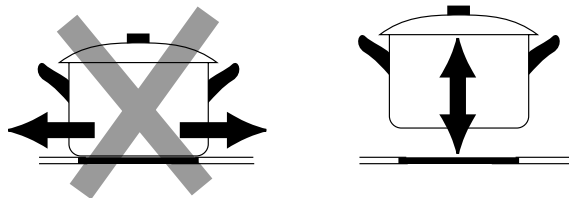
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords saillants ou avec fond arrondi.



Le fond de votre casserole 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.



Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson. Ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.



IMPORTANT!

Soyez prudent lors de la friture : l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, plus particulièrement lors de l'utilisation de la fonction Puissance Optimale. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses peuvent s'enflammer spontanément, ce qui représente un sérieux risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour accélérer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez la température lorsque les aliments sont bien cuits.

Pour faire mijoter les aliments et cuire le riz

- Les aliments sont mijotés sous le point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Ce type de cuisson est idéal pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car il permet aux saveurs de se propager sans cuire les aliments de façon excessive. Vous devez également cuire les sauces aux œufs et les sauces épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, telles que la cuisson du riz avec la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour permettre aux aliments de cuire convenablement pendant la durée recommandée.

Grillage des steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

- ① Laissez la viande à la température de la pièce pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- ② Faites chauffer une poêle à fond épais.
- ③ Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak. Appliquez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande dans cette dernière.
- ④ Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le niveau de cuisson : plus il est ferme, plus il sera 'bien cuit'.
- ⑤ Déposez le steak dans une assiette tiède pendant quelques minutes pour l'attendrir avant de le servir.

Pour sauter des aliments

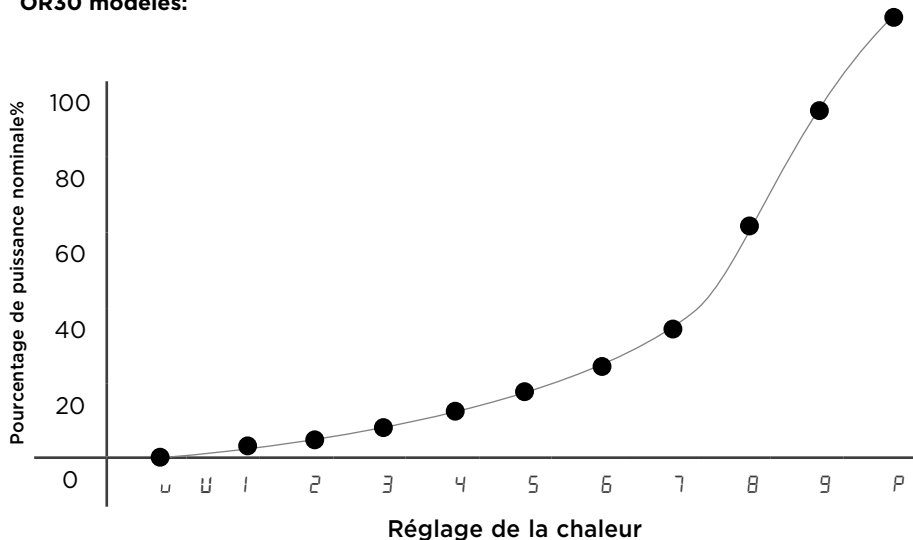
- Lors de la cuisson de sautés, assurez-vous de bien soulever la poêle de la surface au moment de remuer les ingrédients. Le déplacement de la poêle sur la surface de cuisson pourrait l'égratigner.
- ① Choisissez un wok à fond plat compatible avec la cuisson par induction ou une grande poêle à frire.
 - ② Préparez tous les ingrédients et équipements nécessaires. Le sauté doit se faire rapidement. Pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments, faites cuire plusieurs quantités plus petites.
 - ③ Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillerées à table d'huile.
 - ④ Faites cuire la viande en premier, puis mettez-la de côté en veillant à la garder au chaud.
 - ⑤ Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils seront chauds mais toujours croquants, réglez la zone de cuisson à un réglage plus faible, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
 - ⑥ Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient bien cuits.
 - ⑦ Servez immédiatement.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

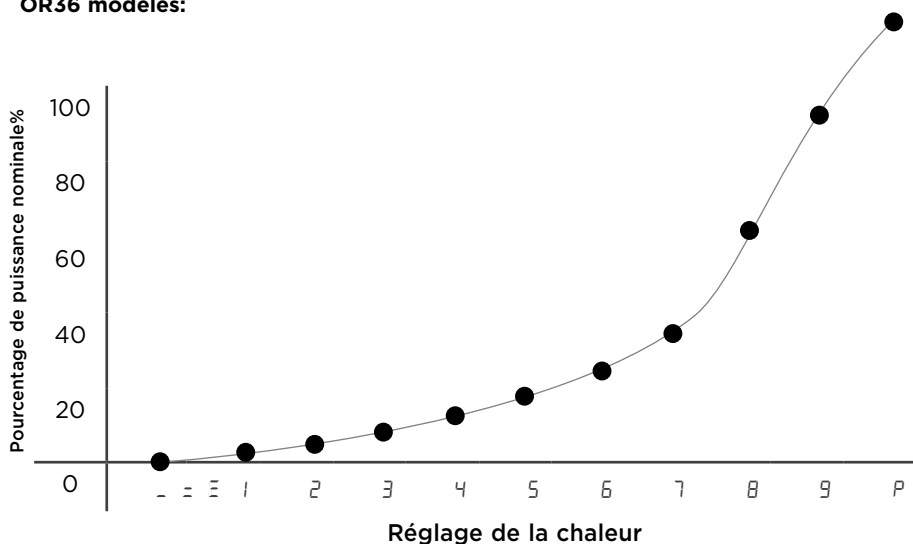
Réglages de chaleur

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 surface de cuisson pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins.







