FISHER & PAYKEL

LA CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE

Modèles RGV2 et RDV2

GUIDE D'UTILISATION

CA

⚠ MISE EN GARDE!

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

N'utilisez et n'entreposez pas d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre appareil du même type.

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage. Ce faisant, vous pourriez causer une surchauffe de l'appareil ou une intoxication au monoxyde de carbone.

QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'essayez pas d'allumer aucun appareil.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas le téléphone de votre immeuble.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde 2

Introduction 6

Première utilisation

- Conditionnement du four 10
- Assaisonnement de la plaque 10

Utilisation du four

- Positionnement des grilles 11
- Modes d'utilisation du four 14
- Utiliser votre four pour cuire et rôtir 15
- Utiliser votre four pour griller 16
- Utiliser de votre four pour la fermentation de la pâte 18
- Directives de cuisson au four 21
- Tableaux de cuisson 24

Utiliser la table de cuisson

- Utilisation des brûleurs 30
- Directives d'utilisation des brûleurs 31
- Utilisation du gril de cuisson 32
- Utilisation de la plaque de cuisson 33

Entretien et nettoyage

- Tableau de nettoyage manuel 34
- Retrait et remplacement de la porte du four 40
- Retrait et remplacement des rayons latéraux 42
- Remplacement des pièces du brûleur 43
- Remplacement de l'ampoule du four 44
- Utilisation du cycle de nettoyage 45

Dépistage des pannes 48

Alertes 53

Garantie et réparation 54

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce document pourraient ne pas être offerts par tous les détaillants et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel.

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

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de décharge électrique
Avant de retirer une ampoule de four défectueuse, prenez soin d'éteindre l'appareil au niveau du fusible principal ou du disjoncteur. Si vous ne savez pas comment faire, contactez un électricien.
N'enlevez pas la grille de la plinthe de protection. En raison de l'accès aux pièces électriques sous tension derrière elle, la grille de la plinthe de protection ne doit être enlevée que par un technicien qualifié.
Cet appareil est équipé d'une mise à la terre trois broches ou quatre broches pour vous protéger contre les risques de décharge et doit être branché directement dans une prise de courant mise à la terre. En aucune circonstance ne devez-vous couper ou enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.
Négliger de suivre cet avis pourrait provoquer une décharge électrique, voire la mort.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de basculement
Un enfant ou un adulte peut faire basculer cette cuisinière et être tué. Il doit être fixé par une bride antibasculement correctement installé. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
S'assurer que le dispositif antibascule est réengagé lorsque la plage est déplacée. Vérifier les fiançailles suivant les étapes décrites ci-dessus.
N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce qu'il a été obtenu.
Ne pas le faire peut entraîner la mort ou de graves brûlures pour les enfants ou les adultes.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque d'incendie
N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce. Quelqu'un pourrait être blessé ou un incendie pourrait se déclarer.
Gardez la zone autour de l'appareil libre de toute matière combustible (par exemple revêtements muraux, rideaux, tentures), essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans l'appareil ou dans sa proximité.
Ne suspendez jamais un quelconque article (par exemple, linges à vaisselle) sur la poignée du four. Certains tissus peuvent s'enflammer ou fondre à la chaleur.
Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance lorsqu'ils sont en service – les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
Assurez-vous que tous les contrôles sont hors tension et que l'appareil est froid avant d'utiliser tout type de produit nettoyant en aérosol sur ou autour de l'appareil. Les produits chimiques contenus dans les produits nettoyants pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
Négliger de suivre cet avis peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque d'explosion
Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser échapper le gaz, puis suivez les instructions indiquées à la page avant la 'Table des matières'.
N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Une violente explosion de vapeur pourrait en résulter. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou les flammes ou employez des produits chimiques secs ou un extincteur de type à mousse.
Ne faites pas chauffer des contenants à aliments non ouverts tels que des boîtes de conserve — l'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures. Négliger de suivre cet avis pourrait entraîner des blessures ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque d'empoisonnement
Ne recouvrez jamais les fentes, trous ou passages de la partie inférieure du four et ne recouvrez jamais la grille en entier ou le plancher du four de matériau comme le papier d'aluminium. Ce faisant, vous pourriez bloquer le débit d'air dans le four et provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Une doublure en papier d'aluminium peut aussi piéger la chaleur, provoquant ainsi un incendie.
Nettoyez l'appareil avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, faites preuve de vigilance pour éviter tout risque de brûlure par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante. Suivez les directives de nettoyage du fabricant du produit. N'utilisez jamais cet appareil comme un appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.
Négliger de suivre cet avis peut entraîner une intoxication ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les brûleurs, les zones à proximité des brûleurs, la grille, la plaque de cuisson, les ramasse-gouttes, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four — tous ces éléments peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils sont de foncés. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité, et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis. Les autres pièces et surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures — parmi elles, on retrouve les grilles, la garniture arrière et les évents de four à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes à la table de cuisson, et la porte du four. N'utilisez que des poignées sèches — des poignées mouillées ou humides sur des surfaces chaudes pourraient provoquer des brûlures de vapeur. Attention que les poignées ne touchent pas les éléments chauffants brûlants. N'utilisez pas de serviette ou chiffon encombrant. Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter de le manipuler.
Les fours dotés d'un cycle de nettoyage : durant l'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lorsqu'il est utilisé pour faire la cuisine. Dans de telles conditions, les surfaces peuvent devenir encore plus chaudes que d'habitude. Gardez les enfants à l'écart. Ne pas vous conformer à cette consigne pourrait provoquer des brûlures et échaudages.

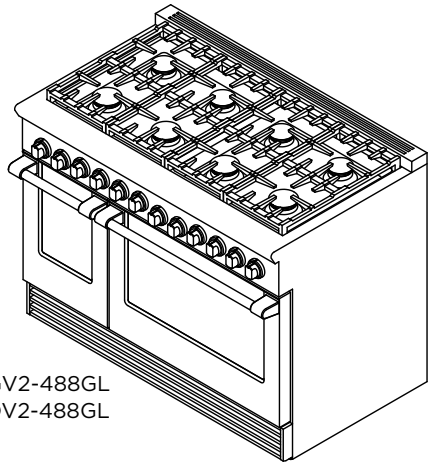
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.**
- **Installation appropriée — veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.**
- **Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous avez recevé un produit endommagé, contactez votre revendeur ou votre installateur immédiatement.**
- **Assurez-vous que l'installateur vous démontre où et comment désactiver l'alimentation à la cuisinière (c.-à-d. l'emplacement du fusible principal ou du disjoncteur) et où et comment désactiver l'approvisionnement en gaz de la cuisinière en cas d'urgence.**
- **Ne laissez jamais les enfants sans surveillance — ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer avec l'appareil ou à s'asseoir dessus ou à se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.**
- **Attention — pour des raisons de sécurité, ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus ou à l'arrière d'une cuisinière — les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre de tels objets pourraient être gravement blessés.**
- **Portez des vêtements appropriés — ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.**
- **Entretien par l'utilisateur — ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent document. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.**
- **Rangement dans l'appareil et sur celui-ci — ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité des éléments de surface.**
- **Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four — laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'en sortir ou d'y replacer des aliments.**
- **Veillez à ce que les conduits de ventilation ne soient jamais obstrués.**
- **Garder les paillassons et largement à l'écart de la base de la cuisinière.**
- **Mise en place des grilles du four — positionner toujours les grilles à l'endroit désiré pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille devait être retirée alors que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les mitaines de four entrer en contact avec la base du four chaud ou les éléments de chauffage du four.**
- **Attention de ne pas nettoyer et de n'utiliser aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, ce qui garantit que le four fonctionne efficacement. Il ne faut pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.**
- **N'utilisez pas de nettoyants à four, de produits abrasifs ou durs, de cires ou de polis dans un four auto-nettoyant. Aucun nettoyant pour four commercial, doublure de four, ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour de n'importe quelle partie d'un four autonettoyant.**
- **N'utilisez pas de savon ou de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles érafleraient la surface, ce qui pourrait faire éclater la vitre.**
- **Ne vous assoyez pas et ne vous tenez jamais debout sur la porte du four et ne placez jamais un objet lourd dessus — cela pourrait entraîner des blessures.**
- **Soyez prudent lorsque vous désirez atteindre des objets entreposés dans des armoires au-dessus de l'appareil.**

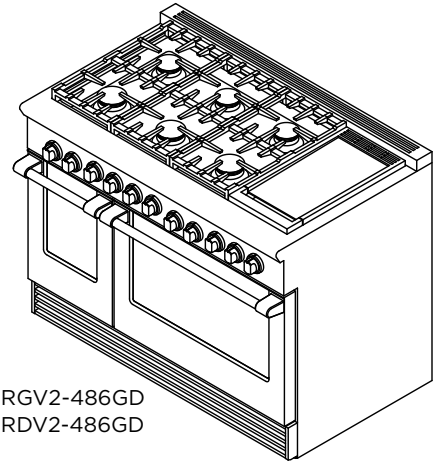
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Manipulation sécuritaire des aliments : ne laissez la nourriture dans le four que pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.**
- **Ne nettoyez que les pièces répertoriées dans ce manuel.**
- **N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.**
- **N'obstruez pas le flux d'air de combustion et la ventilation de l'appareil.**
- **Avant l'auto-nettoyage du four — retirez les grilles du four, les grilles latérales, la lèchefrite et tous les autres ustensiles de cuisine et essuyez tout important déversement d'aliment ou dépôts de graisse.**
- **Avant l'auto-nettoyage du four : assurez-vous de déplacer vos oiseaux de compagnie dans une autre 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 la cuisinière durant un tel cycle.**
- **N'utilisez pas d'ustensile de cuisson sur le gril ou la plaque de cuisson.**
- **Le couvercle supérieur doit être retiré lorsque le gril ou plaque de cuisson est en marche.**
- **Lorsque vous utilisez le gril ou plaque de cuisson, assurez-vous que le ramasse-gouttes est en place — son absence durant l'utilisation pourrait endommager le câblage ou les composantes.**
- **Le(s) four(s), grilles et plaque de cuisson de votre cuisinière ne peuvent pas être utilisés en cas de panne de courant. N'essayez pas de les faire fonctionner en cas de panne de courant.**
- **N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie du four ou de la table de cuisson. La chaleur risquerait d'y rester prise au piège. Cette chaleur emprisonnée pourrait affecter la performance de cuisson et endommager la finition du four ou des parties de la table de cuisson.**
- **Ne placez pas de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace directement sur le plancher du four pendant la cuisson, car cela sera endommagerait de façon irréversible le fini en émail de porcelaine.**
- **Pour des raisons de sécurité, la taille de la flamme du brûleur de cuisson doit être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole.**
- **Utilisez des casseroles de format et de fabrication appropriés au le type de cuisson. Cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Les casseroles doivent être adaptées à la taille du brûleur. Choisissez des casseroles à fond plat, assez grandes pour couvrir les flammes du brûleur. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de trop petite taille expose une portion des flammes du brûleur à un contact direct, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés à l'élément chauffant améliore le rendement de l'appareil.**
- **Doublures de protection — n'utilisez pas d'aluminium pour doubler le fond d'un ramasse-gouttes ou du four.**
- **Casseroles émaillées — seuls certains types de casseroles en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.**
- **Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents — Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des éléments de surface adjacents.**
- **Le gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances connues de l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales et oblige les entreprises à mettre en garde les clients potentiels de l'exposition à de telles substances.**
- **AVERTISSEMENT: Ce produit émet des gaz d'échappement contenant des produits chimiques connus de l'état de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dangers pour la reproduction. Pour réduire les risques que présentent ces produits chimiques, assurez-vous cet appareil est installé, exploité et entretenu conformément aux instructions du fabricant.**

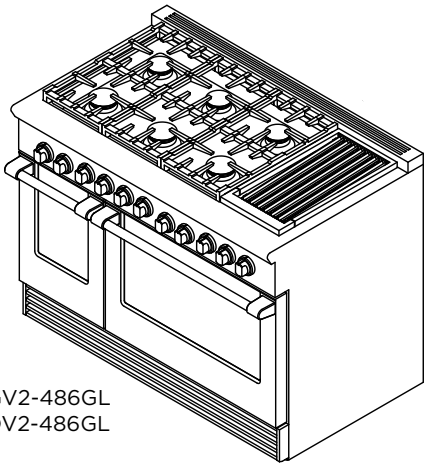
MODÈLES 48 POUCES



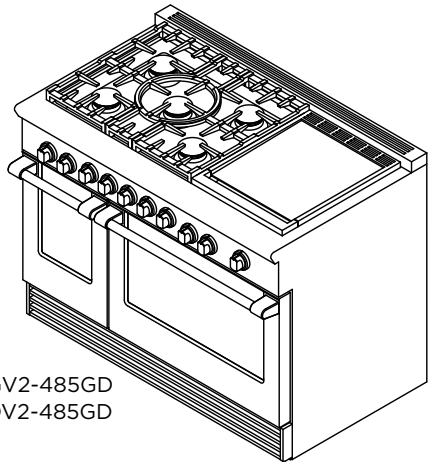
RGV2-488GL
RDV2-488GL



RGV2-486GD
RDV2-486GD

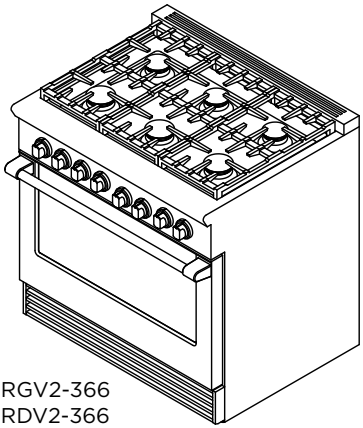


RGV2-486GL
RDV2-486GL

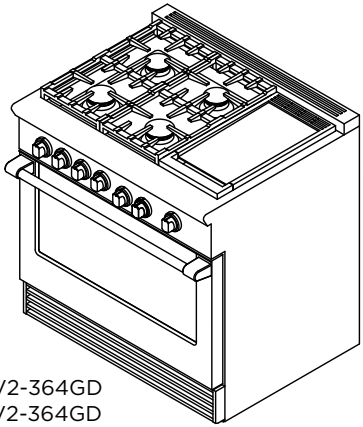


RGV2-485GD
RDV2-485GD

MODÈLES 36 POUCES

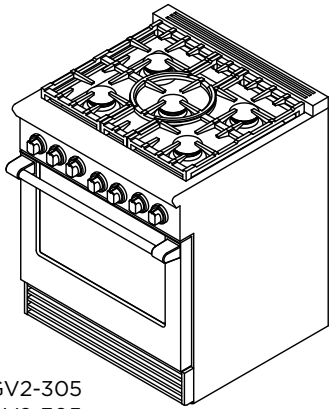


RGV2-366
RDV2-366

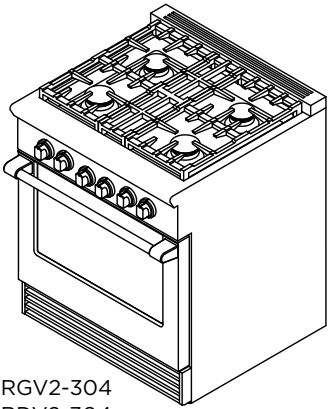


RGV2-364GD
RDV2-364GD

30” MODELS



RGV2-305
RDV2-305



RGV2-304
RDV2-304

Avant de commencer

① Assurez-vous que le support anti-basculement du côté arrière droit de la cuisinière a été correctement installé.
② Ouvrez la porte du four principal et trouvez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette qui apparaît dans le coin droit de la partie inférieure du châssis du four (consultez le dessin du côté opposé).
Veuillez noter ces numéros pour référence ultérieure dans l'espace prévu à la section « Garantie et réparation ».
③ Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section « Consignes de sécurité et mises en garde ».
④ Retirez tous les emballages du four et de la table de cuisson. Recyclez les articles qui s'y prêtent. Si les surfaces présentent des traces de résidu d'adhésif, nettoyez-les avec du liquide à vaisselle et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants puissants ou abrasifs.
⑤ Prenez connaissance des instructions détaillées sous la rubrique « Première utilisation » avant d'utiliser votre cuisinière.

