

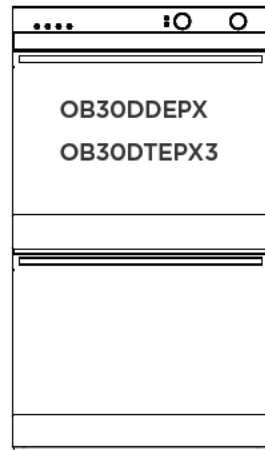
FOUR AEROTECH™

CA

Gardez ce document à portée de main pour pouvoir le consulter au besoin.

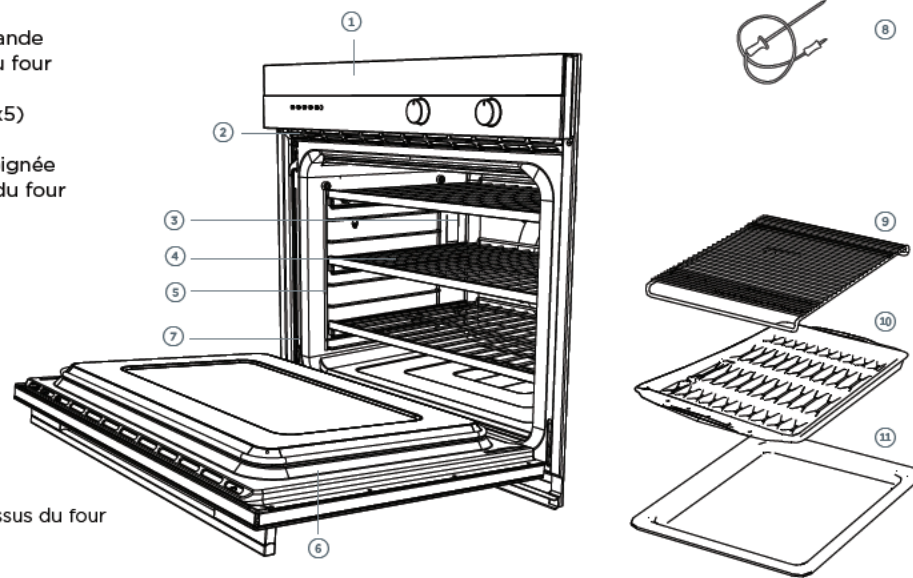
- Pour des informations détaillées sur les fonctionnalités de votre four, consultez le 'Guide de l'utilisateur'.
- Avant d'utiliser votre four, assurez-vous de lire la totalité du 'Guide de l'utilisateur', en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Pour obtenir les coordonnées ou les informations relatives au service, à l'assistance ou aux pièces de remplacement, consultez la dernière section de ce document ou le manuel d'entretien et de garantie.

VOTRE MODÈLE



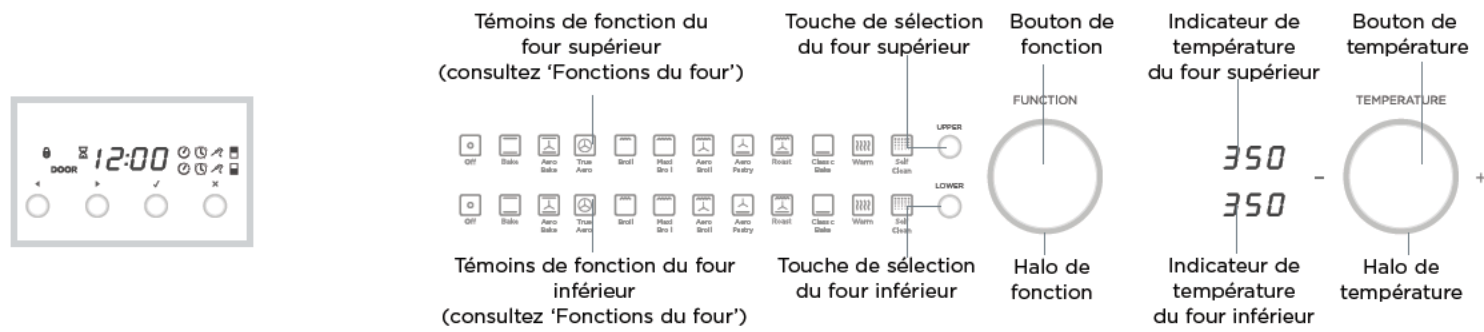
- 1 Panneau de commande
- 2 Volets de l'évent du four
- 3 Lampe du four
- 4 Grille coulissante (x5)
- 5 Rayon latéral
- 6 Porte de four et poignée
- 7 Joint d'étanchéité du four

