

FISHER & PAYKEL

FOUR ENCASTRÉ

Modèles avec écran tactile

OB30S et OB30D

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| Introduction | 3 |
| Consignes de sécurité et mises en garde | 4 |
| Avant de commencer | 9 |
| Première utilisation | 10 |
| Utilisation de la lampe du four | 18 |
| Utilisation de la minuterie de cuisine | 19 |
| Pour changer l'heure | 21 |
| Verrouillage du panneau de commande | 22 |
| Déverrouillage du panneau de commande | 23 |
| Options de cuisson | 24 |
| Cuisson différée | 25 |
| Arrêt automatique | 26 |
| Sonde pour aliment | 27 |
| Cuisson guidée | 30 |
| Guide de cuisson | 32 |
| Tableaux de cuisson | 38 |
| Réglages de préférence de l'utilisateur | 44 |
| Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance | 46 |
| Mode Sabbat | 48 |
| Entretien et nettoyage | 50 |
| Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage | 58 |
| Dépannage | 61 |
| Codes d'erreur | 64 |
| Garantie et service | 65 |

INTRODUCTION

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

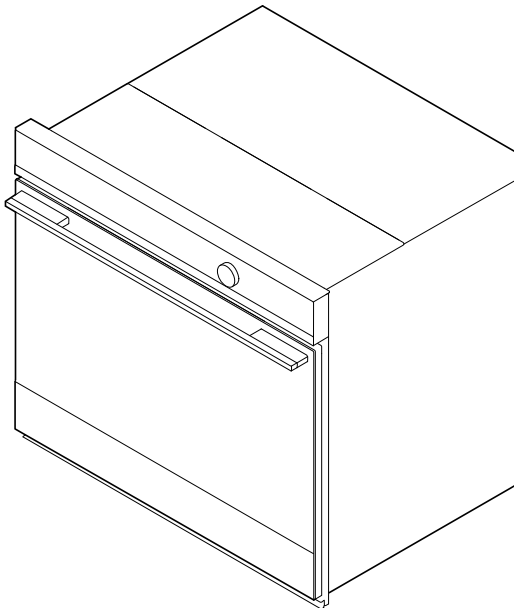
CUISINEZ EN TOUTE CONFIANCE Grâce à son écran tactile à haute résolution, ce four vous offre une expérience de cuisson guidée intuitive - allant des conseils pour la cuisson manuelle aux recettes présélectionnées permettant une utilisation entièrement automatisée - afin de procurer des résultats optimaux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

CONCEPTION ADAPTÉE Conçu pour s'adapter parfaitement à votre cuisine, ce four encastré permet une installation au même niveau que les armoires, en minimisant les espaces visibles et assurant une apparence esthétique cohérente et soignée.

RÉSULTATS PARFAITS Nos technologies de cuisson novatrices sont conçues pour offrir des résultats de la meilleure qualité. ActiveVent assure des niveaux d'humidité optimaux, tandis qu'AeroTech permet à la chaleur de circuler uniformément pour garantir une température constante.

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

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



⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

- Suivez attentivement les instructions de démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de matériaux combustibles (par exemple : bois, tissu, plastique) dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de papier d'aluminium, de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole du four pendant la cuisson, car cela endommagerait l'émail de façon irréversible. Le fait de recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait causer un incendie.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Des personnes pourraient être brûlées ou blessées et un incendie pourrait se déclarer.
- Ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention : certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

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

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures. Par exemple, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Utilisez des protections lors de la manipulation de surfaces brûlantes telles que les grilles de four ou les plats.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.

Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.

Entretien

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

Risque d'incendie

- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Éteignez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.

Salubrité alimentaire

- Laissez les aliments dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

Utilisation générale

- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient vouloir au-dessus du four. Les enfants risqueraient de se brûler ou se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- N'obstruez jamais les événements du four.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec un élément chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- Ne changez ou modifiez d'aucune façon le dispositif de communication sans fil. Les changements ou les modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent entraîner l'annulation de votre droit d'utiliser cet équipement.
- Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- ① L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
 - ② L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations FCC. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
 - ① L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
 - ② l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
 - Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'évent dans le haut du four à la suite du fonctionnement du système de refroidissement du four.
 - Positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.
 - Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions du fabricant des plats.

Nettoyage

- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité du four.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four.

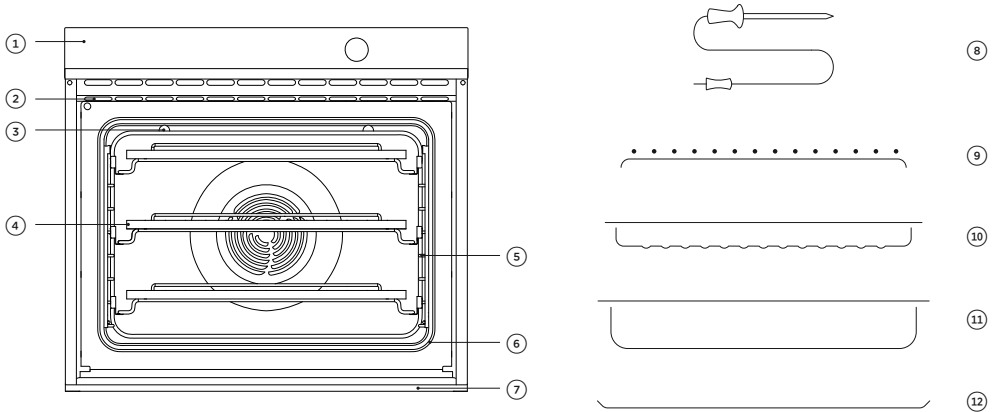
CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Auto-nettoyage

- Les déversements doivent être nettoyés avant le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, retirez les grilles du four, les rayons latéraux et tous les autres plats/ustensiles de cuisson, puis essuyez les déversements d'aliments ou dépôts de graisse importants.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, assurez-vous de sortir de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors 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.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les matériaux d'emballage internes et externes afin de les mettre au rebut de manière responsable. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Réinstallez les grilles à votre position souhaitée dans le four.
- Conditionnez le four en suivant les instructions sous 'Première utilisation'.



Fonctions du four et accessoires

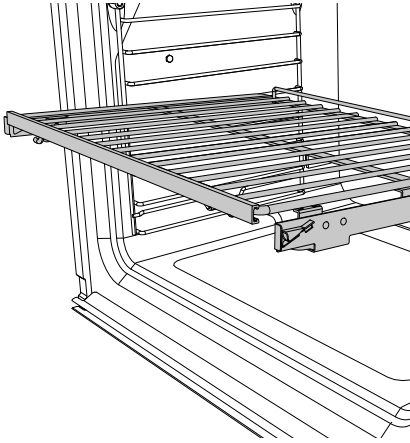
- | | |
|--|---------------------------|
| ① Panneau de commande | ⑦ Canal d'égouttement |
| ② Volets de l'évent du four | ⑧ Sonde pour aliment |
| ③ Emplacement de la lampe de four | ⑨ Support de grillage |
| ④ Grille coulissante à extension complète* | ⑩ Grillage |
| ⑤ Rayon latéral | ⑪ Lèchefrite |
| ⑥ Joint d'étanchéité du four | ⑫ Plateau de cuisson plat |

*Modèles simples : x3; Modèles doubles : x5

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

Grilles du four

Votre four est livré avec les grilles positionnées et fixées à l'intérieur. Les étapes suivantes vous indiquent comment les retirer et les repositionner à votre position préférée.



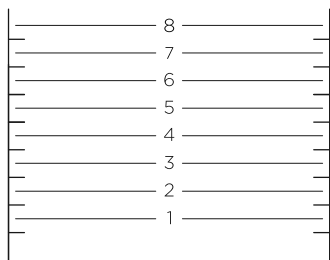
Retirez les grilles du four

- ① Retirez tous les colliers de serrage et matériaux d'emballage utilisés pour maintenir les grilles en place.
- ② Retirez toutes les grilles et tous les accessoires, en portant une attention particulière aux grilles coulissantes.
- ③ Pour retirer une grille coulissante, saisissez-la par le devant (en veillant à saisir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut, puis sortez-la du four.

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

PREMIÈRE UTILISATION

Réinstallez les grilles à vos positions préférées

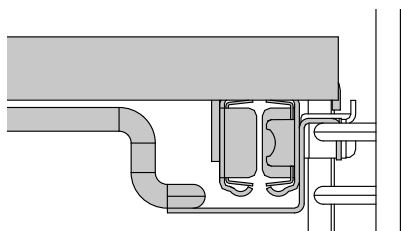
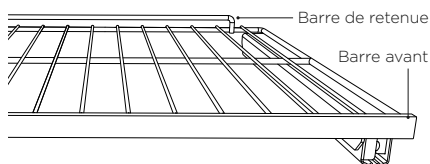


Positions de grille

Nous vous recommandons de placer les grilles coulissantes aux positions 3 et 6 pour la cuisson de tous les jours.

Pour réinstaller les grilles

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

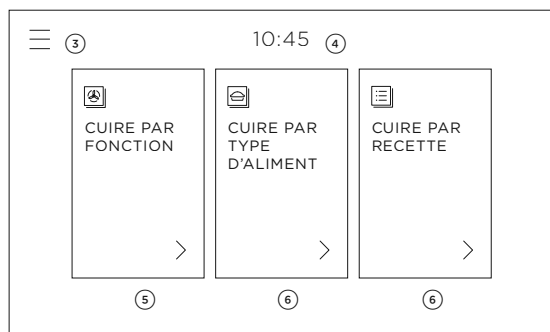
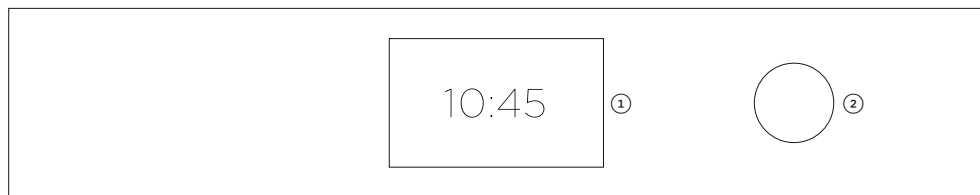


Assurez-vous que les grilles soient positionnées sur les montants de rayon latéral, plutôt qu'entre ceux-ci.