IMPORTANT!

N'obstruez pas les évents du four, la plaque de cuisson et la porte du four avec des casseroles, des ustensiles ou des serviettes. Pendant le nettoyage, prenez soin de ne pas laisser de liquide couler ces évents.

Modèle peut varier

Couvercles du gril et de la plaque de cuisson

Grille du gril de cuisson (Alternative - certains modèles seulement)

Évents de four

Garniture arrière

Grilles des brûleurs

Ramasse-gouttes

Boutons du brûleur de la table de cuisson

Plaque de cuisson

Bouton de mode d'utilisation du four secondaire

Évents de plaque de cuisson

Bouton de contrôle de la température du four secondaire

Châssis du four

Joint d'étanchéité de la porte du four

Rayons latéraux

Principal mode du four et les boutons de temp

Bouton Plaque de cuisson/du gril de cuisson

Panneau de commande

Gril de cuisson

Grille (four secondaire)

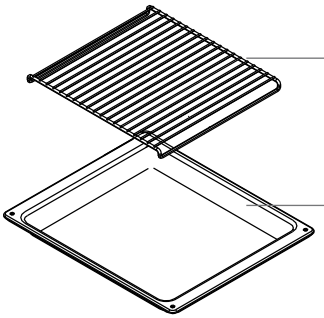
Étiquette portant les numéros de modèle et numéros de série

Grilles (four principal)

Grille de la plinthe de protection

Évents de porte du four

Accessories



Conditionnement du four

Le conditionnement brûlera les éventuels résidus de fabrication et vous assure que vous obtenez les meilleurs résultats dès le début.

① Insérez toutes les grilles. Consultez la section « Positionnement des grilles » pour les instructions.

② Mettez en marche la hotte de ventilation du dessus de votre cuisinière à ventilation élevée.

③ Préchauffez le four vide à 450 °F / 232 °C pendant :
- 30 minutes utilisant le mode BAKE
- 30 minutes utilisant le mode BROIL (seulement certains fours).

Consultez les sections « Utiliser votre four pour cuire et rôtir » et « Utiliser votre four pour griller » pour des instructions.

- Il y aura une odeur caractéristique pendant la durée du conditionnement du four. Ceci est normal, mais assurez-vous de la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.

④ Une fois refroidi, essuyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux, et séchez soigneusement.

Assaisonnement de la plaque de cuisson

① Nettoyez la plaque de cuisson à fond avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout revêtement de protection.

② Rincez avec un mélange de 1 tasse d'eau et ¼ tasse de vinaigre blanc, puis séchez soigneusement.

③ Versez 1 c. à thé d'huile végétale (mais pas d'huile de maïs) dans le centre de la plaque, puis frottez sur toute sa surface, utilisez un chiffon doux et lourd.

④ Tournez le bouton de la plaque de cuisson à 350 °F / 177 °C dans le sens antihoraire.

⑤ Lorsque l'huile commence à fumer, tournez le bouton vers la droite en position OFF et laissez la plaque refroidir.

⑥ Répétez les étapes 3 à 5.

⑦ Essuyez toute la surface de la plaque avec un chiffon doux et lourd.

⑧ Appliquez une très mince couche d'huile végétale (mais pas d'huile de maïs).

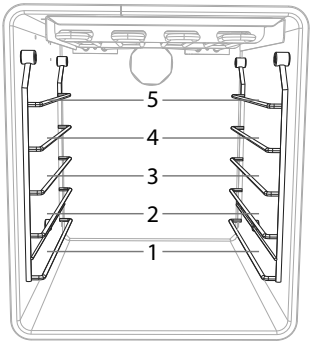
⑨ Inspectez le ramasse-gouttes et nettoyez-le au besoin. Jetez tout liquide ou saleté qui aurait pu s'accumuler dans le ramasse-gouttes au cours du conditionnement.

- La plaque de cuisson est maintenant prête à utiliser.
- Pour de meilleurs résultats, assaisonnez de nouveau la plaque lorsqu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.
- Remarque : la couleur de la plaque s'assombrira avec l'usage. C'est normal.

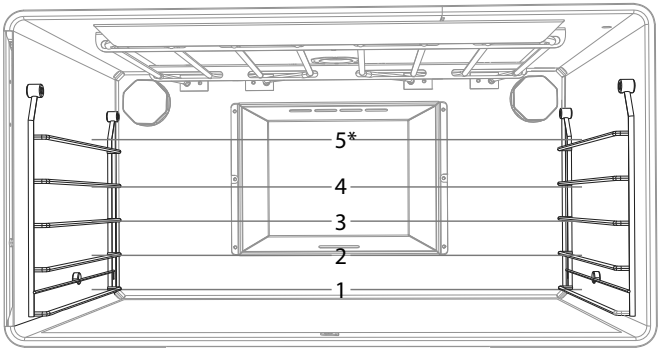
Positionnement des grilles

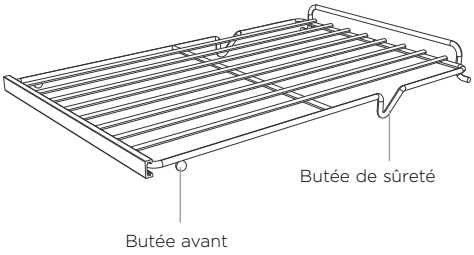
- Les positions des grilles sont numérotées à partir du bas.
- Placez les grilles, dont vous aurez besoin avant de mettre le four en marche.
- Pour obtenir des conseils sur la position de grille à utiliser, consultez les sections « Modes d'utilisation du four », « Directives de cuisson au four », et « Tableaux de cuisson ».

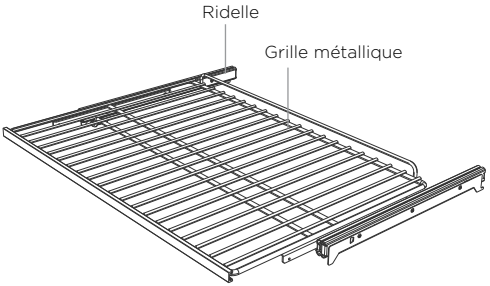
FOUR SECONDAIRE
(modèles 48 pouces uniquement)



FOUR PRINCIPAL







Grilles du four secondaire

- Ces grilles possèdent des butées de sûreté qui les empêcheront de glisser hors du four si elles sont tirées vers l'avant.
- Les butées avant empêchent les grilles de frapper contre le fond du four.

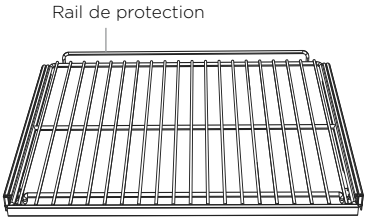
Grilles du four principal

- Les grilles métalliques et les ridelles sont construites d'un bloc comme une seule unité.
- Lorsqu'elles sont correctement positionnées, les ridelles empêcheront les grilles de basculer lorsqu'elles sont tirées vers l'avant.
- Attention : ces grilles sont lourdes.

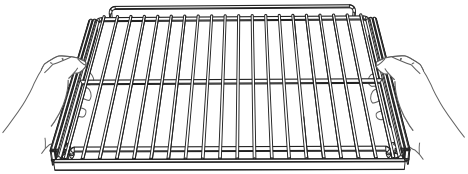
IMPORTANT!

Si vous possédez les modèles RDV2, ne laissez jamais ces grilles dans le four durant un cycle de nettoyage. Ce faisant, elles ne glisseraient plus aussi facilement.

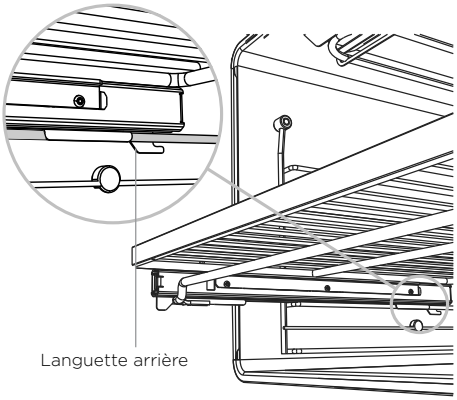
Pour insérer les grilles — FOUR PRINCIPAL



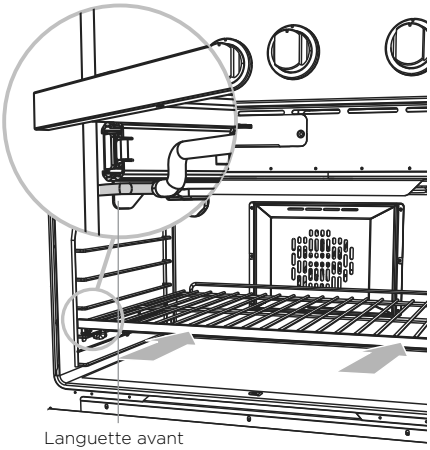
① Assurez-vous que le rail de protection est à l'arrière, tourné vers le haut, et que les ridelles ne sont pas étendues.



② Maintenez la grille à deux mains, en vous assurant de saisir aussi la grille métallique pour l'empêcher de glisser vers l'avant.



③ Accrochez les languettes arrière sur les câbles métalliques à la position de grille souhaitée sur les deux rayons latéraux.

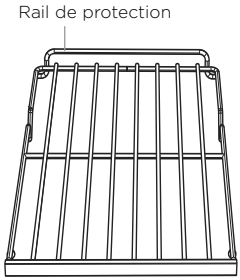


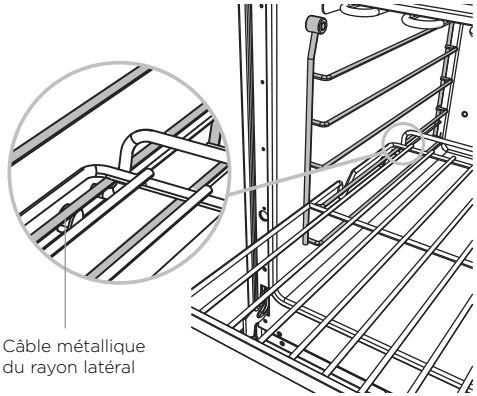
④ Poussez la grille vers le fond du four, en veillant à ce que les languettes avant et arrière soient solidement fixées derrière les câbles des rayons latéraux.

Pour retirer les grilles

① **Attendez que le four soit complètement refroidi.**
② Maintenez la grille à deux mains, en vous assurant de saisir aussi la grille métallique pour l'empêcher de glisser vers l'avant.
③ Tirez la grille vers l'avant sur les ¾ de son trajet.
④ Soulevez légèrement l'arrière de la grille afin que les languettes dégagent les câbles métalliques des rayons latéraux, puis retirez.

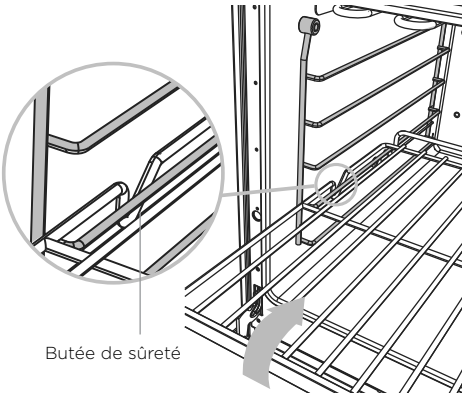
Pour insérer les grilles — FOUR SECONDAIRE (modèles 48 pouces uniquement)

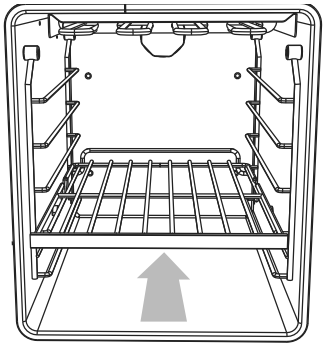




① Assurez-vous que le rail de protection est à l'arrière, tourné vers le haut.

② Positionnez la grille : elle doit reposer sur les câbles métalliques des rayons latéraux, comme montré.





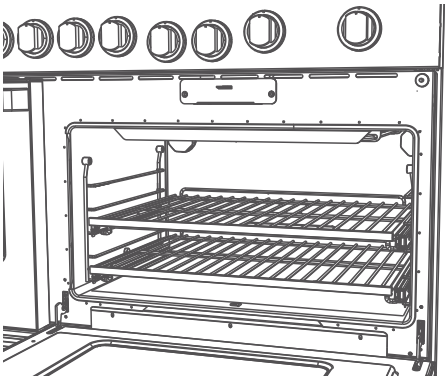
③ Inclinez légèrement l'avant pour aider les butées de sûreté à dégager les câbles métalliques des rayons latéraux.