- Accessoires :
- 8 Sonde thermique
 - 9 Grille
 - 10 Grillage
 - 11 Lèche-frite



OB30DDEPX3 dessus du four illustré

LE PANNEAU DE COMMANDE



Témoin de verrouillage des commandes (consultez 'Verrouillage du panneau de commande')

s'il est allumé : Le panneau de commande est verrouillé

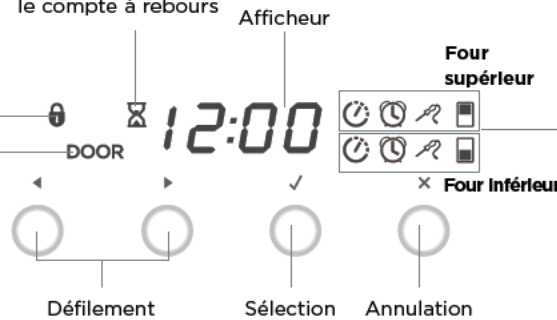
- Pour verrouiller le panneau, maintenez la touche de sélection ✓ enfoncée jusqu'à ce que le témoin de verrouillage des commandes s'allume.
- Pour le déverrouiller, maintenez la touche d'annulation X enfoncée jusqu'à ce que le témoin clignote et s'éteigne.

Témoin de fermeture de porte

s'il est allumé : La porte est ouverte pendant que le four est allumé (certaines fonctions uniquement). Consultez 'Dépannage' dans le Guide de l'utilisateur.

Témoin de minuterie (consultez 'Utilisation de la minuterie')

s'il est allumé : La minuterie effectuée le compte à rebours



Témoin de temps de cuisson (consultez 'Cuisson automatique' dans le Guide de l'utilisateur)
s'il est allumé : La durée de cuisson automatique est réglée

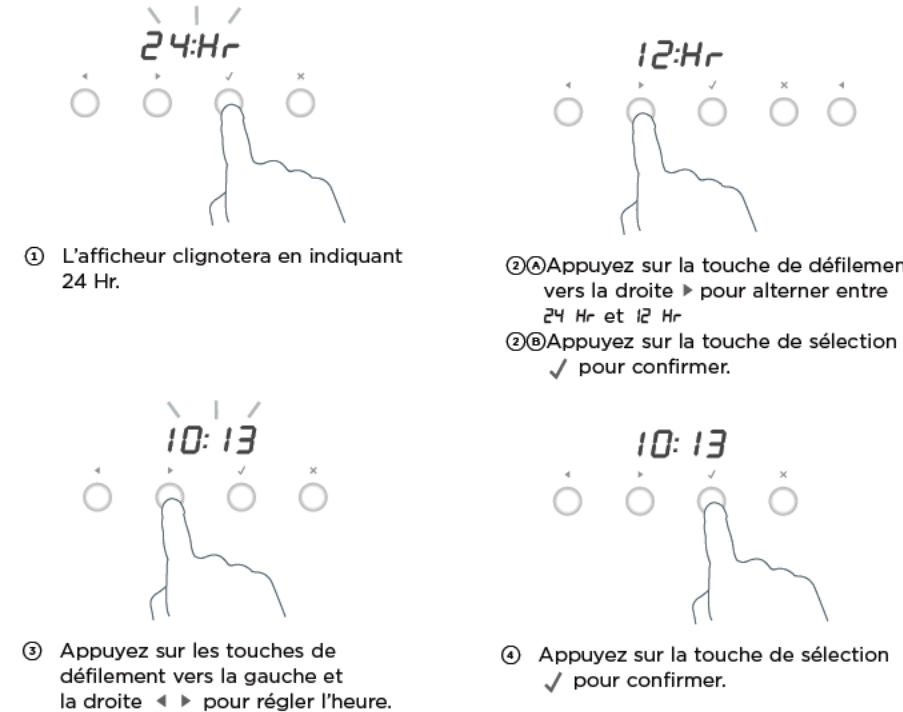
Témoin de temps d'arrêt (consultez 'Cuisson automatique' dans le Guide de l'utilisateur)
s'il est allumé : Le temps d'arrêt automatique est réglé