Lorsqu'il y a des aliments dans le four, veillez à glisser les grilles à l'horizontale lors de leur extension. Cela permet d'éviter que les pièces de maintien se soulèvent des rayons latéraux et que la grille bascule.

PREMIÈRE UTILISATION

Panneau de commande



Fonctions du panneau de commande

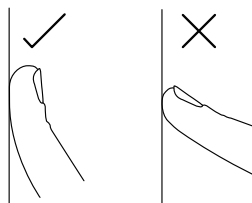
- ① Écran tactile
- ② Bouton de commande*
- ③ Menu
- ④ Horloge
- ⑤ Fonctions du four
- ⑥ Fonctionnalités de cuisson guidée

Écran tactile

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

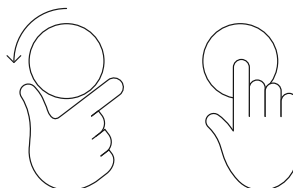
Utilisation des commandes tactiles

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



Bouton de commande*

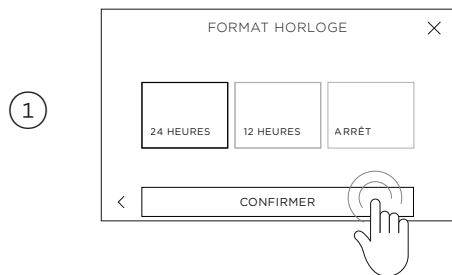
- Tournez le bouton de commande pour faire défiler les options de menu et régler les minuteries.
- Appuyez sur le bouton pour sélectionner une option ou maintenez-le enfoncé pour revenir en arrière.



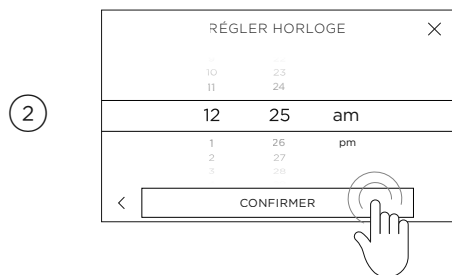
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge

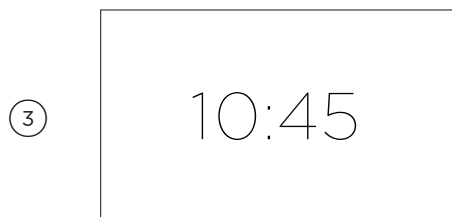
Vous devez régler l'heure sur votre four lors de la mise en marche initiale ou après une panne de courant.



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



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



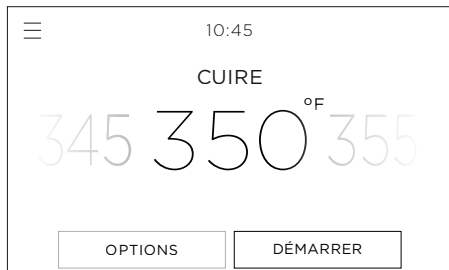
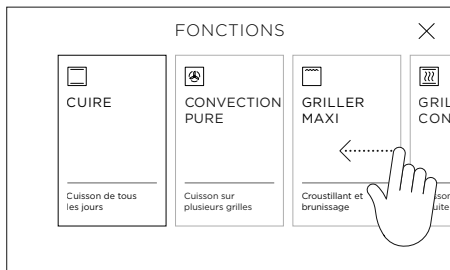
L'heure est alors réglée et indiquée à l'écran.

PREMIÈRE UTILISATION

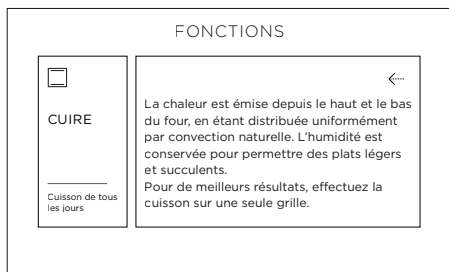
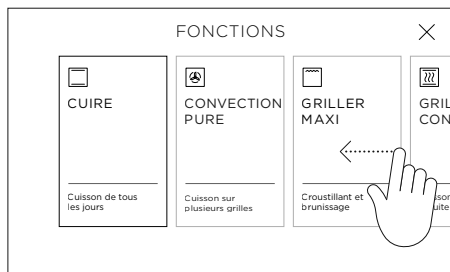
Disposition du menu de fonction

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

Sélectionner une fonction

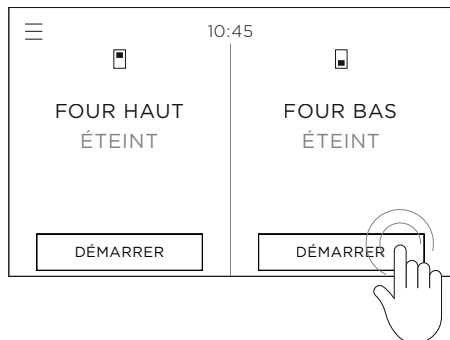


Afficher la description



Modèles doubles

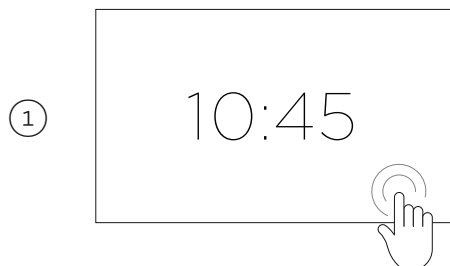
Avant de sélectionner une fonction, choisissez le four souhaité pour effectuer la cuisson.



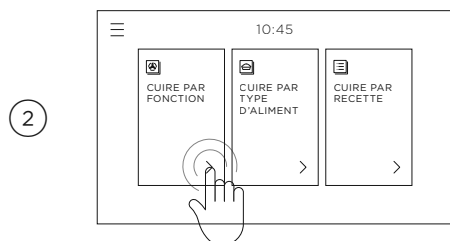
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage d'une fonction et de la température

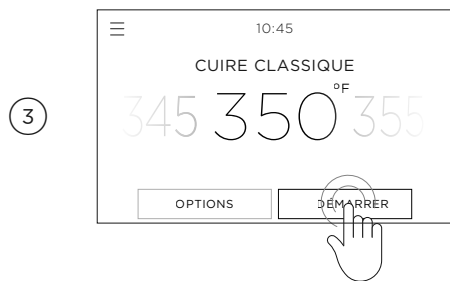
Pour plus d'informations sur les fonctions, touchez la description sous chaque nom de fonction ou consultez la section 'Guide de cuisson' de ce manuel.



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



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



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

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



Lorsque le four atteint la température réglée, une tonalité est émise, la barre disparaît et le bouton* s'allume en blanc.

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

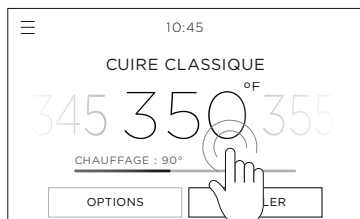
*certains modèles uniquement

PREMIÈRE UTILISATION

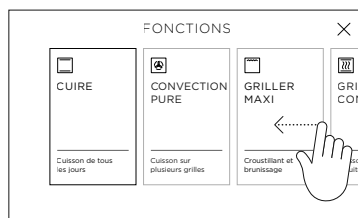
Modification ou annulation de la cuisson

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

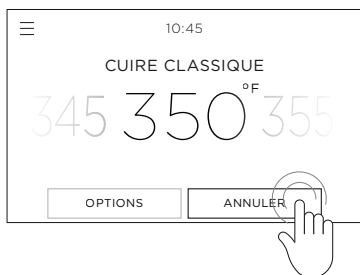
Changement de température



Changement de fonction



Mise en arrêt du four



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

Étape de préchauffage rapide

Pour certaines fonctions de cuisson, le four active une étape initiale de préchauffage rapide. Pendant cette étape, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage s'activent pour chauffer rapidement le four à la température réglée. Selon la fonction de cuisson sélectionnée, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage sont désactivés lorsque le four atteint la température réglée.

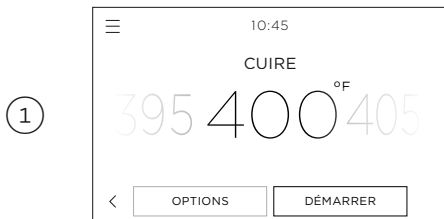
PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

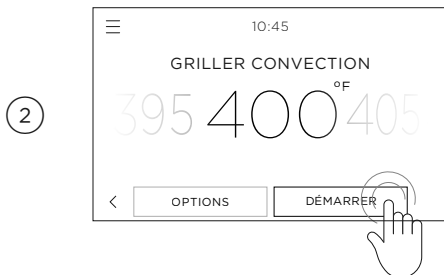
Il est important de conditionner votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Ce conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Le conditionnement prend environ 1 heure.

Avant de commencer :

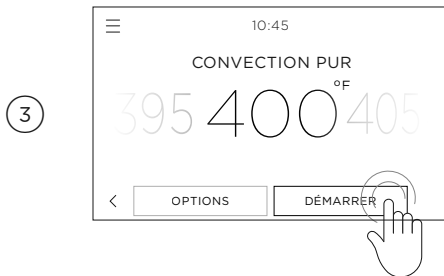
Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage et colliers de serrage utilisés pour maintenir les grilles en place pendant le transport. Assurez-vous que toutes les grilles sont installées dans le four. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.



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



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



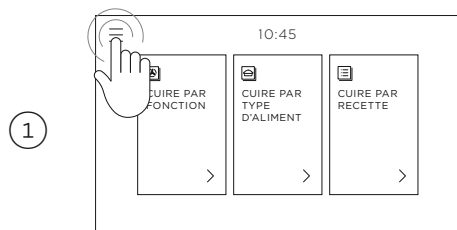
Après 5 minutes, changez la fonction à **AERO PURE** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous terminez, éteignez le four.

Après le conditionnement :

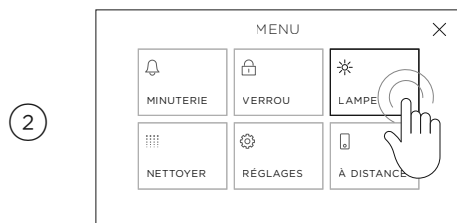
Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement, alors que les résidus de fabrication seront brûlés. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux,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

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

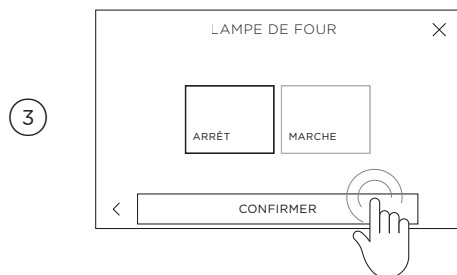
Allumer ou éteindre la lampe du four



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



Sélectionnez **LAMPE**.