OR30 modèles:



OR36 modèles:



RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

RÉGLAGE DE LA CHALEUR	PERTINENCE
OR30 modèles:	
U 	<ul style="list-style-type: none"> faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement
U 	<ul style="list-style-type: none"> réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture
OR36 modèles:	
- 	<ul style="list-style-type: none"> faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement
= 	<ul style="list-style-type: none"> réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture
≡ 	<ul style="list-style-type: none"> Faire mijoter des soupes, des bouillons et des sauces
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> doux mijoter réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> le réchauffement mijotage rapide riz de cuisson
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sauter cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter brûlant amener la soupe à ébullition
P 	<ul style="list-style-type: none"> eau bouillante

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

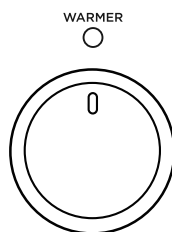
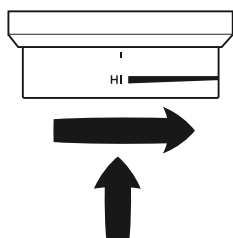
Utilisez le tiroir chauffe-plat pour maintenir les aliments au chaud après la cuisson. Le tiroir chauffe-plat tient au chaud les aliments cuits à la température de service.

- Laissez préchauffer le tiroir.
- Placez les aliments chauds dans une casserole ou un plat de service résistant à la chaleur.
- Soyez prudent lors de l'ouverture du tiroir. Positionnez votre main au bas du tiroir et ouvrez-le lentement pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper.
- Veillez à ne pas toucher les surfaces intérieures du tiroir pendant qu'il est chaud.
- Lors de l'utilisation du tiroir pour chauffer des assiettes, assurez-vous de régler la température seulement à LO (BAS). Assurez-vous d'étaler les assiettes uniformément.
- Ne superposez pas de plats ou d'assiettes, car cela pourrait causer un chauffage inégal.

WARMER



Pour utiliser le tiroir chauffe-plat



- ① Enfoncez le bouton Warmer (Chauffer) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à HI (ÉLEVÉ).
 - ② Lorsque vous terminez l'utilisation du tiroir, ramenez le bouton à 0 (ARRÊT).
- Le témoin s'éteindra.

Bouton Warmer (Chauffer)

- La température peut être réglée entre LO (BAS - minimum) et HI (ÉLEVÉ - maximum).
- Le tiroir chauffe-plat est doté d'un élément chauffant dans sa partie supérieure.
- La chaleur maximale varie en fonction de votre raccordement électrique (220 W à 240 V, 165 W à 208 V).
- Consultez le tableau ci-dessous pour les réglages de température.

POSITION DE BOUTON	°F (240 V)	°C (240 V)	°F (208 V)	°C (208 V)
LO (Bas)	86	30	86	30
HI (Élevé)	167	75	149	65

IMPORTANT!

- **N'utilisez pas le tiroir pour réchauffer les aliments.**
- **Ne placez pas des contenants d'aliments non ouverts dans le tiroir. L'accumulation de pression pourrait causer une explosion du contenant.**
- **N'utilisez pas de contenants en plastique.**
- **Utilisez des gants de cuisine secs pour transférer les plats vers et depuis le tiroir. Veillez à ne pas laisser les gants de cuisine toucher l'élément supérieur brûlant.**
- **Ne rangez aucun article inflammable dans le tiroir.**
- **N'utilisez pas le tiroir chauffe-plat comme tiroir de rangement.**
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir.**
- **N'utilisez pas le tiroir pour chauffer des assiettes.**
- **Assurez-vous que le bouton est toujours réglé à 0 (ARRÊT) pendant l'exécution d'un cycle d'auto-nettoyage et lorsque le tiroir n'est pas en cours d'utilisation.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

À FAIRE

- Lisez ces instructions de nettoyage 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 pièce, 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 nettoyant 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.
- Pour vous aider à identifier les pièces, consultez les illustrations de la section 'Introduction' et celles qui suivent ce tableau de nettoyage.
- Assurez-vous de réenclencher le dispositif antibasculement si vous déplacez la cuisinière pour le nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner le basculement du four et provoquer des blessures mortelles à des adultes et enfants.
- Pour empêcher que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail de la cavité du four après chaque utilisation.
- Nettoyez toujours le carreau de verre intérieur avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Sinon, des résidus cuiront et seront impossibles à nettoyer.
- Retirez toujours les grilles du four avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.

À NE PAS FAIRE

- **N'utilisez pas de nettoyants en aérosol avant que la cuisinière ait complètement refroidi. La substance propulsive contenue dans ces produits pourrait prendre feu en présence de chaleur.**
- **Ne laissez pas 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.**
- **N'utilisez pas de nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Ils érafleraient votre cuisinière et endommageraient son apparence.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.**
- **N'effectuez aucun nettoyage ou entretien des pièces qui ne sont pas spécifiquement nommées dans le tableau ci-dessous. En cas de doute, contactez l'assistance à la clientèle.**
- **Seul un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel peut démonter la porte.**
- **N'essayez pas de démonter la porte pour la nettoyer. Si les vitres intérieures de la porte sont sales, veuillez contacter votre réparateur agréé ou le service après-vente.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Tableau de nettoyage manuel