④ Abaissez la grille retour sur les câbles métalliques des rayons latéraux et glissez jusqu'au fond du four.

Pour retirer les grilles

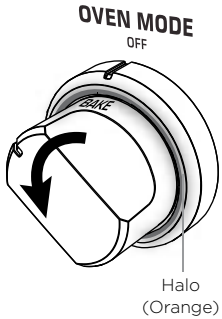
① **Attendez que le four soit complètement refroidi.**
② Tirez la grille vers l'avant sur les ¾ de son trajet.
③ Inclinez légèrement l'avant pour aider les butées de sûreté à dégager les câbles métalliques des rayons latéraux.
④ Retirer la grille.

Utiliser votre four pour cuire et rôtir



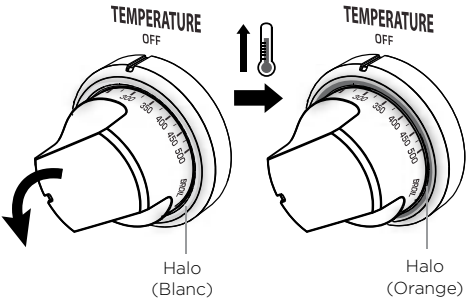
① Vérifiez que la ou les grilles dont vous avez besoin sont en place.

- Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Positionnement des grilles » pour les instructions.



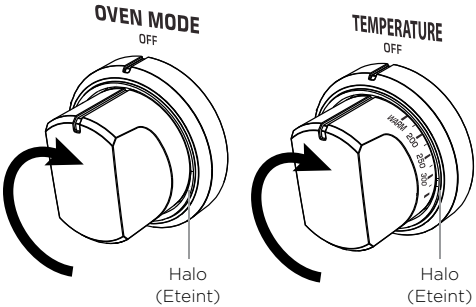
② Tournez le bouton OVEN MODE dans le sens antihoraire pour le mettre à la position BAKE, BAKE CONVECTION ou FORCED CONVECTION (certains modèles uniquement).

- Le halo devient orange.



③ Tournez le bouton TEMPERATURE dans le sens antihoraire jusqu'à la température désirée.

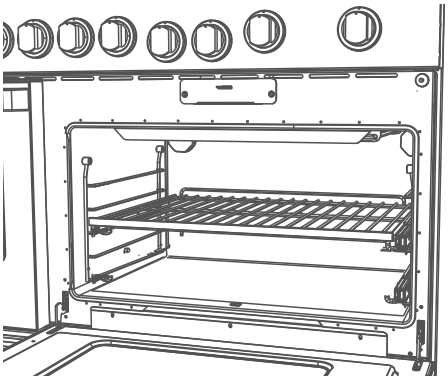
- Aussitôt que le four commence à chauffer, le halo blanc s'allume.
- Lorsque le four a atteint la température réglée (soit en 10-20 minutes), le halo devient orange.
- Remarque : le halo peut alterner entre le blanc et l'orange pendant la cuisson, tandis que le four maintient la température programmée.



④ Lorsque vous en avez terminé avec le four, tournez le bouton de mode d'utilisation du four et le bouton de température dans se sens horaire jusqu'à la position OFF.

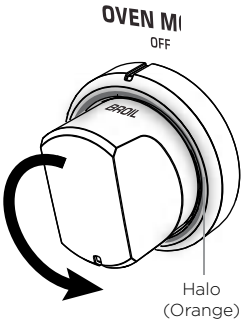
- Les halos s'éteindront.
- Vous pouvez continuer à entendre le bruit du ventilateur de refroidissement: il est normal que le ventilateur reste en marche.

Utiliser votre four pour griller



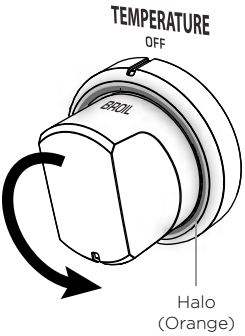
① Vérifiez que la grille dont vous avez besoin est en place.

- Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Positionnement des grilles » pour les instructions.



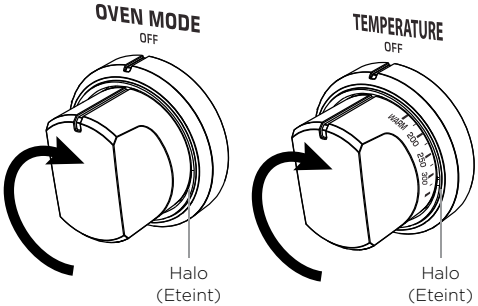
② Tournez le bouton OVEN MODE dans le sens antihoraire pour le mettre à la position BROIL ou BROIL CONVECTION (certains modèles uniquement).

- Assurez-vous que vous tournez le bouton exactement au réglage désiré, sans jamais le dépasser.
- Le halo devient orange.



③ Tournez le bouton TEMPERATURE dans le sens antihoraire pour le mettre à la position BROIL ou à une température inférieure désirée.

- Le halo orange s'allume, indiquant que le gril de cuisson se réchauffe.
- Toutefois, pour de meilleurs résultats lorsque vous souhaitez faire brunir ou saisir les aliments, nous vous recommandons de laisser chauffer le gril de cuisson environ 5-8 minutes avant d'y disposer les plats.



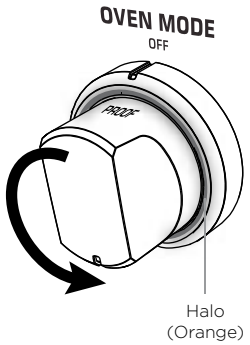
④ Lorsque vous en avez terminé avec le four, tournez le bouton de mode d'utilisation du four et le bouton de température dans se sens horaire jusqu'à la position OFF.

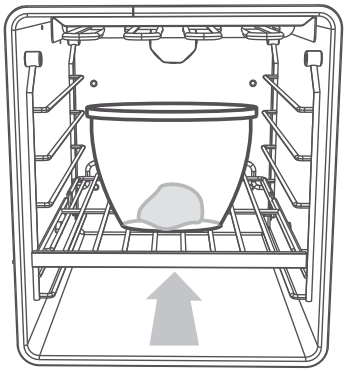
- Les halos s'éteindront.
- Vous pouvez continuer à entendre le bruit du ventilateur de refroidissement: il est normal que le ventilateur reste en marche.

Utiliser votre four pour la fermentation de la pâte

Si votre modèle dispose d'un four secondaire, nous vous recommandons de l'utiliser pour la fermentation de la pâte, car le volume plus petit assure une température plus homogène.

Modèles RDV2/RGV2-48"

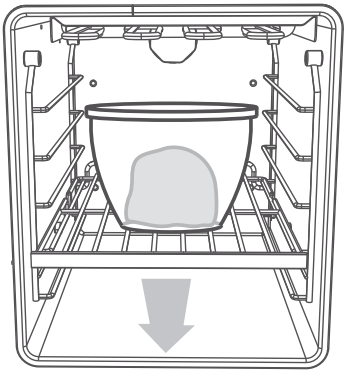


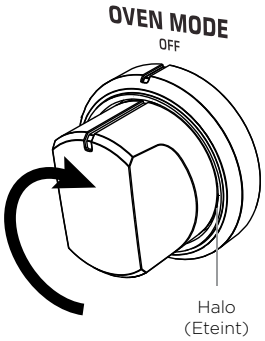


① Tournez le bouton OVEN MODE du four secondaire dans le sens antihoraire jusqu'à la position PROOF.

- Le four chauffera jusqu'à la température idéale pour la fermentation de la pâte (100°F), soit environ 3 minutes.

② APRÈS 3 MINUTES, placer la pâte dans le four dans bol couvert résistant à la chaleur.



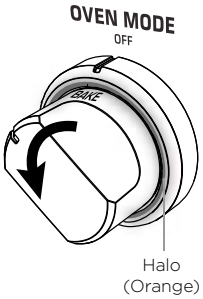


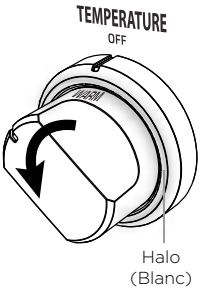
③ Lorsqu'elle atteint la taille requise, retirez la pâte du four.

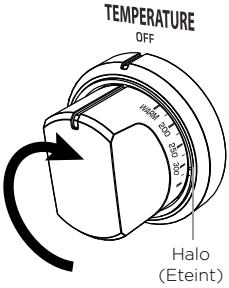
④ Tournez le bouton de mode d'utilisation du four dans le sens horaire pour le ramener à la position OFF.

Utiliser votre four pour la fermentation de la pâte

Tous les autres modèles



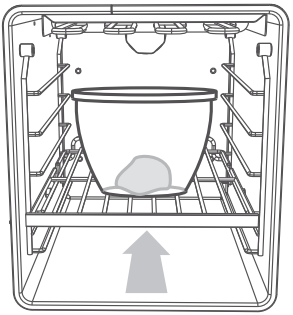


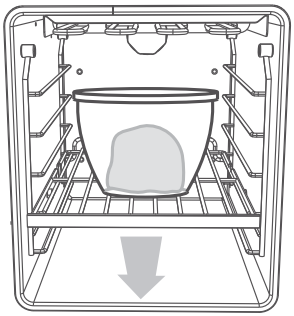


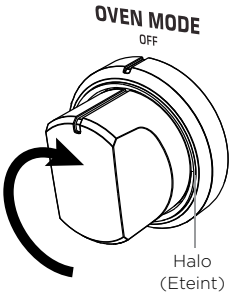
① Tournez le bouton OVEN MODE dans le sens antihoraire pour le mettre à la position BAKE et le bouton TEMPERATURE dans le sens antihoraire jusqu'à la position WARM.

- Le four chauffera jusqu'à la température idéale pour la fermentation de la pâte (100°F), soit environ 5 minutes.

② APRÈS 5 MINUTES, ramenez le bouton de température à la position OFF.







③ Placez la pâte dans le four dans bol couvert résistant à la chaleur.

④ Lorsque la pâte a atteint la taille désirée, sortez-la du four et tournez le bouton de mode d'utilisation du four dans le sens antihoraire pour le ramener à la position OFF.

Directives de cuisson au four

IMPORTANT!

- **Utiliser tous les modes four avec la porte du four fermée.**
- **Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four ou à la ligne de la sole du four. La chaleur emprisonnée peut endommager de manière irréversible l'émail et peut même provoquer un incendie.**
- **Ne placez pas l'eau, de la glace, ou tout plat ou plateau directement sur la sole du four, car cela irréversiblement endommager l'émail.**
- **Ne pas couvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Cela va attraper la graisse et pourrait provoquer un incendie.**
- **Ne pas utiliser une pellicule de plastique ou de papier ciré dans le four.**
- **Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser de la nourriture dans le four pendant plus de deux heures avant et après la cuisson ou de décongélation. Ceci permet d'éviter la contamination par des organismes qui peuvent provoquer une intoxication alimentaire. Prenez un soin particulier par temps chaud.**

CUISSON

- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson, toujours préchauffer votre four. L'élément de cuisson au gril peut tourner sur un court laps de temps pendant que le four se réchauffe. Selon la température et la taille du four, le préchauffage dure environ 10 à 20 minutes. Le cadran de température passe du blanc à l'orange lorsque la température programmée est atteinte.
- Votre batterie de cuisine aura une influence sur les temps de cuisson. casseroles foncées absorbent la chaleur plus rapidement que les casseroles réfléchissantes; ustensiles en verre peut exiger une température plus basse.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson fréquemment. Ne pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que au moins ¾ à travers le temps de cuisson suggéré.

Tablette Guide Position

Placez votre cuisson sur une étagère qui aura le dessus de votre poêle près du centre de la cavité du four.

- Si vous avez une "gamme 48, le four principal est idéal pour multi-plateau de cuisson ou de cuisson de grandes quantités. Pour des quantités plus petites cuits sur un seul plateau, utiliser le four secondaire.
- Organiser des casseroles et des produits alimentaires de manière uniforme sur les étagères. Assurez-vous que les casseroles ne se touchent pas les uns les autres ou les parois du four. Lorsque la cuisson d'un seul élément, centrer toujours le point sur la grille. Si la cuisson sur plusieurs étagères, assurez-vous de décaler les articles sur les étagères de sorte que l'on est jamais directement au-dessus des autres.
- Lors de la cuisson d'un seul élément, la durée de la position 2 est le plus fréquemment utilisé le. Voir «Tableaux de cuisson" pour plus d'étagère suggestions de position.

Directives de cuisson au four

TORREFACTION

- La grille diététique et lèchefrite sont idéales pour la cuisson au gril et de torréfaction. Placez la viande sur la grille de cuisson au gril (sur le dessus de la lèchefrite) pour permettre à l'air chaud de circuler autour d'elle. Cela donne plus de même brunissement et un résultat similaire à une rôtisserie.
- Désossé, rôtis roulés ou farcies prendre plus de temps que les rôtis contenant des os.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer quand la viande est cuite.
- La volaille doit être bien cuit avec le jus de fonctionnement clair et une température interne de 165 ° F / 74 ° C
- Cuire les grandes coupes de viande à une température inférieure pour un temps plus long. La viande cuira plus uniformément.
- Toujours rôti viande grasse vers le haut. De cette façon, badigeonner peut ne pas être nécessaire.
- Posez toujours la viande pendant au moins 10 minutes après la torréfaction pour permettre aux jus de se déposer. Rappelez-vous la viande va continuer à cuire pendant quelques minutes après l'avoir retiré du four.

Tablette Guide Position

Placez la viande sur une étagère de sorte que est est au centre du four ou moins.

GRILLAGE

- Ceci est une alternative plus saine à la friture.
- Griller toujours avec la porte du four complètement fermé. Si vous ouvrez la porte de plus de vérifier la nourriture, l'avoir ouvert pour une durée aussi courte que possible pour éviter la surchauffe du panneau de contrôle.
- Si vous utilisez des casseroles en verre ou en céramique, être sûr qu'ils peuvent supporter les hautes températures de cuisson au gril.
- Pour éviter de percer la viande et laisser échapper jus, utiliser des pinces ou une spatule pour tourner la mi-chemin de la viande par la cuisson.
- Badigeonner la viande avec un peu d'huile pour aider à maintenir l'humidité de la viande pendant la cuisson. Vous pouvez également faire mariner la viande avant la cuisson au gril (mais il faut savoir que certaines marinades peuvent brûler facilement).
- Coupes du gril Où possibles de la viande d'une épaisseur similaire dans le même temps. Cela permettra d'assurer une cuisson uniforme.
- Gardez toujours un œil sur vos aliments tout en grillage pour éviter la carbonisation ou de brûlure.
- Utiliser la grille du barbecue et plat de rôti pour des résultats parfaits.