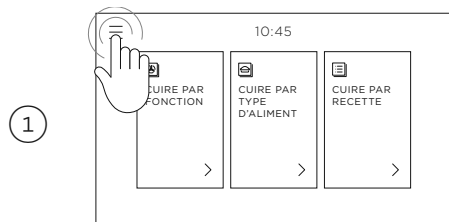


Sélectionnez **MARCHÉ** ou **ARRÊT**, selon le besoin, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

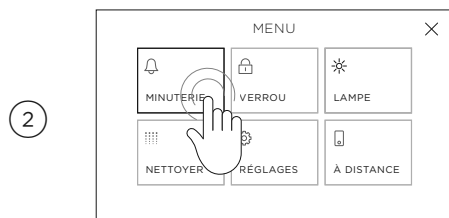
UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

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

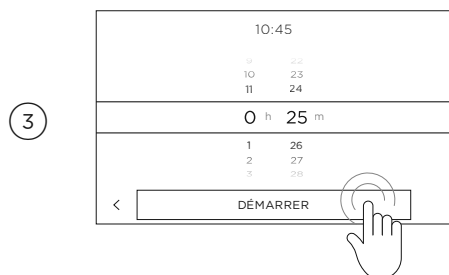
Réglage de la minuterie



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

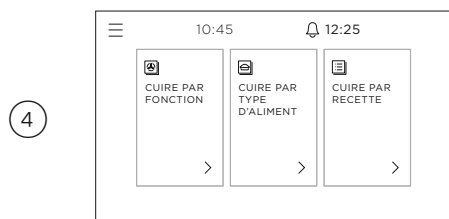


Sélectionnez **MINUTERIE**.



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

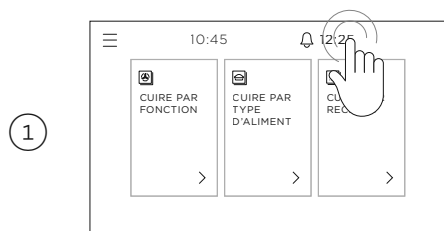
Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes.



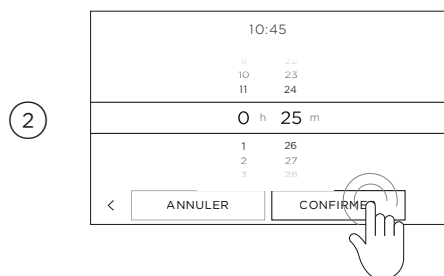
Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

Modification ou annulation de la minuterie



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



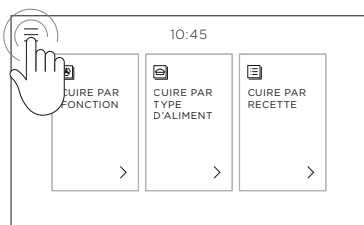
Réglez la minuterie comme nécessaire et sélectionnez **CONFIRMER**, ou touchez **ANNULER** pour annuler complètement la minuterie.



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

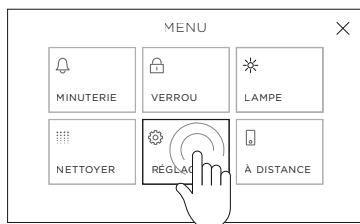
POUR CHANGER L'HEURE

1



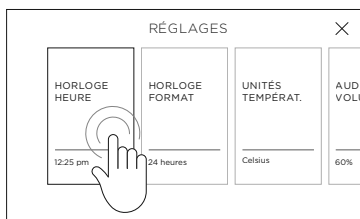
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche.

2



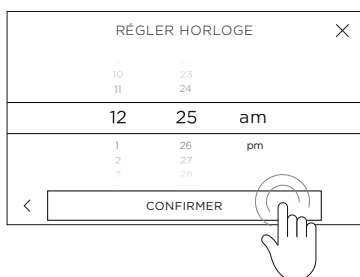
Sélectionnez **RÉGLAGES**.

3



Sélectionnez **HORLOGE HEURE**.

4

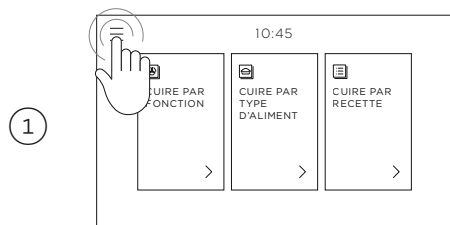


Faites défiler pour changer l'heure, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

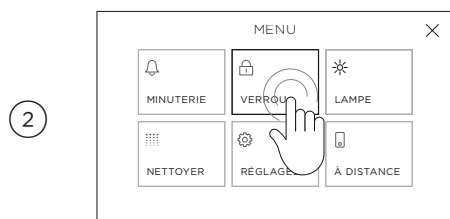
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

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



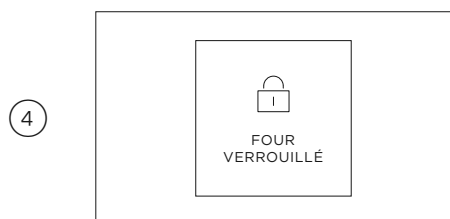
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **VERROU**.



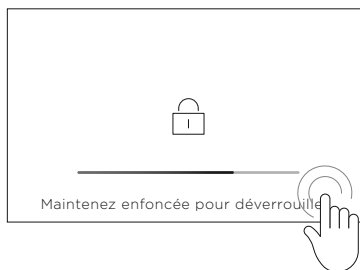
Sélectionnez **CONFIRMER**.



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

DÉVERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

1



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

OPTIONS DE CUISSON

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



CUISSON DIFFÉRÉE

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



ARRÊT AUTOMATIQUE

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

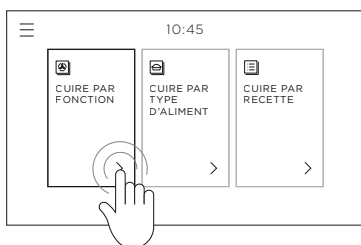


SONDE POUR ALIMENT

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

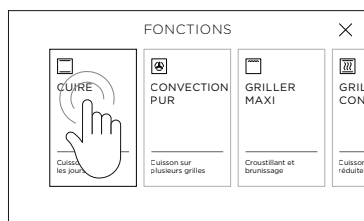
Vous pouvez régler ces options avant de commencer la cuisson ou à n'importe quel moment pendant le fonctionnement de votre four.

1



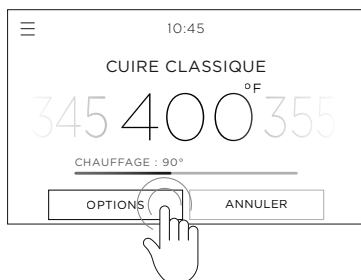
Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**.

2



Sélectionnez la fonction souhaitée pour la cuisson.

3

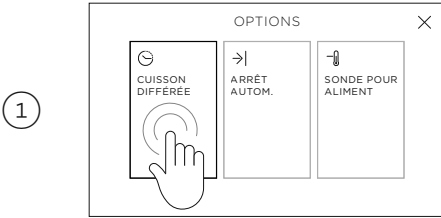


Touchez **OPTIONS** dans le bas de l'écran et sélectionnez l'option que vous souhaitez utiliser.

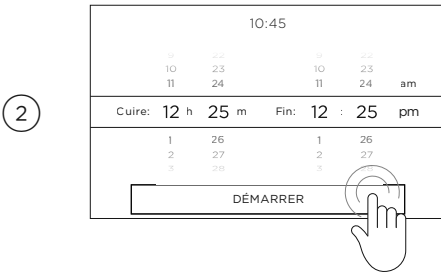
CUISSON DIFFÉRÉE

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

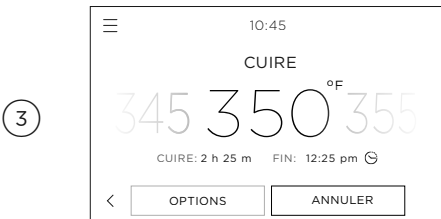
Pendant l'utilisation de la **CUISSON DIFFÉRÉE**, nous ne recommandons pas d'utiliser la fonction **GRILLER MAXI**, **GRILLER**, **GRILLER AERO** ou **FRIRE À L'AIR**.



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

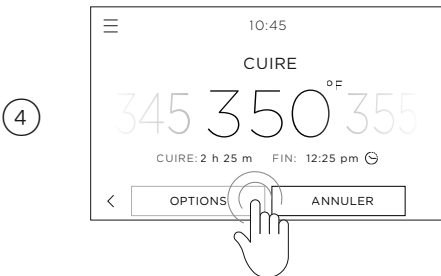


Faites défiler pour régler une durée de cuisson et une heure d'arrêt, puis sélectionnez **DÉMARRER**.



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

Votre four détermine automatiquement l'heure de mise en marche en fonction de la durée de cuisson réglée.



Pour modifier ou annuler la fonction

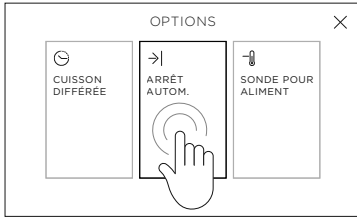
Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

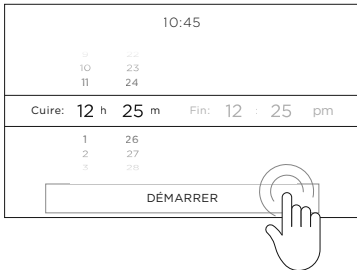
ARRÊT AUTOMATIQUE

1



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

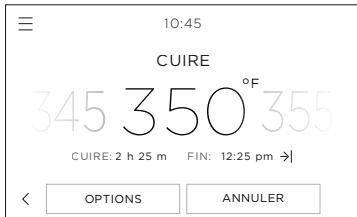
2



Faites défiler pour régler une durée de cuisson, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

Votre four détermine automatiquement l'heure d'arrêt en fonction de la durée de cuisson réglée.