QUELLE PIÈCE? À QUELLE FRÉQUENCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
EXTÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE		
Extérieur du cadre de porte, Panneau de commande, Garniture de la surface de cuisson Garniture arrière Extérieur du tiroir chauffe-plat Après chaque utilisation	<ol style="list-style-type: none"> ① Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon à microfibres. Modèles en acier inoxydable : 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 grille de la plinthe de protection et veillez à ne pas en renverser sur ces pièces. Ces pièces ne sont pas en acier inoxydable et leur surface pourrait être endommagée par le nettoyant pour acier inoxydable.
Boutons Poignées du four	<ol style="list-style-type: none"> ① Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. ② Séchez complètement avec un chiffon à microfibres. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement.
Afficheur d'horloge et commandes	Portez une attention toute particulière pendant le nettoyage de l'horloge et de la zone environnante. Utilisez uniquement un chiffon humide et un détergent.	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, de tampons à récurer, de laines d'acier ou de racloirs métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.
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.	
PIÈCES DU FOUR		
Émail intérieur du four - <i>saleté légère</i>	<ol style="list-style-type: none"> ① Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux. ② Séchez à l'aide d'un chiffon doux. <p>Remarque : vous pouvez retirer la porte du four pour accéder plus facilement à l'intérieur du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail après chaque utilisation. Cela vous évitera d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage fréquemment.
Émail intérieur du four - <i>saleté tenace ou « cuite »</i>	Exécutez le cycle d'auto-nettoyage. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' pour les instructions.	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE? À QUELLE FRÉQUENCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
PIÈCES DU FOUR		
Rayons latéraux	<p><i>Pour les saletés légères :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. <p><i>Pour les saletés importantes :</i></p> Exécutez un cycle d'auto-nettoyage. 	
Grilles du four	Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon humide. N'essuyez ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque la grille est allongée).	<ul style="list-style-type: none"> Ne laissez jamais dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne lavez pas la grille au lave-vaisselle, ne l'immergez pas dans l'eau savonneuse et n'utilisez pas de produit à nettoyer les fours sur celle-ci. Cela empêcherait les glissières de fonctionner en douceur.
Lèche-frite et support de grillage Pièces de la rôtissoire	<ol style="list-style-type: none"> Faites pré-tremper les taches tenaces dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Lavez à la main ou au lave-vaisselle. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne laissez jamais ces pièces dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Cela pourrait les décolorer ou les endommager.
Eléments de four supérieur et inférieur	Ne nettoyez pas ces pièces. Elles s'auto-nettoient durant l'usage normal.	
Vitre de la porte du four (intérieur)	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle pour nettoyer les saletés légères. Pour les taches tenaces, essayez un nettoyant à surface de cuisson en céramique ou un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. 	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif, chiffons rugueux, tampons à récurer, laines d'acier ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ces articles peuvent égratigner le verre, ce qui risque de faire craquer et éclater la vitre.
Joint d'étanchéité de la porte du four	<p>Évitez de nettoyer cette pièce. Si vous devez en retirer de grandes particules d'aliments, procédez comme suit :</p> <ol style="list-style-type: none"> Trempez une éponge dans l'eau chaude. Essuyez délicatement la saleté sans frotter. Tamponnez une serviette sèche sur le joint d'étanchéité pour le sécher. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Tiroir chauffe-plat (intérieur)	<ol style="list-style-type: none"> Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Remarque : vous pouvez retirer le tiroir pour faciliter le nettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail après chaque utilisation.
Plateau d'égouttage sous la porte (modèles OR36 uniquement)	<ol style="list-style-type: none"> Retirez la porte du four. Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux. 	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

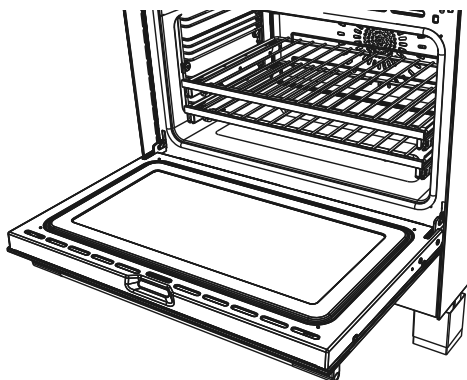
QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
PIECES DE LA SURFACE DE CUISSON		
<p>Saletés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Assurez-vous que tous les boutons de commande de la surface de cuisson sont réglés à la position d'arrêt. ② Appliquez le nettoyant à surface de cuisson sur un chiffon propre et non pelucheux, puis frottez doucement pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!). ③ Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. ④ Rétablissez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certains types de tampons à récurer robustes, de tampons à récurer en nylon et de nettoyeurs corrosifs/abrasifs peuvent égratigner le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer d'utiliser un nettoyeur ou tampon à récurer approprié. • Pour éviter de tacher le verre, ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson.
<p>Débordements, aliments fondus, sauces ou marinades acides et déversements d'aliments sucrés sur le verre</p>	<p>Nettoyez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une palette ou un grattoir à lame conçu pour les surfaces de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux zones de cuisson brûlantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> ① Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ② Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une section non chauffée de la surface de cuisson. ③ Nettoyez la salissure ou le déversement avec une lavette ou un essuie-tout. ④ Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Saletés quotidiennes sur le verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez dès que possible les taches laissées par les déversements ou aliments fondus et sucrés. Lorsqu'elles refroidissent sur le verre, ces dernières sont difficiles à nettoyer et peuvent même causer des dommages permanents à la surface en verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est très coupante. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants. • Lorsque vous interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson, aucun témoin 'Surface brûlante' ne s'active, mais la zone de cuisson pourrait toujours être brûlante! Soyez très prudent.
<p>Déversement sur les commandes tactiles et la garniture en acier inoxydable</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ② Absorbent le déversement. ③ Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et propre. ④ Utilisez un essuie-tout pour essuyer la zone jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. ⑤ Rétablissez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. 	