Tablette Guide Position

- Pour les coupes fines de viande, de grillage ou brunir les aliments, utiliser une position de plateau supérieur.
- Des viandes plus épaisses devraient être grillés sur des étagères plus basses ou à un réglage de cuisson au gril inférieure pour assurer une cuisson uniforme.

Directives de cuisson au four

LE RÉCHAUFFEMENT

- Utiliser au four ou au four CONVECTION pour réchauffer les aliments.
- Mode de cuisson est particulièrement bon pour le réchauffage de pâtisseries à base, comme la chaleur de base aidera à re-croustillante le fond de tarte.
- Réchauffez toujours les aliments au chaud. Ceci réduit le risque de contamination par des bactéries nocives.
- Une fois chaud, réduire la température se réchauffer à garder les aliments au chaud.
- Ne jamais réchauffer les aliments plus d'une fois.

Si vous souhaitez terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle dans le four
Laisser le four et réduire la chaleur à la température la plus basse. Laissant le four sera de diminuer le risque de formation de condensation (La condensation peut provoquer des dommages à l'intérieur du four et armoires environnantes).

DÉGIVRAGE

- Pour décongeler les aliments congelés non cuits, régler le mode four pour cuire ou cuire convection et régler la température à chaud. Une fois décongelé, cuire les aliments immédiatement et ne pas recongeler.
- Pour empêcher le liquide de gouttes alimentaire de dégel sur la sole du four, assurez-vous tout aliment cru est bien emballé dans du papier et / ou placé dans un récipient.

PÂTE PROOFING

- Utilisez un bol en verre résistant à la chaleur légèrement huilé à l'épreuve votre pâte. Cela vous permet de vérifier combien il a augmenté sans ouvrir le four ou de retirer le couvercle sur le bol.
- Pour verrouiller ou augmenter l'humidité pendant le récolement, couvrir le bol avec un torchon humide

FRUITS DESHYDRATATION

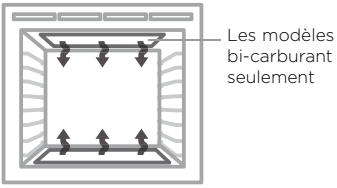
- Pour obtenir des fruits séchés de haute qualité, ne sélectionner que sans tache, de fruits mûrs.
- Laver les fruits soigneusement et sécher. Peler si désiré. Fruits qui ne sont pas pelées prendra plus de temps à sécher. Retirer les noyaux, les tiges ou les graines si nécessaire. Placer les fruits sur une plaque de cuisson sur une étagère dans le four.
- Nous vous recommandons d'utiliser convection véritable ou cuire à convection à réglé à une température entre WARM et 200F.

Pour plus de conseils de cuisson au four, visitez notre site Web, www.fisherpaykel.com

IMPORTANT!

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

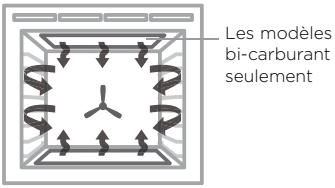
BAKE (CUIRE)



- La chaleur peut provenir soit les zones supérieure et inférieure de la cavité.
- Idéale pour les gâteaux et les aliments nécessitant une cuisson pendant une longue durée ou à basses températures.
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs grilles.

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

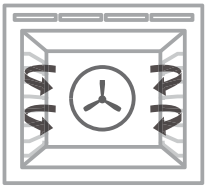
BAKE CONVECTION (CUIRE CONVECTION)



- Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud provenant soit les zones supérieure et inférieure de la cavité et le distribue autour de la cavité du four.
- Les aliments cuits ont tendance à brunir plus rapidement que les aliments cuits à l'aide de la fonction Bake (Cuire) conventionnelle.
- Vous pourriez avoir à réduire la durée de cuisson recommandée pour les recettes traditionnelles.
- Utilisez la fonction BAKE CONVECTION (CUIRE CONVECTION) à basse température : (Entre WARM et 200F) pour sécher les fruits, légumes et herbes.

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

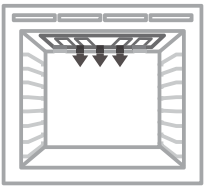
TRUE CONVECTION (CONVECTION PURE) certains modèles seulement



- Grâce à l'élément chauffant arrière central et au ventilateur, l'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante à tous les niveaux, faisant de cette fonction la solution idéale pour la cuisson sur plusieurs grilles.
- Les biscuits cuits sur des grilles différentes sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- La viande et la volaille sont délicieusement brunies et saisies, tout en demeurant juteuses et tendres.
- Les casseroles sont cuites à la perfection et le réchauffage s'effectue rapidement et efficacement.
- Pendant la cuisson sur plusieurs grilles, il est important de laisser un espace entre les plateaux (p. ex. : utilisez les grilles 3 et 4) afin que l'air puisse circuler librement. Cela permet le brunissement des aliments sur le plateau inférieur.
- Si vous convertissez une recette du mode BAKE (CUIRE) à TRUE CONVECTION (CONVECTION PURE), nous vous recommandons de réduire la durée de cuisson ou de diminuer la température d'environ 70 °F / 20 °C.
- Pour les aliments dont la cuisson prend plus de temps (p. ex. : plus d'une heure), il pourrait être nécessaire de réduire la durée et la température.

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

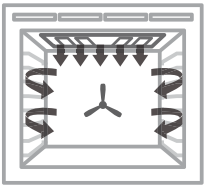
BROIL (GRILLER)



- Une chaleur rayonnante intense est produite par l'élément supérieur.
- Le préchauffage n'est pas essentiel, même si certaines personnes préfèrent laisser l'élément chauffer pendant quelques minutes avant de placer les aliments sous l'élément de grillage.
- Il s'agit de la meilleure fonction pour apporter la 'touche finale' à de nombreux plats, par exemple le brunissage des gratins de pommes de terre et des frittatas.

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

BROIL CONVECTION
(GRILLER CONVECTION)
certains modèles seulement



- Ce mode utilise la chaleur intense de la zone de cavité supérieure pour le haut brunissement et le ventilateur pour assurer une cuisson des aliments.
- La viande, la volaille et les légumes sont cuits parfaitement; les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure moelleux et tendre.

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

CLEAN
(NETTOYAGE)

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

- Le cycle d'auto-nettoyage élimine les dégâts et saletés habituellement associés au nettoyage des fours.
- Durant le cycle de nettoyage automatique, le four atteint des températures très élevées. C'est ce qui fractionne et incinère les particules alimentaires et dépôts de graisse.
- Un cycle de nettoyage dure environ 5 heures plus un temps additionnel de refroidissement de jusqu'à 30 minutes.
- Consultez 'Utilisation du cycle de nettoyage dans le Guide d'utilisation pour obtenir plus de détails.

- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut (1 étant la plus basse et 5 la plus haute).
  Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four à la température requise.
- L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe.
- Le halo du bouton de température passe de blanc à orange lorsque le four atteint la température sélectionnée. Le halo pourrait passer de blanc à orange lorsque le four maintient sa température réglée.

CUISSON

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

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

FONCTION RECOMMANDÉE	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Bake Convection	3	400 - 425	210 - 220	8 - 10
True Convection	2 et 4	425 - 450	215 - 230	10 - 12
Bake Convection	3	355 - 375	180 - 190	10 - 15
True Convection	2 et 4	325 - 340	160 - 170	10 - 15
Bake Convection	4	350 - 375	175 - 190	7 - 15
True Convection	2 et 4	325 - 350	160 - 175	7 - 15
Bake	3	325	160	70 - 80
Bake	3	350	175	20 - 25
Bake	3	325 - 350	160 - 175	50 - 60
Bake	3	275 - 300	135 - 150	3 - 6 heures
Bake	3	350	175	30 - 40
Bake	3	350	175	15 - 25
Bake Convection	3	365	185	13 - 18
True Convection	1 et 4	345	170	13 - 18
Bake Convection	3	345	170	23 - 30
True Convection	1 et 4	345	170	23 - 30
Bake	3	425 - 450	215 - 230	10 - 12
Bake	3	250 - 270	120 - 130	60 - 70
Bake	3	350	175	40 - 50
Bake	3	375	190	35 - 45
Bake	3	375	190	15 - 18
Proof	2	LO	LO	30
Bake Convection	3	350	175	15
Bake Convection	3	400 - 350	200 - 175	20 - 25
Bake	2	325	160	50 - 60
Bake	3	350 - 375	175 - 190	15 - 30
Bake	3	350 - 300	175 - 150	15 - 30
Bake	2	275	135	35 - 45
Bake	2	350	175	35 - 45

TABLEAUX DE CUISSON

METS SALÉS

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

RÔTISSAGE

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

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

TABLEAUX DE CUISSON

FONCTION RECOMMANDÉE	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Bake Convection	3	400-425	210-215	20-25
Bake Convection	3	350-375	175-190	30-50
Bake Convection	3	350-375	175-190	35-40
Bake	2	300-350	150-175	1-2 heures
Bake	1	425	220	10-15
Bake Convection	3	350	175	15-30
Bake	3	390	200	50-60
Bake Convection	3	340-360	170-180	15-20
True Convection	3	340-375	170-190	30-40

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

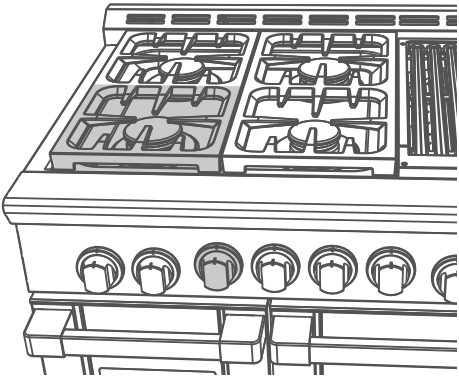
** La température interne grimpe plus haut.

CUISSON AU GRILLOIR

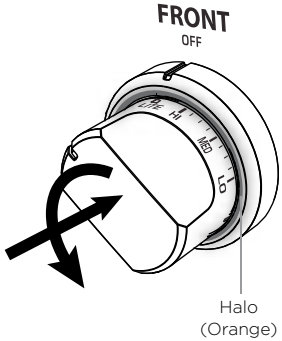
ALIMENT			GRILLES
Bœuf	Steak	Saignant	Une
		À point	Une
	Hamburger (viande hachée – galettes)		Une
	Boulettes de viande (viande hachée)		Une
Côtelettes d'agneau		À point	Une
		Bien cuit	Une
Porc	Côtelettes (bien cuites)		Une
	Rouelle de jambon		Une
	Bacon		Une
Poulet	Morceaux désossés		Une
	Morceaux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

FONCTION RECOMMANDÉE	POSITIONS DE GRILLES	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (EN MIN)
Broil	4	HI (Élevé)	HI (Élevé)	8-10
Broil	4	HI (Élevé)	HI (Élevé)	10-15
Broil	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	12-15
Broil	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	12-15
Broil	4	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Broil	4	HI (Élevé)	HI (Élevé)	20-25
Broil	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Broil	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	15-20
Broil	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	4-7
Broil Convection	3	350	175	30-50
Broil Convection	3	350	175	40-50
Broil	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	10-15
Broil Convection	3	390-430	200-220	8-12
Broil Convection	3	390-430	200-220	15-20
Broil Convection	3	HI (Élevé)	HI (Élevé)	8-12

Utilisation des brûleurs

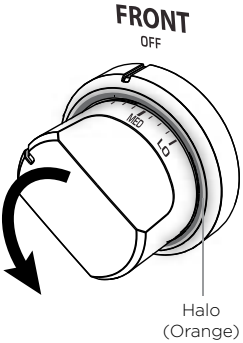


① Identifiez le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser.



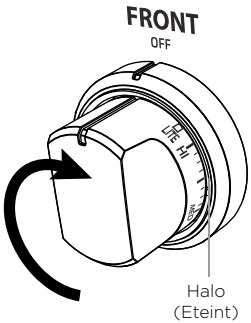
② Poussez le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE (allumer).

- Le halo devient orange.
- Veillez à arrêter à la position LITE avant d'enclencher le réglage de la flamme.
- Vous entendrez un cliquetis. S'il n'y a pas de cliquetis, ramenez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position OFF et consultez la section « Dépistage des pannes » pour obtenir des conseils.



③ Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre HI (élevée) et SIM (mijoter).

- Le cliquetis devrait s'arrêter dès que le brûleur est allumé.
- Si le brûleur ne s'allume pas, et/ou que le cliquetis ne s'arrête pas, ou si les flammes ne sont pas bleues et bien définies, tournez le bouton vers la droite en position OFF et consultez la section « Dépistage des pannes » pour obtenir des conseils.

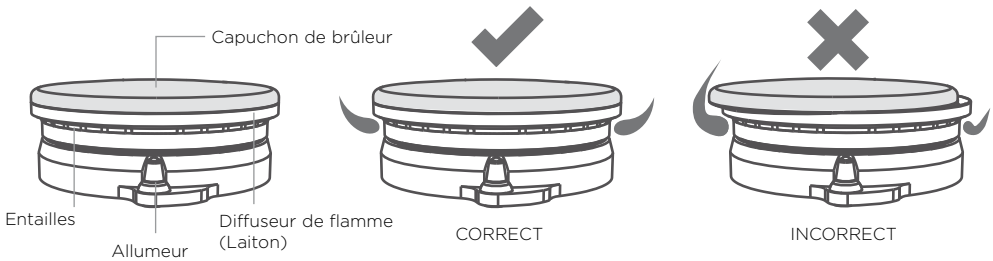


④ Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton de température à la position OFF.

- Le bouton se libérera et le halo ainsi que le brûleur s'éteindront.
- Si vous employez du gaz GPL, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. C'est normal dans le cas du GPL.