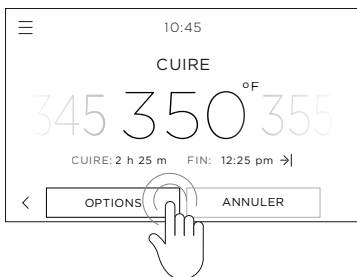
3



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

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

4



Pour modifier ou annuler la fonction

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

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

SONDE POUR ALIMENT

Conseils pour l'utilisation de la sonde pour aliment

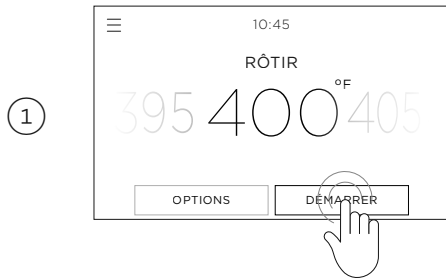
- Vous pouvez continuer d'utiliser la minuterie de cuisine pendant l'utilisation de la sonde pour aliment.
- Vous ne pouvez pas utiliser la sonde thermique avec la fonction **CUISSON DIFFÉRÉE** ou **ARRÊT AUTOM.**
- Étant donné que la température interne de la viande continue d'augmenter de quelques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

Températures internes et salubrité alimentaire

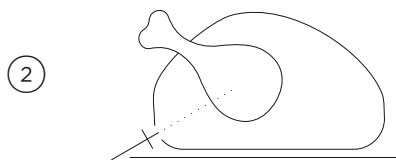
- Assurez-vous que la viande soit entièrement décongelée avant la cuisson. Les températures indiquées à l'écran et dans les Guides de cuisson sont données à titre de recommandations. Les résultats varient en fonction de la qualité et la composition des aliments.
- Laissez reposer la viande après la cuisson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

SONDE POUR ALIMENT

Réglage de la SONDE POUR ALIMENT



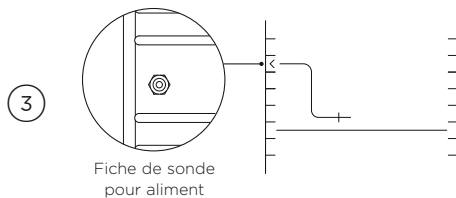
Sélectionnez la fonction et la température, puis préchauffez le four si nécessaire.



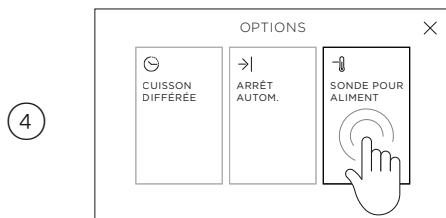
Insérez la sonde dans l'aliment.

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

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



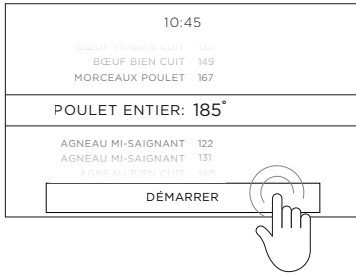
Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans la prise à l'intérieur du four, sur le côté gauche.



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

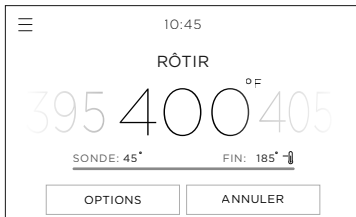
SONDE POUR ALIMENT

5



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

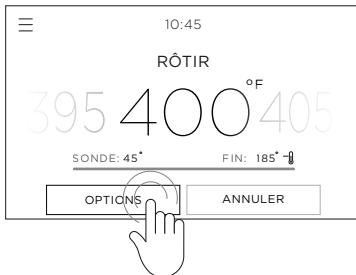
6



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

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

7



Pour modifier ou annuler la fonction

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

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

CUISSON GUIDÉE

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



CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT

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

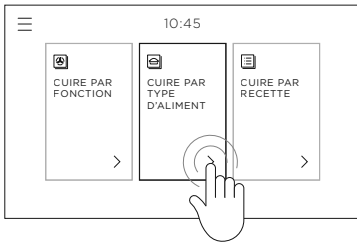


CUIRE PAR RECETTE

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

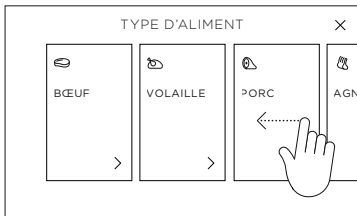
Utilisation de CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT

1



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

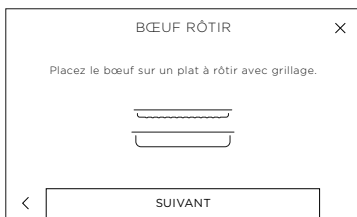
2



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

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

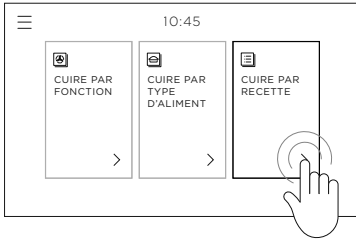
3



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

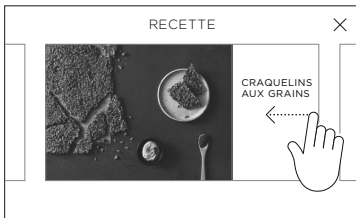
Utilisation de CUIRE PAR RECETTE

1



Sélectionnez CUIRE PAR RECETTE.

2

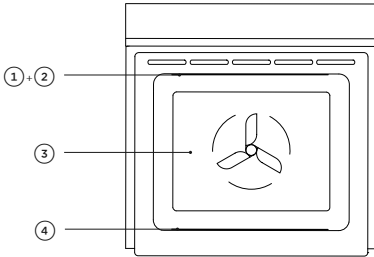


Faites défiler pour parcourir la collection de recettes et sélectionner celle que vous préférez.

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

Directives générales

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



Éléments du four

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

IMPORTANT!

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

Cuisson

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

Grillage

- Faites toujours griller les aliments avec la porte du four complètement fermée.
- Surveillez toujours vos aliments pour éviter de les carboniser ou brûler.
- Si vous utilisez des plats en verre ou céramique, assurez-vous qu'ils peuvent supporter les températures élevées du four.
- Pour les morceaux de viande plus minces ou le grillage et le brunissage des aliments, utilisez une position de grille plus haute.
- Les morceaux de viande plus épais doivent être grillés sur les grilles inférieures ou à un réglage de grillage inférieur pour assurer une cuisson uniforme.

Rôtissage

- La fonction **RÔTIR** est conçue pour brunir l'extérieur de la viande, mais en gardant l'intérieur moelleux et juteux.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus de temps à cuire que les rôtis avec os. La volaille doit être bien cuite avec des jus de cuisson clairs et une température interne minimale de 165 °F (75 °C).
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut.
- Si vous utilisez un sac à rôtir ou un plat à rôtir couvert, n'utilisez pas la fonction Rôtir

Réchauffage

- **Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.**
- Utilisez Cuire Évnt pour réchauffer les aliments ou suivez les instructions dans **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT**.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds ou à une température interne minimale de 185 °F (85 °C). Cela réduit les risques de contamination.

GUIDE DE CUISSON

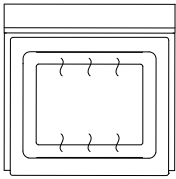
- Réchauffez les aliments dans un plat muni d'un couvercle ou recouvrez-les hermétiquement avec du papier d'aluminium.
- Lorsque les aliments sont chauds, utilisez la fonction **CHAUD** pour les tenir au chaud.

Déshydratation

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

Apprêt de la pâte

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



CUIRE

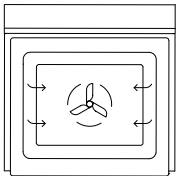
éléments supérieur extérieur et inférieur

Idéale pour :

les aliments qui prennent plus de temps à cuire, p. ex. : gâteau aux fruits riche et brownies, ou le pain conjointement avec **CUIRE ÉVENT**.

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

- Permet de conserver l'humidité.
- Idéale pour les gâteaux et les aliments nécessitant une cuisson pendant une longue durée ou à basses températures.
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs grilles.



AERO PURE

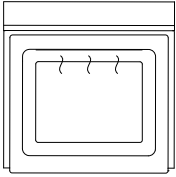
ventilateur et élément arrière

Idéale pour :

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

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

GUIDE DE CUISSON



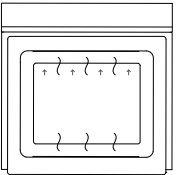
GRILLER MAXI éléments supérieurs intérieur et extérieur

Idéale pour :

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

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

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



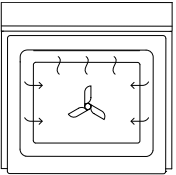
CUIRE ÉVENT éléments supérieur extérieur et inférieur avec ventilation

Idéale pour :

la cuisson sur une seule grille, par exemple pour les meringues, le pouding Yorkshire et la finition des pâtes à choux, croissants et pains.

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

- La ventilation élimine l'excès d'humidité et réduit la formation de vapeur et condensation dans le four.
- Léger brunissage sans effet de séchage.

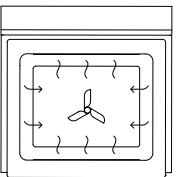


GRILLER AERO ventilateur et éléments supérieurs extérieur et intérieur

Idéale pour :

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

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



CUIRE AERO ventilateur et éléments supérieur extérieur et inférieur

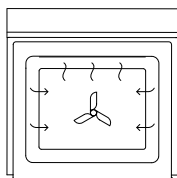
Idéale pour :

la cuisson sur une seule grille en moins d'une heure. Pour des aliments tels que les muffins, les biscuits et les petits gâteaux.

Cette fonction utilise le mode **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 180°C.

- 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 rapidement.

*certains modèles uniquement



RÔTIR

ventilateur et éléments supérieur et inférieur

Idéale pour :

le grillage de la viande et des légumes.

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

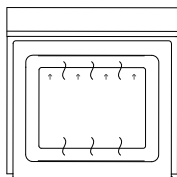
• Saisie :

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

• Cuisson à la température prééglée :

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

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



CUIRE PIZZA

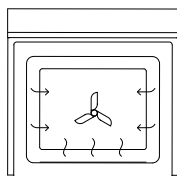
ventilateur et élément inférieur

Idéale pour :

les pizzas à pâte croquante.