Retrait et réinstallation de la porte du four

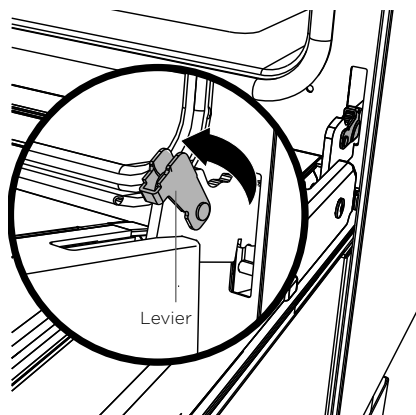
IMPORTANT!

- 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.
- Attention, la porte du four est lourde!

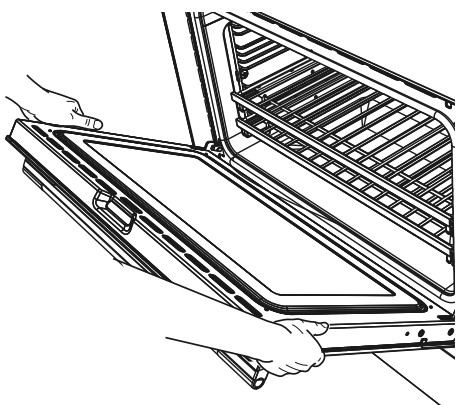
Pour retirer la porte du four



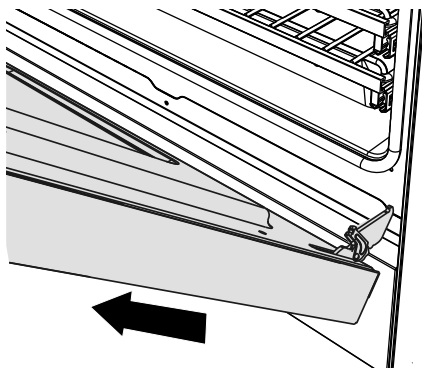
- ① Ouvrez complètement la porte.



- ② Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



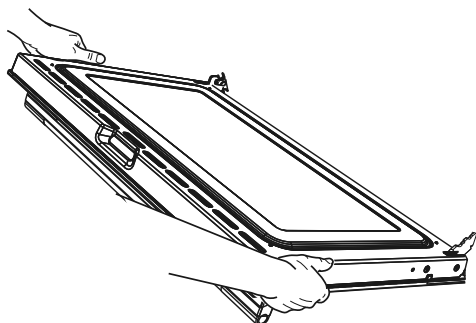
- ③ En maintenant solidement la porte des deux côtés, fermez-la environ à la moitié de sa course.



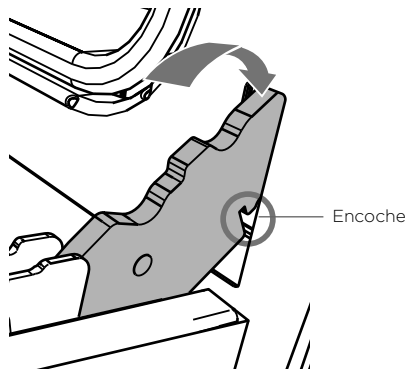
- ④ Désengagez les charnières et retirez la porte. Placez sur une surface protégée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

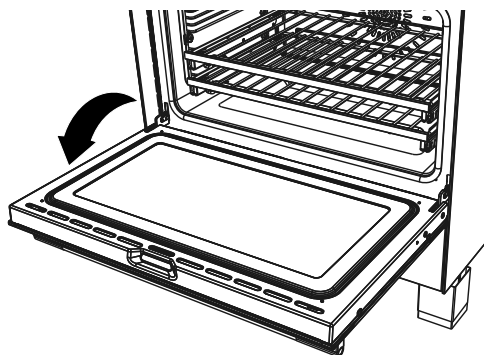
Pour réinstaller la porte du four



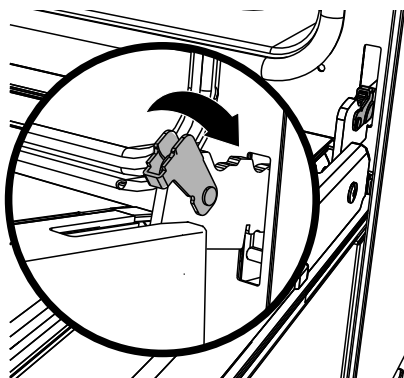
- ① Maintenez solidement la porte en position demi-ouverte.



- ② Insérez les langues de charnières dans les fentes, en vous assurant que les encoches des deux côtés tombent en place, comme illustré.



- ③ Ouvrez complètement la porte.



- ④ Fermez entièrement les leviers des charnières gauche et droite, comme illustré, puis fermez la porte.

Retrait et réinstallation des rayons latéraux du four

IMPORTANT!

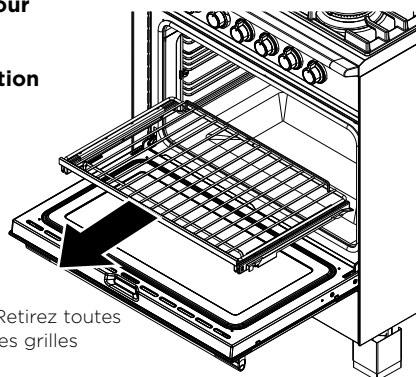
Commencez toujours par interrompre l'alimentation de la cuisinière à la prise murale.

Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.

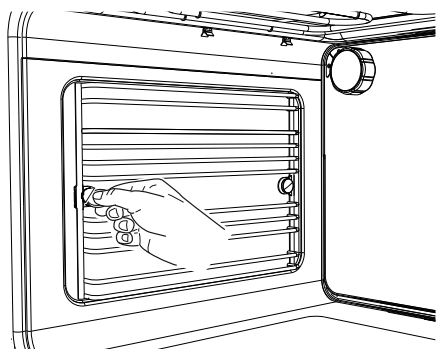
Retirez toutes les grilles

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

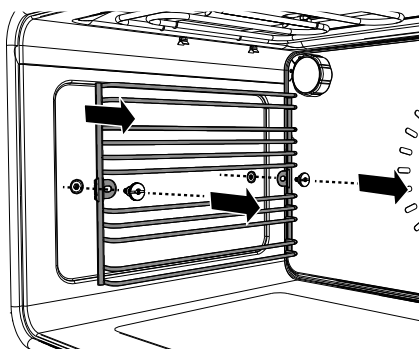
Pour faciliter l'accès, nous vous recommandons de retirer la porte du four. Consultez 'Retrait et réinstallation de la porte du four'.



Pour retirer les rayons latéraux

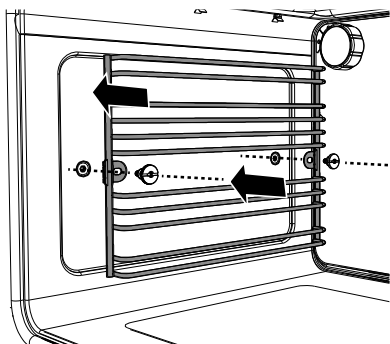


- 2 Utilisez une pièce de monnaie ou un tournevis à pointe plate pour desserrer et retirer les vis de fixation.

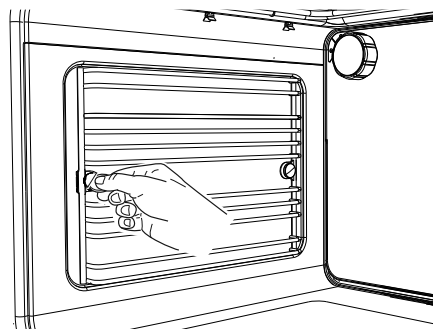


- 3 Retirez les rayons latéraux.

Pour réinstaller les rayons latéraux



- 1 Assurez-vous que les rayons latéraux sont dans le bon sens, comme illustré.



- 2 Réinstallez les vis de fixation et serrez.

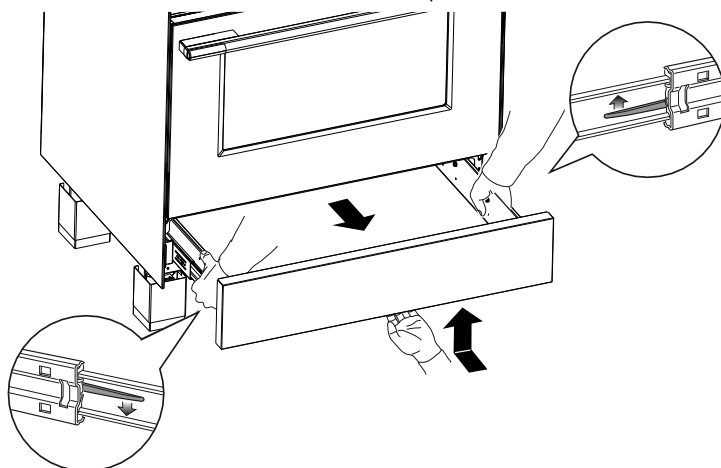
Retrait et réinstallation du tiroir chauffe-plat

IMPORTANT!

- Commencez toujours par interrompre l'alimentation de la cuisinière à la prise murale.
- Assurez-vous de laisser le four et le tiroir chauffe-plat refroidir complètement avant de commencer.
- Assurez-vous que le tiroir est complètement vide avant de le retirer.
- Positionnez toujours votre main au bas du tiroir pour l'ouvrir et le fermer.

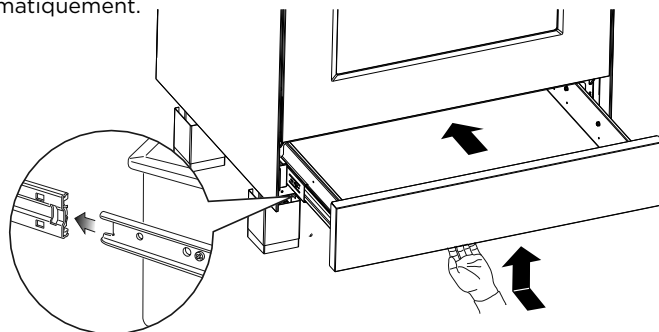
Pour retirer le tiroir chauffe-plat

- ① Ouvrez complètement le tiroir.
- ② Ouvrez complètement les leviers des deux côtés et maintenez en place :
 - Sur le côté gauche, poussez le levier vers le bas
 - Sur le côté droit, poussez le levier vers le haut
- ③ Retirez le tiroir tout en maintenant les leviers en position.



Installation du tiroir chauffe-plat

- ① Insérez les guides du tiroir sur les glissières coulissantes de chaque côté à l'intérieur de la cuisinière.
 - Assurez-vous de les aligner correctement sur les deux côtés du tiroir.
- ② Fermez délicatement et complètement le tiroir. Les loquets de sécurité se bloqueront automatiquement.