Lignes directrices pour l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson

- Tous les brûleurs ont le même faible réglage à basse puissance (SIM) pour mijoter doucement (1300 BTU / h). Utilisez le réglage SIM pour faire fondre le chocolat et le beurre, cuire le riz et les sauces délicates, faire mijoter les soupes et ragoûts, ou garder les aliments cuits au chaud.
- Pour la cuisson qui nécessite de la chaleur particulièrement intense (par exemple, revenir de la viande, wok-cuisson, sautés), utiliser les brûleurs énumérés ci-dessous, car ils ont une puissance maximale supérieure (23,500 BTU / h pour le gaz naturel) que les autres brûleurs (18.500 BTU / h pour le gaz naturel).
  - *Modèles RGV2-305 / RDV2-305 et modèles RDV2-485GD / RGV2-485GD:* ***brûleur Centre***
  - *Modèles RGV2-488/RDV2-488 et RGV2-366/RDV2-366 :* ***brûleur avant gauche ou brûleur avant droit***
  - *Tous les autres modèles:* ***brûleur avant gauche***
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà ou sur les côtés des ustensiles de cuisson. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pourriez vous brûler en touchant une poignée brûlante.
- Gardez les poignées dégagées. Tournez les poignées de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du rebord de la table de cuisson ou d'un autre brûleur allumé.
- Soyez prudent lorsque vous faites de la friture. L'huile ou la graisse peuvent surchauffer très rapidement, en particulier à réglage élevé.
- Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont bien en place. Des brûleurs assemblés de façon incorrecte ou incomplète peuvent produire des flammes dangereuses. Consultez la section « Remplacement des pièces du brûleur » sous le chapitre « Entretien et nettoyage ».
- Gardez les brûleurs propres. Surtout après un déversement ou un débordement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs touchés avant de les utiliser à nouveau. Les restes de nourriture peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
- Vérifiez que les flammes du brûleur sont régulières. Elles doivent être bleues, sans pointes jaunes, et brûler sans voltiger autour du chapeau de brûleur. Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Dépistage des pannes » pour obtenir des conseils.
- N'utilisez le wok qu'avec un anneau de wok. Vous pouvez vous procurer des anneaux de wok chez votre Fisher & Paykel ou auprès du service à la clientèle. Pour les utiliser, placez l'anneau de wok sur les grilles, en vous assurant que les petites protubérances de sa partie inférieure enjambent les doigts de la grille. L'anneau de wok doit être stable et incapable de tourner.

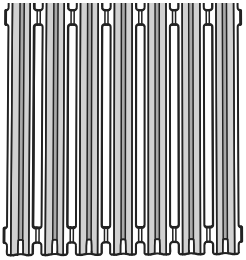


Le gril de cuisson possède une grille réversible. Il change de couleur au fil du temps et des huiles de cuisson qui y sont appliquées. C'est normal et cela n'affecte en rien les performances de cuisson.

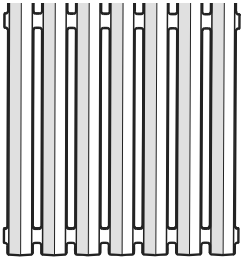
Côté avec encoches

Pour les aliments qui doivent laisser la graisse s'écouler, tels que :

- Hamburgers
- Steak
- Saucisses



Côté plat



Pour les aliments qui ont besoin de davantage de soutien et ne contiennent pas beaucoup de gras, tels que :

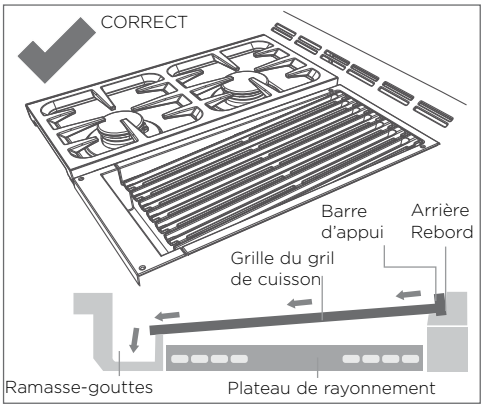
- Poisson
- Légumes
- Morceaux de poulet maigres pieces

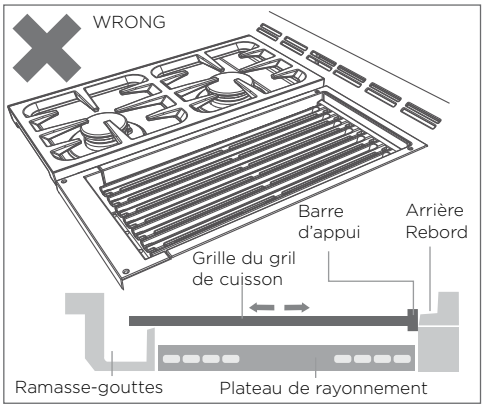
Pour utiliser le gril de cuisson

① Retirez le couvercle et vérifiez l'emplacement adéquat du ramasse-gouttes et de la grille du gril de cuisson; assurez-vous aussi que vous avez choisi le meilleur côté pour votre plat. La grille doit toujours être inclinée vers le ramasse-gouttes, avec sa barre d'appui reposant fermement dans la rainure du rebord arrière, comme illustré.

IMPORTANT!

Ne mettez jamais le gril de cuisson en marche lorsque le couvercle est dessus.





② Tournez le bouton du gril dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE/HI.
- Le halo entourant le bouton deviendra orange.
- Un délai d'environ une minute pourrait s'écouler avant que le gril de cuisson ne s'allume. C'est normal.

③ Laissez préchauffer le gril vide pendant environ 15 minutes.

④ Ajustez la chaleur à un point situé entre HI (élevée) et LO (basse) durant la cuisson au gril.

⑤ Lorsque vous avez fini d'utiliser le gril, ramenez le bouton du gril dans le sens horaire jusqu'à la position OFF.

⑥ Nettoyez la grille du gril immédiatement après l'avoir utilisée. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

⑦ Une fois le gril refroidi, nettoyez le ramasse-gouttes. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

Directives de cuisson sur le gril de cuisson

IMPORTANT!

- **Ne laissez jamais le gril de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Les gouttes de graisse pourraient causer de courtes flambées ou même des flammes soutenues. Si le gril est laissé sans surveillance, elles pourraient provoquer un incendie.**
- **Attention que la hotte de ventilation soit réglée au maximum durant une cuisson sur le gril.**
- **Nettoyez le ramasse-gouttes après chaque utilisation. La graisse accumulée pourrait présenter un risque d'incendie.**
- Plus le gril de cuisson aura été préchauffé, plus les marques de gril seront foncées sur les aliments.
- Éliminez l'excès de gras de la viande afin de minimiser les flambées.
- Commencez généralement par régler la cuisson à une température élevée pour saisir ou brunir la viande, puis abaissez la température pour vous assurer que la viande et la volaille sont bien cuites.
- Lorsque vous retournez la viande, utilisez des pinces ou une spatule qui ne perforera pas la viande en laissant les jus s'en écouler.

Utilisation de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson deviendra plus foncée avec le temps et développera un revêtement naturel non collant. Lorsqu'elle est correctement assaisonnée, elle peut être utilisée sans y ajouter d'huile.

① Retirez le couvercle et assurez-vous que le ramasse-gouttes est à sa place.

IMPORTANT!

- **Ne mettez jamais la plaque de cuisson en marche lorsque le couvercle est dessus.**
- **Gardez toujours les évents d'aération qui se trouvent à l'arrière du cadre de la plaque de cuisson libres de tout objet : le débit d'air aux évents ne doit jamais être bloqué.**

② Si vous n'avez pas utilisé la plaque de cuisson pendant une longue période, assaisonnez-la de nouveau. Consultez la section « Première utilisation » pour des instructions.

③ Tournez le bouton de la plaque dans le sens antihoraire jusqu'à la température désirée.
- Un délai d'environ une minute pourrait s'écouler avant que la plaque de cuisson ne s'allume. C'est normal.
- Aussitôt que la plaque commence à chauffer, le halo entourant de son bouton deviendra blanc.
- Consultez la section « Tableau de cuisson sur la plaque » ci-dessous pour des suggestions.

④ Lorsque le halo devient orange (après environ 15 minutes), la plaque est prête à l'emploi.
- Remarque : le halo pourrait alterner entre le blanc et l'orange durant l'utilisation, car la plaque de cuisson maintient la température programmée.

⑤ Lorsque vous avez fini d'utiliser la plaque de cuisson, ramenez son bouton dans le sens horaire jusqu'à la position OFF.

⑥ Nettoyez la plaque de cuisson et le ramasse-gouttes après chaque usage. La plaque de cuisson doit être nettoyée avec soin alors qu'elle est encore chaude. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

IMPORTANT!

Nettoyez le ramasse-gouttes après chaque utilisation. La graisse accumulée pourrait présenter un risque d'incendie.

Tableau de cuisson sur la plaque

ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Œufs	225-250 °F
Bacon, jambon, côtelettes de porc	300-325 °F
Saucisse, sandwiches au fromage grillé	325-350 °F
Crêpes, pain français	350-375 °F
Pommes de terre rissolées	400-425 °F

À FAIRE

- Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section « Sécurité et mises en garde » avant d'entreprendre le nettoyage de votre cuisinière.
- Avant de nettoyer ou de retirer l'une ou l'autre pièce, veillez à ce que tous les éléments de la cuisinière soient bien éteints.
- À moins que le tableau ci-dessous n'indique autre chose, laissez refroidir les pièces jusqu'à ce qu'elles aient atteint une température sécuritaire avant de les nettoyer. Soyez extrêmement vigilant si vous devez passer à une autre personne une pièce brûlante ou chaude (par ex. le gril ou la plaque de cuisson). Portez de longues mitaines afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux surfaces brûlantes.
- Utilisez si possible le nettoyant choisi sur une petite portion pour commencer, afin de vous assurer qu'il ne tache pas.
- Consultez les pages qui suivent ce tableau pour des instructions sur le retrait et le remplacement de diverses pièces de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.
- Pour vous aider à identifier les pièces, consultez les illustrations de la section « Introduction » et celles qui suivent ce tableau de nettoyage.
- ■ S'assurer que le dispositif anti-bascule est réengagé si vous déplacez la gamme pour le nettoyage. Ne pas le faire peut entraîner dans le four de basculement, et les adultes et les enfants peuvent être tués.

À NE PAS FAIRE

- **N'utilisez pas de nettoyants en aérosol jusqu'à ce que la cuisinière ait complètement refroidi. La substance propulsive contenue dans ces produits pourrait prendre feu en présence de chaleur.**
- **Ne laissez pas la saleté ou la graisse s'accumuler sur ou dans la cuisinière. Non seulement le nettoyage futur s'en trouvera plus difficile, mais cela pourrait présenter un risque d'incendie.**
- **N'utilisez pas de nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laine d'acier abrasifs ou durs. Ils érafleraient votre cuisinière et endommageraient son apparence.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.**
- **N'effectuez aucun nettoyage ou entretien des pièces qui ne sont pas spécifiquement nommées dans le tableau ci-dessous. En cas de doute, contactez le Service à la clientèle.**
- **Ne retirez pas les cadres noirs du gril de cuisson et de la plaque de cuisson hors de la table de cuisson.**

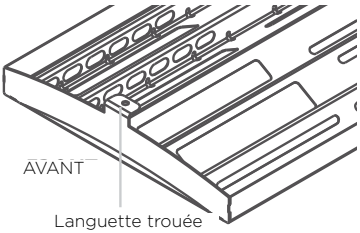
Tableau de nettoyage manuel

QUOI? HOW OFTEN?	COMMENT?	IMPORTANT!
EXTÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE		
Extérieur du cadre de porte, Panneau de commande, Zone de la cuvette autour des brûleurs de la table de cuisson, Couvercles du gril et de la plaque de cuisson, Garniture arrière After every use	① Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon à microfibres. ③ Pour un fini ultra lustré, utilisez un nettoyeur et poli à acier inoxydable, en vous conformant aux instructions du fabricant. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.	• **APrenez connaissance de l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant à acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager l'apparence de votre cuisinière.** • **N'utilisez pas de nettoyant à acier inoxydable sur les boutons, les poignées du four ou la grille de la plinthe de protection et veillez à ne pas en renverser dessus. Ces pièces ne sont pas en acier inoxydable et leur surface pourrait être endommagée par le nettoyant à acier inoxydable.** • **Lors du nettoyage de la garniture arrière et de la partie supérieure de la porte du four, attention qu'aucun liquide ne s'écoule dans les trous d'aération.**

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
Boutons de commande, Poignées de four, Grille de la plinthe de protection	① Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. ② Séchez à fond avec un chiffon en microfibres. Si vous le désirez, vous pouvez retirer les boutons pour les nettoyer. Avant de retirer un bouton, assurez-vous qu'il est à la position OFF, puis tirez-le d'un seul coup vers vous. Ne retirez qu'un seul bouton à la fois et veillez à le réinstaller correctement et complètement sur satige après le nettoyage.	• **N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement.** • **Les boutons ne sont pas interchangeables : si vous les retirez pour les nettoyer, ne le faites qu'un bouton à la fois. Assurez-vous que vous replacez chaque bouton à l'endroit exact d'où vous l'avez retiré.**
PIÈCES DU FOUR		
Intérieur du four en émail – *saleté légère*	① Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux. ② Utilisez un chiffon doux pour sécher complètement. Remarque: La porte du four peut être enlevée pour faciliter l'accès dans le four.	**Afin d'empêcher que la saleté « cuise » ou colle, nous recommandons de nettoyer tout déversement, aliment ou tache de gras apparaissant sur l'émail après chaque usage. Pour les fours auto-nettoyants, cela réduira également la fréquence des nettoyages.**
Intérieur du four en émail – *saleté tenace, « cuite »*	• **Fours auto-nettoyants (ceux qui possèdent le mode CLEAN sur le bouton de mode) :** utilisez le cycle de nettoyage. Consultez la section « Utilisation du cycle de nettoyage » pour des instructions. • **Fours qui ne sont pas auto-nettoyants (ceux qui ne possèdent pas ule mode CLEAN sur le bouton de mode) :** ① Retirez tout ce qui se trouve dans le four : grilles, rayons latéraux, tous les ustensiles de cuisson. ② Couvrez la plinthe de protection et le sol devant le four avec plusieurs couches de papier journal. Les produits nettoyant de four peuvent couler ou tomber accidentellement sur ces surfaces et les endommagés en permanence. ③ Utilisez un nettoyant à base ammoniaque ou un nettoyant de four suivant les instructions du fabricant du produit. ④ Après le nettoyage, replacez les rayons latéraux et les grilles.	• **N'utilisez pas de nettoyeur à four dans un four auto-nettoyant (ceux qui possèdent le mode CLEAN sur le bouton de mode).** • **Les produits nettoyant de four sont caustiques et peuvent marquer et endommager les surfaces en permanence. Lorsqu'un nettoyant de four est utilisé dans un four non-auto-nettoyant, prêtez une attention particulière à ce que le produit vienne en contact uniquement avec les surfaces intérieures du four. Si le produit est accidentellement en contact avec d'autres surfaces, enlever immédiatement.**