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

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans la totalité du four.
- Excellente pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte parfaitement croquante sans cuire excessivement la garniture.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et cuisez sur la position de grille 2 ou 3.



CUIRE PÂTISSERIE

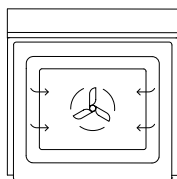
ventilateur et élément inférieur

Idéale pour :

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

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

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

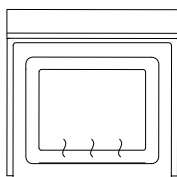


CUISSON LENTE ventilateur et élément arrière

Idéale pour :

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

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière pour cuire délicatement les aliments.
- Cette fonction consomme peu d'énergie — les lampes du four demeurent éteintes et les événements sont fermés pendant toute la durée de la cuisson pour économiser l'énergie (vous pourriez observer la formation d'une petite quantité d'humidité pendant ce temps).
- Le four ne nécessite pas de préchauffage.



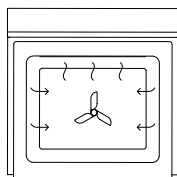
CUIRE CLASSIQUE élément inférieur

Idéale pour :

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

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

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

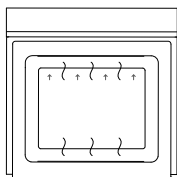


FRIRE À L'AIR ventilateur et éléments supérieurs extérieur et intérieur

Idéale pour :

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

- Réplique les conditions rencontrées dans une friteuse à air.
- Une manière plus saine de frire des aliments croustillants, en utilisant moins d'huile. Pour de meilleurs résultats, enduisez les aliments de 1 ou 2 cuillerées à table d'huile.
- Pour les aliments préemballés : si le fabricant recommande d'utiliser une fonction qui n'utilise pas de ventilateur, réduisez la température de 70 °F (20 °C).
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs grilles



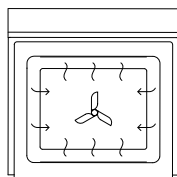
APPRÊT RAPIDE

éléments supérieur extérieur et inférieur avec ventilation

Idéale pour :

procurer une chaleur optimale et un environnement sans courant d'air pour l'apprêt de la pâte levée.

- La chaleur douce est générée par les éléments supérieur et inférieur.
- Cette méthode permet une période d'apprêt plus rapide qu'à la température de la pièce.



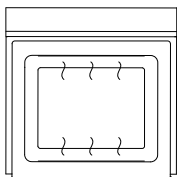
DÉSHYDR

ventilateur et élément arrière

Idéale pour :

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

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



CHAUD

éléments supérieur extérieur et inférieur avec ventilation

Idéale pour :

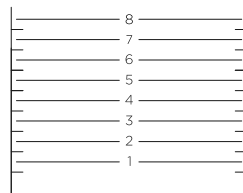
tenir au chaud les aliments cuits ou faire chauffer les assiettes et plats de service.

- Procure une faible chaleur constante de moins de 195 °F (90 °C).
- Pour réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids, utilisez une autre fonction ou **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT** pour les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis sélectionnez la fonction **CHAUD** seulement à ce moment, car cette dernière ne peut pas chauffer à elle seule un aliment froid à une température suffisamment élevée pour éliminer les bactéries néfastes.

TABLEAUX DE CUISSON

Positions de grille

- Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut :
 - 1 étant la position la plus basse et 8 la plus haute.



Pendant la cuisson

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

Les informations dans ces tableaux sont présentées uniquement à titre 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.

| CUISSON | GRILLES | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE (MIN) |
|---------------------------------|-----------|-------------|--------------------|------------|------------|-------------|
| BISCUITS | | | | | | |
| Ordinaire | Une | Cuire Aero | 4 | 410-430 | 210-220 | 8-10 |
| | Plusieurs | Aero Pure | 3 et 6 | 420-450 | 215-230 | 10-12 |
| Brisures de chocolat moelleuses | Une | Cuire Aero | 4 | 355-375 | 180-190 | 10-15 |
| | Plusieurs | Aero Pure | 3 et 6 | 320-340 | 160-170 | 10-15 |
| Biscuits au sucre | Une | Cuire Aero | 3 | 350-375 | 175-190 | 7-15 |
| | Plusieurs | Aero Pure | 3 et 6 | 320-350 | 160-175 | 7-15 |
| GÂTEAUX | | | | | | |
| Quatre-quarts | Une | Cuire | 3 | 350 | 175 | 20-25 |
| Beurre/chocolat | Une | Cuire | 3 | 320-360 | 160-180 | 50-60 |
| Gâteau des anges | Une | Cuire | 3 | 320-350 | 160-175 | 50-60 |
| Riche aux fruits | Une | Cuire | 3 | 275-300 | 135-150 | 3-6 h |
| Gâteau éponge (grand simple) | Une | Cuire | 3 | 350 | 175 | 30-40 |
| Gâteau éponge (2 petits plats) | Une | Cuire | 3 | 340-375 | 170-190 | 15-25 |
| Brownie | Une | Cuire | 4 | 360 | 180 | 30-40 |
| PAIN/GÂTEAU AUX BANANES | Une | Cuire Évent | 4 | 375 | 190 | 60-70 |

TABLEAUX DE CUISSON

| CUISSON | GRILLES | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE (MIN) |
|--|-----------|---------------------------|--------------------|------------|------------|-------------|
| MUFFINS/PETITS GÂTEAUX | Une | Cuire Aero | 4 | 365 | 185 | 13-18 |
| | Plusieurs | Aero Pure | 3 et 6 | 340 | 170 | 13-18 |
| SCONES ANGLAIS | Une | Cuire | 4 | 425-430 | 215-230 | 10-12 |
| MERINGUES | Une | Cuire Évnt | 4 | 210-250 | 100-120 | 60 |
| PAIN | | | | | | |
| Petits pains | Une | Cuire, puis Cuire Évnt | 4 | 385-410 | 195-210 | 25-35 |
| Pain | Une | Cuire | 3 | 375-410 | 190-210 | 30-40 |
| PÂTISSERIE | | | | | | |
| Fond de pâtisserie (précuisson) | Une | Cuire Pâtisserie | 3 | 400 | 200 | 15-20 |
| Pâte phyllo | Une | Cuire Aero | 4 | 375-400 | 190-200 | 15-25 |
| Feuilleté/pâte feuilletée | Une | Cuire Aero | 4 | 365-400 | 185-200 | 20-30 |
| Choux | Une | Cuire, puis Cuire Évnt | 4 | 400-410 | 200-210 | 30-40 |
| | Plusieurs | Aero Pure | 3 et 6 | 360-400 | 180-200 | 30-35 |
| Croissants | Une | Cuire, puis Cuire Évnt | 4 | 375-400 | 190-200 | 15-25 |
| | Plusieurs | Aero Pure | 3 et 6 | 375-400 | 190-200 | 15-25 |
| TARTES | | | | | | |
| Tarte aux fruits (double croûte) | Une | Cuire Aero | 3 | 350-400 | 175-200 | 20-25 |
| Gâteau au fromage au four (au bain-marie) | Une | Cuire Classique | 3 | 320 | 160 | 50-60 |
| Tarte à la citrouille (précuisson, puis garniture ajoutée) | Une | Cuire Classique | 3 | 350-375 | 175-190 | 15-30 |
| Tartelette à la crème pâtissière anglaise (précuisson, puis garniture ajoutée) | Une | Cuire Classique | 3 | 350-375 | 175-190 | 15-30 |
| Crème brûlée (au bain-marie) | Une | Cuire Classique | 4 | 275 | 135 | 35-45 |
| Crème caramel (au bain-marie) | Une | Cuire Classique | 4 | 350 | 175 | 35-45 |

TABLEAUX DE CUISSON

| GRILLAGE | GRILLES | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE (MIN) |
|-------------------------|----------------|-----------------|---------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| BŒUF | | | | | | |
| Steak, saignant | Une | Griller Aero | 5 | 450 | 230 | 10-15 |
| Steak, à point | Une | Griller Aero | 5 | 450 | 230 | 15-20 |
| Hamburgers | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 12-15 |
| Boulettes de viande | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 12-15 |
| AGNEAU | | | | | | |
| Côtelettes, à point | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 15-20 |
| Côtelettes, bien cuites | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 20-25 |
| POULET | | | | | | |
| Morceaux désossés | Une | Griller Aero | 5 | 350-375 | 175-190 | 30-50 |
| PORC | | | | | | |
| Côtelettes, bien cuites | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 15-20 |
| Rouelle de jambon | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 15-20 |
| Bacon | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 4-7 |
| SAUCISSES | Une | Griller Maxi | 6 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 10-15 |
| POISSON | | | | | | |
| Filets | Une | Griller Aero | 6 | 400-425 | 200-220 | 8-12 |
| Entier | Une | Griller Aero | 6 | 400-425 | 200-220 | 15-20 |
| LÉGUMES | | | | | | |
| Tranches | Une | Griller Maxi | 4 | HI (Élevé) | HI (Élevé) | 8-12 |

TABLEAUX DE CUISSON

| METS SALÉS | GRILLES | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE (MIN) |
|--|----------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-------------|
| PAIN DE MAÏS | Une | Cuire Aero | 4 | 400-425 | 200-220 | 20-25 |
| LÉGUMES | Une | Cuire Évnt | 4 | 350-375 | 175-190 | 30-50 |
| LASAGNE | Une | Cuire Aero | 4 | 350-375 | 175-190 | 35-40 |
| QUICHE | Une | Cuire Pâtisserie | 3 | 350 | 175 | 15-30 |
| PIZZA | | | | | | |
| Classique | Une | Cuire Pizza | 2 ou 3 | 440-485 | 225-250 | 15-25 |
| Croûte mince | Une | Cuire Pizza | 2 ou 3 | 540 | 280 | 20-30 |
| Croûte épaisse | Une | Cuire Pizza | 3 | 320-430 ¹ | 160-220 ¹ | 50-60 |
| CASSEROLES | Une | Cuisson Lente | 2 | 250-300 | 120-150 | 2-4 h |
| POMMES DE TERRE | | | | | | |
| Traditionnelles | Une | Cuire | 4 | 390 | 200 | 50-60 |
| FRITTATA | | | | | | |
| Grillage en fin de cuisson | Une | Cuire Pâtisserie | 4 | 340-360 | 170-180 | 30-45 |
| RÔTISSAGE | | | | | | |
| GRILLES* | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE** (MIN) | |
| BŒUF, DÉSOSSÉ (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| Saignant | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 18-32 |
| À point | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 25-40 |
| Bien cuit | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 30-55 |
| RÔTI DE CÔTES DE BŒUF (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| Saignant | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 15-30 |
| À point | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 20-35 |
| Bien cuit | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 25-40 |