Remplacement d'une ampoule d'éclairage de four

IMPORTANT!

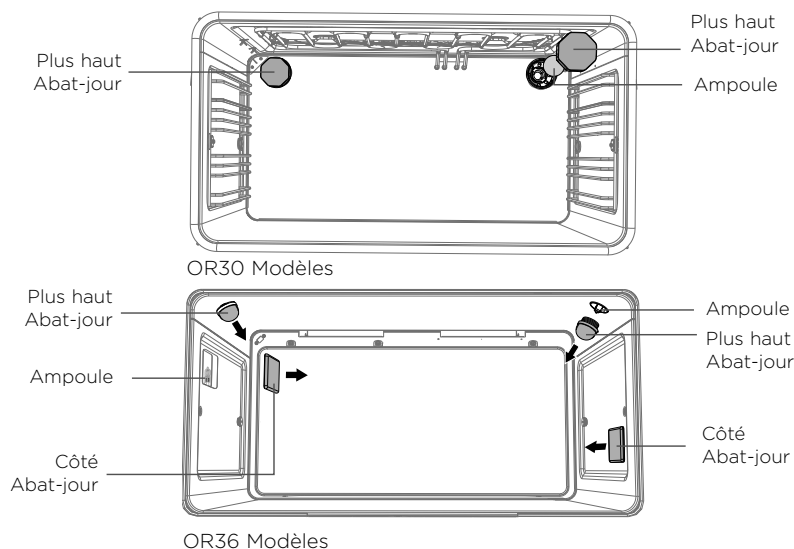
**Utilisez une ampoule halogène G9 de 25 W, 120 V 60 Hz pour le remplacement.
N'utilisez pas d'ampoule standard dans un four, la chaleur la cassera.**

- ① Laissez le four (y compris le couvercle de la lampe et l'ampoule) refroidir complètement.
- ② Enlevez les étagères qui pourraient gêner.
- ③ Retirez la porte si la lampe sera difficile à atteindre.
- ④ Mettez l'alimentation hors tension au niveau du fusible principal ou du panneau du disjoncteur. Si vous ne savez pas comment faire cela, contactez un électricien.

IMPORTANT!

Le fait de ne pas déconnecter la cuisinière de l'alimentation électrique peut entraîner la mort ou une électrocution.

- ⑤ Retirez le couvercle de la lampe.
 - Lumières supérieures: en portant un gant en caoutchouc pour améliorer l'adhérence, tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévisser.
 - Éclairage latéral: porter un gant en caoutchouc pour améliorer l'adhérence, tenir le couvercle et en retirer les ongles d'un autre côté. Si cela ne fonctionne pas, placez une fine spatule en plastique entre le couvercle et la paroi de la cavité et tournez doucement pour enlever le couvercle. Prenez soin de ne pas ébrécher les couvercles en verre ou d'endommager la finition de l'émail à l'intérieur du four.
- ⑥ Retirez l'ampoule défectueuse.
- ⑦ En tenant l'ampoule de rechange dans un tissu ou un tissu doux, insérez-la dans la douille. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts.
- ⑧ Remplacez le couvercle de la lampe.
 - Lumières supérieures: tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer, puis retournez d'un quart de tour.
- ⑨ Remettez l'alimentation à la portée du fusible principal ou du panneau du disjoncteur.



UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage

La fonction d'auto-nettoyage utilise des températures extrêmement élevées pour décomposer et brûler la graisse et les saletés. Elle ne laisse qu'une petite quantité de cendres que vous pouvez essuyer facilement.

Vous disposez de deux cycles d'auto-nettoyage :

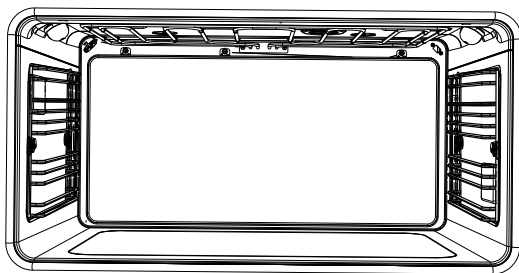
- **Nettoyage standard** 4 heures, pour des saletés normales ou importantes
- **Nettoyage léger** 3 heures, pour des saletés légères ou localisées

IMPORTANT!

- **Vous devez nettoyer le carreau de verre intérieur de la porte AVANT de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des taches ou marques permanentes sur le verre de la porte.**

Consultez 'Entretien et nettoyage' pour nos recommandations.

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



Avant de commencer

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

IMPORTANT!

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

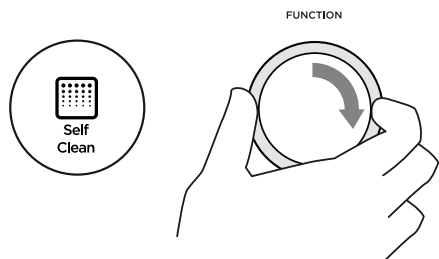
- ③ Inspectez le carreau de verre intérieur de la porte. S'il est sale (p. ex. : des taches graisseuses y apparaissent), vous devez le nettoyer manuellement avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Pour les instructions, consultez 'Entretien et nettoyage'.

IMPORTANT!