Témoin de sonde thermique (consultez 'Utilisation de la sonde thermique' dans le Guide de l'utilisateur)
s'il est allumé : La sonde thermique est en cours d'utilisation (l'afficheur alterne entre la température réglée de la sonde et la température interne de la viande)

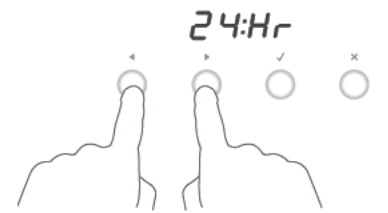
Témoin du four supérieur s'il est allumé : Le four est allumé
Témoin du four inférieur s'il est allumé : Le four est allumé

Vous pouvez régler l'horloge dans le menu de préférences de l'utilisateur. Pour plus de renseignements sur le menu de préférences de l'utilisateur, reportez-vous au Guide de l'utilisateur.
Remarque : Si vous ne souhaitez pas régler l'heure initialement lorsque vous activez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, appuyez sur la touche d'annulation X pour quitter le réglage de l'horloge. Si vous souhaitez régler l'horloge ultérieurement, suivez les étapes sous 'Pour changer l'heure'.

Lorsque vous activez l'alimentation du four pour la première fois au niveau de la prise murale



Pour changer l'heure (dans le menu de préférences de l'utilisateur)