TABLEAUX DE CUISSON

| RÔTISSAGE | GRILLES* | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE** (MIN) |
|--|----------|------------------|--------------------|------------|------------|---------------|
| GIGOT D'AGNEAU, AVEC OS (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| À point | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 18-28 |
| Bien cuit | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 20-33 |
| GIGOT D'AGNEAU, DÉSOSSÉ (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| À point | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 20-35 |
| Bien cuit | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 25-45 |
| POULET (ENTIER) (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| Avec farce | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 350-375 | 175-190 | 17-22 |
| Sans farce | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 350-375 | 175-190 | 15-20 |
| Papillon | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 350-375 | 175-190 | 15-20 |
| DINDE, ENTIÈRE (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| Avec farce | Une* | Cuire Évnt/Cuire | 1 | 330-400 | 165-180 | 17-22 |
| Sans farce | Une* | Cuire Évnt/Cuire | 1 | 300-330 | 150-165 | 15-20 |
| CROUSTILLANT DE PORC | | | | | | |
| Croustillant | | Cuire Évnt | 4 | 485 | 250 | 20 |
| VEAU (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| À point | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 20-40 |
| Bien cuit | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 320-340 | 160-170 | 25-45 |
| PORC, DÉSOSSÉ (durées par 1 lb/450 g) | | | | | | |
| À point | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 340-350 | 170-175 | 25-40 |
| Bien cuit | Une* | Rôtir/Cuire Évnt | 2 | 340-350 | 170-175 | 30-45 |
| VENAISON (durées par 1 po/2,5 cm d'épaisseur ²) | | | | | | |
| Saignant | Une* | Griller Aero | 4 | 435 | 225 | 7,5 |
| À point | Une* | Griller Aero | 4 | 435 | 225 | 9,5 |

TABLEAUX DE CUISSON

| FRITURE À L'AIR | GRILLES* | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE (MIN) |
|---------------------------|----------|---------------|--------------------|------------|------------|-------------|
| POMMES DE TERRE | | | | | | |
| Rissolées | Une* | Frيره à l'air | 4 | 410 | 210 | 15-20 |
| Frites | Une* | Frيره à l'air | 4 | 410 | 210 | 15-20 |
| RONDELLES D'OIGNON | Une* | Frيره à l'air | 4 | 375 | 190 | 15-20 |
| POISSON | | | | | | |
| Pâte à frire/panure | Une* | Frيره à l'air | 4 | 360 | 180 | 15-20 |
| POULET | | | | | | |
| Croquettes | Une* | Frيره à l'air | 4 | 360 | 180 | 15-20 |

| DÉSHYDRATATION | GRILLES | FONCTION | POSITION DE GRILLE | TEMP. (°F) | TEMP. (°C) | DURÉE (HEURES) |
|--------------------|-----------|-------------|--------------------|------------|------------|----------------|
| HERBES | | | | | | |
| Romarin/aneth/thym | Plusieurs | Déshydrater | 3 et 6 | 95 | 35 | 3-4 |
| FRUITS | | | | | | |
| Pommes/poires | Plusieurs | Déshydrater | 3 et 6 | 140 | 60 | 6-8 |
| LÉGUMES | | | | | | |
| Carottes/haricots | Plusieurs | Déshydrater | 3 et 6 | 140 | 60 | 6-8 |
| VIANDE | | | | | | |
| Charqui | Plusieurs | Déshydrater | 3 et 6 | 160 | 70 | 4-6 |

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

² Brunir d'abord dans une poêle à frire

* Si plusieurs grilles sont requises (p. ex. : pour griller des légumes en même temps), utilisez **AERO PURE** et les positions de grilles 3 et 5.

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

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

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

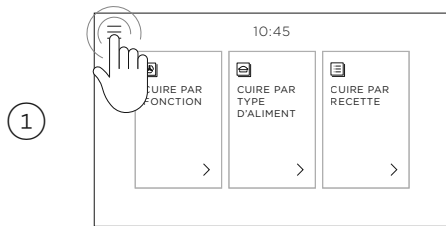
- Changer l'heure
- Changer le format d'horloge (12 heures, 24 heures ou arrêt)
- Afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Régler le volume des indications sonores
- Activer ou désactiver les alarmes de minuterie
- Activer ou désactiver les tonalités audio
- Utiliser le mode Sabbat
-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

IMPORTANT!

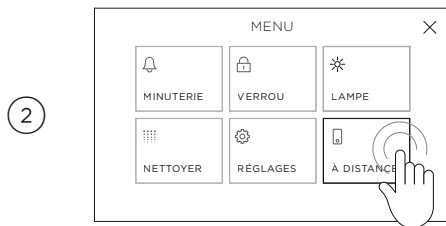
- **Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsque votre four est en cours de cuisson ou que des options de cuisson automatique sont réglées.**
- **Les tonalités et alarmes retentissent toujours pour indiquer des défaillances lorsque les réglages audio sont désactivés.**

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

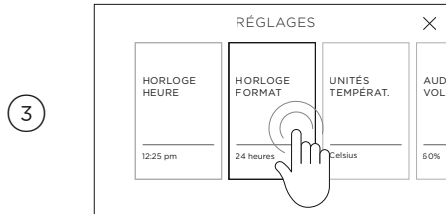
Modification des réglages



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



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



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

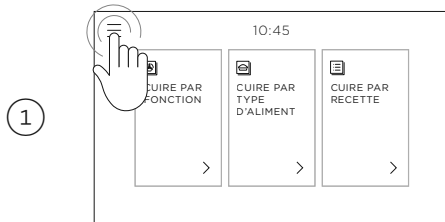
CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

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

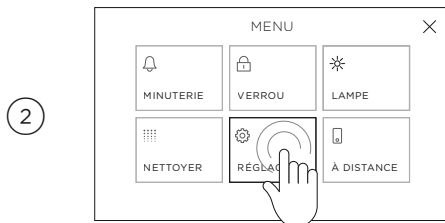
Démarrage

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

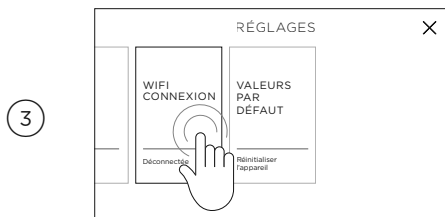
Connexion à votre réseau Wi-Fi domestique



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



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



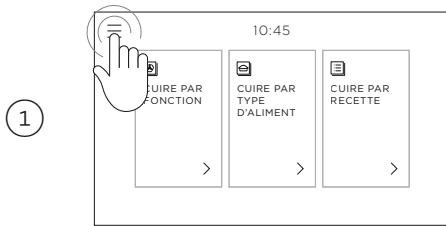
Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

Sur votre appareil mobile :

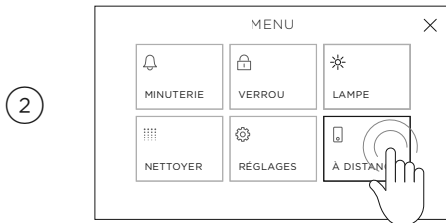
- ① Téléchargez l'appli FISHER & PAYKEL sur la page www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

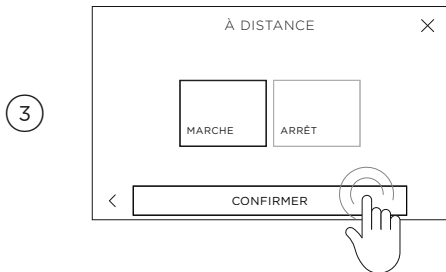
Activation du mode de commande à distance



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



Sélectionnez À DISTANCE.



Sélectionnez MARCHE, puis appuyez sur CONFIRMER.

Le MODE DE COMMANDE À DISTANCE est maintenant activé.

MODE SABBAT

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

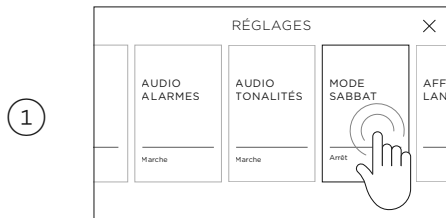
Lorsque votre four est en mode Sabbat, il ne permet pas de contrôler la température avec la précision habituelle :

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

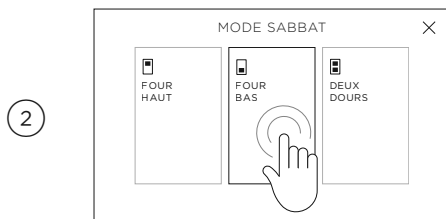
Lorsque votre four est en mode Sabbat :

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

Réglage du mode Sabbat



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

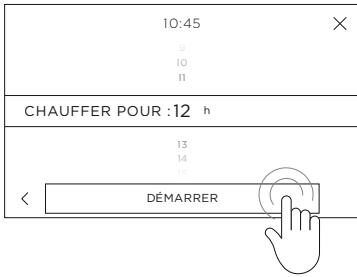


Modèles doubles uniquement :

Sélectionnez la cavité que vous souhaitez utiliser; veuillez noter que l'autre cavité ne pourra pas être utilisée si vous sélectionnez une seule cavité.

MODE SABBAT

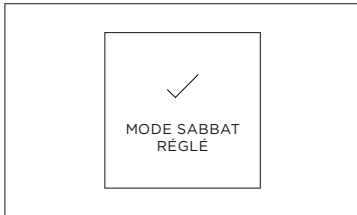
3



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

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

4



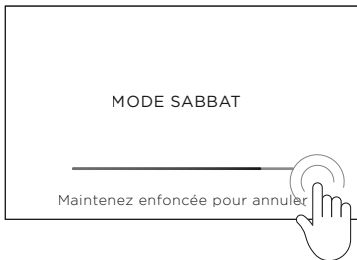
LE MODE Sabbath est maintenant réglé.