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
PIÈCES DU FOUR		
Rayons latéraux	• Pré-trempez toute saleté tenace et cuite, puis nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Séchez avec un chiffon en microfibres. • Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.	
Grilles du four	① Pour éliminer la saleté tenace ou cuite, frottez à l'aide d'un tampon non métallique et non abrasif trempé dans le savon, puis essuyez bien. ② Appliquez un nettoyeur pour chrome à l'aide d'une éponge humide ou d'un chiffon, en vous conformant aux instructions du fabricant. ③ Essuyez et séchez.	**Ne lavez pas les grilles du four principal au lave-vaisselle, ne les immergez pas dans l'eau savonneuse et ne les lavez pas avec du nettoyeur à four. Ce faisant, vous élimineriez la graisse lubrifiante des ridelles et elles seraient moins efficaces.**
Lèchefrite et grille à fentes	① Faites pré-tremper les taches tenaces dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. ② Lavez à la main ou au lave-vaisselle.	
Brûleurs de cuisson et de cuisson au gril *(fours au gaz)*	Ne nettoyez pas ces pièces. Elles s'auto-nettoient durant l'usage normal.	
Élément du gril de cuisson *(fours électriques)*		
Vitre de la porte du four **(intérieur)**	• **Fours auto-nettoyants (ceux qui possèdent le mode CLEAN sur le bouton de mode) :** ces éléments seront nettoyés durant un cycle de nettoyage. Néanmoins, en cas de saleté tenace, essuyez à l'eau chaude pour détacher la saleté incrustée avant de démarrer le cycle de nettoyage. • **Fours qui ne sont pas auto-nettoyants (ceux qui ne possèdent pas le mode CLEAN sur le bouton de mode) :** utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de savon à vaisselle pour éliminer la saleté légère. Pour les taches tenaces, essayez un nettoyant à table de cuisson en céramique ou un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.	**N'utilisez pas de nettoyants à four ou de nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laine d'acier durs ou abrasifs et n'employez pas de racloir en métal pour nettoyer la vitre de la porte de four. Ces articles érafleraient la vitre, ce qui pourrait la fissurer et la faire éclater.**
Vitre de la porte du four (extérieur)	Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et d'un mélange d'eau tiède et de savon à vaisselle ou de nettoyant à vitre.	

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
PIÈCES DU FOUR		
Joint d'étanchéité de la porte du four	Évitez de nettoyer cette pièce. Si vous devez en retirer de grandes particules d'aliments, procédez comme suit : ① Trempez une éponge dans l'eau chaude. ② Essuyez délicatement la saleté sans frotter. ③ Tamponnez une serviette sèche sur le joint d'étanchéité pour le sécher.	• **N'utilisez pas d'agent nettoyant sur le joint d'étanchéité.** • **Il est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, le déplacer ou l'endommager.**
PIÈCES DE LA TABLE DE CUISSON		
Capuchons de brûleur et diffuseurs de flamme en laiton	① Assurez-vous que le brûleur est éteint (OFF) et laissez-le refroidir. ② Soulevez le capuchon du brûleur et le diffuseur de flamme en laiton. ③ Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez. • Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches du diffuseur de flamme. ④ Replacez correctement le diffuseur de flamme et le capuchon de brûleur. Consultez la section « Remplacement des pièces du brûleur ».	• **Veillez à ce que les diffuseurs de flamme ne soient jamais obstrués. La saleté peut les obstruer et causer des problèmes à l'allumage.** • **Avant de replacer une pièce dans le brûleur, assurez-vous qu'elle est bien sèche. Une pièce de brûleur mouillée pourrait provoquer une flamme irrégulière.** • **Avant d'allumer un brûleur réassemblé, vérifiez que toutes ses pièces sont correctement positionnées. Un assemblage incorrect pourrait causer de dangereux problèmes de flamme irrégulière et d'allumage.**
Allumeurs	① Assurez-vous que le brûleur est éteint (OFF). ② Nettoyez l'allumeur à l'aide d'une petite brosse (par ex. une vieille brosse à dents) ou d'un coton-tige trempé dans l'alcool à friction.	**Les allumeurs doivent être propres et secs pour fonctionner correctement. Un allumeur sale ou mouillé pourrait entraîner un cliquetis continu et des étincelles, même s'il y a une flamme.**
Grilles des brûleurs	① Laissez complètement refroidir les grilles. ② Soulevez délicatement les grilles de la table de cuisson et disposez-les sur une surface protégée. ③ Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper les grilles dans un mélange de savon pour le linge et d'eau. ④ Lavez dans un mélange de savon à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. • Vous pouvez aussi laver les grilles au lave-vaisselle.	• **Soyez prudent, car les grilles sont lourdes.** • **N'oubliez pas de placer un linge à vaisselle ou tout autre revêtement souple sur la surface où vous disposerez les grilles.**

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
PIÈCES DE LA TABLE DE CUISSON		
Grille du gril de cuisson	① Vérifiez que le gril de cuisson est éteint. ② Enfilez vos mitaines de barbecue pour vous protéger contre la vapeur et la chaleur. ③ Frottez le gril de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue à soies en laiton fréquemment trempée dans un bol d'eau chaude. Les particules de nourriture ramollies tomberont dans le plateau de rayonnement sous la grille. ④ Une fois la grille complètement refroidie, retirez-la et lavez-la dans l'évier à l'eau chaude savonneuse. ⑤ Séchez à l'aide d'un chiffon doux, puis replacez.	• **La grille du gril de cuisson doit être nettoyée immédiatement après utilisation (tandis qu'elle est encore chaude), afin que les particules d'aliment n'aient pas le temps de durcir.** • **La couleur de la grille du gril de cuisson changera avec le temps. C'est normal.** • **Pour vous assurer de bien replacer la grille du gril de cuisson, consultez les illustrations de la section « Utilisation du gril de cuisson »**
Plateau de rayonnement (sous la grille du gril)	① Attendez que le gril de cuisson soit complètement refroidi. ② Soulevez la grille du gril de cuisson, sortez le ramasse-gouttes, puis soulevez avec soin le plateau de rayonnement. ③ Secouez-le délicatement sur une feuille de papier journal ou au-dessus d'une poubelle pour en éliminer la cendre et les particules alimentaires. ④ Replacez le plateau en veillant à ce que la languette trouée se trouve à l'avant de la cuisinière. ⑤ Replacez le ramasse-gouttes et la grille.	• **Le plateau de rayonnement n'a pas besoin d'un nettoyage régulier. Ne le nettoyez que si vous y voyez de grosses particules alimentaires.** • **Le plateau de rayonnement n'a pas besoin d'être nettoyé à l'eau, car les plus petites saletés seront incinérées dans le cadre de l'utilisation.** • **Veillez à le replacer correctement : la languette trouée doit être à l'avant.** 

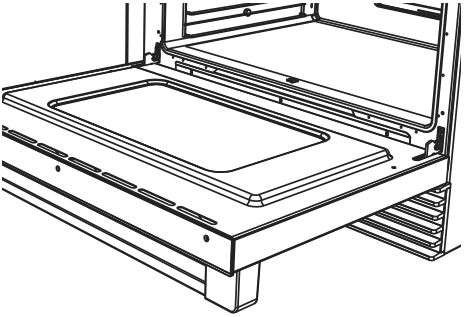
QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
Plaque de cuisson	• **Pour éliminer la saleté légère après chaque usage :** ① Alors que la plaque de cuisson est encore chaude, employez une spatule à bout carré ou une brosse en laiton pour nettoyer la plaque de cuisson de sa graisse et de ses particules alimentaires. ② Une fois la plaque légèrement refroidie, frottez sa surface avec de l'huile végétale, puis essuyez bien à l'aide d'un chiffon rugueux. • **Pour éliminer la saleté tenace « cuite » :** ① Utilisez une pierre à plaque de cuisson conformément aux instructions du fabricant, en évitant le cadre noir de la plaque. ② Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. ③ Assaisonnez de nouveau la plaque de cuisson conformément aux instructions de la section « Première utilisation ».	• **Soyez extrêmement vigilant lors du nettoyage d'une plaque de cuisson brûlante : portez des mitaines de barbecue et faites attention à la vapeur et aux surfaces chaudes.** • **N'immergez jamais la plaque de cuisson dans l'eau froide : elle pourrait se fissurer ou se déformer.** • **Ne soulevez pas le cadre noir de la plaque de cuisson hors de la table de cuisson. L'ensemble de la plaque de cuisson ne doit pas être retiré.** • **Une pellicule non collante se développera sur la plaque de cuisson et la surface se décolorera ou foncera par plaques avec l'usage : c'est normal.**
Ramasse-gouttes	① Attendez que le ramasse-gouttes ait refroidi jusqu'à une température sécuritaire pour le toucher, puis glissez-le légèrement dans votre direction et soulevez-le. ② Jetez la graisse, puis nettoyez le ramasse-gouttes à l'eau chaude et au savon à vaisselle. Le ramasse-gouttes peut également être mis au lave-vaisselle. ③ Rincez à l'eau propre et laissez sécher. ④ Replacez le ramasse-gouttes nettoyé.	**N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer, car ils pourraient endommager le revêtement.**
Cadre noir du gril et de la plaque de cuisson	① Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon à microfibres.	• **Ne soulevez pas le cadre noir de la plaque de cuisson hors de la table de cuisson.** • **N'utilisez pas de nettoyants ou tampons à récurer abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement.**
Anneau de wok (non fourni, acheté séparément)	① Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper le wok dans un mélange de savon pour le linge et d'eau. ② Lavez dans un mélange de savon à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. • Vous pouvez également mettre l'anneau de wok au lave-vaisselle.	

Retrait et remplacement de la porte du four

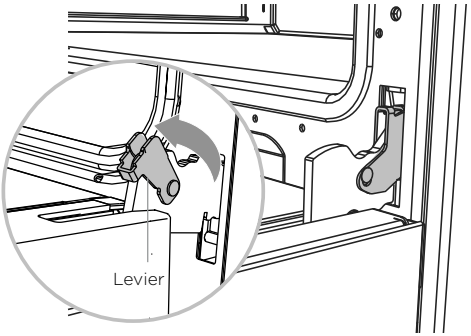
IMPORTANT!

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

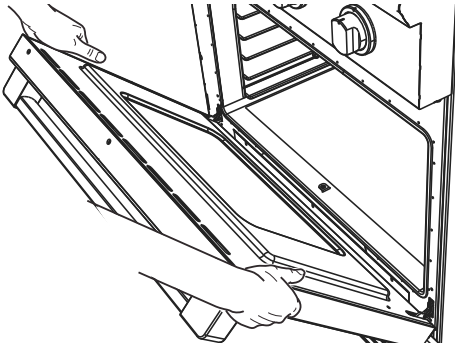
Pour retirer la porte du four



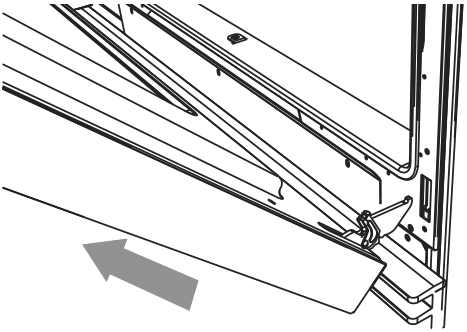
① Ouvrez complètement la porte.



② Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.

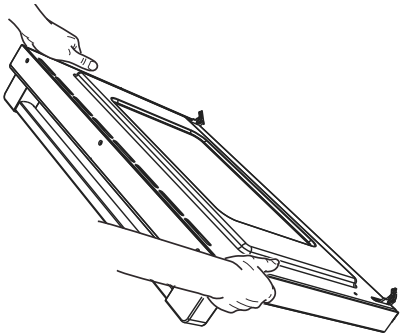


③ En maintenant solidement la porte par ses deux côtés, fermez-la d'environ la moitié de sa course.

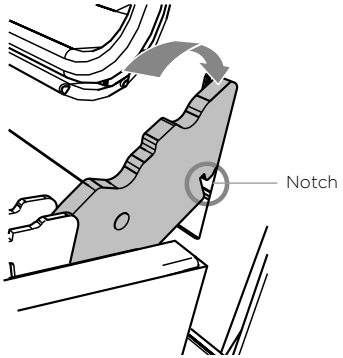


④ Désengagez les charnières et retirez la porte. Placez sur une surface protégée.

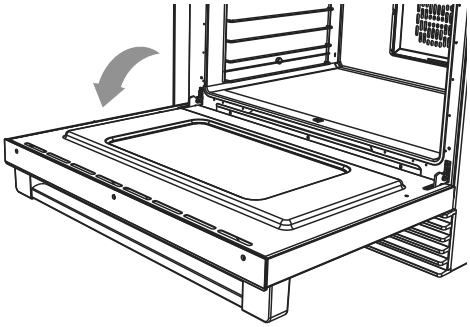
Pour replacer la porte du four



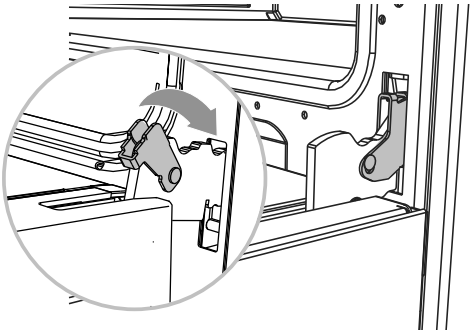
① Maintenez fermement la porte en position à demi ouverte.



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



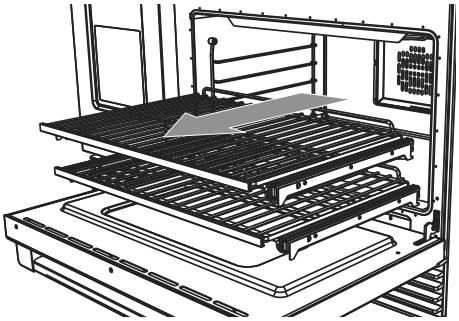
③ Ouvrez complètement la porte.