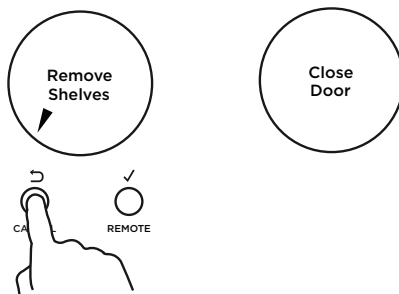
- **Si la saleté est laissée sur le verre, elle brûlera pendant le cycle d'auto-nettoyage et sera par la suite très difficile à éliminer.**
- ④ Fermez complètement la porte du four.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

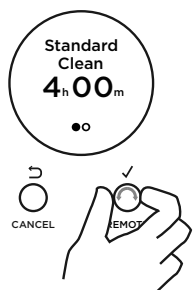
Pour régler la fonction d'auto-nettoyage



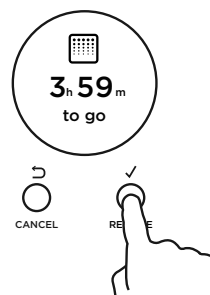
- ① Tournez le bouton de fonction à la position Self Clean (Auto-nettoyage).



- ② L'afficheur vous demandera de retirer les grilles du four.
- Retirez les grilles du four et tous les plats de cuisson ou accessoires présents dans le four.
 - Appuyez et maintenez sur **D** pour confirmer.
 - Si la porte du four n'est pas fermée correctement, l'écran vous invite également à fermer la porte.



- ③ Faites défiler pour choisir Standard Clean (Nettoyage standard) ou Light Clean (Nettoyage léger).



- ④ Appuyez sur **✓** pour confirmer.

La fonction d'auto-nettoyage est alors réglée.

- La porte se verrouillera automatiquement et demeurera verrouillée pendant le cycle.
- L'afficheur commencera le compte à rebours de la durée restante.

Une fois l'auto-nettoyage terminé

- Un signal sonore est émis.
- Self Clean Complete (Auto-nettoyage terminé) apparaît dans l'afficheur.
- L'afficheur clignote.
- La porte est déverrouillée.


- ① Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le clignotement de l'afficheur.
- ② Attendez que le four soit complètement refroidi.
- ③ Essuyez la cendre dans le four à l'aide d'une petite brosse ou d'un chiffon humide.
- ④ Séchez à l'aide d'un chiffon non pelucheux.
- ⑤ Réinstallez les grilles du four.

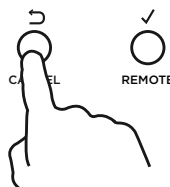


Pour annuler un cycle d'auto-nettoyage

IMPORTANT!

- **Vous pouvez annuler un cycle d'auto-nettoyage à tout moment.**
- **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.**

- ① Appuyez sur  pour annuler le cycle d'auto-nettoyage.
- Self Clean Cancelled (Auto-nettoyage annulé) apparaît dans l'afficheur.
 - La porte demeure verrouillée et l'afficheur demeure allumé jusqu'à ce que le four refroidisse à une température sécuritaire.