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

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

Annulation du mode Sabbath

1



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

2



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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

| TOUJOURS | JAMAIS |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Avant de procéder au nettoyage manuel ou à l'entretien, attendez d'abord que le four refroidisse à une température sécuritaire, puis éteignez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.• Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section 'Consignes de sécurité et mises en garde' avant d'entreprendre le nettoyage de votre four.• Pour empêcher que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail de la cavité du four après chaque utilisation.• Nettoyez toujours le carreau de verre intérieur avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Sinon, des résidus cuiront et seront impossibles à nettoyer.• Retirez toujours les grilles du four avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. | <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.• Ne rangez jamais de substances inflammables dans le four.• N'utilisez jamais de nettoyeurs, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Certains tampons à récurer en nylon peuvent également causer des égratignures. Vérifiez d'abord l'étiquette.• N'utilisez jamais de produits pour nettoyer les fours sur des panneaux catalytiques ou dans un four pyrolytique.• Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple, du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.• N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.• Ne vaporisez jamais de détergent ou de liquide sur le bouton* ou le panneau de commande. |

| QUELLE PIÈCE? | COMMENT? | IMPORTANT! |
|---------------------------------------|--|--|
| Cavité du four | <ul style="list-style-type: none">• Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées, essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux, avant de sécher à l'aide d'un chiffon doux.• Pour nettoyer les taches tenaces ou la totalité de la cavité du four, utilisez la fonction d'auto-nettoyage. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' pour obtenir les instructions. | <ul style="list-style-type: none">• Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. Cela vous évitera d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage fréquemment. |
| Supports de grille coulissants | Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez. | Ne lavez pas au lave-vaisselle. N'immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| QUELLE PIÈCE? | COMMENT? | IMPORTANT! |
|--|--|--|
| Boutons | Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez. | N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur le bouton, car vous pourriez endommager son revêtement. |
| Bande/poignée en acier inoxydable à l'avant de la porte du four | Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant ou à polir adéquat pour acier inoxydable. | Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre four. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli. |
| Sonde pour aliment | Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés. | Nettoyez après chaque utilisation pour éviter la contamination. Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. |
| Joint d'étanchéité du four | Ne nettoyez pas cette pièce. | Ne frottez, n'endommagez ou ne retirez pas le joint d'étanchéité, car il s'agit d'une pièce importante pour assurer le fonctionnement efficace de votre four. |
| Volets de l'évent du four | Essuyez avec un chiffon humide. | Assurez-vous de ne laisser aucun liquide s'infiltrer dans les volets de l'évent du four. |
| Grille coulissante à extension complète | Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon humide. N'essuyez ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque la grille est allongée). | Ne laissez jamais cette grille dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne lavez pas la grille au lave-vaisselle, ne l'immergez pas dans de l'eau savonneuse et ne la nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours. Cela empêcherait les glissières de fonctionner en douceur. |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

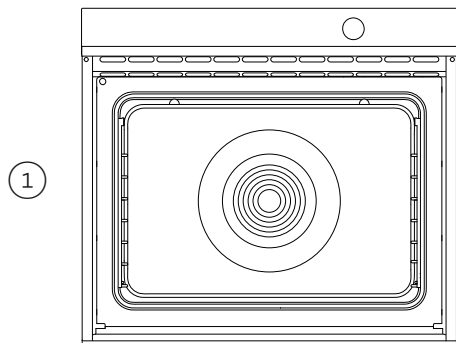
| QUELLE PIÈCE? | COMMENT? | IMPORTANT! |
|---|---|---|
| Grillage Grille Poêle gril Rayons latéraux Plateau de cuisson | Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Prétrempez les taches tenaces d'aliments brûlés à l'aide d'une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude. Vous pouvez aussi laver ces pièces au lave-vaisselle. | Ne laissez jamais ces pièces dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage (à l'exception des rayons latéraux). Cela pourrait les décolorer ou les endommager. |
| Vitre de la porte du four (après chaque utilisation) | Utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle pour nettoyer les saletés après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède avec un tampon à récurer non abrasif, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. | 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 produits peuvent égratigner le verre, ce qui risque de faire craquer et éclater la vitre. Ne laissez pas la graisse s'accumuler ou cuire sur le verre, car cela réduirait la visibilité dans le four. |

Retrait des rayons latéraux

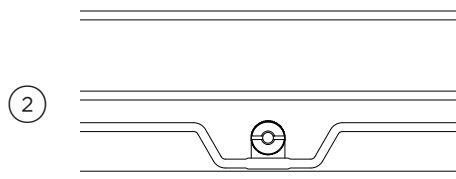
Retirez les rayons latéraux pour faciliter le nettoyage du four. Les rayons latéraux peuvent demeurer dans le four pendant l'auto-nettoyage.

IMPORTANT!

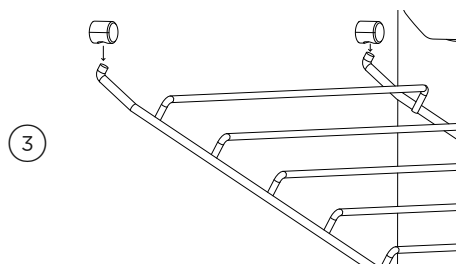
Commencez toujours par interrompre l'alimentation du four à la prise murale. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.



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



Dévissez l'écrou de fixation servant à maintenir le rayon latéral en position. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour le desserrer.

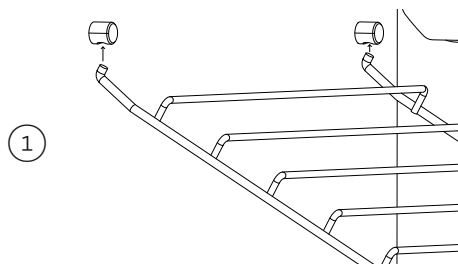


Pivotez le bas du rayon latéral vers le centre du four jusqu'à ce qu'il soit dans une position presque horizontale. Glissez les broches de la partie supérieure hors des fentes de montage.

Réinstallation des rayons latéraux

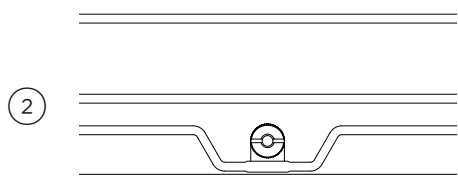
IMPORTANT!

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



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

Si vous remarquez une résistance à un moment quelconque pendant que vous abaissez le rayon latéral, réajustez les broches pour vous assurer qu'elles soient complètement insérées. Il ne doit y avoir aucune résistance.



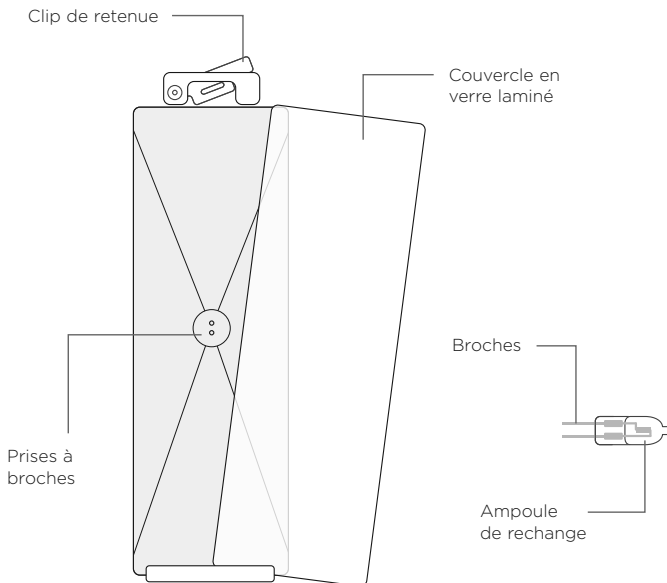
Veillez à ce que les broches soient complètement insérées dans les fentes avant d'abaisser soigneusement le rayon latéral et de réinstaller l'écrou de fixation. Il est important de s'assurer que la languette derrière l'écrou de fixation repose bien contre la paroi. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour le serrer.

Remplacement des ampoules de lampes du four

Le four est éclairé par trois ampoules halogènes de 12 V/20 W. Ces dernières ont une très longue durée de vie, mais s'il devenait nécessaire d'en remplacer une, utilisez uniquement une ampoule de rechange disponible auprès de votre détaillant Fisher & Paykel et suivez ces étapes :

- ① Laissez le four refroidir, puis éteignez-le au niveau de la prise murale.
- ② Sortez les grilles et les rayons latéraux (consultez 'Rayons latéraux') et utilisez un petit tournevis à pointe plate pour faire pivoter et relever le clip de retenue au-dessus du couvercle de lampe en verre, tout en le maintenant pour l'empêcher de tomber. Le clip pivote dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir le schéma).
- ③ Soulevez doucement le couvercle en verre pour le sortir du support inférieur, puis retirez l'ampoule défectueuse.
- ④ En tenant l'ampoule de rechange dans un chiffon doux ou un mouchoir en papier (le contact de l'ampoule avec les doigts diminue sa durée de vie), insérez la nouvelle ampoule.
- ⑤ Repositionnez le couvercle en verre et faites pivoter le clip supérieur de manière à le remettre en place. La procédure est la même pour la lampe dans le haut de la cavité du four.

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

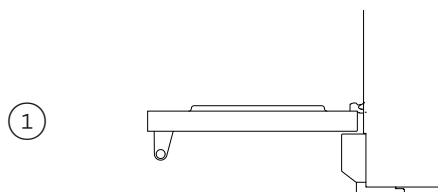


Retrait et réinstallation de la porte du four

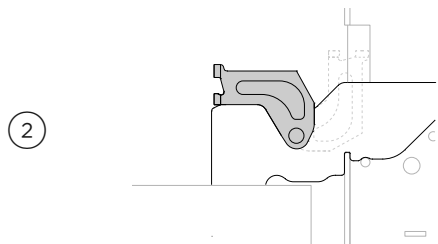
IMPORTANT!

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

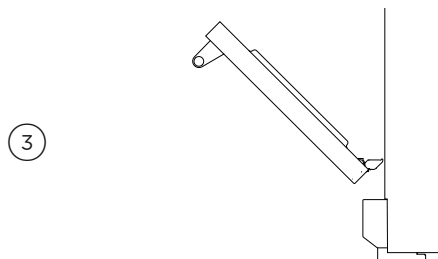
Pour retirer la porte



Ouvrez complètement la porte.