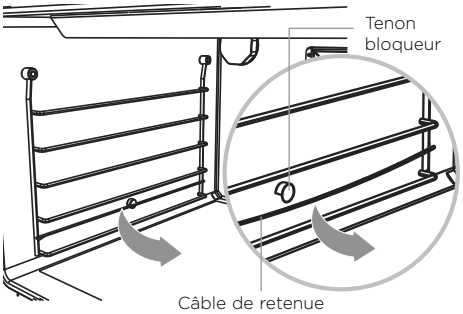
④ Fermez entièrement les leviers des charnières de gauche et de droite, tel qu'illustré, puis refermez la porte.

Retrait et remplacement des rayons latéraux

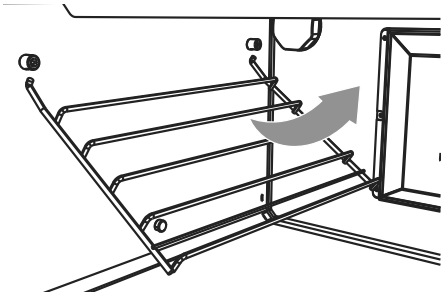
Pour retirer les rayons latéraux



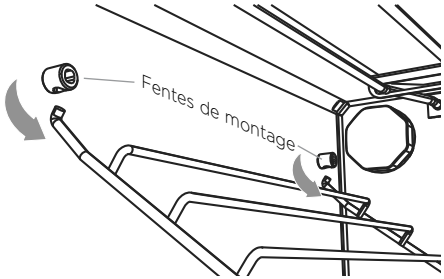
① Retirez d'abord les grilles. Consultez la section « Positionner les grilles » pour les instructions.



② Tirez délicatement le câble de retenue hors du tenon bloqueur. Le câble de retenue se dégagera d'un coup.

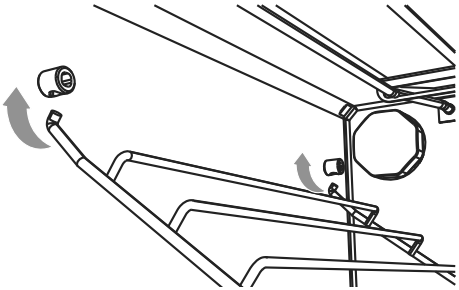


③ Pivotez le fond du rayon latéral vers le centre du four jusqu'à ce qu'il ait atteint une position presque horizontale.

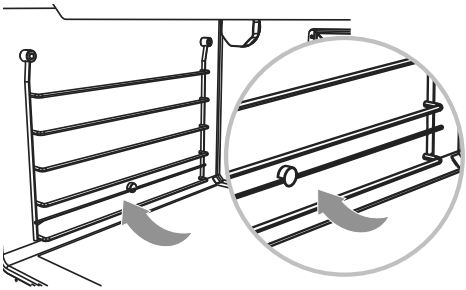


④ Glissez les broches de la partie supérieure hors des fentes de montage.

Pour replacer les rayons latéraux



① En supportant le dessous du rayon latéral avec la main, maintenez-le dans une position presque horizontale et localisez les broches des fentes de montage.

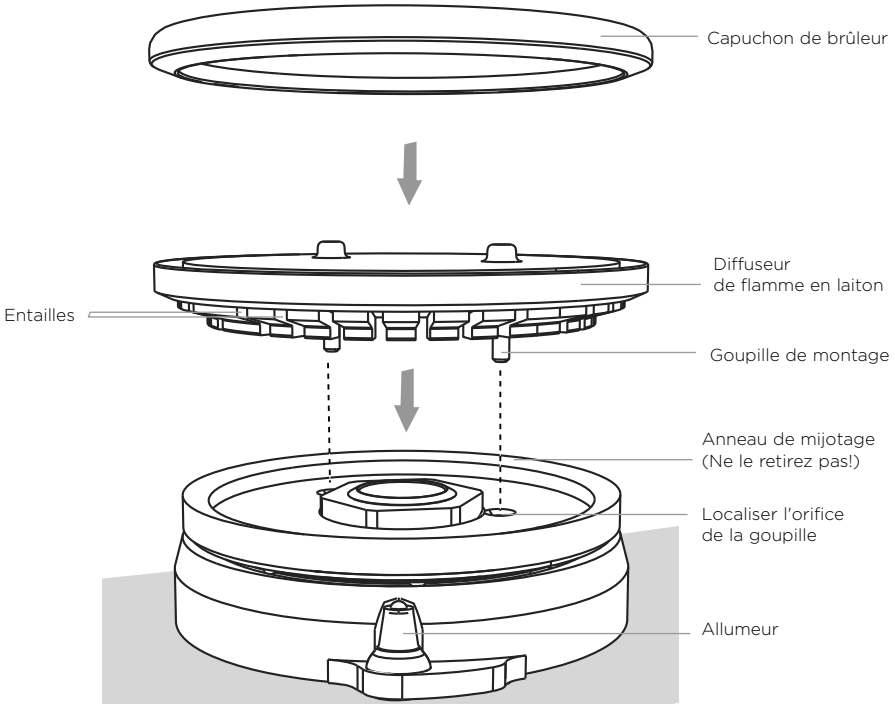


② Veillez à ce que les broches soient complètement insérées dans les fentes, puis abaissez soigneusement le rayon latéral et poussez le fil métallique de retenue sous le tenon bloqueur.

Remplacement des pièces du brûleur

IMPORTANT!

Lorsque vous remplacez les brûleurs, n'oubliez pas de vous assurer que les deux goupilles de montage de la partie inférieure du diffuseur de flamme en laiton sont correctement alignées avec leurs orifices dans la partie supérieure de l'anneau de mijotage. Un alignement incorrect produira une flamme potentiellement dangereuse et une médiocre performance du brûleur.



Remplacement de l'ampoule du four

IMPORTANT!

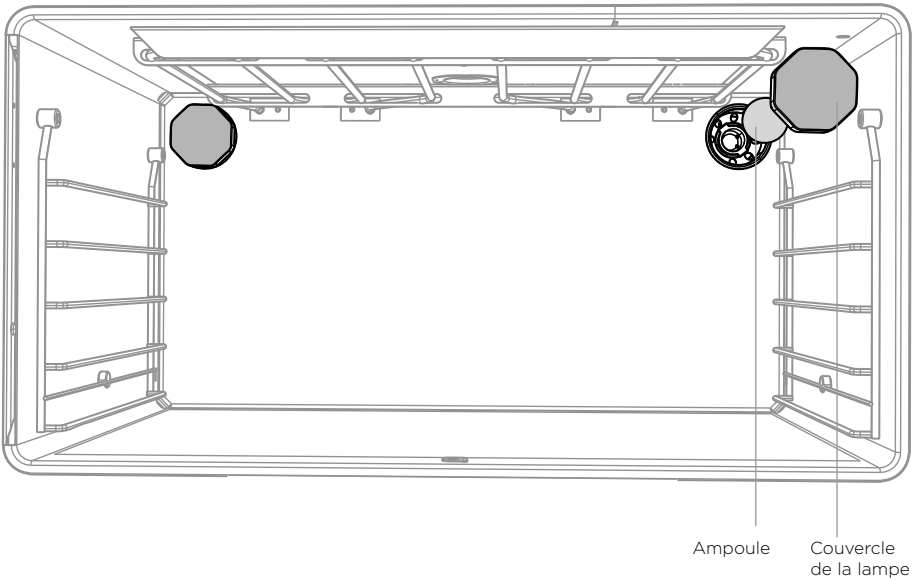
Utilisez une ampoule d'électroménager de 40 W, 120 V. N'utilisez jamais une ampoule standard dans un four, car la chaleur la ferait éclater.

1. Laissez le four (y compris le couvercle de lampe et l'ampoule) refroidir complètement.
2. Retirez les grilles qui nuisent à votre mouvement.
3. Retirez la porte si vous jugez que l'ampoule sera difficile d'atteinte.
4. Coupez l'alimentation à la cuisinière au niveau du fusible principal ou sur le tableau des disjoncteurs. Si vous ne savez pas comment faire, contactez un électricien.

IMPORTANT!

Ne pas débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique pourrait provoquer un décharge électrique.

5. Retirez le couvercle de la lampe : tournez-le dans le sens antihoraire pour le dévisser.
6. Retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une nouvelle ampoule pour électroménager de 40 W.
7. Replacez le couvercle de lampe : tournez-le dans le sens horaire pour le serrer.
8. Remettez l'alimentation à la cuisinière au niveau du fusible principal ou sur le tableau des disjoncteurs.



Utilisation du cycle de nettoyage

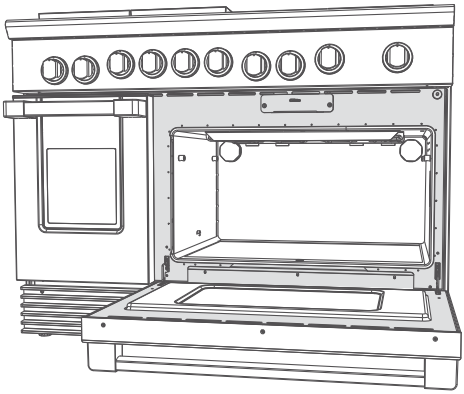
À propos du cycle de nettoyage

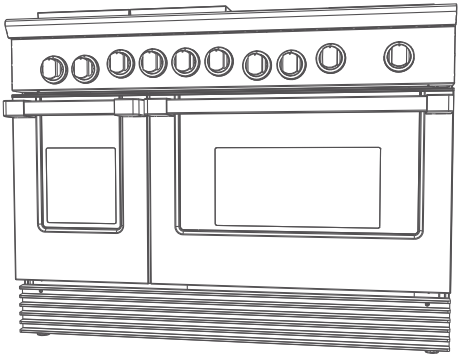
- Le four principal des modèles RDV2 est équipé d'un cycle auto-nettoyant (CLEAN) qui s'occupe à votre place des souillures et de la saleté traditionnellement associées au nettoyage du four. Durant le cycle de nettoyage automatique, le four atteint des températures très élevées. C'est ce qui fractionne et incinère les particules alimentaires et dépôts de graisse. Tout ce qui reste à la fin, c'est une cavité de four propre avec un peu de cendre grise que vous pourrez facilement retirer.
- Un cycle de nettoyage dure environ 5 heures plus un temps additionnel de refroidissement de jusqu'à 30 minutes (ceci peut varier). Durant un cycle de nettoyage, la porte du four sera verrouillée et seuls les brûleurs de la table de cuisson pourront être utilisés. Le four secondaire, le gril de cuisson et la plaque de cuisson ne peuvent pas fonctionner.
- Le cycle de nettoyage est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la portion de la porte exposée à l'intérieur du four. Le rebord extérieur de la porte et le cadre du four devront être lavés à la main.
- Durant le cycle de nettoyage, vous apercevrez peut-être un rougeoiement occasionnel dans le four; il est causé par la saleté incinérée, en particulier si le four était très sale. C'est normal. Toutefois, si un excès de fumée ou des flammes apparaissent dans le four, annulez le cycle, attendez que le four soit complètement refroidi puis essuyez l'excès de particules alimentaires. Consultez la section « Pour annuler un cycle de nettoyage »

IMPORTANT!

- **N'utilisez jamais de nettoyants pour le four, de dégraissants ou de doublures de four dans un four auto-nettoyant.**
- **Si la porte du four présente des fissures ou des défauts, si le joint d'étanchéité du four est endommagé, raide ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement ne démarrez pas le cycle de nettoyage.**
  Contactez votre Centre de service autorisé ou le Service à la clientèle.
- **N'oubliez pas de retirer les rayons latéraux, les grilles de four, le ramasse-gouttes et tout autre ustensile de cuisson du four avant de démarrer le cycle de nettoyage. S'ils sont laissés dans le four, ils pourraient se décolorer ou s'endommager; les articles faits de matériaux combustibles (par ex. bois, tissu, plastique) pourraient même prendre feu.**
- **N'utilisez pas votre four pour nettoyer des pièces diverses.**
- **Avant d'entamer un cycle de nettoyage, essuyez tout déversement ou dépôt de graisse et éliminez toutes les particules alimentaires libres. Ne pas vous conformer à cette consigne pourrait décolorer les surfaces du four et causer un excès de fumée durant le cycle.**
- **Avant d'entamer un cycle de nettoyage, sortez de la pièce les oiseaux ou autres animaux 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 durant un tel cycle.**
- **Assurez-vous que la pièce est bien aérée durant le cycle de nettoyage. Démarrez la hotte de ventilation**
  de la cuisinière au maximum et laissez-la fonctionner pour toute la durée du cycle.
- **Durant un cycle de nettoyage, le jour 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 l'écart.**

Pour démarrer un cycle de nettoyage





① Retirez les grilles du four, les rayons latéraux et tous les autres accessoires, ustensiles de cuisson et autres.
Consultez les sections « Retrait et remplacement des rayons latéraux » et « Positionnement des grilles »
pour les instructions.

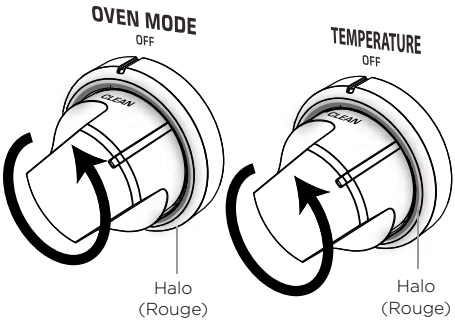
② Essuyez tout déversement ou dépôt de graisse et lavez toute particule alimentaire libre. Ne pas vous conformer à cette consigne pourrait décolorer les surfaces du four et causer un excès de fumée durant le cycle.

③ Assurez-vous que les couvercles de lampe sont en place.

④ Si le cadre du four ou le rebord extérieur de l'intérieur de la porte sont sales (les zones ombrées illustrées ci-dessus), nettoyez-les à l'aide d'un tampon non abrasif imbibé de savon, puis essuyez-les avec un chiffon humide et propre.

⑤ Fermez complètement la porte du four.

⑥ Démarrez la hotte de ventilation de la cuisinière au maximum et laissez-la fonctionner pour toute la durée du cycle.