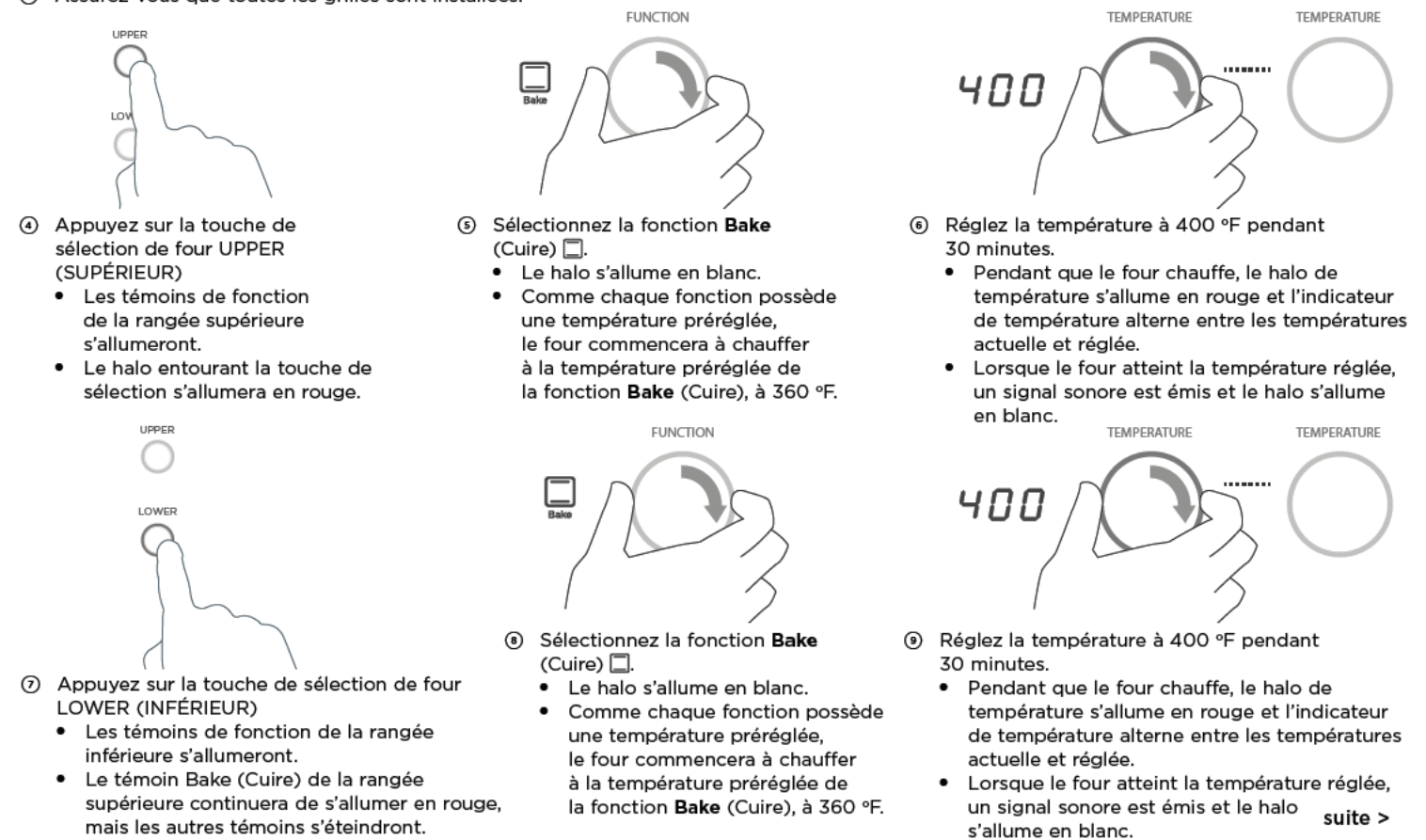


- 1 Maintenez les touches de défilement vers la gauche et la droite ◀ ▶ enfoncées simultanément pendant 3 secondes pour accéder au menu de préférences de l'utilisateur.
 - L'afficheur indiquera 12 Hr ou 24 Hr
- 2 Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur clignotera.
- 3 Suivez les étapes 2 à 5 pour régler l'heure.
 - À l'étape 2a, vous avez maintenant la possibilité d'alterner entre 24 Hr, 12 Hr et OFF (désactivation de l'afficheur).
 - Reportez-vous au Guide de l'utilisateur pour obtenir plus de renseignements sur cette fonction.

CONDITIONNEMENT DES DEUX FOURS

Il est important de conditionner le 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. Vous pouvez conditionner les deux fours en même temps. Suivez les étapes ci-dessous. Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée.

- 1 Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage et colliers de serrage utilisés pour maintenir les grilles en place pendant le transport.
- 2 Assurez-vous d'avoir réglé l'horloge.
- 3 Assurez-vous que toutes les grilles sont installées.



- 4 Appuyez sur la touche de sélection de four UPPER (SUPÉRIEUR)
 - Les témoins de fonction de la rangée supérieure s'allumeront.
 - Le halo entourant la touche de sélection s'allumera en rouge.

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

- 6 Réglez la température à 400 °F pendant 30 minutes.
 - Pendant que le four chauffe, le halo de température s'allume en rouge et l'indicateur de température alterne entre les températures actuelle et réglée.
 - Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore est émis et le halo s'allume en blanc.

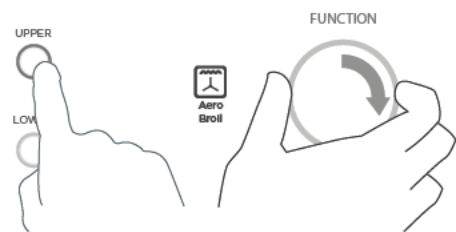
- 7 Appuyez sur la touche de sélection de four LOWER (INFÉRIEUR)
 - Les témoins de fonction de la rangée inférieure s'allumeront.
 - Le témoin Bake (Cuire) de la rangée supérieure continuera de s'allumer en rouge, mais les autres témoins s'éteindront.

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

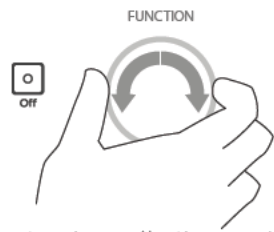
- 9 Réglez la température à 400 °F pendant 30 minutes.
 - Pendant que le four chauffe, le halo de température s'allume en rouge et l'indicateur de température alterne entre les températures actuelle et réglée.
 - Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore est émis et le halo s'allume en blanc.

suite >

CONDITIONNEMENT DES DEUX FOURS



- ⑩ Lorsque les 30 minutes sont écoulées, appuyez sur la touche de sélection de four UPPER (SUPÉRIEUR).
- Les témoins inférieurs s'éteindront tous, à l'exception de la fonction Bake (Cuire).
 - Le témoin supérieur s'allumera.
- ⑪ Sélectionnez **Aero Broil** (Griller Aero). Réglez la température à 400 °F pendant 5 minutes.