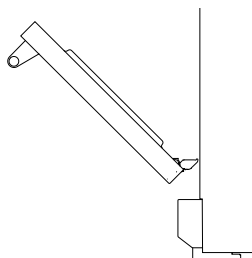
Ouvrez complètement les verrous de charnière des deux côtés



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

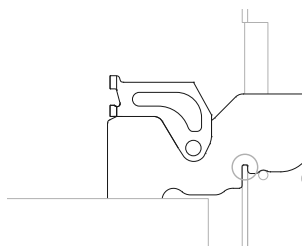
Pour réinstaller la porte

①



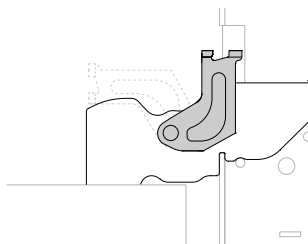
En maintenant la porte à 45°, alignez soigneusement les languettes de charnières avec les fentes de charnières. Poussez la porte vers l'intérieur jusqu'à ce que les verrous soient bien en place de chaque côté.

②



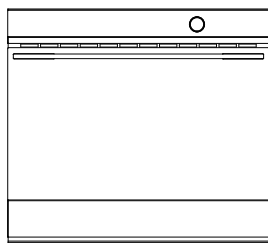
Ouvrez complètement la porte et assurez-vous que les deux charnières sont bien fixées sur les encoches adéquates.

③



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

④



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

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

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

Deux cycles de nettoyage sont disponibles :

NETTOYAGE STANDARD (4 heures)

Pour des saletés normales ou importantes

NETTOYAGE LÉGER (3 heures)

Pour des saletés légères

IMPORTANT!

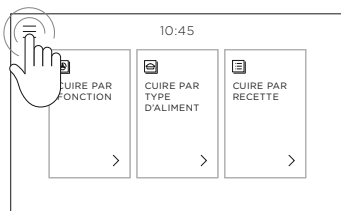
- Vous devez nettoyer le carreau de verre intérieur de la porte AVANT de démarrer un cycle de nettoyage. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des taches ou marques permanentes sur le verre de la porte. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour nos recommandations.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de dégraissants ou de doublures de four.
- Retirez la totalité des grilles de four, plateaux, plats et ustensiles de cuisson du four avant de démarrer un cycle de nettoyage (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 de nettoyage, sortez de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle de nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce.
- Pendant un cycle de nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.
- La porte du four se verrouillera pendant le cycle de nettoyage.
- Si les carreaux de verre de la porte du four présentent des fissures ou des défauts, si le joint d'étanchéité du four est endommagé ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement, ne démarrez pas un cycle de nettoyage. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

Avant de commencer

- ① Retirez la totalité des grilles, accessoires et ustensiles. Il n'est pas nécessaire de retirer les rayons latéraux.
- ② Essuyez tous les déversements, ainsi que le long du bord intérieur de la surface du four, autour du joint d'étanchéité. Sinon, la surface du four pourrait se décolorer.
Évitez de nettoyer le joint d'étanchéité, car cela pourrait l'endommager.
- ③ Inspectez le carreau de verre intérieur de la porte de four. S'il est sale, vous devez le nettoyer manuellement avant de démarrer un cycle de nettoyage. Pour les instructions, consultez 'Entretien et nettoyage'.
Si la saleté est laissée sur le verre, elle brûlera pendant le cycle de nettoyage et sera par la suite très difficile à éliminer.
- ④ Fermez complètement la porte du four.

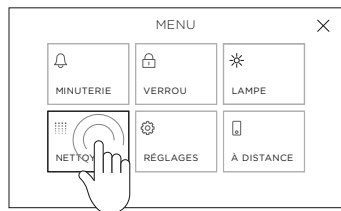
UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

1



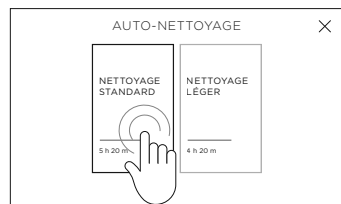
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez **NETTOYAGE**.

3



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

4



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

5

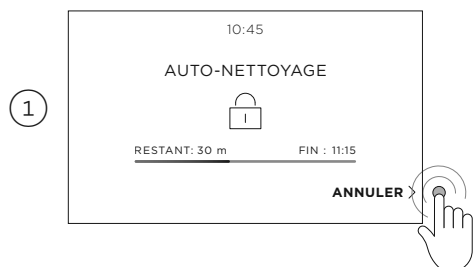


Appuyez sur la touche centrale à la droite de l'écran pour démarrer le cycle de nettoyage.

Pour votre sécurité, la porte sera verrouillée pendant le cycle. Si la porte n'est pas fermée correctement ou est rouverte avant le démarrage de l'auto-nettoyage, le cycle sera annulé.

UTILISATION DE LA FONCTION D'AUTO-NETTOYAGE

Annulation de la fonction d'auto-nettoyage

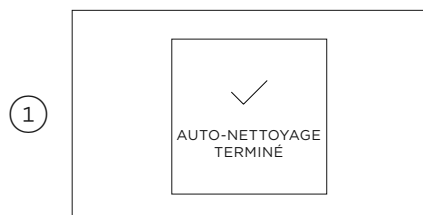


Appuyez sur la touche clignotante à la gauche de l'écran à tout moment pendant le cycle de nettoyage pour l'annuler.

IMPORTANT!

- La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire.
N'interrompez PAS l'alimentation électrique du four (interrupteur mural). Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.
- Nous ne recommandons pas d'annuler l'auto-nettoyage et de démarrer un autre cycle immédiatement.

Une fois l'auto-nettoyage terminé



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

Vous devez alors :

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

DÉPANNAGE

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

Généralités

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|--|---|
| Le four ne fonctionne pas | 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. |
| Le four ne fonctionne pas, mais l'écran est allumé. | Le four est en mode Démonstration. | Appelez le service à la clientèle. |
| Les lampes ne s'allument pas lors de l'ouverture de la porte du four. | Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées. | 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. |
| | La lampe de four a été éteinte. | Accédez au menu dans le coin supérieur gauche de l'écran et sélectionnez LAMPE . |
| Le four ne chauffe pas. | La porte n'est pas fermée correctement ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson. | Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson. |
| Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté. | Nettoyage incorrect ou rebord de la vitre heurtant un objet. | Vous ne devez PAS utiliser le four. Appelez un réparateur autorisé ou le service à la clientèle. |
| Les commandes du four sont inopérantes. | Le panneau de commande est verrouillé. | Touchez de manière prolongée à l'écran pour les déverrouiller. |
| Après avoir éteint le four, je peux sentir de l'air chaud soufflé par les événements. | Cela est normal. | Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous éteignez le four. Les ventilateurs seront désactivés automatiquement lorsque le four aura refroidi. |

DÉPANNAGE

Généralités

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|--|
| Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : CUIRE ou CUIRE 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 que la barre de chauffage rouge disparaisse de l'écran : le four sera alors prêt à l'utilisation. |
| Le four a atteint la température réglée, mais le halo du bouton de température est toujours rouge*. | Le four est réglé à GRILLER MAXI . | Cela est normal. Le halo du bouton* demeure rouge pendant l'utilisation de cette fonction, car l'élément de grillage chauffe toujours. |
| Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise GRILLER* . | Cela est normal. Le halo demeure rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée. | |
| Le four émet une tonalité lorsque j'essaie de régler la température en dessous d'une certaine température. | Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine. | Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température. |
| Le 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. |
| L'afficheur fonctionne et les halos des boutons de fonction et de température s'allument, mais le four ne chauffe pas. | Le four est en mode 'Démonstration'. | Appelez le service à la clientèle. |
| La porte du four n'est pas alignée avec le panneau de commande ou les armoires à proximité. | La porte du four n'est pas installée correctement et les charnières sont désalignées dans les fentes. | Réinstallez la porte. Consultez 'Retrait et réinstallation de la porte du four' pour les instructions. |
| La température n'est pas calibrée correctement. | Étanchéité incorrecte de la porte. | Réinstallez la porte. Consultez 'Retrait et réinstallation de la porte du four' pour les instructions. |

DÉPANNAGE

Auto-nettoyage

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|--|--|---|
| Pendant l'auto-nettoyage, le four produit plus de bruit qu'à l'habitude. | Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée. | |
| L'écran n'affiche aucune durée restante, mais la porte du four ne s'ouvre pas. | La porte du four est verrouillée, car le four est toujours trop chaud pour être utilisé. | Attendez que l'auto-nettoyage se termine. Si vous avez annulé un cycle qui était en cours, le four doit refroidir avant qu'il soit possible de l'utiliser. La porte du four se déverrouillera automatiquement. |
| J'ai annulé l'auto-nettoyage, mais je ne peux pas utiliser le four : <ul style="list-style-type: none">• la porte du four n'ouvre pas• l'écran indique toujours le nombre de minutes restantes ou n'affiche aucune durée restante• les commandes sont inopérantes. | Cela est normal. Si le four est toujours trop chaud pour être utilisé, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce qu'il ait refroidi. | Attendez que la phase de refroidissement se termine. Une longue tonalité est émise et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation. Remarque : selon le moment où l'auto-nettoyage est annulé, la phase de refroidissement pourrait prendre jusqu'à 45 minutes. |
| Le four émet des bips et l'écran indique A2 ou A3. | Consultez la section 'Codes d'erreur' pour les instructions. | Suivez les instructions à l'écran. |
| Il y a une panne de courant pendant l'auto-nettoyage. | Panne de courant. | Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. La porte demeurera verrouillée. Une fois le courant rétabli, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température sécuritaire. |

CODES D'ERREUR

En cas de problème, le four suspend automatiquement toutes les fonctions de four, émet cinq bips et affiche un code d'erreur.

IMPORTANT!

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

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

- ① Si les bips continuent d'être émis, touchez l'affichage et appuyez sur la petite touche audio dans le coin inférieur droit pour les mettre en sourdine.
- ② Prenez en note le code d'erreur affiché. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
- ③ Suivez les instructions à l'écran pour résoudre le problème.
- ④ Si vous parvenez à régler le problème et que le code d'erreur ne réapparaît pas, vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

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

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

GARANTIE ET SERVICE

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

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

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

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2019. Tous droits réservés.

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

US CA

591975B 11.19