DÉPANNAGE

Tableau de dépannage

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

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

DÉPANNAGE

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





DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Fonction d'auto-nettoyage		
Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four produit plus de bruit qu'à l'habitude.	Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	
La porte du four n'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée, car le four est toujours trop chaud pour être utilisé.	Attendez que le cycle d'auto-nettoyage se termine. Si vous avez annulé un cycle d'auto-nettoyage qui était déjà en cours, le four doit refroidir avant qu'il soit possible de l'utiliser. La porte du four se déverrouillera automatiquement.
J'ai annulé un cycle d'auto-nettoyage, mais je n'arrive pas à utiliser le four : <ul style="list-style-type: none">la porte du four n'ouvre pasl'afficheur indique le nombre de minutes restantes ou Self Clean Canceled (Auto-nettoyage annulé)les commandes et les boutons sont inopérants.	Cela est normal. Si le halo du bouton de fonction est éteint, vous avez annulé correctement le cycle d'auto-nettoyage. Toutefois, le four est toujours trop chaud pour la cuisson et doit refroidir.	Attendez que la phase de refroidissement se termine. Un long signal sonore est émis et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation. Remarque : selon le moment où le cycle d'auto-nettoyage est annulé, la phase de refroidissement pourrait prendre jusqu'à 45 minutes.
Le four émet des bips et l'afficheur indique $\overline{R2}$ ou $\overline{R3}$.	Consultez la section 'Codes d'erreur' pour les instructions.	
Il y a une panne de courant pendant un cycle d'auto-nettoyage.	Panne de courant.	La porte demeurera verrouillée. Une fois le courant rétabli, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température sécuritaire.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Four		
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 (température, humidité) contribue à la formation de condensation.	La condensation est normale. Vous pouvez essuyer les gouttes du panneau de commande. Si la condensation est fréquente ou excessive, veillez à ce que les armoires qui entourent la cuisinière soient protégées contre l'humidité.
La condensation s'accumule dans le four pendant la cuisson sur Maxi Broil.	La nourriture dans votre four libère de l'humidité pendant la cuisson.	Laissez l'élément du gril préchauffer pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four ou essayez plutôt de cuisiner sur Aero Broil.
De la vapeur s'échappe des événements d'aération du four 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 la fonction Aero Bake (Cuire Conv).
De la condensation se forme dans le four pendant la cuisson avec la fonction Maxi Broil (Griller).	Des aliments dégagent de l'humidité dans le four pendant la cuisson.	Laissez préchauffer l'élément de grillage pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four ou essayez plutôt la cuisson avec la fonction Aero Broil (Gril Conv).
Cuisson inégale.	Le four n'était pas correctement préchauffé.	Attendez que le halo autour du bouton de température passe de rouge à blanc avant de mettre les aliments au four.
	Les plats de cuisson sont inadéquats ou positionnés incorrectement.	Consultez la section 'Recommandations pour la cuisson' pour de plus amples détails.
SURFACE DE CUISSON		
La surface de cuisson ne s'allume pas.	Absence d'alimentation.	Assurez-vous que la surface de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle a été mise en marche au niveau de la prise murale. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou quartier. Si le problème persiste après toutes les vérifications, appelez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou l'assistance à la clientèle.
Les boutons de commande sont inopérants.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez la section 'Verrouillage des commandes de la table de cuisson' pour les instructions.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>Le verre est égratigné.</p>	<p>Les bords de l'ustensile de cuisson sont irréguliers.</p> <hr/> <p>Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.</p>	<p>Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Voir 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.</p> <hr/> <p>Voir 'Entretien et nettoyage'.</p>
<p>Certains ou tous les afficheurs clignotent en indiquant  ou l'appareil émet un bip continu.</p>	<p>Les boutons de commande ont été maintenus enfoncés trop longtemps à la position A ou .</p>	<p>Ramenez le bouton de commande à OFF (ARRÊT) et attendez que le code d'erreur clignotant disparaisse avant d'essayer d'utiliser à nouveau la surface de cuisson.</p>
<p>Les casseroles ne deviennent pas chaudes. L'afficheur de réglage de chaleur s'active, mais  ne clignote pas lorsque je retire une casserole.  apparaît dans l'afficheur de minuterie lorsque j'allume la surface de cuisson.</p>	<p>La surface de cuisson est en mode 'Démonstration'.</p>	<p>Communiquez avec l'assistance à la clientèle ou un centre de service autorisé.</p>
<p>De la condensation se forme sur les murs adjacents, les armoires ou votre hotte suspendue.</p>	<p>Cela est normal lors de la cuisson par induction. La technologie économe en énergie signifie qu'il n'y a aucune perte de chaleur sur les surfaces adjacentes. Il en résulte une formation de condensation sur les surfaces plus froides lorsque la vapeur est produite par la cuisson.</p>	<p>Cela est normal lors de la cuisson par induction; il ne s'agit pas d'une défaillance. Pour minimiser la condensation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurez une ventilation adéquate pendant la cuisson. • Activez votre hotte 5 minutes avant la cuisson et laissez-la fonctionner au moins 5 minutes après la cuisson. • Utilisez votre hotte à un réglage de vitesse inférieur lors de l'ébullition. • Utilisez la surface de cuisson à un réglage de chaleur inférieur lors de l'ébullition. • Utilisez des couvercles de casserole pour empêcher l'humidité de s'échapper. • Si de la condensation se forme, essuyez les armoires et murs adjacents, au besoin.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Certaines casseroles peuvent produire des bruits de crépitement ou cliquetis.	Ces bruits peuvent être causés par la structure de votre ustensile de cuisson (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Il est normal que les ustensiles de cuisson produisent ces bruits. Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.
La surface de cuisson produit un léger bourdonnement lorsque vous l'utilisez avec un réglage de chaleur élevé (plus particulièrement en mode Puissance Optimale).	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit être atténué ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de chaleur.
La surface de cuisson produit un bruit de ventilateur. Le ventilateur du four s'allume lorsque vous utilisez la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement intégré de votre surface de cuisson a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la surface de cuisson.	Ceci est normal et aucune action n'est requise. N'interrompez pas l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et  apparaît dans l'afficheur.	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole, car elle n'est pas conçue pour la cuisson par induction. La surface de cuisson ne détecte pas la casserole, car elle est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.	Utilisez une casserole conçue pour la cuisson par induction. Consultez la section 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'. Centrez la casserole et veillez à ce que la taille du fond corresponde à celle de la zone de cuisson.
P clignote dans l'afficheur lorsque vous tentez d'activer la fonction Puissance Optimale.	La fonction Puissance Optimale est temporairement indisponible, car la surface de cuisson doit se protéger de la surchauffe.	Laissez la surface de cuisson refroidir.
La surface de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière imprévue, une tonalité est audible et un code d'erreur s'affiche (normalement E ou Er en alternance avec un ou deux chiffres dans les afficheurs de zone de cuisson).	Défaillance technique.	Veillez noter les lettres et numéros de l'erreur, interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale, puis communiquez avec un centre de service autorisé ou l'assistance à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

En cas de problème avec le four, la cuisinière :

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

IMPORTANT!

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

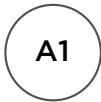
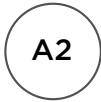


Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche

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

OU

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

CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
 A1	Le four a surchauffé.	<ol style="list-style-type: none">① Laissez refroidir le four.② Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'erreur disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four de nouveau.
 A2	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas se verrouiller après le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.	<ol style="list-style-type: none">① Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.② Attendez environ 10 secondes. Cela permettra au verrou de la porte de retourner à sa position initiale.③ Réglez l'horloge. Consultez 'Le réglage de l'horloge' pour les instructions.④ Réessayez de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, en vous assurant de fermer la porte correctement. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage'.
 A3	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas être déverrouillée après un cycle d'auto-nettoyage.	<ol style="list-style-type: none">① Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.② Essayez de toucher à la porte du four pour aider à désengager le verrou de la porte.③ Si cette solution ne fonctionne pas et que le code d'erreur réapparaît, appelez un réparateur autorisé ou l'assistance à la clientèle.
 F2 F + numéro	Défaillance technique.	<ol style="list-style-type: none">① Notez le code d'erreur.② Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.③ Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.④ Appelez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou l'assistance à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

GARANTIE ET SERVICE

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

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

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

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service autorisé 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 2021. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide 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.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.