- ⑫ Lorsque vous terminez, sélectionnez chaque four à tour de rôle à l'aide des touches de sélection de four UPPER (SUPÉRIEUR) et LOWER (INFÉRIEUR), puis tournez le bouton de fonction à Off (Arrêt). Les deux halos s'éteindront.



- ⑬ Appuyez sur la touche de sélection de four LOWER (INFÉRIEUR). Sélectionnez **Aero Broil** (Griller Aero). Réglez la température à 400 °F pendant 5 minutes.

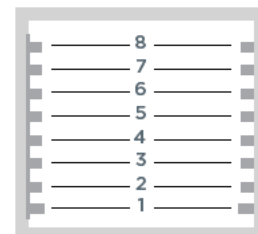
- ⑭ Essayez les fours avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-les soigneusement.

REPOSITIONNEMENT DES GRILLES

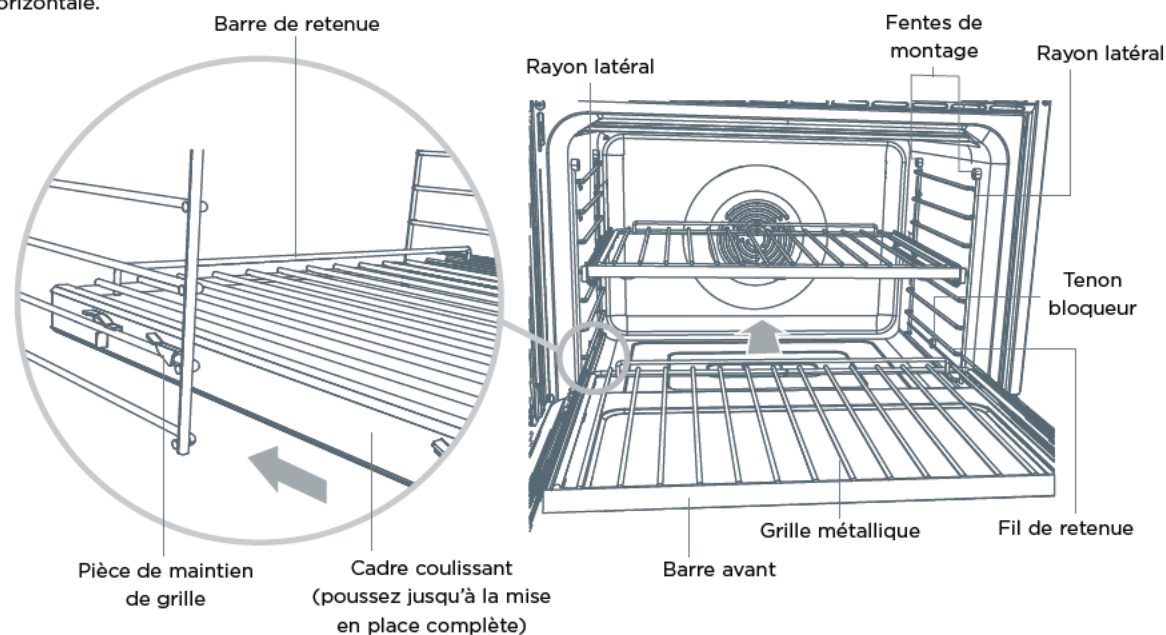
Le fait de placer les grilles coulissantes sur les rayons latéraux vous permet de choisir HUIT positions de cuisson. Reportez-vous au Guide de l'utilisateur pour connaître les positions de grille recommandées.

Remarque : en règle générale, les positions de grille dans le haut du four conviennent au grillage. Les positions au centre ou dans le bas du four conviennent à la cuisson, au rôtissage et aux casseroles.