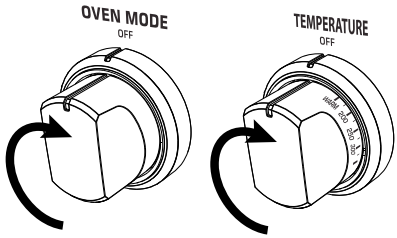


⑦ Tournez le bouton de mode d'utilisation du four dans le sens antihoraire à la position CLEAN.
- Son halo deviendra rouge et la porte du four se verrouillera.
- Pour votre propre sécurité, la porte demeurera verrouillée pendant toute la durée du cycle et même après le cycle, jusqu'à ce que le four se soit refroidi à une température de cuisson.

⑧ Tournez le bouton de température dans le sens antihoraire jusqu'à la position CLEAN.
- Son halo apparaîtra d'abord en rouge, puis tournera au rouge durant le cycle. Il s'éteindra lorsque le cycle est terminé.

Lorsqu'un cycle de nettoyage est terminé

Le halo autour du bouton de température s'éteint. Vous devez alors:



① Tournez les boutons de mode d'utilisation du four et de température dans le sens horaire jusqu'à la position OFF.

- La porte peut rester verrouillée. Une fois le four refroidi jusqu'à une température de cuisson (ceci peut prendre à 30 minutes), la porte se déverrouillera automatiquement.
- Cela réactiver la grille ou la plaque chauffante.
- Vous pouvez continuer à entendre le bruit du ventilateur de refroidissement: il est normal que le ventilateur reste en marche.

IMPORTANT!

Ne coupez pas l'alimentation à la cuisinière au niveau du tableau des disjoncteurs. Le ventilateur de refroidissement est indispensable au refroidissement du four. Déconnecter la cuisinière de la prise d'alimentation alors que le four est trop chaud pourrait endommager le four et les armoires qui l'entourent.

② Attendez que la porte de four se déverrouille automatiquement (jusqu'à 30 minutes).

③ Une fois la porte déverrouillée, attendez que le four soit complètement refroidi.

IMPORTANT!

Le four est toujours à température de cuisson lorsque la porte se déverrouille. Tenez-en compte.

④ Retirez toute trace de cendre grise du four à l'aide d'une petite brosse ou d'un chiffon humide.

⑤ Essuyez le four à l'aide d'un chiffon humide et séchez avec un chiffon non-pelucheux.

⑥ Replacez les rayons latéraux et les grilles. Consultez les sections « Retrait et remplacement des rayons latéraux »et « Positionnement des grilles » pour les instructions.

Pour annuler un cycle de nettoyage

① Tournez les boutons de mode d'utilisation du four et de température dans le sens horaire jusqu'à la position OFF.

- La porte peut rester verrouillée. Une fois le four refroidi jusqu'à une température de cuisson (ceci peut prendre à 30 minutes, selon l'étape de cycle quand annullé), la porte se déverrouillera automatiquement.
- Vous pouvez continuer à entendre le bruit du ventilateur de refroidissement: il est normal que le ventilateur reste en marche.

IMPORTANT!

Ne coupez pas l'alimentation à la cuisinière au niveau du tableau des disjoncteurs. Le ventilateur de refroidissement est indispensable au refroidissement du four. Déconnecter la cuisinière de la prise d'alimentation alors que le four est trop chaud pourrait endommager le four et les armoires qui l'entourent.

② Attendez que la porte de four se déverrouille automatiquement (jusqu'à 30 minutes).

③ Une fois la porte déverrouillée, attendez que le four soit complètement refroidi.

IMPORTANT!

Le four est toujours à température de cuisson lorsque la porte se déverrouille. Tenez-en compte.

④ Au besoin, essuyez toute accumulation de particules alimentaires à l'intérieur du four.

- Nous ne recommandons pas d'annuler le cycle de nettoyage, puis d'en redémarrer immédiatement un autre.

Si vous ne trouvez pas de réponse à votre problème dans le tableau ci-dessous, ou si le problème ne peut pas être réparé, vous aurez besoin de l'aide d'un technicien. Contactez votre Centre de service autorisé ou le Service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
FOUR		
Le four ne fonctionne pas (pas de chauffage).	Pas d'alimentation électrique (la lumière du four et les halos ne s'allument pas non plus).	Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché et assurez-vous qu'il ne s'agit pas d'une panne de secteur. S'il y a une panne de secteur, vous ne pourrez pas utiliser le four jusqu'à ce que l'alimentation ait été restaurée.
	Pas d'alimentation en gaz (pour les fours au gaz).	L'alimentation à la maison pourrait être en panne ou hors fonction. Contactez votre fournisseur local de gaz.
L'une des ampoules du four ne s'allume pas, mais le four fonctionne.	L'ampoule est desserrée.	Consultez les instructions « Remplacement d'une ampoule de four » dans le chapitre « Entretien et nettoyage ». Au lieu de remplacer l'ampoule, assurez-vous qu'elle est solidement logée dans sa douille.
	L'ampoule est brûlée.	Remplacez l'ampoule. Consultez la section « Remplacement de l'ampoule du four » sous le chapitre « Entretien et nettoyage ».
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser le four?	Panne de courant dans votre maison ou votre voisinage.	Le four ne peut pas être utilisé jusqu'à ce que le courant soit rétabli. Une fois que l'alimentation est rétablie, vous devez retourner les boutons du four à OFF avant de pouvoir commencer la cuisson à nouveau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
FOUR		
Condensation autour du four (par ex. sur le panneau de commande ou le haut de la porte du four.)	Les aliments contiennent beaucoup d'humidité ou le climat local (température, humidité) contribue à la condensation.	La condensation est normale. Vous pouvez essuyer les gouttes du panneau de commande. Si la condensation est fréquente ou excessive, veillez à ce que les armoires qui entourent la cuisinière soient protégées contre l'humidité.
De la vapeur s'échappe des évents d'aération du four à l'arrière de la cuisinière.	L'humidité des aliments s'échappe durant la cuisson.	C'est normal, en particulier si vous faites la cuisson de grandes quantités d'aliments dans le four en utilisant un mode à CONVECTION.
Bruit de ventilateur et air de ventilation chaud s'échappent de la cuisinière durant et après un cycle de nettoyage.	La cuisinière comporte un ventilateur de refroidissement qui veille à prévenir une surchauffe de la porte de four et du panneau de commande.	C'est normal et aucune action correctrice n'est nécessaire.
Un rougeoiement occasionnel et bref apparaît dans le four durant un cycle de nettoyage.	C'est la grosse saleté qui est incinérée.	C'est normal et aucune action correctrice n'est nécessaire.
De la fumée et/ou des flammes apparaissent dans le four durant un cycle de nettoyage.	Matières combustibles (par exemple une planche en bois ou un ustensile de cuisson) ou aliments séchés laissés dans le four.	Suivez les instructions de la section « Pour annuler un cycle de nettoyage » sous le chapitre « Entretien et nettoyage ». **IMPORTANT!** **Ne débranchez pas la cuisinière de l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur. Le ventilateur de refroidissement est indispensable au refroidissement de la cuisinière.**

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
FOUR		
La porte du four ne s'ouvre pas.	La porte est verrouillée parce qu'un cycle de nettoyage est en cours ou le four ne s'est pas encore refroidi à une température de cuisson après un cycle de nettoyage.	Consultez la section « Utilisation du cycle de nettoyage » sous le chapitre « Entretien et nettoyage » pour de plus amples détails.
Le halo autour du bouton de température du four alterne entre l'orange et le blanc durant l'utilisation.	Le four doit chauffer périodiquement (blanc) pour maintenir la température programmée.	C'est normal.
Le ventilateur à convection ne se met pas en marche en mode CONVECTION.	Défaillance technique.	Contactez votre Centre de service autorisé ou le Service à la clientèle.
Cuisson inégale.	Le four n'était pas correctement préchauffé.	Attendez que le halo autour du bouton de température soit passé de le blanc au l'orange avant de mettre les aliments dans le four.
	Les ustensiles de cuisson sont inadéquats ou incorrectement placés.	Consultez la section « Directives de cuisson au four » pour de plus amples détails.
BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON		
Aucun des brûleurs, gril de cuisson ou plaque ne s'allume	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez qu'il ne s'agit pas d'une panne de secteur dans votre quartier et que l'alimentation électrique est activée sur le tableau des disjoncteurs.
	Pas de gaz.	Vérifiez si l'alimentation de gaz à la maison fonctionne. Vous devriez entendre le gaz s'écouler lorsqu'un brûleur est allumé. Si vous utilisez du gaz en bonbonne, vérifiez si elle n'est pas vide.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON		
Certains brûleurs ne s'allument pas. **Les flammes ne font pas le tour du capuchon de brûleur.**	Les pièces ou allumeurs des brûleurs sont peut-être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que toutes les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. Vérifiez que les allumeurs sont propres et secs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
Il n'y a pas de cliquetis lorsque j'essaie d'allumer un brûleur.	L'allumeur est sale ou il y a une panne de courant.	Nettoyez les allumeurs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser les brûleurs de la table de cuisson?	Il y a une panne de courant dans votre quartier.	Les brûleurs de la table de cuisson peuvent tout de même être utilisés. Pour les allumer : ① Maintenez une allumette allumée sur le diffuseur de flamme, poussez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE. ② Lorsque la flamme fait le tour du brûleur, vous pouvez ajuster la chaleur. **IMPORTANT!** **Si la flamme est soufflée durant une panne de courant, tournez immédiatement le bouton à la position OFF car il ne se rallumerait pas automatiquement et du gaz pourrait s'en échapper.**
Les flammes se sont éteintes subitement.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Aucune mesure n'est requise. Le brûleur le détectera et se rallumera automatiquement. Toutefois, si le déversement est important, nous recommandons d'éteindre les brûleurs et de nettoyer la zone de la cuvette et les brûleurs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour des instructions.
Un léger « pop » ou un éclair apparaît une fois le brûleur éteint.		C'est normal lorsqu'on utilise du gaz GPL et aucune mesure n'est requise.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON		
Les flammes du brûleur sont irrégulières très grandes, jaunes ou jaunes à la pointe ou elles sont poudreuses.	Faute technique : le gaz n'est pas du mauvais type ou n'a pas été correctement réglé.	N'utilisez pas vos brûleurs. Contactez votre centre de service autorisé ou le Service à la clientèle.
L'allumeur continue à cliquer (fait des étincelles en continu) même si le brûleur est allumé.	Allumeurs sales ou humides.	Nettoyez les allumeurs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
PLAQUE DE CUISSON		
La surface est décolorée par plaques.	Les huiles ont cuit à la surface à cause d'un usage répété.	C'est normal et cela n'affecte en rien les performances de cuisson.
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser la plaque de cuisson?	Panne de courant dans votre maison ou quartier.	La plaque chauffante ne peut pas être utilisée jusqu'à ce que le courant soit rétabli.
La plaque chauffante ne sera pas la lumière; auréole ne s'allume pas lorsque le bouton est tourné	Le four est dans un cycle de nettoyage	Attendez jusqu'à ce que le cycle de nettoyage est terminé, ou suivez les instructions sous la rubrique «Pour annuler un cycle de nettoyage dans la section« Entretien et nettoyage ».
POIGNÉE DU GRIL		
Flambées pendant la cuisson.	Coupes de viandes grasses.	Des flambées mineures sont normales. Pour les minimiser, éliminez l'excès de gras de la viande avant la cuisson.
	La grille du gril n'est pas positionnée correctement; la graisse coule dans le plateau de rayonnement plutôt que dans le ramasse-gouttes.	Éteignez le gril, attendez qu'il refroidisse, puis positionnez-le correctement. Consultez la section « Utilisation du gril de cuisson » pour des instructions et des illustrations.
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser le gril de cuisson?	Panne de courant dans votre maison ou quartier.	Le gril de cuisson ne peut pas être utilisé jusqu'à ce que le courant soit rétabli.
La grille ne sera pas la lumière; auréole ne s'allume pas lorsque le bouton est tourné	Le four est dans un cycle de nettoyage	Attendez jusqu'à ce que le cycle de nettoyage est terminé, ou suivez les instructions sous la rubrique «Pour annuler un cycle de nettoyage dans la section« Entretien et nettoyage ».
CYCLE DE NETTOYAGE – 48 "MODÈLES		
Le mode et le bouton de la température du four halos sur le secondaire blanc flash four.	Un cycle de nettoyage est déjà en cours d'exécution dans le four principal.	Attendez jusqu'à ce que le cycle de nettoyage est terminé, ou suivez les instructions sous la rubrique «Pour annuler un cycle de nettoyage dans la section« Entretien et nettoyage ».
Le mode et le bouton de la température du four halos sur le flash principal rouge four.	Le four secondaire est déjà en cours d'utilisation.	Un cycle de nettoyage ne peut pas fonctionner lorsque le four secondaire est en cours d'utilisation. Tournez la température et le mode four boutons du four secondaire sur OFF.

ALERTE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le bouton OVEN MODE clignote en orange.	Faute de l'électronique.	Débranchez et rebranchez le four à l'alimentation. Si le défaut persiste, contactez votre centre de service autorisé ou service à la clientèle.
Le bouton TEMPERATURE clignote en orange.	Faute de l'électronique.	Débranchez et rebranchez le four à l'alimentation. Si le défaut persiste, contactez votre centre de service autorisé ou service à la clientèle.
Le bouton OVEN MODE clignote blanc.	Faute technique.	Contactez votre centre de service autorisé ou service à la clientèle.

Avant d'appeler pour demander une réparation ou de l'assistance ...

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

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

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou d'une réparation, reportez-vous au livret de service et de garantie pour obtenir les détails sur la garantie et les coordonnées d'un réparateur autorisé ou de l'Assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web, à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

Pour nous contacter

Un guide sommaire d'entretien est fixé à la face inférieure du produit.
Pour obtenir des pièces de remplacement ou de l'aide au sujet de cet appareil, composez ce numéro :

Sans frais : 1-888-9 FNP USA (1-888-936-7872)

ou écrivez à :

Fisher & Paykel Appliances Inc.
695 Town Center Drive
Suite 180 Costa Mesa
CA 92626-1902
USA

ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web, www.fisherpaykel.com

Complete and keep for safe reference:

Model _____

Serial No. _____

Purchase Date _____

Purchaser _____

Dealer _____

Suburb _____

Town _____

Country _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2018. Tous droits réservés.
Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

CA

591108C 01.18