- Positionnez toujours les grilles de four AVANT de faire chauffer le four.
- Pour retirer une grille coulissante, saisissez-la par ses deux coins avant (en veillant à saisir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut, puis sortez-la du four.
- Pour placer une grille coulissante correctement dans le four, positionnez-la de manière à ce que la barre avant soit orientée vers vous, tel qu'illustré.
- Vérifiez que le cadre coulissant n'est pas allongé.
- Vérifiez la barre de retenue pour vous assurer que la grille est insérée dans le bon sens (tel qu'illustré).
- Positionnez la grille de manière à ce qu'elle soit de niveau et que les pièces de maintien arrière de la grille, situées sur les deux côtés du cadre coulissant, reposent sur les rayons latéraux (tel qu'illustré).
- Ensuite, poussez la grille coulissante complètement vers l'arrière du four, jusqu'à ce que les pièces de maintien avant de la grille soient mises en place.
- Pour votre sécurité, les grilles métalliques et les cadres coulissants forment une seule pièce qu'il n'est pas possible de séparer. Ceci signifie qu'une fois les glissières installées correctement sur les rayons latéraux, elles empêchent l'inclinaison des grilles métalliques lorsque vous les tirez vers vous.
- Pour éviter que les pièces de maintien ne se soulèvent des rayons latéraux, veillez à glisser les grilles vers l'avant, à l'horizontale.



Positions de grille

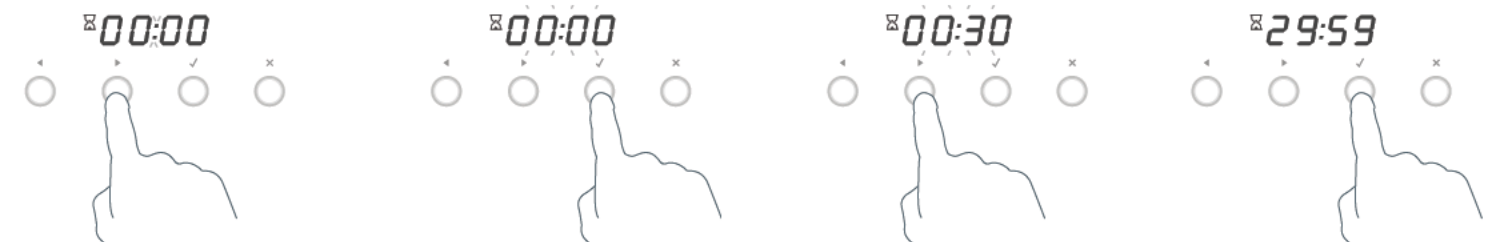


UTILISATION DE LA MINUTERIE

- 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.



- ① Sélectionnez la minuterie ⏰ en appuyant une fois sur la touche de défilement vers la droite ▶.
- Le témoin de minuterie ⏰ apparaîtra et le symbole deux-points clignotera.
- ② Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer.
- L'afficheur clignotera pour indiquer que la minuterie est prête à être réglée.
- ③ Réglez la durée en appuyant sur les touches de défilement ◀ ▶.
- Le fait de maintenir les touches enfoncées accélère le défilement.
- ④ Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer.
- La minuterie commence alors le compte à rebours.
 - Si vous souhaitez vérifier l'heure, appuyez une fois sur la touche d'annulation ✕.
 - Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ▶ pour revenir à la minuterie.

Pour modifier le réglage de la minuterie

- ① Assurez-vous que l'afficheur indique le compte à rebours de durée restante.
- ② Appuyez sur la touche de sélection ✓.
- ③ Appuyez sur les touches de défilement ◀ ▶ pour régler une nouvelle durée.
- ④ Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer.

Pour annuler le réglage de la minuterie

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

Lorsque la durée réglée est écoulée

- L'afficheur indiquera 0:00 et un signal sonore sera émis toutes les 15 secondes.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. L'afficheur retournera à l'heure.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Pour des informations détaillées sur les fonctionnalités de votre four,



consultez votre 'Guide de l'utilisateur'

Pour les informations de la garantie,



consultez le manuel d'entretien et de garantie

Si vous...

- avez des questions ou commentaires
- avez besoin qu'un technicien autorisé par Fisher & Paykel répare votre produit
- avez besoin de pièces de remplacement ou d'accessoires
- souhaitez enregistrer votre produit



consultez le manuel d'entretien et de garantie ou contactez-nous

USA sans frais, 24/7 1 888 936 7872
CA sans frais, 24/7 1 888 936 7872

www.fisherpaykel.com